**Examen del Kit de capacitación en inocuidad de los alimentos para la industria del mango**

Instrucciones: Lea cuidadosamente cada una de las preguntas y seleccione la respuesta correcta. Únicamente hay 1 respuesta correcta por pregunta.

1. ¿Es posible determinar a simple vista si un mango está contaminado con microbios?

a. Sí, ya que el mango tendrá una apariencia, sabor y olor inusual.

b. Sí, ya que se podrán 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 inocuidad de los mangos?

a. Seguir adecuadamente las políticas y procedimientos de la compañía.

b. Cosechar/empacar la mayor cantidad de mangos durante el turno de trabajo.

c. Esconder los registros a los inspectores.

d. No lo sé.

3. Los tres tipos de contaminantes que pueden afectar a los mangos son los contaminantes biológicos, químicos y\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

a. Contaminación cruzada.

b. Físicos.

c. Lavado de manos.

d. No lo sé.

4. ¿Cuál de los siguientes enunciados relacionados con los cubre cabello es verdadero?

a. El cabello de enfrente de la cabeza puede colgar sobre la frente.

b. El cabello corto no necesita ser cubierto.

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 mangos se contaminen?

a. Colocar los objetos personales en el área designada para ello.

b. Olvidar lavarse las manos antes de comenzar a trabajar con los mangos.

c. Escuchar cuidadosamente las instrucciones de su supervisor.

d. No lo sé.

6. ¿Qué debe hacer antes de regresar a trabajar después de salir a comer?

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 mangos?

a. Usar ropa limpia.

b. Manejar los mangos 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. Al menos 10 segundos

b. Al menos 20 segundos.

c. 1 Minuto.

d. No lo sé.

9. ¿Cuándo ocurre la contaminación cruzada?

a. Cuando un contaminante es transferido de algo sucio a un mango o a una superficie de contacto con los mangos limpia.

b. Cuando los empleados se lavan las manos con jabón y agua.

c. Cuando los empleados consumen alimentos en las áreas designadas.

d. No lo sé.

10. ¿Para qué es importante seguir las buenas prácticas de higiene personal cuando se trabaja con mangos?

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 la vestimenta de protección como los cubre cabello, delantales y/o guantes proporcionados por la compañía?

a. Para proteger a los empleados de los mangos y la suciedad.

b. Para proteger a los mangos 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 una contaminación cruzada?

a. Un empleado estornuda en sus manos e inmediatamente después se lava las manos.

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, las canastas de cosecha y los materiales de empaque?

a. Las canasta/jabas pueden usarse como cajas de herramientas.

b. Los contenedores y canastas de cosecha deben ser usados únicamente para transportar el mango.

c. Éstos pueden ponerse en contacto directo con el suelo por períodos cortos mientras se acomoda el mango.

d. No lo sé.

15. Cual de las siguientes vestimentas está permitida para trabajar con los mangos?

a. Zapato cerrado, pantalón limpio y sin hoyos/rotos, playera de manga corta, cubre cabello.

b. Huaraches/sandalias, shorts, playera sin mangas.

c. No importa la ropa mientras este limpia.

d. No lo sé.

**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 no olvide cubrir las respuestas.