Taller evaluación manual de capacitación para manipuladores de alimentos

Nombre del programa de formación:

Número de ficha:

Nombres y apellidos:

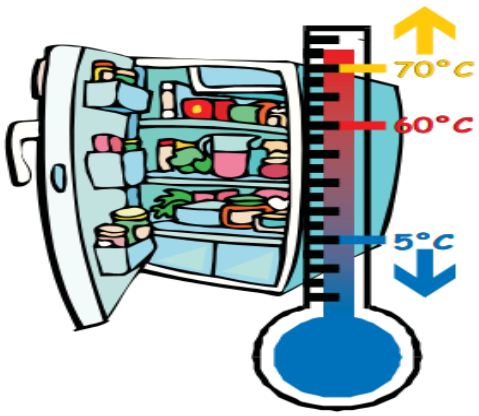
1- De acuerdo al documento manual de capacitación para manipuladores de alimentos diga cuales son las 5 claves para la inocuidad de los alimentos.

_____
_____
_____
_____
_____

2- De acuerdo con el documento manual de capacitación para manipuladores “Desde el ingreso a la planta, la verificación de las condiciones de transporte y de temperatura de llegada de los productos, adquiere suma importancia, así como la evaluación para identificar las características de olor, textura y color deseables del producto fresco” según a lo anterior selccione si es falso o verdadero.

- Verdadero:
- Falso.

3- Según la imagen y de acuerdo al documento manual de capacitación para manipuladores diga cual es la zona de de refrigeración adecuada, zona de peligro, zona de cocción.



Zona de refrigeración _____
Zona de peligro_____
Zona de cocción _____

4- De acuerdo al documento manual de capacitación para manipuladores Complete la frese siguiente “Mantener los alimentos cubiertos es una de las mejores maneras de evitar _____”

- El ablandamiento de los tejidos
- La contaminación cruzada.
- Perdida de humedad.

5- De acuerdo al documento manual de capacitación para manipuladores Complete la frese siguiente “La limpieza consiste en_____ la desinfección, en _____ de _____ en contacto con _____ recordando siempre que sin un buen proceso de_____ la desinfección es incapaz de producir el resultado esperado.”

- disminuir o eliminar las bacterias
- alimentos, equipos o utensilios,
- instalaciones, superficies
- limpieza
- sacar toda la suciedad visible