

Exámenes de práctica y respuestas

Examen de diagnóstico



Instrucciones para usar el examen de diagnóstico antes de la enseñanza en el salón de clases

Puede ser un reto enseñar todo el contenido de *Información esencial de ServSafe*® en una sesión de ocho o de dieciséis horas. Tener estudiantes mejor preparados antes de que comiencen la enseñanza en el salón de clases produce una experiencia más positiva para todos.

Una de las mejores maneras en que los estudiantes se pueden preparar para la enseñanza en el salón es leer *Información esencial de ServSafe* antes de venir a la clase. Pedir a los estudiantes que completen el examen de diagnóstico los preparará para clase y le ayudará a usted a concentrarse en las áreas que necesiten más atención.

Tres semanas antes de la clase, debe enviar a todos los estudiantes un paquete de información que contenga lo siguiente:

- *Información esencial de ServSafe*
- Un examen de diagnóstico de 80 preguntas y sus respuestas
- Fecha(s) de la clase
- Horario de la clase
- Lugar (con direcciones)
- Qué traer a la clase (por ejemplo, bolígrafos, cuadernos, etc.)
- Qué esperar durante el entrenamiento y el examen

En este CD-ROM se incluye una muestra de la carta de presentación para el paquete.

El examen de diagnóstico trae una hoja de respuestas. En la hoja de respuestas se pueden ver los puntos débiles y les indica a los estudiantes cuáles son las secciones apropiadas de *Información esencial de ServSafe* que deben estudiar antes de ir a la clase. Además, como instructor, usted puede usar los resultados del examen de diagnóstico para descubrir qué áreas del contenido necesitarán más atención en la clase. Pida a los estudiantes que, antes de la clase, le envíen los exámenes de diagnóstico contestados y la hoja de respuestas. Use los resultados del examen para ajustar el material que planea presentar en la clase. Quizá decida dedicar más tiempo a las áreas que fueron difíciles para los estudiantes.

Exámenes de práctica y respuestas

Examen de diagnóstico



Nombre _____ Fecha _____

Encierre en un círculo la mejor respuesta para cada una de las preguntas siguientes. Asegúrese de contestar las 80 preguntas.

① En una máquina lavaplatos de sanitización por calor, ¿cuál es la temperatura mínima del enjuague final?

- A 152°F (67°C)
- B 180°F (82°C)
- C 192°F (89°C)
- D 200°F (93°C)

② ¿Cuál es el síntoma por el que se debe excluir de un establecimiento a un empleado que toca alimentos?

- A Ictericia
- B Tos
- C Retortijones
- D Estornudos

③ Se puede reducir el peligro de contaminación física...

- A lavándose las manos antes de tocar los alimentos.
- B usando recipientes galvanizados para almacenar bebidas.
- C manteniendo bien cubiertos los alimentos cuando se aplican pesticidas.
- D con protectores para las lámparas fluorescentes donde se almacenan los alimentos.

④ ¿Cuál es el intervalo de la zona de temperatura de peligro?

- A 0°F a 212°F (-18°C a 100°C)
- B 32°F a 100°F (0°C a 38°C)
- C 41°F a 135°F (5°C a 57°C)
- D 70°F a 155°F (21°C a 68°C)

⑤ ¿Qué forma toman ciertas bacterias para no morir cuando no tienen suficiente comida?

- A Flagelados
- B Virus
- C Esporas
- D Parásitos

⑥ ¿A qué nivel se escribe la mayoría de los reglamentos para establecimientos de servicio de alimentos?

