Evaluación
Módulo 3

Vea qué tanto aprendió

Evaluación Módulo 3
Auto calificación

- ¿Dónde deben almacenarse los químicos en un establecimiento de alimentos?
  - Respuesta: Lejos de los alimentos. Se deben mantener los productos de limpieza, venenos o productos dañinos lejos de las áreas de almacenamiento de alimentos debido a que los productos químicos pueden gotear y contaminar los alimentos que se guardan debajo.
- Para protegerse de un posible envenenamiento por químicos, a cuántos pies deben estar los alimentos, áreas de preparación y superfices en contacto con alimentos?
  - Respuesta: Al menos 12 pies

Evaluación Módulo 3
Auto calificación

- La infestación de cucarachas es un signo de: _____.
  - Respuesta: De una cocina o áreas de almacenaje que no están limpias. Puede provocar que los alimentos no sean inocuos o seguros y que la gente deje de ir al restaurante.
- Las trampas de roedores _____ son permitidas encima de un dispensador de bebidas o encima de otras áreas de preparación.
  - Respuesta: No
- ¿Para qué se utilizan las campanas extractoras?
  - Respuesta: Para prevenir incendios

Evaluación Módulo 3
Auto calificación

- ¿Qué tipo de equipo debe ser puesto debajo de campanas extractoras para prevenir un incendio?
  - Respuesta: Equipo para cocinar (tostadoras, asadores, waffleras, etc.) y lavavajillas de alta temperatura. Debe haber una fuente de ventilación mecánica apropiada que cumpla con los requerimientos aplicables para prevenir riesgos de incendios.
- ¿Cuál es el lugar adecuado para colocar un extinguidor de incendios?
  - Respuesta: Asegurado a la pared
- ¿Qué es una Hoja de Seguiridad?
  - Respuesta: El MSDS es un formulario que contiene información acerca de las propiedades de los químicos y es un componente importante de la seguridad en el trabajo, ya que proporciona al personal de emergencia y a manipuladores de alimentos los procedimientos para el uso del químico en forma segura.

End of Module

Congratulations!