LIBRO DE CURSO PARA ESTUDIANTES

Capítulo 2: Gestión y Personal

Supervisión • Salud de los empleados • Limpieza personal • Prácticas higiénicas • Políticas de enfermedades

Nota de capacitación: Este libro resume el Capítulo 2 del Código de Alimentos de la FDA 2026 para la instrucción. La adopción y los requisitos jurisdiccionales pueden variar.

.

Mark Bakos and Asssociates

Cómo usar este libro de curso

El Capítulo 2 se enfoca en las personas que controlan la seguridad alimentaria todos los días: la gerencia, las personas a cargo, los empleados de alimentos y los empleados condicionales. El material a continuación convierte el lenguaje regulatorio en notas prácticas de estudio, preservando los principales requisitos y puntos de decisión.

Objetivos de aprendizaje

- Explica cuándo debe estar presente una persona a cargo (PIC) y cómo se puede demostrar su conocimiento.
- Describe el papel del PIC en el control gerencial activo y las prácticas de seguridad alimentaria para empleados.
- Identifica síntomas reportables, diagnósticos e historiales de exposición.
- Distinguir exclusión de restricción y reconocer cuándo cada una es requerida.
- Aplica las reglas del Capítulo 2 para lavado de manos, uñas, joyería, ropa, comer y beber, sujeciones para el cabello y animales.
- Explica la política escrita para enfermedades del empleado y los requisitos del procedimiento de respuesta a vómitos o diarreos.

Capítulo 2 en un vistazo

Parte	Tema	Lo que los estudiantes deben recordar
2-1	Supervisión	Presencia, conocimiento, certificación y funciones de PIC
2-2	Salud de los empleados	Reportes, exclusión/restricción y reincorporación
2-3	Limpieza personal	Manos, uñas, joyería y ropa
2-4	Prácticas higiénicas	Comer/beber, secreciones, vendas, ataduras para el cabello, animales
2-5	Manejo de Enfermedades	Política escrita de enfermedades y procedimientos para eventos de contaminación

Mark Bakos and Asssociates

1. Supervisión y la persona a cargo



Capítulo 2 visual: supervisión de la gestión y la persona a cargo.

El titular del permiso generalmente es responsable de ser la persona a cargo o designar uno. Normalmente, un PIC debe estar presente durante todas las horas de operación. Existen excepciones limitadas para ciertos establecimientos de bajo riesgo y para múltiples departamentos permitidos por separado en las mismas instalaciones durante los periodos en que no se está preparando, empacando o sirviendo alimentos.

Idea clave: La seguridad alimentaria necesita una persona responsable en el lugar.

Demostrando conocimientos en seguridad alimentaria

Durante una inspección, el PIC debe ser capaz de demostrar conocimientos sobre la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos, los principios de HACCP y los requisitos del Código de Alimentos. El Capítulo 2 proporciona tres formas de demostrar ese conocimiento:

1. El establecimiento no tiene violaciones a los puntos prioritarios durante la inspección actual.
2. El PIC es un gerente certificado en protección de alimentos que aprobó un examen que forma parte de un programa acreditado.
3. El PIC responde correctamente las preguntas del inspector sobre la operación específica.

Las áreas de conocimiento son amplias. Incluyen higiene y enfermedad de los empleados, control de tiempo/temperatura de los alimentos TCS, alimentos animales crudos o poco cocidos, temperaturas de cocción y almacenamiento, contaminación cruzada, contacto con las manos desnudas con alimentos listos para comer, lavado de manos, alérgenos, equipo, limpieza y desinfectación, protección del agua, materiales tóxicos, puntos críticos de control, planes HACCP, responsabilidades de reporte/exclusión/restricción y defensa alimentaria.

Gerente Certificado de Protección Alimentaria

El Capítulo 2 establece que el PIC debe ser un gerente certificado de protección de alimentos que haya demostrado competencia a través de un programa acreditado, excepto en ciertos establecimientos que la autoridad reguladora determine que representan un riesgo mínimo debido a la naturaleza de la operación y el alcance de la preparación de alimentos.