- A Ciudad
- B Condado
- C Estado
- D Federal

- ⑦ **Usar un juego de tablas de cortar para alimentos crudos que necesitan control de tiempo y temperatura, y otro juego de tablas de cortar para alimentos listos para comer reduce el riesgo de...**
- A contaminación cruzada.
 - B abuso de tiempo y temperatura.
 - C contaminación física.
 - D envenenamiento por metales tóxicos.
- ⑧ **¿Qué se debe usar para secarse las manos después de lavarlas?**
- A Una camisa limpia
 - B Un delantal limpio
 - C Una toalla de tela común
 - D Toallas de papel de un solo uso
- ⑨ **¿A qué temperatura interna se deben almacenar la carne, las aves y los mariscos crudos?**
- 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
- ⑩ **¿Los cacahuates y los productos de soya son peligrosos para personas que tienen qué padecimiento?**
- A Condiciones que favorecen el crecimiento de microorganismos
 - B Alergias a alimentos
 - C Sensibilidad a productos químicos
 - D Malos hábitos de higiene personal
- ⑪ **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 Con aislante
 - B Grandes
 - C Reflejantes
 - D Flexibles
- ⑫ **Para que aprendan una destreza nueva, a los estudiante se les debe dar la oportunidad de:**
- A identificar una necesidad de entrenamiento.
 - B pasar un examen.
 - C asistir a una sesión de orientación.
 - D practicar la destreza.
- ⑬ **¿Cuál es la única alhaja que pueden usar en manos o brazos los empleados que tocan alimentos?**
- A Una sortija plana lisa
 - B Una pulsera con información médica
 - C Un reloj con un extensible de cuero
 - D Un anillo de diamantes

14 **¿Quién debe aplicar los pesticidas en un establecimiento?**

- A Gerente
- B Lavaplatos
- C Operador de control de plagas
- D Empleado designado para plagas

15 **En la cocina ocurrió un reflujo de aguas negras. ¿Qué se debe hacer ahora?**

- A Empezar a usar artículos de servicio de un solo uso.
- B Cerrar el área afectada y limpiarla.
- C Sólo servir alimentos preparados antes del accidente.
- D Restringir el acceso a la cocina sólo para empleados que manipulan alimentos.

16 **Al poner los alimentos en un refrigerador siguiendo un orden de abajo hacia arriba, ¿qué determina el estante donde debe ir cada alimento?**

- A El tamaño del paquete del alimento
- B La fecha de caducidad del alimento
- C El orden en que van a cocinarse los alimentos
- D La temperatura interna mínima de cocción de los alimentos

17 **Una manguera conectada a una llave de agua abierta y sumergida en un balde para fregar es un ejemplo de un/una...**

- A espacio de aire.
- B válvula rompevacío.
- C conexión cruzada.
- D fuente de agua potable.

18 **¿Para que se usa el antiséptico para manos?**

- A Para reducir los patógenos que hay en la piel
- B Para reducir la necesidad de lavarse las manos
- C Para alargar la vida útil de los guantes
- D Para eliminar el olor desagradable de los alimentos

19 **Un ejemplo de un alimento que necesita control de tiempo y temperatura para su seguridad sería:**

- A manzanas desecadas.
- B leche en polvo.
- C nueces de la India picadas.
- D melón en rebanadas.

20 **¿Qué síntoma podría tener un cliente que sufre una reacción alérgica?**

- A Sudor frío
- B Resuello
- C Mareos
- D Deshidratación

- 21 **Los platillos crudos o poco cocinados hechos para poblaciones con alto riesgo deben usar huevos que se hayan...**
- A pasteurizado.
 - B combinado.
 - C hervido.
 - D sacado del cascarón.
- 22 **La efectividad de los sanitizantes químicos NO es afectada por su:**
- A concentración.
 - B tiempo de contacto.
 - C color.
 - D temperatura.
- 23 **Después de formar porciones para hamburguesas con carne de res cruda molida en la línea de preparación, un empleado siguió usando los mismos guantes al cortar el pan para las hamburguesas. ¿Qué errores cometió el empleado?**
- A El empleado no se lavó las manos ni se cambió los guantes después de manipular carne cruda.
 - B El empleado no se lavó las manos antes de ponerse los guantes para cortar el pan para las hamburguesas.
 - C El empleado no lavó y sanitizó los guantes antes de tocar el pan.
 - D El empleado no enjuagó los guantes después de tocar carne cruda.
- 24 **Un empleado acaba de limpiar las mesas, ¿qué debe hacer antes de tocar alimentos?**
- A Quitarse el delantal
 - B Lavarse las manos
 - C Volver a ponerse guantes desechables
 - D Limpiarse las manos con una toalla de tela
- 25 **¿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
- 26 **¿Qué agencia se asegura del cumplimiento de los reglamentos de seguridad de los alimentos en los establecimientos de servicio de alimentos?**
- A Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades
 - B La Administración de Alimentos y Drogas
 - C La autoridad reguladora estatal o local
 - D El Departamento de Agricultura de EE.UU.
- 27 **¿Qué método se debe usar para rotar los alimentos almacenados?**
- A Orden periódico
 - B Rotación de FDA
 - C Últimas entradas, primeras salidas
 - D Primeras entradas, primeras salidas

