Fecha: 31/12/2025

PRE TEST: Almacenamiento adecuado de materias primas y productos terminados

1. **¿Cuál es la finalidad principal del almacenamiento adecuado de los alimentos?**
   a) Mantener la cocina ordenada
   b) Evitar pérdidas económicas únicamente
   c) Garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos ✓
   d) Facilitar el trabajo del manipulador
2. **2. ¿Dónde deben almacenarse las carnes crudas dentro del refrigerador?**
   a) En los estantes superiores ✓
   b) En la puerta del refrigerador
   c) En los estantes inferiores ✓
   d) Junto a los alimentos preparados
3. **3. ¿Qué información NO debe faltar en el rotulado de los alimentos?**
   a) Nombre del alimento ✓
   b) Fecha de ingreso
   c) Marca comercial del producto ✓
   d) Nombre del manipulador responsable
4. **4. ¿Qué práctica es incorrecta durante el almacenamiento de alimentos?**
   a) Aplicar el método PEPS ✓
   b) Introducir alimentos calientes al refrigerador ✓
   c) Rotular los alimentos
   d) Separar alimentos crudos y cocidos

9/4

Nombre: Jhanca Beltran.

Firma: J.B.

Fecha: 31/12/2025

POST TEST: Almacenamiento adecuado de materias primas y productos terminados

¿Cuál es la temperatura adecuada para el almacenamiento de los alimentos según el tipo de conservación?

a) Refrigeración hasta 10 °C y congelación a 0 °C

b) Refrigeración 6 °C ± 2 °C y congelación hasta –10 °C

c) Refrigeración máximo 4 °C ± 2 °C y congelación mínimo –18 °C ✓

d) Temperatura ambiente para ambos casos

Cuando un alimento congelado va a ser preparado, ¿cuál es el procedimiento correcto de descongelación?

a) A temperatura ambiente

b) En agua caliente

c) Pasarlo a refrigeración entre 24 horas y máximo 3 días ✓

d) Directamente al proceso de cocción

3. ¿Cuál es el método correcto de rotación de alimentos en almacenamiento?

a) El último en entrar, primero en salir

b) PEPS: primero en entrar, primero en salir ✓

c) El alimento más grande primero

d) El alimento más nuevo primero

4. ¿Cuál es una práctica correcta para el almacenamiento de alimentos en refrigeración y congelación?

a) Introducir alimentos calientes para ahorrar tiempo

b) Sobrecargar los equipos para aprovechar el espacio

c) **Rotular los alimentos y respetar las fechas de ingreso y vencimiento** ✓

d) Almacenar alimentos crudos junto a los preparados

4/4

Nombre: Johana Beltran

Firma: _____

Fecha: 31/12/2025

PRE TEST: Almacenamiento adecuado de materias primas y productos terminados

1. **¿Cuál es la finalidad principal del almacenamiento adecuado de los alimentos?**
   a) Mantener la cocina ordenada
   b) Evitar pérdidas económicas únicamente ✓
   c) Garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos
   d) Facilitar el trabajo del manipulador
2. **2. ¿Dónde deben almacenarse las carnes crudas dentro del refrigerador?**
   a) En los estantes superiores
   b) En la puerta del refrigerador ✓
   c) En los estantes inferiores
   d) Junto a los alimentos preparados
3. **3. ¿Qué información NO debe faltar en el rotulado de los alimentos?**
   a) Nombre del alimento ✓
   b) Fecha de ingreso
   c) Marca comercial del producto
   d) Nombre del manipulador responsable
4. **4. ¿Qué práctica es incorrecta durante el almacenamiento de alimentos?**
   a) Aplicar el método PEPS ✓
   b) Introducir alimentos calientes al refrigerador
   c) Rotular los alimentos
   d) Separar alimentos crudos y cocidos

4/4

Nombre: Claudia Reyes.

Firma: Claudia C Reyes R.

Fecha: 31/12/2025

POST TEST: Almacenamiento adecuado de materias primas y productos terminados

¿Cuál es la temperatura adecuada para el almacenamiento de los alimentos según el tipo de conservación?

a) Refrigeración hasta 10 °C y congelación a 0 °C

b) Refrigeración 6 °C ± 2 °C y congelación hasta –10 °C

c) Refrigeración máximo 4 °C ± 2 °C y congelación mínimo –18 °C

d) Temperatura ambiente para ambos casos

Cuando un alimento congelado va a ser preparado, ¿cuál es el procedimiento correcto de descongelación?

a) A temperatura ambiente

b) En agua caliente

c) Pasarlo a refrigeración entre 24 horas y máximo 3 días

d) Directamente al proceso de cocción

3. ¿Cuál es el método correcto de rotación de alimentos en almacenamiento?

a) El último en entrar, primero en salir

b) PEPS: primero en entrar, primero en salir

c) El alimento más grande primero

d) El alimento más nuevo primero

4. ¿Cuál es una práctica correcta para el almacenamiento de alimentos en refrigeración y congelación?

a) Introducir alimentos calientes para ahorrar tiempo

b) Sobrecargar los equipos para aprovechar el espacio

c) **Rotular los alimentos y respetar las fechas de ingreso y vencimiento**

d) Almacenar alimentos crudos junto a los preparados

4/4

Nombre: Claudia Reyes

Firma: Claudia C Reyes R.

