

Evaluación de la Gestión de la Protección de los Alimentos

Gracias por asistir a nuestro curso sobre Gestión de la Protección de los Alimentos. Complete esta encuesta y ayúdenos a conocer más sobre los empleados de servicios de alimentos que asisten a nuestro curso. No es necesario que responda ninguna pregunta que le resulte incómoda ni que especifique su nombre.

Instrucciones: Escriba una respuesta para cada una de las siguientes preguntas.

INSTRUCCIONES PARA MARCAR SUS

Haga marcas sólidas rellenando

CORRECTO: ● INCORRECTO: ☒ ☓ ☐ ☑

1. **1. Duración del curso** Curso de 2 días Curso de 1 día

2. **¿Cómo se enteró de este curso?**
 - Por el periódico o un agente de extensión Por el gerente o un compañero de trabajo
 - Por un inspector de salud Por Internet Otro

3. **En los últimos 12 meses, ¿asistió alguna capacitación sobre seguridad de los alimentos?** Sí No

4. **¿El Programa de Gestión de la Protección de los Alimentos es el primer programa de extensión al que asistió?** Sí No No sé

5. **¿Alguna vez asistió a un curso para gerentes de alimentos certificados?** Sí No

Cuéntenos acerca de usted. Escriba una respuesta para cada pregunta.

6. **Sexo:** Masculino Femenino

7. **Ethnia:** Afroamericano Hispano Caucásico/Angloamericano Asiático Otro

8. **Edad:** Entre 18 y 24 Entre 25 y 34 Entre 35 y 44 Entre 45 y 54 55 o más

9. **Puesto laboral actual:** Cocinero Gerente/Supervisor Dueño Otro

10. **Nivel de educación más alto alcanzado:**
 - Secundario incompleto
 - Secundario completo
 - Universitario incompleto
 - Universitario completo
 - Título de posgrado

11. **¿Cuánto tiempo trabajó en servicios de alimentos?**
 - Menos de 1 año Entre 1 y 5 años Entre 6 y 10 años Entre 11 y 15 años 16 años o más

12. **¿Qué opción describe el tipo de servicio de alimentos en el que trabaja?**
 - Hospital, asilo, centro de asistencia facility
 - Escuela, Head Start o guardería
 - Supermercado
 - Restaurante (incluidos restaurantes de comida rápida)
 - Otro



INSTRUCCIONES PARA MARCAR SUS

Haga marcas sólidas rellenando

CORRECTO: ● INCORRECTO: ☒ ☓ ☐ ☑

13. ¿Cuál es el motivo principal por el que realiza este curso? Escriba solo una respuesta.

- Requisito laboral
- Mi jefe me obligó
- Quiero obtener un mejor trabajo
- Para aprender más sobre seguridad de los alimentos
- Otro

14. En general, ¿cuál es su nivel de satisfacción con respecto al instructor y al curso que acaba de terminar? Escriba solo una respuesta.

- Para nada satisfecho
- Apenas satisfecho
- Algo satisfecho
- Bastante satisfecho
- Absolutamente satisfecho

15. ¿Qué probabilidades hay de que ponga en práctica los conocimientos y las habilidades que adquirió en este curso en su empleo actual? Escriba solo una respuesta.

- Muy probable
- Probable
- No estoy seguro
- No es probable
- Para nada probable

Para cada una de las prácticas de seguridad de los alimentos mencionadas a continuación, marque UNA opción en la columna de la izquierda que mejor describa la frecuencia con la que realizaba esa práctica ANTES de asistir al curso y marque UNA opción en la columna de la derecha que mejor describa la frecuencia con la que realizará esa práctica DESPUÉS del curso (Esta es la sección sombreada). Si la práctica no corresponde a su actividad, responda N/A.

Siempre Casi siempre A veces Nunca N/A
1 2 3 4 5

	ANTES DEL PROGRAMA					DESPUÉS DEL PROGRAMA				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
16. ¿Utiliza un termómetro para controlar la cocción de los alimentos?	<input type="radio"/>									
17. ¿Se lava las manos durante 20 segundos con agua tibia jabón y antes de preparar alimentos?	<input type="radio"/>									
18. ¿Toca alimentos que están listos para consumir con las manos descubiertas? (Un alimento listo para consumir es un alimento que se puede comer y que no necesita cocción ni preparación adicional).	<input type="radio"/>									
19. ¿Va a trabajar cuando tiene vómitos o diarrea?	<input type="radio"/>									

Es posible que nos comuniquemos con usted en el futuro para realizar un estudio de seguimiento de este programa.

Esperamos que participe.

¡Gracias!

54520

