Centro Agropecuario La Granja

Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral

"CUESTIONARIO" (EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS)

PROGRAMA DE FORMACIÓN:
APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

NOMBRE COMPETENCIA A EVALUAR:
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

NOMBRE DEL APRENDIZ	**NOMBRE 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. Un alimento inocuo es aquel que no ofrece la garantía de que al consumirlo ocasionara daños a la salud. ( )
b. Un alimento alterado es aquel que contiene bacterias, hongos, virus o tiene presencia de sustancias extrañas o productos químicos. ( )
c. Las buenas prácticas de manufacturación (B.P.M) son un conjunto de normas que está relacionada con los procesos de fabricación y almacenaje de los productos. ( )

2. Relacione cada columna con la definición apropiada.

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

3. Defina que es un manipulador de alimentos:

_____
_____
_____
_____

4. Escriba tres condiciones del personal que manipula alimentos:

_____
_____
_____
_____

5. Mencione dos practicas que debemos evitar al manipular alimentos:

_____
_____
_____

6. Explique brevemente cuales serian algunas de las condiciones básicas de higiene en la fabricación del alimento que usted produce.

_____
_____
_____