

Exámenes de práctica

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 **El propósito de un sistema de administración de seguridad de los alimentos es**
- A mantener todas las áreas del establecimiento limpias y libres de plagas.
 - B identificar, etiquetar y reparar el equipo dañado dentro del establecimiento.
 - C prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos a través del control de riesgos y peligros.
 - D usar los métodos correctos para la compra y recepción de alimentos.
- ② **La responsabilidad del gerente de controlar activamente los factores de riesgo de una enfermedad transmitida por alimentos se llama**
- A análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).
 - B garantía y control de calidad.
 - C administración de seguridad de los alimentos.
 - D control activo de los gerentes.
- ③ **Un gerente le pide a un chef que continúe cocinando pechugas de pollo aun cuando observó que las cocinaba a la temperatura incorrecta. ¿De qué paso del control activo de los gerentes es un ejemplo esto?**
- A Identificación de riesgos
 - B Monitoreo
 - C Acción correctiva
 - D Reevaluación
- ④ **Un gerente hace un recorrido por la cocina una vez por hora a fin de responder preguntas y observar si los empleados siguen los procedimientos adecuados. ¿De qué paso del control activo de los gerentes es un ejemplo esto?**
- A Supervisión gerencial
 - B Acción correctiva
 - C Reevaluación
 - D Identificación de riesgos
- ⑤ **Una manera de que los gerentes demuestren que saben cómo mantener seguros los alimentos es**
- A obtener la certificación en seguridad de los alimentos.
 - B medir las temperaturas de cocción.
 - C monitorear la conducta de los empleados.
 - D realizar auto-inspecciones.
- ⑥ **Un corte de electricidad ha causado que los alimentos TCS calientes permanecieran sin control de temperatura durante seis horas. ¿Qué se debería hacer con los alimentos?**
- A Enfriarlos a 41°F (5°C) o menos.
 - B Servirlos inmediatamente.
 - C Cocinarlos a 165°F (74°C).
 - D Desecharlos.

- ⑦ **En el caso de que se presente un peligro inminente para la salud, como la interrupción del suministro de agua, el establecimiento deberá**
- A ejecutar un plan HACCP.
 - B reducir las horas de operación.
 - C notificar a la autoridad reguladora.
 - D seguir con los procedimientos normales de operación.
- ⑧ **¿Cuál es la mejor manera de evitar la manipulación deliberada de los alimentos?**
- A Dificultar al máximo la posibilidad de que alguien los manipule.
 - B Permitir la entrada de ex empleados al establecimiento.
 - C Realizar inspecciones puntuales a los proveedores nuevos.
 - D Utilizar el sistema A.L.A.R.M. del USDA (Departamento de Agricultura de los EE.UU.)
- ⑨ **A fin de prevenir la contaminación deliberada de alimentos, un gerente debe saber a quién contactar si hay actividades sospechosas, supervisar la seguridad de los productos, mantener en los archivos la información relacionada con la seguridad de los alimentos, y saber**
- A cuándo registrarse en la EPA.
 - B cómo llenar un reporte de incidentes.
 - C en qué parte del establecimiento se guardan las Fichas de Datos de Seguridad.
 - D quién está en las instalaciones.
- ⑩ **¿Dónde deben lavarse las manos los manipuladores de alimentos?**
- A En un fregadero de preparación de alimentos.
 - B En un fregadero para lavar utensilios.
 - C En un lavabo designado para lavarse las manos.
 - D En un fregadero de tres compartimentos.
- ⑪ **¿Qué deben hacer los manipuladores de alimentos después de tocarse cualquier parte del cuerpo o la ropa**
- A Lavarse las manos
 - B Enjuagar los guantes
 - C Cambiarse el delantal
 - D Usar un antiséptico para manos
- ⑫ **Al lavarse las manos, ¿cuál es el tiempo mínimo que los manipuladores de alimentos deben frotarse las manos y los antebrazos con jabón?**
- A 5 segundos
 - B 8 segundos
 - C 10 segundos
 - D 18 segundos
- ⑬ **¿Después de realizar qué actividad deben lavarse las manos los manipuladores de alimentos?**
- A Limpiar las mesas
 - B Ponerse los guantes
 - C Servir a los clientes
 - D Aplicarse antiséptico para manos

