

ALIMENTACIÓN Nº5

1. **¿A qué tipo de enfermedad denominamos toxiinfección alimentaria?**
 - a) A cualquier enfermedad producida por los alimentos.
 - b) A las infecciones provocadas por los microorganismos presentes en los alimentos.
 - c) A las intoxicaciones provocadas por las toxinas de los microorganismos presentes en los alimentos.
 - d) Las respuestas b y c son correctas.

2. **¿En qué casos no se ven modificadas las características organolépticas de un alimento?**
 - a) Cuando está contaminado y cambia su sabor.
 - b) Cuando se reblandece la carne.
 - c) En aquellos casos en que el alimento no presenta cambios en el olor, sabor o textura.
 - d) Cuando la fruta se oscurece por la oxidación.

3. **Todo Manipulador de alimentos debe respetar las siguientes normas de higiene:**
 - a) Lavado de manos con agua caliente y jabón.
 - b) Fumar, toser o estornudar sobre el alimento.
 - c) Usar mascarilla exclusivamente para la manipulación de productos que se consumen en crudo.
 - d) Todas son correctas.

4. **Señalar cuál de los alimentos es estable:**
 - a) Carne.
 - b) Conservas.
 - c) Harina.
 - d) Todos los alimentos son estables si se conservan adecuadamente.

5. **Señalar la respuesta falsa:**
 - a) La salmonelosis es una toxoinfección alimentaria.
 - b) La bacteria Salmonella se encuentra con frecuencia en la carne picada y los huevos.
 - c) La salmonelosis se manifiesta con síntomas leves tras 3 o 5 días de incubación.
 - d) Como medida preventiva se deben cocinar completamente los alimentos, hasta alcanzar una temperatura de 70° C en el centro del producto.

6. **¿Qué es el botulismo?**
 - a) Una toxiinfección alimentaria provocada por Clostridium, una bacteria que produce toxina botulínica.
 - b) Una intoxicación alimentaria provocada por transferencia de metales pesados de la lata de conserva al alimento.
 - c) Una infección alimentaria causada por un parásito.
 - d) Ninguna es correcta.

7. **¿Dónde se encuentra la bacteria Yersinia Enterocolítica?**
 - a) En el intestino del hombre.
 - b) En el suelo y el agua.
 - c) En la carne de aves.
 - d) En el pescado crudo.

8. **¿Cuál de estas bacterias puede llegar al alimento desde las vías altas respiratorias del manipulador?**
 - a) Salmonella.
 - b) Estafilococo.
 - c) Escherichia coli.
 - d) Yersinia enterocolítica.

9. **¿Cuál de las siguientes medidas preventivas es eficaz frente a la anisomiasis?**
a) Congelación.
b) Refrigeración.
c) Cocción.
d) Ahumado.
10. **¿Los insecticidas pueden resultar tóxicos en los alimentos?**
a) No, porque cuando se consume el alimento, el insecticida ya no es activo.
b) No, porque está prohibido su uso.
c) Si, cuando se consumen carnes crudas.
d) Si, si el alimento no se lava adecuadamente.
11. **Si una persona padece brucelosis, ¿qué alimentos del menú se la puede haber provocado?**
a) Ensalada.
b) Pescado al horno.
c) Manzanas.
d) Natillas.
12. **Si una persona padece salmonelosis, ¿qué alimento no pudo provocarla?**
a) Carne.
b) Marisco.
c) Pan.
d) Huevos.
13. **¿Qué diferencia hay entre una intoxicación y una infección?**
a) La infección la provoca la presencia del propio microorganismo, y la intoxicación una sustancia extraña producida por el microorganismo.
b) La intoxicación la provoca la presencia del propio microorganismo, y la infección la provoca una sustancia extraña producida por el microorganismo.
c) Intoxicación e infección son lo mismo.
d) Intoxicación e infección siempre van ligadas.
14. **¿Qué tipo de modificación ha sufrido una conserva que sabe ácida?**
a) Física.
b) Química.
c) Biológica.
d) Radiactiva.
15. **¿En qué casos ha ocurrido una contaminación cruzada?**
a) Se corta una carne asada con el mismo cuchillo con que se fileteó una carne antes de su elaboración.
b) Se han encontrado excrementos de rata en un almacén,
c) La materia prima no se ha conservado adecuadamente.
d) Se ha producido contaminación cruzada en todas las situaciones anteriores.
16. **¿Qué tipo de contaminantes son los restos de insecticidas utilizados durante el cultivo de las hortalizas?**
a) Bióticos
b) Abióticos
c) Parásitos
d) Microbianos.
17. **¿Qué organismo provoca la toxiinfección alimentaria denominada "salmonelosis"?**
a) Un virus
b) Un hongo
c) Una bacteria

d) Un parásito

18. ¿Cuál de las siguientes medidas preventivas es útil para evitar la toxiinfección por estafilococos?

