
Solucionario de

ejercicios de autoevaluación

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 1

1. Las siglas correspondientes a APPCC hacen referencia a...

- a. ... **Análisis de Parámetros y Puntos de Control Críticos.**
- b. ... Análisis de Pasos Para Controlar Contagios.
- c. ... Análisis de Parámetros Permitidos en torno a la Capacidad de Contagio.
- d. ... Análisis de Principios Correctos de Puntos Colectivos.

2. Se entiende por auditoría...

- a. ... a las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y la aptitud de los alimentos.
- b. ... **al examen llevado a cabo para determinar la validez de un proceso, o actividad, comprobando si su implantación es eficaz y se adecua a los objetivos a alcanzar.**
- c. ... a la medida de aplicación y cumplimiento que garantiza los procedimientos y criterios correctos de implantación.
- d. ... al incumplimiento de un límite crítico.

3. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

- a. La implantación de trazabilidad permite seguir el rastro de un producto durante todas sus etapas de manipulación, incluyendo la producción, la transformación y la distribución.
 - **Verdadero**
 - Falso

- b. La identificación de un PCC es el paso fundamental para impedir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o reducirlo a niveles aceptables.
 - **Verdadero**
 - Falso

- c. Para distinguir entre una situación o acción considerada aceptable de otra que no lo es se establece en el sistema APPCC la definición de límite crítico.

- Verdadero
- Falso

4. La descripción del sistema APPCC, así como su aplicación, se desarrolla según la normativa vigente, estando representada entre otras por...

- a. ... el Reglamento (CE) n.º 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo.
- b. ... el Real Decreto 109/2010 de 5 de febrero.
- c. ... el Reglamento 1181/2018 de 21 de septiembre.
- d. ... la Directiva 91/68/CEE del Parlamento Europeo y del Consejo.

5. El primer principio para imponer un sistema APPCC, requiere...

- a. ... establecer un sistema de vigilancia para cada PCC.
- b. ... implantar medidas correctoras.
- c. ... identificar y analizar los peligros.**
- d. ... establecer parámetros de control para cada PCC.

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

- a. La aplicación del sistema APPCC ofrece ventajas sobre el operador o empresa alimentaria, los consumidores y las autoridades sanitarias competentes.

- Verdadero
- Falso

- b. Pese a que la aplicación de un sistema APPCC ofrece ciertas ventajas sobre el operador de la empresa alimentaria, su implantación no elimina ningún peligro asociado a la actividad de producción.

- Verdadero
- Falso

c. El equipo de implantación del sistema APPCC será multidisciplinar.

- Verdadero
- Falso

d. La implantación de un sistema APPCC se asocia a un mayor coste de producción, suponiendo un perjuicio para el consumidor.

- Verdadero
- Falso

7. Llevar a cabo la implantación de un sistema APPCC requiere contemplar una serie de requisitos de implantación mínimos, debiendo destacar...

- a. ... la necesidad de imposición de un seguimiento y cumplimiento de la legislación vigente en materia de higiene.
- b. ... la eliminación de todo registro anterior.
- c. ... la necesidad de cumplir con las indicaciones de la autoridad sanitaria competente.**
- d. ... la imposición de una nueva negociación colectiva en el sector implicado.

8. Además de los prerrequisitos, indica cuál o cuáles de los siguientes planes se utilizan para la implantación de un sistema APPCC complementando o ampliando el control.

- a. Plan de buenas prácticas para la fabricación y manipulación de alimentos.
- b. Plan de control de residuos generados en la fabricación.
- c. Plan de control de calibración de la maquinaria.
- d. Plan de mantenimiento de las instalaciones y maquinaria.

9. La verificación y validación periódicas establecidas dentro de los procedimientos de control del sistema APPCC...

- a. ... no incluirá la posibilidad de auditorías externas.
- b. ... se llevará a cabo mediante controles y análisis internos.
- c. ... incluirá la posibilidad de incluir auditorías externas.
- d. Las opciones b y c son correctas.**

10. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

- a. Las pautas a imponer para verificar el procedimiento pueden llevarse a cabo mediante la toma de muestras o imponiendo un proceso de auditoría independiente, entre otras.
- Verdadero
 - **Falso**
- b. Los peligros a los que debe hacer frente la implantación de un sistema APPCC, pueden ser de naturaleza física, biológica y química.
- **Verdadero**
 - Falso
- c. Una medida de control puede controlar más de un peligro.
- **Verdadero**
 - Falso
- d. Detectada una desviación entre las medidas de control se requiere la formulación de un nuevo equipo de implantación.
- Verdadero
 - **Falso**

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 2

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

a. El plan APPCC puede requerir planes específicos para su implantación, correspondiéndose a las prácticas de la empresa.

- Verdadero
- Falso

b. La implantación del sistema APPCC requiere de una serie de directrices básicas comunes a cualquier empresa alimentaria.

