Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA INSTRUMENTO EVALUACION: CUESTIONARIO

Regional: BOYACA	Centro de formación: CEDEAGRO
Fecha de aplicación	
Programa de Formación: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	
Proyecto de Formación: DESARROLLO DE PROCESOS PARA LA PRODUCCION DE ALIMENTOS INOCUOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS ARTICULADAS CON EL SENA EN EL DEPARTAMENTO DE BOYACA	
Competencia: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente	
Resultados de aprendizaje: Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.	
Nombre de la Evidencia: Respuesta a preguntas sobre normatividad de alimentos.	
Criterios de evaluación. Alista insumos y equipos a utilizar en el desarrollo de las actividades de aseguramiento de la inocuidad de acuerdo con normatividad de la empresa.	
Duración del cuestionario: 2 horas	
Nombre del Aprendiz:	Ficha:
Nombre del Instructor: Angela M. Ochoa H	

Estimado aprendiz, usted debe:

- Responder todas las preguntas
- Diligenciar los datos personales de identificación
- Presentar la evaluación, utilizando **letra clara y legible**.
- Leer primero todo el texto para que sus respuestas sean claras y objetivas
- Firmar la evaluación

PREGUNTAS CERRADAS

1. Indique si los siguientes enunciados son: "V" o "F"

a) La resolución 2674 de 2013 establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación sanitaria, permiso y registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas a nivel nacional. ( )

b) Las fábricas de procesamiento de alimentos pueden estar ubicados en lugares cercanos a cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento. ( )

c) Se permite el uso de esmalte transparente en el proceso de manipulación de alimentos. ( )

d) La utilización de guantes exime al operario en la manipulación de alimentos de lavarse las manos. ( )

e) El manipulador de alimentos puede movilizarse dentro y fuera del sitio de trabajo con el uniforme puesto. ( )

2. Relacione uno de los ítems de la primera columna con un solo enunciado de la columna de en frente.

ITEMS	ENUNCIADOS
a. Alimentos de mayor riesgo para la salud publica	( ) Cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.
B. Infestación	( ) Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.
	( ) 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.
c. Higiene de los alimentos	( ) Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar los alimentos,
d. AW	( ) Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
e. Inocuidad de los alimentos	
f. Expendio de Alimentos	( ) Carne, leche, pescado, alimentos infantiles etc.

3. Encierre en un círculo la respuesta correcta

1. El Decreto y resolución que reglamenta las BPM es
   a) Decreto 7530/97 y Res 7426/13
   b) Decreto 5730/97 y Res 2070/13
   c) Decreto 3075/97 y Res 2674/13
   d) Decreto 3057/97 y Res 2476/13

2. Los operarios de las empresas de producción y manipulación de alimentos deben tomar la capacitación en manejo higiénico de los alimentos, con una periodicidad de:
   a) Una vez por semana
   b) Una vez al mes
   c) Una vez cada seis meses
   d) Una vez por año

3. La dotación del personal manipulador debe cumplir:
   a) Ser muy elegante
   b) De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza.
   c) No importa el color
   d) Ninguno de los anteriores

4. Qué significa las letras BPM?
   a) Buenas Practicas medias
   b) Buen proceso y manejo
   c) Buenas prácticas de manufactura
   d) Ninguno de los anteriores

5. Para prevenir la contaminación en los alimentos de debe
   a) Aplicar plan de limpieza y desinfección
   b) Hacer control de plagas
   c) Manejar bien los residuos sólidos
   d) Todos los anteriores

6. Los alimentos perecederos y altamente perecederos deben ser almacenados a temperatura
   a) Ambiente
   b) Refrigeración
   c) Congelación

7. Es una contaminación química presente en los alimentos
   a) Residuos de esponjillas en el alimento
   b) Residuos de detergentes y desinfectantes presentes en el alimentos
   c) Presencia de moho sobre la superficie del alimento

4. Para mantener la inocuidad de los alimentos es importante tener una buena higiene corporal y conductual. Rosita necesita tener muy claras estas prácticas de higiene ya que va a inaugurar su fábrica de arepas rellenas; realiza las actividades propuestas para que la puedas asesorar correctamente.

