

EXAMEN BOLSA TÉCNICO ESPECIALISTA DESPENSERO/A

1.- Cada día son más las personas que presentan alergias o intolerancias alimentarias y, a menudo, hablamos de ellas indistintamente. Esto es correcto, o se trata de dos aspectos diferentes.

- a) Es correcto, porque a veces presentan síntomas parecidos.
- b) Se trata de dos aspectos diferentes. Las alergias provocan una reacción del sistema inmunitario, mientras que en las intolerancias se trata de un problema metabólico y digestivo.
- c) Es correcto, porque en ambos casos, el organismo no puede asimilar correctamente un alimento o uno de sus componentes.
- d) Ninguna respuesta es correcta.

2.- Para prevenir los riesgos laborales, en caso de que huelga a gas en la zona de manipulación de alimentos se debe:

- a) Limpiar los fogones de la cocina, ya que la presencia de suciedad en éstos podría haber apagado la llama, originando una acumulación de gas en la cocina.
- b) Revisar la instalación de gas para comprobar que se ajusta a la normativa vigente.
- c) Cerrar la llave general de corte. No encender ninguna llama, no fumar y no accionar ningún interruptor eléctrico. Abrir las puertas y ventanas aireando bien el recinto.
- d) Ninguna de las respuestas es correcta.

3.- Con respecto a las intolerancias alimentarias, las más comunes son las relacionadas con:

- a) Los frutos secos, las legumbres y los cereales.
- b) Los pescados y mariscos.
- c) Las frutas y verduras.
- d) El gluten, la lactosa y la histamina.

4.- El almacenaje de los alimentos en las cámaras de congelación requiere una atención especial, ya que una mala gestión puede contaminar los alimentos y acelerar el deterioro de sus cualidades organolépticas o nutritivas. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre la congelación de alimentos es INCORRECTA?

- a) No se deben congelar alimentos próximos a la fecha de consumo o que la hayan superado.
- b) Es preferible proceder previamente a un enfriamiento muy rápido en abatidores de temperatura.
- c) Se deben envasar los alimentos o disponerlos en recipientes adecuados y etiquetarlos debidamente con el nombre del producto y las fechas de congelación y caducidad.
- d) Las carnes y pescados que segregan exudados está prohibido congelarlos.

5.- En las alergias alimentarias interviene el sistema inmune frente a un componente del alimento que es de naturaleza proteica. A qué componente nos referimos:

- a) Lactosa
- b) Alérgeno.
- c) Sulfitos.
- d) Anticuerpo.

6.- Casi cualquier alimento que contenga proteínas puede causar una alergia alimentaria. La alergia a la leche la causa:

- a) La lactosa.
- b) La ovoalbúmina
- c) La caseína, la lactoglobulina y la lactoalbúmina.
- d) Las tres respuestas son correctas.

7.- Para garantizar unas buenas prácticas higiénicas y una adecuada protección a la salud en los comedores colectivos debemos tener en cuenta:

- a) Al recalentar los alimentos, deberá alcanzarse los 75°C en el centro del producto en menos de 1 hora desde su salida del frigorífico (mediante hornos, microondas...). Se servirá a 65°C como mínimo.
- b) En la freidora no se superarán los 275°C, no se mezclarán aceites y se filtrará y renovará con frecuencia.
- c) Los alimentos elaborados se mantendrán siempre a menos de 4°C o en mesa caliente a más de 65°C. Se puede dejar a temperatura ambiente.
- d) Las tres respuestas son incorrectas.

8.- Los requisitos propios que debe cumplir un almacén de alimentos (despensa) son:

- a) Temperatura estable en torno a 15°C, humedad relativa entre el 50% y el 60%, buena ventilación, poca iluminación natural.
- b) Temperatura por debajo de los 10°C, sin humedades, buena ventilación y buena luz natural.
- c) Temperatura estable en torno a 5°C, sin ninguna humedad, buena ventilación y grandes ventanas.
- d) Temperatura estable, baja humedad, buena ventilación y ventanas con mosquiteras.

9.- Cuando hablamos de la norma internacional que define los requisitos que debe cumplir un sistema de gestión de seguridad alimentaria para asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria desde la "granja hasta la nevera", nos estamos refiriendo a la:

- a) ISO 22000
- b) ISO 27001
- c) ISO 20000
- d) ISO 28001

10.- Las alergias alimentarias aparecen debido a que se produce un fallo en la tolerancia inmunológica por factores como:

- a) La carga genética de las personas.
- b) El estado físico de la persona.
- c) El envase del alimento.
- d) Las tres respuestas son incorrectas.