14 **¿Cuál es el principal motivo por el cual los manipuladores de alimentos deben evitar rascarse el cuero cabelludo?**

- A Podría haber transferencia de una sustancia alergénica
- B Los patógenos podrían propagarse a los alimentos
- C Restos de alimentos podrían quedar pegados al cabello
- D Puede haber envenenamiento por metales tóxicos

15 **¿Cuándo pueden usar sortijas lisas los manipuladores de alimentos?**

- A En todo momento
- B Sólo cuando no estén manipulando alimentos
- C Sólo cuando usen guantes
- D Sólo cuando laven los platos

16 **¿Qué debe hacer un manipulador de alimentos cuando tiene una herida infectada en un dedo?**

- A Cubrir la herida con una venda.
- B Mantenerse alejado de las áreas de alimentos y de preparación de alimentos.
- C Cubrir la mano con un guante y un dedil.
- D Cubrir la herida con una venda impermeable, o con un dedil y un guante.

17 **¿Cuál es la única joya que se puede usar en manos o brazos al manipular alimentos?**

- A Una sortija lisa
- B Un brazalete con información médica
- C Un reloj con correa de cuero
- D Un anillo de diamantes

18 **Además de la utilización de otros criterios, ¿cuántas personas deben presentar los mismos síntomas para que una enfermedad transmitida por alimentos sea considerada un brote?**

- A Al menos 1
- B Al menos 2
- C Al menos 10
- D Al menos 20

19 **Un manipulador de alimentos tiene fiebre y garganta inflamada. ¿Cuándo debería ser excluido del establecimiento?**

- A Los clientes del establecimiento pertenecen principalmente a una población de alto riesgo
- B La fiebre del empleado supera los 100°F (38°C)
- C Su garganta ha estado inflamada durante más de 5 días
- D Antes de notificar a la autoridad reguladora

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

- A Se destruye con la cocción
- B Crece en los alimentos
- C Requiere de un anfitrión vivo para crecer
- D Se encuentra comúnmente en los intestinos del ganado

21 **Después de manipular carne cruda y antes de tocar frutas o verduras, ¿qué deberían hacer los manipuladores de alimentos con sus guantes?**

- A Limpiarlos y sanitizarlos.
- B Continuar usándolos.
- C Guardarlos por si tienen que manipular carne en otro momento.
- D Lavarse las manos y cambiarse los guantes.

22 **¿Dónde deben guardarse los artículos personales (por ejemplo, un abrigo) dentro del establecimiento?**

- A En un estante, arriba de los alimentos
- B En un estante, debajo de los alimentos
- C En un área designada, lejos de los alimentos
- D En la cocina, lejos del equipo móvil

23 **¿Qué deben hacer los empleados después de preparar alimentos y antes de ir al baño?**

- A Lavarse las manos
- B Quitarse el gorro
- C Cambiarse los guantes
- D Quitarse el delantal

24 **¿Cómo debe tomarse la temperatura de una entrega de crema agria cuando ésta llega al establecimiento?**

- A Colocar una mano sobre uno de los recipientes para ver si está frío al tacto.
- B Sujetar un termómetro infrarrojo lo más cerca posible de una caja.
- C Colocar un termómetro bimetálico de varilla entre dos cajas para leer la temperatura.
- D Quitar la tapa de un recipiente e insertar un termómetro bimetálico de varilla en la crema agria.

25 **La presencia de cristales de hielo en un alimento congelado indica**

- A abuso de tiempo y temperatura.
- B contaminación cruzada.
- C limpieza y sanitización deficientes.
- D malos hábitos de higiene personal.

