Centro Agropecuario La Granja

Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral

TALLER MANIPULACION DE ALIMENTOS

PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**FICHA:**

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

1. Indique si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas:
   a) Indique si la siguiente afirmación es verdadera: “El lugar de almacenamiento, para los productos que no requieran refrigeración o congelación, debe ser: fresco, seco, ventilado, limpio, separado de paredes, techo y suelo por un mínimo de 15 centímetros”. V ( ) F ( )

   b) La 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”. V ( ) F ( )

   c) Los consumidores, al ser el último eslabón en la cadena, no tienen ninguna responsabilidad en el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos. V ( ) F ( )

   d) Las bacterias son los microorganismos que tienen un mayor impacto sobre la inocuidad de los alimentos, ya que poseen una excelente capacidad de reproducción y hace que en pocas horas se formen grupos o colonias de millones de bacterias provocando la contaminación. En promedio, las bacterias en condiciones ideales son capaces de duplicar su número cada 20 minutos. V ( ) F ( )

   e) Existen tres tipos de peligros que pueden contaminar los alimentos y provocar un riesgo para la salud pública: 1) peligros físicos; 2) peligros biológicos y 3) peligros químicos. V ( ) F ( )

2. De acuerdo con lo socializado durante la sesión de formación, identifique en la siguiente imagen que esta mal.



1._____
_____
2._____
_____
3._____
_____
4._____
_____
5._____
_____
6._____
_____
7._____
_____
8._____
_____

FIRMA DEL APRENDIZ	**FIRMA INSTRUCTOR**