

## EVALUACION PLAN DE CAPACITACION MODULO II

NOMBRE \_\_\_\_\_ FECHA \_\_\_\_\_

CEDULA \_\_\_\_\_ EMRESA \_\_\_\_\_

### 1. Falso o Verdadero

- a) ( ) La carne se puede trasportar en una moto dentro de una canastilla
- b) ( ) Los vehículos de transporte pueden tener estibas de madera
- c) ( ) HACCP es un sistema para control de calidad de alimentos
- d) ( ) Todas las empresas deben implementar los principios del Sistema HACCP
- e) ( ) Los alimentos deben estar sobre estibas, canastillas o estanterías.
- f) ( ) Cuando recibo alimentos no es importante tomar la temperatura de ellos

### 2. Relacione con una línea las dos columnas:

Caneca verde	plástico, cartón, vidrio, papel
Caneca blanca	Papel higiénico, servilletas, papel metalizado
Caneca negra	Restos de comida, restos agrícolas

### 3. Para controlar plagas se requiere

- a) Limpieza de las áreas
- b) Buen manejo de Residuos
- c) Instalaciones en buen estado
- d) Fumigación
- e) Todas las anteriores

### 4) Señale con una X la mejor opción

- a) Los cárnicos y derivados se refrigeran a: Menos de 4°C ó 60°C
- b) Los pescados y mariscos se almacenan a: Menor a -18°C ó 0°C
- c) Los alimentos se deben cocinar por encima de los: 40°C ó 60°C

### 5) Responda Falso o Verdadero

- a) Se debe limpiar y desinfectar áreas, equipos y utensilios, alimentos y manos del manipulador ( )
- b) Para desinfectar primero hay que lavar ( )
- c) El plan de saneamiento de mi empresa solo lo debe conocer mi jefe ( )
- d) Las cucarachas no generan contaminación ( )
- e) Si tengo síntomas de covid-19 pero estoy vacunado puedo ir a trabajar ( )