

## PROVA D'AVALUACIÓ

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

**Nom i cognoms:**

**DNI:**

Llija atentament els enunciats formulats i encercla la resposta que considere correcta. Serà necessari superar el 70 % per a obtindre el certificat de formació, la qual cosa implica obtindre 21 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. Respecte dels menjars testimoni:**

- a) Estaran clarament identificats i datats.
- b) Es conservaran adequadament durant un mínim de set dies.
- c) La quantitat es correspondrà amb una ració individual de, com a mínim, 100g.
- d) Totes són correctes.

**4. 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.

**5. Sobre el manteniment dels plats elaborats:**

- a) Convé conservar els aliments de consum immediat a temperatura ambient.
- b) La temperatura de manteniment en calent serà  $> 55\text{ °C}$  en el centre del producte mitjançant banys maria, taules calentes o forns.
- c) No s'han de col·locar en llocs on s'afavorisca la contaminació creuada entre aliments crus i cuinats.
- d) Les cremes i pastissos que contenen ou han de mantindre's a temperatura ambient.

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

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

**7. 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.

**8. 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.

**9. 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.

**10. 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.

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

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

**12. Quant a l'estiba dels productes:**

- a) No convé separar aquells aliments de diferent naturalesa.
- b) S'ha de protegir els productes amb envasos o film per a evitar contaminacions.
- c) Es recomana mantindre els embalatges dels productes per a donar un plus de seguretat.
- d) Es col·locaran els aliments crus per damunt dels cuinats.

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

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

**14. Assenyale l'opció incorrecta. El procés de picat de les carns pot ser especialment perillós pel que fa a la 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.

**15. Referent al procés de fregir:**

- a) Es desaconsella mesclar olis diferents, ni olis ja utilitzats amb olis nous.
- b) Es mantindran les fregidores tancades en finalitzar la fritada, ja que el contacte de l'oli amb l'aire i la llum accelera els processos d'oxidació i, per tant, la seua degradació.
- c) S'evitarà utilitzar temperatures massa elevades (no sobrepassar 180 °C)
- d) Totes són vertaderes.

**16. Sobre la freqüència del llavat de mans, assenyale l'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.

**17. 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.

**18. En el sistema APPCC, els registres ens permeten:**

- a) Determinar i demostrar l'origen d'un problema.
- b) Disposar de la informació sobre les condicions en les quals ha transcorregut el procés i saber si s'ha realitzat el que s'ha previst de manera correcta.
- c) Poder demostrar a l'autoritat competent que s'han dut a terme els controls necessaris.
- d) Totes són vertaderes.

**19. 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 són falses.

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

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

**21. Entre les causes de contaminació dels aliments en el vehicle de transport, no trobem:**

- a) Escasses condicions higienicosanitàries del vehicle.
- b) Incompatibilitat d'aliments: aliments crus juntament amb elaborats, aliments sense la protecció d'envasos adequats...
- c) No emplenar els registres de mesurament de compostos polars.
- d) Temperatures inadequades del producte.

**22. 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.

**23. 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.

**24. 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) S'han de fregar meticulosament mans i avantbraços durant 40-60 segons.

**25. Respecte als aliments elaborats amb ou:**

- a) a) Es conservaran a una  $*T^a \leq 18 \text{ °C}$  i es consumiran en un màxim de 24 hores
- b) b) Es conservaran a una  $*T^a \leq 8 \text{ °C}$  i es consumiran en un màxim de 24 hores
- c) c) Es conservaran a una  $*T^a \leq 18 \text{ °C}$  i es consumiran en un màxim de 48 hores
- d) d) Es conservaran a una  $*T^a \leq 8 \text{ °C}$  i es consumiran en un màxim de 48 hores

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

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

**27. Sobre la descongelació, és fals que:**

- a) Els aliments han de descongelar-se en un recipient que permeta l'evacuació de l'aigua resultant de la descongelació.
- b) La descongelació de carns, ocells i peixos podrà ser parcial si es cuinen immediatament després a la seua descongelació.
- c) No es recongelaran els productes total o parcialment descongelats.
- d) Els productes congelats d'utilització directa (verdures, hortalisses, pastissos, croquetes...) no es descongelaran abans de la seua preparació/cuinat.

**28. És fals que l'emmagatzematge i la conservació dels aliments es pot realitzar:**

- a) En congelació:  $T < -18\text{ °C}$  (cambra/bagul de congelació).
- b) A temperatura no regulada (magatzem).
- c) En refrigeració  $T = 0-7\text{ °C}$  (cambra de refrigeració).
- d) A temperatura mixta  $-12\text{ °C} - 8\text{ °C}$ .

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

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

**30. En l'APPCC, es defineix Punt Crític de Control (PCC) com a:**

- a) Sistema d'autocontrol encaminat a garantir la salubritat dels aliments.
- b) Fase en la qual pot aplicar-se un control i que és essencial per a previndre o eliminar un perill relacionat amb la innocuïtat dels aliments o per a reduir-lo a un nivell acceptable.
- c) Punt de la cadena alimentària on es realitzen operacions de neteja.
- d) Totes són falses.