CUESTIONARIO: DIAGRAMA HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

FICHA :N° 2732208

APRENDIZ LINA DUQUE Castaño DAYANA CRUZ DIAZ

CIUDAD popayan **MUNICIPIO** popayan **DEPTO CAUCA**

MODALIDAD DE LA FORMACION :PRESENCIAL

1:-SEGUN LAS FACES ,EL DIAGRAMA DE FLUJO DEL SISTEMA PRODUCTIVO ES: ORDENE CORRECTAMENTE ENNUMERANDO

4= -PREPARACION
2= -ALMACENAMIENTO
5= - SERVICIO AL CLIENTE EMPLATADO
1= -COMPRA DE MATERIAS PRIMAS .
3= -CONSERVACION

2-SALUBRIDAD EN LOS ALIMENTOS SON AQUELLOS QUE CLASIFICAMOS COMO: COMPLETAR Y CITE 3 EJEMPLOS: Harina de maiz - azucar - granos

NO PERECEDEROS Harina de maiz azucar - granos

SEMI PERECEDEROS Enlatados y congelados

PERECEDEROS enlatados abiertos — crudos — los cocidos.

3-

QUE ES UNA CONTAMINACION FISICA Y SU ORIGEN.
Cualquier cosa que pueda caer a los alimentos

QUE ES UNA CONTAMINACION QUIMICA Y SU ORIGEN
Son productos de limpieza — dosis en ingredientes fuera de lo normal—

4- LAS ENFERMDADES DE TRANSMICION ALIMENTARIA SE CLASIFICAN EN: EXPLIQUE SUS DIFERENCIAS Y CAUSAS

A- **INTOXICACIONES ALIMENTARIAS** = dimentos dañados
B- **INTOXICACIONES ALIMENTARIAS POR CAUSAS NATURALES** = alimentos o frutas y muy maduras
C- **INFECCIONES E ORIGEN PARASITARIO** =
D- **ENVENENEMIENTO POR SUSTANCIAS QUIMICAS** = Utilizar productos quimicos encima de las comidas

5- UD COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS PARA UD QUE ES :

A- **ALIMENTOS DE ALTO RIESGO** = ricos en proteinas donde crecen rapidamente bacterias
B- **ALTERACION O DETERIORO** = no son aptos para el consumo humano
C- **MANIPULADOR DE ALIMENTOS** = persona con contacto directo con los alimentos.
D- **ALIMENTO ALTERADO** = no es apto para el consumo humano
E- **ALIMENTO CONTAMINADO** = contiene organismos vivos dañinos para la salud.

LINA DUQUE - DAYANA CRUZ FICHA 2732209

Tabla de relación

Relaciones los conceptos de la izquierda con las definiciones de la derecha que usted considere lo definen de la mejor manera, únalas con una línea.

Tratamiento térmico	Procedimiento de higienización de las manos que debe realizarse de forma constante para garantizar la limpieza.
ETA	Desarrollo de una enfermedad producida por toxinas que han ingresado al cuerpo humano
Infección	Suministro de temperatura que se le realiza a un alimento para eliminar las bacterias
Intoxicación	Enfermedad Transmitida por Alimentos
Desinfección	Buenas Prácticas de Manufactura
Hipoclorito de sodio	Procedimiento de higienización de superficies o utensilios que se lleva a cabo para eliminar las bacterias
Lavado de manos	Producto químico utilizado para eliminar bacterias
Utensilios	Herramientas pequeñas de trabajo en una cocina que permiten transformar los alimentos.
Equipos	Desarrollo de una enfermedad producida por bacterias que ingresaron al cuerpo humano
BPM	Herramientas grandes de trabajo en una cocina que permiten transformar los alimentos

Instructora

AIDA HERNANDEZ

CUESTIONARIO: DIAGRAMA HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

FICHA :N° 2732208

APRENDIZ Olga leonor guzmán - luz Celma Lopez - yudi Alexis Morales

CIUDAD popayán **MUNICIPIO** popayán **DEPTO CAUCA**

MODALIDAD DE LA FORMACION :PRESENCIAL

1:-SEGUN LAS FACES ,EL DIAGRAMA DE FLUJO DEL SISTEMA PRODUCTIVO ES: ORDENE CORRECTAMENTE ENNUMERANDO

4 -PREPARACION
2 -ALMACENAMIENTO
5 - SERVICIO AL CLIENTE EMPLATADO
1 -COMPRA DE MATERIAS PRIMAS .
3 -CONSERVACION

2-SALUBRIDAD EN LOS ALIMENTOS SON AQUELLOS QUE CLASIFICAMOS COMO: COMPLETAR Y CITE 3 EJEMPLOS:

NO PERECEDEROS Harinas - azucar - granos

SEMI PERECEDEROS enlatados y congelados

PERECEDEROS enlatados abiertos - cocinados - crudos

3-

QUE ES UNA CONTAMINACION FISICA Y SU ORIGEN.

es cuando le cae un objeto extraño a la comida y la dejamos alli.

