

**Evaluación del *Programa de seguridad alimenticia en el servicio de guardería casero***  
**Parte I**

Por favor marque con una palomita (✓) el recuadro que mejor represente su práctica **antes** de participar en el *Programa de seguridad alimenticia en el servicio de guardería casero*. Escoja solamente un recuadro para cada declaración.

ANTES de esta lección	Lo hacía regularmente	No lo hacía regularmente	No lo hacía
1. Me lavo las manos con jabón y agua por 20 segundos antes de tocar alimentos.			
2. Me lavo las manos inmediatamente después de tocar cualquier tipo de carne cruda.			
3. Me lavo las manos inmediatamente después de ir al baño.			
4. Enfrío la comida caliente en el refrigerador poniéndola en recipientes no muy hondos.			
5. Dejo la comida cocida a temperatura ambiente por menos de dos horas.			
6. Uso un termómetro para determinar si las carnes están listas.			
7. Descongelo las carnes en el refrigerador.			
8. Uso dos tablas de cortar distintas, una para las carnes crudas y otra para las frutas y verduras.			
9. Lavo las tablas de cortar y las superficies de trabajo, y luego utilizo una solución limpiadora.			
10. Tiro la leche que el bebé no consumió y que quedó en el biberón.			
11. Sirvo la comida para el bebé en un plato o en un recipiente, no alimenté al bebé directamente del frasco de comida.			
12. Desinfecto el área de cambiar pañales cada vez después de usarla.			



## Evaluación del *Programa de seguridad alimenticia en el servicio de guardería casero* Parte II

Por favor marque con una palomita (✓) el recuadro que mejor represente su práctica lo que Ud. piensa hacer **después** de participar en el *Programa de seguridad alimenticia en el servicio de guardería casero*. Escoja solamente un recuadro para cada declaración.

DESPUÉS de esta lección	Lo haré regularmente	No lo haré regularmente	No lo haré
1. Me lavaré las manos con jabón y agua por 20 segundos antes de tocar alimentos.			
2. Me lavaré las manos inmediatamente después de tocar cualquier tipo de carne cruda.			
3. Me lavaré las manos inmediatamente después de ir al baño.			
4. Enfriaré la comida caliente en el refrigerador poniéndola en recipientes no muy hondos.			
5. Dejaré la comida cocida a temperatura ambiente por menos de dos horas.			
6. Usaré un termómetro para determinar si las carnes están listas.			
7. Descongelaré las carnes en el refrigerador.			
8. Usaré dos tablas de cortar distintas, una para las carnes cruds y otra para las frutas y verduras.			
9. Lavaré las tablas de cortar y las superficies de trabajo, y luego utilizaré una solución limpiadora.			
10. Tiraré la leche que el bebé no consuma y que quede en el biberón.			
11. Serviré la comida para el bebé en un plato o en un recipiente, no alimentaré al bebé directamente del frasco de comida.			
12. Desinfectaré el área de cambiar pañales cada vez después de usarla.			



**Formulario de Verificación para el  
Programa de seguridad alimenticia en el servicio de guardería casero**

Nuestros archivos indican que Ud. participó en el *Programa de seguridad alimenticia en el servicio de guardería casero*. Estamos interesados en **sus prácticas actuales** de manejo de alimentos. Por favor marque con una palomita (✓) el recuadro que mejor represente sus prácticas ahora. Escoja solamente un recuadro para cada declaración.

<b>AHORA</b>	<b>Lo hago regularmente</b>	<b>No lo hago regularmente</b>	<b>No lo hago</b>
1. Me lavo las manos con jabón y agua por 20 segundos antes de tocar alimentos.			
2. Me lavo las manos inmediatamente después de tocar cualquier tipo de carne cruda.			
3. Me lavo las manos inmediatamente después de ir al baño.			
4. Enfrío la comida caliente en el refrigerador poniéndola en recipientes no muy hondos.			
5. Dejo la comida cocida a temperatura ambiente por menos de dos horas.			
6. Uso un termómetro para determinar si las carnes están listas.			
7. Descongelo las carnes en el refrigerador.			
8. Uso dos tablas de cortar distintas, una para las carnes crudas y otra para las frutas y verduras.			
9. Lavo las tablas de cortar y las superficies de trabajo, y luego utilizo una solución limpiadora.			
10. Tiro la leche que el bebé no consumió y que quedó en el biberón.			
11. Sirvo la comida para bebé en un plato o en un recipiente, no alimenté al bebé directamente del frasco de comida.			
12. Desinfecto el área de cambiar pañales cada vez después de usarla.			