



ANEXO VII

Instrumento de medición: Producción y servicio

Buenos días. El siguiente cuestionario es parte de la investigación de nuestra tesis profesional acerca del Distintivo H en restaurantes de la Ciudad de Oaxaca. La información obtenida se utilizará únicamente para fines académicos y es totalmente confidencial, por lo que debes sentirte libre para contestar. De antemano agradecemos tu colaboración.

Producción y servicio

1. ¿Qué significa ETA's?

2. ¿Qué significa PEPS?

3. ¿Qué utilizas para lavarte las manos?

4. ¿Cuál es el rango de temperaturas donde los alimentos corren el riesgo de contaminarse?

5. ¿Cómo descongelas los alimentos?

6. ¿Qué haces con la tabla que usaste para cortar pollo crudo y que ahora necesitas para cortar cebollas?

7. ¿Cómo pruebas los alimentos al cocinar?

8. ¿Qué haces con la comida que sobra?

9. ¿Qué haces si te cortas al estar cocinando?

10. ¿Dónde guardas los productos de limpieza e insecticidas?



11. ¿Cómo controlan las plagas?

12. ¿Con qué frecuencia te lavas las manos?

13. ¿A qué temperatura debe estar el refrigerador?

14. ¿A qué temperatura debe estar el congelador?

15. ¿Cuántos trapos usas y para qué?

16. ¿Cómo mantienes limpios los trapos que usas para secar o limpiar superficies sucias?

17. ¿Cuáles son las condiciones para la reproducción de las bacterias (CHONA)?

18. ¿Has recibido capacitaciones sobre el manejo higiénico de alimentos? ¿Cuántas?

19. Puesto que desempeña dentro del establecimiento

20. Tiempo en el puesto

21. Género

22. Escolaridad