- ✓ Realiza una lista de los hábitos de higiene personal, que tienes en cuenta a la hora de manipular alimentos y compáralos con los hábitos de algún manipulador de alimentos que conozcas, o que has observado en tu entorno.

5. Complete las siguientes Frases.

1. Deben estar instalados y ubicados según secuencia lógica del proceso tecnológico, desde la recepción de materias primas, hasta el envasado y embalaje del producto final.

2. Se denomina ---------- el ciclo de actividades y transformaciones que sufre un alimento desde su producción primaria en el campo o en el mar, su procesamiento y comercialización hasta llegar al consumidor final.

3. concepto que implica que un alimento no causará daño al consumidor cuando se prepara y/o consume de acuerdo con su uso previsto

6. Defina las siguientes palabras: Alimento, Alimento alterado. Alimento Contaminado, Alimento fraudulento, Alimento adulterado, de tres ejemplos de cada uno.
- Autoridad sanitaria competente
- Concepto sanitario
- Buenas prácticas de Manufactura
- Manipulador de Alimentos

7. Determine cuáles son los requisitos y diferencias de Registro Sanitario, Permiso sanitario y Notificación sanitaria.

8. Desarrolle el siguiente crucigrama.

Crucigrama

Lea atentamente las siguientes preguntas y responda el crucigrama:

Horizontales:

1 Son los microorganismos que tienen un mayor impacto sobre la inocuidad de los alimentos. En condiciones ideales son capaces de duplicar su número cada 20 minutos.

5 Es una de las principales vías de contaminación de alimentos provenientes de los manipuladores.

6 Ellos son la etapa final de la cadena de alimentos.

7 Se presenta cuando consumimos un alimento contaminado con gérmenes que causan enfermedad, como pueden ser bacterias, larvas o huevos de algunos parásitos.

8 Sigla de lo que se entiende como: "Lo Primero que Entra es lo Primero que Sale".

Verticales:

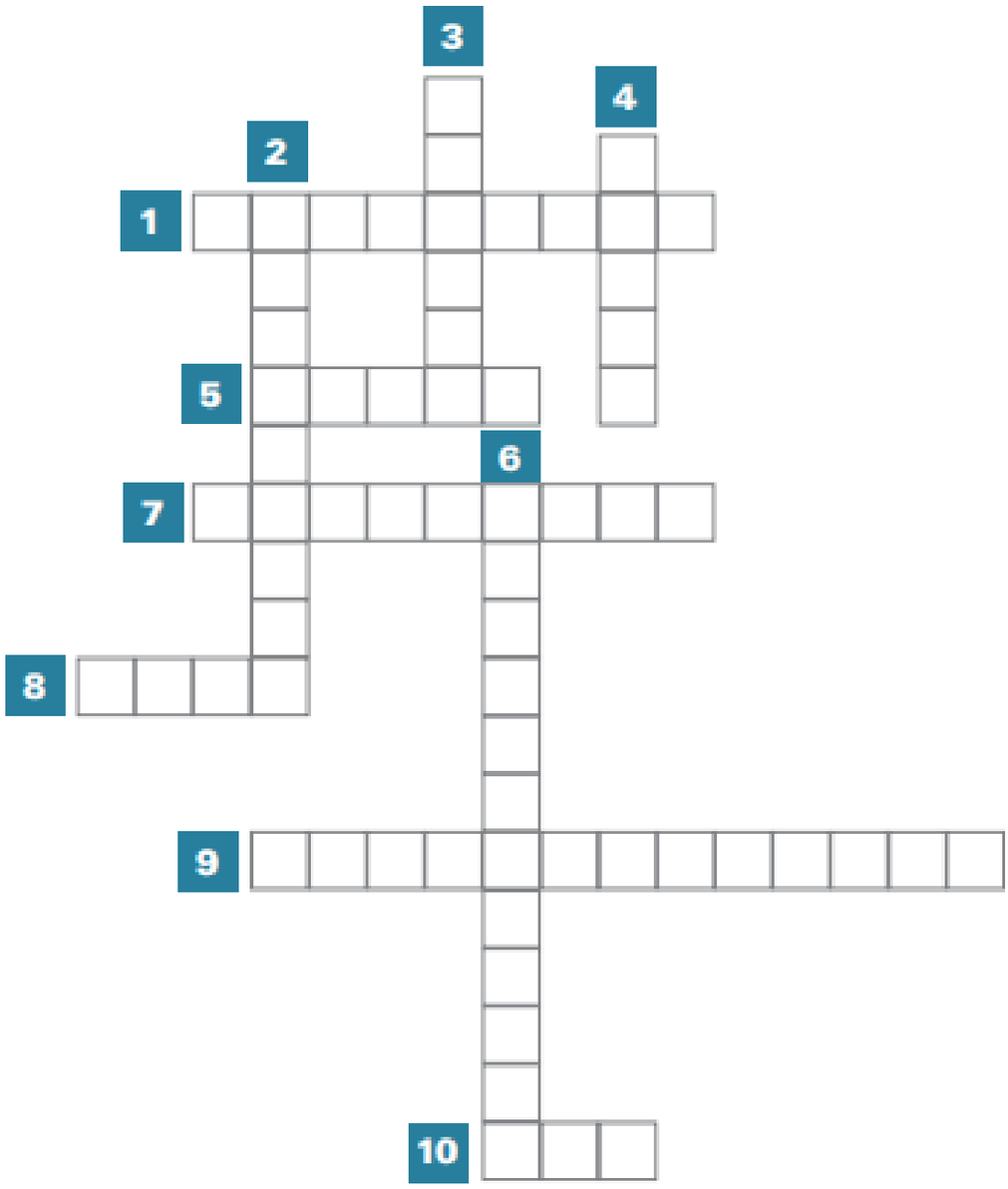
2 Los _____ puede estar contaminado con: 1. microorganismos como bacterias, virus, parásitos; 2. presencia de sustancias extrañas como tierras, trozos de palo, pelos; y 3. contaminantes químicos como insecticidas y detergentes.

3 Existen alimentos de alto _____ y de bajo _____. Por lo tanto, es importante conocer los distintos tipos de alimentos, sus características, y cuáles son las condiciones adecuadas de manipulación.

4 Dentro de los hábitos deseables de un manipulador de alimentos, se considera utilizar siempre en el lavado de manos agua limpia y _____.

9 Método más utilizado para prevenir la multiplicación bacteriana y mantener los alimentos a temperaturas inferiores a los 5°C.

10 Se considera uno de los factores que desfavorece la multiplicación bacteriana.



EVALUACION	
OBSERVACIONES:	
JUICIO DE VALOR:	
Ciudad – Fecha:	Firma Instructor:
	Firma Aprendiz:

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL BOYACÁ – REGIONAL BOYACA - CEDEAGRO Taller # 1

Fecha de aplicación:	
Programa de Formación: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	
PROYECTO DE FORMACIÓN: Desarrollo de Procesos para la Producción de Alimentos Inocuos en las Instituciones Educativas Articuladas con el Sena en el Departamento de Boyacá	
COMPETENCIA: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente	
RESULTADO DE APRENDIZAJE: realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.	
Nombre de la Evidencia: taller # 1	
Criterios de evaluación. Alista insumos y equipos a utilizar en el desarrollo de las actividades de aseguramiento de la inocuidad de acuerdo con normatividad de la empresa.	
Duración del cuestionario:	
Nombre del Aprendiz:	Ficha:
Nombre del Instructor: Angela M Ochoa Hurtado	

Estimado aprendiz, usted debe:

- Diligenciar los datos personales de identificación
- Desarrollar todos los ejercicios propuestos
- Presentar la evaluación, utilizando **letra clara y legible**.
- Leer primero todo el texto para que sus respuestas sean claras y objetivas
- Firmar la evaluación

A través de la **observación** en una libreta conteste las siguientes preguntas:

1. ¿Cuál es el nombre (marca) de los productos que utilizan en su casa para lavar y desinfectar los baños y el piso?
2. Mediante un diagrama de flujo elabore el paso a paso para utilización de los productos.
3. ¿Los productos los utilizan puros o los diluyen en agua?
4. ¿Qué cantidad de agua y de producto utilizan?

Escoja la etiqueta de hipoclorito de cualquier marca del mercado (CLOROX, BLANCOX, BRILLO KING.) Identifique en ella:

- ✓ Nombre:
- ✓ Concentración de hipoclorito de sodio:
- ✓ Composición:
- ✓ Precauciones:
- ✓ Instrucciones de uso en desinfección

Teniendo en cuenta la siguiente ficha técnica determine la cantidad de producto y cantidad de agua que se requiere para la elaboración de las soluciones según los microorganismos que se desean afectar:

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL BOYACÁ – CEDEAGRO Taller # 1



Ficha técnica

PROVIDINA

Código I – 30 – 163, Versión 0

DESCRIPCIÓN GENERAL

PROVIDINA es una nueva generación de desinfectante catiónico de altísima eficiencia, seguro para los usuarios y el medio ambiente base biguanidina polimérica

APLICACIÓN

En general se usa para limpiar y desinfectar pisos, paredes, ambientes y superficies en general en empresas de alimentos, nivel institucional y demás.

ESPECTRO DE ACCIÓN

Bacterias	Dilución
Corynebacterium acnes	1:125
Staphylococcus aureus	1:100
Staphylococcus epidermidis	1:100
Streptococcus faecalis	1:100
Streptococcus lactis	1:100
Enterobacter cloacae	1:125
Escherichia coli	1:125
Klebsiella aerogenes	1:80
Proteus vulgaris	1:100
Pseudomonas aeruginosa	1:80
Pseudomonas putida	1:80
Serratia marcescens	1:100

Fungi (hongos)	Dilución
Aspergillus nigger	1:25
Trichophyton mentagrophytes	1:80

Yeasts (levaduras)	Dilución
Saccharomyces cerevisiae (ellipsoideus)	1:200
Saccharomyces cerevisiae (pastorianus)	1:200
Saccharomyces cerevisiae (turbidans)	1:200

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

APARIENCIA	Liquido transparente
COLOR	Incoloro
pH	8.0 – 9.0
INGREDIENTE ACTIVO	Biguanidina Polimérica (2%)
GRAVEDAD ESPECIFICA	1.00 – 1.02 (H_2O=1)
PUNTO DE EBULLICIÓN	98.9 °C
SOLUBILIDAD EN AGUA	Completa
ESTABILIDAD	Dos años en condiciones normales de almacenamiento
PRESENTACIÓN	Canecas de 20, 60 y 208 litros.

De acuerdo a la información del ejercicio anterior identifique:
Partes de una ficha técnica,
Código de colores para identificación del grado de riesgo.

EVALUACION	
OBSERVACIONES:	
JUICIO DE VALOR:	
Ciudad – Fecha:	Firma Instructor:
	Firma Aprendiz:

Sistema de Gestión De la Calidad	**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA** **INSTRUMENTO EVALUACION: CUESTIONARIO**

Regional: BOYACA	Centro de formación: CEDEAGRO
Fecha de aplicación: (Día – Mes – Año):	
Programa de Formación: Técnico en Agroindustria Alimentaria	
Proyecto de Formación: Implementación de procesos para la producción de alimentos inocuos en las instituciones educativas articuladas con el Sena en el departamento de Boyacá.	
Competencia: Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes	
Resultados de aprendizaje: Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.	
Nombre de la Evidencia: Cuestionario	
Criterios de evaluación: Adiciona las sustancias dosificándolas durante el proceso de tratamiento térmico según procedimiento y/ó estándar de operación.	
Duración del cuestionario: 30 minutos	
Nombre del Aprendiz:	Ficha de C:
Nombre del Instructor: Angela M Ochoa	