26 **¿Cuál es el factor más importante al elegir un proveedor de alimentos aprobado?**

- A Tiene un programa HACCP u otro sistema de seguridad de los alimentos.
- B Tiene prácticas documentadas de fabricación y empaque.
- C La bodega del proveedor está cerca del establecimiento, lo cual reduce el tiempo de entrega.
- D Ha sido inspeccionado y cumple con las leyes locales, estatales y federales.

27 **¿Qué artículo debería ser rechazado?**

- A Bolsas de galletas orgánicas en un empaque roto
- B Leche embotellada a una temperatura de 41°F (5°C)
- C Vasos desechables en su empaque original
- D Ostras vivas con una temperatura interna de 50°F (10°C)

- 28) **Los suministros deben almacenarse lejos de las paredes y al menos a _____ del piso.**
- A 2 pulgadas (5 centímetros)
 - B 4 pulgadas (10 centímetros)
 - C 5 pulgadas (13 centímetros)
 - D 6 pulgadas (15 centímetros)
- 29) **La sopa que se mantiene caliente en un bufet debe tener una etiqueta con**
- A el nombre del alimento.
 - B la fecha de preparación.
 - C los ingredientes de la sopa.
 - D la fecha de uso (o caducidad).
- 30) **¿Cómo deben almacenarse los productos químicos?**
- A Arriba de los alimentos
 - B Lejos de las áreas de preparación de alimentos
 - C En las áreas para almacenar alimentos
 - D Con los utensilios de cocina
- 31) **¿Qué se debe hacer con un alimento TCS listo para comer que se prepara en el establecimiento y se mantiene por más de 24 horas?**
- A Marcarlo con la fecha de preparación.
 - B Venderlo.
 - C Desecharlo.
 - D Servirlo dentro de la hora siguiente.
- 32) **¿Qué debe hacer un gerente con un artículo alimenticio que ha sido retirado del mercado?**
- A Durante la preparación, combinar ese artículo con otros que no hayan sido retirados.
 - B Anotar los nombres de los clientes que lo compraron.
 - C Guardar el artículo separado de otros alimentos.
 - D Vender todos los artículos retirados del mercado dentro de las siguientes 24 horas.
- 33) **Se ha emitido una notificación 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 debe hacer después?**
- A Seguir los pasos indicados en la notificación del proveedor.
 - B Contactar al proveedor a fin de devolverles 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.
- 34) **Un artículo alimenticio que se recibe con la fecha de uso caducada debe ser**
- A rechazado.
 - B usado inmediatamente.
 - C aceptado, pero etiquetado de manera diferente.
 - D aceptado, pero separándolo de otros artículos.

- 35) Con procedimientos aprobados establecidos, los alimentos fríos se pueden mantener intencionalmente sin control de temperatura durante _____ horas, siempre y cuando su temperatura no supere los 70°F (21°C).
- A 2
 - B 4
 - C 6
 - D 8
- 36) Al realizar entregas de alimentos para un servicio fuera del establecimiento, las aves crudas deben almacenarse
- A a una temperatura menor que la de los alimentos listos para comer.
 - B separadas de los alimentos listos para comer.
 - C sin control de temperatura.
 - D arriba de la carne de res cruda.
- 37) ¿Cuál es la temperatura interna mínima de cocción para los mariscos?
- A 135°F (57°C) o más alta por 15 segundos
 - B 145°F (63°C) o más alta por 15 segundos
 - C 155°F (68°C) o más alta por 15 segundos
 - D 165°F (74°C) o más alta por 15 segundos
- 38) Los alimentos se deben enfriar de 135°F (57°C) a _____ en dos horas como máximo.
- A 80°F (27°C)
 - B 45°F (7°C)
 - C 70°F (21°C)
 - D 41°F (5°C)
- 39) Los alimentos TCS calientes que se mantendrán calientes para servirlos, deben estar a una temperatura de
- A 70°F (21°C), o más alta
 - B 125°F (52°C), o más alta
 - C 135°F (57°C), o más alta
 - D 155°F (68°C), o más alta
- 40) ¿Qué método es seguro para descongelar alimentos?
- A Como parte del proceso de cocción
 - B Bajo un chorro de agua a una temperatura de 125°F (52°C), o más alta
 - C Sumergidos en un fregadero lleno de agua a 70°F (21°C)
 - D Sobre un mostrador, a temperatura ambiente
- 41) ¿Los alimentos que se enfrían deben pasar rápidamente a través de qué intervalo de temperatura a fin de reducir el crecimiento de patógenos?
- A 65°F a 20°F (18°C a -6°C)
 - B 125°F a 70°F (52°C a 21°C)
 - C 180°F a 130°F (82°C a 54°C)
 - D 220°F a 195°F (104°C a 90°C)

