NOMBRE___ ANDRES FELIPE GUZMAN TRUJILLO
FICHA__2854339_____ **FECHA**__30 SEP 2023___

Esta evaluación tiene como objetivo verificar el aprendizaje de los conceptos adquiridos en la capacitación realizada.

1. Responsa F o V

a. Las BPM son los principios básicos y prácticas de higiene en la recepción, preparación, elaboracion, envasado, transporte y distribución de los alimentos. (**V**)
b. El manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa e indirectamente en las actividades de transformación de los alimentos. (**V**)
c. El Invima vigila y controla los niños y su bienestar en Colombia. (**F**)
d. El decreto 3075 de 1999 es el relacionado a las buenas prácticas de manufactura (**F**)

2. Señale una o varias respuestas

Las áreas de trabajo en donde se ejercen las buenas prácticas de manufactura deben de mantenerse:

a. En condiciones que garanticen la inocuidad de los productos. •
b. Abiertas y con ventilación directa
c. Herméticas y sin refrigeración.
d. Construidas en materiales porosos y que permiten la acumulación de polvo.
e. Con cristales e iluminación fuerte sin protección.

3. Unir con una línea según sea su conveniencia.

Lavarse las manos	el cabello
Uniforme limpio	todos los días
La salud de los consumidores	constantemente
Desinfectante	está en sus manos
Recogido y cubierto	concentraciones adecuadas.

Señale la respuesta correcta

4. Antes de empezar su labor el manipulador debe:
   a. Verificar que todo lo que necesita para su trabajo está listo
   b. Tener buena actitud y asumir el día con alegría
   c. Lavarse muy bien las manos, tener uniforme limpio y utilizar adecuadamente la dotación.
   d. Revisar que las áreas y el ambiente estén limpios y desinfectados.
   e. Todas las anteriores.

5. *Complete la siguiente lista de ocasiones en las que un manipulador de alimentos ha de lavarse las manos*:
   a) Después de usar el __BAÑO_____
   b) Entre la manipulación de alimentos __CRUDOS_ y __COCIDOS__
   c) Después de _RECOGERSE_____ el pelo
   d) Al _INGRESAR / ENTRAR_ en un área de preparación de alimentos y antes de utilizar los _EQUIPOS / UTENSILIOS___
   e) Después de comer, toser o _TOCARSE CUALQUIER PARTE DEL CUERPO.

6. HACCP es un sistema que permite garantizar la calidad de los productos y basado en:
   a) Normas higienicas
   b) Presentación del area de trabajo
   c) Puntos críticos de control ●
   d) Mejoramiento del sistema de sanitizacion
   e) Todas las anteriores.

7. Decreto por el cual se aplica el sistema haccp
   a) 2035 de /1997
   b) 3075 de /1997
   c) 616 del 2006
   d) 60 del 2020
   e) 60 del 2002 ●

8. Plan de saneamiento básico es requerido para la certificación en:
   a). bpm ●
   b). iso
   c). global gap
   d). haccp
   e) ninguna de las anteriores.

9. Responda falso o verdadero - Por qué es ilegal fumar en las áreas de manipulación de alimentos?
   a) Porque el humo y la ceniza pueden ser desagradables para otras personas (F)
   b) Porque fumar supone el contacto con la boca y además favorece la contaminación cruzada (V)
   c) Porque el humo contribuye a la aparición de cáncer (F)
   d) Porque las colillas pueden caer en el alimento y contaminarlo (V)
   e) El cigarrillo mejora la capacidad de ver (F)

10. Seleccione una o varias opciones
    La indumentaria protectora de un manipulador de alimentos debe:
   a) Estar limpia y ser de colores claros ●
   b) Estar hecha de algodón
   c) Ser planchada recientemente
   d) Poseer botones, bolsillos y colores vivos
   e) Tener avisos alusivos a buenas prácticas higiénicas dentro de la planta