

3º MEDIO

HIGIENE EN LA ELABORACION DE ALIMENTOS

Instrucciones.-

Resolver el siguiente test, utilizando los **conceptos entregados** en clases y los señalados en el Reglamento sanitario de los alimentos.

A CONTINUACIÓN, MARQUE LA OPCIÓN CORRECTA. (Sólo una es correcta .Las opciones que no son seleccionadas deberán justificar su rechazo.)

1. ¿Qué alimentos son más susceptibles de contaminación?
 - a. Carne picada, pescado y leche.
 - b. Pastas y legumbres.
 - c. Azúcar y miel.
2. La responsabilidad de una correcta manipulación de los alimentos es:
 - a. Sólo del jefe.
 - b. De todos los manipuladores en todas sus fases.
 - c. Sólo del consumidor final.
3. Si el plato que tengo que preparar , debe contener mayonesa:
 - a. Se puede hacer casera , con huevos frescos.
 - b. Siempre deberá prepararse con huevo deshidratado y el periodo de conservación no sobrepasará las 24 horas.
 - c. Siempre deberá prepararse con huevo deshidratado y mantenerla en refrigeración durante 4 días.
4. La cadena de frío se debe mantener:
 - a. Durante todo el proceso por el que pasa el alimento: producción, transporte, recepción, almacenamiento, venta al consumidor.
 - b. Lo más importante es durante el almacenamiento.
 - c. Mantener la cadena de frío no es obligatorio.
5. Que significan las siglas APPCC:

- a. Análisis de productos perecederos y causas de contaminación.
 - b. Análisis de peligros y puntos de contaminación cruzada.
 - c. Análisis de peligros y puntos de control crítico.
6. Si te encuentras mal o presentas cualquier síntoma de enfermedad, deberás...
- a. Seguir trabajando a ver si se pasa el malestar.
 - b. Dejar de manipular alimentos y avisar a tu jefe.
 - c. Tomar una pastilla y esperar a que haga efecto para volver a mi puesto.
7. La contaminación cruzada directa es...
- a. Se produce al mezclar alimentos crudos con alimentos cocinados.
 - b. Se produce por la utilización de los mismos utensilios para alimentos crudos y cocinados.
 - c. Se produce cuando el manipulador contamina el alimento al toser encima de él.
8. Señale la respuesta correcta:
- a. La limpieza reduce o elimina las bacterias, mientras que la desinfección me elimina los residuos.
 - b. Los conceptos limpieza y desinfección son sinónimos.
 - c. Con la limpieza no se eliminan los microorganismos.
9. En relación a los residuos y desperdicios:
- a. Las basuras se deben desinfectar.
 - b. Las basuras se deberán llevar al menos una vez al día a sectores sanitarios
 - c. a y b son correctas.
10. Un tarro de atún :
- a. es una conserva , que abierta , se puede mantener a temperatura ambiente.
 - b. Debe mantenerse en refrigeración porque no se ha sometido a una esterilización.
 - c. Sólo es necesario conservarse en frío una vez abierto el tarro.

11. La fecha de consumo preferente me indica...

- a. La fecha hasta la cual, el fabricante asegura las características organolépticas si se ha mantenido las condiciones apropiadas.
- b. A partir de esa fecha el producto no es apto para el consumo.
- c. Fecha de consumo preferente y fecha de caducidad significan lo mismo.

12. No será obligatorio lavarse las manos cuando...

- a. Después de ir al baño , si ya me las lavé antes de entrar.
- b. Sólo he tocado comida , y me las lavé antes de comer .
- c. En los dos casos anteriores SI es obligatorio.

13.. Señale la incorrecta:

- a. Para un correcto almacenamiento se deberá seguir el sistema FIFO es decir, lo primero que entra es lo primero que sale.
- b. Para ahorrar espacio en las cámaras debemos aprovechar todos los huecos posibles, dejando mercancía en el suelo, si fuera necesario.
- c. Los alimentos crudos y cocinados los almacenaremos separados.

14. Además de la temperatura, ¿Qué otro factor disminuye el crecimiento bacteriano?

- a. El oxígeno y humedad
- b. La acidez
- c. Todas

15. ¿Cuál de estos alimentos se considera perecedero?

- a. Un kilo de garbanzos.
- b. Una caja de galletas.
- c. Una bandeja de carne

16. Un alimento descongelado...

- a. Podemos volver a congelar, sin perder calidad organoléptica.

b. Es un alimento estable y podemos tenerlo a temperatura ambiente.

c. Ninguna es correcta.

17. ¿Todas las fases de la cadena de producción de los alimentos, son importantes para garantizar la higiene de los alimentos?

a. Sí, porque en cualquier fase se pueden contaminar los alimentos.

b. No, la importante es la fase de elaboración inicial

c. No, la importante es el almacenamiento final en frío para destruir los gérmenes.

18. ¿Cuál de las opciones sería contaminación biológica?

a. Una piedra en el paquete de lentejas.

b. Restos de antibiótico veterinario en un filete.

c. Alimento con moho.

19. Señala la opción INCORRECTA.

a. Los alimentos sin envasar deben mantenerse a temperatura ambiente

b. Los alimentos deben mantenerse alejados de la basura.

c. Los alimentos deberán almacenarse en lugares frescos y secos

20. Los rayos ultra violetas producen contaminación:

a. Química

b. Física

c. Biológica