42 **La FDA recomienda que en los menús para niños no se incluya**

- A hamburguesas con queso poco cocinadas.
- B pizza con queso.
- C sándwiches de jalea y mantequilla de maní.
- D camarones fritos.

43 **Un manipulador de alimentos que tiene fiebre y garganta inflamada debería ser excluido de trabajar en un centro de cuidado infantil, porque los niños**

- A no recibirán la misma calidad de servicio.
- B pueden causar que el empleado se enferme aún más.
- C pertenecen a un grupo de alto riesgo.
- D se negarán a comer.

44 **¿Cuál es un contaminante químico?**

- A Los huesos de un filete de pollo
- B El Norovirus en crustáceos
- C Las virutas de metal en una lata de duraznos
- D El jugo de tomate que se sirve en una jarra de peltre

45 **¿Cuál es un contaminante biológico?**

- A Los huesos de un filete de pollo
- B El Norovirus en crustáceos
- C Las virutas de metal en una lata de duraznos
- D El jugo de tomate que se sirve en una jarra de peltre

46 **Las 6 condiciones que una bacteria necesita para crecer son los alimentos, la acidez, la temperatura, el tiempo, el oxígeno y**

- A la carne.
- B la humedad.
- C la melatonina.
- D la administración.

47 **Usar el mismo cuchillo para cortar zanahorias inmediatamente después de haberlo usado para cortar pollo crudo es un ejemplo de**

- A abuso de tiempo y temperatura.
- B contaminación cruzada.
- C malos hábitos de higiene personal.
- D comprar productos de un proveedor no aprobado.

48 **¿Cuál es un ejemplo de contaminación física?**

- A Estornudar sobre los alimentos
- B Tocar superficies sucias que están en contacto con alimentos
- C Las espinas del pescado
- D Cocinar salsa de tomate en una sartén de cobre

- 49 **¿Qué síntoma podría indicar que un cliente está teniendo una reacción alérgica a un alimento?**
- A Tos
 - B Deshidratación
 - C Labios inflamados
 - D Estornudos
- 50 **A fin de prevenir que los alérgenos se transfieran a los alimentos,**
- A limpie y sanitice los utensilios antes de preparar un pedido especial para un cliente con alergia.
 - B compre los alimentos a proveedores confiables.
 - C almacene los alimentos fríos a 41°F (5°C), o menos.
 - D evite utilizar cubiertos o vajilla de peltre, y utensilios de cocina de cobre.
- 51 **¿Cuál es uno de los Ocho Grandes alérgenos?**
- A Brócoli
 - B Trigo
 - C Uvas
 - D Carne de cerdo
- 52 **¿Cuál es la temperatura mínima a la que se debe mantener la sopa caliente que se servirá a los clientes?**
- A 100°F (38°C)
 - B 120°F (49°C)
 - C 135°F (57°C)
 - D 155°F (68°C)
- 53 **Con procedimientos aprobados establecidos, un alimento frío se mantiene sin control de temperatura por hasta seis horas. Al servirlo, ¿qué temperatura no puede sobrepasar?**
- A 41°F (5°C)
 - B 50°F (10°C)
 - C 60°F (16°C)
 - D 70°F (21°C)
- 54 **Una manipuladora de alimentos mantuvo una ensalada de pollo para sándwiches en un depósito frío durante siete horas. Al revisar la temperatura de la ensalada de pollo, comprueba que es de 54°F (12°C). ¿Qué debe hacer?**
- A Vender la ensalada restante inmediatamente.
 - B Vender la ensalada restante dentro de las siguientes 2 horas.
 - C Enfriar la ensalada a 41°F (5°C).
 - D Desechar la ensalada.

