

Nombre _____ Fecha _____

- ① **¿Qué agencia es responsable de supervisar la seguridad de los alimentos en un restaurante o establecimiento de servicio de alimentos?**
- A Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades
 - B La Administración de Drogas y Alimentos
 - C La autoridad reguladora local o estatal
 - D El Departamento de Agricultura de los EE.UU.
- ② **Los tres componentes del control activo de los gerentes son**
- A identificación de riesgos, creación de especificaciones y entrenamiento.
 - B identificación de riesgos, acción correctiva y entrenamiento.
 - C identificación de riesgos, creación de órdenes de compra y entrenamiento.
 - D identificación de riesgos, recertificación del equipo y entrenamiento.
- ③ **Las aguas residuales están saliendo por un drenaje del suelo en un área de preparación de alimentos. ¿Qué es lo primero que debe hacerse?**
- A Notificar a la autoridad reguladora local
 - B Suspender el servicio en el establecimiento
 - C Determinar si existe un riesgo significativo para los alimentos
 - D Intentar desbloquear el drenaje
- ④ **A fin de prevenir la contaminación deliberada de alimentos, un gerente debe saber quiénes están en el establecimiento, monitorear la seguridad de los productos, mantener en los archivos la información relacionada con la seguridad de los alimentos y saber**
- A cuándo registrarse con la Agencia de Protección del Medio Ambiente (EPA, en inglés).
 - B cómo llenar un reporte de incidente.
 - C dónde encontrar las Fichas de Datos de Seguridad (Safety Data Sheets) dentro del establecimiento.
 - D a quién llamar si observa actividades sospechosas.
- ⑤ **¿Qué debe hacer un manipulador de alimentos que acaba de usar su teléfono celular antes de manipular los alimentos?**
- A Aplicarse antiséptico para manos
 - B Lavarse las manos
 - C Volver a ponerse los guantes desechables
 - D Limpiarse las manos con una toalla de tela
- ⑥ **Como parte del lavado de manos, los manipuladores de alimentos deben frotarse las manos y los antebrazos con jabón durante al menos**
- A 3 segundos.
 - B 5 segundos.
 - C 10 segundos.
 - D 20 segundos.

- ⑦ **Para poder manipular alimentos, un empleado con una herida infectada en la mano debe**
- A cubrir la herida con una protección impermeable y ponerse guantes de un solo uso.
 - B cubrir la herida con una protección impermeable y limitar el contacto con los alimentos.
 - C lavarse las manos y vendar la herida con una protección impermeable.
 - D aplicar ungüento sobre la herida y vendarla con una protección impermeable.
- ⑧ **¿Cómo deben mantener sus uñas los manipuladores de alimentos?**
- A Cortas y sin limar
 - B Cortas y sin esmalte
 - C Largas y sin limar
 - D Largas y sin esmalte
- ⑨ **¿Qué debe hacer el gerente de un establecimiento de servicio rápido si un manipulador de alimentos le informa que tiene fiebre y garganta inflamada?**
- A Excluir del establecimiento al empleado.
 - B Reportar la enfermedad a la autoridad reguladora local.
 - C Hablar con el médico del empleado.
 - D Restringir al manipulador de alimentos de trabajar con alimentos, utensilios y equipos expuestos.
- ⑩ **¿Qué medida debe tomar un gerente si un manipulador de alimentos le informa que tiene diarrea y ha sido diagnosticado con una enfermedad causada por *Shigella* spp.?**
- A Decirle que trabaje en un puesto donde no manipule alimentos.
 - B Excluir al empleado del establecimiento.
 - C Asegurarse de que el empleado tenga guantes desechables.
 - D Cerciorarse de que el empleado se lave las manos con frecuencia.
- ⑪ **¿Qué manipulador de alimentos es menos probable que contamine los alimentos, los utensilios y el equipo?**
- A Un mesero comiendo sopa en el puesto de servicio
 - B Un lavaplatos masticando chicle mientras lava los platos
 - C Un cocinero bebiendo una lata de refresco mientras prepara alimentos
 - D Un chef fumando en un área designada fuera del establecimiento
- ⑫ **¿Por cuánto tiempo se debe mantener las etiquetas de los moluscos en los archivos?**
- A 30 días después de la fecha en que se recibió la entrega.
 - B 90 días después de la fecha en que se recibió la entrega.
 - C 30 días después de que el último molusco fue retirado del recipiente
 - D 90 días después de que el último molusco fue retirado del recipiente
- ⑬ **Al recibir una entrega de alimentos en el establecimiento, es importante**
- A inspeccionar solo los alimentos TCS.
 - B inspeccionar todos los alimentos inmediatamente antes de almacenarlos.
 - C inspeccionar los alimentos dentro de las dos horas.
 - D almacenar los alimentos inmediatamente e inspeccionarlos más tarde.

