

# 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 **¿Qué alimento se ha relacionado con *Salmonella Typhi*?**

- A Bebidas
- B Frutas y verduras
- C Mariscos de agua contaminada
- D Carne de res molida poco cocinada

② **¿Qué síntoma requiere que se excluya del establecimiento a un empleado?**

- A Dolor de garganta
- B Ictericia
- C Tos
- D Retortijones

③ **¿Cuál es un ejemplo de contaminación física?**

- A Estornudar sobre los alimentos
- B Tocar superficies sucias que tienen contacto con alimentos
- C Espinas de los pescados
- D Cocinar salsa de tomate en una sartén de cobre

④ **¿Qué práctica es útil para prevenir que el Norovirus cause enfermedades transmitidas por alimentos?**

- A Cocinar los alimentos a su temperatura interna mínima
- B Excluir del establecimiento a los empleados que tienen vómito
- C Enfriar rápidamente los alimentos
- D Alentar a los empleados a que se vacunen contra la influenza

⑤ **¿Cuáles son las condiciones que favorecen el crecimiento de las bacterias?**

- A Alto nivel de acidez
- B Bajos niveles de humedad
- C Mantener los alimentos entre 70°F y 125°F (21°C y 52°C)
- D Alimentos con un pH altamente alcalino

⑥ **¿Con qué alimento se relacionan comúnmente los parásitos?**

- A Hongos
- B Animales de caza
- C Trigo integral
- D Productos lácteos

⑦ **¿Qué práctica se debe usar para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos causadas por toxinas de mariscos?**

- A Cocinar los alimentos a la temperatura interna correcta
- B Lavarse las manos varias veces durante el día
- C Comprar alimentos a proveedores aprobados y con buena reputación
- D Si el pescado se va a servir crudo, calentarlo en el microondas por 15 segundos

⑧ **¿Cómo se deben almacenar los productos químicos?**

- A Arriba de los alimentos
- B Lejos de las áreas de preparación
- C En áreas de almacenamiento de alimentos
- D Con los utensilios de la cocina

⑨ **¿Qué representa la L en la herramienta ALERT de la FDA (Administración de Alimentos y Drogas)?**

- A Escuchar
- B Levantar
- C Limitar
- D Observar

⑩ **¿Qué práctica puede ayudar a prevenir las reacciones alérgicas?**

- A Cocinar diferentes tipos de alimentos en el mismo aceite
- B Decirles a los clientes cómo se prepara el platillo
- C Usar el papel apropiado al hornear galletas
- D Dar servicio de entrega a domicilio

⑪ **¿Qué síntoma puede indicar que un cliente tiene una reacción alérgica?**

- A Resuello o falta de aliento
- B Dolor en el brazo izquierdo
- C Pérdida del apetito
- D Toser sangre

⑫ **¿En dónde se deben lavar las manos los empleados después de preparar alimentos?**

- A En el fregadero de tres compartimentos
- B En un fregadero de uso general
- C En un lavabo designado para lavarse las manos
- D En el fregadero de preparación de alimentos

⑬ **¿Cuándo se debe excluir del establecimiento a un empleado que tiene dolor de garganta y fiebre?**

- A Cuando los clientes son principalmente una población con alto riesgo
- B Cuando el empleado tiene fiebre de más de 100°F (38°C)
- C Cuando el empleado ha tenido un dolor de garganta que ha durado más de 5 días
- D Antes de avisar a la autoridad reguladora

14 **Un empleado viene al trabajo y tiene diarrea. ¿Qué debe decirle el gerente al empleado?**

- A Que no trabaje con alimentos
- B Que se vaya a su casa
- C Que limpie el baño después de cada uso
- D Que sólo limpie las mesas

15 **¿Qué debe hacer el empleado para que sea más fácil ponerse los guantes?**

- A Rociar harina dentro de los guantes
- B Soplar dentro de los guantes
- C Seleccionar guantes del tamaño correcto
- D Enrollar los guantes

16 **¿Cuándo puede regresar a trabajar un empleado al que le diagnosticaron ictericia?**

- A Después de 1 semana
- B Cuando su piel regrese a su color natural
- C Siete días después de que se observó el último síntoma
- D Cuando lo apruebe la autoridad reguladora

17 **¿Qué objeto podría ser un contaminante físico potencial?**

- A Sanitizante
- B Alhajas
- C Sudor
- D Sanitizante para manos

18 **¿Cuál es el propósito del antiséptico para manos?**

- A Eliminar la necesidad de lavarse las manos
- B Aumentar el uso de solución sanitizante
- C Reducir el número de patógenos en la piel
- D Eliminar la necesidad de usar guantes

19 **Los guantes de un solo uso no se requieren cuando**

- A el empleado es sensible al látex.
- B se están preparando alimentos listos para comer.
- C se están lavando frutas y verduras.
- D se están manejando alimentos cocinados.

20 **¿Qué deben hacer los empleados después de salir del área de preparación y regresar a ella?**

- A Ponerse guantes
- B Quitarse el delantal
- C Lavarse las manos
- D Aplicarse antiséptico para manos

21) **¿Qué tipo de huevos se deben usar al preparar platillos crudos o poco cocinados para poblaciones con alto riesgo?**

- A Pasteurizados
- B Combinados
- C Duros
- D Sacados del cascarón

22) **¿Qué causa que los niños en edad preescolar estén en riesgo de contraer una enfermedad transmitida por alimentos?**

- A Su sistema inmunológico todavía no es fuerte.
- B No han recibido todas las vacunas.
- C Sólo comen alimentos listos para comer.
- D Tienen alergias que todavía no aparecen.

23) **¿Qué organización incluye la inspección de alimentos como una de sus responsabilidades primarias?**

- A Servicio de Salud Pública de los EE.UU. (PHS)
- B Centros para el Control de Enfermedades (CDC)
- C Departamento de Agricultura de EE.UU. (USDA)
- D Administración de Salubridad y Seguridad Ocupacional (OSHA)

24) **¿Qué debe hacer el mesero después de recoger los platos de la mesa?**

- A Aplicarse antiséptico para manos
- B Lavarse las manos
- C Volver a ponerse guantes desechables
- D Enjuagarse las manos con agua tibia

25) **¿Qué estrategia puede prevenir la contaminación cruzada?**

- A Alimentos que no requieren preparación
- B Preparar alimentos en ambos lados de la tabla de cortar
- C Preparar los alimentos crudos y los alimentos listos para comer al mismo tiempo
- D Evitar el abuso de tiempo y temperatura

26) **¿Qué temperaturas miden los termómetros infrarrojos?**

- A Las internas de los alimentos
- B Las del aire
- C Las de la superficie
- D Las del horno

27) **¿Cuándo se pueden usar termómetros de vidrio?**

- A Cuando se preparan dulces o caramelos
- B Al revisar líquidos
- C Cuando están dentro de una cubierta protectora
- D Cuando se cuelgan dentro del refrigerador

28 **¿Por qué se debe tomar la temperatura de los alimentos en dos lugares diferentes?**

- A Para asegurarse de que el termómetro se haya calibrado correctamente
- B Así lo requiere el fabricante
- C Para asegurarse de que el termómetro tenga una exactitud de  $\pm 2^{\circ}\text{F}$  o  $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- D La temperatura podría variar en el alimento

29 **Es 4 de abril y un empleado está usando camarones y vieiras para preparar un platillo de mariscos. La fecha de uso de los camarones es el 8 de abril y la de las vieiras es el 10 de abril. ¿Cuál será la fecha de uso del platillo de mariscos?**

- A 4 de abril
- B 8 de abril
- C 10 de abril
- D 12 de abril

30 **¿Qué información se debe incluir en la etiqueta de los alimentos empacados en el establecimiento para venta al menudeo?**

- A La fecha de empaque
- B La lista de los ingredientes
- C Las pautas de almacenamiento
- D El tamaño de la porción

31 **¿Cómo se debe almacenar en el establecimiento un artículo que el fabricante retiró del mercado?**

