Pre test y Pos test: Prevención de la Contaminación Cruzada

Pre test: Conocimientos previos sobre la contaminación cruzada

Objetivo: Identificar los conocimientos previos del personal manipulador de alimentos.

Instrucciones: Marca con una X la respuesta correcta.

1. ¿Qué es la contaminación cruzada?
   - X a) El contacto entre alimentos cocidos y crudos que transmite microorganismos
   - b) Cuando se mezclan alimentos con condimentos
   - c) Cuando se cocina con fuego muy alto

2. ¿Cuál de los siguientes elementos puede causar contaminación cruzada?
   - X a) Un cuchillo usado para carne cruda y luego para verduras sin lavar
   - b) Una tabla exclusiva para frutas
   - c) Un recipiente limpio

3. ¿Cómo se debe almacenar la carne cruda en la nevera?
   - a) En la parte superior
   - X b) En la parte inferior, bien tapada
   - c) Junto con los alimentos listos para comer

4. ¿Qué acción ayuda a prevenir la contaminación cruzada?
   - X a) Lavar y desinfectar utensilios y superficies después de cada uso
   - b) Dejar los alimentos a temperatura ambiente por largo tiempo
   - c) Usar el mismo delantal para todas las tareas

5. ¿Qué se debe hacer si un alimento cae al suelo?
   - a) Recogerlo y usarlo rápidamente
   - b) Lavar el suelo
   - X c) Desechar el alimento inmediatamente

Nombre: Johanny Beltyn

Cédula: 32740185

5/5

Pre test y Pos test: Prevención de la Contaminación Cruzada

Pre test: Conocimientos previos sobre la contaminación cruzada

Objetivo: Identificar los conocimientos previos del personal manipulador de alimentos.

Instrucciones: Marca con una X la respuesta correcta.

1. ¿Qué es la contaminación cruzada?
   a) El contacto entre alimentos cocidos y crudos que transmite microorganismos
   b) Cuando se mezclan alimentos con condimentos
   c) Cuando se cocina con fuego muy alto

2. ¿Cuál de los siguientes elementos puede causar contaminación cruzada?
   a) Un cuchillo usado para carne cruda y luego para verduras sin lavar
   b) Una tabla exclusiva para frutas
   c) Un recipiente limpio

3. ¿Cómo se debe almacenar la carne cruda en la nevera?
   a) En la parte superior
   b) En la parte inferior, bien tapada
   c) Junto con los alimentos listos para comer

4. ¿Qué acción ayuda a prevenir la contaminación cruzada?
   a) Lavar y desinfectar utensilios y superficies después de cada uso
   b) Dejar los alimentos a temperatura ambiente por largo tiempo
   c) Usar el mismo delantal para todas las tareas

5. ¿Qué se debe hacer si un alimento cae al suelo?
   a) Recogerlo y usarlo rápidamente
   b) Lavar el suelo
   c) Desechar el alimento inmediatamente

Nombre: Jaretth Moreno

Cédula: 51827487

5/5

Pre test y Pos test: Prevención de la Contaminación Cruzada

🧐 Pre test: Conocimientos previos sobre la contaminación cruzada

Objetivo: Identificar los conocimientos previos del personal manipulador de alimentos.

Instrucciones: Marca con una X la respuesta correcta.

1. ¿Qué es la contaminación cruzada?
   - [X] a) El contacto entre alimentos cocidos y crudos que transmite microorganismos
   - [ ] b) Cuando se mezclan alimentos con condimentos
   - [ ] c) Cuando se cocina con fuego muy alto

2. ¿Cuál de los siguientes elementos puede causar contaminación cruzada?
   - [X] a) Un cuchillo usado para carne cruda y luego para verduras sin lavar
   - [ ] b) Una tabla exclusiva para frutas
   - [ ] c) Un recipiente limpio

