

Pruebas de práctica y respuestas

Prueba de práctica

Nombre _____

Fecha _____



① ¿Qué es importante al crear un programa de autoinspección?

- A. Debe reflejar una inspección regulatoria.
- B. Debe centrarse en las quejas por enfermedades transmitidas por alimentos.
- C. Debe centrarse en las encuestas de satisfacción del cliente.
- D. Debe centrarse en las infracciones de seguridad de los alimentos que son fáciles de corregir.

② ¿Cuándo deben realizarse las autoinspecciones en un establecimiento?

- A. Solo cuando se sospechen problemas de seguridad de los alimentos.
- B. Principalmente al prepararse para una inspección regulatoria.
- C. Solo después de recibir la queja de un cliente sobre la seguridad de los alimentos.
- D. Se realizan además de las inspecciones regulatorias y con mayor frecuencia.

③ ¿Quién debe ser restringido de trabajar con o cerca de los alimentos?

- A. Un manipulador de alimentos que tiene vómitos.
- B. Un manipulador de alimentos que tiene diarrea.
- C. Un manipulador de alimentos que tiene ictericia.
- D. Un manipulador de alimentos que tiene dolor de garganta y fiebre.

④ ¿Qué síntomas deben reportarse a la autoridad reguladora?

- A. Vómito
- B. Diarrea
- C. Ictericia
- D. Dolor de garganta y fiebre

⑤ ¿Cuál es la cantidad máxima de tiempo que se pueden usar los guantes de un solo uso antes de que deban cambiarse?

- A. Una hora
- B. Dos horas
- C. Tres horas
- D. Cuatro horas

⑥ ¿Por qué los manipuladores de alimentos deben tener las uñas cortas?

- A. Son más fáciles de mantener limpias.
- B. Reducen la necesidad de lavarse las manos.
- C. Evitan que los guantes de un solo uso se resbalen.
- D. Reducen el riesgo de propagar patógenos transmitidos por el aire.

⑦ ¿Cuál es uno de los nueve alérgenos principales?

- A. Aguacate
- B. Perejil
- C. Sésamo (ajonjolí)
- D. Mostaza

⑧ ¿Cuál es un síntoma de una reacción alérgica?

- A. Sudor
- B. Resuello (sibilancia)
- C. Vómito
- D. Ictericia

⑨ ¿Qué situación resultaría en contacto cruzado?

- A. Almacenar carne de res cruda sobre alimentos listos para comer.
- B. Cocinar pollo y camarones en la misma freidora.
- C. Usar la misma tabla de cortar para pollo crudo y lechuga.
- D. Medir la temperatura del pollo y luego de carne molida con el mismo termómetro.

⑩ ¿Qué debe incluir la etiqueta de la salsa BBQ exclusiva de un restaurante que se vende al público?

- A. pH de la salsa.
- B. Instrucciones de uso.
- C. Información nutricional.
- D. Fuente de cada alérgeno alimentario principal

⑪ ¿Qué se requiere para ser un proveedor aprobado?

- A. Usan envases a prueba de adulteraciones.
- B. Tienen una instalación limpia y moderna.
- C. Ofrecen trazabilidad para todos los ingredientes.
- D. Cumplen todas las leyes federales, estatales y locales aplicables.

⑫ ¿A qué temperatura se deben recibir los alimentos TCS fríos?

- A. 41°F (5°C), o menor
- B. 45°F (7°C), o menor
- C. 50°F (10°C), o menor
- D. 55°F (13°C), o menor

⑬ ¿Qué fecha de caducidad debe colocarse en la etiqueta de un chili de carne preparado el 1 de octubre?

- A. 1 de octubre
- B. 3 de octubre
- C. 7 de octubre
- D. 8 de octubre

⑯ Estos alimentos deben almacenarse en el mismo refrigerador. ¿En qué orden de arriba hacia abajo deben almacenarse para prevenir la contaminación cruzada?

- A. Verduras de hoja verde para ensalada; asado de res crudo; salmón crudo; pollo crudo; carne molida cruda.
- B. Verduras de hoja verde para ensalada; salmón crudo; asado de res crudo; carne molida cruda; pollo crudo.
- C. Verduras de hoja verde para ensalada; carne molida cruda; salmón crudo; asado de res crudo; pollo crudo.
- D. Verduras de hoja verde para ensalada; salmón crudo; carne molida cruda; asado de res crudo; pollo crudo.

⑯ ¿Qué alimento está en la zona de temperatura de peligro?