- A Junto con los alimentos que se van a servir
- B Separado de los alimentos que se van a servir
- C En bolsas empacadas al vacío
- D En recipientes con auto-drenaje

32 **Un empleado acaba de almacenar una entrega de alimentos secos. ¿Cuál de los pasos se hizo correctamente?**

- A Almacenó los alimentos lejos de la pared
- B Almacenó los alimentos a 4 pulgadas del piso
- C Almacenó los alimentos debajo de una escalera
- D Almacenó los alimentos en un envase vacío de productos químicos

33 **¿Qué producto se debe rechazar?**

- A Bolsas de galletas orgánicas con el empaque roto
- B Leche embotellada a  $41^{\circ}\text{F}$  ( $5^{\circ}\text{C}$ )
- C Huevos en cascarón que se reciben a una temperatura del aire de  $45^{\circ}\text{F}$  ( $7^{\circ}\text{C}$ )
- D Ostras vivas a  $50^{\circ}\text{F}$  ( $10^{\circ}\text{C}$ )

34 **¿Los alimentos listos para comer que necesitan control de tiempo y temperatura preparados en el establecimiento se deben marcar si se van a mantener cuántas horas?**

- A 12 horas
- B 24 horas
- C 48 horas
- D 72 horas

- 35 Cada año, una residencia de ancianos local organiza una barbacoa para sus residentes. ¿Qué alimento no se debe servir?
- A Huevos a la diablo
  - B Ensalada de papa
  - C Zanahorias crudas
  - D Hamburguesas poco cocinadas
- 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 mensajes de texto o e-mail
  - C Con etiquetas en los alimentos
  - D Con instrucciones verbales
- 37 ¿Cuál debe ser la temperatura interna mínima de cocción de una chuleta de ternera?
- A 135°F (57°C)
  - B 145°F (63°C)
  - C 155°F (68°C)
  - D 165°F (74°C)
- 38 ¿Cuántas horas se pueden exhibir los alimentos fríos sin refrigeración antes de venderlos, servirlos o tirarlos?
- A 2 horas
  - B 4 horas
  - C 6 horas
  - D 8 horas
- 39 La lasaña se sacó del mantenimiento de alimentos calientes para servirla a las 11:00 am. ¿A qué hora se debe servir o tirar?
- A 12:00 p.m.
  - B 2:00 p.m.
  - C 3:00 p.m.
  - D 4:00 p.m.
- 40 ¿Qué se debe hacer con los utensilios no envueltos que están en la mesa y que parece que los clientes no los usaron?
- A Envolver los utensilios con una servilleta limpia
  - B Dejar los utensilios para los siguientes clientes
  - C Limpiar y sanitizar los utensilios
  - D Limpiar los utensilios y volver a usarlos
- 41 ¿Qué regla deben seguir los empleados para servir pan?
- A No sirva a un cliente el pan que no se haya comido otro cliente.
  - B Recalentar el pan que no se comieron unos clientes antes de servirlo a otros clientes.
  - C Reciclar en otros platillos la mantequilla que no estaba cubierta y que no se usó.
  - D Limpiar y sanitizar las cestas para pan después de cada cliente.

