

---

**Solucionario de**

# ejercicios de autoevaluación



---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 1

#### 1. La formación de todo manipulador de alimentos...

- a. ... corre de su cargo, siendo su responsabilidad.
- b. ... debe ser general y no requiere actualización.
- c. ... deberá ser específica según su ámbito específico de actuación.**
- d. ... se establece en la actualidad bajo las exigencias del Real Decreto 202/2000 de 11 de febrero.

#### 2. Indica si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones.

- a. En la actualidad, todo manipulador deberá obtener el denominado carnet de manipulador de alimentos descrito bajo modelo oficial y normalizado.
  - Verdadero
  - **Falso**
  
- b. La formación sobre manipulación de alimentos debe ser revisada y actualizada periódicamente.
  - **Verdadero**
  - Falso
  
- c. Los operadores de las empresas alimentarias están obligados a establecer y aplicar un plan de formación en higiene de alimentos atendiendo a cada empleado.
  - **Verdadero**
  - Falso
  
- d. De manera general, se llama toxiinfección alimentaria a todo el conjunto de enfermedades de transmisión alimentaria.
  - **Verdadero**
  - Falso

**3. Cuando un alimento se encuentra contaminado por microorganismos patógenos...**

- a. ... **pueden originar enfermedades infecciosas.**
- b. ... afectará al color y sabor del producto.
- c. ... influirá de forma notable al olor del alimento.
- d. ... alterará la textura del alimento.

**4. Identifica cuál de los siguientes síntomas se asocian a la ingesta de alimentos contaminados.**

- a. Náuseas y vómitos
- b. Dolor abdominal y fiebre
- c. Diarrea y fatiga
- d. **Todas las opciones son correctas.**

**5. Indica cuál o cuáles de las siguientes premisas se deben imponer para evitar la proliferación de la salmonella en los alimentos.**

- a. Evitar la contaminación cruzada.
  - **Verdadero**
  - Falso
- b. Cocinar adecuadamente los alimentos.
  - **Verdadero**
  - Falso
- c. Servir los alimentos crudos independientemente de su naturaleza.
  - Verdadero
  - **Falso**
- d. Mantener una adecuada higiene personal, con un frecuente lavado de manos.
  - **Verdadero**
  - Falso

e. Conservar refrigerados, rápida y adecuadamente, los alimentos.

- Verdadero
- Falso

**6. De entre las principales enfermedades de transmisión alimentaria, la asociada a las conservas es...**

- a. ... la listeria.
- b. ... el botulismo.**
- c. ... el *E. Coli*.
- d. ... el *campylobacter*.

**7. Identifica de entre las siguientes medidas cuáles son aceptadas en el servicio de los productos del mar para evitar el anisakis.**

a. Cocinar el pescado alcanzando en su interior una temperatura superior a los 70°C.

- Verdadero
- Falso

b. Congelar el alimento a -20 °C durante al menos 24 horas, teniendo esta temperatura en el centro del producto.

- Verdadero
- Falso

c. Refrigerar el alimento durante al menos 48 horas a una temperatura de entre 2 y 4 °C.

- Verdadero
- Falso

d. Congelar el alimento a -20°C durante al menos 8 horas.

- Verdadero
- Falso

**8. ¿Qué rango de temperatura propicia el desarrollo de microorganismos en los alimentos, considerándose “zona de riesgo”?**

- a. La comprendida entre -25 y 0 °C.
- b. La comprendida entre 0 y 5 °C.
- c. La comprendida entre 5 y 65 °C.**
- d. La comprendida entre 65 y 121 °C.

**9. Relaciona los siguientes peligros asociados a los alimentos clasificándolos según su naturaleza física, química o biológica.**

<b>Peligros químicos</b>	<b>Peligros físicos</b>	<b>Peligros biológicos</b>
Productos de limpieza Aditivos químicos	Restos de vidrio Restos de plástico Restos de madera	Samonela E. Coli Listeria

**10. Indica si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones en base a la legislación vigente sobre la manipulación de alimentos y su etiquetado.**

- a. Son normativas relacionadas con la regulación de los manipuladores de alimentos el Real Decreto 109/2010 y el Reglamento 852/2004 entre otras.

- **Verdadero**
- Falso

- b. El Reglamento 1169/2011 establece la información alimentaria facilitada al consumidor.

