

EVALUACION PLAN DE CAPACITACION MODULO II

NOMBRE _____ FECHA _____

CEDULA _____ EMRESA _____

Responda Falso o Verdadero

1. () El transporte de alimentos NO debe llevar la leyenda "Transporte de Alimentos".
2. () HACCP es un sistema para control de calidad de alimentos.
3. () Si pico carne o pollo en una tabla y luego voy porcionar verduras, si NO lavo y desinfecto la tabla, NO se presenta contaminación cruzada.
4. () PEPS, rotulación y estibado son normas de almacenamiento.
5. () Registrar el ingreso de alimentos, las temperaturas de almacenamiento y cocción de los alimentos sirven para trazabilidad.
6. () El manipulador debe realizarse exámenes médicos.
7. () Para desinfectar primero hay que lavar.

8. LAS 3 R SON:

_____, _____, _____

9. Para controlar plagas se requiere

- a) Limpieza de las áreas
- b) Buen manejo de Residuos
- c) Instalaciones en buen estado
- d) Fumigación
- e) Todas las anteriores

10. Los cárnicos y derivados se refrigeran a:

- 4) Menos de 4°C
- 5) Mayor a 60°C
- 6) Menor a -18°C
- 7) Mayor a 10°C