

PRUEBA DE EVALUACIÓN

FORMACIÓN CONTINUADA DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN EL SECTOR DE COMIDAS PREPARADAS. PARTE GENERAL Y ESPECÍFICA

Nombre y apellidos:

DNI:

Lea atentamente los enunciados formulados y rodee la respuesta que considere correcta. Será necesario superar el 70% para obtener el certificado de formación, lo que implica obtener 21 aciertos. Las respuestas erróneas no restan puntuación, por lo que le recomendamos que no deje ninguna sin contestar.

1.- La alergia alimentaria más frecuente es:

- a) Leche por la presencia de lactosa
- b) Huevo debido a las proteínas ovoalbúmina y ovomucoide
- c) Leche por presencia de caseína, lactoglobulina y lactoalbúmina
- d) Frutos secos

2.- ¿Cuáles se consideran las temperaturas de seguridad?:

- a) La temperatura de refrigeración
- b) $T^a < 5^\circ$ y $T^a > 65^\circ$
- c) La temperatura de congelación
- d) Ninguna de las anteriores

3.- Respecto a las comidas testigo:

- a) Estarán claramente identificadas y fechadas
- b) Se conservarán adecuadamente durante un mínimo de siete días
- c) La cantidad corresponderá a una ración individual de como mínimo 100g
- d) Todas son correctas

4.- Sobre la contaminación alimentaria de tipo biológico, señale la opción incorrecta:

- a) La mayoría de los microorganismos crece por multiplicación
- b) Las principales causas de contaminación alimentaria biológica son aquellas que favorecen la presencia o el crecimiento de microorganismos en los alimentos
- c) Los alimentos cuya composición favorece la multiplicación microbiana, son los menos ricos en elementos nutritivos
- d) La contaminación alimentaria biológica se debe a la presencia anormal de seres vivos en el alimento que comprometen su calidad para el consumo

5.- Sobre el mantenimiento de los platos elaborados:

- a) Conviene conservar los alimentos de consumo inmediato a temperatura ambiente
- b) La temperatura de mantenimiento en caliente será $> 55^{\circ}\text{C}$ en el centro del producto mediante baños, mesas calientes u hornos
- c) No se deben colocar en lugares donde se favorezca la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocinados
- d) Las cremas y pasteles que contienen huevo deben mantenerse a temperatura ambiente

6.- ¿Cuál de los siguientes factores favorece el crecimiento de los microorganismos?:

- a) Presencia de nutrientes
- b) Temperatura en zona de peligro
- c) Humedad
- d) Todas son correctas

7.- Las personas con enfermedad celíaca:

- a) No requieren ninguna modificación dietética específica
- b) Deben evitar consumir aquellos alérgenos de declaración obligatoria
- c) Deben evitar los alimentos que contienen lactosa
- d) Deben sustituir los alimentos que contienen gluten por otros libres de este alérgeno

8.- El personal manipulador de alimentos incluye a todas las personas que:

- a) Tienen contacto indirecto con los alimentos, equipos, utensilios y superficies para manipular alimentos
- b) Tienen contacto directo con los alimentos, equipos, utensilios y superficies para manipular alimentos
- c) Por su actividad laboral, tienen contacto indirecto con los alimentos, equipos, utensilios y superficies para manipular alimentos
- d) Todas son falsas

9.- ¿Cuál de los siguientes materiales no se recomienda para el empleo de guantes destinados a la manipulación de alimentos?

- a) Nitrilo
- b) Polietileno
- c) Látex
- d) Vinilo

10.- En lo que se refiere a la bacteria patógena *Bacillus cereus*:

- a) Su tiempo de desarrollo es superior al de *Campylobacter jejuni*
- b) Genera síntomas similares a los de la gripe
- c) Generalmente su presencia se asocia al manejo inadecuado de los alimentos después del cocinado
- d) Todas son falsas

11.- Entre los alérgenos de obligada declaración se encuentran:

- a) Gluten
- b) Lactosa
- c) Cacahuete
- d) Todas son correctas

12.- En cuanto a la estiba de los productos:

- a) No conviene separar aquellos alimentos de distinta naturaleza
- b) Se debe proteger los productos con envases o film para evitar contaminaciones
- c) Se recomienda mantener los embalajes de los productos para dar un plus de seguridad
- d) Se colocarán los alimentos crudos por encima de los cocinados

13.- ¿Cuál de los siguientes alimentos es susceptible de estar contaminado por salmonella?

- a) Huevo
- b) Aves de corral
- c) Verduras
- d) Todas son correctas

14- Señale la opción incorrecta. El proceso de picado de las carnes puede ser especialmente peligroso en lo que a contaminación se refiere, esto se debe a:

- a) Riesgo de contaminación en la propia máquina picadora con gérmenes de otra carne picada con anterioridad
- b) El picado produce una ruptura de las fibras musculares que da lugar a una menor superficie expuesta a la contaminación
- c) Así mismo produce grandes desgarros en las paredes de las células con la consiguiente pérdida de su agua de constitución, en forma de jugo, que constituye un excelente medio de cultivo bacteriano
- d) El propio proceso de picado provoca un ligero aumento de la temperatura de la carne que también favorece la multiplicación de las bacterias

15.- En lo referente al proceso de fritura:

- a) Se desaconseja mezclar aceites distintos, ni aceites ya utilizados con aceites nuevos
- b) Se mantendrán las freidoras cerradas al finalizar la fritura, ya que el contacto del aceite con el aire y la luz acelera los procesos de oxidación y, por tanto, su degradación
- c) Se evitará utilizar temperaturas demasiado elevadas (no sobrepasar 180°C)
- d) Todas son verdaderas

16.- Sobre la frecuencia del lavado de manos, señale la opción incorrecta:

- a) No será necesario lavarlas si llevo guantes
- b) Se lavarán cada vez que toque el teléfono móvil
- c) Se lavarán cada vez que se contaminen
- d) Se lavarán al comienzo de la jornada laboral

17.- La descongelación de los alimento se realizará:

- a) A temperatura ambiente
- b) Excepcionalmente con agua caliente y con la menor antelación posible
- c) En la cámara de refrigeración
- d) En la bancada de cocina, durante no más de 12 horas y en recipiente debidamente cerrado

18.- En el sistema APPCC, los registros nos permiten:

- a) Determinar y demostrar el origen de un problema
- b) Disponer de la información sobre las condiciones en las que ha transcurrido el proceso y saber si se ha realizado lo previsto de forma correcta
- c) Poder demostrar a la autoridad competente que se han llevado a cabo los controles necesarios
- d) Todas son verdaderas

19.- Estarán exentos de utilizar gorro, el personal que:

- a) Manipule alimentos fuera de las instalaciones de cocina
- b) Lleve el pelo recogido
- c) Pertenezca a una categoría profesional diferente a la de cocinero/a
- d) Todas son falsas

20.- La transferencia de microorganismos de un alimento crudo a uno listo para su consumo se conoce como:

- a) Infección
- b) Intoxicación
- c) Contaminación cruzada
- d) Intercambio bacteriano

21.- Entre las causas de contaminación de los alimentos en el vehículo de transporte, no encontramos:

- a) Escasas condiciones higiénico-sanitarias del vehículo
- b) Incompatibilidad de alimentos: alimentos crudos junto con elaborados, alimentos sin la protección de envases adecuados...
- c) No cumplimentar los registros de medición de compuestos polares
- d) Temperaturas inadecuadas del producto

22.- La contaminación física de los alimentos no incluye la presencia de:

- a) Trozos de madera metal
- b) Mercurio, cadmio, dioxinas
- c) Materiales de envasar o empaquetar
- d) Huesos, astillas, espinas

23.- En lo que se refiere al COVID-19:

- a) Los alimentos son la fuente principal del contagio
- b) El virus SARS-CoV-2 es un claro peligro de seguridad alimentaria
- c) Debemos recurrir a alimentos exclusivamente envasados para evitar la contaminación
- d) Las buenas prácticas de higiene alimentaria minimizan cualquier posibilidad de generar alimentos o superficies de contacto como vectores de SARS-CoV-2

24.- En cuanto al lavado de manos, es falso que:

- a) El uso de guantes exenta del lavado de manos
- b) El secado debe realizarse con papel de un solo uso
- c) Se recomienda el empleo de grifos de accionamiento no manual (pedales o sensores) o con mangos extensibles para activar con los codos
- d) Deben frotarse meticulosamente manos y antebrazos durante 40-60 segundos

25.- Respecto a los alimentos elaborados con huevo:

- a) Se conservarán a una $T^a \leq 18^\circ \text{C}$ y se consumirán en un máximo de 24 horas
- b) Se conservarán a una $T^a \leq 8^\circ \text{C}$ y se consumirán en un máximo de 24 horas
- c) Se conservarán a una $T^a \leq 18^\circ \text{C}$ y se consumirán en un máximo de 48 horas
- d) Se conservarán a una $T^a \leq 8^\circ \text{C}$ y se consumirán en un máximo de 48 horas

26.- La ropa de trabajo del personal manipulador de alimentos deberá ser:

- a) Exclusiva
- b) Limpia
- c) De colores claros
- d) Todas son correctas

27.- Sobre la descongelación, es falso que:

- a) Los alimentos deben descongelarse en un recipiente que permita la evacuación del agua resultante de la descongelación
- b) La descongelación de carnes, aves y pescados podrá ser parcial si se cocinan inmediatamente después a su descongelación
- c) No se recongelarán los productos total o parcialmente descongelados
- d) Los productos congelados de utilización directa (verduras, hortalizas, empanadillas, croquetas...) no se descongelarán antes de su preparación/cocinado

28.- Es falso que el almacenamiento y la conservación de los alimentos se puede realizar:

- a) En congelación: $T^a < -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ (cámara/arcón de congelación)
- b) A temperatura no regulada (almacén)
- c) En refrigeración $T^a = 0- 7\text{ }^{\circ}\text{C}$ (cámara de refrigeración)
- d) A temperatura mixta: $-12\text{ }^{\circ}\text{C} - 8\text{ }^{\circ}\text{C}$

29.- La formación en materia de higiene y manipulación de alimentos:

- a) Es voluntaria
- b) Se realizará por parte de la empresa contratante de forma continuada
- c) No será necesario recibir formación si se dispone de carnet de manipulador de alimentos
- d) Se realizará al menos cada 5 años

30.- En el APPCC, se define Punto Crítico de Control (PCC) como:

- a) Sistema de autocontrol encaminado a garantizar la salubridad de los alimentos
- b) Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable
- c) Punto de la cadena alimentaria donde se realizan operaciones de limpieza
- d) Todas son falsas