CAPACITACIÓN BPM

Nombre: María Abril

Cargo: Aux. Cocina

1. La contaminación cruzada puede ocurrir cuando un alimento crudo entra en contacto directo con un alimento listo para consumir.

Respuesta: V

2. Si se lavan bien las manos después de manipular pollo crudo, no es necesario cambiar de tabla para picar verduras.

Respuesta: F

3. Guardar alimentos cocidos en la parte inferior de la nevera evita la contaminación cruzada.

Respuesta: F

4. La contaminación cruzada también puede ocurrir a través del aire, superficies y utensilios.

Respuesta: V

Nombre: María Abril

Cargo: Aux. Cocina

1. El almacenamiento inadecuado de alimentos en recipientes sin tapa aumenta el riesgo de contaminación cruzada.

Respuesta: V

2. La contaminación cruzada solo ocurre en la cocina, no durante el servicio de alimentos.

Respuesta: F

3. Una tabla con marcas profundas puede retener microorganismos y favorecer la contaminación cruzada.

Respuesta: V

4. Los alimentos listos para consumo deben manipularse siempre antes que los alimentos crudos para reducir riesgos.

Respuesta: V

CAPACITACIÓN BPM

Nombre: Judith Olarte Aguilar

Cargo: Ax cocina

1. La contaminación cruzada puede ocurrir cuando un alimento crudo entra en contacto directo con un alimento listo para consumir. Si

Respuesta:

2. Si se lavan bien las manos después de manipular pollo crudo, no es necesario cambiar de tabla para picar verduras. F

Respuesta:

3. Guardar alimentos cocidos en la parte inferior de la nevera evita la contaminación cruzada.

Respuesta: F

4. La contaminación cruzada también puede ocurrir a través del aire, superficies y utensilios.

Respuesta: √

Nombre: Judith Olarte Aguilar

Cargo: Ax. cocina

1. El almacenamiento inadecuado de alimentos en recipientes sin tapa aumenta el riesgo de contaminación cruzada.

Respuesta: √

2. La contaminación cruzada solo ocurre en la cocina, no durante el servicio de alimentos.

Respuesta: F

3. Una tabla con marcas profundas puede retener microorganismos y favorecer la contaminación cruzada.

Respuesta: √

4. Los alimentos listos para consumo deben manipularse siempre antes que los alimentos crudos para reducir riesgos. √

Respuesta:

CAPACITACIÓN BPM

Nombre: Carmen Rico S

Cargo: AUX Cocina

1. La contaminación cruzada puede ocurrir cuando un alimento crudo entra en contacto directo con un alimento listo para consumir.

Respuesta: V

2. Si se lavan bien las manos después de manipular pollo crudo, no es necesario cambiar de tabla para picar verduras.

Respuesta: F

3. Guardar alimentos cocidos en la parte inferior de la nevera evita la contaminación cruzada.

Respuesta: F

4. La contaminación cruzada también puede ocurrir a través del aire, superficies y utensilios.

Respuesta: V

Nombre: Carmen Rico

Cargo: AUX Cocina

1. El almacenamiento inadecuado de alimentos en recipientes sin tapa aumenta el riesgo de contaminación cruzada.

Respuesta: V

2. La contaminación cruzada solo ocurre en la cocina, no durante el servicio de alimentos.

Respuesta: F

3. Una tabla con marcas profundas puede retener microorganismos y favorecer la contaminación cruzada.

Respuesta: V

4. Los alimentos listos para consumo deben manipularse siempre antes que los alimentos crudos para reducir riesgos.

Respuesta: V

CAPACITACIÓN BPM

Nombre: luz marina sandoval

Cargo: AUX COCINA

1. La contaminación cruzada puede ocurrir cuando un alimento crudo entra en contacto directo con un alimento listo para consumir. V

Respuesta:

2. Si se lavan bien las manos después de manipular pollo crudo, no es necesario cambiar de tabla para picar verduras. F

Respuesta:

3. Guardar alimentos cocidos en la parte inferior de la nevera evita la contaminación cruzada. F

Respuesta:

4. La contaminación cruzada también puede ocurrir a través del aire, superficies y utensilios. V

Respuesta:

Nombre: luz marina sandoval

Cargo: AUX COCINA

1. El almacenamiento inadecuado de alimentos en recipientes sin tapa aumenta el riesgo de contaminación cruzada. V

Respuesta:

2. La contaminación cruzada solo ocurre en la cocina, no durante el servicio de alimentos. F

Respuesta:

3. Una tabla con marcas profundas puede retener microorganismos y favorecer la contaminación cruzada V

Respuesta:

4. Los alimentos listos para consumo deben manipularse siempre antes que los alimentos crudos para reducir riesgos. V

Respuesta: