

CURSO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

EJERCICIOS NO PRESENCIALES

NOMBRE Y APELLIDOS:		
EMPRESA:		
CATEGORÍA PROFESIONAL:		FIRMA:
DNI / NIE / PASAPORTE:		
FECHA:		



Los ejercicios deberán entregarse al responsable de RRHH en el plazo de 2 días una vez finalizada la parte presencial del curso.

En caso de no entregar los ejercicios en el plazo fijado se entenderá que el manipulador no ha completado el curso, por lo que no obtendrá el correspondiente certificado de formación.

MICROORGANISMOS

1.- ¿Qué afirmación describe mejor una << buena higiene alimentaria>>?

- a) Mantener limpias todas las superficies del alimento
- b) Proteger al alimento de toda contaminación
- c) Lavar sus manos después de cada actividad
- b) Despejar el área de cualquier tipo de plaga

2- Algunas bacterias pueden producir una cubierta de protección que les permite resistir condiciones extremas. A esta forma se le llama:

- a) Patógenos
- b) Virus
- c) Esporas
- d) Portadores

3- Rellene los espacios en blanco con las siguientes palabras para completar la definición de <<higiene alimentaria>>

bacterias contaminación cocinado bacterias enfermedad
multiplicación tóxicos perjudiciales alteración

- a) La destrucción de todas y cada una de las bacterias _____ del alimento por medio del _____ u otras prácticas del procesado.
- b) La protección del alimento frente a la _____, incluyendo a las _____ perjudiciales, cuerpos extraños y _____.
- c) La prevención de la _____ de las _____ perjudiciales por debajo del umbral en el que producen _____ en el consumidor, y el control de la _____ prematura del alimento.

4- Las intoxicaciones alimentarias están causados por:

- a) El alto número de bacterias presentes en el alimento
- b) Todas las bacterias presentes en el alimento
- c) Una bacteria presente en el alimento
- d) Una combinación de bacterias presentes en el alimento

CONTAMINACIÓN ALIMENTOS

1- El traslado de bacterias desde los alimentos crudos a los ya cocinados por fallo en las prácticas higiénicas se denomina:

- a) Contaminación
- b) Contaminación cruzada
- c) Intoxicación alimentaria
- d) Desinfección

2- ¿Cuál es la causa más probable de contaminación bacteriana?

- a) Guardar los productos y materiales de limpieza en el área de manipulación de alimentos.
- b) Unas prácticas de manipulación de alimentos no higiénicas y la falta de un almacenamiento adecuado.
- c) Realizar trabajos de mantenimiento mientras se manipulan alimentos.
- d) Emplear frutas y verduras no usuales en la cocina.

3- ¿Cuál es la causa más probable de contaminación química?

- a) Guardar los productos y materiales de limpieza en el área de manipulación de alimentos.
- b) Unas prácticas de manipulación de alimentos no higiénicas y la falta de un almacenamiento adecuado.
- c) Realizar trabajos de mantenimiento mientras se manipulan alimentos.
- d) Emplear frutas y verduras no usuales en la cocina.

4- ¿Cuál es la causa más probable de contaminación física?

- a) Guardar los productos y materiales de limpieza en el área de manipulación de alimentos.
- b) Unas prácticas de manipulación de alimentos no higiénicas y la falta de un almacenamiento adecuado.
- c) Realizar trabajos de mantenimiento mientras se manipulan alimentos.
- d) Emplear frutas y verduras no usuales en la cocina.

5- Las bacterias pueden trasladarse por el área de manipulación de alimentos por sí solas
VERDADERO / FALSO

6- Define y pon ejemplos de los distintos tipos de contaminación:

CONTAMINACIÓN EXOGENA	<i>Definición:</i>
	<i>Ejemplos:</i>
CONTAMINACIÓN ENDÓGENA	<i>Definición:</i>
	<i>Ejemplos:</i>

FACTORES DE CRECIMIENTO MICROBIANO

- 1- ¿Qué condiciones necesitan las bacterias para multiplicarse?
 - a) Alimento, espacio, calor y humedad
 - b) Alimento, tiempo, calor y humedad
 - c) Alimento, luz, calor y humedad
 - d) Alimento, aire, calor y humedad

- 2- ¿A qué temperatura se multiplican las bacterias más rápidamente?
 - a) 5°C
 - b) 65°C
 - c) 100°C
 - d) 37°C

- 3- ¿Cuál es el rango de temperatura de la Zona de Peligro?
 - a) 5°C – 35°C
 - b) 5°C – 45°C
 - c) 5°C-55°C
 - d) 5°C – 70°C

- 4- La temperatura óptima de almacenamiento en congelación es...
 - a) 18°C
 - b) -18°C
 - c) 37°C
 - d) -37°C

- 5- La temperatura óptima de almacenamiento en refrigeración es...
 - a) 1°C – 4°C
 - b) 5°C – 65°C
 - c) 18°C
 - d) 37°C

- 6- La refrigeración y la congelación destruyen las bacterias patógenas.
VERDADERO / FALSO

- 7- Es siempre más seguro mantener envasados los alimentos conservados en refrigeración.
VERDADERO / FALSO

- 8- ¿A qué temperatura pueden morir las bacterias?
 - a) 0°C
 - b) 37°C
 - c) 70°C
 - d) 100°C

HIGIENE DEL MANIPULADOR

1.- El hombre es una de las principales causas de intoxicación alimentaria

VERDADERO / FALSO

2.- Unas buenas prácticas de higiene pueden ayudar a reducir la aparición de brotes de intoxicación alimentaria.

