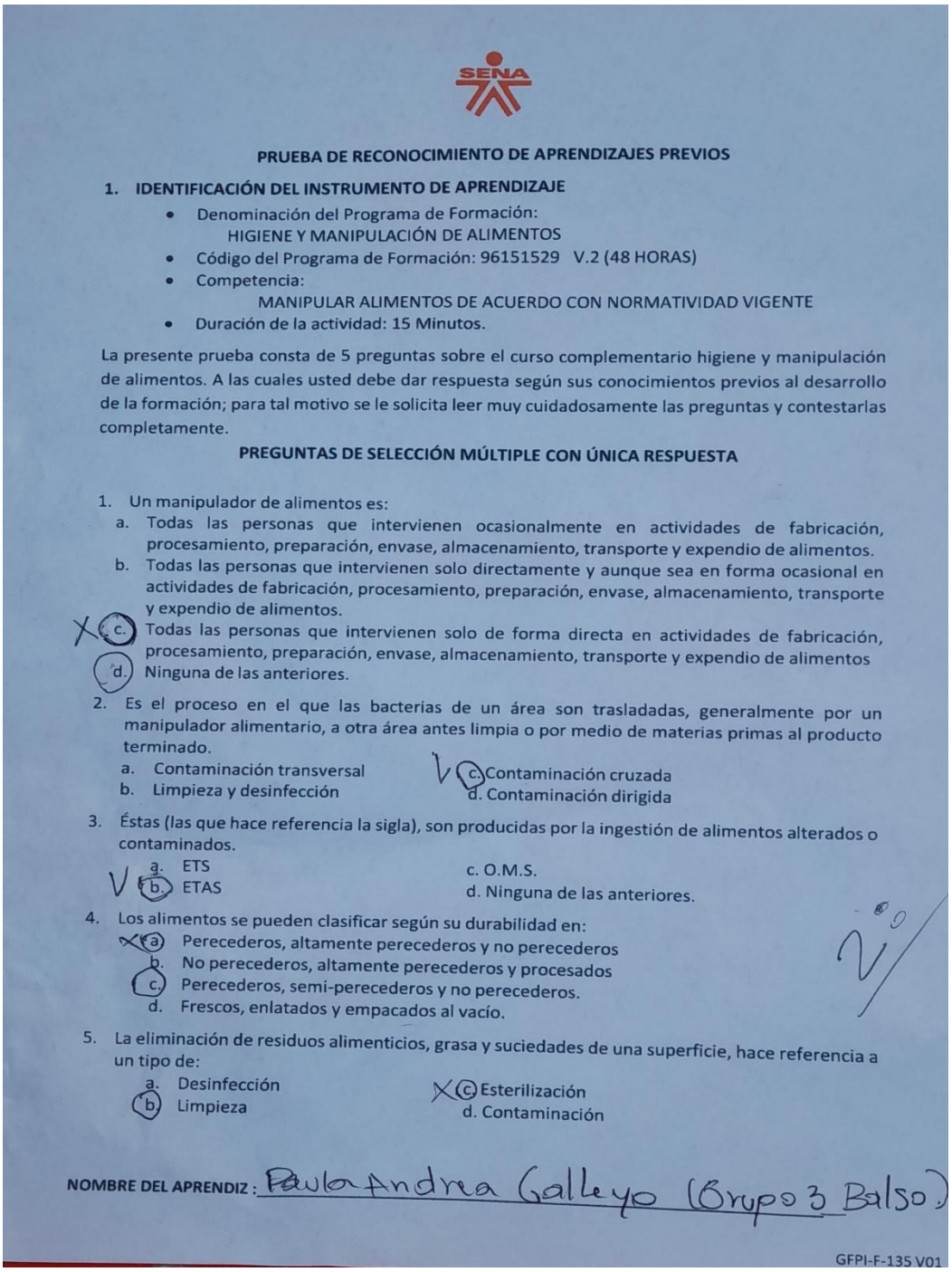
EVIDENCIAS TALLER DE CONOCIMIENTOS PREVIOS

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FICHA 2764759 BALSOS 3 MELGAR



PRUEBA DE RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

1. IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:
  HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151529 V.2 (48 HORAS)
- Competencia:
  MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
- Duración de la actividad: 15 Minutos.

La presente prueba consta de 5 preguntas sobre el curso complementario higiene y manipulación de alimentos. A las cuales usted debe dar respuesta según sus conocimientos previos al desarrollo de la formación; para tal motivo se le solicita leer muy cuidadosamente las preguntas y contestarlas completamente.

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. Limpieza y desinfección
   c. Contaminación cruzada
   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

NOMBRE DEL APRENDIZ: Paula Andrea Galleyo (Grupo 3 Balso)

GFPI-F-135 V01

C 1

PRUEBA DE RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

1. IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:
  HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151529 V.2 (48 HORAS)
- Competencia:
  MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
- Duración de la actividad: 15 Minutos.

La presente prueba consta de 5 preguntas sobre el curso complementario higiene y manipulación de alimentos. A las cuales usted debe dar respuesta según sus conocimientos previos al desarrollo de la formación; para tal motivo se le solicita leer muy cuidadosamente las preguntas y contestarlas completamente.

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. Limpieza y desinfección
   c. Contaminación cruzada
   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

NOMBRE DEL APRENDIZ: Yenny Alexandra Gaitan
grupo 3 Balso

PRUEBA DE RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

1. IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:
  HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151529 V.2 (48 HORAS)
- Competencia:
  MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
- Duración de la actividad: 15 Minutos.

5.0

La presente prueba consta de 5 preguntas sobre el curso complementario higiene y manipulación de alimentos. A las cuales usted debe dar respuesta según sus conocimientos previos al desarrollo de la formación; para tal motivo se le solicita leer muy cuidadosamente las preguntas y contestarlas completamente.

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. Limpieza y desinfección
   (c.) Contaminación cruzada
   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

NOMBRE DEL APRENDIZ : María Victoria Fiscal Ardila

Grupo 3 Balso