QUE ES UNA CONTAMINACION QUIMICA Y SU ORIGEN

es cuando en la cocina hay productos de aseo cerca a la comida.

4- LAS ENFERMDADES DE TRANSMICION ALIMENTARIA SE CLASIFICAN EN: EXPLIQUE SUS DIFERENCIAS Y CAUSAS

- **A- INTOXICACIONES ALIMENTARIAS** - es por alimentos dañados
- **B- INTOXICACIONES ALIMENTARIAS POR CAUSAS NATURALES** - son verduras dañadas
- **C- INFECCIONES E ORIGEN PARASITARIO** = es consumir alimentos dañados
- **D- ENVENENEMIENTO POR SUSTANCIAS QUIMICAS** = consumir alimentos con toxinas

5- UD COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS PARA UD QUE ES :

- **A- ALIMENTOS DE ALTO RIESGO** ricos en proteinas donde crecen bacterias
- **B- ALTERACION O DETERIORO** se ve los productos dañados.
- **C- MANIPULADOR DE ALIMENTOS** es la persona que prepara alimentos
- **D- ALIMENTO ALTERADO** = esta dañado
- **E- ALIMENTO CONTAMINADO** = esta contaminado

Tabla de relación

Relaciones los conceptos de la izquierda con las definiciones de la derecha que usted considere lo definen de la mejor manera, únalas con una línea.

Tratamiento térmico	Procedimiento de higienización de las manos que debe realizarse de forma constante para garantizar la limpieza.
ETA	Desarrollo de una enfermedad producida por toxinas que han ingresado al cuerpo humano
Infección	Suministro de temperatura que se le realiza a un alimento para eliminar las bacterias
Intoxicación	Enfermedad Transmitida por Alimentos
Desinfección	Buenas Prácticas de Manufactura
Hipoclorito de sodio	Procedimiento de higienización de superficies o utensilios que se lleva a cabo para eliminar las bacterias
Lavado de manos	Producto químico utilizado para eliminar bacterias
Utensilios	Herramientas pequeñas de trabajo en una cocina que permiten transformar los alimentos.
Equipos	Desarrollo de una enfermedad producida por bacterias que ingresaron al cuerpo humano
BPM	Herramientas grandes de trabajo en una cocina que permiten transformar los alimentos

Instructora

AIDA HERNANDEZ

Pag 1

Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

FICHA N° 2732208
NOMBRE DEL APRENDIZ:
Adriana Alejandra Mora - Luz Edith Campo Flor

MODALIDAD DE LA FORMACION PRESENCIAL

TEMA: RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Estimado aprendiz la RESOLUCION 2674 DE 2013 para consulta, realizada por ustedes, según el tema asignado los cuales están relacionados con la mencionada resolución responda el siguiente cuestionario de selección marque la respuesta correcta.

1. Las BPM son:
- **a. Las buenas prácticas de conservación de los alimentos**
- **b. las partes por millón**
- **c. Las buenas prácticas de manufactura**
- **d. Todas las anteriores**

2. La contaminación cruzada se produce cuando:
- **a. Cortar alimentos crudos en una tabla**
- **b. Cuando se cortan unas peras**
- **c. Cuando de corta un pollo crudo y después de corta una manzana en la misma tabla sin higienizar y desinfectar.**
- **d. Ninguna de las anteriores**

3. La OGM es:
- **a. La organización global y mundial**
- **b. La organización genética mundial**
- **c. Organismo genéticamente modificado**
- **d. Ninguna de las anteriores**

4. La actividad acuosa (AW). Es:
- **a. Es la cantidad de sales que contiene un alimento**
- **b. Es la cantidad de agua que contiene una bacteria**
- **c. La cantidad de agua disponible en un alimento necesario para el crecimiento y proliferación de microorganismos.**
- **d. Todas las anteriores**

5. Un alimento perecedero es aquel que:
- **a. Contiene alto nivel de acidez**
- **b. Contiene alto contenido de agua**
- **c. Que, en su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.**
- **d. Ninguna de las anteriores**

6. El envase primario es:

 2732208

a. Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.

b. EL ENVASE PRIMARIO. Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.

c. Todas las anteriores

d. Ninguna de las anteriores

7. Inocuidad de los alimentos es:
   a. La mala manipulación de los alimentos
   b. Son las PPM
   c. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.
   d. Todas las anteriores.