- 42) **En las áreas de autoservicio, los alimentos a granel sin empaque no necesitan etiquetas si los productos**
- A hacen una afirmación sobre su contenido de nutrientes.
  - B no hacen ninguna afirmación sobre su contenido de nutrientes.
  - C se prepararon en una planta procesadora que no cumple los reglamentos.
  - D se prepararon en una planta procesadora del proveedor.
- 43) **La temperatura de la pechuga de pato se revisa durante la cocción. Según las normas del establecimiento, la pechuga de pato se debe cocinar por 16 minutos para que la temperatura interna llegue a los 165° F (74°C). ¿Cuál de los principios de HACCP se cubre al cocinar la pechuga de pato a 165° F (74°C)?**
- A Análisis de peligros
  - B Verificación
  - C Monitoreo
  - D Límite crítico
- 44) **¿Qué debe hacer para trabajar sin poner en peligro la comida un empleado que tiene una herida infectada en la mano?**
- A Ponerse una protección impermeable sobre la herida y un guante de un solo uso
  - B Evitar trabajar con alimentos crudos hasta que la herida se seque completamente
  - C Ponerse un curita sobre la herida
  - D Aplicar sanitizante para manos sobre la herida
- 45) **¿Cuál de estos procesos de alimentos no requiere un permiso de una autoridad reguladora?**
- A Ahumar los alimentos como un método para preservarlos
  - B Comprar brotes de soya a proveedores con buena reputación
  - C Curar alimentos
  - D Pasteurizar jugo en el establecimiento
- 46) **¿Qué es una conexión cruzada?**
- A Un reflujo de agua limpia hacia el agua sucia
  - B Una conexión física entre agua segura y agua sucia
  - C Un vehículo de transporte de agua
  - D Una tubería de agua del servicio público aprobada
- 47) **¿Qué información se debe poner en la máquina lavaplatos?**
- A El teléfono del fabricante
  - B Las regulaciones correctas
  - C Las cantidades de sanitizante recomendadas
  - D La programación de limpieza
- 48) **¿Qué situación puede provocar una infestación de plagas?**
- A Almacenar los materiales reciclables en bolsas de papel
  - B Limpiar los derrames alrededor de los botes de basura
  - C Rotar los productos usando el método Primeras entradas, primeras salidas
  - D Instalar cortinas de aire arriba de las puertas

**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) ¿Cuáles son los factores que influyen en la efectividad de un sanitizante químico?**

- A Concentración, temperatura, tiempo de contacto, pH y dureza del agua
- B Concentración, absorbencia, humedad, alcalinidad y salinidad
- C Concentración, proteínas, acidez, temperatura del aire y potencia
- D Concentración, actividad del agua, reactividad, presión y densidad

**51) ¿Cuál es el primer paso en la limpieza y sanitización del equipo fijo?**

- A Quitar las partes removibles
- B Desconectar la unidad
- C Rociar limpiador sobre la superficie
- D Lavar la superficie del equipo con agua caliente

**52) ¿A qué temperatura debe estar el agua para lavar los platos a mano?**

- A Debe estar a, por lo menos, 70°F (21°C)
- B Debe estar a, por lo menos, 90°F (32°C)
- C Debe estar a, por lo menos, 100°F (37°C)
- D Debe estar a, por lo menos, 110°F (43°C)

**53) ¿Qué organización requiere que se incluya una Hoja de información de seguridad de materiales (MSDS) con los productos químicos peligrosos?**

- A Agencia de protección del medio ambiente (EPA)
- B Administración de Salubridad y Seguridad Ocupacional (OSHA)
- C People for the Ethical Treatment of Animals
- D National Restaurant Association

**54) ¿Qué deben hacer los empleados al pasar productos químicos a un nuevo recipiente?**

- A Marcar el recipiente
- B Completar la petición de una Hoja de información de seguridad de materiales
- C Registrar el cambio en la Hoja de información de seguridad de materiales
- D Almacenar el químico en un gabinete bajo llave

**55) ¿A qué temperatura debe estar el enjuague final de sanitización en una máquina lavaplatos de alta temperatura?**

- A A, por lo menos, 150°F (65°C)
- B A, por lo menos, 160°F (71°C)
- C A, por lo menos, 170°F (76°C)
- D A, por lo menos, 180°F (82°C)



56 **¿Qué deben hacer los empleados cuando manejan alimentos listos para comer?**

- A Ponerse guantes de un solo uso
- B Sanitizarse las manos
- C Usar un delantal
- D Usar las manos descubiertas

57 **¿Por qué las personas que toman ciertas medicinas corren el riesgo de contraer una enfermedad transmitida por alimentos?**

- A Sus sistemas inmunológicos están débiles
- B No han desarrollado sistemas inmunológicos fuertes
- C Sólo comen alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura
- D Tienen alergias que todavía no aparecen

58 **¿Qué se debe hacer con un paquete de harina que llega se recibe con señales de humedad en la bolsa?**