Estimado aprendiz, usted debe:

- Responder todas las preguntas
- Diligenciar los datos personales de identificación
- Presentar la evaluación, utilizando letra clara y legible.
- Leer primero todo el texto para que sus respuestas sean claras y objetivas
- Firmar la evaluación

PREGUNTAS ABIERTAS

A continuación encontrará preguntas abiertas que usted debe contestar de forma clara y concreta:

1. Defina que es Balance de materia?

2. Defina que es una operación unitaria?.

3. ¿Cuáles son las variables a controlar en los procesos de la industria alimentaria?.

PREGUNTAS CERRADAS

4. Indique si los siguientes enunciados son: "V" o "F"

    1. Una operación unitaria lo es cuando existe una sola operación en un proceso de elaboración de un producto agroindustrial. ( )

2. La presión y temperatura son operaciones unitarias. ( )
3. Las operaciones unitarias son procesos netamente físicos. ( )
4. La evaporación es una operación unitaria. ( )
5. Cuando en un proceso existe una mezcla, se tiene un proceso unitario. ( )

5. Relacione uno de los ítems de la primera columna con un solo enunciado de la columna de en frente

iTEMS	ENUNCIADOS
a. Insumo	( ) Conjunto de atributos tangibles e intangibles que abarcan: Empaque, color, precio, calidad y marca, además del servicio.
b. Materia prima	( ) Son residuos constantes de la producción, sin ningún valor de venta
c. Producto	( ) Recursos necesarios en una empresa, para poder producir bienes o servicios que pueden satisfacer una necesidad
d. Subproducto	( ) Elementos que se incluyen en la elaboración de un producto.
e. Desperdicios	( ) Los productos resultantes de un proceso de producción conjunto que tienen bajos valores de ventas totales comparados con las del producto principal

6. Desarrolle los siguientes ejercicios:
   1. El peso inicial de unas rodajas de duraznos que se metieron a un deshidratador fue de 3900 gramos, las rodajas permanecieron en el deshidratador 4 horas a 65 grados centígrados, y el peso al salir del deshidratador fue de 1240 gramos, encuentre la cantidad de agua que perdieron los duraznos.
   2. Para fabricar mermelada se mezclan 50 partes de fruta triturada con 50 partes de azúcar. A esta mezcla se le añaden 200 g de pectina por cada 100 kg de azúcar. De la mezcla anterior se elimina agua por evaporación hasta que se alcanzan 65ºBrix. ¿Cuántos kilos de mermelada se pueden obtener de cada kilo fruta que contenga un 15% de sólidos solubles?

EVALUACION	
OBSERVACIONES:	
JUICIO DE VALOR:	
Ciudad – Fecha:	Firma Instructor:
	Firma Aprendiz:

Nombre: _____ Grado: _____

Responda las siguientes preguntas:

1. En que categoría dentro de la evaluación de calidad se pone de manifiesto la ausencia o presencia de patógenos:

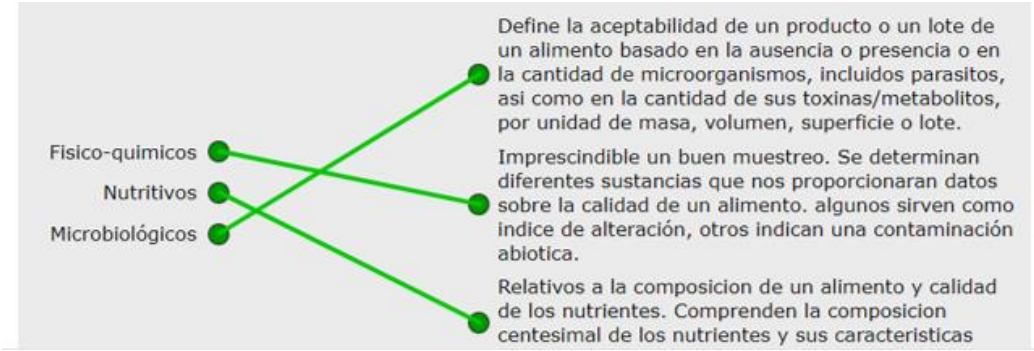
- Análisis químico
- Análisis Microbiológico.
- Análisis sensorial.

