

Exámenes de práctica y respuestas

Examen de práctica



Nombre _____ Fecha _____

Encierre en un círculo la mejor respuesta para cada una de las preguntas siguientes. Asegúrese de contestar las 40 preguntas.

① **¿Por qué los niños pequeños corren más riesgo de contraer una enfermedad transmitida por alimentos?**

- A Porque no tienen mucho apetito.
- B Porque no comen suficientes alimentos nutritivos.
- C Porque es probable que sufran reacciones alérgicas.
- D Porque no han desarrollado sus sistemas inmunológicos.

② **¿Qué bacteria se relaciona comúnmente con el arroz cocido?**

- A *Shigella* spp.
- B *Salmonella* spp.
- C *Bacillus cereus*
- D *Vibrio vulnificus*

③ **Para prevenir el envenenamiento por escombroides se debe:**

- A comprar el pescado a proveedores aprobados y con buena reputación.
- B cocinar el pescado a la temperatura interna correcta.
- C asegurarse de que los empleados que manejan alimentos se laven las manos.
- D prevenir la contaminación cruzada.

④ **¿Cuál de estos es un alimento que necesita control de tiempo y temperatura para su seguridad?**

- A Galletas saladas
- B Bananas
- C Brotes vegetales y germinados
- D Café

⑤ **¿Cuál de estos es un contaminante biológico?**

- A Un hueso en un filete de pollo
- B Ciguatoxina en un pargo (huachinango)
- C Virutas de metal en una lata de duraznos
- D Jugo de tomate servido en una jarra de peltre

⑥ **¿De qué enfermedad transmitida por alimentos es síntoma la ictericia?**

- A Criptosporidiosis
- B Hepatitis A
- C Colitis hemorrágica
- D Norovirus

- 7 **Como parte del proceso de lavado de manos, los empleados deben frotarse las manos y los antebrazos durante:**
- A 5 a 10 segundos.
 - B 10 a 15 segundos.
 - C 15 a 20 segundos.
 - D 20 a 25 segundos.
- 8 **¿Qué debe hacer el gerente de un establecimiento de servicio rápido si un empleado reporta que tiene dolor de garganta y fiebre?**
- A Excluir al empleado del establecimiento.
 - B Reportar la enfermedad a la autoridad reguladora local.
 - C Hablar con el médico del empleado.
 - D Restringir al empleado para que no trabaje con los alimentos.
- 9 **Para trabajar con alimentos, un empleado con una herida en la mano debe:**
- A ponerse una curita y un guante de un solo uso.
 - B ponerse una curita y limitar el contacto con los alimentos.
 - C lavarse las manos y ponerse una curita.
 - D aplicar ungüento y ponerse una curita.
- 10 **¿Qué alhaja se les permite usar a los empleados que tocan alimentos?**
- A Un anillo de diamantes
 - B Una pulsera con información médica
 - C Una sortija plana lisa
 - D Un reloj con un extensible de cuero
- 11 **Los empleados que tocan alimentos deben lavarse las manos antes y después de:**
- A sacar la basura.
 - B tocar la ropa o el delantal.
 - C tocar carne, aves o mariscos crudos.
 - D usar productos químicos que puedan afectar a la seguridad de los alimentos.
- 12 **Un empleado que pasa todo su turno haciendo las porciones de carne para hamburguesas se debe cambiar los guantes:**
- A después de 1 hora, porque los guantes pueden cubrirse de patógenos rápidamente.
 - B cada 4 horas durante el uso continuo y con más frecuencia cuando sea necesario.
 - C al final del turno, cuando se trabaja en una sola tarea.
 - D cada 6 horas para no desperdiciar guantes.
- 13 **¿Cómo se debe tomar la temperatura de una entrega de crema agria que llega al establecimiento?**
- A Poniendo una mano en un recipiente para ver si está frío.
 - B Sosteniendo un termómetro infrarrojo lo más cerca posible a un recipiente.
 - C Poniendo la varilla del termómetro entre las cajas de la entrega para tomar una lectura.
 - D Quitando la tapa de un recipiente y metiendo la varilla del termómetro en la crema agria.

14) ¿Cuál condición es una razón para rechazar una entrega de pollo fresco?

- A No tener sello de inspección del Departamento de Agricultura de EE.UU. o del Departamento de Agricultura estatal
- B No tener las etiquetas de identificación de mariscos pegadas al contenedor
- C La carne es firme y recupera la forma cuando la tocan
- D Recibir la entrega a una temperatura de 40°F (4°C)

15) ¿Qué alimento se almacenó correctamente en el refrigerador?

- A Rebanadas de piña almacenadas debajo de steaks crudos
- B Carne de cerdo molida cruda almacenada debajo de aves crudas
- C Ensalada de macarrones almacenada arriba de salmón crudo
- D Aves crudas almacenadas arriba de asado de cerdo crudo

16) ¿A qué temperatura interna se deben almacenar los melones cortados?

- A 41°F (5°C), o menos
- B 45°F (7°C), o menos
- C 51°F (10°C), o menos
- D 55°F (13°C), o menos

17) Se deben poner etiquetas a todos los alimentos listos para comer que necesitan control de tiempo y temperatura y que se van a mantener más de _____ horas.

- A 12
- B 24
- C 36
- D 48

18) ¿Cuál es el propósito de las Hojas de información de seguridad de materiales?

- A Informar a los empleados acerca del uso seguro y los peligros relacionados con los productos químicos que se usan en el establecimiento
- B Dar información sobre la maquinaria potencialmente peligrosa que se utiliza en la cocina
- C Monitorear la cantidad de productos para la limpieza que se usan en cada turno
- D Informar a los clientes acerca de los peligros de los alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura para su seguridad

19) ¿Cuál es la temperatura interna mínima de cocción de los mariscos?