- 28 **¿Qué puede causar que se forme histamina en el atún?**
- A Curación incorrecta
 - B Contaminación cruzada
 - C Empaque al vacío
 - D Abuso de tiempo y temperatura
- 29 **Varias personas se enfermaron de gastroenteritis causada por *Bacillus cereus* después de comer arroz que había sufrido abuso de tiempo y temperatura. ¿De qué es ejemplo este resultado?**
- A Contaminación cruzada
 - B Enfermedades transmitidas por alimentos
 - C Irradiación de alimentos
 - D Etapa estacionaria
- 30 **¿Por qué los niños pequeños corren más riesgo de contraer una enfermedad transmitida por alimentos?**
- A Porque es probable que pasen tiempo en un hospital.
 - B Porque sus sistemas inmunológicos no se han desarrollado completamente.
 - C Porque es probable que sufran reacciones alérgicas.
 - D Porque su apetito ha disminuido.
- 31 **¿Cuál es la segunda regla básica de un programa de manejo integrado de plagas?**
- A Negar a las plagas alimento, agua y un lugar para refugiarse o anidar.
 - B Preparar un horario de aplicación de químicos.
 - C Avisar a la Agencia de protección del medio ambiente (EPA) cuando se vayan a usar pesticidas.
 - D Informar a la autoridad reguladora local sobre todas las infestaciones.
- 32 **Los alimentos que se colocan en el área de almacenamiento seco NO deben...**
- A tocar las paredes.
 - B estar a, por lo menos, seis pulgadas del piso.
 - C estar en condiciones de humedad controlada.
 - D estar entre 50°F y 70°F (10°C y 21°C).
- 33 **¿Cuánto tiempo se deben mantener en los archivos las etiquetas de identificación de mariscos?**
- A 30 días después de la fecha en que se recibieron
 - B 90 días después de la fecha en que se recibieron
 - C 30 días después de que se vacía el contenedor o de que se saca el último marisco del contenedor
 - D 90 días después de que se vacía el contenedor o de que se saca el último marisco del contenedor
- 34 **Debe poner etiquetas a todos los alimentos listos para comer que necesitan control de tiempo y temperatura y que se mantienen más de...**
- A 12 horas.
 - B 24 horas.
 - C 48 horas.
 - D 72 horas.

35 ¿Cuál es la definición de sanitización?

- A Enjuagar una superficie hasta llegar a un nivel limpio
- B Usar un trapo o un cepillo en una superficie hasta que quede limpia
- C Eliminar la suciedad que hay en una superficie hasta llegar a niveles seguros
- D Reducir a niveles seguros los patógenos que hay en una superficie

36 Al transportar alimentos fuera del establecimiento, ¿cómo debe comunicar información, como la hora y fecha de caducidad, a los empleados que los servirán?

- A Por teléfono
- B Por un medio electrónico
- C Con etiquetas en los alimentos
- D Con instrucciones verbales

37 ¿Cuál es la primera regla básica de un Programa de manejo integrado de plagas (IPM)?

- A Mantener al operador de control de plagas fuera de las instalaciones hasta que se confirme la infestación.
- B Evitar servir a los clientes si se sospecha que hay una infestación.
- C Tratar de usar pesticidas antes de llamar a un operador de control de plagas.
- D Negar a las plagas el acceso al establecimiento.

38 Las tres categorías de peligros potenciales de los alimentos son biológicos, físicos y...

- A acetilenos.
- B químicos.
- C terminales.
- D de procedimientos.

39 A quienes se les llama "portadores" pueden transportar patógenos en sus sistemas e infectar a otras personas, sin embargo no...

- A enfermarse ellos.
- B contaminar los alimentos.
- C contaminar las superficies.
- D afectar a otras personas hasta tener ellos síntomas.

40 ¿Cuál es la única manera eficaz de prevenir el reflujo?