- **Verdadero**
- Falso

- c. El Real Decreto 126/2015 establece la necesidad de declarar los alérgenos en los alimentos comercializados no envasados.

- **Verdadero**
- Falso

---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 2

**1. Indica si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones.**

a. Los manipuladores de alimentos son aquellas personas que tienen contacto directo con los alimentos durante alguna de las etapas por las que estos pasan: preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro y servicio de productos alimenticios al consumidor.

- **Verdadero**
- Falso

b. El concepto de asepsia hace referencia a la ausencia de infección.

- **Verdadero**
- Falso

c. El uso de guantes implica la ausencia de microorganismos.

- Verdadero
- **Falso**

d. Un lavado efectivo de manos, requiere del uso de jabón y agua caliente, un frotado intenso por la palma, reverso de las manos y entre los dedos, así como antebrazo, incluyendo además el uso de cepillo de uñas.

- **Verdadero**
- Falso

**2. El pelo acumula gran cantidad de microorganismos, especialmente...**

- a. ... **Estafilococos.**
- b. ... *Samonela.*
- c. ... *E. Coli.*
- d. ... *Anisakis.*

**3. Son bacterias habituales en los órganos excretores:**

- a. E. Coli
- b. Samonela
- c. Shigella
- d. Todas las opciones son correctas.**

**4. En torno a la indumentaria de todo manipulador de alimentos...**

- a. ... se aconsejan emplear colores oscuros para su confección.
- b. ... debe ser de uso exclusivo para el desarrollo del trabajo.**
- c. ... no requiere un mantenimiento especial ya que no entrará en contacto directo con los alimentos.
- d. ... debe permitir el movimiento de los operarios con comodidad, por lo que deberá ser amplia.

**5. Indica si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones.**

- a. En caso de alternar operaciones de manipulación de alimentos con otras actividades, como limpieza, manejo de basuras, etc., se deberá usar una vestimenta diferente y apropiada para cada actividad.

- Verdadero
- Falso

- b. Los vestuarios del personal deberán estar integrados en las zonas de elaboración y manipulación de alimentos.

- Verdadero
- Falso

- c. La indumentaria de trabajo deberá garantizar la seguridad del trabajador, así como la integridad del alimento, evitando su contaminación.

- Verdadero
- Falso

**6. Las heridas y rasguños...**

- a. ... se deberán mantener descubiertas acelerando su curación, pese al riesgo que supone por entrar en contacto con los alimentos.
- b. ... se deberán proteger aislándolos del exterior, evitando así la posible contaminación de los alimentos manipulados.**
- c. ... no supondrán ningún riesgo siempre que no desprendan sangre.
- d. ... se deberán cubrir con un elemento permeable.

**7. Durante el proceso de manipulación de alimentos, quedará totalmente prohibido...**

- a. ... fumar.
- b. ... comer.
- c. ... mascar chicle.
- d. Todas las opciones son correctas.**

**8. Como manipulador de alimentos y estando resfriado,...**

- a. ... ante un estornudo deberás usar pañuelos de un solo uso para cubrirse la boca y nariz.
- b. ... tras estornudar y sonarte la nariz deberás llevar a cabo la desinfección de las manos.
- c. ... deberás ser apartado de tu trabajo hasta la eliminación completa debido a la peligrosidad que supone un contagio.
- d. Las opciones a y b son correctas.**

**9. En relación a los reconocimientos médicos asociados a los manipuladores de alimentos, es importante saber que...**

- a. ... la normativa vigente no exige en torno a la formación del manipulador el sometimiento a exámenes médicos como método de prevención para obtener dicha certificación.
- Verdadero
  - Falso

b. ... todo manipulador deberá pasar un exhaustivo reconocimiento médico para obtener la certificación pertinente.

- Verdadero
- **Falso**

c. ... será obligatorio llevarlos a cabo semestralmente.

- Verdadero
- **Falso**

d. ... las autoridades sanitarias competentes podrán exigir la realización de cuantos exámenes médicos y pruebas analíticas consideren oportunas para proteger la salud de los consumidores, siempre que esté justificado.

- **Verdadero**
- Falso

---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 3

**1. Indica cuál o cuáles de las siguientes se considera como una ventaja en base a la aplicación de un sistema APPCC.**

a. Es un sistema rentable, ya que se concentra en la inspección del producto final.