- 55 **Con procedimientos aprobados establecidos, incluyendo que el alimento no sobrepase los 70°F (21°C), ¿Cuál es el tiempo máximo que una bandeja de ensalada de atún puede estar sin control de temperatura?**
- A 2 horas
 - B 4 horas
 - C 6 horas
 - D 8 horas
- 56 **Un establecimiento tiene un buffet con 8 diferentes alimentos. ¿Cuántos utensilios se necesitan para servir los alimentos?**
- A 1
 - B 2
 - C 4
 - D 8
- 57 **¿Qué alimento se puede manipular con las manos descubiertas?**
- A Las rebanadas de queso para sándwiches
 - B Las rebanadas de huevo cocido para ensaladas
 - C Los trozos de zanahorias para el guisado
 - D El perejil para las guarniciones
- 58 **Un cocinero utilizó guantes de un solo uso mientras preparaba hamburguesas con carne de res molida y cruda. Después, siguió usando los mismos guantes para cortar los bollos para las hamburguesas. ¿Qué error cometió el cocinero?**
- A No se puso guantes reutilizables para manipular la carne de res molida y cruda, y los bollos.
 - B No limpió ni sanitizó los guantes antes de manipular los bollos.
 - C No se lavó las manos antes de ponerse los mismos guantes para manipular los bollos.
 - D no se lavó las manos ni se puso guantes nuevos antes de rebanar los bollos.
- 59 **¿Cuándo se debe proporcionar un aviso al consumidor para los artículos del menú que contienen alimentos TCS?**
- A Cuando el artículo está crudo o poco cocido.
 - B Cuando el artículo contiene un posible alérgeno.
 - C Cuando el establecimiento solo proporciona servicio en el mostrador.
 - D Cuando el establecimiento sirve principalmente a poblaciones de alto riesgo.
- 60 **¿Cuál es la característica más importante de un área de almacenamiento de productos químicos?**
- A Buena iluminación
 - B Toallas de un solo uso
 - C Tapetes de goma antideslizantes
 - D Un sistema de ducha de emergencia

61 **¿Cuál es la manera correcta de almacenar los trapeadores entre usos?**

- A Apoyados en una esquina
- B Dentro de un balde limpio
- C En un fregadero de servicio
- D Colgados de un gancho

62 **Un empleado de limpieza vació un poco de limpiador del recipiente original a otro más pequeño. ¿Qué más debe hacer?**

- A Etiquetar el nuevo recipiente con el nombre del contenido.
- B Leer la ficha de datos de seguridad (SDS) de ese limpiador.
- C Usar un nuevo trapo para limpiar con el nuevo recipiente.
- D Poner una nota en el recipiente original indicando que se ha vaciado parte de su contenido a otro recipiente.

63 **¿Cuáles no requieren sanitización?**

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

64 **¿Qué superficies se deben limpiar y sanitizar?**

- A Paredes
- B Tablas para cortar alimentos
- C Estantes de almacenamiento
- D Botes de basura

65 **El primer paso para limpiar y sanitizar artículos en un fregadero de tres compartimentos es**

- A secarlos al aire.
- B lavarlos con detergente.
- C sumergirlos en una solución sanitizante.
- D enjuagarlos, rasparlos o remojarlos.

66 **Después de raspar y lavar una mesa de preparación, ¿cuál es el tercer paso para limpiarla y sanitizarla?**

- A Sanitizarla
- B Secarla al aire
- C Enjuagarla
- D Volver a lavarla

67 **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)

68 **Una superficie que está en contacto con alimentos se debe limpiar y sanitizar**

- A antes de manipular un alimento diferente.
- B cada 6 horas.
- C solo si el manipulador de alimentos se cambia los guantes.
- D cuando el manipulador de alimentos termina su turno de trabajo.