- A Espacio de aire
- B Desagüe del piso
- C Válvula rompedora
- D Conexión cruzada

41 ¿Cuándo debe recibir entrenamiento sobre seguridad de los alimentos un empleado?

- A Sólo cuando el nuevo empleado no tiene experiencia en servicio de alimentos
- B Cuando se contrata al empleado y con frecuencia después de esto
- C Cuando se publica un nuevo Código alimentario de la FDA
- D Sólo cuando él lo pida

42 **El entrenamiento en el trabajo es lo mejor para**

- A empleados nuevos.
- B empleados con experiencia.
- C grupos pequeños o un solo empleado.
- D trabajadores temporales.

43 **¿A qué temperatura se debe recalentar por 15 segundos, en menos de 2 horas, el chili que se recalienta para mantenerlo caliente?**

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

44 **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.

45 **¿Cómo pueden los gerentes tener un papel clave en la promoción de los buenos hábitos de higiene personal?**

- A Poniendo loción para manos en las estaciones para lavarse las manos
- B Ofreciendo salas de descanso cómodas
- C Dando siempre un buen ejemplo del comportamiento apropiado
- D Permitiendo tocar los alimentos con las manos descubiertas de vez en cuando

46 **¿Qué hacen los indicadores de tiempo y temperatura?**

- A Miden la temperatura con una sonda que tiene un sensor en la punta
- B Miden el tiempo que se deben cocinar los alimentos
- C Muestran si los alimentos sufrieron contaminación cruzada durante la preparación
- D Indican si los alimentos sufrieron abuso de tiempo y temperatura durante el envío

47 **¿Cuál es una manera en que NUNCA se deben descongelar los alimentos?**

- A En un microondas
- B A temperatura ambiente
- C En un refrigerador
- D Como parte del proceso de cocción

48 **¿Cuál es la temperatura interna mínima de cocción de las aves?**

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

49) ¿Cuál es el primer paso para desarrollar un plan HACCP?

- A Identificar medidas correctivas.
- B Efectuar un análisis de peligros.
- C Establecer procedimientos de monitoreo.
- D Determinar los puntos críticos de control.

50) ¿Qué tipo de patógenos causan la hepatitis A?

- A Virus
- B Bacterias
- C Parásitos
- D Hongos

51) ¿Cuál es el único lugar en el que se puede reproducir un virus relacionado a los alimentos?

- A Los alimentos ácidos
- B Los intestinos de las personas
- C Los alimentos que contienen proteínas
- D Alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura para su seguridad

52) ¿Qué miden los termómetros infrarrojos (láser)?

- A Temperatura del aire
- B Temperatura de los líquidos
- C Temperatura interna
- D Temperatura de la superficie

53) Una necesidad de entrenamiento es...

- A una habilidad, destreza o conocimiento que se puede medir.
- B una brecha entre lo que el empleado sabe y lo que el empleado necesita saber.
- C un proceso usado para evaluar a estudiantes de distintas capacidades y experiencias.
- D una secuencia estructurada de eventos que lleva al aprendizaje.

54) ¿Cuál es una señal de una posible infestación de roedores?

- A Fuerte olor a aceite
- B Puntitos negros que parecen pimienta negra
- C Una pila de materiales suaves en una esquina
- D Bolsas de huevos en forma de cápsulas

55) Los alimentos calientes que necesitan control de tiempo y temperatura para su seguridad, y que se mantuvieron a menos de 135°F (57°C) durante más de 4 horas, se deben...

- A recalentar a 165°F (74°C), por 15 segundos.
- B tirar inmediatamente.
- C mezclar con más alimentos calientes.
- D comer en menos de 2 horas.