2. Los criterios de apreciación de la calidad se relaciona con las características de un alimento y son los siguientes:

- Organolépticos, sensitivos, microbiológicos y físico-químicos.
- Organolépticos nutritivos, microbiológicos y fisicoquímicos.
- Organolépticos, nutritivos, biológicos y fisicoquímicos

3. ¿Qué significa inocuo?
   - Que hace daño
   - Sano
   - Libre de contaminación
   - b y c
   -
4. ¿De que se encarga la Inocuidad alimentaria?
   - De hacer seguimiento a los alimentos
   - Es aquella que se asegura de que los productos no causen daño a la salud del consumidor
   - Ninguna

5. La densidad se determina con: _____
6. La temperatura para determinar la densidad de la leche es: _____
7. La acidez de la leche se da en grados: _____
8. La acidez por debajo de 14° es presencia de _____
9. El ph de la leche fresca indica: _____
10. Que reactivo se necesita para la prueba de yodo: _____
11. El instrumento para determinar el contenido de grasa es: _____
12. Cuál es la proteína de la leche: _____
13. Que es el punto crioscópico: _____
14. Que es valor pH de la carne:_____
15. Que es la presencia de almidones en carne: _____
16. Con que se mide el Ph en frutas: _____
17. Que es grado Brix:_____
18. Cual es el valor de humedad en harinas: _____--


Fisico-quimicos
Nutritivos
Microbiológicos
Define la aceptabilidad de un producto o un lote de un alimento basado en la ausencia o presencia o en la cantidad de microorganismos, incluidos parasitos, asi como en la cantidad de sus toxinas/metabolitos, por unidad de masa, volumen, superficie o lote.
Imprescindible un buen muestreo. Se determinan diferentes sustancias que nos proporcionaran datos sobre la calidad de un alimento. algunos sirven como indice de alteración, otros indican una contaminación abiotica.
Relativos a la composicion de un alimento y calidad de los nutrientes. Comprenden la composicion centesimal de los nutrientes y sus caracteristicas

NOMBRE: _____ GRADO:_____

En esta etapa, evaluaremos los conocimientos adquiridos en este periodo mediante la realización de las actividades propuestas.

A. Indique si la siguiente afirmación es verdadera

1. Correcta rotación de las materias primas consiste en aplicar el principio “Lo Primero que Entra es lo Primero que Sale” (PEPS), lo cual se puede realizar registrando en cada producto la fecha en que fue recibido o preparado el alimento. F ( ) V( )

2. Es posible almacenar los productos alimenticios junto a los productos químicos siempre y cuando el local donde se manipulan alimentos cuente con un plan de acción frente a problemas de contaminación por peligros químicos.
F ( ) V( )

3. ¿descongelar alimentos en el frigorífico es mejor que descongelarlos a temperatura ambiente?..... F ( ) V( )

B. Escoja la respuesta correcta

4. La cadena de frío se debe mantener**:**

a) Durante todo el proceso por el que pasa el alimento: producción, transporte, recepción, almacenamiento, venta al consumidor.
b) Lo más importante es durante el almacenamiento.
c) Mantener la cadena de frio no es obligatorio

5. ¿Si una persona padece salmonelosis, que alimento pudo provocarla?
a) Carne
b) Mariscos
c) Pan
d) Huevos

