TALLER N°. 2

Lea detenidamente las preguntas y seleccione una de las opciones de respuesta, según lo estudiado en la cartilla de Manipulación de Alimentos o lo visto en el video.

1. Responde a la siguiente pregunta

Cuales No es una de las cuatro normas básicas de higiene

- [ ] Coccer bien los alimentos
- [ ] Limpiar todos los alimentos
- [ ] Consumir sin lavar
- [ ] Separar los alimentos
- [ ] Enfriar y descongelar

2. Responde a la siguiente pregunta

El buen lavado de las manos incluye

- [ ] Lavado con agua caliente
- [ ] Lavar con agua y desinfectante
- [ ] Lavar con agua y jabon
- [ ] Restregar con jabon sin agua
- [ ] Lavar con acido y agua

3. Selecciona la respuesta correcta: Los alimentos debemos de protegerlos para evitar.

- [ ] La maduracion de la carne y sus derivados
- [ ] Cambios de color y sabor y textura
- [ ] Mejorar su apariencia brillo
- [ ] Evitar que se contaminen con micoroorganismos
- [ ] Que sean consumidos por las mascotas

4. Responde a la siguiente pregunta

Al separa los alimentos que evitamos?

- [ ] Que los microorganismos contaminen a los demas alimentos.
- [ ] Que esten solos
- [ ] Mejorar la calidad del alimento
- [ ] Ayudamos a las bacterias a reproducirse y morir
- [ ] Aque tenga un mejor sabor el alimento

5. Responde a la siguiente pregunta

¿Cual es la temperatura mínima de cocción al interior de los alimentos?

- [ ] 4 ° C
- [ ] 60 °C
- [ ] -20 ° C
- [ ] 37 ° C
- [ ] 75°C

educapla
by ADR Forma

6. Responde a la siguiente pregunta

Para descongelar un alimento el manipulador debe

- [ ] Lavar muy bien la cocina
- [ ] Utilizar microondas o en refrigeración
- [ ] Dejarlo a temperatura ambiente
- [ ] Esperar 24 horas, día y noche
- [ ] Consumirlo congelado y sin lavar

Nota:

Una vez termine de responder, tome una foto o imagen de las respuestas correctas y envíelas al link de evidencias