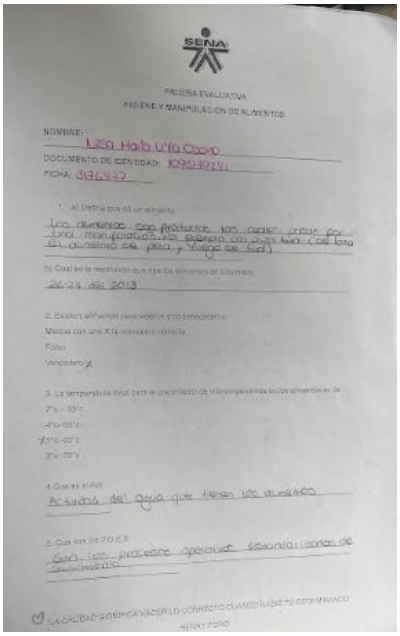
PROCESO					
EVIDENCIAS CONTRACTUALES					
NOMBRE DEL FORMATO					
PLANTILLA DOCUMENTOS Y FORMATOS EN WORD SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Evidencia obligación n. 8

Se emitió juicio evaluativo para todas las fichas de cocina y mesa y bar.



PRUEBA EVALUATIVA
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE: Luisa María Uribe Cossio
DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1095197241
FICHA: 3176547

1. a) Defina que es un alimento:
Los alimentos son productos los cuales crean por medio manipulación. Un alimento sin ningún contenido alimenticio de peso y luego se sirve.

b) Cual es la resolución que rige los alimentos en Colombia:
2674 del 2013

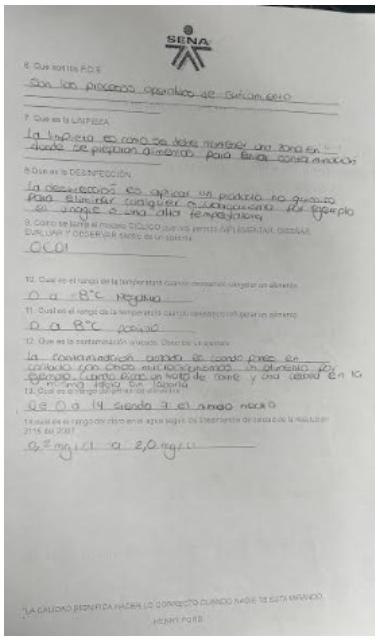
2. Existen alimentos perecederos y no perecederos:
Marque con una X la respuesta correcta
Falso
Verdadero X

3. La temperatura ideal para el crecimiento de microorganismos en los alimentos es de:
2°c - 35°c
4°c - 60°c
5°c - 60°c
3°c - 70°c

4. Que es el AW
Actividad del agua que tienen los alimentos

5. Que son los P.O.E.S
Son los procesos operativos estandarizados de saneamiento

LA CALIDAD SIGNIFICA HACER LO CORRECTO CUANDO NADIE TE ESTA MIRANDO
HENRY FORD



8. Que son los P.O.E
Son los procesos operativos de saneamiento

7. Que es la LIMPIEZA
La limpieza es cuando se debe remover una sustancia de objetos alimentos para evitar contaminación

8. Que es la DESINFECCIÓN
La desinfección es aplicar un producto no químico para eliminar cualquier microorganismo por ejemplo el jabón o una olla temperatura

9. Cómo se llama el método CÍCLICO que nos permite IMPLEMENTAR, DISEÑAR, EVALUAR Y OBSERVAR sentido de un sistema
PCOI

10. Cual es el rango de la temperatura cuando descongela un alimento
0 a 8°C nevera

11. Cual es el rango de la temperatura cuando descongela un alimento
0 a 8°C ambiente

12. Que es la contaminación cruzada. Describa un ejemplo
La contaminación cruzada se conoce como la transferencia de microorganismos un alimento por ejemplo cuando pongo un pollo de carne y una cebolla en la misma tabla de picada

13. Cual es el rango del pH en los alimentos
0 a 14 siendo 7 el punto neutro

14. Cual es el rango del cloro en el agua según los lineamientos de calidad de la resolución 2115 del 2007
0,3 mg/l a 2,0 mg/l

"LA CALIDAD CONSISTE EN HACER LO CORRECTO CUANDO NADIE TE ESTA MIRANDO"
HENRY FORD