

## Preguntas para los trabajadores de alimentos

1. Las bacterias pueden multiplicarse en los alimentos potencialmente peligrosos. Tiene que mantener estos alimentos fuera de la zona de peligro. ¿Cuál de los siguientes **no son** alimentos potencialmente peligrosos?
  - a. Tofu
  - b. Carne cruda
  - c. Tomates cortados
  - d. Verduras cocidas
  - e. Pasta cruda
2. Los químicos, las medicinas, y otros productos tóxicos se deben guardar:
  - a. En la parte superior de la máquina de hielo
  - b. Donde usted quiera ya que los químicos no estén en uso
  - c. En una área designada, abajo y separado de los alimentos, los utensilios, etc.
  - d. En el estante superior que está encima de los alimentos, utensilios, etc.
3. Los alimentos potencialmente peligrosos tiene que enfriar de 135°F a \_\_\_\_\_°F dentro de 2 horas. Y después, la comida tiene que enfriar a 41°F dentro de \_\_\_\_\_ horas adicionales.
  - a. 70°F; 4 horas
  - b. 80°F; 2 horas
  - c. 70°F; 2 horas
  - d. 80°F; 4 horas
4. Dentro de un periodo de tiempo de dos horas, las sobras deben ser recalentados a una temperatura interna de \_\_\_\_\_.
  - a. 130°F
  - b. 135°F
  - c. 155°F
  - d. 165°F
5. Los alimentos potencialmente peligrosos deben ser mantenidos fuera de la zona de peligro. La zona de peligro es entre:
  - a. 0°F - 135°F
  - b. 41°F - 135°F
  - c. 41°F - 150°F
  - d. 50°F - 120°F

6. Los trabajadores de alimentos tienen que lavarse las manos para un total de 20 segundos con jabón y agua y secarse con una toalla de papel después de:
- Tocar carne, pescado, aves de corral o huevos crudos
  - Tocar la nariz, secarse la cara, comer
  - El uso del baño y de nuevo cuando vuelva a entrar en la cocina
  - Todo lo anterior
  - Solamente después de tocar la cara
7. Los pasos apropiados para lavar los platos (en lavabo de 3 compartimentos o limpieza manual) son:
- Lavar – enjuagar – desinfectar – secar con una toalla
  - Lavar – enjuagar – desinfectar – secar al aire
  - Lavar – desinfectar – enjuagar – secar al aire
  - Enjuagar – lavar – desinfectar – secar al aire
8. Al manipular “alimentos listos para comer” (sándwiches, ensaladas, etc.), los trabajadores de alimentos pueden utilizar:
- Los guantes
  - Los utensilios
  - Las manos limpias (contacto directo)
  - Todo lo anterior
  - a y b
9. Se puede descongelar los alimentos congelados \_\_\_\_\_.
- En el mostrador
  - En el lavabo bajo una corriente de agua fría
  - En un lavabo lleno de agua
  - Sobre el lavabo de trapeador
10. Tiene que cocinar las hamburguesas y otras carnes molidas a una temperatura interna de \_\_\_\_\_.
- 140°F
  - 145°F
  - 155°F
  - 165°F
11. Tiene que cocinar el pollo y otras aves de corral a una temperatura interna de \_\_\_\_\_.
- 140°F
  - 145°F
  - 155°F
  - 165°F

12. Puede utilizar lavamanos para:

- a. Lavarse los manos
- b. Llenar jarras con agua
- c. Tirar hielo
- d. Enjuagar los cuchillos
- e. Todo lo anterior

13. Cuando las sustancias dañinas o microorganismos son transferidos de las manos a superficies de contacto con alimentos, trapos de limpieza y contenedores de químicos en las superficies de alimentos o en la comida, se llama:

- a. La manipulación segura de alimentos
- b. La contaminación cruzada
- c. El botulismo
- d. La eliminación de desechos

14. Cuando los guantes de un trabajador de los alimentos están sucios, se debe:

- a. Seguir trabajando
- b. Lavar los guantes en el lavamanos
- c. Secar los guantes en una toalla de papel
- d. Tirar los guantes, lavarse las manos y ponerse un par de guantes nuevos

15. La gente que tiene síntomas de enfermedad (diarrea, vomito, y fiebre) **no se pueden** trabajar en la cocina con los alimentos y los utensilios limpios.

- a. Verdadero
- b. Falso

16. Después de lavar las manos con jabón y agua tibia, es aceptable para secarse las manos en los pantalones o en una toalla de tela.

- a. Verdadero
- b. Falso

17. Si mantiene los recipientes sin tapar y revolver la comida, le ayudará a enfriar rápidamente a los 41F los alimentos calientes.

- a. Verdadero
- b. Falso

18. Si tiene una cortada en el dedo o la mano, sólo hay que poner un vendaje en la herida y está listo para manejar alimentos o lavar los platos.

- a. Verdadero
- b. Falso



19. No hay problema en usar las manos directamente cuando se corta el pan o poner chips en una cesta porque no tiene que tocar la comida por mucho tiempo.

- a. Verdadero
- b. Falso

20. Los alimentos fríos como huevos, carnes, y los productos lácteos deben mantenerse a 45°F o menos.

- a. Verdadero
- b. Falso

Repuestas

1. E
2. C
3. A
4. D
5. B
6. D
7. B
8. E
9. B
10. C
11. D
12. A
13. B
14. D
15. A
16. B
17. A
18. B
19. B
20. B