- 56 **¿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
- 57 **¿Qué es el Código alimentario de la FDA?**
- A Las recomendaciones del gobierno federal acerca de los reglamentos sanitarios de servicio de alimentos
 - B Una ley que requiere que se den a conocer todos los aditivos usados en los alimentos preparados en el establecimiento
 - C Un directorio de sustancias alergénicas y toxinas químicas comunes
 - D Las listas de categorías de alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura para su seguridad
- 58 **Un paquete de harina que llega al área de descarga con señales de humedad en la bolsa se debe...**
- A rechazar y regresar al proveedor.
 - B aceptar y poner en el área de almacenamiento seco.
 - C secar completamente antes de usarlo.
 - D almacenar en un refrigerador a 41°F (5°C), o menos.
- 59 **¿Qué medida debe tomar el gerente cuando un empleado que toca alimentos reporta que le diagnosticaron shigelosis?**
- A Mantener al empleado alejado de tareas que involucran alimentos.
 - B Regresar al empleado a su casa y después llamar a la autoridad reguladora local.
 - C Asegurarse de darle al empleado una buena cantidad de guantes desechables.
 - D Asegurarse de que el empleado se lave las manos con frecuencia.
- 60 **¿Qué sucede cuando es demasiado alta la temperatura del agua de una máquina lavaplatos de alta temperatura?**
- A Las boquillas rociadoras se tapan.
 - B Los objetos se sanitizan demasiado tiempo.
 - C Queda detergente en los platos y utensilios.
 - D El agua se vaporiza antes de poder sanitizar los objetos.
- 61 **Cuando recibe una entrega de alimentos en su establecimiento, es importante**
- A inspeccionar sólo los alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura para su seguridad.
 - B almacenarla inmediatamente e inspeccionarla después.
 - C inspeccionar inmediatamente todos los alimentos antes de almacenarlos.
 - D apilar con cuidado los productos entregados e inspeccionarlos en menos de 12 horas.
- 62 **Para asegurarse de que el sanitizante químico utilizado en una superficie de preparación de alimentos tenga la potencia correcta, los empleados deben**
- A enjuagarlo de la superficie y después aplicarlo por segunda vez.
 - B probar primero la superficie para confirmar que no haya patógenos.
 - C usar un kit de prueba para revisar la concentración del sanitizante cuando lo mezclen.
 - D calentarlo a la temperatura recomendada por el fabricante.

- 63 **¿A qué temperatura interna se deben recibir los alimentos fríos que necesitan control de tiempo y temperatura para su seguridad?**
- A 32°F (0°C), o menos
 - B 41°F (5°C), o menos
 - C 50°F (10°C), o menos
 - D 55°F (13°C), o menos
- 64 **¿Cuál es la temperatura interna mínima para cocinar en un microondas los alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura para su seguridad?**
- A 135°F (57°C)
 - B 145°F (63°C)
 - C 155°F (68°C)
 - D 165°F (74°C)
- 65 **¿Para qué se usa la tuerca de calibración de un termómetro bimetálico de varilla?**
- A Para mantener su precisión
 - B Para marcar el área sensible
 - C Para medir la temperatura del aire
 - D Para medir las temperaturas a través del vidrio
- 66 **Un empleado puso en el refrigerador alimentos listos para comer, con etiquetas, debajo de carne para hamburguesas. ¿Qué hizo mal?**
- A El empleado les puso etiquetas a los alimentos listos para comer.
 - B El empleado no usó el método Primeras entradas, primeras salidas.
 - C El empleado no puso la carne para hamburguesas al nivel de la cabeza.
 - D El empleado no puso los alimentos listos para comer arriba de los alimentos crudos.
- 67 **Si se ensució una superficie que tiene contacto con alimentos, ¿cuáles son cuatro medidas que se deben tomar antes de usarla de nuevo?**
- A Limpiar, enjuagar, almacenar y secar al aire
 - B Limpiar, enjuagar, fregar y secar al aire
 - C Limpiar, enjuagar, sanitizar y secar al aire
 - D Desgrasar, fregar, enjuagar y secar al aire
- 68 **¿Cuál es la temperatura de recepción máxima para aceptar aves frescas?**
- A 35°F (2°C)
 - B 41°F (5°C)
 - C 45°F (7°C)
 - D 50°F (10°C)
- 69 **Las etiquetas para los recipientes de alimentos listos para comer que necesitan control de tiempo y temperatura preparados en el establecimiento deben incluir...**
- A los ingredientes.
 - B las sustancias alergénicas potenciales.
 - C las instrucciones para el recalentamiento.
 - D la fecha en que se deben vender.

70 ¿Cómo se debe limpiar y sanitizar una mesa de preparación?

