



SOLUCIONARIO DE EVALUACIÓN

**MANIPULADOR DE ALIMENTOS. ALTO
RIESGO**

Nombre y Apellidos:

Firma:

DNI:

Instrucciones: Cumplimente la prueba de evaluación, sin olvidar incluir sus datos personales y firma, a la finalización del curso. Señale la respuesta correcta rellenando o coloreando la casilla. ¡Suerte!

Ejemplo:

| | | | |
|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|

 a b c d

- | | | | | |
|-----|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. | a | <input checked="" type="checkbox"/> | c | d |
| 2. | a | b | c | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 3. | a | b | <input checked="" type="checkbox"/> | d |
| 4. | a | <input checked="" type="checkbox"/> | c | d |
| 5. | a | b | <input checked="" type="checkbox"/> | d |
| 6. | a | b | c | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 7. | a | <input checked="" type="checkbox"/> | c | d |
| 8. | a | b | c | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 9. | a | b | c | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 10. | <input checked="" type="checkbox"/> | b | c | d |
| 11. | <input checked="" type="checkbox"/> | b | c | d |
| 12. | <input checked="" type="checkbox"/> | b | c | d |
| 13. | a | b | c | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 14. | a | b | c | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 15. | <input checked="" type="checkbox"/> | b | c | d |
| 16. | <input checked="" type="checkbox"/> | b | c | d |
| 17. | a | b | <input checked="" type="checkbox"/> | d |
| 18. | a | <input checked="" type="checkbox"/> | c | d |
| 19. | a | <input checked="" type="checkbox"/> | c | d |
| 20. | a | b | <input checked="" type="checkbox"/> | d |
| 21. | a | b | c | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 22. | a | b | c | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 23. | a | b | c | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 24. | <input checked="" type="checkbox"/> | b | c | d |
| 25. | a | <input checked="" type="checkbox"/> | c | d |
| 26. | a | <input checked="" type="checkbox"/> | c | d |
| 27. | a | <input checked="" type="checkbox"/> | c | d |
| 28. | a | b | c | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 29. | a | b | c | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 30. | a | <input checked="" type="checkbox"/> | c | d |





1. En la actualidad, la formación de los manipuladores de alimentos, se relaciona con las especificaciones dadas en...
 - a) ... el Real Decreto 202/2000 de 11 de febrero de 2000.
 - b) ... el Reglamento 852/2004 de 29 de abril de 2004.**
 - c) ... el Reglamento 1169/2011 de 25 de octubre de 2011.
 - d) ... el Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero de 2015.

2. Indica cuál de las siguientes opciones es correcta en relación a la formación en torno a la manipulación de alimentos.
 - a) En la actualidad no existe el denominado carnet de manipulador de alimentos, no existiendo modelo oficial o normalizado.
 - b) En la actualidad la formación sobre manipulación de alimentos se acredita mediante un justificante emitido por la empresa de formación.
 - c) La formación sobre manipulación de alimentos no tiene caducidad, aunque si es necesaria su actualización y revisión periódica.
 - d) Todas las opciones son correctas.**

3. Las toxiinfecciones alimentarias se asocian a...
 - a) ... el consumo de alimentos con microorganismos, desarrollándose en el tracto digestivo del hombre, como por ejemplo, ocurre en la salmonelosis o la disentería.
 - b) ... el consumo de alimentos que contienen toxinas formadas por algunos microorganismos, como por ejemplo ocurre con el botulismo.
 - c) ... el consumo de alimentos con presencia de gérmenes patógenos que, además de reproducirse, producen toxinas.**
 - d) ... el consumo de alimentos refrigerados sin tratamiento térmico final.