- A Rechazar el harina y regresarla al proveedor
- B Aceptar el harina y ponerla en el almacenamiento seco
- C Secar completamente la bolsa antes de usarla
- D Poner la bolsa en un refrigerador a 41°F (5°C), o menos

59 **¿Qué responsabilidad está incluida en el papel de la Administración de Alimentos y Drogas?**

- A Inspeccionar la carne, las aves y los huevos
- B Expedir licencias y permisos
- C Regular los alimentos que se transportan a través de las fronteras de los estados
- D Aprobar los planes HACCP

60 **¿Cuál es la temperatura interna mínima a la que se deben mantener los alimentos calientes para prevenir que crezcan los patógenos?**

- A 115°F (46°C)
- B 125°F (51°C)
- C 135°F (57°C)
- D 145°F (62°C)

61 **¿Qué deben hacer los empleados cuando reciben una entrega de alimentos y suministros?**

- A Inspeccionar primero los productos que no se comen
- B Almacenarla inmediatamente e inspeccionarla después
- C Inspeccionar visualmente todos los alimentos
- D Apilar con cuidado los productos entregados e inspeccionarlos en menos de 12 horas

62 **¿Cómo se deben asegurar los empleados de que el sanitizante químico utilizado en una superficie de preparación de alimentos tenga la potencia correcta?**

- 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 las 9:00 a.m., sacan del refrigerador una ensalada de atún para ponerla un buffet a las 11:00 a.m.. ¿A qué hora se debe servir o tirar la ensalada de atún?**
- A 12:00 p.m.
  - B 2:00 p.m.
  - C 3:00 p.m.
  - D 4:00 p.m.
- 64 **¿Cuándo se puede ofrecer para autoservicio carne cruda y sin empaque?**
- A En puestos de alimentos orgánicos
  - B En barbacoas estilo mongol
  - C Cuando la carne es de alta calidad
  - D Cuando la carne está congelada
- 65 **¿Qué regla para servir condimentos se debe aplicar?**
- A Servir los condimentos en sus recipientes originales
  - B Servir los condimentos en sus recipientes antibacteriales
  - C Combinar las sobras de condimentos con los condimentos nuevos
  - D Servir condimentos en una botella que permanece abierta entre un uso y otro
- 66 **Se deben poner etiquetas a los alimentos a granel sin empaque que están en las áreas de autoservicio cuando**
- A los alimentos se preparan en el establecimiento.
  - B el fabricante afirma que los alimentos son saludables.
  - C los alimentos son preparados por otro fabricante.
  - D los alimentos favorecen el crecimiento de patógenos.
- 67 **Se revisa la temperatura de la sopa de almejas durante su mantenimiento. De acuerdo a las normas del establecimiento, la sopa se debe tirar. ¿Qué principio de HACCP se está practicando al tirar la sopa?**
- A Análisis de peligros
  - B Verificación
  - C Monitoreo
  - D Medida correctiva
- 68 **¿Cuál proceso requiere un permiso de una autoridad reguladora?**
- A Ahumar los alimentos para mejorar el sabor
  - B Servir animales de caza
  - C Servir queso importado
  - D Germinar semillas o brotes vegetales