VERDADERO / FALSO

3.- ¿Cuándo debería un manipulador de alimentos lavarse las manos?

- a) A intervalos regulares a lo largo de todo el día
- b) Después de usar el baño
- c) Antes de empezar a trabajar
- d) A lo largo de todo el día, siempre que se cambie de actividad

4.- ¿Qué debería usar para cubrir una herida si usted está trabajando con alimentos para protegerlos contra la contaminación?

- a) Un vendaje o una tirita estéril
- b) Un vendaje o una tirita de color carne
- c) Un vendaje o una tirita de color visible
- d) Un vendaje o una tirita, y además, un guante o dedil impermeable.

5.- ¿Por qué un manipulador de alimentos ha de llevar ropa de uso exclusivo de trabajo?

- a) Para dar un aspecto limpio e higiénico
- b) Para proteger al manipulador de bacterias patógenas
- c) Para proteger al alimento de bacterias perjudiciales
- d) Para evitar que la indumentaria del manipulador se manche

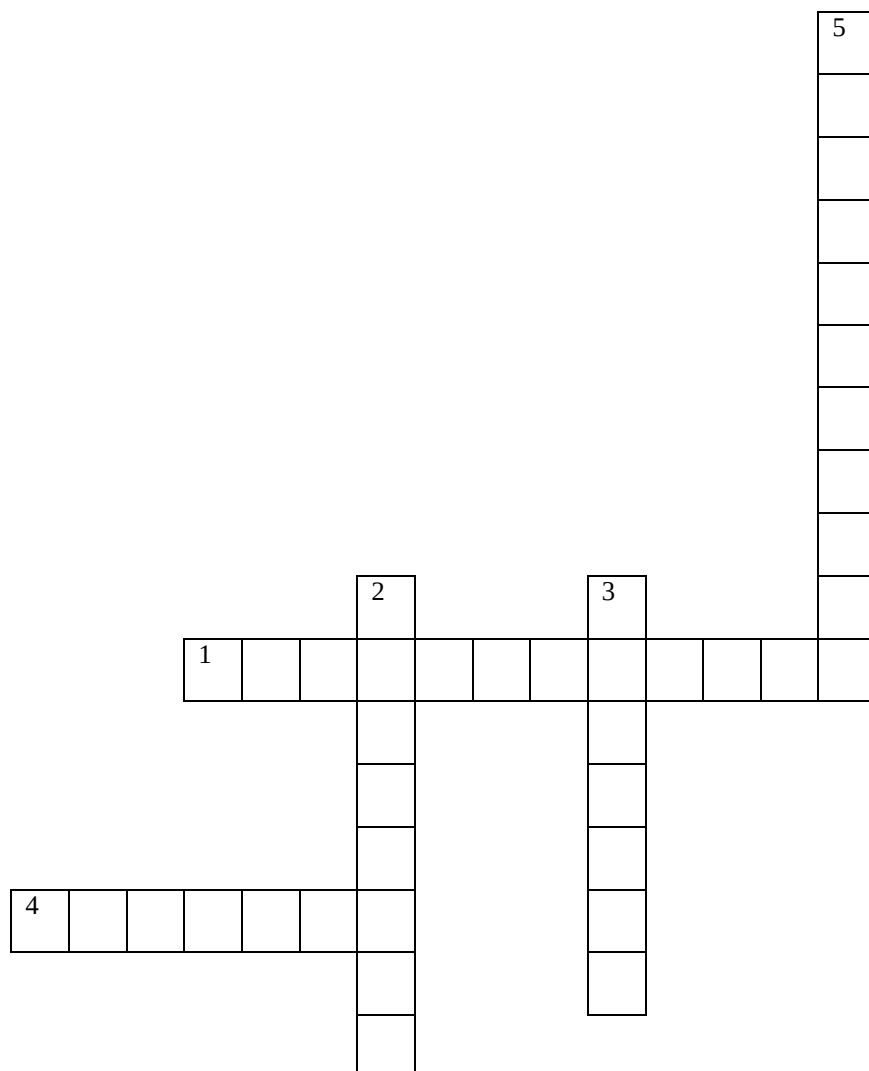
6- Usted acude al trabajo tras sentirse enfermo durante la noche y sufrir diarrea. ¿Qué debería hacer?

- a) Tomarse una aspirina cada 4 horas
- b) Lavarse las manos más de lo habitual
- c) Informar a su superior
- d) Informar a su médico de cabecera

7-La mayoría de las bacterias causantes de las toxiinfecciones alimentarias se eliminan a través de:

- a) Heces
- b) Pus de las heridas infectadas
- c) La orina

8- CRUCIGRAMA:



- 1.- La presencia de *Staphylococcus Aureus* en los alimentos puede provocar una _____ alimentaria.
- 2.- _____ es aquella persona que no sufre síntomas pero puede transmitir bacterias patógenas.
- 3.- Los microorganismos _____ son aquellos que estropean los alimentos.
- 4.- Los microorganismos patógenos pueden multiplicarse en los alimentos si las condiciones de temperatura y _____ son favorables.
- 5.- La _____ detiene la multiplicación bacteriana