- Verdadero
- Falso

c. El sistema APPCC debe ajustarse al tamaño y actividad de la empresa, siendo esencial garantizar flexibilidad y proporcionalidad en torno a la implantación de las medidas de control.

- Verdadero
- Falso

2. Un sistema APPCC deberá asegurar...

a. ... un diseño adecuado que no requiera modificaciones, ya que su actualización no es posible.

b. ... un diseño, implantación y mantenimiento adecuados, en base al producto o productos a comercializar.

c. ... el cumplimiento por parte de la dirección, no integrándose el resto de personal.

d. ... la máxima rentabilidad de un producto, no considerándose la seguridad alimentaria.

3. La implantación del sistema APPCC está impulsada por el cumplimiento...

- a. ... del Reglamento (CE) n.º 852/2004, garantizando la producción y comercialización de alimentos seguros.
- b. ... del Real Decreto 109/2010 de 5 de febrero, exigiendo la actualización constante de registros y contenidos específicos.
- c. ... de la normativa interna de cada empresa, no siendo ni recomendable, ni exigido por ninguna normativa.
- d. ... de la reglamentación vigente, siendo exigible la formación de un equipo de implantación externo no incluyéndose a trabajadores de la empresa que podrán desvirtuar la información.

4. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

- a. La implantación de un sistema APPCC aumenta la confianza del consumidor y de las autoridades sanitarias.
 - Verdadero
 - Falso
- b. La implantación del sistema APPCC aportará mayor seguridad, aunque requiere un aumento de gastos.
 - Verdadero
 - Falso
- c. La implantación de un sistema APPCC facilita de forma efectiva la actuación ante problemas de seguridad alimentaria.
 - Verdadero
 - Falso
- d. La implantación del sistema APPCC deberá favorecer un uso efectivo de los bienes de la empresa.
 - Verdadero
 - Falso

5. En torno a las necesidades identificativas de las instalaciones de una empresa en base a la implantación de un sistema APPCC, se considera correcto...

- a. ... determinar y diferenciar zonas limpias y sucias.
- b. ... diferenciar posibles focos de contaminación cruzada.
- c. ... determinar una distribución adecuada.
- d. Todas las opciones son correctas.**

6. Indica cuál de los siguientes apartados no forman parte de la información que debe contener un plan APPCC.

- a. Flujograma detallado sobre plano.
- b. Determinación de las medidas de control.
- c. Definición de los PCC, así como sistemas de vigilancia.
- d. Costes de personal, incluidos directivos.**

7. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

a. Desde un punto de vista operativo, un plan APPCC diferencia tres grandes bloques: diseño, implantación y mantenimiento.

- **Verdadero**
- Falso

b. La implantación de un plan APPCC debe centrarse en el seguimiento de las PCH de forma exclusiva.

- Verdadero
- **Falso**

c. La implantación de un plan APPCC no requiere de su puesta en práctica.

- Verdadero
- **Falso**

d. El mantenimiento del plan APPCC debe ser continuado en el tiempo, actualizándose siempre que se produzcan cambios, cualquiera que sea su naturaleza.

- **Verdadero**
- Falso

8. El primer paso en torno a la implantación o puesta en práctica del plan APPCC se corresponde con...

- a. ... la elaboración de los diagramas de flujo de los productos.
- b. ... la formación del equipo de trabajo.**
- c. ... la determinación de los PCC.
- d. ... la descripción de los productos a estudiar.

9. Si durante la comprobación *in situ* del diagrama de flujo existen irregularidades en torno a la descripción de las etapas productivas, tiempos, estados de limpieza, etc. se deberá volver a...

- a. ... la revisión del paso 4, referente a la elaboración del diagrama de flujo.**
- b. ... la revisión del paso 2, referente a la descripción del producto.
- c. ... la revisión del paso 1, referente a la determinación del equipo de trabajo.
- d. ... la revisión del paso 6, referente a la identificación y análisis de peligros.

10. En torno a la valoración de un producto, se considera como crítico cuando...

- a. ... la probabilidad de ocurrencia es baja y la gravedad de las consecuencias es alta.
- b. ... la probabilidad de ocurrencia es alta y la gravedad de las consecuencias es baja.
- c. ... la probabilidad de ocurrencia es media y la gravedad de las consecuencias es alta.
- d. ... la probabilidad de ocurrencia y la gravedad de las consecuencias es alta.**

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 3

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

a. El APPCC no incluye el estudio de las materias primas perecederas.

- Verdadero
- **Falso**

b. La aplicación del APPCC debe garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos.

- **Verdadero**
- Falso

c. Los productos o alimentos, pueden verse afectados durante su manipulación por factores de tipo físico, químico y/o biológico.

- **Verdadero**
- Falso

2. La contaminación biológica de un alimento...

a. ... es fácilmente detectable, por lo que no representa peligro para el consumidor.

b. ... no modifica el aspecto del alimento, suponiendo un gran peligro para el consumidor.

c. ... va asociada en todo momento a una previa contaminación física.

d. ... indica la presencia de cuerpos extraños.