- 69) **¿Qué información se debe incluir en la etiqueta de un recipiente de alimentos listos para comer que necesitan control de tiempo y temperatura preparados en el establecimiento para venta al menudeo?**
- A Calidad de los alimentos
  - B Sustancias alergénicas potenciales
  - C Instrucciones para el recalentamiento
  - D Requerimientos para el almacenamiento
- 70) **¿Qué se debe hacer con los alimentos que manejó un empleado que había sido restringido o excluido del establecimiento debido a una enfermedad?**
- A Calentar los alimentos para destruir los patógenos
  - B Tirarlos
  - C Reacondicionar los alimentos
  - D Asegurarse de que los alimentos no hayan sufrido abuso de tiempo y temperatura
- 71) **¿Qué debe hacer un empleado con los alimentos después de descongelarlos en un microondas?**
- A Cocinarlos en equipo de cocción convencional
  - B Cubrir los alimentos para evitar que se sequen
  - C Revisar la temperatura en 2 lugares por lo menos
  - D Dejar reposar los alimentos 2 minutos antes de cocinarlos
- 72) **¿Qué debe hacer un establecimiento antes de empacar jugo fresco de frutas y vegetales para venderlo después?**
- A Obtener un permiso
  - B Congelar el jugo
  - C Mantener las frutas y verduras a una temperatura de 41°F (5°C), o más baja
  - D Contactar a la Administración de Salubridad y Seguridad Ocupacional (OSHA)
- 73) **¿A qué temperatura se debe cocinar la langosta rellena?**
- A 135°F (57°C) por 4 minutos
  - B 145°F (63°C) por 4 minutos
  - C 155°F (68°C) por 15 segundos
  - D 165°F (74°C) por 15 segundos
- 74) **¿Qué temperatura deben alcanzar los vegetales cocinados para mantenerlos calientes para servirlos sin peligro?**
- A 135°F (57°C)
  - B 145°F (63°C)
  - C 155°F (68°C)
  - D 165°F (74°C)

- 75) **Los empleados de la cafetería de una residencia de ancianos están creando un nuevo menú del desayuno para los residentes y sus familiares. ¿Qué artículo no es seguro para servirlo?**
- A Panqueques
  - B Huevos tibios
  - C Carne de res en rebanadas
  - D Mayonesa
- 76) **¿Cuándo se debe cambiar los guantes un empleado?**
- A Después de 1 hora de uso constante
  - B Tan pronto se ensucien o rasguen
  - C Al final del turno
  - D Cada 6 horas
- 77) **Un empleado enfrió un recipiente de chili a 70°F (21°C) en 1 hora. ¿Cuánto tiempo le queda para enfriar el chili a 41°F (5°C)?**
- A 2 horas
  - B 3 horas
  - C 4 horas
  - D 5 horas
- 78) **¿Qué debe hacer un mesero al tomar la orden de clientes a quienes les preocupan las alergias a alimentos?**
- A Describir cada producto del menú, incluyendo los ingredientes "secretos", a los clientes que pregunten
  - B Explicar los síntomas de las reacciones alérgicas a los clientes antes de que pidan su orden
  - C Cuando lleguen, decirles a los clientes que los alimentos podrían causar reacciones alérgicas
  - D Decirles a los clientes con alergias a alimentos que no podrán recibir servicio
- 79) **¿Cuál es la temperatura interna mínima de cocción de las pechugas de pollo?**
- A 135°F (57°C), por 4 minutos
  - B 145°F (63°C), por 4 minutos
  - C 155°F (68°C), por 15 segundos
  - D 165°F (74°C), por 15 segundos
- 80) **¿Qué termómetro es mejor para revisar la temperatura final de enjuague de una máquina lavaplatos?**
- A Indicador de tiempo y temperatura
  - B Termómetro infrarrojo
  - C Termómetro de registro máximo
  - D Sonda de inmersión

