

ALIMENTACIÓN Nº 4

1. ¿Cuáles de estos productos no debería recepcionar en mi cocina por no estar dentro de la temperatura correcta de recepción?
 - a) Carne picada a 8° C.
 - b) Filetes de merluza congelados a -19° C.
 - c) Tetrabrik de leche a temperatura ambiente.
 - d) Pollo a 3° C.

2. ¿Qué es la trazabilidad?
 - a) Un prerrequisito para la detección de animales indeseables en cocina.
 - b) Un prerrequisito de limpieza y desinfección de mis instalaciones.
 - c) Una técnica culinaria.
 - d) Un prerrequisito que me permite rastrear un producto a lo largo de mi sistema de producción.

3. ¿Qué intervalo de temperatura se conoce con el nombre de “zona de peligro”, la temperatura más óptima donde crecen los microorganismos?
 - a) De +5° C a +65°C.
 - b) De -18°C a +5°C.
 - c) De 0°C a +100°C.
 - d) Más de +65°C.

4. ¿A qué temperatura deben de servirse los alimentos para garantizar la seguridad alimentaria?
 - a) Más de +35°C en platos calientes y menos de +8°C en platos fríos.
 - b) Más de +65°C en platos calientes y menos de +8°C en platos fríos.
 - c) Más de +65°C en platos calientes y menos de +12°C en platos fríos.
 - d) Todas son correctas.

5. ¿Antes de empezar a trabajar debo?:
 - a) Quitarme todos los objetos personales (pendientes, relojes, anillos, etc.)
 - b) Ponerme ropa exclusiva de trabajo.
 - c) Ponerme el gorro y todo el pelo dentro del mismo, incluido el flequillo.
 - d) Todas son correctas.

6. Para impedir la entrada de suciedad a las instalaciones de cocina:
 - a) Dejaré que circule el aire, dejando puertas y ventanas abiertas.
 - b) Mantendré las puertas y ventanas cerradas.
 - c) Permitiré el paso de personas libremente por la cocina.
 - d) No se puede impedir que entre la suciedad, es imposible.

7. Ante indicios de la presencia de animales indeseables en las instalaciones de cocina, debo:
 - a) Limpiar la zona adecuadamente.
 - b) Comunicarlo al responsable del comedor para que tome medidas.
 - c) Nada, ya lo verá nuestro responsable.
 - d) a y b son correctas.

8. ¿Dónde se tiene que guardar los productos de limpieza?
- En almacén independiente o armario cerrado.
 - En el almacén de los alimentos.
 - Sobre la fregadera.
 - Al lado de los fogones y las mesas de preparación, que estén siempre a mano.
9. ¿Para qué se han de utilizar los paños de cocina?
- Para secar superficies.
 - Para eliminar la suciedad de las superficies.
 - Para no quemarme al coger cosas calientes.
 - Para secarme las manos.
10. ¿En qué orden se considera que deberá corresponder la distribución de los distintos locales desde la entrada exterior?
- Recepción de mercancías, almacenes y cámaras frigoríficas, preparación, aseo y vestuarios.
 - Almacén y cámaras frigoríficas, preparación de mercancías, preparación, aseo y vestuarios.
 - Aseo y vestuarios, recepción mercancías, almacenes y cámaras frigoríficas, preparación.
 - a y c son correctas.
11. A que grados debe estar la carne a su recepción.
- Entre 2°C y 5°C.
 - Entre 4°C y 5°C.
 - Entre 3°C y 5°C.
 - Entre 2°C y 4°C.
12. Cuando preparamos una dieta con textura miel, ¿Qué consistencia debe tener?
- Suavemente espesa.
 - Moderadamente espesa.
 - Extremadamente espesa.
 - Las respuestas a y b son correctas.
13. ¿Qué puntos no tenemos en cuenta a la hora de almacenar los alimentos?
- No almacenar nada en el suelo.
 - La parte baja de las estanterías ha de estar completamente limpia.
 - El almacén debe estar fresco con la máxima luz posible.
 - El almacén debe estar fresco y seco con la mínima luz posible.
14. La formación de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales debería cumplir una serie de requisitos como son:
- Que se realice, aunque no se haya tenido en cuenta una evaluación de necesidades y una planificación.
 - Que sea general, e independiente de los procedimientos de trabajo establecidos en la empresa.
 - Que sea continuada.
 - Que sea impartida siempre, mediante concierto, por el personal de servicios de prevención ajenos.

- 15.** En una dieta astringente para la diarrea ¿qué alimentos no estarían aconsejados?
- Arroz blanco y pasta cocida.
 - Pollo o pescado hervido o a la plancha.
 - Ensaladas, frutas crudas, leche.
 - Las respuestas a y b son correctas.
- 16.** Posteriormente a la limpieza de ciertos productos tales como champiñones, alcachofas, etc.. se guardarán hasta el momento de su consumo en:
- Refrigeración.
 - En agua con sal.
 - agua acidulada.
 - En agua con hielo.
- 17.** Las personas que, por su actividad laboral, tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio, son llamadas:
- Manipuladores alimentarios.
 - Manipuladores de alimentos.
 - Manejadores de alimentos.
 - Manejadores alimentarios.
- 18.** Una ensalada envasada como producto de cuarta gama, con atmósfera modificada, se almacenará en:
- La cámara de congelados.
 - La cámara de verduras.
 - El almacén de productos no perecederos.
 - En cualquiera de los tres anteriores.
- 19.** Dentro del denominado camino de evacuación, puede incluirse:
- Acceso a la vía de evacuación.
 - Vías de descarga.
 - Vías de evacuación.
 - Todas las respuestas anteriores son correctas.
- 20.** Corresponderá el mantenimiento de los cubos de basura de la cocina, su limpieza y secado:
- Al personal de limpieza.
 - Al personal de mantenimiento.
 - Al pinche encargado de la limpieza de la cocina.
 - Al cocinero.
- 21.** La limpieza de las bandejas se realizarán normalmente:
- En la plonge.
 - En el tren de lavado.
 - En el lavavajillas.
 - En el fregadero.
- 22.** La contaminación indirecta por gérmenes pueden causarla:
- La persona que manipula los alimentos por ser portados de gérmenes.
 - La presencia de gérmenes en los utensilios utilizados.

- c) Los gérmenes presentes en el lugar de la recolección, almacenamiento y manipulación.
 - d) Todas las respuestas anteriores son correctas.
- 23.** Las medidas preventivas respecto a los productos de limpieza pueden ser:
- a) Generales y específicas.
 - b) Explosivo y comburente.
 - c) Nocivo e irritante.
 - d) No son necesarias.
- 24.** ¿Cuánto tiempo se mantiene como mínimo la custodia de la muestra testigo?
- a) 5 días debidamente identificada.
 - b) 7 días debidamente identificada.
 - c) 20 días debidamente identificada.
 - d) 15 días debidamente identificada.
- 25.** Los agentes contaminantes que los alimentos pueden adquirir durante su paso por la cadena alimentaria son:
- a) Contaminación física.
 - b) Contaminación química.
 - c) Contaminación biológica.
 - d) Todas son correctas.
- 26.** ¿Qué herramienta es aconsejable, después de limpiada, dejarla engrasada para evitar que se enmohezca?
- a) Los coladores.
 - b) La cazuela de barro.
 - c) La paellera.
 - d) La lubinera.
- 27.** La aleación de acero y cromo o cromo-níquel, se corresponde con:
- a) El cobre.
 - b) El acero inoxidable.
 - c) El aluminio.
 - d) El hierro fundido.
- 28.** Al cuchillo de grandes proporciones, aproximadamente unos 30 cm de longitud, utilizado para trinchar aves y otras piezas de caza, se le denomina:
- a) Cuchillo de carne
 - b) Cuchillo afilador
 - c) Cuchillo de varios
 - d) Cuchillo de trinchar
- 29.** Los responsables de las empresas del sector alimentario, deberán disponer de:
- a) La documentación que demuestre los tipos de programas de formación impartidos a sus manipuladores
 - b) La periodicidad con que los realiza
 - c) La supervisión de las prácticas de manipulación
 - d) Todas las respuestas son correctas.

- 30.** ¿Qué se entiende por "alimento conforme a las normas de seguridad y salubridad"?
- a) Cualquier alimento libre de todo tipo de bacterias
 - b) Cualquier alimento apto para el consumo humano por lo que a la higiene se refiere
 - c) Cualquier alimento apto para el consumo humano de acuerdo con las normas internas de los hospitales
 - d) Las respuestas A y C son correctas.
- 31.** Las instalaciones con productos alimenticios serán inspeccionadas:
- a) Trimestralmente
 - b) Mensualmente
 - c) Cuando lo decida la autoridad competente
 - d) Con una frecuencia proporcional al riesgo que presenten dichas instalaciones.
- 32.** Las empresas del sector alimentario:
- a) Podrán utilizar voluntariamente guías de prácticas correctas de higiene
 - b) Utilizarán obligatoriamente guías de prácticas correctas de higiene
 - c) Tienen prohibida la utilización de guías prácticas correctas de higiene
 - d) Ninguna es correcta.
- 33.** Las infracciones en materia de higiene relativa a los productos alimenticios tendrán la consideración de:
- a) Infracciones penales
 - b) Infracciones sanitarias
 - c) Infracciones administrativas especiales
 - d) Delitos contra la salud pública.
- 34.** En la elaboración de comidas preparadas se podrá utilizar:
- a) Cualquier producto alimenticio apto para el consumo humano
 - b) Cualquier producto alimenticio que, en su caso, cumpla los requisitos previstos en sus normas específicas correspondientes
 - c) Las respuestas anteriores son correctas
 - d) Las respuestas anteriores son incorrectas.

RESPUESTAS

1. A
2. D
3. A
4. B
5. D
6. B
7. D
8. A
9. C
10. A
11. C
12. B
13. C
14. C
15. C
16. C
17. B
18. B
19. D
20. C
21. B
22. D
23. A
24. B
25. D
26. C
27. B
28. D
29. D
30. B
31. D
32. A
33. B
34. C