Mark Bakos and Asssociates

Control Gerencial Activo: Funciones de PIC

Se espera que el PIC mantenga un control gerencial activo en lugar de esperar a que se descubran problemas. En términos prácticos, esto significa verificar rutinariamente que los empleados sigan prácticas seguras.

- Mantén a personas no autorizadas o innecesarias fuera de las áreas de preparación, almacenamiento y lavado de alimentos a menos que se evite la contaminación.
- Asegurarse de que empleados, personal de reparto, trabajadores de mantenimiento y otros que ingresen a áreas controladas cumplan con los requisitos aplicables del Código de Alimentos.
- Monitorea el lavado de manos de manera efectiva.
- Monitorea la recepción para que los alimentos provengan de fuentes aprobadas, lleguen a las temperaturas requeridas, estén protegidos contra la contaminación, sean puros y se presenten con precisión.
- Verifica que las entregas sin supervisión realizadas fuera del horario de operación estén recibidas y almacenadas de manera segura.
- Supervisa la cocción, enfriamiento, retención en caliente, retención en frío y descongelación de alimentos con TCS.
- Monitorea la desinfección de equipos y utensilios multiusos limpios.
- Evita el contacto con las manos desnudas con alimentos listos para comer a menos que se aplique un procedimiento alternativo aprobado.

- Asegúrate de que los empleados estén capacitados para sus funciones asignadas, incluyendo la concientización sobre alergias alimentarias.
- Asegurarse de que los empleados y empleados condicionales estén informados, de manera verificable, sobre las responsabilidades de reporte de salud.
- Mantener e implementar los procedimientos y planes escritos requeridos.
- Capacitar a los empleados para reconocer y reportar actividades sospechosas relacionadas con adulteración intencional/defensa alimentaria.

2. Salud del Empleado



Capítulo 2 visual: los empleados deben reportar síntomas y diagnósticos específicos a la persona responsable.

Los controles de salud para empleados están diseñados para evitar que agentes infecciosos se transfieran de los trabajadores a alimentos, equipo, utensilios u otras personas. Los empleados y empleados condicionales deben reportar síntomas, diagnósticos e historiales de exposición especificados al PIC.

Síntomas que se pueden reportar

Síntoma que se puede reportar	Nota importante del capítulo 2
Vómitos	Preséntate al PIC.
Diarrea	Preséntate al PIC.
Ictericia	Reportar al PIC; el PIC tiene un deber regulatorio de notificación.
Dolor de garganta con fiebre	Reporta al PIC; la acción varía para establecimientos que atienden a una población altamente vulnerable.

Lesión abierta/drenante que contiene pus	Debe estar debidamente cubierto según la ubicación; de lo contrario, aplica restricción de trabajo.

Diagnósticos que se pueden reportar

Se debe reportar un diagnóstico por parte de un profesional de la salud de cualquiera de los siguientes casos:

- Norovirus
- Virus de la hepatitis A
- Shigella spp.
- Escherichia coli productora de toxina Shiga (STEC)
- Fiebre tifoidea causada por Salmonella Typhi
- Salmonella no tifoidea

Ayuda para la memoria: Estos seis diagnósticos activan controles formales de salud de los empleados.

Mark Bakos and Asssociates

Historial de Exposición Reportable

El Capítulo 2 también requiere reportar ciertas exposiciones relacionadas con brotes confirmados de enfermedades o contactos en el hogar. Las ventanas de exposición son:

Patógeno	Ventana de exposición
Norovirus	48 horas
Shigella spp. o STEC	3 días
Fiebre tifoidea (S. Typhi)	14 días
Virus de la hepatitis A	30 días

Cuando el PIC debe notificar a la autoridad reguladora

El PIC debe notificar a la autoridad reguladora cuando un empleado de alimentos sufre ictericia o es diagnosticado con uno de los seis patógenos listados.

Exclusión vs. restricción

Término	Significado para fines de entrenamiento	Efecto típico
Excluir	Al empleado no se le permite trabajar como empleado de alimentos en el establecimiento bajo la condición aplicable.	Mantiene al empleado fuera del trabajo en establecimientos de alimentos cubierto por la exclusión.
Restringir	El empleado puede permanecer en el trabajo, pero las funciones	Mantiene al empleado alejado de tareas de mayor riesgo con

	deben ser limitadas para que no exista riesgo de transmisión de enfermedades a través de alimentos o actividades de contacto con alimentos.	alimentos y contacto con alimentos.

Reglas Básicas de Exclusión y Restricción

- Vómito o diarrea: excluir, a menos que el síntoma sea de una condición no infecciosa.
- Ictericia reciente o infección por hepatitis A: excluida bajo las condiciones especificadas en el Código.
- Diagnóstico de fiebre tifoidea, o historial reciente calificativo de fiebre tifoidea: excluir.
- Diagnóstico asintomático de norovirus, Shigella o STEC: excluir si el establecimiento atiende a una población altamente vulnerable; de lo contrario, restringir.
- Diagnóstico asintomático de Salmonella no tifoidea: restringir.
- Dolor de garganta con fiebre: excluir en un establecimiento que atiende a una población altamente vulnerable; de lo contrario, restringir.
- Una herida infectada mal cubierta o un forúnculo pustular: restringir.
- Exposición específica a patógenos: restringir a un empleado de alimentos que trabaje en un establecimiento que atiende a una población altamente vulnerable.

Mark Bakos and Associates

Reinstalación: Plazos Importantes

Las reglas de reinstalación varían según el síntoma o patógeno y pueden requerir aprobación regulatoria y/o documentación médica. Los siguientes son puntos de estudio de alto valor del Capítulo 2:

Situación	Tiempo/condición clave
Vómito/diarrea, no diagnosticado	Puede ser reinstaurado después de estar asintomático por al menos 24 horas, o con documentación médica que indique que el síntoma no es infeccioso.
Norovirus	Entre las rutas listadas para la reinstalación: más de 48 horas después de que los síntomas desaparecen, con aprobación regulatoria; también existen otras rutas médicas o documentadas.
Shigella spp.	Entre las rutas listadas: más de 7 días calendario después de que los síntomas desaparecen, con aprobación regulatoria; también existen rutas con pruebas negativas.
STEC	Entre las rutas listadas: más de 7 días después de que los síntomas desaparecen, con aprobación regulatoria; también existen rutas de prueba negativa.

Salmonella no tifoidea	Entre las rutas listadas: más de 30 días después de que los síntomas se resuelven, con aprobación regulatoria; también existen rutas de prueba negativa.
Dolor de garganta con fiebre	La documentación médica puede establecer un tratamiento adecuado, un cultivo de garganta negativo o la ausencia de infección por S. pyogenes.
Herida/forúnculo infectado	La restricción puede eliminarse una vez que la lesión esté debidamente cubierta según lo especificado.

Debido a que las disposiciones completas de reinstalación contienen múltiples alternativas y condiciones especiales, los administradores deben consultar el § 2-201.13 y la autoridad reguladora al manejar una enfermedad diagnosticada.

3. Limpieza personal



Capítulo 2 visual: lavado adecuado de manos y limpieza personal.

Manos y brazos limpios

Los empleados de alimentos deben mantener limpias las manos y las partes expuestas de sus brazos. El procedimiento estándar de limpieza de manos toma al menos 20 segundos en total e incluye enjuagar, aplicar compuesto de limpieza, frotar vigorosamente durante al menos 10-15 segundos, enjuague profundo y secado adecuado.

Cuando deben lavarse las manos

- Inmediatamente antes de la preparación de los alimentos y antes de trabajar con alimentos expuestos, limpia equipo/utensilios, o artículos sin envolver de un solo uso/de un solo uso.
- Después de tocar partes del cuerpo desnudas que no sean manos limpias y brazos limpios y expuestos.
- Después de usar el baño.
- Después de cuidar o manejar animales de servicio o animales acuáticos específicos.
- Después de toser, estornudar, usar un pañuelo/pañuelo, consumir productos de tabaco, comer o beber, sujeto a la excepción de consumo de alcohol del Código.
- Después de manipular equipo o utensilios sucios.
- Tan seguido como sea necesario durante la preparación de alimentos para remover tierra/contaminación y al cambiar de tarea.
- Al cambiar de comida cruda a comida lista para comer.
- Antes de ponerte guantes para una tarea de manipulación de alimentos.
- Después de cualquier otra actividad que contamine las manos.

Donde deben lavarse las manos

Las manos deben lavarse en un fregadero designado para lavar las manos o en una instalación automática aprobada. Los empleados de alimentos no pueden lavarse las manos en un fregadero para preparación de alimentos, fregadero para lavado, fregadero de servicio o desecho de agua para trapeador.

Antisépticos de mano

Los antisépticos de manos no sustituyen un lavado adecuado de manos. El Capítulo 2 exige que cumplan con los criterios aplicables y, cuando se usen como aplicación tópica o inmersión manual, deben aplicarse en manos que primero han sido limpiadas según sea necesario.

Mark Bakos and Asssociates

Uñas, Joyería y Ropa

- Las uñas deben ser recortadas, limadas, limpiables y no ásperas.
- Al trabajar con alimentos expuestos, no se permiten esmaltes de uñas o uñas artificiales a menos que se usen guantes intactos y en buen estado.
- Los empleados de alimentos generalmente no pueden usar joyas en las manos o en los brazos mientras preparan la comida. Se permite un anillo sencillo, como una alianza de bodas. El Código también otorga una asignación relacionada con la ADA para un dispositivo médicamente necesario que puede mantenerse limpio y usado sin causar contaminación.
- Los empleados de alimentos deben usar ropa exterior limpia para evitar contaminaciones.

4. Prácticas higiénicas



Capítulo 2 visual: ataduras para el cabello, guantes/utensilios y controles de joyería.

Comer, beber y productos de tabaco

Mark Bakos and Asssociates

Los empleados solo pueden comer, beber o usar productos de tabaco en áreas designadas donde no pueda resultar contaminación. Un empleado de alimentos puede beber de un envase cerrado si se manipula para evitar la contaminación de las manos del empleado, el envase, alimentos expuestos, equipo/utensilios/ropa de cama limpia y artículos de un solo uso o de un solo uso sin envolver.

Una bebida cerrada para empleados solo puede permitirse en una estación de trabajo cuando se manipula, para evitar la contaminación.

Estornudos persistentes, tos o secreción nasal

Un empleado de alimentos con síntomas persistentes que causan secreciones por los ojos, la nariz o la boca puede no trabajar con alimentos expuestos, equipo limpio, utensilios, ropa de cama o artículos de un solo uso/servicio sin envolver.

Vendajes y camillas para los dedos

Una cubierta impermeable en la muñeca, mano o dedo de un empleado de alimentos que trabaja con alimentos expuestos debe cubrirse con un guante de un solo uso.

Ataduras para el cabello

Los empleados de alimentos generalmente deben usar sujeciones capilares efectivas, incluyendo sujeciones adecuadas para cabello de cabeza, barba o cuerpo, para evitar que el cabello toque alimentos expuestos y artículos protegidos de contacto con alimentos. El requisito no aplica a ciertos empleados, como algunos

empleados de mostrador, anfitriones y meseros, cuando sus funciones presentan un riesgo mínimo de contaminación.

Manejo de animales

Los empleados de alimentación generalmente no pueden cuidar ni manipular animales que puedan estar presentes. El Código permite el manejo específico del animal de servicio de un empleado y de ciertos animales de acuario/tanque de exhibición si es necesario lavar las manos.

5. Políticas y procedimientos escritos

Política de Enfermedades de los Empleados

El Código de Alimentos de 2026 requiere que el titular del permiso proporcione una política escrita de enfermedad del empleado disponible a solicitud. La política debe abordar los requisitos de reporte y cumplimiento para empleados de alimentos, empleados condicionales, el PIC y el reporte obligatorio a la autoridad reguladora.

- Síntomas: diarrea, vómito, dolor de garganta con fiebre, ictericia y heridas o cortes infectados.
- Diagnósticos: norovirus, hepatitis A, Shigella spp., fiebre tifoidea, salmonela no tifoidea y STEC.
- Exclusión/restricción y reinstalación después de que los síntomas o la enfermedad se resuelvan.

Vómito y respuesta a eventos diarreicos

Un establecimiento de alimentos debe tener procedimientos escritos para que los empleados sigan cuando se vierta vómito o materia fecal sobre superficies dentro del establecimiento. Los procedimientos deben identificar acciones que minimicen la propagación de contaminación y exposición de empleados, consumidores, alimentos y superficies.

Mark Bakos and Asssociates

Conclusión del gerente: Se requieren procedimientos escritos antes de que ocurra un incidente.

Capítulo 2 Reseña Rápida

Recuerda	Por qué importa
PIC presente y gestionando activamente el riesgo	La supervisión es un control continuo, no solo una actividad del día de la inspección.
Los empleados reportan síntomas, diagnósticos y exposiciones	El reporte temprano permite exclusión o restricción antes de que los alimentos se contaminen.
Lávate las manos correctamente y en los momentos adecuados	Las manos son un vehículo importante para la contaminación.
No hay contacto con manos desnudas con alimentos RTE a menos que aplique un procedimiento aprobado	Crea una barrera entre las manos y la comida lista para comer.
Bebida cerrada para empleados manejada de manera segura	Permite la hidratación mientras protege la comida y los objetos de contacto con alimentos.
Procedimientos escritos para enfermedades y eventos de contaminación	Proporciona una respuesta constante a enfermedades y eventos relacionados con fluidos corporales.

Mark Bakos and Asssociates

Reseña de opción múltiple al final del capítulo

Elige la mejor respuesta. Las preguntas se basan en el Capítulo 2 del Código de Alimentos de la FDA 2026.

1. ¿Quién es generalmente responsable de asegurar que una persona a cargo esté presente durante todas las horas de operación?

- A. El proveedor de equipo
- B. El titular del permiso
- C. El cliente
- D. El operador de control de plagas

2. ¿Cuál es una de las formas en que un PIC puede demostrar conocimientos sobre seguridad alimentaria durante una inspección?

- R. Mostrar la publicidad del restaurante
- B. Sin violaciones a los ítems prioritarios durante la inspección actual
- C. Habiendo trabajado en servicios de alimentos durante un año
- D. Publicar un menú

3. Un gerente certificado en protección de alimentos demuestra competencia aprobando una prueba que forma parte de qué tipo de programa.

Mark Bakos and Asssociates

- A. Programa acreditado
- B. Programa de lealtad
- C. Solo aprendizaje
- D. Guía para proveedores

4. ¿Qué actividad forma parte del control gerencial activo?

- A. Esperar a que el inspector identifique los problemas
- B. Monitoreo rutinario del lavado de manos por parte de los empleados
- C. Permitir cualquier entrega sin importar la fuente
- D. Ignorar las temperaturas de enfriamiento

5. ¿Qué síntoma debe reportar un empleado de alimentos al PIC?

- A. Vómito
- B. Dolor muscular leve después del ejercicio
- C. Un corte de papel completamente protegido
- D. Cansancio después de un largo turno

6. ¿Cuál es uno de los seis diagnósticos que deben reportar listados en el Capítulo 2?

