

# Exámenes de práctica y respuestas

## Respuestas para el examen de diagnóstico



Nombre \_\_\_\_\_ Fecha \_\_\_\_\_

Por cada respuesta incorrecta, rellene el cuadro que corresponda en la columna "Marque si es incorrecta". La información que figura a la derecha de este cuadro le indicará en qué página del libro puede buscar más información acerca de las preguntas que no respondió correctamente.

| Pregunta | Respuesta | Marque si es incorrecta  | Encabezado                                                                     | Número de página en el cuaderno para gerentes |
|----------|-----------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| ①        | <b>C</b>  | <input type="checkbox"/> | Visión general de los sistemas de administración de seguridad de los alimentos | <b>8.2</b>                                    |
| ②        | <b>D</b>  | <input type="checkbox"/> | Control activo de los gerentes                                                 | <b>8.3</b>                                    |
| ③        | <b>C</b>  | <input type="checkbox"/> | Acción correctiva                                                              | <b>8.4</b>                                    |
| ④        | <b>A</b>  | <input type="checkbox"/> | Supervisión por parte de los gerentes                                          | <b>8.4</b>                                    |
| ⑤        | <b>A</b>  | <input type="checkbox"/> | Las intervenciones sobre salud pública de la FDA                               | <b>8.5</b>                                    |
| ⑥        | <b>D</b>  | <input type="checkbox"/> | Alimentos calientes                                                            | <b>7.4</b>                                    |
| ⑦        | <b>B</b>  | <input type="checkbox"/> | Emergencias que afectan las instalaciones                                      | <b>9.11</b>                                   |
| ⑧        | <b>A</b>  | <input type="checkbox"/> | Contaminación deliberada de alimentos                                          | <b>2.15</b>                                   |
| ⑨        | <b>D</b>  | <input type="checkbox"/> | Contaminación deliberada de alimentos                                          | <b>2.15</b>                                   |
| ⑩        | <b>C</b>  | <input type="checkbox"/> | Dónde lavarse las manos                                                        | <b>3.4</b>                                    |
| ⑪        | <b>A</b>  | <input type="checkbox"/> | Cuándo lavarse las manos                                                       | <b>3.6</b>                                    |
| ⑫        | <b>C</b>  | <input type="checkbox"/> | Cómo lavarse las manos                                                         | <b>3.5</b>                                    |
| ⑬        | <b>A</b>  | <input type="checkbox"/> | Cuándo lavarse las manos                                                       | <b>3.6</b>                                    |
| ⑭        | <b>B</b>  | <input type="checkbox"/> | Acciones que pueden contaminar los alimentos                                   | <b>3.3</b>                                    |
| ⑮        | <b>A</b>  | <input type="checkbox"/> | Pautas para la vestimenta de trabajo                                           | <b>3.15</b>                                   |
| ⑯        | <b>D</b>  | <input type="checkbox"/> | Heridas o forúnculos (abscesos) infectados                                     | <b>3.8</b>                                    |
| ⑰        | <b>A</b>  | <input type="checkbox"/> | Pautas para la vestimenta de trabajo                                           | <b>3.15</b>                                   |
| ⑱        | <b>B</b>  | <input type="checkbox"/> | Obstáculos para la seguridad de los alimentos                                  | <b>1.2</b>                                    |
| ⑲        | <b>A</b>  | <input type="checkbox"/> | Cómo manejar ciertas condiciones médicas                                       | <b>3.18</b>                                   |
| ⑳        | <b>C</b>  | <input type="checkbox"/> | Virus                                                                          | <b>2.8</b>                                    |
| ㉑        | <b>D</b>  | <input type="checkbox"/> | Cuándo cambiarse los guantes                                                   | <b>3.11</b>                                   |
| ㉒        | <b>C</b>  | <input type="checkbox"/> | Pautas para la vestimenta de trabajo                                           | <b>3.15</b>                                   |
| ㉓        | <b>D</b>  | <input type="checkbox"/> | Pautas para la vestimenta de trabajo                                           | <b>3.15</b>                                   |
| ㉔        | <b>D</b>  | <input type="checkbox"/> | Temperatura                                                                    | <b>5.5</b>                                    |
| ㉕        | <b>A</b>  | <input type="checkbox"/> | Temperaturas para la entrega                                                   | <b>5.6</b>                                    |

**Exámenes de práctica y respuestas** Respuestas para el examen de diagnóstico

| Pregunta | Respuesta | Marque si es incorrecta  | Encabezado                                                            | Número de página en el cuaderno para gerentes |
|----------|-----------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 26       | <b>D</b>  | <input type="checkbox"/> | Compras                                                               | <b>5.2</b>                                    |
| 27       | <b>A</b>  | <input type="checkbox"/> | Empaque                                                               | <b>5.7</b>                                    |
| 28       | <b>D</b>  | <input type="checkbox"/> | Prevención de la contaminación cruzada                                | <b>5.14</b>                                   |
| 29       | <b>A</b>  | <input type="checkbox"/> | Áreas de autoservicio                                                 | <b>7.10</b>                                   |
| 30       | <b>B</b>  | <input type="checkbox"/> | Almacenamiento de implementos y productos de limpieza                 | <b>10.15</b>                                  |
| 31       | <b>A</b>  | <input type="checkbox"/> | Marcado de la fecha                                                   | <b>5.11</b>                                   |
| 32       | <b>C</b>  | <input type="checkbox"/> | Retirada de productos                                                 | <b>5.4</b>                                    |
| 33       | <b>C</b>  | <input type="checkbox"/> | Retirada de productos                                                 | <b>5.4</b>                                    |
| 34       | <b>A</b>  | <input type="checkbox"/> | Empaque                                                               | <b>5.7</b>                                    |
| 35       | <b>C</b>  | <input type="checkbox"/> | Alimentos fríos                                                       | <b>7.3</b>                                    |
| 36       | <b>B</b>  | <input type="checkbox"/> | Servicio fuera del establecimiento                                    | <b>7.11</b>                                   |
| 37       | <b>B</b>  | <input type="checkbox"/> | Requerimientos de cocción para alimentos específicos                  | <b>6.11</b>                                   |
| 38       | <b>C</b>  | <input type="checkbox"/> | Requerimientos de temperatura para enfriar alimentos                  | <b>6.16</b>                                   |
| 39       | <b>C</b>  | <input type="checkbox"/> | Pautas para el mantenimiento de alimentos                             | <b>7.2</b>                                    |
| 40       | <b>A</b>  | <input type="checkbox"/> | Descongelación                                                        | <b>6.4</b>                                    |
| 41       | <b>B</b>  | <input type="checkbox"/> | Requerimientos de temperatura para enfriar alimentos                  | <b>6.16</b>                                   |
| 42       | <b>A</b>  | <input type="checkbox"/> | Menús para niños                                                      | <b>6.14</b>                                   |
| 43       | <b>C</b>  | <input type="checkbox"/> | Cómo manejar ciertas condiciones médicas                              | <b>3.18</b>                                   |
| 44       | <b>D</b>  | <input type="checkbox"/> | Contaminantes químicos                                                | <b>2.11</b>                                   |
| 45       | <b>B</b>  | <input type="checkbox"/> | Contaminación biológica                                               | <b>2.3</b>                                    |
| 46       | <b>B</b>  | <input type="checkbox"/> | FAT TOM - Condiciones necesarias para el crecimiento de las bacterias | <b>2.4</b>                                    |
| 47       | <b>B</b>  | <input type="checkbox"/> | Pautas para prevenir la contaminación cruzada entre alimentos         | <b>4.3</b>                                    |
| 48       | <b>C</b>  | <input type="checkbox"/> | Contaminantes físicos                                                 | <b>2.12</b>                                   |
| 49       | <b>C</b>  | <input type="checkbox"/> | Síntomas de las alergias                                              | <b>2.20</b>                                   |
| 50       | <b>A</b>  | <input type="checkbox"/> | Como evitar el contacto cruzado                                       | <b>2.23</b>                                   |
| 51       | <b>B</b>  | <input type="checkbox"/> | Los ocho alérgenos principales                                        | <b>2.21</b>                                   |
| 52       | <b>C</b>  | <input type="checkbox"/> | Pautas para el mantenimiento de alimentos                             | <b>7.2</b>                                    |
| 53       | <b>D</b>  | <input type="checkbox"/> | Alimentos fríos                                                       | <b>7.3</b>                                    |
| 54       | <b>D</b>  | <input type="checkbox"/> | Pautas para el mantenimiento de alimentos                             | <b>7.2</b>                                    |
| 55       | <b>C</b>  | <input type="checkbox"/> | Alimentos fríos                                                       | <b>7.3</b>                                    |

