

Evaluaciones posterior

1. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es verdadera acerca de la seguridad de alimentos?
 - a. Los empleados de nutrición escolar no tienen ningún control sobre la seguridad de alimentos que se sirven.
 - b. Los niños son jóvenes saludables, así que no es probable que puedan contagiarse de una enfermedad transmitida por alimentos.
 - c. Un programa de seguridad de alimentos debe ser mantenido en todos los establecimientos escolares.
 - d. Es difícil seguir buenas técnicas de manejo de los alimentos.

2. Se dice que ocurrió un brote de enfermedad transmitida por alimentos cuando:
 - a. una o más personas se enferman después de comer los mismos alimentos.
 - b. dos o más personas se enferman después de comer los mismos alimentos.
 - c. cinco o más personas se enferman después de comer los mismos alimentos.
 - d. al menos 10 personas se enferman después de comer los mismos alimentos.

3. ¿Cuál es un método importante para prevenir los agentes biológicos?
 - a. Limpiar y desinfectar las superficies que tienen contacto con los alimentos.
 - b. Almacenar los químicos en un área de almacenamiento por separado.
 - c. Usar guantes de plástico desechables sobre vendajes en las manos.
 - d. Retirar todo el barniz de uñas antes de trabajar con alimentos.

4. ¿Cuál es un método importante para prevenir los agentes químicos?
 - a. Evitar ponerse joyería que pudiera caer en los alimentos.
 - b. Controlar el tiempo que los alimentos están en la zona de peligro.
 - c. Comprobar las soluciones desinfectantes para asegurarse que están en las concentraciones correctas.
 - d. Lavarse las manos después de toser o estornudar.

5. ¿Cuáles de los siguientes rangos de temperaturas representan la zona de peligro?
 - a. 35 °F - 140 °F (1.6 °C - 60 °C)
 - b. 50 °F - 70 °F (10 °C - 21.1 °C)
 - c. 41 °F - 135 °F (5 °C - 57.2 °C)
 - d. 50 °F - 140 °F (10 °C - 60 °C)

6. ¿Cuál de las siguientes prácticas han sido identificadas como una de las causas principales de enfermedades transmitidas por alimentos?
 - a. Comprar alimentos de proveedores aprobados.
 - b. Usar procedimientos de operación estándar por escrito.
 - c. Abusar la relación tiempo-temperatura.
 - d. Verificar las temperaturas de la comida durante la cocción.

7. La contaminación cruzada puede ocurrir cuando:
 - a. embutidos listos para consumo son almacenados en la repisa superior del refrigerador.
 - b. las manos son lavadas entre cada tarea.
 - c. se usan tablas para cortar codificadas por colores.
 - d. una nueva lata de duraznos se agrega a los duraznos que sobraron y se pone en la barra de ensaladas.

8. ¿Por cuánto tiempo los empleados deben lavarse las manos?
 - a. 8 segundos
 - b. 20 segundos
 - c. 30 segundos
 - d. 40 segundos

9. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones acerca de cómo tomar la temperatura de los alimentos es verdadera?
 - a. Un termómetro bimetálico de vástago puede ser usado para tomar la temperatura de la carne para hamburguesa.
 - b. Los termómetros infrarrojos pueden usarse para tomar temperaturas de cocción.
 - c. Los termómetros raramente necesitan ser calibrados.
 - d. Las temperaturas deben tomarse en varias ubicaciones de las comidas tales como estofados.

10. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es verdadera acerca de cómo calibrar un termómetro?
 - a. Los termómetros deben ser calibrados cada vez que se dejan caer.
 - b. Los termómetros deben ser calibrados al menos una vez por mes.
 - c. Los termómetros no necesitan ser calibrados ya que están garantizados para ser exactos.
 - d. La calibración de agua fría es el único método aceptable.

11. Las bacterias que pueden ser dañinas se llaman:
 - a. bacteria de descomposición.
 - b. patógenos.
 - c. parásitos.
 - d. virus.

12. ¿Cuál de las siguientes acciones matan las bacterias dañinas?
 - a. Congelar los alimentos por 4 horas.
 - b. Calentar los alimentos a fuego bajo por un tiempo largo.
 - c. Manteniendo la comida fuera de la zona de peligro.
 - d. Cocinar los alimentos a la temperatura interna requerida por 15 segundos.

13. ¿Cuál es la causa más común de enfermedades transmitidas por alimentos?
 - a. Bacterias
 - b. Moho
 - c. Virus
 - d. Levadura

14. ¿Qué bacterias pueden ocasionar el síndrome urémico hemolítico en niños pequeños?
 - a. *Campylobacter jejuni*
 - b. *Escherichia coli* productora de la toxina Shiga (STEC)
 - c. *Listeria monocytogenes*
 - d. *Staphylococcus aureus*

15. ¿Qué recomendación se debe seguir si observa moho en los alimentos?
 - a. Cortar y tirar el área con moho y usar el resto del alimento.
 - b. Tirar el alimento.
 - c. Usar el alimento en algo que será cocido.
 - d. Usar el alimento si los puntos del moho son pequeños.