69 **¿Dónde se debe limpiar los botes de basura?**

- A Lejos de alimentos y utensilios
- B Junto a las áreas de preparación
- C En las áreas de lavado de platos
- D En las áreas para almacenar alimentos

70 **Cuando el bote de basura de la cocina se llenó, un empleado colocó la bolsa sobre una mesa de preparación y la cerró. Después la tiró en el basurero exterior. ¿Qué error cometió?**

- A El empleado esperó a que el bote de basura estuviera lleno.
- B La bolsa de basura se tiró en el basurero exterior.
- C La bolsa de basura se colocó sobre una mesa de preparación.
- D El empleado cerró la bolsa.

71 **La acumulación de grasa y la condensación de vapor en las superficies se pueden prevenir aplicando un sistema correcto de**

- A eliminación de basura.
- B iluminación.
- C sanitización.
- D ventilación.

72 **A fin de prevenir el reflujo, un fregadero debe estar equipado con**

- A un espacio de aire.
- B una válvula rompe-vacío.
- C un drenaje de rebalse.
- D un sistema de controles de distancia.

73 **¿Cuáles son las características de seguridad más importantes al seleccionar materiales para pisos, paredes y techos?**

- A Absorbentes y duraderos
- B Resistentes y duraderos
- C Porosos y duraderos
- D Lisos y duraderos

74) **¿Qué información debe incluir un calendario maestro de limpieza?**

- A Qué se debe limpiar y cuándo
- B Qué se debe limpiar, cuándo y quién debe hacerlo
- C Qué se debe limpiar, cuándo, quién debe hacerlo y cómo
- D Qué se debe limpiar, cuándo, quién debe hacerlo, cómo y por qué

75) **Una estación para lavarse las manos debe tener agua fría y caliente, jabón, un sistema para secarse las manos y**

- A un bote de basura.
- B un segundo cronómetro (timer)
- C un reloj.
- D guantes.

76) **Un manipulador de alimentos introduce el extremo de una manguera en un balde para trapear y abre el grifo de agua para llenarlo. ¿Cuál es el error?**

- A Creó una conexión cruzada
- B Creó una separación del espacio de aire
- C Previno el reflujó
- D Previno un vacío atmosférico

77) **El agua de un lavabo para manos debe ser solo**

- A agua caliente.
- B agua fría.
- C agua potable.
- D agua con fluoruro.

78) **¿Quién es la única persona que debe aplicar pesticidas en un establecimiento de servicio de alimentos?**

- A Un operador de control de plagas
- B Un gerente de turno
- C Un ayudante de mesero
- D Un cocinero

79) **Un empleado que está inspeccionando una entrega de alimentos observa señales de plagas. ¿Qué debería hacer?**

- A Avisarle al chef que la entrega contiene plagas.
- B Remover toda evidencia de plagas.
- C Rechazar la entrega y evitar la entrada del contenido en el establecimiento.
- D Almacenar los alimentos fuera de la cocina hasta que un gerente los inspeccione.

80) **¿Qué altura deben tener las patas de un equipo montado sobre un mostrador?**

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

Exámenes de práctica y respuestas

Respuestas para el examen de diagnóstico



Nombre _____ Fecha _____

Por cada respuesta incorrecta, rellene el cuadro que corresponda en la columna "Marque si es incorrecta". La información que figura a la derecha de este cuadro le indicará en qué página del libro puede buscar más información acerca de las preguntas que no respondió correctamente.

