



¡Buenos días a todos!

Hoy os propongo realizar un test con preguntas correspondientes al temario de Manipulación de alimentos. Todas ellas corresponden a materia que ya se ha explicado en el Centro. ¡Así que no tenéis excusa para no intentarlo!

Podéis mandar las respuestas por escrito. Pero aún así, os mandaremos las respuestas mañana, para que podáis autocorregirlo.

Muchas gracias. Un abrazo a todos.

TEST MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Una infección alimentaria es:

- Una alteración del alimento que lo hace parecer como desagradable
- Una enfermedad producida por una picadura de insecto
- Un conjunto de enfermedades transmitidas por alimentos y causadas por agentes patógenos, y que se manifiestan con síntomas, sobre todo digestivos



2. Fumar o mascar chicle mientras manipulamos alimentos:

- No está permitido, bajo ningún concepto
- Se puede si se cuenta con autorización
- Depende del producto que estamos manipulando

3. La temperatura óptima para el desarrollo de la mayoría de los microorganismos que pueden causar enfermedades en el ser humano es de:

- Alrededor de 12°C
- Unos 70°C
- Unos 36°C

4. Puede utilizarse el mismo cuchillo para cortar carne cruda y asada al mismo tiempo:

- Sí, es posible
- No, porque la carne asada puede tomar el gusto de la cruda
- No, porque la carne asada puede contaminarse a través del cuchillo utilizado



5. Las salmonelas son:

- Unas bacterias que pueden provocar intoxicaciones
- Unas sustancias existentes en el aire que se depositan sobre los alimentos, contaminándolos
- Un aditivo agregado a los alimentos para mejorar su sabor

6. Si durante la manipulación de alimentos sufres una herida en las manos hay que:

- Lavarse bien la herida antes de continuar con la tarea
- Desinfectar y cubrirla con un apósito impermeable antes de continuar
- Desinfectarla con alcohol y poner una gasa

7. La insistencia en el hecho de lavarse las manos en la manipulación de alimentos es debida a una de las siguientes razones:

- Por razones de estética y de imagen
- Los alimentos se manchan y adquieren mal aspecto
- Las manos sucias constituyen una fuente de contaminación



8. Una infección alimentaria se manifiesta:

- __ Al mismo tiempo de ingerir un alimento o bebida contaminados
- __ Al cabo de poco tiempo después (horas o días)
- __ Al cabo de unas semanas

9. Los residuos y desperdicios generados en la cocina deben tirarse:

- __ Con la basura abierta: es más práctico y se vacía más deprisa
- __ De manera provisional puede hacerse en cualquier recipiente
- __ En cubos herméticos, con tapa abatible, de apertura a pedal

10. En la cocina, los productos alimentarios deben estar separados de los productos de limpieza:

- __ Por razones de espacio
- __ Para evitar, por confusión, accidentes peligrosos y que los alimentos adquieran olores desagradables
- __ Por organización del área de trabajo



11. De estos alimentos, ¿en cuál de ellos es más probable que se produzca contaminación si no se conserva adecuadamente?

- Una pera
- Una bandeja de carne picada.
- Un kg de azúcar

12. ¿Cuál es la enfermedad que podemos contraer si comemos una lata en conserva que se encuentre en mal estado?

- Varicela
- Botulismo
- Coronavirus

13. Una fuente mal lavada no debe usarse para servir alimentos:

- Por razones de imagen
- Por la posibilidad de que contenga agentes patógenos
- No tiene tanta importancia

14. En caso de caer al suelo un cubierto como una cuchara o un tenedor, lo que debemos hacer es:

- Volver a ponerlo en la mesa
- Recogerlo y ponerlo en el cajón de los cubiertos
- Retirarlo y sustituirlo por otra limpia



15. Si tengo que hacer un registro de entrada de alimentos al Centro, NO debo anotar:

- cuantas unidades de cada producto han llegado
- si hay algún envase dañado o golpeado
- las horas que ha tardado el transportista

16. Las estrellas de un frigorífico-congelador:

- Forman parte de la marca comercial
- Indican la capacidad de frío y, por consiguiente, las posibilidades de conservación de los alimentos
- Indican la cantidad de productos que se pueden conservar

17. El período de descarga de los vehículos (por ejemplo cuando nos traen la comida o el pan al Centro):

- Debe ser lo más breve posible
- El tiempo no importa, hay que descargar correctamente
- No es un dato relevante en ningún caso



18. Tras finalizar la preparación de la mayonesa, y hasta el momento de servirla, deberá conservarse:

- En el ambiente de la cocina, lejos de focos de calor
- En una despensa fresca
- En un frigorífico, procediendo a su consumo inmediato

19. En las operaciones de transporte y distribución:

- El transporte no puede durar más de dos horas
- El producto debe llegar en el tiempo establecido
- No debe romperse la cadena de frío o de calor

20. El carnet de manipulador de alimentos:

- Es para toda la vida
- Hay que renovarlo cada 4 años
- Hay que presentarse al examen una vez al año