NOMBRE COMPLETO: _____

NUMERO DE CEDULA: _____

Por favor escoja la premisa que Ud considere sea la más acertada, conforme a la lectura previa del capítulo 2 “Equipos y utensilios” de la resolución 2674 de 2013.

1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados:

a. Con materiales resistentes al uso, así como a la utilización de jabón y límpido.

b. Con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.

c. No importa el tipo de material con el que están hechos.

2. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben:

a. No importa que estén arrugadas, solamente que este bien limpio.

b. Pueden ser de madera o aluminio, pero liso.

c. Poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.

3. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.

a. Falso

b. Verdadero

4. Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento:

a. Deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.

b. Pueden tener ángulos agudos para limpiar con cepillo.

c. Es indiferente.

5. Las superficies de contacto directo con el alimento:

a. Pueden tener pinturas suaves para que el equipo se vea bonito.

b. Si requieren pinturas de colores fuertes y claros, se colocan siempre y cuando se vea bonito.

c. No deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.

6. Las superficies exteriores de los equipos:

a. Deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.

b. Deben estar construidas en una sola pieza, para evitar que se pierdan otras piezas y afecten la elaboración del producto.

c. No importa como estén diseñados y construidos los equipos.

7. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección, significa que:

a. Deben estar hechos en madera con acabado liso.

b. Pueden estar hechos en concreto para que no se los roben.

c. Pueden estar hechos en acero inoxidable

8. Los equipos:

a. Deben estar instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, desde la recepción de las materias primas y demás ingredientes, hasta el envasado y embalaje del producto terminado.

b. No importa el orden en que estén ubicados, esto depende mas del tamaño del establecimiento.

c. Deben estar ubicados por orden de tamaño, o por orden alfabético.

9. La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación:

a. Deben estar pegados a la pared para tener ahorro de espacio.

b. Debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.

c. No importa como estén ubicados ya que lo importante es el producto final.