Evaluación
Módulo 1

Vea qué tanto aprendió

Evaluación Módulo 1
Auto calificación

- ¿Cuál es un problema de inocuidad y seguridad alimentaria que enfrentamos actualmente?
- Su trabajo como manipulador de alimentos es mantener la comida que maneja y sirve:_____
- ¿Qué porcentaje de adultos en los EUA come en restaurantes?
- ¿Qué porcentaje de los 550 brotes de ETAs anuales desde 1993 a 1997 fueron atribuidos a establecimeintos comerciales de alimentos?

Evaluación Módulo 1
Auto calificación

- El CDC estima que cada año __ millones de enfermedades son causadas por ETAs.

- ¿Cuál es el costo mínimo de un brote de ETA en un restaurante promedio?

- ¿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

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?
  - 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:

Evaluación Módulo 1
Auto calificación

- ¿Cuáles son algunos ejemplos de Alimentos Potencialmente Riesgosos?

- ¿Cuáles son las 4 formas en las que los alimentos se vuelven no seguros?

- ¿Qué es la zona de peligro?

Evaluación Módulo 1
Auto calificación

- ¿En qué periodo máximo debemos refrigerar los alimentos?
- ¿Cuáles son las causas más frecuentes de contaminación cruzada?
- ¿Cuáles son buenas prácticas de higiene personal?

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)
- Cuando lavamos las manos, ¿cuántos segundos deben permanecer bajo el agua?