M2

4/5

TEMA: GESTION DE RESIDUOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS

Nombre: Luz Maina Sandoval
Fecha: 10- 03- 26.

1. ¿Qué se entiende por gestión de residuos en un servicio de alimentos?

a) Tirar todos los residuos al mismo recipiente.
✓ b) Conjunto de acciones para separar, recolectar, almacenar y disponer adecuadamente los residuos.
c) Solo sacar la basura al final del día.
d) Guardar los residuos en la cocina.

2. ¿Cuál es el principal objetivo de realizar una correcta separación de residuos?

a) Reducir el trabajo del personal.
✓ b) Prevenir contaminación, malos olores y proliferación de plagas.
c) Ahorrar bolsas de basura.
d) Evitar limpiar las áreas.

3. ¿En qué recipiente se deben depositar los residuos orgánicos generados durante la preparación de alimentos?

a) Bolsa roja.
✗ b) Bolsa verde.
c) Bolsa negra.
d) Bolsa azul.

4. ¿Cuál de los siguientes residuos se considera orgánico?

✓ a) Restos de frutas y verduras.
b) Botellas plásticas.
c) Latas de gaseosa.
d) Papel limpio.

6. ¿En dónde podemos prevenir desperdicio de alimentos o desechos no aprovechables?

a) Prealistamiento.
✓ b) Almacenamiento.
c) Planificación, preparación de alimentos, descomide.

5/5

TEMA: GESTION DE RESIDUOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS

Nombre: Carmen Rico
Fecha: 10 03 2026

1. ¿Qué se entiende por gestión de residuos en un servicio de alimentos?

a) Tirar todos los residuos al mismo recipiente.
✓ b) Conjunto de acciones para separar, recolectar, almacenar y disponer adecuadamente los residuos.
c) Solo sacar la basura al final del día.
d) Guardar los residuos en la cocina.

---

2. ¿Cuál es el principal objetivo de realizar una correcta separación de residuos?

a) Reducir el trabajo del personal.
✓ b) Prevenir contaminación, malos olores y proliferación de plagas.
c) Ahorrar bolsas de basura.
d) Evitar limpiar las áreas.

---

3. ¿En qué recipiente se deben depositar los residuos orgánicos generados durante la preparación de alimentos?

a) Bolsa roja.
b) Bolsa verde.
✓ c) Bolsa negra.
d) Bolsa azul.

---

4. ¿Cuál de los siguientes residuos se considera orgánico?

✓ a) Restos de frutas y verduras.
b) Botellas plásticas.
c) Latas de gaseosa.
d) Papel limpio.

---

6. ¿En dónde podemos prevenir desperdicio de alimentos o desechos no aprovechables?

✓
a) Prealistamiento.
b) Almacenamiento.
✓ c) Planificación, preparación de alimentos, descomide.

5/5

TEMA: GESTION DE RESIDUOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS

Nombre: Katherine Caballero
Fecha: 10-03-26

1. ¿Qué se entiende por gestión de residuos en un servicio de alimentos?

a) Tirar todos los residuos al mismo recipiente.
✓ b) Conjunto de acciones para separar, recolectar, almacenar y disponer adecuadamente los residuos.
c) Solo sacar la basura al final del día.
d) Guardar los residuos en la cocina.

---

2. ¿Cuál es el principal objetivo de realizar una correcta separación de residuos?

a) Reducir el trabajo del personal.
✓ b) Prevenir contaminación, malos olores y proliferación de plagas.
c) Ahorrar bolsas de basura.
d) Evitar limpiar las áreas.

---

3. ¿En qué recipiente se deben depositar los residuos orgánicos generados durante la preparación de alimentos?

a) Bolsa roja.
✓ b) Bolsa verde.
c) Bolsa negra.
d) Bolsa azul.

---

4. ¿Cuál de los siguientes residuos se considera orgánico?

✓ a) Restos de frutas y verduras.
b) Botellas plásticas.
c) Latas de gaseosa.
d) Papel limpio.

---

6. ¿En dónde podemos prevenir desperdicio de alimentos o desechos no aprovechables?

✓ a) Prealistamiento.
b) Almacenamiento.
c) Planificación, preparación de alimentos, descomide.