- A. Sopa que se mantiene en una unidad de mantenimiento caliente a 136°F (58°C).
- B. Pastel de carne almacenado en un refrigerador a 38°F (3°C).
- C. Pollo crudo entregado a 40°F (4°C).
- D. Arroz cocido a 72°F (22°C) y dejado fuera por dos horas.

⑯ ¿Qué alimento fue descongelado correctamente?

- A. Salmón descongelado en una mesa de preparación.
- B. Pavo descongelado en un refrigerador a 38°F (3°C).
- C. Camarones descongelados en un fregadero lleno de agua a 70°F (21°C).
- D. Filetes descongelados en un microondas y luego colocados en un refrigerador hasta necesitarlos.

⑯ ¿Qué alimentos deben cocinarse a una temperatura interna mínima de 155°F (68°C) durante 17 segundos?

- A. Bagre ennegrecido.
- B. Hamburguesa con queso.
- C. Filet New York strip.
- D. Pasta rellena.

⑯ ¿Qué alimentos deben cocinarse a una temperatura interna mínima de 165°F (74°C) durante 15 segundos?

- A. Chuletas de cordero.
- B. Filete de aveSTRUZ.
- C. Relleno de ostras.
- D. Hamburguesa de búfalo.

⑯ ¿A qué temperatura interna mínima debe cocinarse el arroz?

- A. 135°F (57°C)
- B. 145°F (63°C) por 15 segundos
- C. 155°F (68°C) por 17 segundos
- D. 165°F (74°C) por 15 segundos

⑯ Las pechugas de pollo serán parcialmente cocinadas, enfriadas, y luego terminadas al momento de la orden. ¿Cuál es el tiempo máximo permitido para el paso inicial de cocción?

- A. 15 minutos
- B. 30 minutos
- C. 60 minutos
- D. 90 minutos

(21) ¿Qué alimento fue enfriado correctamente?

- A. Sopa de almejas enfriada de 135°F a 70°F (57°C a 21°C), en una hora, y después de 70°F a 41°F (21°C a 5°C), en seis horas.
- B. Chili enfriado de 135°F a 70°F (57°C a 21°C), en dos horas, y después de 70°F a 41°F (21°C a 5°C), en cuatro horas.
- C. Jambalaya enfriada de 135°F a 70°F (57°C a 21°C), en tres horas, y después de 70°F a 41°F (21°C a 5°C), en dos horas.
- D. Macarrones con queso enfriados de 135°F a 70°F (57°C a 21°C), en cuatro horas, y después de 70°F a 41°F (21°C a 5°C), en dos horas.

(22) ¿Cuál es un método aceptable para enfriar alimentos calientes?

- A. Colocar el alimento directamente en un refrigerador.
- B. Colocar el alimento en un baño de agua con hielo.
- C. Dejar el alimento a temperatura ambiente.
- D. Enjuagar el alimento con agua fría.

(23) ¿A qué temperatura deben recalentarse los alimentos TCS para mantenerlos calientes?

- A. 135°F (57°C) en dos horas.
- B. 145°F (63°C) por 15 segundos en dos horas.
- C. 155°F (68°C) por 17 segundos en dos horas.
- D. 165°F (74°C) por 15 segundos en dos horas.

(24) ¿Qué alimento se está manteniendo de manera segura?

- A. Sopa minestrone que se mantiene a 125°F (52°C).
- B. Chili que se mantiene a 136°F (58°C).
- C. Ensalada de papas que se mantiene a 70°F (21°C).
- D. Melón cortado que se mantiene a 65°F (18°C).

(25) ¿Cuál es la cantidad mínima de tiempo para controlar las temperaturas de los alimentos cuando se mantienen?

- A. Por lo menos cada hora.
- B. Por lo menos cada dos horas.
- C. Por lo menos cada tres horas.
- D. Por lo menos cada cuatro horas.

(26) ¿Qué se requiere en jurisdicciones que permiten llenar recipientes que traen los clientes?

- A. El recipiente debe ser de un solo uso.
- B. El manipulador de alimentos debe limpiar y sanitizar el recipiente.
- C. El cliente debe inspeccionar visualmente el recipiente.
- D. La FDA debe verificar el recipiente.

(27) ¿Qué alimento no se puede volver a servir a otro cliente?

- A. Bollos de pan.
- B. Botella de ketchup.
- C. Paquetes de condimentos.
- D. Paquetes de galletas sin abrir.

