

UNIDAD EDUCATIVA ESPECIALIZADA
"Manuela Cañizares"
Distrito de Educación 22D02 Loreto-Orellana

EVALUACIÓN DEL SEGUNDO QUIMESTRE

I.- DATOS INFORMATIVOS:

ASIGNATURA: Limpieza y sanitización

NOMBRE:

FECHA:

CURSO: Primero Bachillerato Técnico

PARALELO: "A"

AÑO LECTIVO: 2020 – 2021

DOCENTE: Cristian Chamorro

II.- INDICACIONES GENERALES:

- ✓ Con ayuda del padre de familia lea detenidamente cada pregunta antes de contestar.
- ✓ Utilizar lápiz, colores o esferográfico para marcar la respuesta correcta en cada pregunta.

- DENTRO DE LOS PARÉNTESIS ESCRIBA UNA (V) SI ES VERDADERO O UNA (F) SI ES FALSO.

1. Condiciones de la higiene sanitaria alimenticia.

	V	F
a) La limpieza es la eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad.		
b) Los alimentos contaminados no causa enfermedades en el consumidor.		
c) Alimento adulterado es aquel que se le ha añadido o quitado alguna sustancia y puede haber una falsificación de etiqueta		

2. Unir con líneas las imágenes que corresponden a las características organolépticas.



OLORES

TEXTURA

COLORES

SABORES

UNIDAD EDUCATIVA ESPECIALIZADA
"Manuela Cañizares"
Distrito de Educación 22D02 Loreto-Orellana

3. Completar en cada casillero los tipos de agentes de contaminación de acuerdo a su origen.



-Encierre la respuesta correcta.

4. Para prevenir las enfermedades y contaminación de alimentos es necesario:
- a) Realizar la limpieza no muy seguido b) No utilizar c) Mantener la limpieza
5. Cuáles son los componentes del uniforme adecuado en la cocina:
- a) Pantalón, gafas, calzado, casco.
- b) Gorro, delantal, pantalón, Calzado, chaqueta o camisa.
- c) delantal, correa, gorro, gafas.

Elaborado por:
Cristian Aníbal Chamorro Villarreal

Aprobado por:
Hugo Rolando Tandazo Ramos

Nombres y apellidos
Docente

Nombres y apellidos
Vicerrector

Tu futuro depende de lo que hagas hoy, no mañana.