| Pregunta | Respuesta | Marque si es incorrecta  | Encabezado                                                         | Número de página en el cuaderno para gerentes |
|----------|-----------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 56       | <b>D</b>  | <input type="checkbox"/> | Pautas para los empleados de la cocina                             | <b>7.6</b>                                    |
| 57       | <b>C</b>  | <input type="checkbox"/> | Contacto de las manos descubiertas con alimentos listos para comer | <b>3.11</b>                                   |
| 58       | <b>D</b>  | <input type="checkbox"/> | Cuándo cambiarse los guantes                                       | <b>3.11</b>                                   |
| 59       | <b>A</b>  | <input type="checkbox"/> | Las intervenciones sobre salud pública de la FDA                   | <b>8.5</b>                                    |
| 60       | <b>A</b>  | <input type="checkbox"/> | Cómo usar y almacenar los implementos y productos de limpieza      | <b>10.15</b>                                  |
| 61       | <b>D</b>  | <input type="checkbox"/> | Cómo usar y almacenar los implementos y productos de limpieza      | <b>10.15</b>                                  |
| 62       | <b>A</b>  | <input type="checkbox"/> | Uso de productos químicos para el servicio de alimentos            | <b>10.16</b>                                  |
| 63       | <b>C</b>  | <input type="checkbox"/> | Cómo y cuándo limpiar y sanitizar                                  | <b>10.4</b>                                   |
| 64       | <b>B</b>  | <input type="checkbox"/> | Cómo y cuándo limpiar y sanitizar                                  | <b>10.4</b>                                   |
| 65       | <b>D</b>  | <input type="checkbox"/> | Lavar los platos a mano                                            | <b>10.10</b>                                  |
| 66       | <b>C</b>  | <input type="checkbox"/> | Lavar los platos a mano                                            | <b>10.10</b>                                  |
| 67       | <b>B</b>  | <input type="checkbox"/> | Máquinas de alta temperatura                                       | <b>10.9</b>                                   |
| 68       | <b>A</b>  | <input type="checkbox"/> | Cuándo limpiar y sanitizar                                         | <b>10.6</b>                                   |
| 69       | <b>A</b>  | <input type="checkbox"/> | Limpieza de los botes de basura                                    | <b>9.9</b>                                    |
| 70       | <b>C</b>  | <input type="checkbox"/> | Eliminación de basura                                              | <b>9.9</b>                                    |
| 71       | <b>D</b>  | <input type="checkbox"/> | Ventilación                                                        | <b>9.8</b>                                    |
| 72       | <b>A</b>  | <input type="checkbox"/> | Prevención del reflujo                                             | <b>9.7</b>                                    |
| 73       | <b>D</b>  | <input type="checkbox"/> | Pisos, paredes y techos                                            | <b>9.2</b>                                    |
| 74       | <b>C</b>  | <input type="checkbox"/> | Creación de un calendario maestro de limpieza                      | <b>10.17</b>                                  |
| 75       | <b>A</b>  | <input type="checkbox"/> | Requerimientos de una estación para lavarse las manos              | <b>9.5</b>                                    |
| 76       | <b>A</b>  | <input type="checkbox"/> | Conexión cruzada                                                   | <b>9.6</b>                                    |
| 77       | <b>C</b>  | <input type="checkbox"/> | Requerimientos de una estación para lavarse las manos              | <b>9.5</b>                                    |
| 78       | <b>A</b>  | <input type="checkbox"/> | Control de plagas                                                  | <b>9.13</b>                                   |
| 79       | <b>C</b>  | <input type="checkbox"/> | Recepción e inspección                                             | <b>5.3</b>                                    |
| 80       | <b>C</b>  | <input type="checkbox"/> | Instalación y mantenimiento del equipo                             | <b>9.2</b>                                    |

Marque los números de las preguntas que no contestó correctamente.

| Si no contestó correctamente                 | Repase                                                                             |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 18                                           | <b>Capítulo 1</b> Proporcionar alimentos seguros                                   |
| 8 9 20 44 45 46 48 49 50 51                  | <b>Capítulo 2</b> Formas de contaminación                                          |
| 10 11 12 13 14 15 16 17 19 21 22 23 43 57 58 | <b>Capítulo 3</b> Manipulación segura de los alimentos                             |
| 47                                           | <b>Capítulo 4</b> El trayecto de los alimentos: Introducción                       |
| 24 25 26 27 28 31 32 33 34 79                | <b>Capítulo 5</b> El trayecto de los alimentos: Compra, recepción y almacenamiento |
| 37 38 40 41 42                               | <b>Capítulo 6</b> El trayecto de los alimentos: Preparación                        |
| 6 29 35 36 39 52 53 54 55 56                 | <b>Capítulo 7</b> El trayecto de los alimentos: Servicio                           |
| 1 2 3 4 5 59                                 | <b>Capítulo 8</b> Sistemas de administración de seguridad de los alimentos         |
| 7 69 70 71 72 73 75 76 77 78 80              | <b>Capítulo 9</b> Instalaciones seguras y manejo de plagas                         |
| 30 60 61 62 63 64 65 66 67 68 74             | <b>Capítulo 10</b> Limpieza y sanitización                                         |