11.- Cuando hablamos de enfermedad celiaca nos estamos refiriendo a:

- a) Reacción alérgica grave, caracterizada por una bajada de la presión arterial, taquicardia y trastornos circulatorios.
- b) Reacción adversa a un alimento en la que se ve involucrado el sistema inmunitario, que produce una respuesta clínica anormal en determinados individuos sensibles.
- c) Reacción adversa al látex del caucho natural. La reacción se produce en minutos o al cabo de pocas horas después de haberlo tocado, ingerido o inhalado.
- d) Intolerancia permanente al gluten -una proteína presente en determinados cereales, como el trigo, la cebada y el centeno, la espelta y el kamut-, que produce una lesión crónica en la mucosa intestinal y puede afectar a la salud de forma crónica.

12.- Cual de las siguientes medidas debe tomar un dispensero para no tener problemas con los alérgenos en un comedor colectivo:

- a) Las empresas proveedoras no están obligadas a facilitar la información sobre la presencia de alérgenos en todos los productos.
- b) En la recepción de las materias primas no es imprescindible identificar los alimentos no envasados ni etiquetados para que no se elabore con ellos menús destinados a personas alérgicas.
- c) Debe almacenar los productos para personas alérgicas (sin gluten, sin huevo, etc.) en recipientes cerrados, separados del resto de los otros alimentos y en las estanterías superiores, con el fin de evitar posibles contaminaciones cruzadas.
- d) Las tres respuestas son incorrectas.

13.- A la hora de la recepción de los alimentos, en caso de que haya incumplimientos de las especificaciones preestablecidas, se rechazará el pedido, se registrará la incidencia y se notificará a la empresa proveedora como incumplimiento grave cuando:

- a) El producto esté fuera del límite crítico, pero con un margen máximo de 3°C.
- b) La caja del producto esté ligeramente aplastada (sin estar rota).
- c) Falte algún dato en la etiqueta (siempre que no sea la fecha de caducidad, la identificación del fabricante, el número de lote o la marca de identificación en carnes y derivados, huevos y lácteos) o en la guía de despacho.
- d) Falte algún dato clave en la etiqueta como: fecha de caducidad, identificación del fabricante, número de lote, marca de identificación del producto (carnes y derivados, huevos y lácteos).

14.- Actualmente hay 14 alimentos alérgenos identificados por el Reglamento (UE) nº 1169/2011, relativo a la información alimentaria. La normativa exige informar al consumidor si los alimentos envasados, los vendidos a granel y los ofrecidos en restaurantes, bares y comedores colectivos y hospitales contienen algunos de ellos. Estos 14 alérgenos de declaración obligatoria son:

- a) Cereales con gluten, pescado, frutos secos, lácteos, moluscos, crustáceos, huevos, cacahuetes, soja, coliflor, mostaza, sésamo, altramuz, sulfitos.
- b) Cereales con gluten, pescado, frutos secos, lácteos, moluscos, crustáceos, huevos, pistachos, soja, apio, ketchup, sésamo, altramuz, sulfitos.
- c) Cereales sin gluten, pescado, frutos secos, lácteos, moluscos, crustáceos, huevos, almendras, soja, tomate, mostaza, sésamo, altramuz, sulfitos.
- d) Cereales con gluten, pescado, frutos secos, lácteos, moluscos, crustáceos, huevos, cacahuetes, soja, apio, mostaza, sésamo, altramuz, sulfitos.

15.- El documento en el que se informa a clientes, consumidores, auditores y autoridades sobre las características de un producto alimentario, sobre sus condiciones de conservación, su presentación, los peligros que puede entrañar su consumo, etc., se denomina:

- a) Prospecto de los alimentos
- b) Etiquetado alimentario.
- c) Ficha técnica de producto alimentario.
- d) Identificador de la trazabilidad.

16.- En las etiquetas de los productos alimenticios debe figurar la información nutricional mediante una lista cerrada que debe contener obligatoriamente, al menos, estos siete valores nutricionales y en este orden:

- a) Vitaminas, grasas monoinsaturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas, sal y fibra.
- b) Vitaminas, minerales, grasa total, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.
- c) Valor energético, grasa total, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.
- d) Grasas poliinsaturadas, vitaminas, almidón, azúcares, proteínas, sal y fibra.

17.- ¿Los conceptos de calidad y seguridad alimentaria son lo mismo?

- a) Sí porque cuando hablamos de seguridad alimenticia con respecto a las características que puede o debe poseer un cierto alimento, nos estamos refiriendo también a la calidad que deben tener.
- b) Pueden existir alimentos seguros que no sean de calidad, pero nunca habrá alimentos de calidad que no sean seguros.
- c) Ambos hacen referencia a las diferentes cualidades y/o características de los alimentos.
- d) No, porque la seguridad alimentaria es obligatoria y garantiza que los alimentos no pondrán en peligro al organismo cuando sean consumidos. Sin embargo, la calidad alimentaria es algo voluntario que garantiza ciertas características del producto que estamos adquiriendo o consumiendo.