- R. Influenza

- B. Norovirus
- C. Resfriado común
- D. Alergias estacionales

7. Un empleado de alimentos con vómito o diarrea generalmente debe ser:

- R. Promoción
- B. Excluida
- C. Asignado solo a cocinar
- D. Permitido trabajar con guantes

8. Un empleado asintomático diagnosticado con norovirus que trabaja en un establecimiento que atiende a una población altamente susceptible es generalmente:

- R. Excluida
- B. Permitido trabajar normalmente
- C. Asignado solo a recibir
- D. Exento de reportar

9. Un empleado asintomático diagnosticado con Salmonella no tifoidea generalmente es:

- R. Restringido
- B. Eliminado automáticamente
- C. Se requiere trabajar solo con carne cruda
- D. Exento de reportar

Mark Bakos and Asssociates

10. Un empleado de alimentos con dolor de garganta y fiebre que trabaja en una instalación que atiende a una población altamente susceptible generalmente es:

- R. Excluida
- B. Con un delantal nuevo
- C. Permitido preparar comida RTE
- D. Solo se requiere usar guantes

11. Un empleado de alimentos con una herida infectada descubierta y drenante generalmente es:

- R. Restringido
- B. Certificado automáticamente
- C. Se le permite manipular la comida de RTE con las manos desnudas
- D. Exenta del Capítulo 2

12. El PIC debe notificar a la autoridad reguladora cuando un empleado de alimentos es:

- A. Ictericia
- B. Usando una alianza de bodas sencilla
- C. Beber de un vaso cerrado aprobado
- D. Usar una sujeción para el cabello

13. ¿Cuánto tiempo debe durar al menos el procedimiento general de limpieza de manos?

- R. 5 segundos
- B. 10 segundos
- C. 20 segundos
- D. 60 segundos

14. Durante el procedimiento de lavado de manos, se frotan vigorosamente las manos y los brazos por al menos:

- R. 2-3 segundos
- B. 5 segundos
- C. 10-15 segundos
- D. 30-45 segundos

15. ¿Cuándo debe lavarse las manos un empleado de alimentos?

- A. Antes de ponerte guantes para una tarea de comida
- B. Solo al inicio del turno
- C. Solo cuando hay un inspector presente
- D. Solo después de manejar el dinero

16. ¿Dónde puede un empleado de alimentos lavarse las manos adecuadamente?

- A. Fregadero para preparación de alimentos
- B. Fregadero de lavavajillas
- C. Lavabo designado para lavar manos
- D. Fregadero de trapeador

Mark Bakos and Asssociates

17. El antiséptico de mano se describe mejor como:

- A. Un reemplazo para el lavado de manos
- B. Algo que solo deba usarse en manos limpias según sea necesario cuando sea aplicable
- C. Un sustituto del jabón después de usar el inodoro
- D. Un químico para lavar productos

18. Las uñas artificiales pueden usarse al trabajar con alimentos expuestos cuando:

- A. Son de colores brillantes
- B. Se usan guantes intactos y en buen estado
- C. El empleado es un gerente
- D. El turno dura menos de cuatro horas

19. ¿Qué joyería está específicamente permitida por el Capítulo 2 al preparar comida?