- a) Coccción de los alimentos a 65° C
- b) Coccción de los alimentos a 100° C
- c) No consumir mayonesas caseras
- d) Esterilización de las conservas

19. ¿Dónde se encuentra principalmente la bacteria Yersinia Enterocolítica?

- a) En los huevos y lácteos
- b) En las vías respiratorias altas
- c) En el suelo y el agua
- d) Todas las respuestas son correctas.

20. ¿Es el jamón ahumado un alimento susceptible de transmitir la triquinosis?

- a) Sí
- b) No
- c) Depende del tiempo de ahumado
- d) El jamón nunca puede transmitir la triquinosis.

21. ¿Qué enfermedad se contrae por la ingestión del anisakis presente en las verduras?

- a) Anisomiasis
- b) Anisakiasis
- c) Parasitosis
- d) Este parásito no se encuentra en las verduras.

22. ¿Qué es el saturnismo?

- a) Una toxiinfección alimentaria
- b) Un parásito intestinal
- c) Una enfermedad causada por el acúmulo del plomo en el organismo
- d) Una enfermedad causada por el acúmulo de mercurio en el organismo.

23. ¿Cómo se define el "manipulador de mayor riesgo"?

- a) Toda persona 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.
- b) Los manipuladores cuya práctica puede ser determinante en relación con la seguridad y salubridad de los alimentos.
- c) Toda persona que se ocupe de la preparación del alimento, que es la fase más delicada.
- d) Todos los manipuladores están en "igualdad de riesgo".

24. ¿Qué hará el manipulador de alimentos si está afectado por un proceso diarreico?

- a) No presentarse a trabajar
- b) No realizará ningún tipo de trabajo de manipulación, independientemente de la gravedad de la infección
- c) Informará con la finalidad de que se valore la necesidad de someterse a examen médico, y en caso necesario, su exclusión temporal de la manipulación de productos alimenticios.
- d) Continuará con su tarea normal, ya que no influye en su trabajo.

25. ¿Quién impartirá la formación a los manipuladores de alimentos?

- a) La propia empresa o una entidad autorizada por la autoridad sanitaria competente
- b) La propia empresa
- c) La autoridad competente
- d) Una empresa auditora.

- 26. La normativa europea que obliga a las empresas del sector alimentario a la implantación de un sistema preventivo de control sanitario, basado en el Análisis de Peligro y Puntos de Control Crítico (APPCC), es:**
- a) La Directiva 93/43 CEE del Consejo, de 14 de Junio de 2003
 - b) La Directiva 100/40 CEE del Consejo, de 14 de Junio de 2003
 - c) El Reglamento 852/2004 de 29 de Abril de 2004
 - d) La Directiva 93/53 CEE del Consejo, de 14 de Junio de 2003 .
- 27. El sistema de APPCC tiene como objetivo:**
- a) Establecer un plan de emergencia para el caso de incendio.
 - b) Identificar, valorar y controlar los peligros sanitarios e higiénicos asociados al conjunto y a cada una de las fases de la cadena alimentaria.
 - c) Analizar las pautas de comportamiento de los trabajadores.
 - d) Ninguna de las anteriores respuestas es la correcta.
- 28. Dependiendo del tipo de formación impartida, los programas de formación en higiene alimentaria tendrán carácter:**
- a) Indefinida o periódica
 - b) Periódica o mensual
 - c) Permanente o periódica
 - d) Ninguna es correcta.
- 29. El sistema de APPCC está basado en:**
- a) Dos principios.
 - b) Tres principios.
 - c) Seis principios.
 - d) Siete principios.
- 30. La verificación del sistema de APPCC debe de realizarse:**
- a) Periódicamente, con el fin de asegurar que los puntos de control crítico está bajo control.
 - b) Cuando existan dudas de la seguridad del producto.
 - c) Cuando se hagan modificaciones en el Plan APPCC.
 - d) Todas las respuestas son correctas.
- 31. En la implantación de un sistema de APPCC, el equipo multidisciplinario que se crea al efecto, estará formado por un máximo de:**
- a) Cinco personas
 - b) Tres personas
 - c) Seis personas
 - d) Diez personas.
- 32. Es función del coordinador del equipo de implantación del sistema de APPCC:**
- a) La organización de las reuniones
 - b) La elaboración de menús
 - c) El registro de las decisiones del equipo
 - d) Presidir las reuniones para que el equipo pueda opinar libremente.
- 33. Garantizarán que los manipuladores de alimentos dispongan de una formación adecuada en higiene de los alimentos de acuerdo con su actividad laboral:**
- a) Las empresas del sector alimentario
 - b) La Comunidad Autónoma respectiva
 - c) La autoridad sanitaria competente
 - d) Las opciones a y b son correctas.