16. ¿Cuál de las siguientes prácticas fomenta la infestación y el crecimiento de plagas en las instalaciones de nutrición escolares?
 - a. Retirar todas las cajas de cartón de la instalación.
 - b. Limpiar las trampas de grasa frecuentemente.
 - c. Almacenar productos alimenticios en el piso.
 - d. Instalar cortinas de aire en las entradas.

17. Un fregadero de tres compartimentos debe habilitarse y usarse apropiadamente. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones acerca de cómo usar un fregadero de tres compartimientos es verdadero?
- Habilitar los compartimentos para lavar, enjuagar y desinfectar.
 - Habilitar los compartimentos para enjuagar, lavar y desinfectar.
 - Preparar la solución de desinfección diariamente.
 - Usar cualquier temperatura de agua para mezclar el detergente y para el desinfectante.
18. ¿Qué tipo de termómetro puede usarse para comprobar las temperaturas del enjuague final?
- Termómetro para carnes
 - Etiqueta térmica autoadherible
 - Infrarrojo
 - Termómetro bimetálico con vástago
19. Cuando usa una máquina lavavajillas con químicos, ¿cuál de estas afirmaciones es verdadera?
- Las concentraciones de solución química para lavavajillas son diferentes que las usadas para una desinfección manual.
 - La solución desinfectante debe ser comprobada al final de un ciclo de enjuague.
 - No es necesario comprobar la solución desinfectante, ya que la máquina lavavajillas recibe mantenimiento rutinariamente.
 - No es necesario documentar la concentración de desinfectante químico.
20. ¿Cuál de los siguientes elementos proporciona información importante acerca de la seguridad de usar un químico?
- Procedimientos de operación estándar
 - Manual de entrenamiento en el distrito escolar
 - Ficha de datos de seguridad
 - Programaciones de limpieza
21. ¿Cuál de los siguientes métodos de descongelamiento es aceptable?
- Coloque los alimentos congelados en el refrigerador en la repisa de abajo.
 - Coloque los alimentos congelados en agua a temperatura ambiente.
 - Coloque los alimentos congelados en el refrigerador en la repisa de arriba.
 - Descongele los alimentos congelados en agua caliente, luego cocine inmediatamente.

22. ¿Cuál es la temperatura de cocción recomendada en el *Código de alimentos* para carne de hamburguesa cruda?
- 135 °F (57.2 °C)
 - 145 °F (62.8 °C)
 - 155 °F (68.3 °C)
 - 165 °F (73.9 °C)
23. ¿Cuáles son las temperaturas de manejo recomendadas en el *Código de alimentos* para mantenimiento de alimentos fríos y alimentos calientes?
- 41 °F (5 °C) o menor para alimentos fríos, 135 °F (57.2 °C) o mayor para alimentos calientes
 - 45 °F (7.2 °C) o menor para alimentos fríos, 140 °F (60 °C) o mayor para alimentos calientes
 - 41 °F (5 °C) o menor para alimentos fríos, 140 °F (60 °C) o mayor para alimentos calientes
 - 45 °F (7.2 °C) o menor para alimentos fríos, 135 °F (57.2 °C) o mayor para alimentos calientes
24. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones acerca del enfriamiento apropiado de los alimentos es verdadera?
- Los contenedores de plástico enfrían más rápidamente que los de acero inoxidable.
 - Colocar la comida caliente inmediatamente en un congelador es una de las mejores prácticas.
 - Divida la comida en la cantidad más pequeña posible antes de enfriar.
 - Usando el método de enfriamiento de dos pasos, el tiempo total es más importante que la temperatura.
25. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es la verdadera acerca del recalentamiento de los alimentos sobrantes?
- Recalientelos a 155 °F (68.3 °C) por 20 segundos.
 - Recalientelos a 165 °F (73.9 °C) por 20 segundos dentro de la siguiente hora.
 - Recalientelos a 165 °F (73.9 °C) por 15 segundos.
 - Recalientelos a 165 °F (73.9 °C) por 15 segundos dentro de las siguientes 2 horas.

26. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es verdadera acerca del programa de seguridad de alimentos basado en los principios de HACCP?
- Es un programa proactivo para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos.
 - Es un programa reactivo desarrollado para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos.
 - Está basado en resultados de inspecciones del departamento de salud.
 - Está diseñado para ser la responsabilidad del director de nutrición del distrito escolar.
27. ¿Qué método requiere que los empleados de nutrición escolar agrupen los elementos del menú de acuerdo al número de veces que pasan por la zona de peligro?
- Método HACCP
 - Método de enfoque en el proceso
 - Método de seguridad de alimentos
 - Método de cocción
28. Para alimentos sin cocción, ¿Cuál es el paso que es considerado más importante para el control de la temperatura?
- Almacenamiento
 - Preparación
 - Mantenimiento en frío
 - Servir
29. Los artículos del menú que pasan por la zona de peligro de 2 a 3 veces se llaman:
- alimentos sin cocción.
 - alimentos de servicio del mismo día.
 - alimentos de preparación compleja.
 - alimentos cocidos.
30. Los artículos del menú tales como pizza y croquetas de pollo serían categorizados como:
- alimentos sin cocción.
 - alimentos de servicio del mismo día.
 - alimentos de preparación compleja.
 - alimentos cocidos.