4. ¿Cuál de los siguientes es el principal germen responsable de las principales infecciones alimentarias en el consumidor?
- a) El anisakis.
 - b) La salmonela.**
 - c) El E. Coli.
 - d) Los estafilococos
5. ¿Cuál de los siguientes gérmenes se multiplican sin oxígeno, siendo además esporulado, asociándose a las conservas poco ácidas de vegetales, carnes y pescados?
- a) Salmonela.
 - b) Estafilococos.
 - c) Clostridium botulinum.**
 - d) Listeria.
6. Las medidas preventivas a imponer para evitar el anisakis en los productos pesqueros requiere...
- a) ... cocinar el producto alcanzando en su interior una temperatura superior a los 70 °C.
 - b) ... congelar el alimento a -20 °C durante al menos 24 horas, teniéndose esta temperatura en el centro del producto.
 - c) ... sumergir el alimento en salmuera durante 5 horas.
 - d) Las opciones A y B son correctas.**
7. ¿Qué elementos de entre los siguientes, se asocian a la contaminación física de un alimento?
- a) Restos de fertilizantes en los alimentos.
 - b) Restos de metal, cristal, huesos, espinas, etc. en el alimento.**
 - c) Restos de bacterias o gérmenes.
 - d) Restos relacionados con la contaminación cruzada en relación a la manipulación entre productos o alimentos crudos y cocinados.

8. La contaminación indirecta se asocia a...
- a) ... un almacenamiento de los alimentos incorrecto.
 - b) ... una manipulación incorrecta en base al uso de alimentos y superficies.
 - c) ... el cruce de alimentos o elaboraciones con residuos o alimentos de distinta naturaleza o incluso con un distinto nivel de procesado durante su manipulación.
 - d) Todas las opciones son correctas.**
9. ¿Qué rango de temperatura se considera como de máximo crecimiento para las bacterias y por tanto se deberá evitar en la medida de lo posible?
- a) De 80 °C a 100 °C.
 - b) De 60 °C a 80 °C.
 - c) De 40 °C a 60 °C.
 - d) De 20 °C a 40 °C.**
10. Los microorganismos que requieren oxígeno para su proliferación son denominados...
- a) ... aerobios.**
 - b) ... anaerobios.
 - c) ... facultativos.
 - d) ... saprofitos.
11. ¿Cuál de los siguientes microorganismos patógenos se asocian al consumo de productos marinos crudos o poco cocinados?
- a) Vibrio parahaemolyticus.**
 - b) Yersinia enterocolitica.
 - c) Clostridium perfringens.
 - d) Bacillus cereus.

12. ¿En cuál de los siguientes casos no será obligatorio incluir la lista de ingredientes o la información nutricional en el etiquetado de los alimentos?

a) **En el caso de las bebidas con un grado alcohólico volumétrico superior a 1,2 %.**

b) En el caso de ser alimentos ricos en nutrientes y agua, no suponiendo un riesgo para su consumo.

c) En el caso de que los alimentos hayan sido sometidos a un tratamiento térmico de esterilización.

d) En el caso en el que los alimentos se encuentren envasados en atmósferas modificadas.

13. ¿Cuál de los siguientes principios en base al etiquetado de los alimentos ha sido establecido por el Reglamento (UE) 1169/2011?

a) Información nutricional obligatoria.

b) Información sobre Alérgenos.

c) Información sobre nanomateriales.

d) **Todas las opciones son correctas.**

14. ¿En cuál o cuáles de los siguientes casos será necesario imponer un lavado efectivo de manos por parte del manipulador de alimentos durante el desarrollo de su trabajo?

a) Al entrar en el área de preparación de alimentos.

b) Antes de utilizar un equipo o manipular cualquier alimento.

c) Después de usar el baño, fumar, comer o sonarse la nariz.

d) **Todas las opciones son correctas, sin olvidar otras como: después de manipular basura o desperdicios, entre la manipulación de alimentos crudos y cocinados, etc.**

15. En torno a la vestimenta y/o uniformidad de los manipuladores de alimentos, se debe tener presente que...

- a) ... **la vestimenta usada en la industria alimentaria debe ser de uso exclusivo para este fin, no pudiéndose trabajar con ropa de uso común o calle, ni utilizar el uniforme fuera de las instalaciones.**
- b) ... debe facilitar su limpieza y mantenimiento, siendo común el uso de telas absorbentes y colores oscuros.
- c) ... queda totalmente prohibido incluir bolsillos y botones en su diseño.
- d) ... su diseño se llevará a cabo mediante la imposición de patrones ajustados que eviten accidentes.

16. En relación a las actitudes y hábitos higiénicos del manipulador, se considera que...

- a) ... **los manipuladores de alimentos tienen totalmente prohibido comer, fumar y mascar chicle durante su jornada laboral, así como llevar puestos efectos personales, ya que estos pueden actuar como transmisores de partículas y suciedad.**
- b) ... todo manipulador de alimentos tiene prohibido llevar puestos efectos personales, a no ser que su uso esté justificado, como por ejemplo la tradicional alianza de boda.
- c) ... siempre que muestren una adecuada salud, queda excluido del uso de elementos de protección.
- d) Ninguna opción es correcta.

17. Si durante la manipulación de un alimento se produce una herida sangrante en el manipulador...

- a) ... se finalizará con la tarea taponando de forma provisional la herida, pudiendo hacer uso por ejemplo de un guante.
- b) se procederá a lavar tanto la materia prima como las herramientas o útiles, prosiguiendo con su función.
- c) ... se deberá llevar a cabo una retirada del producto manipulado en base a una posible contaminación, así como la limpieza y desinfección de la herida y útiles y herramientas implicadas.**
- d) ... se delegará el trabajo a otro manipulador, prosiguiendo sin ninguna interrupción.

18. Indica cuál de las siguientes afirmaciones es correcta.

- a) Enfermedades relacionadas con el aparato respiratorio y aparato digestivo no requieren especial atención en base a la posible contaminación de los alimentos, ya que no suponen un contacto directo con los alimentos.
- b) Los manipuladores de alimentos que se encuentren aquejados por alguna enfermedad no podrán entrar en contacto con los alimentos, equipos o utensilios, ya que en ese estado son una fuente de contaminación.**
- c) En el caso de presentar una afección genito-urinaria, el manipulador deberá ser retirado de sus funciones, independientemente de su situación o estado.
- d) Todas las opciones son correctas.

19. Afectado por sinusitis, ¿qué criterios deberás imponer en tu actuación como manipulador de alimentos?

- a) Deberás retirarte del trabajo, quedando totalmente prohibida la actividad debido a la gravedad que supone su propagación.
- b) En caso de estornudos deberán ser bloqueados por completo para que las partículas de saliva y mucosidad no alcancen los alimentos y deben desinfectarse las manos después de sonarse la nariz.**
- c) Al tratarse de una afección de la piel, se deberá cubrir la herida, haciendo uso de elementos asépticos.
- d) Al tratarse de una infección no alimentaria, no supondrá ningún problema, siempre que lleves a cabo un correcto lavado de manos.

20. En relación a la salud del manipulador de alimentos y su actividad laboral hace que...

- a) ... todo manipulador de alimento esté obligado a pasar una revisión médica exhaustiva como complemento de su formación en base a la correcta manipulación, siendo requisito inexcusable para obtener la certificación que lo abale.
- b) ... deba mantener un elevado aseo personal, incluyendo revisiones médicas trimestrales facilitadas en todo momento por la empresa.
- c) ... imponga unos hábitos y actitudes correctas, no estando obligado a ser sometido a exámenes médicos como método de prevención para obtener la certificación de manipulador.**
- d) Ninguna opción es correcta.

21. La implantación del Sistema APPCC...

- a) ... se basa en la inspección del producto final.
- b) ... se relaciona con la comercialización de alimentos de baja calidad.
- c) ... merma la confianza de los compradores.
- d) ... es un sistema flexible que permite adaptarse a las especificidades propias de cada industria, a los cambios que sea necesario introducir, a los avances tecnológicos, etc.**

22. El Sistema APPCC no presenta inconvenientes si se aplica correctamente. No obstante, ¿cuál de las siguientes barreras se asocian con la merma de su efectividad?

- a) No tiene sentido implantar un Sistema APPCC en una empresa si su personal no tiene la formación necesaria en materia de higiene alimentaria para poder llevarlo a cabo, por lo que es imprescindible una formación adecuada.
- b) En ocasiones el Sistema APPCC no se implanta a “pie de obra”, quedando limitado a un proyecto de la empresa que solo figura en papel, pero que no se aplica en el día a día.
- c) Es un sistema que requiere de una continua actualización, siendo necesario adaptarlo a todo cambio significativo que se realice en la actividad empresarial.

d) Todas las opciones son correctas.

23. El primer paso a imponer ante la aplicación de un Sistema APPCC consiste en...

- a) ... establecer un sistema de vigilancia de los PCC.
- b) ... establecer el procedimiento de verificación.
- c) ... realizar un análisis o identificación de peligros.**
- d) ... crear un sistema de documentación.

24. Indica cuál de las siguientes afirmaciones es correcta en base a las especificidades de la implantación del sistema APPCC.

- a) La implantación de un sistema APPCC requiere previamente conocer los prerrequisitos del producto o productos a obtener.**
- b) Tras la implantación del sistema APPCC se deberán identificar los denominados prerrequisitos.
- c) Los prerrequisitos y planes de autocontrol son comunes a toda empresa existiendo un catálogo de presentación.
- d) La implantación de un sistema APPCC no requiere formar un equipo multidisciplinar una vez detectados los prerrequisitos.

25. En torno a la conservación de los productos no perecederos, se considera como correcta la imposición de...

- a) una temperatura media de entre -18 y 4 °C con una humedad del 100 %.
- b) ... una temperatura ambiente en torno a los 21 y 25 °C y una humedad de entre 65 y 75 %.**
- c) ... una temperatura en torno a los 6 y 8 °C y una humedad de entre 85 y 95 %.
- d) ... una temperatura de entre -25 y -18 °C, no estableciéndose un % de humedad.

26. De entre los objetivos de implantación y seguimiento de la trazabilidad se establece como correcto...

- a) ... el establecimiento de productos de mayor precio debido a su mayor control y calidad.
- b) ... la comercialización de productos más seguros entre comerciantes y consumidores, con transparencia en la información facilitada, es decir, mayor control en la seguridad alimentaria.**
- c) ... ayudar a imponer trabas en el reconocimiento de los alérgenos, reflejando una venta global.
- d) ... la gratuidad de los productos, siempre que no cumplan con las exigencias de la normativa, pudiendo ser de esta forma comercializados.

27. La implantación de un sistema CIP requiere en torno a las instalaciones que...

- a) ... muestren superficies porosas, así como un diseño estanco.
- b) ... la línea de producción ha de estar construida con materiales resistentes, preferiblemente acero inoxidable.**
- c) ... no incluyan el acero inoxidable en torno a los materiales de construcción.
- d) ... su diseño no permita un vaciado completo de los equipos e instalaciones, obteniendo un mayor rendimiento de los productos.

28. La contaminación cruzada de los alimentos puede producirse de forma directa o indirecta, relacionándose con un riesgo...

- a) físico.
- b) ... químico.
- c) ... biológica.

d) Las opciones A, B y C son correctas.

29. En base a la limpieza y desinfección en los procesos relacionados con el círculo de Sinner se indica en función de los factores que intervienen, que...

- a) ... la acción mecánica nunca podrá ser sustituida.
- b) ... la acción química y mecánica no se relacionan con la temperatura o tiempo de contacto de los productos utilizados.
- c) ... el tiempo de contacto o aplicación de los productos utilizados en la limpieza y desinfección, no será inferior a 24 horas, asegurando así su eficacia.

d) ... la proporcionalidad en torno a los factores que intervienen en su estudio están relacionados, debiéndose tener presentes en base a la temperatura, tiempo de contacto, acción química y acción mecánica.

30. Los alimentos que sean cocinados y servidos en caliente, deberán presentar una temperatura mínima que asegure la eliminación de gérmenes en su interior en torno a...

- a) ... 50 °C.
- b) ... 70 °C.**
- c) ... 90 °C.
- d) ... 110 °C.

