Elneda Gonzalez Torres
Ficha: 3119008

SENA
CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS
EVALUACION DE CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS

1. Relacione los Conceptos de la columna A con las definiciones de la columna B.

a. Alimento	C	Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias
b. BPM	a	Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.
c. Alimento Adulterado	e	Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.
d. Alimento Alterado	d	El alimento, que en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado.
e. Alimento perecedero	b	Son los principios básicos y prácticas generales de higiene con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

1. Explique en qué consiste el sistema PEPS y para que se aplica?
Primero en entrar, primero en salir, aplica para almacenamiento de insumos y es para sacar y no tener productos viejos o proximos a vencer

2. Antes de consumir los alimentos que se debe revisar en el envase?
Fecha de vencimiento, que este sellado, sin golpes

3. Como se deben almacenar los elementos de limpieza y control de plagas?
Aparte de los alimentos, rotulados

4. Nombre 3 BPM que debe tener un manipulador de alimentos para la inocuidad de los alimentos?
lavado de manos, higiene personal, uso de EPP