

Gracias por asistir a nuestro curso de manejo de alimentos. Repasemos lo que hemos aprendido al completar la siguiente encuesta.

Para la obtención de esta información, le solicitamos que marque su primera y última inicial y los últimos 4 dígitos del número de teléfono de su casa. Por ejemplo, si su nombre es Sam Wall y su número de teléfono es 555-4433, aparecerá una burbuja en S y W a continuación, y 4433 a la derecha.

**Primera inicial**

<input type="radio"/> A	<input type="radio"/> H	<input type="radio"/> O	<input type="radio"/> V
<input type="radio"/> B	<input type="radio"/> I	<input type="radio"/> P	<input type="radio"/> W
<input type="radio"/> C	<input type="radio"/> J	<input type="radio"/> Q	<input type="radio"/> X
<input type="radio"/> D	<input type="radio"/> K	<input type="radio"/> R	<input type="radio"/> Y
<input type="radio"/> E	<input type="radio"/> L	<input type="radio"/> S	<input type="radio"/> Z
<input type="radio"/> F	<input type="radio"/> M	<input type="radio"/> T	
<input type="radio"/> G	<input type="radio"/> N	<input type="radio"/> U	

**Última inicial**

<input type="radio"/> A	<input type="radio"/> H	<input type="radio"/> O	<input type="radio"/> V
<input type="radio"/> B	<input type="radio"/> I	<input type="radio"/> P	<input type="radio"/> W
<input type="radio"/> C	<input type="radio"/> J	<input type="radio"/> Q	<input type="radio"/> X
<input type="radio"/> D	<input type="radio"/> K	<input type="radio"/> R	<input type="radio"/> Y
<input type="radio"/> E	<input type="radio"/> L	<input type="radio"/> S	<input type="radio"/> Z
<input type="radio"/> F	<input type="radio"/> M	<input type="radio"/> T	
<input type="radio"/> G	<input type="radio"/> N	<input type="radio"/> U	

**Instrucciones para marcar**

Correcto:  Incorrecto:

**Los últimos 4 dígitos de su número de teléfono.**

--	--	--	--

<input type="radio"/> 0	<input type="radio"/> 0	<input type="radio"/> 0	<input type="radio"/> 0
<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 1
<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 2
<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 3
<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 4
<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 5
<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 6
<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 7
<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 8
<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 9

**(Por favor escriba y rellene el círculo para cada número)**

<b><u>Evaluación del Instructor</u></b>	<u>De ningún modo</u>	<u>Ligeramente</u>	<u>Algo</u>	<u>Principalmente</u>	<u>Completamente</u>	<u>No Aplica</u>
1. En general, ¿Qué tan satisfecho está con el rendimiento del instructor?	.	.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. En general, ¿qué tan satisfecho estuvo con el programa?	.	.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. ¿Qué tan satisfecho está con el conocimiento del instructor acerca de los temas, y la capacidad de responder preguntas?	.	.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4. ¿Qué tan satisfecho está con la presentación del material?	.	.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

5. ¿Ha tomado antes alguna clase con el Servicio de Extensión de Texas A&M AgriLife?  Sí  No

6. ¿Volvería a tomar una clase con el Servicio de Extensión de Texas A&M AgriLife?  Sí  No

7. ¿Cuál fue la información más importante que aprendió de este programa?

**MARCA SOLO UNA RESPUESTA PARA CADA PREGUNTA:**

8. ¿Qué opción describe el lavado adecuado de manos y brazos?

- Enjabonar las manos y los brazos durante 10-15 segundos.  Utilizando agua corriente fría.
- Secado de manos en delantal.  Todos estos.

9. ¿Cual de las siguientes afirmaciones acerca del lavado de manos es la correcta?

- Los productos (frutas y verduras) se pueden lavar en un lavamanos.
- Se puede verter agua sucia en un lavamanos.
- Los cuchillos y tenedores solo se pueden limpiar en un lavamanos.
- Solo puedes lavarte las manos en un lavamanos.



10. El acto de eliminar la suciedad del suelo, de los alimentos o la grasa de una superficie se conoce como:

- Limpieza  Desinfectante  Esterilizante  Enjuague

11. ¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de una situación en la que puede ocurrir contaminación cruzada?

- Alimentos que se colocan en tablas de cortar sucias.  Preparar los alimentos en un área de preparación que no esté limpia.  
 Manipular alimentos cuando no te has lavado las manos.  Todos estos son ejemplos de contaminación cruzada.

12. ¿Cuál de las siguientes opciones describe mejor la zona de peligro de temperatura?

- Es el rango de temperaturas donde el crecimiento de bacterias es muy BAJO.  
 Se extiende desde 41-135 F.  
 Mantener los alimentos en la zona de peligro de temperatura Disminuye el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.  
 Todos estos.

13. Una persona que trabaje con alimentos debe informar inmediatamente a su supervisor o jefe si tiene:

- Zumbido en los oídos  Ojos llorosos  Nariz que escurre  Diarrea

14. Un brote transmitido por alimentos involucra al menos a cuántas personas?

- 2  3  5  Mas de 10

15. Los alimentos pueden estar contaminados por:

- Tocar el cabello.  Alimentos listos para el consumo con las manos descubiertas.  
 A través de cortes y llagas.  Todos estos.

16. ¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de un alimento listo para comer (RTE)?

- Pollo crudo  Hamburguesa molida sin cocer  Jamón de Deli  Masa sin hornear

17. ¿Dónde debes tomar la temperatura de un alimento?

- En la parte más fina de la comida.  En la superficie de la comida.  
 En la parte más gruesa de la comida.  Todos estos son correctos.

18. ¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de una buena higiene personal?

- Usar solo un guante sobre un corte abierto  Tener el pelo corto.  
 Cubrir un tatuaje.  Cambiar un delantal cuando se ensucia.

19. ¿Cuál de los siguientes NO es un Control de Tiempo / Temperatura para Alimentos de Seguridad (TCS)?

- Hierbas secas  Coles  Arroz cocido  Mezclas de ajo y aceite

20. VERDADERO o FALSO: cuando se trabaja con una población altamente susceptible, contacto directo con las manos, mientras que la manipulación de alimentos está permitida para algunos alimentos.

- Cierto  Falso

21. NO lavar adecuadamente los productos antes de servirlos, ¿qué tipo de peligro puede causar?

- Riesgo biológico  Peligro físico  Peligro químico  Todos estos

22. ¿Cuál de las siguientes opciones NO es una manera de detener la contaminación cruzada?

- Equipos de limpieza y desinfección.  Almacenar las carnes crudas por encima de los productos.  
 Usando utensilios separados o tablas de cortar.  Lavándose las manos.

