

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

**14 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.

**15 ¿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.

**17 ¿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.

**18 ¿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.

**19 ¿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

**20 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 rellenar 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 retorsifonaje.
- 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.