



EVALUACIÓN ACTIVIDADES PSA – TALLER 12

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

| | |
|---------------------|--------------|
| MUNICIPIO | DEPARTAMENTO |
| NOMBRE DEL PROYECTO | FECHA |

| No. | NOMBRE DE LOS BENEFICIARIOS | No. CC |
|-----|-----------------------------|--------|
| 1 | | |
| 2 | | |
| 3 | | |
| 4 | | |
| 5 | | |
| 6 | | |
| 7 | | |
| 8 | | |

| | | |
|---|--|----|
| Encierre en un círculo la respuesta correcta. | | |
| 1. ¿Cuáles son las formas de prevenir que nos hagan daño los alimentos? | | |
| a. Verificar la fecha de vencimiento | d. Mantener tapados los alimentos | |
| b. Usar agua filtrada para preparar las bebidas | e. Preparar las carnes sin lavarlas | |
| c. Comer las frutas sin lavarlas | f. Consumir alimentos guardados durante mucho tiempo | |
| 2. ¿Cómo se deben mantener los alimentos para evitar que se contaminen? | | |
| a. Tapados | c. Expuestos al aire | |
| b. En el piso | d. Ninguno de los anteriores | |
| Escriba en el espacio según corresponda la respuesta correcta | | |
| 3. ¿Cómo se clasifica cada alimento? | | |
| () Leche | a. PERECEDEROS | |
| () Sal | | |
| () Harinas | | |
| () Azúcar | | |
| () Papas | b. SEMI-PERECEDEROS | |
| () Verduras | | |
| () Nueces | | |
| () Carnes | c. NO PERECEDEROS | |
| () Pastas | | |
| Conteste las preguntas | | |
| 4. Mencione 5 normas que se deben tener en cuenta antes de preparar los alimentos | | |
| 1. | | |
| 2. | | |
| 3. | | |
| 4. | | |
| 5. | | |
| 5. Nombre seis (6) alimentos saludables que se deben consumir | | |
| 1. | 3. | 5. |
| 2. | 4. | 6. |

IMPORTANTE: Si tiene alguna petición, queja o reclamo relacionado con el desarrollo del Proyecto de Vivienda de Interés Social Rural, escríbalo al respaldo de esta hoja.