

---

---

## Anexo 7. Cuestionario auxiliar

Cuestionario: Manejo Higiénico de alimentos en fondas del Centro de la Ciudad de  
Puebla

1.-¿Qué entiende por manejo higiénico de los alimentos?

---

---

---

2.-¿Ha recibido algún tipo de curso de capacitación sobre manejo higiénico de alimentos?

- Sí  
 No

¿Por quién? \_\_\_\_\_

3.-Cuando utiliza lechuga en ensaladas, tostadas y tacos. ¿Cómo la maneja?

---

---

4.- ¿De qué material son sus ollas?

- Barro  
 Aluminio  
 Acero inoxidable  
 Peltre  
 Otros \_\_\_\_\_

5.-¿De qué tipo de material son sus tablas?

- Madera  
 Plástico  
 Vidrio

6.-La estufa la lava:

- 
- 
- Cada semana
  - Al final de cada jornada
  - Cuando lo requiera

7.-Usa uniforme para preparar alimentos:

- Cubrebocas
- Cofia o mascada
- Delantal
- Uñas cortas y sin barniz
- Pulseras, aretes y anillos
- Barba, bigote
- Zapato bajo antiderrapante
- Cobrar sin lavarse las manos
- Otros \_\_\_\_\_

8.- ¿Conoce el distintivo H?

---

---

9.- ¿Le gustaría tomar algún curso de capacitación?

- Sí
- No

¿Cuál? \_\_\_\_\_

10.-¿A la comida que no se vende que tratamiento se le da?

---

---