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?

- ¿Los utensilios en uso deben ser conservados en sanitizante?

- Durante las pausas en la preparación y desecho de alimentos, ¿cómo deben ser almacenados los utensilios que se usan en los alimentos potencialmente riesgosos?

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?

- ¿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?

Evaluación Módulo 2
Auto calificación

- Mencione algunas áreas donde no deben almacenarse alimentos:

- ¿Cuáles son las temperaturas de almacenamiento seco, refrigeración y congelación apropiadas?

- ¿Cuál de estos equipos deberían tener todos los refrigeradores y congeladores?:
  A. Un termómetro interno
  B. Un termómetro externo
  C. Ambos

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?

- En un proceso manual de lavado, ¿cuántas tarjas se requieren?

- ¿Limpiar y sanitizar es lo mismo?

- Llene los espacios: La limpieza remueve lo que ___ podemos ver; la sanitización remueve lo que ___ podemos ver.

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?

- En una operación continua ¿qué tan seguido se debe realizar la limpieza y sanitización?

- Qué tan lejos del piso debemos mantener los alimentos?

- Llene los espacios: Mantenga los alimentos fríos: _____ y los alimentos 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?

- ¿Por qué es importante etiquetar los alimentos con la fecha de preparación, mejor uso y vida de anaquel?

- ¿Qué significan las siglas PEPS?

- ¿Qué es muy importante cuando se preparan alimentos crudos de origen animal y alimentos cocidos?

Evaluación Módulo 2
Auto calificación

- ¿Cuáles son algunas formas de descongelar apropiadamente Alimentos Potencialmente Riesgosos (APR)?

- ¿Es importante lavar frutas y verduras antes de su preparación?

- ¿Todos los APR se cocinan por la misma cantidad de tiempo y a la misma temperatura para asegurar su inocuidad?

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?

- ¿Cuándo deben monitorease las temperaturas de los alimentos?

- 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?

Final del Módulo

¡Felicitaciones!