3. ¿Cómo se debe almacenar la carne cruda en la nevera?
   - [ ] a) En la parte superior
   - [X] b) En la parte inferior, bien tapada
   - [ ] c) Junto con los alimentos listos para comer

4. ¿Qué acción ayuda a prevenir la contaminación cruzada?
   - [X] a) Lavar y desinfectar utensilios y superficies después de cada uso
   - [ ] b) Dejar los alimentos a temperatura ambiente por largo tiempo
   - [ ] c) Usar el mismo delantal para todas las tareas

5. ¿Qué se debe hacer si un alimento cae al suelo?
   - [ ] a) Recogerlo y usarlo rápidamente
   - [ ] b) Lavar el suelo
   - [X] c) Desechar el alimento inmediatamente

Nombre: Ana Osorio

Cédula: 1005438054

5/5

Pre test y Pos test: Prevención de la Contaminación Cruzada

🧐 Pre test: Conocimientos previos sobre la contaminación cruzada

Objetivo: Identificar los conocimientos previos del personal manipulador de alimentos.

Instrucciones: Marca con una X la respuesta correcta.

1. ¿Qué es la contaminación cruzada?
   a) El contacto entre alimentos cocidos y crudos que transmite microorganismos
   b) Cuando se mezclan alimentos con condimentos
   c) Cuando se cocina con fuego muy alto

2. ¿Cuál de los siguientes elementos puede causar contaminación cruzada?
   a) Un cuchillo usado para carne cruda y luego para verduras sin lavar
   b) Una tabla exclusiva para frutas
   c) Un recipiente limpio

3. ¿Cómo se debe almacenar la carne cruda en la nevera?
   a) En la parte superior
   b) En la parte inferior, bien tapada
   c) Junto con los alimentos listos para comer

4. ¿Qué acción ayuda a prevenir la contaminación cruzada?
   a) Lavar y desinfectar utensilios y superficies después de cada uso
   b) Dejar los alimentos a temperatura ambiente por largo tiempo
   c) Usar el mismo delantal para todas las tareas

5. ¿Qué se debe hacer si un alimento cae al suelo?
   a) Recogerlo y usarlo rápidamente
   b) Lavar el suelo
   c) Desechar el alimento inmediatamente

Nombre: Jesus Martinez

Cédula: 1014274475

5/5

Pos test: Evaluación después del aprendizaje

Objetivo: Valorar lo aprendido sobre la prevención de la contaminación cruzada.

Instrucciones: Marca con una X la respuesta correcta.

1. ¿Por qué es importante evitar la contaminación cruzada?
   - a) Para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos
   - b) Para ahorrar tiempo en la cocina
   - c) Para conservar el color de los alimentos

2. ¿Qué práctica evita la contaminación cruzada durante la preparación?
   - a) Usar tablas y cuchillos diferentes para alimentos crudos y cocidos
   - b) Lavar todos los alimentos con jabón
   - c) Guardar todo junto en la nevera

3. ¿Cómo deben limpiarse las superficies de trabajo?
   - a) Solo con agua
   - b) Con agua y desinfectante adecuado
   - c) Con un paño seco

4. ¿Qué acción es incorrecta al manipular alimentos?
   - a) Lavarse las manos después de tocar alimentos crudos
   - b) Probar la comida con el mismo utensilio que se cocina
   - c) Mantener utensilios limpios y separados

5. ¿Qué se debe hacer con los utensilios usados para carne cruda?
   - a) Lavarlos bien antes de usarlos con otro alimento
   - b) Usarlos directamente para verduras
   - c) Dejarlos sobre la mesa hasta que se sequen solos

Nombre: Johany Beltran

Cédula: 52740185

5/5

Pos test: Evaluación después del aprendizaje

Objetivo: Valorar lo aprendido sobre la prevención de la contaminación cruzada.

Instrucciones: Marca con una X la respuesta correcta.