# 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	Puede encontrar información de la respuesta correcta bajo este encabezado	Pág. de Cuaderno para el gerente
①	<b>A</b>	<input type="checkbox"/>	Bacterias importantes que causan enfermedades transmitidas por alimentos	<b>2.5</b>
②	<b>B</b>	<input type="checkbox"/>	Cómo manejar las enfermedades de los empleados	<b>3.13</b>
③	<b>C</b>	<input type="checkbox"/>	Contaminantes físicos	<b>2.10</b>
④	<b>B</b>	<input type="checkbox"/>	Virus importantes que causan enfermedades transmitidas por alimentos	<b>2.7</b>
⑤	<b>C</b>	<input type="checkbox"/>	Lo que las bacterias necesitan para crecer	<b>2.4</b>
⑥	<b>B</b>	<input type="checkbox"/>	Parásitos	<b>2.7</b>
⑦	<b>C</b>	<input type="checkbox"/>	Toxinas biológicas	<b>2.8</b>
⑧	<b>B</b>	<input type="checkbox"/>	Contaminantes químicos	<b>2.9</b>
⑨	<b>D</b>	<input type="checkbox"/>	Contaminación deliberada de alimentos	<b>2.13</b>
⑩	<b>B</b>	<input type="checkbox"/>	Prevención de reacciones alérgicas	<b>2.18</b>
⑪	<b>A</b>	<input type="checkbox"/>	Síntomas de las alergias	<b>2.17</b>
⑫	<b>C</b>	<input type="checkbox"/>	Dónde lavarse las manos	<b>3.5</b>
⑬	<b>A</b>	<input type="checkbox"/>	Cómo manejar las enfermedades de los empleados	<b>3.13</b>
⑭	<b>B</b>	<input type="checkbox"/>	Cómo manejar las enfermedades de los empleados	<b>3.13</b>
⑮	<b>C</b>	<input type="checkbox"/>	Cómo usar los guantes	<b>3.9</b>
⑯	<b>D</b>	<input type="checkbox"/>	Cómo manejar las enfermedades de los empleados	<b>3.13</b>
⑰	<b>B</b>	<input type="checkbox"/>	Pautas para la vestimenta de trabajo	<b>3.11</b>
⑱	<b>C</b>	<input type="checkbox"/>	Antisépticos para manos	<b>3.6</b>
⑲	<b>C</b>	<input type="checkbox"/>	Guantes de un solo uso	<b>3.8</b>
⑳	<b>C</b>	<input type="checkbox"/>	Cuándo lavarse las manos	<b>3.6</b>
㉑	<b>A</b>	<input type="checkbox"/>	Huevos y mezclas de huevos	<b>6.5</b>
㉒	<b>A</b>	<input type="checkbox"/>	Poblaciones con riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos	<b>1.7</b>
㉓	<b>C</b>	<input type="checkbox"/>	Agencias del gobierno responsables de la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos	<b>1.9</b>
㉔	<b>B</b>	<input type="checkbox"/>	Cuándo lavarse las manos	<b>3.6</b>
㉕	<b>A</b>	<input type="checkbox"/>	Contaminación cruzada	<b>4.3</b>

Pregunta	Respuesta	Marque si es incorrecta	Encabezado	Pág. del Cuaderno para el gerente
26	<b>C</b>	<input type="checkbox"/>	Termómetros infrarrojos (láser)	<b>4.8</b>
27	<b>C</b>	<input type="checkbox"/>	Pautas generales para los termómetros	<b>4.9</b>
28	<b>D</b>	<input type="checkbox"/>	Pautas generales para los termómetros	<b>4.9</b>
29	<b>B</b>	<input type="checkbox"/>	Marcado de la fecha	<b>5.9</b>
30	<b>B</b>	<input type="checkbox"/>	Etiquetado	<b>5.8</b>
31	<b>B</b>	<input type="checkbox"/>	Retiro de productos	<b>5.4</b>
32	<b>A</b>	<input type="checkbox"/>	Prevención de la contaminación cruzada	<b>5.10</b>
33	<b>A</b>	<input type="checkbox"/>	Empaque	<b>5.5</b>
34	<b>B</b>	<input type="checkbox"/>	Marcado de la fecha	<b>5.9</b>
35	<b>D</b>	<input type="checkbox"/>	Establecimientos que sirven principalmente a poblaciones con alto riesgo	<b>6.12</b>
36	<b>C</b>	<input type="checkbox"/>	Servicio fuera del establecimiento	<b>7.9</b>
37	<b>B</b>	<input type="checkbox"/>	Requerimientos para cocinar tipos específicos de alimentos	<b>6.10</b>
38	<b>C</b>	<input type="checkbox"/>	Mantenimiento de alimentos sin control de temperatura	<b>7.3</b>
39	<b>C</b>	<input type="checkbox"/>	Mantenimiento de alimentos sin control de temperatura	<b>7.4</b>
40	<b>C</b>	<input type="checkbox"/>	Cómo poner los cubiertos	<b>7.7</b>
41	<b>A</b>	<input type="checkbox"/>	Cómo servir alimentos de nuevo	<b>7.7</b>
42	<b>B</b>	<input type="checkbox"/>	Cómo poner etiquetas a los alimentos a granel	<b>7.9</b>
43	<b>D</b>	<input type="checkbox"/>	Principio 3: Establecer límites críticos	<b>8.6</b>
44	<b>A</b>	<input type="checkbox"/>	Heridas o cortadas infectadas	<b>3.7</b>
45	<b>B</b>	<input type="checkbox"/>	Métodos de procesamiento especializados y HACCP	<b>8.10</b>
46	<b>B</b>	<input type="checkbox"/>	Agua y plomería	<b>9.5</b>
47	<b>B</b>	<input type="checkbox"/>	Máquinas lavaplatos	<b>9.3</b>
48	<b>A</b>	<input type="checkbox"/>	Prevención de plagas	<b>9.11</b>
49	<b>B</b>	<input type="checkbox"/>	Principio 1: Efectuar un análisis de peligros	<b>8.5</b>
50	<b>A</b>	<input type="checkbox"/>	Efectividad del sanitizante	<b>10.3</b>
51	<b>B</b>	<input type="checkbox"/>	Limpieza y sanitización del equipo fijo	<b>10.5</b>
52	<b>D</b>	<input type="checkbox"/>	Lavar los platos a mano	<b>10.8</b>
53	<b>B</b>	<input type="checkbox"/>	Uso de productos químicos para el servicio de alimentos	<b>10.14</b>
54	<b>A</b>	<input type="checkbox"/>	Uso de productos químicos para el servicio de alimentos	<b>10.14</b>
55	<b>D</b>	<input type="checkbox"/>	Lavar los platos en máquina	<b>10.7</b>

