

EVALUACION PLAN DE CAPACITAICON MODULO I

NOMBRE _____ CEDULA _____

FECHA _____ EMRESA _____

1. Relacione las columnas colocando la letra correspondiente en el paréntesis

a. Resolución de Rotulado	Nombre del producto, lote, Fecha de vencimiento, ingredientes ()
b. Resolución de buenas prácticas de manufactura	Carne, pollo, leche ()
c. Alimento perecedero	Contaminación cruzada ()
d. Paso de microorganismos de un alimento a otro	5109 de 2005 ()
e. Información de rotulado	2674 de 2013 ()

2. Complete

- a) Vidrio, piedras, joyería, es un Riesgo _____
- b) Bacterias, virus, hongos, Levaduras es un Riesgo _____
- c) Jabones, perfumes, maquillaje Riesgo , _____

3. Primeros en Entrar Primeros en Salir es

- a) PEPS
- b) BPM
- c) ETAS
- d) Temperaturas seguras en alimentos

4. Escriba las Zonas de Temperatura

Menor a 4°C _____ Menor a -18°C _____,

Mayor a 60°C _____ Entre 7°C y 59°C _____

5. Escriba la definición de los siguientes conceptos

- a) ETAS _____
- b) BPM _____
- c) PCC _____

10) Coloque SI ó NO en las normas que debe cumplir el manipulador de alimentos

- a) () Limpieza e higiene personal
- b) () Uso de cofia o malla
- c) () Uso del tapaboca
- d) () Uso de maquillaje
- e) () Uso de perfumes
- f) () Uso de joyería (reloj, anillos, aretes cadenas , pulseras piercing)
- g) () Barba o bigote cubierto
- h) () Uniforme limpio
- i) () Zapatos cerrados, antideslizantes y de tacón bajo
- j) () Uñas cortas limpias y sin esmalte
- k) () Fumar comer, o beber, mascar chicle en áreas de manipulación
- l) () Usar celular y audífonos
- m) () Trabajar enfermo con gripa, diarrea o vomito
- n) () Lavarse las manos de manera constante y permanente
- o) () Guantes limpios sin rotura o dañados