3. La temperatura es un factor determinante a la hora de controlar la reproducción de los microorganismos. Indica qué rango de temperatura se considera "de peligro".

a. De entre -18 y 5 °C.

b. De entre 0 y 3 °C.

c. De entre 5 y 65 °C.

d. Las temperaturas superiores a 70 °C.

4. En torno al acondicionamiento, envasado y etiquetado de un producto, el plan APPCC deberá observar y determinar...

- a. ... la elección adecuada del material empleado para los envases.
- b. ... el diseño y proporcionalidad adecuados teniendo presente tanto al producto como a su posterior almacenamiento.
- c. ... el control y mantenimiento de los equipos relacionados con el envasado, asegurando su correcto funcionamiento.
- d. Todas las opciones son correctas.**

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

- a. El plan APPCC debe establecer un proceso de revisión de las entradas de productos y materia primas.
 - **Verdadero**
 - Falso
- b. El sistema APPCC debe garantizar la correcta aptitud de los manipuladores.
 - **Verdadero**
 - Falso
- c. El sistema APPCC pretende sistematizar el proceso de producción, evitando la contaminación cruzada.
 - **Verdadero**
 - Falso
- d. Entre los principios del APPCC no se recoge la necesidad de formación del manipulador de alimentos.
 - Verdadero
 - **Falso**

6. El plan APPCC en torno a las instalaciones, locales y equipos...

- a. ... **deberá contribuir a conseguir el aseguramiento higiénico sanitario de los productos, facilitando el proceso productivo requerido.**
- b. ... no requiere un control o seguimiento, ya que no afectará al proceso productivo.
- c. ... establece el cumplimiento de la legislación vigente, siempre que sea de nueva construcción.
- d. ... contempla el uso de materiales porosos tanto en equipos como en superficies a entrar en contacto con los alimentos.

7. En torno a la denominada "contaminación cruzada", se considera que...

- a. ... es común entre productos de la misma naturaleza.
- b. ... no afectará a los principios de actuación frente al plan APPCC.
- c. ... **su control ha de ser concebido de modo que permita la higiene de las operaciones desde la llegada de las materias primas o productos elaborados hasta su exposición y/o distribución.**
- d. ... los productos de distinta naturaleza no podrán ser manipulados por el mismo personal.

8. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

- a. El plan APPCC debe asegurar el proceso de transporte registrando datos sobre: la multiplicación bacteriana, la distribución de la carga, las necesidades de registro, etc.
 - **Verdadero**
 - Falso

- b. La documentación generada en base a la aplicación del plan APPCC debe facilitar su seguimiento e implantación, siendo precisa y escueta.
 - **Verdadero**
 - Falso

c. Todo plan APPCC expondrá una parte descriptiva, un análisis de peligros, un programa de seguimiento y monitorización y un programa de registro, sin olvidar una comprobación y verificación final de dicho plan.

- Verdadero
- Falso

d. El plan APPCC referido al proceso de limpieza y desinfección, se atribuirá a una empresa externa.

- Verdadero
- Falso

9. El plan desarrollado en torno a la lucha contra insectos y roedores...

a. **... debe diferenciar entre las actividades preventivas, actividades de vigilancia y actividades de control y eliminación.**

b. ... no requiere un estudio previo.

c. **... incluye la inspección tanto interior como exterior de la empresa detectando posibles focos.**

d. ... no generará un registro documental, ya que los datos se incluyen en el registro aplicado al proceso de producción.

10. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

a. El plan de residuos asociado a la aplicación del APPCC deberá describir tanto el almacenamiento de los residuos, como los procesos de eliminación.

- Verdadero
- Falso

b. El estado de salubridad del entorno de la empresa, no es indicativo de prevención, no incluyéndose en el estudio de los planes APPCC.

- Verdadero
- Falso

c. Todo manipulador de alimentos está autorizado a la aplicación de plaguicidas.

- Verdadero
- **Falso**

d. Un proceso adecuado para erradicar las plagas contra insectos es instalar telas mosquiteras en las ventanas, huecos y aberturas de ventilación.

- Verdadero
- **Falso**

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 4

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

a. Los principios de implantación y pautas a llevar a cabo para la implantación de un plan APPCC coinciden en número.

- Verdadero
- **Falso**

b. Todo sector tiene asociado un plan APPCC no existiendo generalidades al respecto.

- Verdadero
- **Falso**

c. El Reglamento 852/2004 expone las exigencias generales de implantación del sistema APPCC.

- **Verdadero**
- Falso

d. La implantación correcta de un sistema APPCC requiere conocer tanto los principios generales del Reglamento 852/2004 como las exigencias normativas propias de un sector.

- **Verdadero**
- Falso

e. La implantación de un plan APPCC elimina la necesidad de formación en torno a la manipulación correcta de alimentos, siendo una de las ventajas de su aplicación.

- Verdadero
- **Falso**