Pregunta	Respuesta	Marque si es incorrecta	Encabezado	Pág. del Cuaderno para el gerente
56	A	<input type="checkbox"/>	Guantes de un solo uso	3.8
57	A	<input type="checkbox"/>	Poblaciones con riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos	1.7
58	A	<input type="checkbox"/>	Empaque	5.6
59	C	<input type="checkbox"/>	El papel de la FDA	1.9
60	C	<input type="checkbox"/>	Mantenimiento de alimentos	7.2
61	C	<input type="checkbox"/>	Recepción e inspección	5.3
62	C	<input type="checkbox"/>	Efectividad del sanitizante	10.3
63	C	<input type="checkbox"/>	Alimentos fríos	7.3
64	B	<input type="checkbox"/>	Áreas de autoservicio	7.8
65	A	<input type="checkbox"/>	Cómo servir alimentos de nuevo	7.7
66	B	<input type="checkbox"/>	Cómo poner etiquetas a los alimentos a granel	7.9
67	D	<input type="checkbox"/>	Principio cinco: Identificar medidas correctivas	8.7
68	D	<input type="checkbox"/>	Métodos de procesamiento especializados y HACCP	8.10
69	B	<input type="checkbox"/>	Etiquetado	5.8
70	B	<input type="checkbox"/>	Prácticas generales de preparación	6.3
71	A	<input type="checkbox"/>	Descongelación	6.3
72	A	<input type="checkbox"/>	Prácticas de preparación que tienen requerimientos especiales	6.6
73	D	<input type="checkbox"/>	Requerimientos para cocinar tipos específicos de alimentos	6.10
74	A	<input type="checkbox"/>	Requerimientos para cocinar tipos específicos de alimentos	6.10
75	B	<input type="checkbox"/>	Establecimientos que sirven principalmente a poblaciones con alto riesgo	6.12
76	B	<input type="checkbox"/>	Cuándo cambiarse los guantes	3.9
77	D	<input type="checkbox"/>	Requerimientos de temperatura para enfriar alimentos	6.15
78	A	<input type="checkbox"/>	Prevención de reacciones alérgicas	2.18
79	D	<input type="checkbox"/>	Requerimientos para cocinar tipos específicos de alimentos	6.10
80	C	<input type="checkbox"/>	Lavar los platos en máquina	10.8

Marque los número de las preguntas que no contestó correctamente.

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