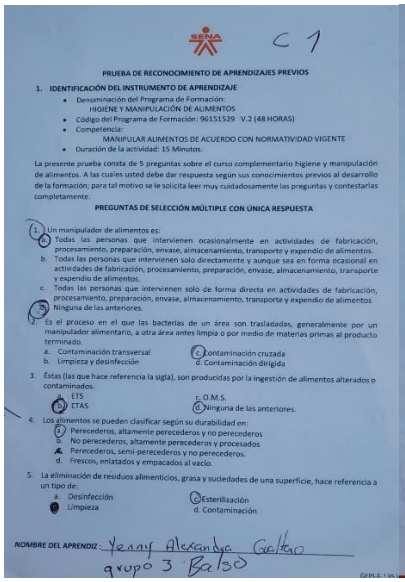
EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS – MAYO 2023
FICHA 2764759
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SALÓN COMUNAL POLIDEPORTIVO BARRIO BALSOS GRUPO 3 – MELGAR

ACTIVIDADES:

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS:





PRUEBA DE RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

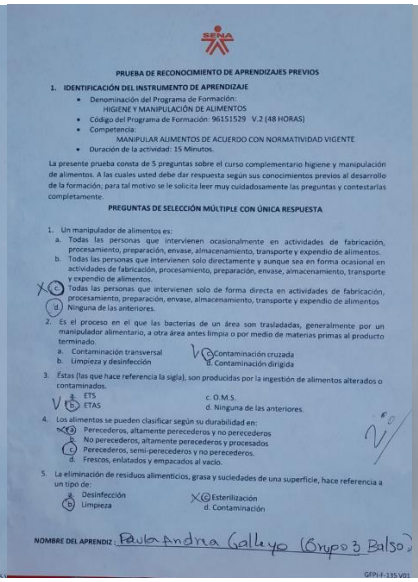
1. IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO DE APRENDIZAJE
   - Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
   - Código del Programa de Formación: 96151529 V.2 (48 HORAS)
   - Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
   - Duración de la actividad: 15 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 Gaitán grupo 3 Balso



PRUEBA DE RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

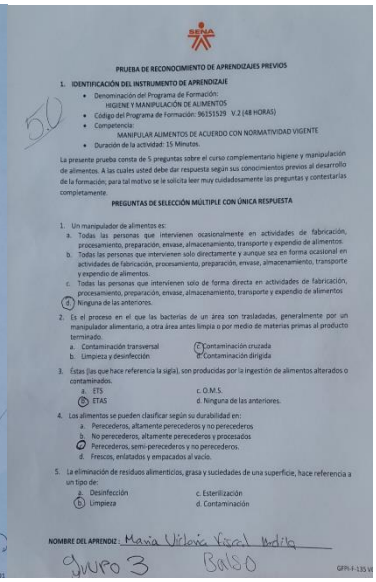
1. IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO DE APRENDIZAJE
   - Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
   - Código del Programa de Formación: 96151529 V.2 (48 HORAS)
   - Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
   - Duración de la actividad: 15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

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 Gallego (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.

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 Yiscal Medina

GRUPO 3 BALSO

INDUCCIÓN A LOS PROCESOS DEL SENA MEDIANTE LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO:





ACTIVIDADES

Inducción y conocimiento de conceptos y principios de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos, contaminación en alimentos, mundo microbiano, tipos de alimentos, técnicas de conservación de alimentos, definiciones básicas de limpieza y desinfección.













Normatividad vigente alimentaria, normas y hábitos higiénicos, decálogo del manipulador de alimentos, plan de saneamiento básico, enfermedades transmitidas por alimentos.







