# Evaluación
# Módulo 2

Vea qué tanto aprendió

# Evaluación Módulo 2
# Auto calificación

- ¿Puede usarse para consumo el hielo que fue usado previamente para enfriar superficies exteriores o alimentos tales como melones, pescado o alimentos empacados como bebidas enlatadas o equipos de enfriamiento?
  - Respuesta: No
- ¿Los utensilios en uso deben ser conservados en sanitizante?
  - Respuesta: No
- Durante las pausas en la preparación y desecho de alimentos, ¿cómo deben ser almacenados los utensilios que se usan en los alimentos potencialmente riesgosos?
  - Deben conservarse dentro del alimento con agarraderas en la tapa y en el contenedor.

# Evaluación Módulo 2
# Auto calificación

- Si a un cliente se le sirve una segunda porción o se le ofrece una porción adicional en una estación de autoservicio, debe usar o recibir utensilios limpios?
  - Respuesta: Si
- ¿Cuáles son algunos ejemplos de las únicas veces que se le pueden servir a los clientes alimentos que han sido usados o que se regresan?
  - Los alimentos que no son potencialmente riesgosos y que están protegidos mediante contenedores cerrados como: botes semitapados de catsup, salsa para carnes, vino y también cuando los alimentos no se han abierto y están en su empaque original, como galletas, sal o pimienta.

# Evaluación Módulo 2
# Auto calificación

- Mencione algunas áreas donde no deben almacenarse alimentos:
  - Respuesta: Áreas de descanso, baños, vestidores, cuartos de basura, áreas de mantenimiento, bajo tuberías de drenaje, tuberías que tengan goteras, bajo escaleras abiertas y otras fuentes de contaminación.
- ¿Cuáles son las temperaturas de almacenamiento seco, refrigeración y congelación apropiadas?
  - Respuesta: Seco: 50 – 70°F, Refrigeción: ≤41°F, Congelación: 0°F ± 10°F
- ¿Cuál de estos equipos deberían tener todos los refrigeradores y congeladores?:
  - A. Un termómetro interno
  - B. Un termómetro externo
  - C. Ambos

Respuesta: C

# Evaluación Módulo 2
# Auto calificación

- Si se reciben alimentos que no cumplen con las especificaciones (por ejemplo de temperatura, etiquetado, empaque, etc.) qué se debe hacer?
  - Respuesta:  Deben ser rechazados
- En un proceso manual de lavado, ¿cuántas tarjas se requieren?
  - Respuesta: 3
- ¿Limpiar y sanitizar es lo mismo?
  - Respuesta: No
- Llene los espacios: La limpieza remueve lo que ___ podemos ver; la sanitización remueve lo que ___ podemos ver.
  - Respuesta: Si/ No

# Evaluación Módulo 2
# Auto calificación

- Cuando las superficies, tales como tablas para picar y cortar, que están sujetas a desgaste, no pueden ser limpiadas y sanitizadas de forma correcta, qué se debe hacer?
  - Respuesta: Deben arreglarse o desecharse.
- En una operación continua ¿qué tan seguido se debe realizar la limpieza y sanitización?
  - Respuesta: Cada 4 horas
- Qué tan lejos del piso debemos mantener los alimentos?
  - Respuesta: 6 pulgadas
- Llene los espacios: Mantenga los alimentos fríos: _____ y los alimentos calientes: _____
  - Respuesta: Fríos/ Calientes

# Evaluación Módulo 2
# Auto calificación

- Cuando se refrigeran alimentos, cuáles deben ser almacenados en las repisas de hasta abajo para prevenir que se derramen líquidos sobre otros alimentos?
  - Respuesta: Alimentos crudos de origen animal
- ¿Por qué es importante etiquetar los alimentos con la fecha de preparación, mejor uso y vida de anaquel?
  - Respuesta: Para asegurar la inocuidad y calidad del producto
- ¿Qué significan las siglas PEPS?
  - Respuesta: Uso de alimentos en base de Primeras Entradas, Primeras Salidas
- ¿Qué es muy importante cuando se preparan alimentos crudos de origen animal y alimentos cocidos?
  - Separar unos de otros

# Evaluación Módulo 2
# Auto calificación

- ¿Cuáles son algunas formas de descongelar apropiadamente Alimentos Potencialmente Riesgosos (APR)?
  - Respuesta: En refrigeración (≤41°F), bajo agua corriente (≤70°F), durante el proceso de cocción (y debidamente cocinados) y en el microondas (y cocidos inmediatamente después por métodos tradicionales).
- ¿Es importante lavar frutas y verduras antes de su preparación?
  - Respuesta: Si
- ¿Todos los APR se cocinan por la misma cantidad de tiempo y a la misma temperatura para asegurar su inocuidad?
  - Respuesta:  No; la temperatura interna requerida depende del tipo de alimento.

# Evaluación Módulo 2
# Auto calificación

- ¿Qué categoría de APR tiene el mayor número y variedad de microorganismos y debe cocinarse al menos a 165°F y mantenerse por15 segundos?
  - Respuesta: Carnes rellenas, pasta y aves.
- ¿Cuándo deben monitorease las temperaturas de los alimentos?
  - Respuesta: Constantemente
- Cuando se enfrían los alimentos, en qué periodo de tiempo deben los alimentos enfriarse de 135°F a 70°F y de 135°F a ≤41°F?
  - Respuesta:  2 horas y 6 horas

# Final del Módulo

¡Felicitaciones!