8. La Infestación es:

   a. La presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.
   b. La presencia de encimas en un alimento
   c. La presencia de PH en los alimentos.
   d. Todas las anteriores

9. LOTE es:

   a. La cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.
   b. La cantidad determinada de gramaje de un alimento
   c. Todas las anteriores
   d. Ninguna de las anteriores

10. El plan de saneamiento básico tiene los siguientes programas

Programa de Limpieza y desinfección,
Programa de Desechos sólidos,
Programa de Control de plagas,
Programa de Abastecimiento o suministro de agua potable.
Programa de Limpieza e higienización,
Programa de Desechos líquidos,
Programa de Control de plagas,
Programa de Abastecimiento o suministro de agua potable
Programa de ppm y desinfección,
Programa de Desechos ordinarios,
Programa de Control de insectos,
Programa de Abastecimiento o suministro de agua potable
Todas las anteriores

CUESTIONARIO: DIAGRAMA HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

FICHA :N° 2732208

APRENDIZ MARIA RUBIELA CHICANGANA - NICOLAS VELEZ. LUISA JULIANA ROSERO

CIUDAD POPAYAN **MUNICIPIO** POPAYAN **DEPTO CAUCA**

MODALIDAD DE LA FORMACION :PRESENCIAL

1:-SEGUN LAS FACES ,EL DIAGRAMA DE FLUJO DEL SISTEMA PRODUCTIVO ES: ORDENE CORRECTAMENTE ENNUMERANDO

4 -PREPARACION
2 -ALMACENAMIENTO
5 - SERVICIO AL CLIENTE EMPLATADO
1 -COMPRA DE MATERIAS PRIMAS .
3 -CONSERVACION

2-SALUBRIDAD EN LOS ALIMENTOS SON AQUELLOS QUE CLASIFICAMOS COMO: COMPLETAR Y CITE 3 EJEMPLOS:

NO PERECEDEROS HARINA DE MAÍS – AZUCAR

SEMI PERECEDEROS ENLATADOS Y CONGELADOS

PERECEDEROS ENLATADOS ABIERTOS – Y COCINADOS.

3-
QUE ES UNA CONTAMINACION FISICA Y SU ORIGEN.
ES ALGO QUE CAE A LA OLLA DONDE HAY ALIMENTOS

QUE ES UNA CONTAMINACION QUIMICA Y SU ORIGEN
ES CUANDO HAY PRODUCTOS QUIMICOS CERCA DE LOS ALIMENTOS.

4- LAS ENFERMDADES DE TRANSMICION ALIMENTARIA SE CLASIFICAN EN: EXPLIQUE SUS DIFERENCIAS Y CAUSAS

- **A- INTOXICACIONES ALIMENTARIAS** ALIMENTOS DAÑADOS
- **B- INTOXICACIONES ALIMENTARIAS POR CAUSAS NATURALES** FRUTAS O VERDURAS MADURAS
- **C- INFECCIONES E ORIGEN PARASITARIO** ALIMENTOS DAÑADOS Y CONSUMIDOS
- **D- ENVENENEMIENTO POR SUSTANCIAS QUIMICAS** COMER PRODUCTOS COMO MALOS

5- UD COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS PARA UD QUE ES :

- **A- ALIMENTOS DE ALTO RIESGO** – TIENEN BACTERIAS
- **B- ALTERACION O DETERIORO** NO SE PUEDEN COMER
- **C- MANIPULADOR DE ALIMENTOS** ES QUIEN PREPARA LOS ALIMENTOS
- **D- ALIMENTO ALTERADO** TIENE ORGANISMOS VIVOS DAÑINOS PARA LA SALUD
- **E- ALIMENTO CONTAMINADO**

FICHA 2732208

MARIA RUBIOLA
NICOLAS GOMEZ
LUISA POSADA

Tabla de relación

Relaciones los conceptos de la izquierda con las definiciones de la derecha que usted considere lo definen de la mejor manera, únalas con una línea.

Tratamiento térmico	Procedimiento de higienización de las manos que debe realizarse de forma constante para garantizar la limpieza.
ETA	Desarrollo de una enfermedad producida por toxinas que han ingresado al cuerpo humano
Infección	Suministro de temperatura que se le realiza a un alimento para eliminar las bacterias
Intoxicación	Enfermedad Transmitida por Alimentos
Desinfección	Buenas Prácticas de Manufactura
Hipoclorito de sodio	Procedimiento de higienización de superficies o utensilios que se lleva a cabo para eliminar las bacterias
Lavado de manos	Producto químico utilizado para eliminar bacterias
Utensilios	Herramientas pequeñas de trabajo en una cocina que permiten transformar los alimentos.
Equipos	Desarrollo de una enfermedad producida por bacterias que ingresaron al cuerpo humano
BPM	Herramientas grandes de trabajo en una cocina que permiten transformar los alimentos

Instructora

AIDA HERNANDEZ