

Gracias por asistir a nuestro curso de manejo de alimentos. Antes de comenzar, nos gustaría pedirle que responda las siguientes preguntas. La información que comparta con nosotros se mantendrá confidencial y nos ayudará a asegurarnos de que este curso satisfaga sus necesidades. No tiene que responder ninguna pregunta que lo haga sentir incómodo..

Para mantener la confidencialidad de esta información, le solicitamos que marque su primeras últimas iniciales y los últimos 4 dígitos del número de teléfono de su casa. Por ejemplo, si su nombre es Sam Wall y su número de teléfono es 555-4433, aparecerá una burbuja en S y W a continuación, y 4433 a la derecha.

**Primera inicial**

<input type="radio"/> A	<input type="radio"/> H	<input type="radio"/> O	<input type="radio"/> V
<input type="radio"/> B	<input type="radio"/> I	<input type="radio"/> P	<input type="radio"/> W
<input type="radio"/> C	<input type="radio"/> J	<input type="radio"/> Q	<input type="radio"/> X
<input type="radio"/> D	<input type="radio"/> K	<input type="radio"/> R	<input type="radio"/> Y
<input type="radio"/> E	<input type="radio"/> L	<input type="radio"/> S	<input type="radio"/> Z
<input type="radio"/> F	<input type="radio"/> M	<input type="radio"/> T	
<input type="radio"/> G	<input type="radio"/> N	<input type="radio"/> U	

**Última inicial**

<input type="radio"/> A	<input type="radio"/> H	<input type="radio"/> O	<input type="radio"/> V
<input type="radio"/> B	<input type="radio"/> I	<input type="radio"/> P	<input type="radio"/> W
<input type="radio"/> C	<input type="radio"/> J	<input type="radio"/> Q	<input type="radio"/> X
<input type="radio"/> D	<input type="radio"/> K	<input type="radio"/> R	<input type="radio"/> Y
<input type="radio"/> E	<input type="radio"/> L	<input type="radio"/> S	<input type="radio"/> Z
<input type="radio"/> F	<input type="radio"/> M	<input type="radio"/> T	
<input type="radio"/> G	<input type="radio"/> N	<input type="radio"/> U	

**Los últimos 4 dígitos de su número de teléfono.**

--	--	--	--

<input type="radio"/> 0	<input type="radio"/> 0	<input type="radio"/> 0	<input type="radio"/> 0
<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 1
<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 2
<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 3
<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 4
<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 5
<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 6
<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 7
<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 8
<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 9

***(Por favor escriba y rellene el círculo para cada número)***

**INSTRUCCIONES: LLENE LA RESPUESTA QUE MEJOR LO DESCRIBA.**

- Género:**  Masculino  Femenino
- Raza / Etnicidad:**  Afroamericano  Hispano  Blanco  Asiático  Multirracial  Otro
- Edad:**  Menos de 18  18-24  25-34  35-44  45-54  55 o mas
- Idioma preferido:**  Inglés  Español  Otro
- El nivel más alto de educación completado:**  Menos que el colegio  Graduado de secundaria o GED  Educación superior  Diploma de graduación  Graduado de la Universidad
- ¿Alguna vez has trabajado en el servicio de comidas?**  Sí  No
  - Si es así, ¿por cuánto tiempo?**  Menos de 1 año  1-3 años  4-6 años  7-9 años  10+ años
- ¿Alguna vez ha recibido capacitación en seguridad alimentaria?**  Sí  No

**Instrucciones para marcar**

Correcto:  Incorrecto:

**MARCA SOLO UNA RESPUESTA PARA CADA PREGUNTA:**

- ¿Qué opción describe el lavado adecuado de manos y brazos?**
  - Enjabonar las manos y los brazos durante 10-15 segundos.
  - Utilizando agua corriente fría.
  - Secado de manos en delantal.
  - Todos estos.
- ¿Cual de las siguientes afirmaciones acerca del lavado de manos es la correcta?**
  - Los productos (frutas y verduras) se pueden lavar en un lavamanos.
  - Se puede verter agua sucia en un lavamanos.
  - Los cuchillos y tenedores solo se pueden limpiar en un lavamanos.
  - Solo puedes lavarte las manos en un lavamanos.



**10. El acto de eliminar la suciedad del suelo, de los alimentos o la grasa de una superficie se conoce como:**

- Limpieza    Desinfectante    Esterilizante    Enjuague

**11. ¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de una situación en la que puede ocurrir contaminación cruzada?**

- Alimentos que se colocan en tablas de cortar sucias.    Preparar los alimentos en un área de preparación que no esté limpia.  
 Manipular alimentos cuando no te has lavado las manos.    Todos estos son ejemplos de contaminación cruzada.

**12. ¿Cuál de las siguientes opciones describe mejor la zona de peligro de temperatura?**

- Es el rango de temperaturas donde el crecimiento de bacterias es muy BAJO.  
 Se extiende desde 41-135 F.  
 Mantener los alimentos en la zona de peligro de temperatura Disminuye el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.  
 Todos estos.

**13. Una persona que trabaje con alimentos debe informar inmediatamente a su supervisor o jefe si tiene:**

- Zumbido en los oídos    Ojos llorosos    Nariz que escurre    Diarrea

**14. Un brote transmitido por alimentos involucra al menos a cuántas personas?**

- 2    3    5    Mas de 10

**15. Los alimentos pueden estar contaminados por:**

- Tocar el cabello.    Alimentos listos para el consumo con las manos descubiertas.  
 A través de cortes y llagas.    Todos estos.

**16. ¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de un alimento listo para comer (RTE)?**

- Pollo crudo    Hamburguesa molida sin cocer    Jamón de Deli    Masa sin hornear

**17. ¿Dónde debes tomar la temperatura de un alimento?**

- En la parte más fina de la comida.    En la superficie de la comida.  
 En la parte más gruesa de la comida.    Todos estos son correctos.

**18. ¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de una buena higiene personal?**

- Usar solo un guante sobre un corte abierto    Tener el pelo corto.  
 Cubrir un tatuaje.    Cambiar un delantal cuando se ensucia.

**19. ¿Cuál de los siguientes NO es un Control de Tiempo / Temperatura para Alimentos de Seguridad (TCS)?**

- Hierbas secas    Coles    Arroz cocido    Mezclas de ajo y aceite

**20. VERDADERO o FALSO: cuando se trabaja con una población altamente susceptible, contacto directo con las manos, mientras que la manipulación de alimentos está permitida para algunos alimentos.**

- Cierto    Falso

**21. NO lavar adecuadamente los productos antes de servirlos, ¿qué tipo de peligro puede causar?**

- Riesgo biológico    Peligro físico    Peligro químico    Todos estos

**22. ¿Cuál de las siguientes opciones NO es una manera de detener la contaminación cruzada?**

- Equipos de limpieza y desinfección.    Almacenar las carnes crudas por encima de los productos.  
 Usando utensilios separados o tablas de cortar.    Lavándose las manos.