- 14 **¿Qué artículo está correctamente almacenado en la cámara refrigeradora?**
- A La ensalada de macarrones arriba del salmón crudo.
 - B La carne de cerdo molida y cruda debajo de las aves crudas.
 - C Las aves crudas encima de las costillas de cerdo crudas.
 - D Las rebanadas de piña debajo de los bistecs crudos.
- 15 **Los alimentos TCS listos para comer deben marcarse con la fecha de preparación si van a mantenerse almacenados por más de**
- A 12 horas.
 - B 24 horas.
 - C 36 horas.
 - D 48 horas.
- 16 **Se ha emitido un aviso de retiro de una marca específica de jugo de naranja. El gerente de la tienda compara la información del aviso de retiro, remueve dicho artículo del inventario y lo guarda en un lugar seguro. ¿Qué más debe hacer?**
- A Seguir los pasos indicados en la notificación del proveedor.
 - B Contactar a el proveedor a fin de que venga a recoger el producto.
 - C Etiquetar el artículo a fin de evitar que accidentalmente sea colocado de nuevo en el inventario.
 - D Informar a los clientes, empleados y medios de comunicación locales sobre el motivo del retiro.
- 17 **¿Cuál es la máxima cantidad de tiempo que un alimento TCS listo para comer puede almacenarse en una cámara refrigeradora a 41°F (5°C) antes de que deba venderse, servirse o desecharse?**
- A 2 días
 - B 5 días
 - C 7 días
 - D 9 días
- 18 **Los patógenos tienden a crecer en un guisado de carne que**
- A se mantiene por debajo de la temperatura de congelamiento.
 - B se mantiene a temperaturas de refrigeración.
 - C se mantiene entre 41°F y 135°F (5°C y 57°C).
 - D ha sido cocinado a la temperatura interna correcta.
- 19 **¿Cuál es un alimento TCS?**
- A Plátanos
 - B Café
 - C Galletas
 - D Brotes vegetales
- 20 **¿A qué temperatura interna deben almacenarse los melones cortados?**
- A 41°F (5°C), o más baja
 - B 45°F (7°C), o más baja
 - C 51°F (11°C), o más baja
 - D 55°F (13°C), o más baja

- 21) **¿Por qué los niños en edad preescolar tienen mayor riesgo de contraer una enfermedad transmitida por alimentos?**
- A No tienen mucho apetito.
 - B No reciben nutrición adecuada.
 - C Tienen más predisposición a sufrir reacciones alérgicas.
 - D Aún no han desarrollado su sistema inmunológico fuerte.
- 22) **¿Cuál es uno de los factores que afecta el crecimiento de las bacterias en los alimentos?**
- A La falta de grasa
 - B La densidad
 - C La madurez
 - D La acidez
- 23) **Al usar un juego de tablas para cortar aves crudas y otro juego de tablas para los alimentos listos para comer se reduce el riesgo de**
- A contaminación cruzada.
 - B abuso de tiempo y temperatura.
 - C contaminación física.
 - D envenenamiento por metales tóxicos.
- 24) **Los productos derivados de la soya y los cacahuates son dos posibles artículos alimenticios que pueden ser peligrosos para personas con**
- A FAT TOM.
 - B alergias a alimentos.
 - C sensibilidad a los productos químicos.
 - D malos hábitos de higiene personal.
- 25) **El resuello y la urticaria son síntomas de**
- A alergia a los alimentos.
 - B Norovirus.
 - C botulismo.
 - D hepatitis A.
- 26) **Un empleado de catering sacó una bandeja de lasaña con una temperatura de 135°F (57°C) del recipiente de mantenimiento en caliente para servirla en la sala de conferencias de un hotel a las 11:00 a.m. ¿A qué hora debe desecharse?**
- A 12:00 p.m.
 - B 2:00 p.m.
 - C 3:00 p.m.
 - D 4:00 p.m.
- 27) **¿A cuál de estos establecimientos nunca le está permitido mantener alimentos TCS sin control de temperatura?**
- A Evento de catering
 - B Asilo de ancianos
 - C Bar con Happy Hour
 - D Panadería