6. Se debe revisar regularmente la temperatura de las unidades y de los alimentos almacenados:
a) Una vez por semana
b) Cuando sea necesario
c) Por lo menos una vez por turno
d) Ninguna de las anteriores

7. Las áreas de almacenamiento refrigerado deben estar:

a) En orden
b) Limpias
c) Iluminadas
d) Todas las anteriores
e) Solo b y c

8. Se puede llamar contaminación cruzada a:

a) El hecho de almacenar lechugas y carne guisada en el mismo lugar de la nevera.
b) Cortar en la misma tabla vegetales y después carne.
c) Las anteriores son correctas.

d) El paso de sustancias liquidas desde la boca a los alimentos.

9. Si la cadena de fio se rompe:
a) Se producen daños que afectan las cámaras de refrigeración.
b) Se producen daños irreversibles en las características biológicas del alimento.
c) El producto continúa igualmente con sus características sensoriales.
d) No ocurre nada, pues después congelo el alimento sin problema.

10. La refrigeración de un alimento se efectúa generalmente entre:

a) 0 a 4 °C
b) 300 a 304 °K
c) 273 a 277 °K
d) 10 a 15 °C

11. Que área maneja el almacenamiento en seco
a) la cárnica
b) la láctea
c) los granos

12 ¿Para qué sirve la refrigeración y congelación en los alimentos?

a) para un desarrollo más avanzado de microorganismos
b) para obtener alimentos perecederos
c) para eliminar la contaminación de un alimento
d) para inhibir la producción de microorganismos

13 En las buenas prácticas de almacenamiento es necesario:
a) separar químicos de alimentos
b) juntar todo tipo de alimentos
c) almacenar todos los productos

14 Menciona las clasificaciones de los alimentos según su tiempo de duración:

_____

15 Menciona los métodos que emplean calor y los que emplean frio

Frio: _____

Calor: _____

Eliminación de agua: _____

Sustancias químicas: _____

3. Encuentra en la siguiente sopa de letras, métodos de conservación de alimentos, colorea de azul los métodos de conservación por frio y de rojo los métodos de conservación por calor.

A	C	I	D	I	F	I	C	A	C	I	O	N	A	N	R	U	A	M
I	R	R	A	D	I	A	C	I	O	N	A	C	O	D	S	E	D	N
P	U	A	C	E	E	A	L	U	A	R	A	I	R	A	R	E	O	O
I	A	Y	G	L	I	T	O	L	I	S	C	E	H	A	N	I	O	R
I	N	I	Z	S	I	E	N	T	E	A	I	A	E	D	C	A	A	L
Z	N	I	R	Y	L	I	I	R	T	T	U	R	A	A	I	I	H	I
R	E	F	R	I	G	E	R	A	C	I	O	N	Z	M	M	R	U	O
S	R	L	C	N	A	A	R	C	L	E	P	I	L	O	D	R	M	F
S	E	N	E	A	F	D	I	O	G	A	L	E	E	A	I	N	A	I
A	S	H	E	E	I	I	L	N	O	I	A	C	Z	Z	I	C	D	L
L	C	N	I	H	C	G	D	G	R	M	N	C	R	E	C	A	O	I
A	A	L	S	P	A	S	T	E	U	R	I	Z	A	C	I	O	N	Z
Z	L	E	M	T	R	E	T	L	N	S	O	S	R	O	U	M	F	A
O	D	C	I	R	H	S	N	A	E	E	D	N	T	L	D	E	C	C
N	A	L	O	O	E	A	E	C	N	A	I	G	O	E	L	D	T	I
A	D	D	O	C	S	C	C	I	N	O	N	O	M	D	R	A	A	O
U	O	A	C	M	C	A	O	O	C	C	Q	A	I	U	L	R	C	N
O	D	A	D	T	N	I	N	N	D	X	C	A	S	O	S	A	D	R
N	O	C	O	N	G	E	L	A	M	I	E	N	T	O	S	L	H	L

