Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA INSTRUMENTO EVALUACION: CUESTIONARIO

Regional: BOYACÁ	Centro de formación: CEGAFE
Fecha de aplicación:	
Programa de Formación: 92130000 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	
Proyecto de Formación: N.A.	
Competencias: * Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	
Resultado de aprendizaje : Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control (pcc) de acuerdo al plan haccp.	
Nombre de la Evidencia: Respuesta a preguntas sobre conocimientos relacionados con la aplicación de las BPM en la empresa de alimentos.	
Criterios de evaluación: Reconoce los conceptos básicos de alimentos, manipulación, higiene, inocuidad, limpieza y sanidad.	
Duración de la aplicación de la lista de chequeo: 30 MIN	
Nombre del Aprendiz:	Ficha:
Nombre del Instructor: Omaira Puerto Avendaño	

Estimado aprendiz, usted debe:

- Responder todas las preguntas
- Diligenciar los datos personales de identificación
- Presentar la evaluación, utilizando letra clara y legible.
- Leer primero todo el texto para que sus respuestas sean claras y objetivas
- Firmar la evaluación

PREGUNTAS ABIERTAS

A continuación, encontrará preguntas abiertas que usted debe contestar de forma clara y concreta:

a. Para garantizar que los alimentos no causen daño a la salud del consumidor, es necesario cumplir con la resolución 2674 de 2013 que comprende una serie de capítulos que deben enumerar a continuación:

1. _____ 5. _____

2. _____ 6. _____

3. _____ 7. _____

4. _____ 8. _____

b. Teniendo en cuenta la resolución 2574 de 2013, las empresas de alimentos deben contar con un plan de saneamiento que comprende 5 programas que debe enunciar a continuación:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

PREGUNTAS CERRADAS

Se presenta una tabla a cuya izquierda se encuentran una serie de conceptos utilizados en Buenas Prácticas de Manufactura. Hacia la columna derecha se presentan, en desorden sus significados. Usted debe hacer coincidir cada término con su significado colocando la letra correspondiente en la tercera columna

Letra	Termino	Letra	Definición
a.	Manipulador de alimentos:		Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.
b.	Alimento		Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.
c.	Higiene de los alimentos:		Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

d.	Limpieza:		Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias..
e.	Buenas prácticas de manufactura:		Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
f.	Desinfección		Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

EVALUACIÓN	
OBSERVACIONES:	
JUICIO DE VALOR:	
Ciudad – Fecha:	Firma Instructor:
	Firma Aprendiz: