Cuestionario sobre la NOM-251-SSA1-2009

Seguridad Alimentaria · Answer Key · 10 Questions

1. ¿Cuál es el objetivo principal de la NOM-251-SSA1-2009?

A) Establecer requisitos mínimos de higiene
B) Regular precios de alimentos
C) Certificar restaurantes de lujo
D) Ninguna de las anteriores

2. Según la norma, ¿cómo debe ser el agua utilizada en el proceso de alimentos?

A) Agua de río filtrada
B) Agua potable
C) Agua destilada exclusivamente
D) Agua tratada con cloro industrial

3. ¿Qué tipo de establecimientos regula esta norma?

A) Solo comedores industriales
B) Solo hospitales
C) Fábricas, establecimientos y bodegas de alimentos
D) Solo puestos ambulantes

4. Los empleados con enfermedades transmisibles deben ser separados del contacto directo con alimentos.

A) Verdadero
B) Falso

5. ¿Qué debe evitarse en el diseño de las instalaciones para prevenir la contaminación?

A) Paredes lisas
B) Ventilación adecuada
C) Ángulos internos de 90 grados
D) Pisos con pendiente

6. El control de plagas debe realizarse únicamente cuando se observen insectos.

A) Verdadero
B) Falso

Quixly | This material was auto-generated. Quixly is not liable for errors or omissions. Visit quixlylearn.com to report corrections.

7. ¿Cuál es la función del control de operaciones?

A) Evitar la contaminación cruzada
B) Aumentar la producción
C) Reducir los costos de nómina
D) Cambiar el empaque del producto

8. Los registros de control de temperatura deben conservarse al menos por un año.

A) Verdadero
B) Falso

9. ¿Qué se debe hacer con los residuos sólidos en el área de producción?

A) Dejarlos en bolsas abiertas
B) Retirarlos continuamente
C) Acumularlos al final del día
D) Quemarlos en el sitio

10. El personal debe utilizar joyería y adornos visibles mientras manipula alimentos.

A) Verdadero
B) Falso