

UCSD Medio Ambiente, Salud y Seguridad

EXAMEN DE LOS MANEJADORES DEL ALIMENTO B

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

- ¿Cuál de las siguientes es la **mejor manera de** prevenir la transmisión de la hepatitis A?
 - cocinar la carne y aves a fondo
 - Lavar bien los trastes
 - descongelar la carne adecuadamente
 - lavarse las manos después de usar el baño
- Los gérmenes se transmiten en la comida comúnmente por medio de:
 - insectos y roedores
 - ropa sucias
 - manos sucias
 - platos sucias
- La manera apropiada de lavarse las manos incluye lo siguiente:
 - agua tibia, jabón de barra, toalla de papel
 - agua tibia, dispensada de jabón, toalla de papel
 - agua fría, jabón, toalla
 - todo lo ya mencionado

- Por qué las tablas de cortar se deben de lavar y desinfectar después de usarse para carne o aves crudas?
 - Pueden contaminar otros alimentos
 - tiene un mal olor
 - es resbaloso para trabajar
 - Afecta el sabor de otros alimentos

- 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

- ¿El manejador de alimentos se debe de lavar las manos antes de empezar a trabajar y:
 - cuando tiene las manos sucias
 - cada hora
 - Al terminar el trabajar
 - después de cada posible contaminación
- Usted como manejador los alimentos tiene que notificar a la personal a cargo (PAC) si:
 - Esta enfermo de diarrea, torzones abdominales o fiebre
 - Tiene una lesión o herida que esta abierta en la mano o brazo
 - todo lo ya mencionado

- ¿Cuál es la mejor manera de almacenar granos, arroz y harina?
 - Mantenerlos elevados del piso
 - Ponerlos en recipientes con tapaderas y con etiquetas.
 - Mantenerlos separados de los materiales de la limpieza
 - todo lo ya mencionado

- El cruce de contaminación de comida ocurre cuando:
 - La comida es expuesta al aire y a la temperatura del aire ambiental por mucho tiempo.
 - La comida tiene contacto con superficies y con tablas de cortar que tengan.
 - La comida se descongela y se vuelve a congelar
 - La comida es descongelada en un fregadero bajo un chorro de agua tibia.

- La mejor manera de descongelar la comida es en el refrigerador y:
 - bajo un chorro de agua fría
 - a temperatura ambiente toda la noche
 - en un recipiente con agua caliente
 - 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. ¿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

13. ¿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

14. 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

15. 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

16. ¿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

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 Solo unos 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 Congelado la comida elimina los gérmenes de la comida.