Fundación Construyendo Futuro Ong
Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza

Nombre: Johana Beltran

Cargo: Aux Cocina

1. Los alimentos perecederos deben mantenerse siempre por debajo de los 5 °C para evitar la proliferación de microorganismos.

Respuesta: V

2. El rango de temperatura entre 5 °C y 60 °C se conoce como "zona de peligro" porque favorece el crecimiento bacteriano.

Respuesta: V

3. Los congeladores deben mantener una temperatura mínima de –10 °C para conservar los alimentos de forma segura.

Respuesta: F

4. Es seguro descongelar alimentos a temperatura ambiente siempre que se cocinen de inmediato.

Respuesta: F

Fundación Construyendo Futuro Ong
Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza

Nombre: Johana Beltrán

Cargo: Aux Cocina

1. Durante la cocción, las carnes deben alcanzar al menos 75 °C en el centro del producto para garantizar la destrucción de microorganismos.

Respuesta: V

2. Los alimentos calientes deben mantenerse a una temperatura superior a 60 °C si no se van a consumir de inmediato.

Respuesta: F

3. Un alimento cocinado puede guardarse directamente en el refrigerador estando aún caliente, sin esperar que baje su temperatura.

Respuesta: F

4. El monitoreo regular de las temperaturas de almacenamiento es fundamental para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Respuesta: V

Fundación Construyendo Futuro Ong
Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza

Nombre: Janeth Moreno

Cargo: Aux. Cocina

1. Los alimentos perecederos deben mantenerse siempre por debajo de los 5 °C para evitar la proliferación de microorganismos.

Respuesta: F

2. El rango de temperatura entre 5 °C y 60 °C se conoce como "zona de peligro" porque favorece el crecimiento bacteriano.

Respuesta: V

3. Los congeladores deben mantener una temperatura mínima de –10 °C para conservar los alimentos de forma segura.

Respuesta: V

4. Es seguro descongelar alimentos a temperatura ambiente siempre que se cocinen de inmediato.

Respuesta: F

Fundación Construyendo Futuro Ong
Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza

Nombre: Janeth Moreno

Cargo: Aux. Cocina

1. Durante la cocción, las carnes deben alcanzar al menos 75 °C en el centro del producto para garantizar la destrucción de microorganismos.

Respuesta: F

2. Los alimentos calientes deben mantenerse a una temperatura superior a 60 °C si no se van a consumir de inmediato.

Respuesta: V

3. Un alimento cocinado puede guardarse directamente en el refrigerador estando aún caliente, sin esperar que baje su temperatura.

Respuesta: V

4. El monitoreo regular de las temperaturas de almacenamiento es fundamental para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Respuesta: F

Fundación Construyendo Futuro Ong
Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza

Nombre: Jesus Martinez

Cargo: Aux Cocina

1. Los alimentos perecederos deben mantenerse siempre por debajo de los 5 °C para evitar la proliferación de microorganismos.

Respuesta: F

2. El rango de temperatura entre 5 °C y 60 °C se conoce como "zona de peligro" porque favorece el crecimiento bacteriano.

Respuesta: V

3. Los congeladores deben mantener una temperatura mínima de –10 °C para conservar los alimentos de forma segura.

Respuesta: F

4. Es seguro descongelar alimentos a temperatura ambiente siempre que se cocinen de inmediato.

Respuesta: F

Fundación Construyendo Futuro Ong
Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza

Nombre: Jesus Martinez

Cargo: Aux Cocina

1. Durante la cocción, las carnes deben alcanzar al menos 75 °C en el centro del producto para garantizar la destrucción de microorganismos.

Respuesta: V

2. Los alimentos calientes deben mantenerse a una temperatura superior a 60 °C si no se van a consumir de inmediato.

Respuesta: V

3. Un alimento cocinado puede guardarse directamente en el refrigerador estando aún caliente, sin esperar que baje su temperatura.

Respuesta: V

4. El monitoreo regular de las temperaturas de almacenamiento es fundamental para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Respuesta: V

Fundación Construyendo Futuro Ong
Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza

Nombre: Ana Ozono

Cargo: Aux. Cocina

1. Los alimentos perecederos deben mantenerse siempre por debajo de los 5 °C para evitar la proliferación de microorganismos.

Respuesta: V

2. El rango de temperatura entre 5 °C y 60 °C se conoce como "zona de peligro" porque favorece el crecimiento bacteriano.

Respuesta: V

3. Los congeladores deben mantener una temperatura mínima de –10 °C para conservar los alimentos de forma segura.

Respuesta: F

4. Es seguro descongelar alimentos a temperatura ambiente siempre que se cocinen de inmediato.

Respuesta: F

Fundación Construyendo Futuro Ong
Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza

Nombre: Ana Ozono

Cargo: Aux Cocina

1. Durante la cocción, las carnes deben alcanzar al menos 75 °C en el centro del producto para garantizar la destrucción de microorganismos.

Respuesta: V

2. Los alimentos calientes deben mantenerse a una temperatura superior a 60 °C si no se van a consumir de inmediato.

Respuesta: F

3. Un alimento cocinado puede guardarse directamente en el refrigerador estando aún caliente, sin esperar que baje su temperatura.

Respuesta: V

4. El monitoreo regular de las temperaturas de almacenamiento es fundamental para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Respuesta: F