Palabras a encontrar:

PASTEURIZACION	**REFRIGERACION**	**DESHIDRATACION**
ESTERILIZACION	**ACIDIFICACION**	**LIOFILIZACION**
ESCALDADO	**AHUMADO**	**IRRADIACION**
CONGELAMIENTO	**SALAZON**	**ULTRACONGELACION**

Nombre: _____ Grado :_____

A continuación, encontrara preguntas abiertas que usted debe contestar de forma clara y concreta:

1. La Institución Educativa Nuestra señora de la Antigua del Municipio de Nuevo Colon solicita personal experto en el área de almacenamiento de alientos, para asesora a las ecónomas que manejan su restaurante escolar, para que ellas realicen un buen manejo de almacenamiento de los alimentos que hace llegar la empresa proveedora. El rector necesita que se realice una buena selección y se ubique los alimentos de acuerdo con el tipo de almacenamiento requerido para cada producto.

A continuación se listan los alimentos que llegó esta semana:
VERDURAS: lechuga, acelga, espinaca, remolacha, tomate, zanahoria, pepino guiso, pepino cohombro, arveja, habichuela, ahuyama, cebolla larga, cebolla cabezona, pimientos, perejil, cilantro.
FRUTAS: Naranja, madarina, fresa, mora, tomate de árbol, maracuyá, lulo, limon, papaya, uvas y ciruelas.
TUBERCULOS: Papa, yuca, plátano de frito, plátano coli,
GRANOS: Arroz, garbanzo, frijol, arveja, maíz pira.
HARINAS: harina de trigo, harina pan, avena , pasta.
Aceite, azúcar, salsa d tomate, mayonesa, vinagre.
DESECHABLES: Platos, vasos, cucharas, tenedores.
CARNES: Carne de res, cerdo, pollo, pescado.
EMBUTIDOS: Salchichas, jamón, mortadela.
Pulpa de fruta, papa y yuca precocida
LACTEOS: Queso doble crema, leche en bolsa, leche en polvo y Yogurt.
Huevos
Mantequilla.
Enlatados, sardinas, salchichas y atún.

Se entrega una división por bodegas donde usted debe seleccionar y clasificar los alimentos de acuerdo con el tipo de almacenamiento.

BODEGA 1. ALIMENTOS	
GRUPO DE ALIMENTOS	**ALIMENTOS**
ALIMENTOS PERECEDEROS	
ALIMENTOS MEDIANAMENTE PERECEDEROS	
ALIMENTOS NO PERECEDEROS	
ARTICULOS DESECHABLES	

BODEGA 2. ELEMENTOS DE ASEO	
GRUPO DE ELEMENTOS	**ELEMENTOS**
ELEMENTOS DE ASEO	
DETERGENTES	
QUIMICOS	

CUARTO DE REFRIGERACION	
GRUPO DE ALIMENTOS	**ALIMENTOS**
LACTEOS	
CÁRNICOS	
EMBUTIDOS	
HORTALIZAS Y VERDURAS	
FRUTAS	
ALIMENTOS PROCESADOS	
ALIMENTO PROTEINICO	
GRASAS Y ACEITES	
BEBIDAS	

CONGELADOR	
GRUPO DE ALIMENTOS	**ALIMENTO**
CARNICOS	
FRUTAS	
EMBUTIDOS	
COMIDAS RAPIDAS PRECOCIDAS	

2. De acuerdo a la imagen responde:

¿Cuáles son las temperaturas óptimas para congelar y refrigerar los alimentos?
¿Qué es la cadena de frio y describa cada una de sus etapas?
¿En qué rango de temperaturas se encuentra la zona de peligro y que pasa allí?



3. Marque una X en las siguientes imágenes que usted considera si las condiciones de almacenamiento son o no son favorables.









¿Como podemos evitar el deterioro de los alimentos para garantizar su inocuidad?

¿Qué temperaturas son óptimas para el almacenamiento de productos secos y cuáles son las condiciones