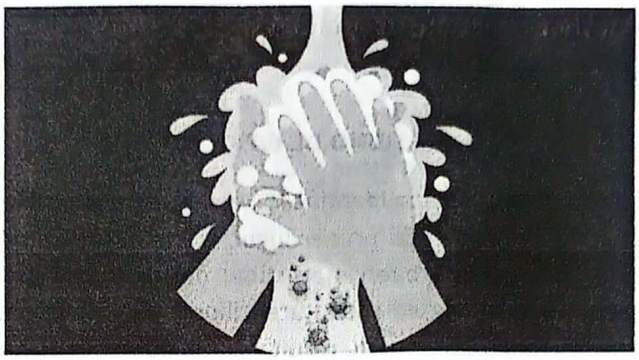
EVALUACION – HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Instructor: José Luis Serrato Patiño



Nombre aprendiz: ANGELA PIEDAD MEJIA MOLANO

De acuerdo a las siguientes afirmaciones marque con una X si es una afirmación verdadera o falsa:

1. La higiene personal, como lavarse las manos regularmente y usar ropa limpia, es una parte fundamental de las prácticas adecuadas de manipulación de alimentos para prevenir la contaminación cruzada.

Verdadero	Falso
X	

2. Los alimentos perecederos, como carnes y lácteos, deben ser almacenados a temperaturas seguras para evitar el crecimiento de bacterias y mantener su calidad, de acuerdo a las normas de higiene y manipulación de alimentos.

Verdadero	Falso
	X

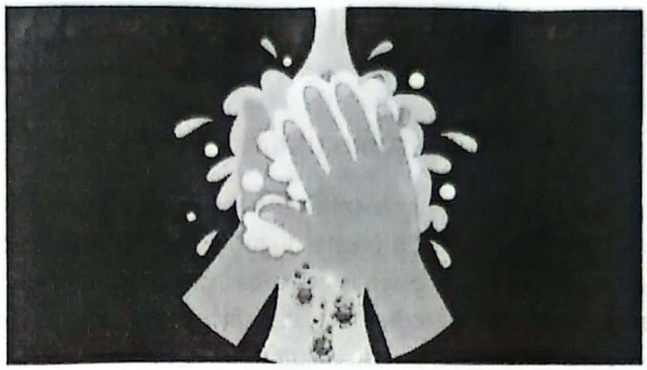
3. Es seguro probar la comida con la misma cuchara o tenedor que se utiliza para preparar o servir alimentos crudos, siempre y cuando se lave con agua caliente después de cada uso.

Verdadero	Falso
	X

Powered by CamScanner

EVALUACION – HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Instructor: José Luis Serrato Patiño



Nombre aprendiz: LEYDI JOHANA GALLEGO PINEDA

De acuerdo a las siguientes afirmaciones marque con una X si es una afirmación verdadera o falsa:

1. La higiene personal, como lavarse las manos regularmente y usar ropa limpia, es una parte fundamental de las prácticas adecuadas de manipulación de alimentos para prevenir la contaminación cruzada.

Verdadero	Falso
X	

2. Los alimentos perecederos, como carnes y lácteos, deben ser almacenados a temperaturas seguras para evitar el crecimiento de bacterias y mantener su calidad, de acuerdo a las normas de higiene y manipulación de alimentos.

Verdadero	Falso
X	

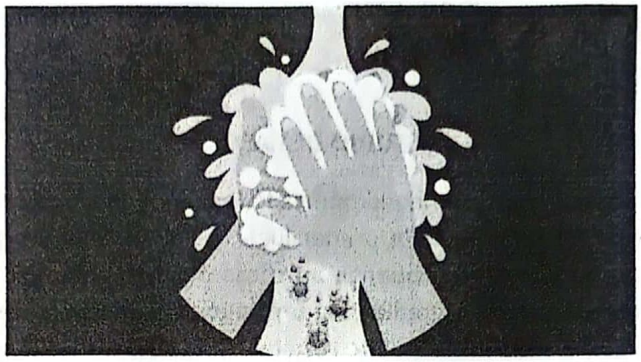
3. Es seguro probar la comida con la misma cuchara o tenedor que se utiliza para preparar o servir alimentos crudos, siempre y cuando se lave con agua caliente después de cada uso.

Verdadero	Falso
	X

Powered by CamScanner

EVALUACION – HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Instructor: José Luis Serrato Patiño



Nombre aprendiz: NOHEMI GUAYARA SANDOVAL

De acuerdo a las siguientes afirmaciones marque con una X si es una afirmación verdadera o falsa:

1. La higiene personal, como lavarse las manos regularmente y usar ropa limpia, es una parte fundamental de las prácticas adecuadas de manipulación de alimentos para prevenir la contaminación cruzada.

Verdadero	Falso
X	

2. Los alimentos perecederos, como carnes y lácteos, deben ser almacenados a temperaturas seguras para evitar el crecimiento de bacterias y mantener su calidad, de acuerdo a las normas de higiene y manipulación de alimentos.

Verdadero	Falso
X	

3. Es seguro probar la comida con la misma cuchara o tenedor que se utiliza para preparar o servir alimentos crudos, siempre y cuando se lave con agua caliente después de cada uso.

Verdadero	Falso
X	

Powered by CamScanner