

TEST PARA EL CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. ¿Qué alimentos se contaminan con más facilidad?

- A- Leche, huevos, carne picada, pastelería, ensaladas, carne de ave.
- B- Todos los alimentos se contaminan por igual.
- C- Solo la carne y los huevos.
- D- Todos los alimentos crudos.

2. ¿Cuál de las siguientes formas de contaminación de alimentos no es de las más comunes?

- A- Por contacto con alimentos contaminados.
- B- Por contacto con alimentos crudos.
- C- Por contacto con utensilios sucios.
- D- Por contacto con la saliva al estornudar, hablar, toser, ..

3. Cocinando por encima de cierta temperatura se comienza a frenar el crecimiento de las bacterias. ¿Cuál es esa temperatura?

- A- 100 °C
- B- 50 °C
- C- 75° C
- D- 200 °C

4. Además de la temperatura, ¿Que otro factor disminuye el crecimiento bacteriano?

- A- La humedad.
- B- La acidez.
- C- El tiempo.
- D- La oscuridad.

5. Para evitar que se contaminen los alimentos, ¿De dónde deben mantenerse alejados?.

- A- De la basura, de los productos de limpieza, de los animales, de los medicamentos.
- B- De la basura, de las personas, de los productos de limpieza.
- C- De los medicamentos y de los productos de limpieza.
- D- De la basura , de los animales, de las plantas, de los animales.

6. ¿Pueden mantenerse juntos los alimentos crudos y los alimentos cocinados?.

- A- Sí, siempre.
 - B- Sí, siempre y cuando los alimentos crudos sean verduras.
 - C- No, nunca.
 - D- No, si los alimentos cocinados están calientes.
-

7. ¿Qué es lo que NO se debe hacer con los alimentos conservados en frío?

- A- Volver a congelar un producto descongelado.
- B- Mantener la cadena del frío.
- C- Mantener los congeladores sin sobrecarga de alimentos.
- D- Mantener la temperatura del congelador por debajo de -18 °C.

8. ¿Qué es lo que NO se debe hacer con los alimentos conservados a temperatura ambiente?

- A- Mantener los alimentos sin envasar lejos del alcance de la gente.
- B- Almacenar alimentos lejos de la basura.
- C- Almacenar alimentos en lugares donde haya humedad o haga calor.
- D- Mantener los alimentos almacenados lejos del suelo y las paredes.

9. ¿Qué deben cumplir los aparatos y utensilios en contacto con los alimentos?

- A- Deben ser de plástico.
- B- Deben ser desmontables y no tener grietas, zonas oxidadas ni agujeros que acumulen suciedad.
- C- No deben ser aparatos eléctricos.
- D- Deben ser de aluminio, desmontables y lavables.

10. ¿Qué se debe hacer al lavarse las manos?

- A- Lavarse las manos en el fregadero para ahorrar agua.
- B- Lavarse con agua caliente y jabón antibacteriano.
- C- Limpiarse las manos en una toalla que usen los manipuladores.
- D- Lavarse las manos solo si estas se manchan.

11. ¿Qué debe limpiarse todos los días?

- A- Los frigoríficos y refrigeradores.
- B- Los suelos, las paredes y los cuartos de basuras.
- C- La vajilla y cubertería y la ropa de los manipuladores.
- D- La respuesta anterior más todos los aparatos y utensilios que hayan estado en contacto con los alimentos.

12. ¿Qué es lo que NO se debe hacer cuando se lavan útiles de cocina y piezas desmontables?

- A- Dejarlos secar al aire después de aclarar.
 - B- Eliminar los restos de comida con un cepillo.
 - C- Lavarlos con agua caliente.
 - D- Dejar restos de desinfectante para que los utensilios duren limpios más tiempo.
-

13. ¿Qué es lo que no se debe hacer para evitar plagas?

- A- Mantener alejada la zona de basuras.
- B- Almacenar alimentos en contacto con las paredes o el suelo.
- C- Sellar los huecos de ventilación, desagües, etc.
- D- Instalar mallas en las ventanas.

14. ¿Qué es lo que se debe hacer con los residuos y basuras?

- A- Mantener abierta la tapa del contenedor para echar la basura dentro.
- B- Tener el cubo de basura lo más cerca posible de donde se estén preparando alimentos para poder echar los desperdicios.
- C- Usar la bolsa de basura varios días hasta que se llene.
- D- Tirar la basura diariamente.

15. ¿A qué se refiere el sistema APPCC (Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos)?

- A- Es un sistema para comprobar si un producto está contaminado.
- B- Es un sistema que aplican los inspectores de sanidad para comprobar si un establecimiento puede tener riesgo de contaminación.
- C- Es un sistema que permite planificar como tratar un alimento, conociendo de antemano los problemas que se pueden presentar (descongelación, etc).
- D- Es un sistema para controlar algunos lugares del establecimiento que pueden ser peligrosos.

16. Los puntos que más deben controlar los manipuladores de su higiene personal son:

- A- Las manos, el pelo, las heridas y granos, las ropa, la boca y la nariz.
- B- Las manos, la boca y la nariz.
- C- Las manos, la cara y el pelo.
- D- Las manos, las heridas, el pelo, la boca.

17. ¿Qué debe hacer un manipulador si se encuentra mal o nota la aparición de granos o manchas?

- A-Tomar alguna medicina y seguir trabajando mientras pueda.
- B-Irse a casa y volver cuando note que se encuentra mejor.
- C-Dejar de manipular alimentos y avisar a algún responsable para que decida qué hacer.
- D-Esperar antes de avisar para ver si realmente se está enfermo o es una falsa alarma.

18. Según la normativa estatal, ¿De quién es responsabilidad que los manipuladores tengan una formación adecuada?

- A-De los propios manipuladores.
 - B-Del centro de estudios donde obtienen el certificado de manipulador.
 - C-De la empresa donde trabaje el manipulador.
 - D-De la Consejería de Sanidad.
-