

Autoevaluación 6

Responde cada pregunta correctamente.

1. ¿Cuál es el procedimiento para lavar la loza cuando no se cuenta con máquina automática?

2. Menciona tres recomendaciones para lavar y desinfectar equipo fijo.

3. ¿Cuál es la principal razón por la que las tablas de madera no son adecuadas en los lugares de manipulación de alimentos?

4. ¿Cuál es el procedimiento para el manejo adecuado de la basura?

5. La temperatura ideal del agua para limpiar el equipo es:

- a. 82°C - 85°C
- b. 30°C - 37°C
- c. 50°C - 60°C
- d. 5°C - 65°C

6. ¿Qué animales forman a fauna nociva que contamina los alimentos?

7. Menciona las medidas recomendadas para combatir la fauna nociva.
