EVALUACION – TECNICO EN PANIFICACION

Nombre del aprendiz: DAIL VERA OYOLA

Instrucciones: *Lea cuidadosamente cada pregunta y marque con una "X" únicamente una opción de respuesta para cada pregunta (A, B, C o D). Todas las preguntas deben ser respondidas. Revise sus respuestas antes de entregar la evaluación.*

1. ¿Cuál es la responsabilidad principal del manipulador de alimentos dentro de una panadería?

A. Preparar productos únicamente
B. Cumplir ventas y atención al cliente
X C. Garantizar la inocuidad del alimento
D. Optimizar costos de producción

2. ¿Cuál es el concepto correcto de inocuidad de los alimentos en la manipulación y preparación de productos alimenticios?

A. El tiempo de vida útil del producto
X B. La condición que garantiza que el alimento no cause daño
C. La forma de empacar el producto
D. La capacidad de producción diaria

3. ¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de contaminación biológica?

A. Vidrios en la masa de pan
B. Exceso de detergente
X C. Presencia de Salmonella
D. Fragmentos de metal

4. ¿Cuál de las siguientes acciones corresponde a una buena práctica higiénica?

A. Manipular dinero y luego tocar la masa
B. Usar anillos durante el amasado
X C. Lavarse las manos antes de iniciar labores
D. Salir con el uniforme a la calle

5. ¿Qué acción previene directamente una ETA (enfermedad transmitida por alimentos)?

A. Incrementar la producción
X B. Controlar tiempos de cocción
C. Aumentar el tamaño del horno
D. Reducir el uso de uniformes

Powered by CamScanner

EVALUACION – TECNICO EN PANIFICACION

Nombre del aprendiz: LINA BEATRIZ VARGAS MORENO

Instrucciones: *Lea cuidadosamente cada pregunta y marque con una "X" únicamente una opción de respuesta para cada pregunta (A, B, C o D). Todas las preguntas deben ser respondidas. Revise sus respuestas antes de entregar la evaluación.*

1. ¿Cuál es la responsabilidad principal del manipulador de alimentos dentro de una panadería?

A. *Preparar productos únicamente*
B. *Cumplir ventas y atención al cliente*
C. *Garantizar la inocuidad del alimento*
D. *Optimizar costos de producción*

2. ¿Cuál es el concepto correcto de inocuidad de los alimentos en la manipulación y preparación de productos alimenticios?

A. *El tiempo de vida útil del producto*
B. *La condición que garantiza que el alimento no cause daño*
C. *La forma de empacar el producto*
D. *La capacidad de producción diaria*

3. ¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de contaminación biológica?

A. *Vidrios en la masa de pan*
B. *Exceso de detergente*
C. *Presencia de Salmonella*
D. *Fragmentos de metal*

4. ¿Cuál de las siguientes acciones corresponde a una buena práctica higiénica?

A. *Manipular dinero y luego tocar la masa*
B. *Usar anillos durante el amasado*
C. *Lavarse las manos antes de iniciar labores*
D. *Salir con el uniforme a la calle*

5. ¿Qué acción previene directamente una ETA (enfermedad transmitida por alimentos)?

A. *Incrementar la producción*
B. *Controlar tiempos de cocción*
C. *Aumentar el tamaño del horno*
D. *Reducir el uso de uniformes*

Powered by CamScanner

EVALUACION – TECNICO EN PANIFICACION

Nombre del aprendiz: VIDAL ERASMO LOPEZ HILARION

Instrucciones: *Lea cuidadosamente cada pregunta y marque con una "X" únicamente una opción de respuesta para cada pregunta (A, B, C o D). Todas las preguntas deben ser respondidas. Revise sus respuestas antes de entregar la evaluación.*

1. ¿Cuál es la responsabilidad principal del manipulador de alimentos dentro de una panadería?

A. *Preparar productos únicamente*
B. *Cumplir ventas y atención al cliente*
C. *Garantizar la inocuidad del alimento*
D. *Optimizar costos de producción*

2. ¿Cuál es el concepto correcto de inocuidad de los alimentos en la manipulación y preparación de productos alimenticios?

A. *El tiempo de vida útil del producto*
B. *La condición que garantiza que el alimento no cause daño*
C. *La forma de empacar el producto*
D. *La capacidad de producción diaria*

3. ¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de contaminación biológica?

A. *Vidrios en la masa de pan*
B. *Exceso de detergente*
C. *Presencia de Salmonella*
D. *Fragmentos de metal*

4. ¿Cuál de las siguientes acciones corresponde a una buena práctica higiénica?

A. *Manipular dinero y luego tocar la masa*
B. *Usar anillos durante el amasado*
C. *Lavarse las manos antes de iniciar labores*
D. *Salir con el uniforme a la calle*

5. ¿Qué acción previene directamente una ETA (enfermedad transmitida por alimentos)?

A. *Incrementar la producción*
B. *Controlar tiempos de cocción*
C. *Aumentar el tamaño del horno*
D. *Reducir el uso de uniformes*

Powered by CamScanner