



Seguridad alimentaria

Ejemplos de preguntas para cuestionario

1. Marque todas las opciones que correspondan: ¿Cuál de los siguientes alimentos podría representar un riesgo de atragantamiento para niños pequeños?
 - a. Palomitas de maíz
 - b. Pretzels
 - c. Uvas enteras
 - d. Duraznos
 - e. Pollo
 - f. Salchichas en rodajas
 - g. Zanahorias enteras
2. Elija la mejor respuesta: ¿Cuál es uno de los motivos por el cual los niños pequeños tienen un mayor riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos?
 - a. Comen muchos alimentos diferentes.
 - b. Comen con los dedos.
 - c. Su sistema inmunitario no está completamente desarrollado.
 - d. Sus cuerpos son muy pequeños y no pueden digerir todos los alimentos.
3. Elija la mejor respuesta: ¿A qué temperatura deben mantenerse los alimentos fríos?
 - a. 32 grados Fahrenheit
 - b. 0 grados Fahrenheit
 - c. 41 grados Fahrenheit
4. Verdadero o falso: Los niños pequeños no deben comer alimentos poco cocidos como sushi, huevos crudos o hamburguesas poco cocidas.
5. Marque todas las opciones que correspondan: Los alimentos pueden contaminarse por lo siguiente:
 - a. De los alimentos a los alimentos
 - b. Equipo
 - c. Productos químicos
 - d. Personas
6. Complete los espacios: Las cuatro maneras de prevenir la contaminación de los alimentos son cocinar, separar, limpiar y enfriar.
7. Verdadero o falso: Los alimentos listos para comer (que no requieren cocción) no deben manipularse con las manos descubiertas.



-
8. Verdadero o falso: Las sobras de alimentos deben desecharse después de siete días de haber sido abiertos o preparados.
9. Complete los espacios: Los cinco pasos de limpieza y desinfección son:
- Retirar la suciedad visible.
 - Lavar con agua y jabón.
 - Enjuagar con agua limpia.
 - Aplicar desinfectante.
 - Dejar secar al aire.