28 **¿Qué acción podría contaminar los alimentos en un área de autoservicio?**

- A Mantener los alimentos TCS calientes a 135°F (57°C)
- B Permitir que los clientes vuelvan a servirse alimentos usando el mismo plato
- C Etiquetar todos los mangos y recipientes
- D Tomar la temperatura de los alimentos una vez por hora

29 **¿Qué alimento puede ser manipulado con las manos descubiertas?**

- A Pasta cocinada para la ensalada
- B Papas en trozos para la sopa
- C Atún enlatado para los sándwiches
- D Sandía en salmuera para las guarniciones

30 **Antes de lavar los platos en un fregadero de tres compartimentos, ¿qué es lo primero que debe hacer?**

- A Quitar los restos de comida de los platos.
- B Llenar el primer fregadero con agua y detergente.
- C Limpiar y sanitizar los fregaderos y escurridores.
- D Verificar que haya un reloj con segundero que funcione.

31 **Al vaciar una solución sanitizante de su recipiente original a una botella rociadora, ésta debe etiquetarse con**

- A el nombre común del producto químico.
- B la fecha de caducidad del producto químico.
- C la fecha en que se vació el producto químico.
- D el nombre de la persona que vació el producto químico.

32 **¿Cuáles no requieren sanitización?**

- A Platos
- B Cuchillos
- C Paredes
- D Tenacillas

33 **¿Cuál es la definición de “sanitización”?**

- A Lavar una superficie hasta que esté limpia
- B Pasar un trapo sobre una superficie hasta que esté limpia
- C Eliminar la suciedad de una superficie a niveles seguros
- D Reducir a niveles seguros la cantidad de patógenos de una superficie

34 **A fin de verificar que el sanitizante químico que se usa en una superficie de preparación de alimentos tiene la concentración adecuada,**

- A enjuague la superficie y aplique sanitizante nuevamente.
- B examine primero la superficie a fin de confirmar que no haya patógenos.
- C caliente el sanitizante a la temperatura recomendada por el fabricante.
- D use un kit de prueba para comprobar el nivel de concentración.

35 Los botes de basura exteriores deben

- A moverse con frecuencia.
- B mantenerse tapados con tapas bien ajustadas.
- C estar alejados de las áreas de estacionamiento.
- D estar forrados con plástico o papel resistente a la humedad.

36 ¿Qué es una conexión cruzada?

- A Un grifo con rosca
- B Un dispositivo que previene la aspiración de suciedad
- C Una válvula de bronce o latón que mezcla agua fría y caliente
- D Un enlace físico entre las fuentes de agua potable y agua contaminada

37 ¿Qué medida deben tomar los gerentes después de crear un calendario maestro de limpieza y entrenar a los empleados para que lo sigan?

- A Monitorear el programa de limpieza
- B Determinar qué se debe limpiar
- C Determinar quién debería realizar cada tarea
- D Cronometrar el tiempo que tardan los empleados para limpiar

38 Una estación para lavarse las manos debe tener agua corriente a una temperatura de al menos

- A 70°F (21°C).
- B 75°F (24°C).
- C 80°F (27°C).
- D 85°F (29°C).

39 ¿Cuál es la mejor manera de eliminar las plagas de un establecimiento?

- A Subir la temperatura de la calefacción cuando el restaurante está cerrado al público.
- B Bajar la temperatura de la calefacción cuando el restaurante está cerrado al público.
- C Trabajar con un operador de control de plagas que tenga licencia (PCO, en inglés).
- D Aplicar pesticidas de venta libre en todo el establecimiento.

40 ¿A qué distancia del piso debe montarse el equipo fijo?

- A Por lo menos a 1 pulgada (3 centímetros)
- B Por lo menos a 2 pulgadas (5 centímetros)
- C Por lo menos a 4 pulgadas (10 centímetros)
- D Por lo menos a 6 pulgadas (15 centímetros)