- A Rociar con una solución limpiadora y después limpiar con un trapo sanitizado.
- B Rociar con una solución sanitizante, enjuagar con agua limpia y después secar.
- C Eliminar la suciedad suelta con un trapo limpio y después limpiar o rociar con una solución sanitizante.
- D Limpiar y enjuagar la superficie, sanitizar la superficie y secar al aire.

71 ¿Cuándo se debe limpiar y sanitizar una superficie que tiene contacto con alimentos y se usa constantemente?

- A Cada 4 horas
- B Cada 6 horas
- C Cada 8 horas
- D Cada 10 horas

72 ¿Cuál es la manera correcta de medir la temperatura de carne, aves o mariscos frescos al recibirlos?

- A Usar el método del punto de hielo.
- B Usar un termómetro infrarrojo en el contenedor.
- C Poner una sonda en la superficie del alimento y esperar 15 segundos.
- D Introducir la varilla o sonda del termómetro en la parte más gruesa del producto.

73 ¿Qué factor afecta el crecimiento de microorganismos en los alimentos?

- A No tener grasa
- B La densidad
- C La madurez del alimento
- D La acidez

74 ¿Cuál es el procedimiento correcto para lavarse las manos?

- A Mojarse las manos y los antebrazos con agua a, por lo menos, 41°F (5°C). Aplicar jabón. Frotarse las manos y los antebrazos. Aplicarse un antiséptico para manos. Secarse las manos.
- B Mojarse las manos y los antebrazos con agua a, por lo menos, 41°F (5°C). Aplicar jabón. Frotarse las manos y los antebrazos. Enjuagarse las manos y los antebrazos. Secarse las manos y los antebrazos.
- C Mojarse las manos y los antebrazos con agua a, por lo menos, 100°F (38°C). Aplicar jabón. Frotarse vigorosamente las manos y los antebrazos de 10 a 15 segundos. Enjuagarse las manos y los antebrazos. Secarse las manos y los antebrazos.
- D Mojarse las manos y los antebrazos con agua a, por lo menos, 100°F (38°C). Aplicar jabón. Frotarse las manos y los antebrazos. Aplicarse un antiséptico para manos. Secarse las manos y los antebrazos.

75 ¿Cómo deben mantener sus uñas los empleados?

- A Cortas y sin esmalte
- B Largas y sin esmalte
- C Largas y pintadas con esmalte para uñas
- D Cortas y pintadas con esmalte para uñas

76 **Un empleado que pasa todo su turno deshuesando pollo 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

77 **¿Cuál es la clave para limitar el crecimiento de las bacterias?**

- A Controlar el tiempo y la temperatura
- B Evaluar la selección del menú
- C Supervisar la higiene personal
- D Usar aditivos para alimentos

78 **Al tomar las órdenes de clientes con alergias a alimentos, los meseros deben...**

- A describir completamente cada producto del menú, incluyendo los ingredientes "secretos", a los clientes que pregunten.
- B describir completamente los síntomas de las reacciones alérgicas a los clientes antes de que pidan su orden.
- C decirles a los clientes que los alimentos podrían causar reacciones alérgicas cuando lleguen.
- D decirles a los clientes con alergias a alimentos que no podrán recibir servicio.

79 **¿Por qué NO se deben almacenar alimentos en un recipiente galvanizado?**

- A Los alimentos se deteriorarán rápidamente.
- B Los alimentos no permanecerán a la temperatura correcta.
- C Los ácidos de los alimentos podrían hacer que el zinc lixivie y llegue a los alimentos.
- D Los ácidos de los alimentos podrían hacer que el recipiente se herrumbre.

80 **Los alimentos se deben enfriar de 135°F a 70°F (57°C a 21°C) en menos de _____ horas y de 70°F a 41°F (21°C a 5°C), o menos, en las siguientes _____ horas**

- A 2, 4
- B 3, 4
- C 3, 6
- D 4, 2

Exámenes de práctica y respuestas

Respuestas para el examen de diagnóstico



Nombre _____ Fecha _____

Si da una respuesta incorrecta, rellene el cuadro apropiado en la columna "Marque si es incorrecta". La información que está a la derecha de este cuadro le indicará en qué página del libro puede buscar más información acerca de la pregunta que no respondió correctamente.

