

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

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

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

Marque los números de las preguntas que no contestó correctamente.

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