Fecha: 31/12/2025

PRE TEST: Almacenamiento adecuado de materias primas y productos terminados

1. **¿Cuál es la finalidad principal del almacenamiento adecuado de los alimentos?**
   a) Mantener la cocina ordenada
   b) Evitar pérdidas económicas únicamente
   c) Garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos
   d) Facilitar el trabajo del manipulador
2. **2. ¿Dónde deben almacenarse las carnes crudas dentro del refrigerador?**
   a) En los estantes superiores
   b) En la puerta del refrigerador
   c) En los estantes inferiores
   d) Junto a los alimentos preparados
3. **3. ¿Qué información NO debe faltar en el rotulado de los alimentos?**
   a) Nombre del alimento
   b) Fecha de ingreso
   c) Marca comercial del producto
   d) Nombre del manipulador responsable
4. **4. ¿Qué práctica es incorrecta durante el almacenamiento de alimentos?**
   a) Aplicar el método PEPS
   b) Introducir alimentos calientes al refrigerador
   c) Rotular los alimentos
   d) Separar alimentos crudos y cocidos

4/4

Nombre: Gloria Yaneth Moreno

Firma:

Fecha: 31/12/2025

POST TEST: Almacenamiento adecuado de materias primas y productos terminados

¿Cuál es la temperatura adecuada para el almacenamiento de los alimentos según el tipo de conservación?

a) Refrigeración hasta 10 °C y congelación a 0 °C

b) Refrigeración 6 °C ± 2 °C y congelación hasta –10 °C

c) Refrigeración máximo 4 °C ± 2 °C y congelación mínimo –18 °C

d) Temperatura ambiente para ambos casos

Cuando un alimento congelado va a ser preparado, ¿cuál es el procedimiento correcto de descongelación?

a) A temperatura ambiente

b) En agua caliente

c) Pasarlo a refrigeración entre 24 horas y máximo 3 días

d) Directamente al proceso de cocción

3. ¿Cuál es el método correcto de rotación de alimentos en almacenamiento?

a) El último en entrar, primero en salir

b) PEPS: primero en entrar, primero en salir

c) El alimento más grande primero

d) El alimento más nuevo primero

4. ¿Cuál es una práctica correcta para el almacenamiento de alimentos en refrigeración y congelación?

a) Introducir alimentos calientes para ahorrar tiempo

b) Sobrecargar los equipos para aprovechar el espacio

c) **Rotular los alimentos y respetar las fechas de ingreso y vencimiento**

d) Almacenar alimentos crudos junto a los preparados

4/4

Nombre: Maneth Moreno

Firma:

Fecha: 31/12/2025

PRE TEST: Almacenamiento adecuado de materias primas y productos terminados

1. **¿Cuál es la finalidad principal del almacenamiento adecuado de los alimentos?**
   a) Mantener la cocina ordenada
   b) Evitar pérdidas económicas únicamente
   c) Garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos
   d) Facilitar el trabajo del manipulador
2. **2. ¿Dónde deben almacenarse las carnes crudas dentro del refrigerador?**
   a) En los estantes superiores
   b) En la puerta del refrigerador
   c) En los estantes inferiores
   d) Junto a los alimentos preparados
3. **3. ¿Qué información NO debe faltar en el rotulado de los alimentos?**
   a) Nombre del alimento
   b) Fecha de ingreso
   c) Marca comercial del producto
   d) Nombre del manipulador responsable
4. **4. ¿Qué práctica es incorrecta durante el almacenamiento de alimentos?**
   a) Aplicar el método PEPS
   b) Introducir alimentos calientes al refrigerador
   c) Rotular los alimentos
   d) Separar alimentos crudos y cocidos

Nombre: Jesus Martinez.

Firma:

4/4

Fecha: 31/12/2025

POST TEST: Almacenamiento adecuado de materias primas y productos terminados

¿Cuál es la temperatura adecuada para el almacenamiento de los alimentos según el tipo de conservación?

a) Refrigeración hasta 10 °C y congelación a 0 °C

b) Refrigeración 6 °C ± 2 °C y congelación hasta –10 °C

c) Refrigeración máximo 4 °C ± 2 °C y congelación mínimo –18 °C

d) Temperatura ambiente para ambos casos

Cuando un alimento congelado va a ser preparado, ¿cuál es el procedimiento correcto de descongelación?

a) A temperatura ambiente

b) En agua caliente

c) Pasarlo a refrigeración entre 24 horas y máximo 3 días

d) Directamente al proceso de cocción

3. ¿Cuál es el método correcto de rotación de alimentos en almacenamiento?

a) El último en entrar, primero en salir

b) PEPS: primero en entrar, primero en salir

c) El alimento más grande primero

d) El alimento más nuevo primero

4. ¿Cuál es una práctica correcta para el almacenamiento de alimentos en refrigeración y congelación?

a) Introducir alimentos calientes para ahorrar tiempo

b) Sobrecargar los equipos para aprovechar el espacio

c) **Rotular los alimentos y respetar las fechas de ingreso y vencimiento**

d) Almacenar alimentos crudos junto a los preparados

4/4

Nombre: Jess Martinez.

Firma: _____