

# Prueba de conocimientos sobre bacterias



## 1. ¿Por qué es importante evitar la propagación de bacterias?

- A) Las bacterias pueden ocasionar envenenamiento de alimentos.
- B) Las bacterias son sucias.
- C) Las bacterias producen peligros de incendio.
- D) Todas las opciones anteriores.

## 2. ¿Cuáles una bacteria que causa una de estas enfermedades?

- A) Diabetes      C) Cáncer
- B) E. coli        D) Influenza

## 3. ¿Qué causa el cruce de contaminación, es decir la propagación de bacterias de un alimento hacia otro?

- A) Que entre uno y otro uso no se laven las tablas para cortar.
- B) Que los alimentos precocidos tengan contacto con la sartén.
- C) El lavarse las manos antes de manejar los diferentes tipos de alimentos.
- D) Todas las opciones anteriores.

## 4. ¿Cómo podemos hacer que los alimentos sean seguros?

- A) Lavándonos las manos antes de tocar alimentos y en el intervalo de tocar diferentes tipos de alimentos.
- B) Almacenando los alimentos a la temperatura más alta posible.
- C) Utilizando la maquinaria, los utensilios, la preparación de comida y los lugares de almacenamiento apropiados.
- D) Todas las opciones anteriores.

## 5. Las lavadoras de platos automáticas matan las bacterias mejor que el lavado a mano de platos porque:

- A) Las personas son demasiado débiles para refregar los platos suficientemente.

- B) Los agentes desinfectantes se pueden usar en las lavadoras automáticas pero no cuando se lavan los platos a mano.
- C) Las lavadoras automáticas lavan durante más tiempo. Como la mayoría de las lavadoras automáticas trabajan durante 30 minutos por lo menos, desinfectan aunque la temperatura del agua no llegue a 180° F.
- D) Todas las opciones anteriores.

## 6. Los alimentos calientes deben mantenerse a:

- A) 100° F o más      C) 140° F o más
- B) 120° F o más      D) 160° F o más

## Verdad o Falso

- 7. Las manos sucias, los sitios de trabajo descuidados y la preparación de alimentos inadecuada no afectan a los alimentos ni a las personas saludables.
- 8. La mayoría de las cocinas tienen más bacterias que los baños.
- 9. Si una persona se rasca la cara y luego trabaja en la preparación de carne puede propagar bacterias nocivas.
- 10. Se pueden usar los aderezos o adobos aun si se han utilizado para adobar alimentos crudos, siempre y cuando se utilicen como salsas para el mismo tipo de alimento que se adobó.
- 11. Si el sitio donde se preparan los alimentos se ve limpio, probablemente lo está.
- 12. Cuando los alimentos se congelan, se matan las bacterias.
- 13. Si se cocina un alimento durante el tiempo y a la temperatura correcta, se pueden matar las bacterias que contenga el alimento.
- 14. Los alimentos hervidos son seguros.
- 15. No se deben dejar alimentos expuestos porque a la temperatura del medio ambiente las bacterias se multiplican a niveles peligrosos.



## Respuestas

1. A; 2. B; 3. A; 4. A; 5. C; 6. C.

7. Falso. De todas estas maneras se propagan las bacterias que contaminan los alimentos y enferman a las personas.

8. Verdad, porque en las cocinas por lo general hay más superficies húmedas donde viven las bacterias.

9. Verdad.

10. Falso. Se deben desechar los aderezos

o adobos después de usarlos porque contienen jugos crudos que podrían contener bacterias. Si se desea utilizar el aderezo como salsa, se debe separar un poco del aderezo antes de introducir los alimentos crudos.

11. Falso. Sitios aparentemente limpios han ocasionado toda clase de infecciones desde E. coli hasta botulismo y hepatitis tipo A.

12. Falso. Las bacterias pueden crecer aun si se congelan. Hibernan mientras estén congeladas y se multiplican al descongelarse el alimento.

13. Verdad.

14. Falso. Hirviendo los alimentos no se eliminan los desechos dejados por las bacterias. Los desechos de las bacterias pueden ocasionar indigestión, vómito y diarrea.

15. Verdad.