

**Examen del Programa de Entrenamiento de Seguridad de los Alimentos
de los Vegetales de Hoja Verde de Arizona**

Nombre:

Fecha:

Instrucciones: Lea cuidadosamente cada una de las preguntas y seleccione la respuesta correcta.

1. ¿Es posible determinar si un alimento está contaminado?
 - a. Sí, ya que tendrá una apariencia, sabor y olor inusual.
 - b. Sí, ya que usted será capaz de ver los microbios sobre el producto.
 - c. No, los alimentos contaminados pueden verse y parecer normales.
 - d. No lo sé.

2. ¿Cuál es una de las responsabilidades que tienen los empleados para garantizar la seguridad de los alimentos?
 - a. Seguir adecuadamente las políticas y procedimientos de la compañía.
 - b. Cosechar un gran número de vegetales de hoja verde durante el turno de trabajo.
 - c. Esconder los registros a los inspectores.
 - d. No lo sé.

3. Los tres tipos de contaminantes son biológicos, químicos y _____.
 - a. Empleados.
 - b. Físicos.
 - c. Fugas y derrames.
 - d. No lo sé.

4. ¿Cuál de los siguientes enunciados relacionados con las redecillas para el cabello es verdadero?
 - a. El cabello de enfrente de la cabeza puede colgar sobre la frente.
 - b. Las colas de caballo no necesitan ser cubiertas.
 - c. Todo el cabello y las orejas deben estar cubiertos.
 - d. No lo sé.

5. ¿Cuál de las siguientes acciones aumentará la posibilidad de que los vegetales de hoja verde se contaminen?
 - a. Cubrir una herida en su mano con una venda o curita y un guante.
 - b. Olvidar lavarse las manos antes de tocar los vegetales de hoja verde.
 - c. Escuchar cuidadosamente las instrucciones de su supervisor.
 - d. No lo sé.

6. ¿Qué debe hacer antes de regresar a trabajar después de la comida?
- a. Ponerse sus joyas.
 - b. Quitarse la redecilla para el cabello.
 - c. Lavarse las manos.
 - d. No lo sé.
7. ¿Cuál de las siguientes prácticas pueden resultar en la contaminación microbiana de los vegetales de hoja verde?
- a. Recordar limpiar y desinfectar su equipo de cosecha.
 - b. Manejar vegetales de hoja verde sin lavarse las manos después de ir al baño
 - c. Usar los limpiadores y desinfectantes incorrectamente.
 - d. No lo sé.
8. ¿Cuánto tiempo debe tallarse las manos después de ponerse jabón?
- a. 10 segundos.
 - b. 20 segundos.
 - c. 35 segundos.
 - d. No lo sé.
9. ¿Cuándo ocurre la contaminación cruzada?
- a. Cuando un contaminante alimentario es transferido de algo sucio a un vegetal de hoja verde o a una superficie de contacto con alimentos limpia.
 - b. Cuando los empleados se lavan las manos con jabón y agua caliente.
 - c. Cuando los empleados se quitan los guantes antes de entrar al baño.
 - d. No lo sé.
10. ¿Para qué es importante seguir las buenas prácticas de higiene personal cuando se manejan vegetales de hoja verde?
- a. Para que los empleados no sean una fuente de contaminación cruzada.
 - b. Para que los empleados se sientan cómodos y se vean bien.
 - c. Para prevenir lesiones de los empleados.
 - d. No lo sé.
11. ¿Por qué es importante usar los guantes y la vestimenta de protección como los delantales proporcionados por la compañía?
- a. Para proteger a los empleados de los vegetales de hoja verde y la suciedad.
 - b. Para proteger a los vegetales de hoja verde de la contaminación cruzada del empleado.
 - c. Para mantener limpia la ropa de los empleados.
 - d. No lo sé.

12. ¿Cuál práctica es probable que ocasione a la contaminación cruzada?
- a. Un empleado estornuda en sus guantes e inmediatamente después se lava las manos y se cambia los guantes.
 - b. Un empleado se quita su vestimenta de protección cuando entra al baño.
 - c. Un empleado con diarrea continúa trabajando, pero se asegura de lavarse bien las manos.
 - d. No lo sé
13. ¿Cuál de los siguientes enunciados es correcto con respecto al lavado de manos?
- a. Puede tocarse el cabello y no lavarse las manos siempre y cuando su cabello esté limpio.
 - b. Es importante usar jabón únicamente cuando sus manos están visiblemente sucias, de otra forma, el uso de un desinfectante de manos es suficiente.
 - c. Debe tallarse entre los dedos y las partes expuestas de los brazos.
 - d. No lo sé.
14. ¿Cuál de los siguientes enunciados es verdadero con respecto los contenedores y las canastas de cosecha?
- a. Éstos no pueden ser una fuente de contaminación.
 - b. Los contenedores y canastas de cosecha deben ser usados únicamente para transportar el producto cosechado.
 - c. Éstos pueden ponerse en el suelo por períodos cortos mientras se acomoda el producto.
 - d. No lo sé.
15. Todas las joyas deben retirarse antes de ir a trabajar en el campo por que:
- a. Pueden caerse en los vegetales de hoja verde y contaminarlos.
 - b. Pueden causar molestias al atorarse con las mangas o redecillas.
 - c. Pueden estar brillosas.
 - d. Pueden perderse.

Respuestas: P1: c, P2: a, P3: b, P4: c, P5: b, P6: c, P7: b, P8: b, P9: a, P10: a, P11: b, P12: c, P13: c, P14: b, P15: a.

Si fotocopia este examen, cubra las respuestas.