

	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA		Fecha: Febrero 2022
	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN CUESTIONARIO		

Centro de Formación: Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial			
Programa d formación	EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA	No de Ficha:	
Actividad correspondiente a la guía de aprendizaje:			
Competencia asociada:			
Resultado (s) de aprendizaje a evaluar:			
Fecha de aplicación:			
EVIDENCIA: Cuestionario			
Criterios de evaluación			
Tipo de evidencia:	Desempeño	Conocimiento	X
Nombre del aprendiz:			

EL TALLER CONSTA DE DOS PARTES: **Primera parte: CUESTIONARIO**

Escriba F si es Falso ó V si es Verdadero. En caso de ser falso, describa el por qué			
ITEM	Variables/ indicadores	Observaciones	
		F	V
1	Una ETA es una evaluación de calidad que se le hacen a los alimentos		
2	Desinfección es el proceso de quitar y eliminar la suciedad visible		
3	La norma donde están descritos los requisitos que debe cumplir un manipulador de alimentos es la resolución 2674 de 2013		
4	El chocolate es Un alimento de alto riesgo		
5	La temperatura que genera Muerte a los microorganismos esta entre 5°C- 60°C		
6	El certificado en manipulación de alimentos no es necesario para los conductores de los vehículos que trasportan alimentos		
7	Los peligros en el cacao son solo biológicos		
8	Sólo los peligros Químicos son los que pueden causar la muerte		
9	los exámenes médicos para manipuladores de alimentos se les hace cada dos años		
10	Un alimento alterado es aquel que involucra engaño por el fabricante		
11	El amonio cuaternario es un desinfectante para equipos y alimentos		
12	El color del recipiente para residuos actualmente es blanco negro y azul		
13	La salmonella es una bacteria que frecuentemente se encuentra en el polvo y la tierra		

	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN CUESTIONARIO	Fecha: Febrero 2022
---	---	--------------------------------------

14.	<i>Cuando se manejan pocos alimentos y poco inventario no es necesario rotular (marcar)</i>			
15.	<i>Los programas que componen el plan de saneamiento básico son: Limpieza y desinfección, control de proveedores,</i>			
16.	<i>El registro sanitario es dado por la secretaria de salud</i>			
17.	<i>Los desinfectantes son más eficaces si se utilizan solo con agua</i>			
18.	<i>La concentración de solución de agua e hipoclorito para desinfectar alimentos es de 100 ppm</i>			
19.	<i>Todas las áreas que tienen contacto con el alimento se le deben aplicar buenas prácticas de manufactura</i>			
20.	<i>El eslabón donde se realiza la transformación de los alimentos es competencia (Vigilado) por el INVIMA</i>			
21.	<i>El color del uniforme para el manipulador de alimentos debe ser estrictamente blanco</i>			
22.	<i>La mejor forma de controlar plagas es con la fumigación</i>			
23.	<i>Para potencializar la eficacia del hipoclorito como desinfectante se puede mezclar con detergente y otras sustancias de limpieza</i>			
24.	<i>El registro sanitario se le da a los alimentos de bajo riesgo</i>			
25.	<i>El concepto sanitario es la evaluación de las buenas prácticas de manufactura (BPM)</i>			

Juicio de valor:	Aprobado		No aprobado		
------------------	----------	--	-------------	--	--

Firma del Instructor – Tutor

Firma del Aprendiz

CONTROL DEL DOCUMENTO

Elaboró	Cargo - Dependencia	Fecha
Elizabeth Gelves Díaz	Instructor Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial	3 de febrero 2019

CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes al instrumento)

Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio