

Nombre _____ Fecha _____

① **¿Qué grupo de personas corre mayor riesgo de contraer una enfermedad transmitida por alimentos?**

- A Adolescentes
- B Ancianos
- C Mujeres
- D Vegetarianos

② **Los parásitos comúnmente se relacionan con**

- A los mariscos.
- B los huevos.
- C las papas.
- D los alimentos listos para comer.

③ **La toxina ciguatera comúnmente se encuentra en**

- A el amberjack.
- B el abadejo.
- C el atún.
- D el bacalao.

④ **¿Cuál de estos alimentos necesita control de tiempo y temperatura para su seguridad?**

- A Galletas saladas
- B Bananas
- C Papas al horno
- D Café

⑤ **¿Qué tipo de contaminante son las virutas de metal?**

- A Biológico
- B Físico
- C Químico
- D Microbiano

⑥ **¿Qué deben hacer los operadores de servicios de alimentos para evitar la propagación de la hepatitis A?**

- A Cocinar los alimentos a su temperatura interna mínima
- B Congelar el pescado durante 36 horas antes de servirlo
- C Excluir del establecimiento a un empleado que tenga ictericia
- D Comprar los hongos o setas a proveedores aprobados y de buena reputación

- ⑦ **Para lavarse las manos correctamente, un empleado que maneja alimentos debe, en primer lugar,**
- A aplicar jabón.
 - B mojarse las manos y los antebrazos.
 - C frotarse las manos y los antebrazos vigorosamente.
 - D usar una toalla de papel de un solo uso para secarse las manos.
- ⑧ **¿Qué deben hacer los operadores de servicios de alimentos para evitar que un cliente contraiga una enfermedad causada por *Shigella* spp.?**
- A Congelar los alimentos a temperaturas por debajo de 0°
 - B Excluir a los empleados que manejan alimentos, diagnosticados con ictericia
 - C Comprar los mariscos a proveedores aprobados
 - D Controlar las moscas dentro y fuera del establecimiento
- ⑨ **¿Qué debe hacer un empleado que maneja alimentos y tiene una herida en una mano, para trabajar de forma segura con los alimentos?**
- A Cubrirse la herida con una venda impermeable y usar guantes de un solo uso
 - B Vendarse la herida y evitar el contacto con alimentos durante el resto del turno
 - C Lavarse la herida y usar un guante de un solo uso
 - D Aplicar solución de yodo y una venda impermeable
- ⑩ **¿Qué artículo se considera aceptable en el atuendo de un empleado que maneja alimentos?**
- A Pestañas postizas
 - B Esmalte de uñas
 - C Sortija plana lisa
 - D Correa de reloj de plástico antimicrobiana
- ⑪ **¿Qué tarea requiere que los empleados que manejan alimentos se laven las manos antes y después de realizarla?**
- A Sacar la basura
 - B Tocar ropa o delantales
 - C Tocar carne, aves o mariscos crudos
 - D Usar productos químicos que puedan afectar a la seguridad de los alimentos
- ⑫ **¿Qué acción requiere que los empleados que manejan alimentos se cambien los guantes?**
- A El empleado que maneja alimentos está trabajando con mariscos crudos a temperaturas mayores de 41°F (5°C).
 - B El empleado que maneja alimentos está preparando pollo crudo en una tabla de cortar amarilla.
 - C El empleado que maneja alimentos ha estado trabajando con carne de res molida cruda durante una hora.
 - D El empleado que maneja alimentos usa guantes que se han rasgado.
- ⑬ **¿Cómo se debe tomar la temperatura de una entrega de queso cottage que llega al establecimiento?**
- A Se debe usar una sonda de aire para revisar la temperatura del camión de entregas.
 - B Se debe sostener un termómetro infrarrojo cerca de la parte externa de la caja.
 - C Se debe poner la varilla del termómetro entre las cajas de la entrega para tomar una lectura.
 - D Se debe colocar la varilla del termómetro en un recipiente abierto.

14 **¿Cuándo se debe rechazar una entrega de pollo fresco?**

- A La carne del pollo parece húmeda.
- B Las etiquetas de identificación de mariscos no están adheridas al contenedor.
- C La carne del pollo está firme y recupera su forma después de tocarla.
- D La temperatura de recepción es de 50°F (10°C).

15 **¿En qué lugar del refrigerador se debe colocar el pescado molido?**

- A Arriba de los mariscos
- B Debajo de la carne de ave molida
- C Arriba de los alimentos listos para comer
- D Debajo de la carne de cerdo asada

16 **¿Cuál es la cantidad máxima de días que los alimentos listos para comer preparados en el establecimiento pueden almacenarse a 41°F (5°C)?**

- A 3 días
- B 5 días
- C 7 días
- D 10 días

17 **En un orden de arriba hacia abajo, ¿cómo se deben almacenar en el refrigerador un asado de carne de res fresca, lenguado fresco, lechuga y una bandeja de pollo molido?**

- A Lechuga, asado de carne de res fresca, pollo molido, lenguado fresco
- B Lechuga, lenguado fresco, asado de carne de res fresca, pollo molido
- C Lenguado fresco, lechuga, pollo molido, asado de carne de res fresca
- D Lenguado fresco, asado de carne de res fresca, pollo molido, lechuga

18 **¿Qué organización exige Hojas de información de seguridad de materiales?**

- A Administración de Alimentos y Drogas
- B Administración de Salubridad y Seguridad Ocupacional
- C Agencia de protección del medio ambiente
- D National Restaurant Association

19 **¿Cuál es la temperatura interna mínima de cocción de los ejotes que se mantendrán calientes para servirlos?**