- Verdadero
- **Falso**

b. Hace que disminuya la responsabilidad y el grado de control de los fabricantes de alimentos.

- Verdadero
- **Falso**

c. Es un sistema flexible que permite adaptarse a las especificidades propias de cada industria, a los cambios que sea necesarios introducir, a los avances tecnológicos, etc.

- **Verdadero**
- Falso

d. Siendo un método rentable, aumenta el riesgo de producir y comercializar alimentos de baja calidad.

- Verdadero
- **Falso**

**2. Ordena cronológicamente los principios de aplicación de un sistema APPCC.**

1. Realizar un análisis o identificación de peligros.
2. Identificar los PCC.
3. Establecer los límites críticos.
4. Establecer un sistema de vigilancia de los PCC.
5. Establecer las acciones correctoras necesarias.
6. Establecer el procedimiento de verificación.
7. Crear un sistema de documentación.

**3. Identifica cuál o cuáles de las siguientes premisas se consideran tareas en relación a la imposición de un sistema APPCC.**

- a. Establece un equipo de APPCC multidisciplinar y describe el producto.
- b. Elabora un diagrama de flujo, llevando a cabo su comprobación y confirmación *in situ*.
- c. Identifica y analiza el peligro o peligros a los que se enfrenta el producto.
- d. Todas las opciones son correctas.**

**4. Relaciona cada residuo con el contenedor en el que deberá depositarse.**

<b>CONTENEDOR VERDE</b>	<b>CONTENEDOR AZÚL</b>	<b>CONTENEDOR AMARILLO</b>	<b>CONTENEDOR MARRÓN</b>
Botella de vino	Caja de cartón	Lata de refresco Tetrabricks de leche	Huesos Tapones de corcho Restos de fruta

**5. Identifica cuál o cuáles de las siguientes vías pueden asociarse a la contaminación de los alimentos por microorganismos.**

- a. El propio alimento
  - Verdadero
  - Falso
- b. Los manipuladores
  - Verdadero
  - Falso
- c. Los objetos
  - Verdadero
  - Falso

d. El polvo

- Verdadero
- Falso

e. Los animales e insectos

- Verdadero
- Falso

f. El agua

- Verdadero
- Falso

**6. Indica si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones.**

a. La carga microbiana se verá reflejada en las características organolépticas de los alimentos pudiendo ser desechado o retirado de consumo.

- Verdadero
- Falso

b. Para los productos no perecederos se establece como correcta una temperatura de conservación en torno a los 21-25 °C y una humedad de entre 65 y 75 %.

- Verdadero
- Falso

c. Un producto sometido a esterilización ha soportado una temperatura entre 70 y 72 °C.

- Verdadero
- Falso

**7. En torno a las fichas de control utilizadas en el proceso de control durante el aprovisionamiento de mercancía, se tiene como criterio a contemplar...**

- a. ... el estado de las instalaciones.
- b. ... el medio de transporte utilizado.
- c. ... el estado de la mercancía.
- d. Además de los criterios anteriores, se deberán controlar las instalaciones de almacenaje.**

**8. La imposición de la trazabilidad se relaciona con...**

- a. ... acortar el tiempo de reacción ante una posible crisis alimentaria.**
- b. ... mayores tiempos de elaboración.
- c. ... una menor confianza por parte del consumidor hacia los productos.
- d. ... la insalubridad del producto.

**9. Entre los factores que intervienen en el círculo de Sinner, su aplicación debe considerar...**

- a. ... que una mayor acción mecánica, se relaciona con una mayor acción química.
- b. ... que la utilización de una mayor temperatura, se relaciona con una mayor efectividad en el proceso, aunque hay que tener presente que algunos materiales no soportan temperaturas elevadas.**
- c. ... que el tiempo de contacto y actuación del producto de limpieza no implica una mayor dispersión de la suciedad.
- d. ... que la acción química se asocia en todo caso con la combinación de productos alcalinos y neutros.

**10. Las instrucciones de trabajo en torno a los procedimientos operativos de toda empresa alimentaria se deben reflejar en...**

- a. ... las denominadas Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).**
- b. ... las tareas 3 y 4 de todo sistema de control APPCC.
- c. ... el Reglamento 82/2017 de 5 de julio.
- d. ... los denominados planes CIP.