Pregunta	Respuesta	Marque si es incorrecta	Encabezado	Información esencial - pág. #
①	B	<input type="checkbox"/>	Máquinas de alta temperatura	11.7
②	A	<input type="checkbox"/>	Normas para reportar problemas de salud	4.12
③	D	<input type="checkbox"/>	Iluminación	10.10
④	C	<input type="checkbox"/>	Lo que los patógenos necesitan para crecer	2.3
⑤	C	<input type="checkbox"/>	Características de las bacterias que causan enfermedades transmitidas por alimentos	2.11
⑥	C	<input type="checkbox"/>	Reglamentos estatales y locales	13.3
⑦	A	<input type="checkbox"/>	Contaminación cruzada	5.3
⑧	D	<input type="checkbox"/>	Cómo lavarse las manos	4.5
⑨	A	<input type="checkbox"/>	Temperaturas	6.9
⑩	B	<input type="checkbox"/>	Sustancias alergénicas comunes	3.7
⑪	A	<input type="checkbox"/>	Servicio fuera del establecimiento	8.8
⑫	D	<input type="checkbox"/>	Entrenamiento en el salón de clases	14.5
⑬	A	<input type="checkbox"/>	Vestimenta de trabajo	4.10
⑭	C	<input type="checkbox"/>	Cómo usar pesticidas	12.7
⑮	B	<input type="checkbox"/>	Drenaje	10.10
⑯	D	<input type="checkbox"/>	Prevención de la contaminación cruzada	6.11
⑰	C	<input type="checkbox"/>	Conexión cruzada	10.9
⑱	A	<input type="checkbox"/>	Antisépticos para manos	4.6
⑲	D	<input type="checkbox"/>	Alimentos más propensos a convertirse en peligrosos	2.4
⑳	B	<input type="checkbox"/>	Síntomas de las alergias	3.6
㉑	A	<input type="checkbox"/>	Huevos y mezclas de huevos	7.4
㉒	C	<input type="checkbox"/>	Efectividad del sanitizante	11.5
㉓	A	<input type="checkbox"/>	Cuándo cambiarse los guantes	4.9
㉔	B	<input type="checkbox"/>	Cuándo lavarse las manos	4.6
㉕	B	<input type="checkbox"/>	Cómo almacenar pesticidas	12.8

Pregunta	Respuesta	Marque si es incorrecta	Encabezado	Información esencial - pág. #
26	C	<input type="checkbox"/>	Reglamentos estatales y locales	13.3
27	D	<input type="checkbox"/>	Rotación	6.8
28	D	<input type="checkbox"/>	Envenenamiento por escombroides	2.27
29	B	<input type="checkbox"/>	Obstáculos para la seguridad de los alimentos	1.2
30	B	<input type="checkbox"/>	Poblaciones con riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos	1.4
31	A	<input type="checkbox"/>	Reglas de un programa de manejo integrado de plagas	12.2
32	A	<input type="checkbox"/>	Almacenamiento seco	6.11
33	D	<input type="checkbox"/>	Mariscos	6.5
34	B	<input type="checkbox"/>	Etiquetado	6.8
35	D	<input type="checkbox"/>	Cómo y cuándo limpiar y sanitizar	11.2
36	C	<input type="checkbox"/>	Servicio fuera del establecimiento	8.8
37	D	<input type="checkbox"/>	Reglas de un programa de manejo integrado de plagas	12.2
38	B	<input type="checkbox"/>	Peligros potenciales que enfrenta la seguridad de los alimentos	1.5
39	A	<input type="checkbox"/>	Situaciones que pueden causar la contaminación de alimentos	4.2
40	A	<input type="checkbox"/>	Prevención de reflujo	10.9
41	B	<input type="checkbox"/>	Entrenamiento de seguridad de los alimentos para empleados	14.2
42	C	<input type="checkbox"/>	Entrenamiento en el trabajo	14.5
43	D	<input type="checkbox"/>	Cómo recalentar los alimentos	7.16
44	A	<input type="checkbox"/>	Cuidado de las manos	4.7
45	C	<input type="checkbox"/>	Manejo de un programa de higiene personal	4.4
46	D	<input type="checkbox"/>	Otros aparatos para registrar la temperatura	5.8
47	B	<input type="checkbox"/>	Descongelación	7.2
48	D	<input type="checkbox"/>	Requerimientos de cocción para alimentos específicos	7.9
49	B	<input type="checkbox"/>	Principio 1: Efectuar un análisis de peligros	9.6
50	A	<input type="checkbox"/>	Hepatitis A	2.9
51	B	<input type="checkbox"/>	Información general sobre los virus	2.6
52	D	<input type="checkbox"/>	Termómetros infrarrojos (láser)	5.8
53	B	<input type="checkbox"/>	Entrenamiento de los empleados	14.2
54	C	<input type="checkbox"/>	Roedores	12.7
55	B	<input type="checkbox"/>	Pautas para el mantenimiento de alimentos	8.2

