

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

SENA REGIONAL TOLIMA



Sistema de gestión
de la Calidad

Nombre del Programa de Formación: **TEGNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS**

Competencia: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.

Resultado de Aprendizaje: ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

Nombre del Aprendiz: SOFIA REYES PANCHÁ **No. de Ficha:** 2693473

Fecha: JULIO DE 2023

Instructor: EDINSON CHACON GARZON.

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS PREVIOS

ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS EN LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS

Responda cada una de las preguntas. Responderlas con sus propias palabras (es la mejor forma de conceptualizar la actividad).

1. Para el almacenamiento de los alimentos en general se deben tener en cuenta un grupo de requisitos
 - a) Deben estar sobre medios de almacenamiento, nunca directos al piso.
 - b) No deben mezclarse con productos biodegradables y sustancias químicas.
 - c) Debe tener compatibilidad organoléptica de los productos alimenticios.
 - d) Se prohíbe el almacenamiento de productos que no sean alimentos.
 - e) Todas las anteriores **X**
2. La norma que regula el rotulado de etiquetas de alimentos es:
 - a. Resolución 5509 del 2005
 - b. Decreto 5107 del 2003
 - c. Norma 5109 del 2009
 - d. Resolución 5109 del 2005 **X**
 - e. Decreto 4143 del 2003
3. La resolución establece:
 - a. El reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben de cumplir los materiales, objetos, y envases destinados al contacto con alimentos.
 - b. El reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. **X**
 - c. El reglamento técnico sobre los requerimientos necesarios para el envasado y empaquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos.
 - d. La ley que debe cumplir una etiqueta para poder ser importado algún producto en el mercado internacional.
4. En la etiqueta debe presentarse cierta información sobre el producto su origen y sus características, la información que no se solicita en la etiqueta es:
 - a. Nombre del Producto (nombre técnico).
 - b. Lista de ingredientes cuyos componentes son naturales y artificiales
 - c. Dirección del importador y nombre
 - d. Características físicoquímicas del alimento ,Ph, % acidez, °Brix **X**
 - e. Condiciones de Conservación e Instrucciones para su uso.