- A 165°F (74°C)
- B 155°F (68°C)
- C 145°F (63°C)
- D 135°F (57°C)

20 **¿Qué alimentos aconseja la Administración de Alimentos y Drogas que no se ofrezcan en el menú de los niños?**

- A Hamburguesas con queso poco cocidas
- B Ensalada de huevo
- C Sándwiches con crema de cacahuate y jalea
- D Camarones fritos

21) **¿A qué temperatura se deben recalentar los alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura, para mantenerlos calientes?**

- A 135°F (57°C) durante 15 segundos
- B 145°F (63°C) durante 15 segundos
- C 155°F (68°C) durante 15 segundos
- D 165°F (74°C) durante 15 segundos

22) **¿Qué método no debe usarse nunca para descongelar alimentos?**

- A Colocar los alimentos en un refrigerador
- B Colocar los alimentos en una superficie de preparación
- C Colocar los alimentos en el microondas
- D Cocinar los alimentos

23) **¿Cuál es el tiempo máximo que pueden cocinarse los alimentos durante el paso de cocción inicial cuando se los cocina parcialmente para servirlos más tarde?**

- A 60 minutos
- B 45 minutos
- C 30 minutos
- D 15 minutos

24) **¿Cuántas horas como máximo pueden mantenerse sin control de temperatura los alimentos que se deben conservar a una temperatura de 41°F (5°C) o menor, antes de extraerlos de la refrigeración?**

- A 2
- B 4
- C 6
- D 8

25) **Los alimentos calientes que necesitan control de tiempo y temperatura se deben mantener sin control de temperatura durante un máximo de**

- A 2 horas.
- B 4 horas.
- C 6 horas.
- D 8 horas.

26) **¿Qué alimento se puede volver a servir a los clientes?**

- A Condimentos abiertos que no se han usado
- B Pan que no se ha comido
- C Alimentos preempacados, sin abrir
- D Guarnición de fruta entera sin usar

27) **¿Cuál es la finalidad de establecer límites críticos en un plan HACCP?**

- A Identificar posibles peligros
- B Identificar dónde se pueden eliminar peligros
- C Reducir los riesgos a niveles seguros
- D Determinar si el plan HACCP está dando resultado

- 28) **¿Cuál es la temperatura mínima del agua requerida cuando se usa agua caliente para sanitizar objetos?**
- A 171°F (77°C)
 - B 173°F (78°C)
 - C 176°F (80°C)
 - D 179°F (81°C)
- 29) **¿Qué principio de HACCP se pone en práctica cuando los empleados que manejan alimentos vuelven a lavar los melones que tienen sucia la superficie?**
- A Monitoreo
 - B Medida correctiva
 - C Límite crítico
 - D Punto crítico de control
- 30) **¿Cuál es el tercer paso para limpiar y sanitizar una mesa de preparación?**
- A Sanitizar la superficie
 - B Dejar que la superficie se seque al aire
 - C Lavar la superficie
 - D Enjuagar la superficie
- 31) **¿Cuál es el tiempo mínimo que una solución sanitizante de yodo debe estar en contacto con el objeto que se sanitiza?**
- A 15 segundos
 - B 30 segundos
 - C 45 segundos
 - D 60 segundos
- 32) **¿Con qué frecuencia se debe limpiar y sanitizar una superficie que tiene contacto con alimentos y se usa constantemente?**
- A Cada 2 horas
 - B Cada 4 horas
 - C Cada 6 horas
 - D Cada 8 horas
- 33) **¿Cuál es el tercer paso para limpiar y sanitizar los elementos de un fregadero de tres compartimentos?**
- A Sanitizar
 - B Secar al aire
 - C Enjuagar
 - D Lavar
- 34) **¿Qué tipo de sonda de termopar se debe usar para revisar la temperatura interna de un asado de carne de res?**
- A De aire
 - B De superficie
 - C De inmersión
 - D De penetración

35 **¿Qué práctica de seguridad de los alimentos puede evitar el contacto cruzado?**

- A Usar solamente equipo apropiado para alimentos
- B Lavar, enjuagar y sanitizar los utensilios antes de usarlos
- C Mantener los alimentos congelados hasta usarlos
- D Comprar alimentos a proveedores aprobados y de buena reputación

36 **¿Cuál es la causa más probable de resuello y urticaria?**

- A Alergias a alimentos comunes
- B Norovirus
- C *Shigella* spp.
- D Hepatitis A

37 **¿Cuál es la característica básica de un virus?**

- A Se destruye durante la cocción.
- B Crece en los alimentos.
- C Requiere un huésped vivo para crecer.
- D Comúnmente se halla en los intestinos del ganado vacuno.

38 **¿Dónde deben comer, beber, fumar o masticar chicle los empleados?**

- A Donde comen los clientes
- B En áreas de lavaplatos
- C Fuera de la puerta de la cocina
- D En áreas designadas

39 **¿Cuándo un empleado que maneja alimentos, que tiene dolor de garganta y fiebre, puede regresar a trabajar con alimentos o cerca de ellos?**

- A Cuando no tenga fiebre durante 24 horas
- B Cuando no tenga dolor de garganta
- C Cuando tenga un certificado médico que lo autorice
- D Cuando no tenga síntomas durante 24 horas

40 **¿Qué debe hacer un operador de servicios de alimentos en respuesta a un brote de enfermedad transmitida por alimentos?**

- A Notificar a los medios de información
- B Apartar el producto
- C Cerrar el establecimiento por el día
- D Pedirles a los clientes pruebas de los síntomas