

## 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 años)

Yo declare bajo pena de perjurio que entrene al manejador de alimentos a quien se le entregue 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 RESPUESTA CORRECTA

1. Los gérmenes se transmiten en 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 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 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 cacahuete

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

- 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 de controlar 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 porque 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.