18.- La obligatoriedad de informar al consumidor sobre si el alimento contiene alguna de las 14 sustancias que causan alergias o intolerancias, se aplica a:

- a) No es obligatorio informar al consumidor.
- b) Los alimentos vendidos a granel solamente.
- c) Alimentos (comidas) suministrados en cafeterías, restaurantes, comedores de empresa, guarderías, colegios, etc.
- d) Se aplica en los tres casos anteriores.

19.- Cuál es el texto fundamental, conocido como Ley de Información Alimentaria, que obliga a todas las colectividades y a los establecimientos que venden o sirven comidas (Restaurantes, bares, cafeterías, hoteles, supermercados, tiendas de alimentación, envasados o sin envasar), a informar de los alimentos preparados con alérgenos, para que cualquier consumidor sepa qué puede comer o qué no puede comer, sin riesgo.

- A) Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero.
- b) Reglamento de la Unión Europea 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011.
- c) Real Decreto 3484/2000 del 29 de diciembre.
- d) Real Decreto 202/2000 del 11 de febrero.

20.- ¿Qué son las muestras testigo?

- a) Son las muestras de los platos que se elaboran cada día en un comedor colectivo, para que en caso de que se produzca un brote por una intoxicación alimentaria, se pueda realizar un estudio de los alimentos y conocer el origen del brote.
- b) Son las muestras que se recogen de los platos en los comedores colectivos como parte de la planificación de las actuaciones de control alimentario.
- c) Son las muestras de las comidas de referencia para determinar el valor nutricional medio de la alimentación de un comedor colectivo y proceder a las encuestas epidemiológicas.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

21.- El recalentamiento de los alimentos debe realizarse de manera rápida. Debe tenerse especial cuidado en remover los alimentos a mitad de la cocción para eliminar posibles zonas frías, donde las bacterias patógenas podrían sobrevivir. Sea cual sea el método de cocción usado, deben asegurarse en el centro del producto temperaturas de:

- a) 40°C
- b) 50°C
- c) 60°C
- d) 70°C

22.- Los métodos físicos de conservación son aquellos en los que se interviene sobre el estado físico del alimento o producto. Estos métodos se llevan a cabo aplicando frío o calor, o sometiéndolo a deshidratación, irradiación o altas presiones. El método que elimina totalmente los microorganismos o reduce su presencia y destruye en parte las enzimas responsables de su alteración es:

- a) Método de conservación mediante frío.
- b) Métodos de conservación mediante deshidratación
- c) Métodos de conservación mediante irradiación.
- d) Método de conservación mediante calor.

23.- Si se prepara la comida con mucha antelación, el alimento debe conservarse caliente a una temperatura de:

- a) 45°C
- b) 55°C
- c) 65°C
- d) 75°C

24.- Si la comida debe conservarse en frío, el tiempo de enfriamiento desde el final de la cocción hasta llegar a 10°C no tiene que ser superior a:

- a) Una hora.
- b) Dos horas.
- c) Tres horas.
- d) Cuatro horas.

25.- Para evitar que se pueda producir una multiplicación rápida de microorganismos, se debe evitar mantener los alimentos a temperaturas:

- a) Entre -18°C y 5°C
- b) Entre 5°C y 65°C
- c) Entre 0°C y 100°C
- d) A más de 65°C

26.- Todos los alimentos y materias primas que se adquieran, deberán responder en su composición química, condiciones microbiológicas y caracteres organolépticos, a sus nomenclaturas y denominaciones legales y reglamentarias establecidas. Los alimentos que, por causas naturales de índole física, química o biológica, o por causas derivadas de tratamientos tecnológicos, aisladas o combinadas, han sufrido modificación o deterioro en sus características organolépticas, en composición y/o su valor nutritivo, se denominan:

- a) Alimentos alterados.
- b) Alimentos adulterados.
- c) Alimentos contaminados.
- d) Alimentos falsificados.

27.- En todo momento debe evitarse recalentar los alimentos una y otra vez. Incluso, en algunos alimentos debe tomarse en consideración el recalentamiento cuando se sospecha la existencia de enterotoxinas elaboradas por distintos microorganismos que son termoestables y no se inactivan cuando los alimentos se calientan de nuevo, tales como, indica la respuesta INCORRECTA:

- a) Staphylococcus aureus.
- b) Bacillus cereus.
- c) E.coli.
- d) UHT.

28.- La trazabilidad alimentaria es un conjunto de procedimientos que nos van a permitir controlar todos los pasos que ha seguido un alimento desde su origen, pasando por el proceso de transformación y hasta llegar a las manos de los consumidores. Cuando la trazabilidad hace referencia al origen del producto y se pretende controlar todos los productos que entran en un comedor colectivo a través de los proveedores, nos referimos a un tipo de trazabilidad llamado:

- a) Trazabilidad interna o de proceso.
- b) Trazabilidad hacia atrás.
- c) Trazabilidad externa o trazabilidad hacia adelante.
- d) Trazabilidad en origen.