(28) ¿Qué factores influyen en la eficacia de los sanitizantes?

- A. Color, olor, fecha de envasado y marca.
- B. Tipo de superficie, iluminación, temperatura ambiente y humedad.
- C. Temperatura de almacenamiento, fecha de vencimiento, método de dilución y tipo.
- D. Concentración, temperatura del agua, tiempo de contacto, dureza del agua y pH.

(29) Un empleado necesitaba limpiar y sanitizar una mesa de preparación. Retiró la comida de la superficie, lavó la superficie con agua jabonosa, enjuagó la superficie con agua limpia, sanitizó la superficie con una solución sanitizante y secó la superficie con una toalla de papel. ¿Qué error cometió el empleado?

- A. Lavó la superficie con agua jabonosa.
- B. Enjuagó la superficie con agua limpia.
- C. Secó la superficie con una toalla de papel.
- D. Sanitizó la superficie con una solución sanitizante.

(30) ¿Cuál es la diferencia entre un sanitizante y un desinfectante?

- A. Un sanitizante es más fuerte.
- B. Un sanitizante es mejor para limpiar derrames de fluidos corporales.
- C. Un desinfectante reduce los patógenos a niveles seguros.
- D. Un desinfectante inactiva o elimina patógenos.

(31) Los productos químicos deben almacenarse

- A. en sus recipientes originales.
- B. en un gabinete cerrado con llave en todo momento.
- C. en un lugar seguro cuando no estén en uso.
- D. por encima de los alimentos, equipos, utensilios y manteles.

(32) ¿Qué se debe hacer antes de iniciar cualquier proyecto nuevo de construcción o remodelación en un establecimiento de servicio de alimentos?

- A. Debe obtenerse una solicitud de zonificación.
- B. Se debe presentar un plan a la autoridad reguladora.
- C. El cuerpo de bomberos debe hacer una inspección preliminar.
- D. La autoridad reguladora debe hacer una auditoría de seguridad de los alimentos.

(33) Para ser eficaz, un sistema de administración de seguridad de los alimentos depende del establecimiento de políticas y procedimientos de seguridad de los alimentos, la capacitación de los empleados en ellos y

- A. modelar para asegurar que los empleados los recuerden.
- B. monitorear para garantizar que los empleados los cumplan.
- C. auditar para asegurar que no haya infracciones de seguridad de los alimentos.
- D. verificar para asegurar que el programa funcione como se pretende.

(34) Un empleado deja caer una manguera que está funcionando dentro de un balde para trapeador para llenarlo. ¿Por qué es una mala práctica?

- A. El empleado ha creado un reflujo.
- B. El empleado ha creado un espacio de aire.
- C. El empleado ha creado retrosonido.
- D. El empleado ha creado una conexión cruzada.

35) ¿Qué situación se considera un peligro inminente para la salud?

- A. Señales de plagas cerca de la puerta trasera de una instalación.
- B. Una máquina lavaplatos con una fuga de agua en el piso de la cocina.
- C. Un reflujo de aguas residuales que contamina alimentos en el área de almacenamiento seco.
- D. Un corte de energía que apaga el suministro eléctrico de las cámaras refrigeradoras durante una hora.

36) ¿Quién debe aplicar pesticidas en un establecimiento?

- A. El gerente
- B. El personal de limpieza
- C. Una agencia reguladora
- D. Un operador de control de plagas

37) ¿Cómo deben manejarse los animales en el establecimiento?

- A. No intervenir.
- B. Evitar que ingresen.
- C. Permitir a todos los animales en el establecimiento.
- D. Consultar con la autoridad reguladora local.

38) Ha llegado un envío de ostras a un establecimiento. ¿Cuánto tiempo deben conservarse archivadas las etiquetas de los moluscos?

- A. 7 días
- B. 30 días
- C. 60 días
- D. 90 días

39) Las aguas residuales han retrocedido desde uno de los desagües en un establecimiento. ¿Qué debe hacer el gerente a continuación?

- A. Llamar a un plomero.
- B. Cerrar el establecimiento.
- C. Llamar a la autoridad reguladora.
- D. Determinar si el peligro afectará la seguridad de los alimentos.

40) ¿Qué debe hacerse con un alimento que ha sido retirado del mercado?

- A. Rotarlo según PEPS (FIFO por sus siglas en inglés).
- B. Ofrecer un descuento sobre el artículo.
- C. Usar el artículo de inmediato.
- D. Retirar el artículo del inventario y etiquetarlo.