



Examen de certificación de nivel uno para participantes de TEAM

1. **Las señales de alteración pueden servirles a los empleados para**
 - A. Identificar la personalidad de un invitado.
 - B. Informar a los invitados acerca de la manera correcta de comportarse mientras estén en el establecimiento.
 - C. Evaluar los niveles de alteración de los invitados a causa del consumo del alcohol.
 - D. Determinar con qué rapidez el invitado está absorbiendo el alcohol.

2. **Un invitado que es incapaz de sentarse erguido en su silla está demostrando el siguiente signo de alteración**
 - A. Disminución de sus inhibiciones
 - B. Falta de criterio
 - C. Lentitud al reaccionar
 - D. Mala coordinación
 - E. Alta tolerancia

3. **¿Cuál de las siguientes declaraciones generalmente es válida?**
 - A. Mientras más alcohol se consume, son menos las señales de alteración detectables.
 - B. Mientras más alcohol se consume, son más las señales de alteración detectables.
 - C. No existe ninguna correlación entre el consumo de alcohol y las señales de alteración.
 - D. Las señales de alteración son discernibles siempre que se consume alcohol.

4. **No obstante su alta tolerancia, un invitado puede estar intoxicado (según la ley) aunque un empleado no discierna visiblemente las señales de alteración.**
 - A. Verdadero.
 - B. Falso.

5. **La tolerancia tiene el siguiente efecto sobre la intoxicación.**
 - A. La alta tolerancia causa una intoxicación más rápida.
 - B. La alta tolerancia causa una intoxicación más lenta.
 - C. La tolerancia no tiene ningún efecto sobre la intoxicación.
 - D. La baja tolerancia causa una intoxicación más rápida.
 - E. La baja tolerancia causa una intoxicación más lenta.

6. **Los factores de la tasa de absorción pueden ayudarle a un empleado a entender**
 - A. Diferentes cosas sobre los invitados que afectan la tasa de absorción del alcohol.
 - B. Cómo se absorbe el alcohol sin que sea consumido.
 - C. La mejor manera de actuar al enfrentarse a un invitado menor de edad que intenta consumir alcohol.
 - D. Los comportamientos que ayudan a evaluar los niveles de alteración de los invitados.

7. **¿Cuál de los siguientes no es un factor de la tasa de absorción?**
 - A. La velocidad con que un invitado bebe alcohol.
 - B. La temperatura actual ese día.
 - C. La cantidad de alimentos consumidos por el invitado.
 - D. Si el invitado es hombre o mujer.
 - E. La edad del invitado.

8. **Los factores de la tasa de absorción influyen sobre la rapidez con la cual puede aumentar el contenido de alcohol en la sangre (BAC) de un invitado.**
 - A. Verdadero.
 - B. Falso.



Examen de certificación de nivel uno para participantes de TEAM

9. **¿Cuál clase de alcohol usualmente no causa intoxicación cuando los invitados lo consumen?**
A. Cerveza
B. Vino
C. Champaña
D. Licor
E. Ninguno. Todas las clases de alcohol causan intoxicación.
10. **¿Cuál de las siguientes declaraciones es la más acertada?**
A. El alcohol afecta a todos los invitados exactamente igual cada vez que lo consumen.
B. El alcohol afecta a todos los invitados de manera diferente cada vez que lo consumen.
C. El alcohol afecta a los invitados de manera diferente, dependiendo de la clase de bebida que consuman.
D. El alcohol afecta a todos exactamente igual.
11. **¿Qué se espera desde el punto de vista legal de los empleados en cuanto al servicio de alcohol en el establecimiento?**
A. Prevenir el consumo de alcohol en la medida posible.
B. Hacer un esfuerzo razonable por prevenir los problemas relacionados con el alcohol.
C. Intervenir únicamente si el empleado trabaja en un área que les facilita alcohol a los invitados.
D. No hay ninguna expectativa legal para los empleados.
12. **Un invitado menor de edad puede consumir alcohol siempre y cuando un invitado mayor de 21 años de edad lo compre.**
A. Verdadero.
B. Falso.
13. **Los empleados que sirven/venden alcohol pueden incurrir responsabilidad legal en virtud de las leyes de responsabilidad de licores (Dram Shop Liability) y todos los empleados pueden incurrir responsabilidad legal en virtud de las leyes de Negligencia Común.**
A. Verdadero.
B. Falso.
14. **Solamente se puede responsabilizar al empleado de incidentes relacionados con el alcohol si él o ella en efecto vertió el alcohol.**
A. Verdadero.
B. Falso.
15. **De lo siguiente, ¿cuál NO se consideraría un esfuerzo razonable por parte del empleado?**
A. Quitarle una bebida alcohólica a un invitado alterado.
B. Llamar a seguridad cuando un invitado menor de edad intenta obtener alcohol.
C. Documentar un incidente relacionado con el alcohol ocurrido en el establecimiento.
D. Rehusarse a permitirle al invitado comprar más alcohol debido a la intoxicación.
E. Que el empleado le permita a un amigo menor de edad consumir alcohol en establecimiento.



Examen de certificación de nivel uno para participantes de TEAM

- 16. La documentación de incidentes relacionados con el alcohol ayuda a los empleados y los establecimientos porque**
- A. La documentación de un incidente garantiza que ni el establecimiento ni el empleado puedan ser demandados.
 - B. Sin documentación, el establecimiento y los empleados involucrados pasan a ser automáticamente culpables de todo cargo.
 - C. La documentación proporciona comprobantes de ganancias de las ventas de alcohol para justificar la licencia para bebidas alcohólicas.
 - D. La documentación le ayuda al establecimiento a y su administración a vigilar las tendencias en problemas relacionados con el alcohol y hacer los cambios de política correspondientes.
 - E. La documentación brinda a los empleados la oportunidad de inventar esfuerzos razonables utilizados si surge un problema legal.
- 17. De lo siguiente, ¿cuál es información importante que se debe incluir en un formulario de registro de incidente?**
- A. Nombres de los invitados y empleados involucrados.
 - B. Fecha, hora y lugar del incidente.
 - C. Esfuerzos razonables que se hicieron para prevenir el problema o incidente.
 - D. Lista de testigos del incidente.
 - E. Todo lo anterior.
- 18. Todas las siguientes afirmaciones son ejemplos de respuestas apropiadas que los empleados pueden usar con los invitados, excepto**
- A. Informarle al invitado que está intoxicado(a) y que será automáticamente expulsado(a) del establecimiento.
 - B. Pedirles a los invitados que están con el invitado en cuestión que ayuden a cuidarlo(a) y a prevenir que consuma más alcohol.
 - C. Tratar siempre con el invitado de una manera amable y positiva.
 - D. Sugerirle al invitado alterado una bebida no alcohólica o comida.
 - E. Iniciar una conversación con un invitado menor de edad que está tratando de obtener alcohol para explicarle la política del establecimiento y las leyes estatales.
- 19. El invitado tiene la obligación de vigilar su propio consumo de alcohol; los empleados no tienen la obligación de asegurar el consumo responsable de alcohol en el establecimiento.**
- A. Verdadero.
 - B. Falso.
- 20. A todos los empleados les conviene ayudar al establecimiento a controlar el servicio de alcohol porque**
- A. Creará un entorno más seguro para los invitados y empleados.
 - B. Si el establecimiento pierde su licencia de bebidas alcohólicas, muchos empleados podrían quedarse sin trabajo.
 - C. La reputación de tener invitados embriagados y de consumo irresponsable de alcohol puede perjudicar las entradas del establecimiento y consecuentemente el ingreso de los empleados.
 - D. Por ley, un empleado que pudo haber prevenido un incidente relacionado con el alcohol y no lo hizo puede ser legalmente responsable junto con el establecimiento.
 - E. Todo lo anterior.