

## **Pruebas para la obtención del título de Técnico Grado Medio de Cocina y Gastronomía / Servicios en Restauración 2022**

### **SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

#### **INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA**

- Cumplimentar los datos del aspirante antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen.
- Tener disponible el DNI en la mesa.
- Señalar y escribir con tinta indeleble, que no sea roja, las respuestas y su desarrollo.
- Si se ha de rectificar una respuesta, trazar un aspa o tachar con una línea horizontal. No utilizar líquido corrector (Tippex).
- Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente).
- No utilizar material de consulta (salvo aquél que se autorice expresamente)
- Dispone de 60 minutos para la realización de este examen.

#### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN**

- Cada respuesta correcta sumará +0,5 puntos.
- Cada respuesta incorrecta restará -0.25 puntos.
- Las respuestas en blanco ni suman ni restan.

<b>DATOS DEL ASPIRANTE</b>			<b>FIRMA</b>
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	
Código del ciclo: (1)	Denominación completa del título: (1) <b>GRADO MEDIO</b>		
Clave o código del módulo: (1)	Denominación completa del módulo profesional: (1) <b>SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</b>		

(1) Consígnense las denominaciones exactas y los códigos reflejados en el anexo 1.a o 1.b de las presentes instrucciones.

#### **CALIFICACIÓN**

--

**1. Según la FAO, existe seguridad alimentaria cuando:**

- a. Hay inspectores de sanidad en los mercados.
- b. Existe disponibilidad física y económica a alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer las necesidades alimentarias.
- c. Cuando existe un correcto etiquetado y control sanitario de los productos.

**2. La trazabilidad es:**

- a. Un elemento que se incorpora a la cadena alimentaria para dar seguridad al consumidor.
- b. Una marca que se coloca a los animales para conocer su origen.
- c. La posibilidad de seguir la pista a un alimento a través de la cadena alimentaria.

**3. ¿Los medios de transporte de alimentos forman parte de la cadena alimentaria?**

- a. Si, porque es una etapa por la que pasan los alimentos y requiere su control.
- b. No, porque el alimento no se transforma, ni se somete a tratamiento en esta fase.
- c. Solo cuando el producto no esté envasado.

**4. Los locales destinados a los productos alimenticios:**

- a. Deberán conservarse limpios y en buen estado de mantenimiento.
- b. Estarán perfectamente sellados para evitar entrada de aire, y por tanto microorganismos del exterior.
- c. Estarán contruidos con materiales porosos que permitan la transpiración.

**5. Los productos de limpieza se almacenarán:**

- a. Siempre por debajo del nivel de almacenaje de los productos alimenticios.
- b. Nunca en contacto directo con el suelo.
- c. Nunca en zonas donde se manipulen productos alimenticios.

**6. La desinfección es:**

- a. Aplicar sistemas de limpieza que arrastren los gérmenes.
- b. El proceso por el que se eliminan o reducen a niveles tolerables los microorganismos presentes en las superficies.
- c. Realizar una limpieza con productos desinfectantes.

**7. La suciedad proteínica:**

- a. Tiene gran adherencia sobre las superficies; es difícil de limpiar.
- b. Salvo que tenga albúmina, es fácil de limpiar.
- c. Se combina con otras suciedades a las que tiñe.

**8. La suciedad feculenta está formada por:**

- a. Restos de arroz, entre otros.
- b. Restos de leche o huevos.
- c. Incrustaciones de cal.

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

**9. La limpieza debe realizarse mediante la combinación de tres procesos:**

- a. Físicos, químicos y orgánicos
- b. Físicos, orgánicos y biológicos
- c. Físicos, biológicos y químicos

**10. Los útiles y herramientas que no se laven en lavavajillas, deben sumergirse en agua caliente a una temperatura de:**

- a. 80°C durante 30 segundos
- b. 70°C durante 1 minuto
- c. 85°C durante 15 segundos

**11. Los gérmenes se desarrollan rápidamente:**

- a. Cuando la temperatura está por encima de los 65°C
- b. Con ausencia de humedad y con la temperatura adecuada
- c. Cuando se encuentran con alimentos ricos en nutrientes

**12. Según la Normativa RD 1254/1991, en su artículo 2: “se debe sustituir el huevo por ovoproduitos pasteurizados, excepto cuando sigan un posterior tratamiento térmico en el centro del mismo superior a ....”.**

- a. 75 °C
- b. 80 °C
- c. 70 °C

**13. La temperatura del cuerpo humano, es la ideal para el desarrollo de los gérmenes:**

- a. Verdadero
- b. Falso

**14. Se recomienda utilizar tablas de corte de diferentes colores para:**

- a. Evitar la contaminación cruzada
- b. Distinguir la naturaleza del producto utilizado
- c. Que destaque mejor el alimento

**15. ¿Cuál de estas bacterias genera una toxina resistente al calor?**

- a. Salmonela
- b. Campylobacter
- c. Estafilococos

**16. El botulismo se encuentra en:**

- a. El intestino de los animales y del hombre
- b. La tierra
- c. Las secreciones nasales, bucales o de los oídos

**17. El anisakis es:**

- a. Una bacteria que se encuentra en el intestino de los pescados
- b. Un gusano parásito de los peces
- c. Una bacteria que se destruye con la congelación del pescado

**18. La temperatura de conservación de los productos lácteos tiene que ser:**

- a. Entre 3-7°C
- b. Entre 0-5°C
- c. Entre 0-8°C

**19. Los escabeches y encurtidos basan su conservación en:**

- a. El mantenimiento del producto en un ambiente con un Ph bajo o ácido
- b. El mantenimiento del producto en un ambiente con un Ph alto o básico
- c. El mantenimiento del producto en un ambiente con un Ph neutro

**20. En un sistema APPCC, se entiende por riesgo:**

- a. La probabilidad de aparición de un peligro
- b. Realizar prácticas sin tomar las debidas precauciones de seguridad
- c. No aplicar ningún sistema de autoevaluación en un punto crítico de control.