Evaluación
Módulo 1

Vea qué tanto aprendió

Evaluación Módulo 1
Auto calificación

- ¿Cuál es un problema de inocuidad y seguridad alimentaria que enfrentamos actualmente?
  - Respuesta: Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs)
- Su trabajo como manipulador de alimentos es mantener la comida que maneja y sirve:_____
  - Respuesta: Inocua y segura
- ¿Qué porcentaje de adultos en los EUA come en restaurantes?
  - Respuesta: 44%
- ¿Qué porcentaje de los 550 brotes de ETAs anuales desde 1993 a 1997 fueron atribuidos a establecimeintos comerciales de alimentos?
  - Respuesta: Más del 40%

Evaluación Módulo 1
Auto calificación

- El CDC estima que cada año __ millones de enfermedades son causadas por ETAs.
  - Respuesta: 76 millones
- ¿Cuál es el costo mínimo de un brote de ETA en un restaurante promedio?
  - Respuesta: $76,000 dólares
- ¿Cuál de los siguientes son factores importantes de riesgo en un restaurante que contribuyen a una ETA?
  - A. Temperaturas de almacenaje inadecuadas
  - B. Cocimiento inadecuado
  - C. Equipo contaminado
  - D. Alimentos de fuentes no seguras
  - E. Malas prácticas de higiene personal

Respuesta: A, B, C, D y E

Evaluación Módulo 1
Auto calificación

- La causa más común de ETAs son las bacterias. Cuando se cocinan los alimentos y se dejan fuera por más de dos horas a temperatura ambiente, las bacterias pueden multiplicarse rápidamente. ¿Por qué es difícil detectarlo?

  Respuesta: A y B

  A. No las podemos ver
  B. No producen malos olores ni cambios en el color o textura de la comida.

- Mencione algunos síntomas de una ETA:
  - Respuesta: Malestar estomacal, diarrea, fiebre, vómitos, cólicos, dolor de garganta con fiebre e ictericia.

Evaluación Módulo 1
Auto calificación

- ¿Cuáles son algunos ejemplos de Alimentos Potencialmente Riesgosos?
  - Respuesta: Alimentos de origen animal crudos o cocidos, vegetales: semillas crudas, melón rebanado, hojas verdes cortadas, jitomates rebanados, mezclas de ajo en aceite, etc.
- ¿Cuáles son las 4 formas en las que los alimentos se vuelven no seguros?
  - Respuesta: Abuso del tiempo – temperatura, contaminación cruzada, malas prácticas de higiene personal y limpieza o sanitización inadecuadas.
- ¿Qué es la zona de peligro?
  - Respuesta: La zona de temperatura en la cual crecen mejor y más rápidamente las bacterias. Las temperaturas que van de los 41°F a los 135°F constituyen la zona de peligro.

Evaluación Módulo 1
Auto calificación

- ¿En qué periodo máximo debemos refrigerar los alimentos?
  - Respuesta: no más de 2 horas
- ¿Cuáles son las causas más frecuentes de contaminación cruzada?
  - Respuesta: Higiene personal inadecuada, mal manejo de alimentos y limpieza o sanitización inadecuadas.
- ¿Cuáles son buenas prácticas de higiene personal?
  - Respuesta: Esté limpio, trabaje limpio, manténgase limpio. Bañarse diariamente, recoger el cabello, usar uniforme y ropa limpia, cortar las uñas, no usar barnices o uñas postizas, no usar joyería y lavar las manos frecuentemente.

Evaluación Módulo 1
Auto calificación

- ¿Cuándo debemos lavar las manos?
  - A. Después de fumar, comer, beber o usar tabaco.
  - B. Después de tocar cualquier parte del cuerpo o ropa.
  - C. Después de estornudar, toser, usar un pañuelo de tela o desechable.
  - D. Después de ir al baño.
  - E. Después de limpiar mesas o recoger platos sucios.
  - F. Durante la preparación de alimentos.
  - G. Cuando cambiamos entre manejo de alimentos crudos y alimentos listos para comer.
  - H. Antes de cambiar los guantes.
  - I. Después de tocar cualquier cosas que pudiera contaminar las manos (por ejemplo, después de usar químicos o sacar la basura)

Respuesta: A - I

- Cuando lavamos las manos, ¿cuántos segundos deben permanecer bajo el agua?
  - Respuesta: 20 segundos