- 34. El establecimiento de un sistema de registro o documentación de los planes relativos a los sistemas de APPCC, permite:**
- Mostrar las incidencias ocurridas, la toma de decisiones y comprobar si el sistema está funcionando con eficacia
 - Comprobar la salubridad de los alimentos.
 - Determinar quién realiza la vigilancia del sistema.
 - No es uno de los principios en los que se basa el sistema de APPCC.
- 35. En la fase de definición del ámbito de aplicación del sistema de APPCC, deben incluirse claramente:**
- Los tipos de riesgos que abarca el sistema
 - La parte de la cadena alimentaria a tener en cuenta
 - Los años de vigencia del sistema
 - Las respuestas a y b son las correctas.
- 36. Cuando los productos alimenticios hayan de conservarse o servirse a bajas temperaturas:**
- Se enfriarán cuanto antes, una vez concluida la fase final del tratamiento térmico
 - Se enfriarán cuanto antes, una vez concluida la fase final de la preparación, a una temperatura que no dé lugar a riesgos para la salud
 - Se enfriarán a temperatura ambiente
 - Las respuestas A y B son correctas.
- 37. ¿Qué requisitos generales deben cumplir las dietas?**
- Aportar suficiente energía.
 - Completa y equilibrada.
 - Adecuada para el objetivo previsto.
 - Todas las respuestas son correctas.
- 38. ¿Qué significa que una dieta sea equilibrada?**
- Que aporte suficiente energía para la actividad diaria, sin menoscabo para la salud.
 - Que contiene todos los nutrientes.
 - Que los nutrientes presentes en la dieta estén además en proporción adecuada.
 - Que es adecuada para el objetivo que pretende, a la salud de cada uno y a los hábitos de la población.
- 39. Las personas que, por su actividad laboral, tienen 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.
- 40. Señale la respuesta correcta:**
- Las comidas deberán prepararse con la menor anticipación posible al tiempo de consumo, salvo, las que vayan a ser congeladas.
 - Las comidas refrigeradas deben almacenarse en cámaras frigoríficas a una temperatura igual o inferior a 3° C
 - La conservación de las comidas congeladas se almacenaran a una temperatura igual o inferior a 18° C
 - Las repuestas a y b son correctas.
- 41. Señala la afirmación incorrecta. Los manipuladores de alimentos deberán:**
- Cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento
 - Mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta limpia y de uso exclusivo y utilizar, cuando proceda, ropa protectora cubrecabeza y calzado adecuado

- c) Cubrirse los cortes y las heridas con vendajes impermeables apropiados
- d) Lavarse las manos con agua fría y jabón, sin desinfectante.

42. Señala cuál de las siguientes actividades puede realizar el manipulador de alimentos durante el ejercicio de la actividad:

- a) Fumar
- b) Masticar chicle
- c) Comer en el puesto de trabajo
- d) Ninguna de las opciones anteriores es correcta.

43. Son alteraciones indiferentes:

- a) La maduración de las carnes.
- b) El enranciamiento de grasas
- c) Las levaduras en la del vino.
- d) La solidificación del aceite.

44. La contaminación directa:

- a) La provocan los microbios a través del agua
- b) La provoca el manipulador de alimentos.
- c) El alimento ya viene contaminado
- d) Se produce durante la recolección.

45. Si un alimento tiene buen aspecto, color, olor, consistencia y sabor:

- a) Está en buenas condiciones para su consumo
- b) El alimento contaminado puede parecer completamente normal
- c) El alimento deteriorado tiene mal aspecto.
- d) Todas son correctas.

46. Según su duración se distinguen:

- a) Alimentos de corta duración, como las patatas
- b) Alimentos de media duración, como el pescado fresco
- c) Alimentos de larga duración como las semiconservas
- d) Ninguna es correcta.

47. Las esporas:

- a) No son bacterias
- b) Son toxinas bacterianas
- c) Es una forma bacteriana
- d) Es una semilla.

48. Los alimentos pueden alterarse:

- a) Por causas físicas, químicas o biológicas
- b) Sí y hay que desecharlos
- c) Solo se alteran los que están estropeados
- d) Por los manipuladores de alimentos.