Pregunta	Respuesta	Marque si es incorrecta	Encabezado	Información esencial - pág. #
56	A	<input type="checkbox"/>	Hojas de información sobre seguridad de materiales	11.14
57	A	<input type="checkbox"/>	El Código alimentario de la FDA	13.2
58	A	<input type="checkbox"/>	Empaque	6.4
59	B	<input type="checkbox"/>	Normas para reportar problemas de salud	4.12
60	D	<input type="checkbox"/>	Máquinas de alta temperatura	11.7
61	C	<input type="checkbox"/>	Recepción e inspección	6.3
62	C	<input type="checkbox"/>	Efectividad del sanitizante	11.5
63	B	<input type="checkbox"/>	Alimentos fríos	6.4
64	D	<input type="checkbox"/>	Cómo cocinar en el microondas los alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura para su seguridad	7.10
65	A	<input type="checkbox"/>	Termómetro bimetálico de varilla	5.6
66	D	<input type="checkbox"/>	Prevención de la contaminación cruzada	6.11
67	C	<input type="checkbox"/>	Cómo y cuándo limpiar y sanitizar	11.2
68	B	<input type="checkbox"/>	Alimentos fríos	6.4
69	D	<input type="checkbox"/>	Etiquetado	6.8
70	D	<input type="checkbox"/>	Cómo y cuándo limpiar y sanitizar	11.2
71	A	<input type="checkbox"/>	Cuándo limpiar y sanitizar	11.3
72	D	<input type="checkbox"/>	Revisión de la temperatura de varios tipos de alimentos	6.3
73	D	<input type="checkbox"/>	Lo que los patógenos necesitan para crecer	2.3
74	C	<input type="checkbox"/>	Cómo lavarse las manos	4.5
75	A	<input type="checkbox"/>	Cuidado de las manos	4.7
76	B	<input type="checkbox"/>	Cuándo cambiarse los guantes	4.9
77	A	<input type="checkbox"/>	Control del crecimiento de patógenos	2.5
78	A	<input type="checkbox"/>	Meseros	3.8
79	C	<input type="checkbox"/>	Metales tóxicos	3.2
80	A	<input type="checkbox"/>	Cómo enfriar alimentos	7.14

Continúa en la página siguiente ►

Marque los número de las preguntas que no contestó correctamente.

Si no contestó correctamente	Repase
29 30 38	Capítulo 1 Proporcionar alimentos seguros
4 5 19 28 50 51 73 77	Capítulo 2 El mundo microscópico
10 20 78 79	Capítulo 3 Contaminación y sustancias alergénicas
2 8 13 18 23 24 39 44 45 59 74 75 76	Capítulo 4 El empleado que manipula los alimentos con seguridad
7 46 52 65	Capítulo 5 El camino de los alimentos: Introducción
9 16 27 32 33 34 58 61 63 66 68 69 72	Capítulo 6 El camino de los alimentos: Compra, recepción y almacenamiento
21 43 47 48 64 80	Capítulo 7 El camino de los alimentos: Preparación
11 36 55	Capítulo 8 El camino de los alimentos: Servicio
49	Capítulo 9 Sistemas de administración de seguridad de los alimentos
3 15 17 40	Capítulo 10 Higiene de las instalaciones y el equipo
1 22 35 56 60 62 67 70 71	Capítulo 11 Limpieza y sanitización
14 25 31 37 54	Capítulo 12 Manejo integrado de plagas
6 26 57	Capítulo 13 Estándares y reglamentos de seguridad de los alimentos
12 41 42 53	Capítulo 14 Entrenamiento de seguridad de los alimentos para empleados