NOMBRE Gloria Janeth Moreno

FECHA 18-02-26

Tema: Manejo adecuado de residuos y control de plagas

1. La separación adecuada de residuos en el servicio de alimentos permite:
   a) Ahorrar tiempo únicamente
   b) Prevenir contaminación y proliferación de plagas
   c) Evitar el uso de bolsas
   d) No tiene importancia
2. Los recipientes para residuos deben:
   a) Permanecer destapados
   b) Estar sin bolsa interna
   c) Tener tapa, bolsa y mantenerse limpios
   d) Ubicarse junto a los alimentos preparados
3. La acumulación de residuos puede generar:
   a) Mejora del ambiente
   b) Presencia de insectos y roedores
   c) Mayor higiene
   d) Ningún riesgo
4. Una medida preventiva para el control de plagas es:
   a) Dejar puertas abiertas todo el día
   b) Almacenar alimentos destapados
   c) Mantener limpieza constante y reportar evidencias de plagas
   d) Fumigar sin autorización
5. El manejo inadecuado de residuos puede ocasionar:
   a) Contaminación cruzada
   b) Mejor sabor en los alimentos
   c) Mayor organización
   d) Ningún impacto en la inocuidad

NOMBRE Johana Beltran

FECHA 18 - Feb - 26

Tema: Manejo adecuado de residuos y control de plagas

1. La separación adecuada de residuos en el servicio de alimentos permite:
   a) Ahorrar tiempo únicamente
   b) Prevenir contaminación y proliferación de plagas
   c) Evitar el uso de bolsas
   d) No tiene importancia
2. Los recipientes para residuos deben:
   a) Permanecer destapados
   b) Estar sin bolsa interna
   c) Tener tapa, bolsa y mantenerse limpios
   d) Ubicarse junto a los alimentos preparados
3. La acumulación de residuos puede generar:
   a) Mejora del ambiente
   b) Presencia de insectos y roedores
   c) Mayor higiene
   d) Ningún riesgo
4. Una medida preventiva para el control de plagas es:
   a) Dejar puertas abiertas todo el día
   b) Almacenar alimentos destapados
   c) Mantener limpieza constante y reportar evidencias de plagas
   d) Fumigar sin autorización
5. El manejo inadecuado de residuos puede ocasionar:
   a) Contaminación cruzada
   b) Mejor sabor en los alimentos
   c) Mayor organización
   d) Ningún impacto en la inocuidad

5/5

NOMBRE Jesus Martinez

FECHA 18 02 26

Tema: Manejo adecuado de residuos y control de plagas

1. La separación adecuada de residuos en el servicio de alimentos permite:
   a) Ahorrar tiempo únicamente
   b) Prevenir contaminación y proliferación de plagas
   c) Evitar el uso de bolsas
   d) No tiene importancia
2. Los recipientes para residuos deben:
   a) Permanecer destapados
   b) Estar sin bolsa interna
   c) Tener tapa, bolsa y mantenerse limpios
   d) Ubicarse junto a los alimentos preparados
3. La acumulación de residuos puede generar:
   a) Mejora del ambiente
   b) Presencia de insectos y roedores
   c) Mayor higiene
   d) Ningún riesgo
4. Una medida preventiva para el control de plagas es:
   a) Dejar puertas abiertas todo el día
   b) Almacenar alimentos destapados
   c) Mantener limpieza constante y reportar evidencias de plagas
   d) Fumigar sin autorización
5. El manejo inadecuado de residuos puede ocasionar:
   a) Contaminación cruzada
   b) Mejor sabor en los alimentos
   c) Mayor organización
   d) Ningún impacto en la inocuidad

5/5

NOMBRE Mercedes

FECHA 18-02-26

Tema: Manejo adecuado de residuos y control de plagas

1. La separación adecuada de residuos en el servicio de alimentos permite:
   a) Ahorrar tiempo únicamente
   b) Prevenir contaminación y proliferación de plagas
   c) Evitar el uso de bolsas
   d) No tiene importancia
2. Los recipientes para residuos deben:
   a) Permanecer destapados
   b) Estar sin bolsa interna
   c) Tener tapa, bolsa y mantenerse limpios
   d) Ubicarse junto a los alimentos preparados
3. La acumulación de residuos puede generar:
   a) Mejora del ambiente
   b) Presencia de insectos y roedores
   c) Mayor higiene
   d) Ningún riesgo
4. Una medida preventiva para el control de plagas es:
   a) Dejar puertas abiertas todo el día
   b) Almacenar alimentos destapados
   c) Mantener limpieza constante y reportar evidencias de plagas
   d) Fumigar sin autorización
5. El manejo inadecuado de residuos puede ocasionar:
   a) Contaminación cruzada
   b) Mejor sabor en los alimentos
   c) Mayor organización
   d) Ningún impacto en la inocuidad

4/5