



Respuestas de Ejemplo de examen por suficiencia

1. Para evitar la contaminación de alimentos la persona encargada de la empresa debe:

a) Capacitar a las personas colaboradoras en el manejo de alimentos.

b) Dar muchas promociones a su clientela.

c) Vender productos baratos.

d) Aumentar el sueldo a las personas colaboradoras.

2. “...es la garantía de que los alimentos no van a causar daño a las personas consumidoras.” El párrafo anterior corresponde a la definición de:

a) Calidad.

b) Seguridad Alimentaria

c) Inocuidad Alimentaria.

d) Disponibilidad de alimentos.

3. El maní y los productos derivados de la soya son dañinos para personas que poseen la condición siguiente:

a) Alergia a los alimentos.

b) Sensibilidad a los productos físicos.

c) Malos hábitos de higiene.

d) Condiciones que afectan crecimiento de microorganismos.

4. El grupo de personas que tiene un mayor riesgo de adquirir una enfermedad alimentaria es.

a) Adultos mayores, mujeres embarazadas o en lactancia, deportistas y enfermos de cáncer y sida.

b) Niña/o, adultos mayores, todas las mujeres, enfermos de cáncer y sida.

c) Niña/o, adolescentes, mujeres embarazadas, personas con gripe.



d) Adultos mayores, enfermos de cáncer o sida, niña/o, mujeres embarazadas o en lactancia.

5. Identifique el método al cual hace referencia el texto siguiente: “*Método de conservación utilizado en Servicios de Alimentación cuya temperatura se encuentra entre 0° C y -18° C*”.

a) Pasteurización.

b) Refrigeración.

c) Congelación.

d) Preservantes.

6. Con respecto al uso de termómetros en un Servicio de Alimentación, de las siguientes opciones: ¿Cuál corresponde a un cuidado básico en la toma de temperatura de los alimentos?:

a) Colocar en la porción delgada del alimento.

b) Emplear termómetros de vidrio.

c) Ubicar el sensor cerca del hueso.

d) Utilizar termómetros calibrados periódicamente.

7. “*Después de comer arroz que había sufrido abuso de tiempo y temperatura, varias personas se enfermaron de gastroenteritis causada por Bacillus cereus*”. Lo descrito en el párrafo anterior es un ejemplo de:

a) Contaminación cruzada

b) Enfermedad transmitida por alimentos.

c) Irradiación de alimentos.

d) Etapa estacionaria.

8. ¿Cuál es la función principal que cumple el desinfectante para manos?

a) Minimizar el tiempo de lavado de las manos.

b) Eliminar o reducir los microorganismos.

c) Prolongar la vida útil de los jabones para manos.



- d) Quitar la suciedad de las manos.
9. ¿Qué acción debe seguir una persona manipuladora de alimentos que tiene una herida expuesta o se encuentra enferma?:
- a) Colocarse una venda y seguir trabajando.
 - b) Presentarse a trabajar en el mismo puesto.
 - c) Tomarse un medicamento para sentirse mejor.
 - d) Notificarle a la jefatura inmediata.**
10. De las siguientes opciones, identifique la definición de “Contaminación Cruzada”:
- a) Es sólo la transferencia de microorganismos de una superficie o alimento contaminado o crudo a otro alimento.
 - b) Transferencia de contaminación química de una superficie o alimento contaminado a otro alimento.
 - c) Se refiere únicamente a la presencia de objetos extraños en un alimento.
 - d) Transferencia de cualquier tipo de contaminación de una superficie a un alimento.**
11. Identifique la respuesta que contiene el tipo de material recomendado para las superficies de trabajo, donde se preparan alimentos.
- a) Acero inoxidable.**
 - b) Cualquier plástico.
 - c) Madera curada.
 - d) Aluminio.
12. Identifique la alternativa que corresponde a una acción que permite reducir el peligro de la contaminación física en un servicio de alimentos.
- a) Lavándose las manos antes de tocar los alimentos
 - b) Manteniendo protegidos los recipientes de plagas
 - c) Colocando protectores en las fuentes de luz artificial**
 - d) Usando recipientes de acero inoxidable para almacenar alimentos

13. El procedimiento por medio del cual se pretende eliminar la mayor cantidad posible de microorganismos presentes en una superficie se conoce como:

- a) Limpieza.
- b) Congelación.
- c) Deshidratación.

d) Desinfección

14. Dentro de los principales factores que influyen en la desinfección se encuentran temperatura, tiempo de inmersión y _____.

a) concentración.

- b) presencia de aire.
- c) horario de aplicación.
- d) densidad del agua.

15. Identifique los desinfectantes más utilizados en establecimientos donde se preparan alimentos.

a) Cloro, yodo y amonio cuaternario.

- b) Jabón en polvo, desengrasante, cloro.
- c) Desengrasante, yodo y amonio.
- d) Jabón líquido, cloro y detergente.