Pregunta	Respuesta	Marque si es incorrecta	Encabezado	Número de página en el cuaderno para gerentes
①	C	<input type="checkbox"/>	Visión general de los sistemas de administración de seguridad de los alimentos	8.2
②	D	<input type="checkbox"/>	Control activo de los gerentes	8.3
③	C	<input type="checkbox"/>	Acción correctiva	8.4
④	A	<input type="checkbox"/>	Supervisión por parte de los gerentes	8.4
⑤	A	<input type="checkbox"/>	Las intervenciones sobre salud pública de la FDA	8.5
⑥	D	<input type="checkbox"/>	Alimentos calientes	7.4
⑦	C	<input type="checkbox"/>	Emergencias que afectan las instalaciones	9.11
⑧	A	<input type="checkbox"/>	Contaminación deliberada de alimentos	2.15
⑨	D	<input type="checkbox"/>	Contaminación deliberada de alimentos	2.15
⑩	C	<input type="checkbox"/>	Dónde lavarse las manos	3.4
⑪	A	<input type="checkbox"/>	Cuándo lavarse las manos	3.6
⑫	C	<input type="checkbox"/>	Cómo lavarse las manos	3.5
⑬	A	<input type="checkbox"/>	Cuándo lavarse las manos	3.6
⑭	B	<input type="checkbox"/>	Acciones que pueden contaminar los alimentos	3.3
⑮	A	<input type="checkbox"/>	Pautas para la vestimenta de trabajo	3.15
⑯	D	<input type="checkbox"/>	Heridas o forúnculos (abscesos) infectados	3.8
⑰	A	<input type="checkbox"/>	Pautas para la vestimenta de trabajo	3.15
⑱	B	<input type="checkbox"/>	Obstáculos para la seguridad de los alimentos	1.2
⑲	A	<input type="checkbox"/>	Cómo manejar ciertas condiciones médicas	3.18
⑳	C	<input type="checkbox"/>	Virus	2.8
㉑	D	<input type="checkbox"/>	Cuándo cambiarse los guantes	3.11
㉒	C	<input type="checkbox"/>	Pautas para la vestimenta de trabajo	3.15
㉓	D	<input type="checkbox"/>	Pautas para la vestimenta de trabajo	3.15
㉔	D	<input type="checkbox"/>	Temperatura	5.5
㉕	A	<input type="checkbox"/>	Temperaturas para la entrega	5.6

Pregunta	Respuesta	Marque si es incorrecta	Encabezado	Número de página en el cuaderno para gerentes
26	D	<input type="checkbox"/>	Compras	5.2
27	A	<input type="checkbox"/>	Empaque	5.7
28	D	<input type="checkbox"/>	Prevención de la contaminación cruzada	5.14
29	A	<input type="checkbox"/>	Áreas de autoservicio	7.10
30	B	<input type="checkbox"/>	Almacenamiento de implementos y productos de limpieza	10.15
31	A	<input type="checkbox"/>	Marcado de la fecha	5.11
32	C	<input type="checkbox"/>	Retirada de productos	5.4
33	C	<input type="checkbox"/>	Retirada de productos	5.4
34	A	<input type="checkbox"/>	Empaque	5.7
35	C	<input type="checkbox"/>	Alimentos fríos	7.3
36	B	<input type="checkbox"/>	Servicio fuera del establecimiento	7.11
37	B	<input type="checkbox"/>	Requerimientos de cocción para alimentos específicos	6.11
38	C	<input type="checkbox"/>	Requerimientos de temperatura para enfriar alimentos	6.16
39	C	<input type="checkbox"/>	Pautas para el mantenimiento de alimentos	7.2
40	A	<input type="checkbox"/>	Descongelación	6.4
41	B	<input type="checkbox"/>	Requerimientos de temperatura para enfriar alimentos	6.16
42	A	<input type="checkbox"/>	Menús para niños	6.14
43	C	<input type="checkbox"/>	Cómo manejar ciertas condiciones médicas	3.18
44	D	<input type="checkbox"/>	Contaminantes químicos	2.11
45	B	<input type="checkbox"/>	Contaminación biológica	2.3
46	B	<input type="checkbox"/>	FAT TOM - Condiciones necesarias para el crecimiento de las bacterias	2.4
47	B	<input type="checkbox"/>	Pautas para prevenir la contaminación cruzada entre alimentos	4.3
48	C	<input type="checkbox"/>	Contaminantes físicos	2.12
49	C	<input type="checkbox"/>	Síntomas de las alergias	2.20
50	A	<input type="checkbox"/>	Como evitar el contacto cruzado	2.23
51	B	<input type="checkbox"/>	Los ocho alérgenos principales	2.21
52	C	<input type="checkbox"/>	Pautas para el mantenimiento de alimentos	7.2
53	D	<input type="checkbox"/>	Alimentos fríos	7.3
54	D	<input type="checkbox"/>	Pautas para el mantenimiento de alimentos	7.2
55	C	<input type="checkbox"/>	Alimentos fríos	7.3