Proceso evaluativo de conceptos y procedimientos vistos en sesiones de formación y retroalimentación:

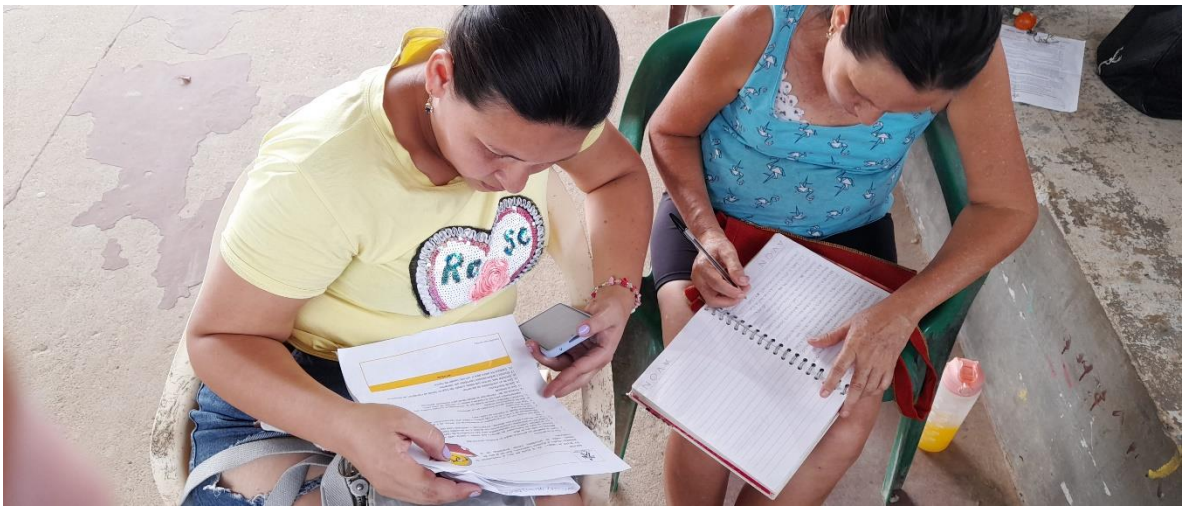




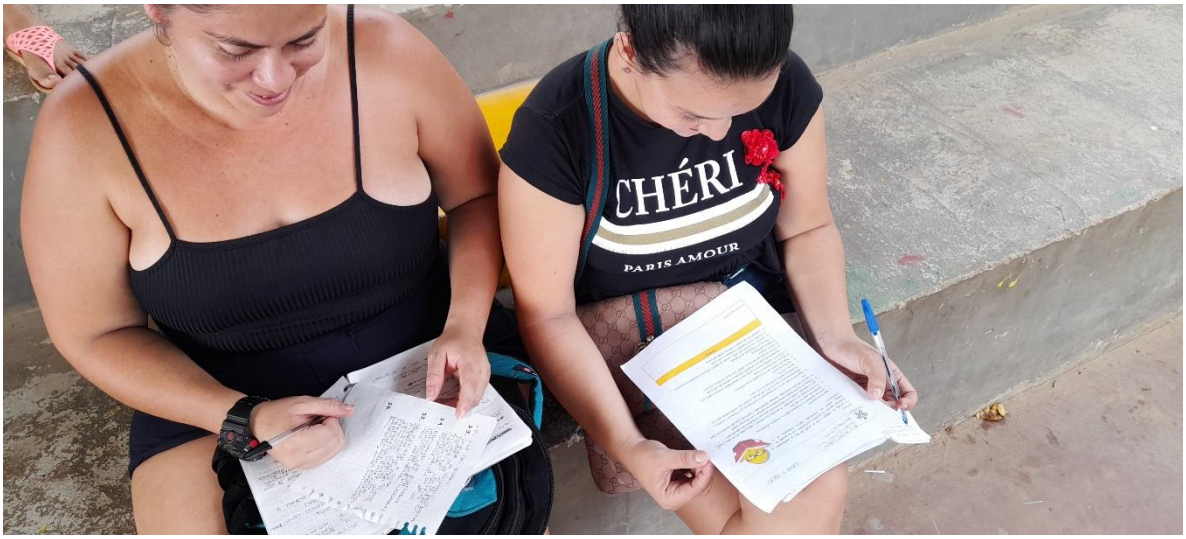





YOUNG






CHÉRI
PARIS AMOUR