49. El hombre puede ser portador de bacterias patógenas:

- a) Nunca, porque estaría enfermo
- b) Sí, constantemente
- c) Sí, la podemos encontrar en el intestino
- d) Solo es portador de bacterias beneficiosas.

50. La Listeria Monocytógenes:

- a) Resiste el cocinado
- b) Se multiplica en refrigeración
- c) Crece en ausencia de oxígeno
- d) Todas son correctas.

- 51. Se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas:**
- Cada Comunidad Autónoma tiene las suyas
 - Por el Real Decreto 3449/2000 de 29 de diciembre
 - Por Ley ordinaria
 - Por el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre.
- 52. La temperatura de almacenamiento de las comidas preparadas congeladas:**
- Será igual o inferior a 18° C.
 - Será igual o superior a 18° C.
 - Será igual o inferior a 8° C a 4° C
 - Las comidas preparadas no se pueden congelar.
- 53. Los establecimientos dedicados a la preparación de comidas cumplirán los siguientes requisitos:**
- Las zonas de elaboración, manipulación y envasado de comidas preparadas dispondrán, cuando sea necesario, de lavamanos de accionamiento manual
 - Dispondrán de toda la documentación necesaria para poder acreditar al proveedor inmediato de las materias primas utilizadas
 - Los útiles de trabajo destinados a entrar en contacto con las materia primas serán de acero inoxidable
 - Todas son correctas.
- 54. El emplatado:**
- Mantendremos toda la comida a 65° C.
 - Deberá hacerse lo más rápidamente posible.
 - Solo se empleará la comida caliente
 - Como medida de prevención se realizará lo más lento posible.
- 55. Los responsables de las empresas del sector alimentario:**
- Aprobarán y controlarán los programas de formación
 - Verificarán que los manipuladores de alimentos aplican los conocimientos adquiridos
 - Deberán disponer de la documentación que demuestre los tipos de programas de formación impartidos a sus trabajadores
 - Todas son correctas.
- 56. Entendemos por trazabilidad:**
- El posible rastro que dejan los rotuladores cuando se usan
 - El examen metódico e independiente que se realiza en la industria alimentaria
 - Las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros
 - La posibilidad de seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento.
- 57. El clostridium botulinum:**
- Se destruye con el calor fácilmente.
 - La fuente más común es el intestino de animales
 - Es un microorganismo anaerobio.
 - Produce vómitos.
- 58. El anisakis:**
- Es una bacteria
 - Es un parásito del pescado
 - Produce vómitos
 - No se destruye con el calor.
- 59. Mediante el cocinado de los alimentos:**
- Se debe alcanzar una temperatura superior a 85° C en el interior de las piezas

- b) Se consigue disminuir total o parcialmente el número de bacterias
- c) Siempre sobreviven microorganismo patógenos
- d) Todas son correctas.

60. Como medida de prevención en el almacenamiento de materias primas perecederas:

- a) Controlaremos la temperatura de las cámaras/congelador semanalmente
- b) Se evitará sobrecargar las cámaras refrigeradoras y congeladoras
- c) No es necesario tapar los productos frescos en las cámaras
- d) Ninguna es correcta.

61. En la recepción, como medida de prevención, se debe:

- a) Introducir rápidamente las materias primas en los lugares apropiados
- b) Mantener unas condiciones adecuadas de limpieza y desinfección
- c) Desechar productos dañados o golpeados
- d) Todas son correctas.

62. En el almacenamiento de materias primas no perecederas:

- a) Un peligro puede ser los restos químicos de producto de limpieza y desinfección
- b) No se debe sustituir envoltorios sucios por envoltorios limpios
- c) Dejar los productos alimenticios en contacto directo con el suelo si están embalados
- d) Ninguna es correcta.

63. Los proveedores deben:

- a) Aplicar el sistema de APPCC
- b) Realizar el control de temperaturas
- c) Siempre ser proveedores homologados
- d) Anotar las irregularidades.

64. En un sistema de autocontrol sanitario son prerequisites:

- a) Plan de calidad
- b) Plan de buenas prácticas
- c) Plan de formación a los trabajadores
- d) Las opciones b y c son correctas.

65. Los manipuladores de alimentos deberán:

- a) Llevar puestos efectos personales
- b) Lavarse las manos con agua caliente antes de trabajar
- c) Cubrirse los cortes y las heridas con vendajes permeables
- d) Ninguna es correcta.

66. En el almacenamiento frigorífico de alimentos se permite:

- a) Mascar chicle en el interior
- b) La recongelación
- c) Almacenar productos alimentarios
- d) Ninguna es correcta.

