

PRUEBA DE EVALUACIÓN

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

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 14 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.- 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

4.- ¿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

5.- 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

6.- 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

7.- ¿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

8.- 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

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

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

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

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

11- 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

12.- 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

13.- 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

14.- 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 las anteriores son falsas

15.- 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

16.- 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

17.- 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

18.- 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

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

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

20.- 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 del carnet de manipulador de alimentos
- d) Se realizará al menos cada 5 años