1. ¿Por qué es importante evitar la contaminación cruzada?
   a) Para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos
   b) Para ahorrar tiempo en la cocina
   c) Para conservar el color de los alimentos

2. ¿Qué práctica evita la contaminación cruzada durante la preparación?
   a) Usar tablas y cuchillos diferentes para alimentos crudos y cocidos
   b) Lavar todos los alimentos con jabón
   c) Guardar todo junto en la nevera

3. ¿Cómo deben limpiarse las superficies de trabajo?
   a) Solo con agua
   b) Con agua y desinfectante adecuado
   c) Con un paño seco

4. ¿Qué acción es incorrecta al manipular alimentos?
   a) Lavarse las manos después de tocar alimentos crudos
   b) Probar la comida con el mismo utensilio que se cocina
   c) Mantener utensilios limpios y separados

5. ¿Qué se debe hacer con los utensilios usados para carne cruda?
   a) Lavarlos bien antes de usarlos con otro alimento
   b) Usarlos directamente para verduras
   c) Dejarlos sobre la mesa hasta que se sequen solos

Nombre: Joneth Moreno

Cédula: 51827481

5/5

Pos test: Evaluación después del aprendizaje

Objetivo: Valorar lo aprendido sobre la prevención de la contaminación cruzada.

Instrucciones: Marca con una X la respuesta correcta.

1. ¿Por qué es importante evitar la contaminación cruzada?
   - [X] a) Para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos
   - [ ] b) Para ahorrar tiempo en la cocina
   - [ ] c) Para conservar el color de los alimentos

2. ¿Qué práctica evita la contaminación cruzada durante la preparación?
   - [X] a) Usar tablas y cuchillos diferentes para alimentos crudos y cocidos
   - [ ] b) Lavar todos los alimentos con jabón
   - [ ] c) Guardar todo junto en la nevera

3. ¿Cómo deben limpiarse las superficies de trabajo?
   - [ ] a) Solo con agua
   - [X] b) Con agua y desinfectante adecuado
   - [ ] c) Con un paño seco

4. ¿Qué acción es incorrecta al manipular alimentos?
   - [ ] a) Lavarse las manos después de tocar alimentos crudos
   - [X] b) Probar la comida con el mismo utensilio que se cocina
   - [ ] c) Mantener utensilios limpios y separados

5. ¿Qué se debe hacer con los utensilios usados para carne cruda?
   - [X] a) Lavarlos bien antes de usarlos con otro alimento
   - [ ] b) Usarlos directamente para verduras
   - [ ] c) Dejarlos sobre la mesa hasta que se sequen solos

Nombre: Ana Osorio

Cédula: 1005438054

5/5

Pos test: Evaluación después del aprendizaje

Objetivo: Valorar lo aprendido sobre la prevención de la contaminación cruzada.

Instrucciones: Marca con una X la respuesta correcta.

1. ¿Por qué es importante evitar la contaminación cruzada?
   a) Para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos
   b) Para ahorrar tiempo en la cocina
   c) Para conservar el color de los alimentos

2. ¿Qué práctica evita la contaminación cruzada durante la preparación?
   a) Usar tablas y cuchillos diferentes para alimentos crudos y cocidos
   b) Lavar todos los alimentos con jabón
   c) Guardar todo junto en la nevera

3. ¿Cómo deben limpiarse las superficies de trabajo?
   a) Solo con agua
   b) Con agua y desinfectante adecuado
   c) Con un paño seco

4. ¿Qué acción es incorrecta al manipular alimentos?
   a) Lavarse las manos después de tocar alimentos crudos
   b) Probar la comida con el mismo utensilio que se cocina
   c) Mantener utensilios limpios y separados

5. ¿Qué se debe hacer con los utensilios usados para carne cruda?
   a) Lavarlos bien antes de usarlos con otro alimento
   b) Usarlos directamente para verduras
   c) Dejarlos sobre la mesa hasta que se sequen solos

Nombre: Jesus Martinez

Cédula: 701424475

5/5