67. No lavarse las manos:

- a) Produce gérmenes
- b) Puede transmitir los gérmenes
- c) Puede producir una contaminación cruzada
- d) B y c son correctas.

68. Los gérmenes pasan al alimento:

- a) A través del aire
- b) Solo directamente cuando se toca con algo contaminado
- c) A través de las manos limpias

d) A través del agua clorada.

69. La descongelación se realizará:

- a) Siempre en refrigeración
- b) Bajo el agua
- c) A temperatura ambiente
- d) Ninguna totalmente correcta.

70. Las comidas preparadas cocinadas:

- a) Se consumirán inmediatamente
- b) Se recalentarán, en el menor tiempo posible, de tal manera que se alcance en el centro del producto una temperatura igual o superior a 65° C.
- c) No se pueden recalentar.
- d) Se mantendrán en refrigeración.

71. Las comidas refrigeradas con un período de duración superior a 24 horas:

- a) Será conservada a 18° C.
- b) Será conservada a una temperatura igual o inferior a 4° C.
- c) Será conservada a una temperatura igual o inferior a 8° C.
- d) Será conservada a una temperatura igual o superior a 65° C.

72. Las autoridades competentes:

- a) Identificarán cualquier peligro alimentario
- b) Podrán exigir a los responsables que dispongan de comidas testigo
- c) Establecerán procedimientos de verificación para comprobar que el sistema funciona eficazmente
- d) Ninguna es totalmente correcta.

73. Las Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH):

- a) Son guías para saber limpiar
- b) Dicen que hay que tener higiene en las manos
- c) Están previstas en el Real Decreto 2207/1995
- d) Se elaborarán por las autoridades competentes.

74. Se utilizará guantes y mascarilla:

- a) Siempre que no se manipulen alimentos
- b) En cada una de las fases de manipulación, fabricación y elaboración de los alimentos
- c) Solo cuando me lo digan
- d) Solo cuando me apetezca y no haga calor.

75. Los gérmenes llegan a los alimentos de varias formas:

- a) Pasan de la persona (portador sano o enfermo) al alimento
- b) Pasan del animal (sano o enfermo) al alimento
- c) Pasan de la persona (sano o enfermo) a un intermediario (moscas, utensilios, et.) y de este al alimento
- d) Las respuestas A y C son correctas.

76. Las bacterias patógenas:

- a) Viven en los animales de campo
- b) Viven en los arroyos y ríos
- c) Viven en todas partes
- d) Ninguna es correcta.

77. Los gérmenes pasan al alimento:

- a) Directamente al hablar, estornudar, etc.
- b) A través del aire, polvo, tierra, agua, insectos
- c) A través de las manos

d) Todas son correctas.

78. Los gérmenes se desarrollan y multiplican:

- a) Con una temperatura estable
- b) Con una temperatura elevada
- c) Con un humedad elevada
- d) Con una humedad baja.

79. ¿Cuándo hay muerte bacteriana?:

- a) Por debajo de 8° C
- b) Por la falta de oxígeno
- c) Por encima de los 65° C
- d) Nunca mueren.

80. ¿Dónde se encuentra el Clostridium Perfringens?:

- a) En el intestino de los animales y el hombre
- b) En el aire
- c) En el agua
- d) Ninguna es correcta.

81. ¿Dónde se encuentra el Clostridium Botulinum?:

- a) Se encuentra con mayor frecuencia en la tierra por lo que las verduras crudas están a menudo contaminadas por ella
- b) Se encuentran en los animales y el hombre
- c) Se encuentra en el aire
- d) Ninguna es correcta.

82. ¿Dónde se encuentra el Bacillus Cereus?:

- a) Se encuentra en los animales y el hombre
- b) Se encuentra en el aire
- c) Se encuentra en el agua
- d) Se encuentra en el suelo.

83. La conservación en refrigeración de los platos elaborados (ensaladas, postres...):

- a) Deben de conservarse a temperatura ambiente
- b) Deben conservarse en refrigeración hasta el momento de su consumo
- c) Deben conservarse en el congelador
- d) Todas las repuestas son correctas.

RESPUESTAS

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

31. C
32. D
33. A
34. A
35. D
36. D
37. D
38. C
39. B
40. D
41. D
42. D
43. D
44. D
45. B
46. D
47. C
48. A
49. C
50. B
51. D
52. A
53. D
54. B
55. C
56. D
57. C
58. B
59. B
60. B

61. D
62. A
63. A
64. D
65. D
66. D
67. D
68. A
69. A
70. B
71. B
72. B
73. C
74. B
75. D
76. C
77. D
78. C
79. C
80. A
81. A
82. D
83. B