Pregunta	Respuesta	Marque si es incorrecta	Encabezado	Número de página en el cuaderno para gerentes
56	D	<input type="checkbox"/>	Pautas para los empleados de la cocina	7.6
57	C	<input type="checkbox"/>	Contacto de las manos descubiertas con alimentos listos para comer	3.11
58	D	<input type="checkbox"/>	Cuándo cambiarse los guantes	3.11
59	A	<input type="checkbox"/>	Las intervenciones sobre salud pública de la FDA	8.5
60	A	<input type="checkbox"/>	Cómo usar y almacenar los implementos y productos de limpieza	10.15
61	D	<input type="checkbox"/>	Cómo usar y almacenar los implementos y productos de limpieza	10.15
62	A	<input type="checkbox"/>	Uso de productos químicos para el servicio de alimentos	10.16
63	C	<input type="checkbox"/>	Cómo y cuándo limpiar y sanitizar	10.4
64	B	<input type="checkbox"/>	Cómo y cuándo limpiar y sanitizar	10.4
65	D	<input type="checkbox"/>	Lavar los platos a mano	10.10
66	C	<input type="checkbox"/>	Lavar los platos a mano	10.10
67	B	<input type="checkbox"/>	Máquinas de alta temperatura	10.9
68	A	<input type="checkbox"/>	Cuándo limpiar y sanitizar	10.6
69	A	<input type="checkbox"/>	Limpieza de los botes de basura	9.9
70	C	<input type="checkbox"/>	Eliminación de basura	9.9
71	D	<input type="checkbox"/>	Ventilación	9.8
72	A	<input type="checkbox"/>	Prevención del reflujo	9.7
73	D	<input type="checkbox"/>	Pisos, paredes y techos	9.2
74	C	<input type="checkbox"/>	Creación de un calendario maestro de limpieza	10.17
75	A	<input type="checkbox"/>	Requerimientos de una estación para lavarse las manos	9.5
76	A	<input type="checkbox"/>	Conexión cruzada	9.6
77	C	<input type="checkbox"/>	Requerimientos de una estación para lavarse las manos	9.5
78	A	<input type="checkbox"/>	Control de plagas	9.13
79	C	<input type="checkbox"/>	Recepción e inspección	5.3
80	C	<input type="checkbox"/>	Instalación y mantenimiento del equipo	9.2

Marque los números de las preguntas que no contestó correctamente.

Si no contestó correctamente	Repase
18	Capítulo 1 Proporcionar alimentos seguros
8 9 20 44 45 46 48 49 50 51	Capítulo 2 Formas de contaminación
10 11 12 13 14 15 16 17 19 21 22 23 43 57 58	Capítulo 3 Manipulación segura de los alimentos
47	Capítulo 4 El trayecto de los alimentos: Introducción
24 25 26 27 28 31 32 33 34 79	Capítulo 5 El trayecto de los alimentos: Compra, recepción y almacenamiento
37 38 40 41 42	Capítulo 6 El trayecto de los alimentos: Preparación
6 29 35 36 39 52 53 54 55 56	Capítulo 7 El trayecto de los alimentos: Servicio
1 2 3 4 5 59	Capítulo 8 Sistemas de administración de seguridad de los alimentos
7 69 70 71 72 73 75 76 77 78 80	Capítulo 9 Instalaciones seguras y manejo de plagas
30 60 61 62 63 64 65 66 67 68 74	Capítulo 10 Limpieza y sanitización