

## PROVA D'AVALUACIÓ

<b>FORMACIÓ CONTINUADA DE PERSONAL MANIPULADOR D'ALIMENTS EN EL SECTOR DE MENJARS PREPARATS. PART GENERAL</b>
---

**Nom i cognoms:**

**DNI:**

Llija atentament els enunciats formulats i encerle la resposta que considere correcta. Serà necessari superar el 70 % per a obtindre el certificat de formació, la qual cosa implica obtindre 14 encerts. Les respostes errònies no resten puntuació, per la qual cosa li recomanem que no en deixe cap sense contestar.

**1. L'al·lèrgia alimentària més freqüent és:**

- a) Llet per la presència de lactosa.
- b) Ou degut a les proteïnes ovoalbúmina i ovomucoide.
- c) Llet per presència de caseïna, lactoglobulina i lactoalbúmina.
- d) Fruita seca.

**2. Quines es consideren les temperatures de seguretat?:**

- a) La temperatura de refrigeració.
- b)  $T < 5^{\circ}$  i  $T > 65^{\circ}$ .
- c) La temperatura de congelació.
- d) Cap de les anteriors.

**3. Sobre la contaminació alimentària de tipus biològic, assenyalet l'opció incorrecta:**

- a) La majoria dels microorganismes creix per multiplicació.
- b) Les principals causes de contaminació alimentària biològica són aquelles que afavoreixen la presència o el creixement de microorganismes en els aliments.
- c) Els aliments la composició dels quals afavoreix la multiplicació microbiana són els menys rics en elements nutritius.
- d) La contaminació alimentària biològica es deu a la presència anormal d'éssers vius en l'aliment que comprometen la seua qualitat per al consum.

**4. Quin dels factors següents afavoreix el creixement dels microorganismes?:**

- a) Presència de nutrients.
- b) Temperatura en zona de perill.
- c) Humitat.
- d) Totes són correctes.

**5. Les persones amb malaltia celíaca:**

- a) No requereixen cap modificació dietètica específica.
- b) Han d'evitar consumir aquells al·lèrgens de declaració obligatòria.
- c) Han d'evitar els aliments que contenen lactosa.
- d) Han de substituir els aliments que contenen glúten per altres lliures d'aquest al·lèrgen.

**6. El personal manipulador d'aliments inclou totes les persones que:**

- a) Tenen contacte indirecte amb els aliments, equips, utensilis i superfícies per a manipular aliments.
- b) Tenen contacte directe amb els aliments, equips, utensilis i superfícies per a manipular aliments.
- c) Per la seua activitat laboral, tenen contacte indirecte amb els aliments, equips, utensilis i superfícies per a manipular aliments.
- d) Totes són falses.

**7. Quin dels següents materials no es recomana per a l'ús de guants destinats a la manipulació d'aliments?**

- a) Nitril.
- b) Polietilè.
- c) Làtex.
- d) Vinil.

**8. Pel que fa al bacteri patògen *Bacillus cereus*:**

- a) El seu temps de desenvolupament és superior al de *Campylobacter jejuni*.
- b) Genera símptomes similars als de la grip.
- c) Generalment la seua presència s'associa al maneig inadequat dels aliments després del cuinat.
- d) Totes són falses.

**9. Entre els al·lèrgens d'obligada declaració es troben:**

- a) Gluten.
- b) Lactosa.
- c) Cacauet.
- d) Totes les anteriors són correctes.

**10. Quin dels aliments següents és susceptible d'estar contaminat per salmonel·la?**

- a) Ou.
- b) Aus de corral.
- c) Verdures.
- d) Totes són correctes.

**11. Assenya la opció incorrecta. El procés de picat de les carns pot ser especialment perillós quant a contaminació, això es deu a:**

- a) Risc de contaminació en la mateixa màquina picadora amb gèrmens d'una altra carn picada amb anterioritat.
- b) El picat produeix una ruptura de les fibres musculars que dona lloc a una menor superfície exposada a la contaminació.
- c) Així mateix, produeix grans esquinçaments en les parets de les cèl·lules amb la consegüent pèrdua de la seua aigua de constitució, en forma de suc, que constitueix un excel·lent medi de cultiu bacterià.
- d) El mateix procés de picat provoca un lleuger augment de la temperatura de la carn que també afavoreix la multiplicació dels bacteris.

**12. Sobre la freqüència del llavat de mans, assenya la opció incorrecta:**

- a) No serà necessari llavar-me-les, si porte guants.
- b) Es llavaran cada vegada que toque el telèfon mòbil.
- c) Es llavaran cada vegada que es contaminen.
- d) Es llavaran al començament de la jornada laboral.

**13. La descongelació dels aliments es realitzarà:**

- a) A temperatura ambient.
- b) Excepcionalment amb aigua calenta i amb la menor antelació possible.
- c) En la cambra de refrigeració.
- d) En el banc de cuina, durant no més de 12 hores i en recipient degudament tancat.

**14. Estaran exempts d'utilitzar casquet, el personal que:**

- a) Manipule aliments fora de les instal·lacions de cuina.
- b) Porte els cabells recollits.
- c) Pertanga a una categoria professional diferent de la de cuiner/a.
- d) Totes les anteriors són falses.

**15. La transferència de microorganismes d'un aliment cru a un dispostat per al seu consum es coneix com a:**

- a) Infecció.
- b) Intoxicació.
- c) Contaminació creuada,
- d) Intercanvi bacterià.

**16. La contaminació física dels aliments no inclou la presència de:**

- a) Trossos de fusta metall.
- b) Mercuri, cadmi, dioxines.
- c) Materials d'envasar o empaquetar.
- d) Ossos, estelles, espines.

**17. Pel que fa a la COVID-19:**

- a) Els aliments són la font principal del contagi.
- b) El virus SARS-CoV-2 és un clar perill de seguretat alimentària.
- c) Hem de recórrer a aliments exclusivament envasats per a evitar la contaminació.
- d) Les bones pràctiques d'higiene alimentària minimitzen qualsevol possibilitat de generar aliments o superfícies de contacte com a vectors de SARS-CoV-2.

**18. Quant al llavat de mans, és fals que:**

- a) L'ús de guants eximisca del llavat de mans.
- b) L'assecat ha de realitzar-se amb paper d'un sol ús.
- c) Es recomana l'ús d'aixetes d'accionament no manual (pedals o sensors) o amb mànecs extensibles per a activar amb els colzes.
- d) Han de fregar-se meticulosament mans i avantbraços durant 40-60 segons

**19. La roba de treball del personal manipulador d'aliments haurà de ser:**

- a) Exclusiva.
- b) Neta.
- c) De colors clars.
- d) Totes són correctes.

**20. La formació en matèria d'higiene i manipulació d'aliments:**

- a) És voluntària.
- b) Es realitzarà per part de l'empresa contractant de forma continuada.
- c) No serà necessari rebre formació si es disposa del carnet de manipulador d'aliments.
- d) Es realitzarà almenys cada 5 anys.