**UCSD Medio Ambiente, Salud y Seguridad**

 **EXAMEN DE LOS MANEJADORES DEL ALIMENTO A**

INFORMACION DEL MANEJADOR DEL ALIMENTO

NOMBRE\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ FECHA DE NACIMIENTO\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

LUGAR DE EMPLEO\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

RESPUESTAS CORRECTAS\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ FECHA DE EXAMEN\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**(24 respuestas correctas se requieren para pasar el examen)**

FECHA DE EXPIRACION DE LA TARJETA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (valido por tres anos)

Yo declare bajo pena de perjurio que entrene al manejador de alimentos a quien se le entrase esta tarjeta y que paso honestamente el examen relacionado con los principios fundamentales de las prácticas de higiene y servicios de alimentos con una calificación de 80% o mas.

CERTIFICADO DIRECTOR DE COMIDAS \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**(Este examen no será válido sin la información solicitada)**

MARQUE LA REPUESTA CORRECCTA

1. Los gérmenes se transmiten el la comida comúnmente por medio de:

a. insectos y roedores

b. ropa sucias

c. manos sucias

d. platos sucias

2. ¿Cuál de las siguientes es la **mejor manera de** prevenir la transmisión de la hepatitis A?

a. cocinar la carne y aves a fondo

b. Lavar bien los trastes

c. descongelar la carne adecuadamente

d. lavarse las manos después de usar el baño

3.¿Por qué las tablas de cortar se deben de lavar y desinfectar después de usarse para carne o aves crudas?

a. Pueden contaminar otros alimentos

b. tiene un mal olor

c. es resbaloso para trabajar

d. Afecta el sabor de otros alimentos

4. La manera apropiada de lavarse las manos incluye lo siguiente:

a. agua tibia, jabón de barra, toalla de papel

b. agua tibia, dispensada de jabón, toalla de papel

c. agua fría, jabón, toalla

d. todo lo ya mencionado

5. ¿El manejador de alimentos se debe de lavar las manos antes de empezar a trabajar y:

a. cuando tiene las manos sucias

b. cada hora

c. Al terminar el trabajar

d. después de cada posible contaminación

6. Marque todas las veces que, Usted como manejador de comida, debe lavarse las manos

\_\_\_\_\_después de usar el baño

\_\_\_\_\_después de lavar los trastes a mano

\_\_\_\_\_después de sonarse la nariz

\_\_\_\_\_después de tocarse una herida infectada

\_\_\_\_\_después de tocar platos sucios

\_\_\_\_\_después de cepillar su cabello

7. Usted como manejador los alimentos tiene que notificar a la personal a cargo (PAC) si:

a. Esta enfermo de diarrea, torzones abdominales o fiebre

b. Tiene una lesión o herida que esta abierta en la mano o brazo

c. todo lo ya mencionado

8. El cruce de contaminación de comida ocurre cuando:

a. La comida es expuesta al aire y a la temperatura del aire ambiental por mucho tiempo.

b. La comida tiene contacto con superficies y con tablas de cortar que tengan.

c. La comida se descongela y se vuelve a congelar

d. La comida es descongelada en un fregadero bajo un chorro de agua tibia.

9. ¿Cuál es la mejor manera de almacenar granos, arroz y harina?

a. Mantenerlos elevados del piso

b. Ponerlos en recipientes con tapaderas y con etiquetas.

c. Mantenerlos separados de los materiales de la limpieza

d. todo lo ya mencionado

10. La mejor manera de descongelar la comida es en el refrigerador y:

a. bajo un chorro de agua fría

b. a temperatura ambiente toda la noche

c. en un recipiente con agua caliente

d. en una ventana asoleada

11. ¿A que temperatura se debe mantener la comida caliente en la mesa de vapor? Por lo menos:

a. 100 ° F

b. 135 ° F

c. 150 ° F

d. 160 ° F

12. ¿Cuáles alimentos **deben** guardarse a o por abajo de 41 ° F?

a. ensalada de pollo

b. mermelada de fresa

c. tomates enteros

d. Sándwich de crema de cacahuate

13. Al recalentar las sobras de comida o cocinar aves, la temperatura interna de la comida debe ser por lo menos de:

a. 165 ° F

b. 100 ° F

c. 50 ° F

d. 212 ° F

14. ¿Cuál de los siguientes tipos de comida son mas probables de causar enfermedades que provienen de la comida?

a. pan y productos con cereales

b. comida que contiene mucha azúcar

c. Comida como carne huevos y leche

d. fruta cítrica y jugo de fruta

15. ¿Acomode las siguientes palabras en el orden correcto del 1 al 5 de como se deben lavar los platos y utensilios?

\_\_\_\_\_\_Enjuagar

\_\_\_\_\_\_Secar al aire

\_\_\_\_\_\_Lavar

\_\_\_\_\_\_Raspar

\_\_\_\_\_\_Desinfectar

16.¿Cuando lava los trastes en un fregadero (sink) de tres compartimientos para que debe usarse el ultimo compartimiento?

a. para desinfectar los platos

b. Para lavarse las manos

c. Para enjuagar los platos

d. Para almacenar equipos

17. Fuentes de comida aprobada incluyen:

a. Comidas hechas en lugares con permiso o certificado del departamento de una agencia que regule alimentos

b. Carnes y aves crudas o procesadas que lleven las estampa de aprobación de la USDA

c. Quesos con empaques y etiquetas aprobados de un distribuidor con licencia

d. todo lo ya mencionado

18. ¿Cuál es la mejor manera decontrolar las cucarachas?

a. Sellar los agujeros y las grietas en los pisos y paredes

b. Limpiar el quipo y almacenar la comida adecuadamente

c. Inspeccionar con cuidado todos los productos recibidos

d. todo lo ya mencionado

CÍRCULO LA RESPUESTA CORRECTA

19. V F La comida cruda se debe almacenar separada de la que esta lista para servirse.

20. V F Los consumidores deben ser notificados oralmente o por escrito de alimentos que son servidos crudos.

21. V F El hielo usado para consumir se puede tomar con las manos o en un vaso parque esta congelado y no tiene gérmenes.

22. V F Las frutas y las verduras frescas se deben lavar antes de servir.

23. V F El jabón y el detergente eliminan los gérmenes en los trastes.

24. V F Se pueden usar platos despostillados o quebrados siempre y cuando estén limpios.

25. V F Todos los refrigeradores deben de tener un termómetro exacto.

26. V F La comida caliente se pueden dejar enfriar por cualquier tiempo a la temperatura ambiental antes de almacenar en el refrigerador.

27. V F Los letreros de como lavarse las manos deben ser colocados en los fregaderos para lavamanos y en lugares de preparación de alimentos.

28. V F Desperdicios de comida y basura deben tirarse en bolsas de plástico resistentes en el basurero una vez al día.

29. V F El manejador de alimentos debe cubrir su cabello cuando esta trabajando.

30. V F La comida cocida elimina los gérmenes de la comida.