- A. Pulsera
- B. Vigila
- C. Anillo sencillo como una alianza de bodas
- D. Anillos de piedra múltiple

20. Los empleados de alimentos deben usar ropa exterior limpia principalmente para:

- R. Combinar con la decoración
- B. Prevenir la contaminación
- C. Identificar el título del puesto
- D. Reducir los costos de nómina

21. Un empleado de alimentos puede beber en una estación de trabajo de un recipiente cerrado cuando:

- A. El contenedor se manipula para evitar la contaminación
- B. La bebida está caliente
- C. La bebida contiene solo agua
- D. El empleado está en descanso

22. Un empleado de alimentos con tos persistente que causa secreción bucal o nasal puede no trabajar con:

- A. Alimentos expuestos y artículos de contacto con alimentos limpios
- B. Papeleo de oficina
- C. Solo cajas de envío selladas
- D. Un reloj de fichar

Mark Bakos and Asssociates

23. Un vendaje impermeable en un dedo de un empleado que trabaja con alimentos expuestos debe ser:

- R. Eliminado
- B. Cubierto con un guante de un solo uso
- C. Pintado solo de un color brillante
- D. Cubierto de joyería

24. Las sujeciones capilares están destinadas principalmente a:

- A. Evitar que el cabello toque alimentos expuestos y objetos protegidos
- B. Mantener a los empleados calientes
- C. Identificar la gestión
- D. Reemplazar el lavado de manos

25. ¿Cuál es una situación de manejo de animales permitida bajo el Capítulo 2 cuando se requiere lavar las manos?

- A. Cualquier empleado puede acariciar animales de clientes
- B. Un empleado de alimentos puede cuidar a su animal de servicio
- C. Los empleados pueden llevar mascotas a las áreas de preparación de alimentos
- D. Los empleados pueden manipular cualquier animal antes de emplatar la comida

26. ¿La política escrita de enfermedades de los empleados debe abordar qué grupo de síntomas?

- A. Vómito, diarrea, dolor de garganta con fiebre, ictericia y heridas/cortes infectados

- B. Solo dolor de cabeza y espalda
- C. Solo alergias estacionales
- D. Solo mareo por movimiento

27. ¿La política escrita de enfermedad del empleado debe incluir qué diagnóstico?

- A. Norovirus
- B. Pie de atleta
- C. Migraña
- D. Hipertensión

28. Los procedimientos escritos para vómitos y eventos diarreicos deben centrarse en:

- R. Marketing después del evento
- B. Minimizar la propagación de contaminación y exposición
- C. Cambios en los precios del menú
- D. Cerrar el negocio por 30 días en cada caso

29. ¿Qué afirmación sobre el contacto con las manos desnudas con alimentos listos para comer refleja mejor los deberes del PIC?

- A. Siempre es obligatorio
- B. Los empleados deben evitarlo usando utensilios adecuados, a menos que se aplique una alternativa aprobada
Mark Bakos and Asssociates
- C. Está permitido siempre que las manos se vean limpias
- D. Solo se permite durante el almuerzo

30. ¿Qué declaración describe mejor el propósito de los reportes de salud de los empleados?

- A. Para castigar a los empleados
- B. Permitir que el manejo reduzca el riesgo de transmisión de enfermedades transmitidas por alimentos
- C. Para reemplazar la limpieza y desinfección
- D. Para determinar los salarios de los empleados

Clave de respuestas

Preguntas 1-10	Preguntas 11-20	Preguntas 21-30
1. B	11. A	21. A
2. B	12. A	22. A
3. A	13. C	23. B
4. B	14. C	24. A
5. A	15. A	25. B
6. B	16. C	26. A
7. B	17. B	27. A
8. A	18. B	28. B
9. A	19. C	29. B
10. A	20. B	30. B

Origen y uso de entrenamiento

Fuente primaria: Administración de Alimentos y Medicamentos de EE. UU., Código de Alimentos 2026, Capítulo 2 - Administración y Personal, pp. 23-44. Este libro de curso parafrasea y organiza los requisitos del Capítulo 2 para la instrucción de los estudiantes. Consulta el Código Oficial de Alimentos y la autoridad reguladora aplicable para obtener un lenguaje regulatorio exacto y los requisitos específicos de cada jurisdicción.

El Código de Alimentos de la FDA 2026 es un código modelo. La adopción y aplicación pueden variar según la jurisdicción estatal, local, tribal, territorial y federal.

Mark Bakos and Asssociates