- A 165°F (74°C), o más, por 15 segundos
- B 155°F (68°C), o más, por 15 segundos
- C 145°F (63°C), o más, por 15 segundos
- D 135°F (57°C), o más, por 15 segundos

20) Las sobras de chili que se van a mantener calientes se deben recalentar a:

- A 165°F (74°C), por 15 segundos, en menos de 2 horas.
- B 155°F (68°C), por 15 segundos, en menos de 2 horas.
- C 145°F (63°C), por 15 segundos, en menos de 2 horas.
- D 135°F (57°C), por 15 segundos, en menos de 2 horas.

- 21 Los alimentos se deben enfriar de 135°F (57°C) a _____ en menos de 2 horas.
- A 80°F (27°C)
 - B 70°F (21°C)
 - C 45°F (7°C)
 - D 41°F (5°C)
- 22 Los alimentos NUNCA se deben descongelar...
- A en un refrigerador.
 - B en un microondas.
 - C como parte de la cocción.
 - D a temperatura ambiente.
- 23 Una olla de sopa que necesita enfriarse se debe colocar:
- A en la cámara congeladora.
 - B en la cámara refrigeradora.
 - C en un baño de agua con hielo.
 - D en una mesa de preparación de alimentos.
- 24 Al transportar alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura, del lugar de preparación al lugar donde se van a servir, ¿qué tipo de recipientes se deben usar?
- A Flexibles
 - B Grandes
 - C Reflejantes
 - D Con aislante
- 25 ¿Por cuánto tiempo se pueden mantener en el refrigerador los alimentos refrigerados que se prepararon en el establecimiento?
- A 9 días
 - B 7 días
 - C 5 días
 - D 3 días
- 26 ¿Dónde se deben almacenar los pesticidas?
- A Arriba de los puestos de trabajo del área de preparación de alimentos
 - B En un área de almacenamiento segura, lejos de los alimentos
 - C En el estante más bajo del área de almacenamiento seco
 - D En un bin o una caja debajo del fregadero
- 27 ¿Cuál es la única manera eficaz de prevenir el reflujo?
- A Espacio de aire
 - B Desagüe del piso
 - C Válvula rompevacío
 - D Conexión cruzada

- 28 **En la cocina ocurrió un reflujo de aguas negras. ¿Qué se debe hacer ahora?**
- A Revisar para ver si hay una infestación de plagas.
 - B Empezar a usar artículos de servicio de un solo uso.
 - C Cerrar el área afectada y limpiarla.
 - D Sólo servir alimentos preparados antes del reflujo.
- 29 **¿Que es el zócalo?**
- A Un borde curvo y sellado que hay entre el piso y la pared.
 - B Un tipo de piso elástico y no poroso.
 - C Un dispositivo de prevención de reflujo.
 - D Una unidad de iluminación.
- 30 **El primer paso para limpiar y sanitizar objetos en un fregadero de tres compartimentos es:**
- A secar al aire los objetos.
 - B lavar los objetos con detergente.
 - C sumergir los objetos en el sanitizante.
 - D enjuagar, frotar o remojar los objetos.
- 31 **¿Cuál es la definición de sanitización?**
- A Lavar una superficie hasta llegar a un nivel limpio
 - B Usar un trapo en una superficie hasta que quede limpia
 - C Reducir a niveles seguros los patógenos que hay en una superficie
 - D Eliminar la suciedad que hay en una superficie hasta llegar a niveles seguros
- 32 **Si una superficie que tiene contacto con alimentos se usa constantemente, se debe limpiar y sanitizar por lo menos cada:**
- A 2 horas.
 - B 4 horas.
 - C 6 horas.
 - D 8 horas.
- 33 **¿Cuál es el tercer paso para limpiar y sanitizar una mesa de preparación?**
- A Sanitizar
 - B Secar al aire
 - C Enjuagar
 - D Lavar
- 34 **¿Cuál sonda se debe usar para revisar la temperatura de un asado de cerdo?**
- A La sonda de aire
 - B La sonda de superficie
 - C La sonda de inmersión
 - D La sonda de penetración

35 **Para prevenir el contacto cruzado, debe:**

- A usar sólo equipo apropiado para alimentos.
- B limpiar y sanitizar los utensilios antes de cada uso.
- C almacenar los alimentos listos para comer separados de los alimentos crudos.
- D comprar alimentos sólo a proveedores aprobados y con buena reputación.

36 **El resuello y la urticaria son síntomas de:**

- A alergias a alimentos.
- B Norovirus.
- C botulismo.
- D hepatitis A.

37 **¿Qué organización hace las recomendaciones sobre los reglamentos de seguridad de los alimentos a la industria de servicio de alimentos?**

- A La autoridad reguladora estatal
- B La Administración de Alimentos y Drogas
- C El Departamento de Agricultura de EE.UU.
- D Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades

38 **¿Por cuál razón un inspector podría cerrar un establecimiento?**

- A La llamada de un cliente que se queja de una enfermedad transmitida por alimentos
- B La infestación de cucarachas o de ratones
- C El área de almacenamiento seco se mantiene a 80°F (27°C)
- D Los empleados que tocan alimentos no usan gorras

39 **¿Para qué método de entrenamiento es una desventaja el alejar a los empleados con experiencia de sus tareas?**

- A Entrenamiento en el salón de clases
- B Búsqueda de información
- C Entrenamiento en el trabajo
- D Discusión dirigida

40 **¿Qué método de entrenamiento se basa en que los voluntarios hagan una representación de un guión?**

- A Demostración
- B Diseño de rompecabezas
- C Dramatización
- D Juegos