Centro Agropecuario La Granja

Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral

"CUESTIONARIO" (EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS)

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Elaboración de conservas de frutas y hortalizas	**Fecha Prueba:**	**FICHA:**
NOMBRE COMPETENCIA A EVALUAR: Asistir proceso de producción de alimentos según programa de Producción		
APRENDIZ	**INSTRUCTOR:** Yadira del Pilar Acosta Ampudia	

Este cuestionario de preguntas ha sido elaborado con el fin de recoger los conocimientos previos para alcanzar los resultados de aprendizaje de las competencias a evaluar. Es importante que su diligenciamiento lo haga con letra clara y legible.

1. Escriba falso (f) o verdadero (v)

a. Algunos métodos de conservación para las frutas y hortalizas son la refrigeración, congelación, deshidratación, radiación entre otros. ( )
b. El objetivo que se tiene con la aplicación de las técnicas de conservación es mantener la calidad conservando las características nutricionales y organolépticas de materias primas y de productos terminados. ( )
c. En las conservas el microorganismo que más se desarrolla es la bacteria Clostridium botulinum, esta se reproduce porque se aplican mal los métodos de conservación y las técnicas de higiene y manipulación. ( )

2. Relacione cada columna con la definición apropiada sobre la contaminación de los alimentos.

a. Contaminante Físico	Jabón, detergente, plaguicida ( )
b. Contaminante Biológico	Joyas, piedras, metal ( )
c. Contaminante químico	Cucarachas, Virus, microorganismos ( )

Centro Agropecuario La Granja

Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral

"CUESTIONARIO" (EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS)

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Elaboración de conservas de frutas y hortalizas	**Fecha Prueba:**	**FICHA:**
NOMBRE COMPETENCIA A EVALUAR: Asistir proceso de producción de alimentos según programa de Producción		
APRENDIZ	**INSTRUCTOR:** Yadira del Pilar Acosta Ampudia	

Este cuestionario de preguntas ha sido elaborado con el fin de recoger los conocimientos previos para alcanzar los resultados de aprendizaje de las competencias a evaluar. Es importante que su diligenciamiento lo haga con letra clara y legible.

1. Escriba falso (f) o verdadero (v)

d. Algunos métodos de conservación para las frutas y hortalizas son la refrigeración, congelación, deshidratación, radiación entre otros. ( )
e. El objetivo que se tiene con la aplicación de las técnicas de conservación es mantener la calidad conservando las características nutricionales y organolépticas de materias primas y de productos terminados. ( )
f. En las conservas el microorganismo que más se desarrolla es la bacteria Clostridium botulinum, esta se reproduce porque se aplican mal los métodos de conservación y las técnicas de higiene y manipulación. ( )

3. Relacione cada columna con la definición apropiada sobre la contaminación de los alimentos.

a. Contaminante Físico	Jabón, detergente, plaguicida ( )
b. Contaminante Biológico	Joyas, piedras, metal ( )
c. Contaminante químico	Cucarachas, Virus, microorganismos ( )