



**IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO DE APRENDIZAJE
PRUEBA DE RECONOCIMIENTOS PREVIOS**

- Denominación del Programa de Formación:
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151529 V.1
- Competencia:
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
- Resultados:

Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

Objetivo

Reconocer conceptos y aprendizajes previos en la elaboración de helados y postres lácteos en situaciones que pueden presentarse en su procesamiento.

RESPONDA SEGÚN SU CRITERIO LAS SIGUIENTES PREGUNTAS MARCANDO CON UNA X LA OPCIÓN CORRECTA.

PREGUNTAS DE SELECCIÓN MÚLTIPLE CON ÚNICA RESPUESTA

1. Un manipulador de alimentos es:
 - a. Todas las personas que intervienen ocasionalmente en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
 - b. Todas las personas que intervienen solo directamente y aunque sea en forma ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
 - ☒ c. Todas las personas que intervienen solo de forma directa en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
 - d. Ninguna de las anteriores.
2. Es el proceso en el que las bacterias de un área son trasladadas, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia o por medio de materias primas al producto terminado.
 - a. Contaminación transversal
 - ☒ b. Contaminación cruzada
 - c. Limpieza y desinfección
 - d. Contaminación dirigida
3. Éstas (las que hace referencia la sigla), son producidas por la ingestión de alimentos alterados o contaminados.
 - a. ETS
 - ☒ b. ETAS
 - c. O.M.S.
 - d. Ninguna de las anteriores.
4. Los alimentos se pueden clasificar según su durabilidad en:
 - a. Perecederos, altamente perecederos y no perecederos
 - b. No perecederos, altamente perecederos y procesados
 - ☒ c. Perecederos, semi-perecederos y no perecederos.
 - d. Frescos, enlatados y empacados al vacío.
5. La eliminación de residuos alimenticios, grasa y suciedades de una superficie, hace referencia a un tipo de:
 - ☒ a. Desinfección
 - b. Limpieza
 - c. Esterilización
 - d. Contaminación

Doris Gonzalez Zarate
CC 51671560



**IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO DE APRENDIZAJE
PRUEBA DE RECONOCIMIENTOS PREVIOS**

- Denominación del Programa de Formación:
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151529 V.1
- Competencia:
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
- Resultados:

Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.

Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

Objetivo

Reconocer conceptos y aprendizajes previos en la elaboración de helados y postres lácteos en situaciones que pueden presentarse en su procesamiento.

RESPONDA SEGÚN SU CRITERIO LAS SIGUIENTES PREGUNTAS MARCANDO CON UNA X LA OPCIÓN CORRECTA

PREGUNTAS DE SELECCIÓN MÚLTIPLE CON ÚNICA RESPUESTA

1. Un manipulador de alimentos es:
 - ☒ a. Todas las personas que intervienen ocasionalmente en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
 - b. Todas las personas que intervienen solo directamente y aunque sea en forma ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
 - ☒ c. Todas las personas que intervienen solo de forma directa en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos
 - d. Ninguna de las anteriores.
2. Es el proceso en el que las bacterias de un área son trasladadas, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia o por medio de materias primas al producto terminado.
 - a. Contaminación transversal
 - ☒ c. Contaminación cruzada
 - b. Limpieza y desinfección
 - d. Contaminación dirigida
3. Éstas (las que hace referencia la sigla), son producidas por la ingestión de alimentos alterados o contaminados.
 - a. ETS
 - ☒ b. ETAS
 - c. O.M.S.
 - d. Ninguna de las anteriores.
4. Los alimentos se pueden clasificar según su durabilidad en:
 - a. Perecederos, altamente perecederos y no perecederos
 - b. No perecederos, altamente perecederos y procesados
 - ☒ c. Perecederos, semi-perecederos y no perecederos.
 - d. Frescos, enlatados y empacados al vacío.
5. La eliminación de residuos alimenticios, grasa y suciedades de una superficie, hace referencia a un tipo de:
 - ☒ a. Desinfección
 - b. Limpieza
 - c. Esterilización
 - d. Contaminación

