

EVALUACION PLAN DE CAPACITAICON MODULO I

NOMBRE _____ CEDULA _____

FECHA _____ EMRESA _____

1. Relacione con una línea las dos columnas como corresponda

Riesgo físico es	Vidrio, piedras, joyería
Riesgo químico es	Bacterias, virus, hongos, Levaduras
Riesgo biológico es	Jabones, perfumes, maquillaje

2. Escriba el en paréntesis la letra con la que se relaciona la temperatura

a) Entre 7°C y 59°C	Refrigeración ()
b) Mayor a 60°C	Congelación ()
c) Menor a -18°C	Temperatura peligrosa ()
d) Menor a 4°C	Temperatura segura ()

3. Que significa la sigla

a) ETAS _____

b) BPM _____

c) PCC _____

d) PEPS _____

4. Medias de protección contra el covid -19

- a) Usar tapabocas
- b) Lavarse las manos
- c) Vacunarse
- d) Desinfectar superficies
- e) Todas las anteriores

5. Coloque SI ó NO en las normas que debe cumplir el manipulador de alimentos

- a) () Limpieza e higiene personal
- b) () Uso de cofia o malla
- c) () Uso del tapaboca
- d) () Uso de maquillaje
- e) () Uso de perfumes
- f) () Uso de joyería (reloj, anillos, aretes cadenas , pulseras piercing)
- g) () Barba o bigote cubierto
- h) () Uniforme limpio
- i) () Zapatos cerrados, antideslizantes y de tacón bajo
- j) () Uñas cortas limpias y sin esmalte
- k) () Fumar comer, o beber, mascar chicle en áreas de manipulación
- l) () Usar celular y audífonos
- m) () Trabajar enfermo con gripa, diarrea o vomito
- n) () Lavarse las manos de manera constante y permanente
- o) () Guantes limpios sin rotura o dañados