29.- ¿Qué requisitos deben cumplir todos los proveedores de alimentos para asegurar que su mercancía es segura y de calidad?

- a) El personal que realiza el transporte debe estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos y usar ropa adecuada para su tarea.
- b) Los medios de transporte deben disponer de cabinas térmicas con motor refrigerante, aunque sólo transporten alimentos no perecederos.
- c) Tener un número de registro como productor o distribuidor y disponer de un medio de transporte habilitado y homologado.
- d) Llevar un registro de temperatura de entrada y salida en el medio de transporte de cada producto.

30.- La temperatura ideal para conservar alimentos ya congelados es distinta a la temperatura idónea para congelar los alimentos. ¿Cuáles serían las correctas en cada caso?:

- a) -18°C la primera y -40°C la segunda.
- b) -5°C la primera y -18°C la segunda.
- c) -18°C la primera y -25°C la segunda.
- d) La temperatura ideal en los dos casos debe ser -18°C

31.- Gracias al método de congelación se pueden conservar los alimentos durante largos períodos de tiempo sin que pierdan apenas propiedades. ¿A partir de qué temperatura bajo cero se detiene la actividad enzimática y bacteriológica que influye en la degradación de los alimentos y se pueden mantener más tiempo frescos, sin deteriorarse?

- a) En temperatura inferiores a 18°C bajo cero
- b) En temperaturas inferiores a 24°C bajo cero.
- c) En temperatura inferiores a 5°C bajo cero
- d) Ninguna de las respuestas es correcta.

32.- La conservación eficaz y duradera de los alimentos se logra eliminando o disminuyendo (inhibiendo) todos los factores de relevancia involucrados en la alteración de los alimentos. Son tres los métodos fundamentales para la disminución de los microorganismos en la leche: la Pasteurización, la Esterilización y la UHT. Cuando se somete a la leche a un proceso de aumento de temperatura entre 135°C y 150°C durante 1 segundo (mínimo legal exigido) hasta los 4 segundos normalmente, posteriormente se baja la temperatura y se envasa en condiciones asépticas, hablamos de:

- a) Pasteurización.
- b) Esterilización.
- c) UHT
- d) Ninguna de las tres respuestas anteriores es correcta.

33.- La congelación afecta directamente a la calidad de los alimentos. El tamaño de los cristales formados es un factor determinante ya que, a mayor tamaño de los cristales de hielo, mayor daño celular, provocando cambios en la textura, color, aroma y sabor del alimento y pérdida de fluidos durante la descongelación. A la hora de mantener la calidad y evitar el deterioro del alimento, lo ideal sería:

- a) Utilizar primero el abatidor de temperatura e introducirlo rápidamente al congelador.
- b) Realizar una congelación lenta por debajo de -18°C entre 3 y 72 horas.
- c) Congelarlo por debajo de -20°C en 30 minutos.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

34.- Existe un tipo de bacterias llamadas psicrotrofas que son capaces de crecer (aunque lo hagan lentamente) a temperaturas de refrigeración e incluso de congelación, como la Listeria monocytogenes, que puede crecer a -1.5°C. La Listeria monocytogenes es una bacteria bastante ubicua que provoca la listeriosis, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Puede estar presente en el suelo, el agua y en el organismo de algunos animales.
- b) Puede quedarse en las superficies de corte, encimeras, instrumentos y desde ahí contaminar multitud de alimentos.
- c) Para acabar con ella es preciso cocer a elevadas temperaturas o pasteurizar los alimentos.
- d) Para acabar con ella es preciso congelar el alimento a menos 14° y mantener el alimento congelado al menos 1 hora.

35.- En la recepción de los alimentos a la llegada de los proveedores, la inspección inicial de los productos debe contemplar, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Las carnes deben venir selladas y acompañadas de facturas o albaranes que indiquen su procedencia. Deben presentar aspecto fresco y sin golpes, suciedades o coloraciones anormales.
- b) El pescado debe tener aspecto fresco, con ojos brillantes, consistencia firme, agallas de color rojo vivo, sin parásitos y sin golpes.
- c) Los productos congelados no deben presentar signos de descongelación parcial, como reblandecimientos o exceso de escarcha.
- d) Se pueden admitir las frutas y verduras sin etiquetar, si vienen directamente de los huertos.

36.- La gestión adecuada de la cadena de frío puede ayudar a maximizar la vida útil de los alimentos como productos agrícolas frescos y alimentos procesados. Romper la cadena de frío puede tener efectos diversos según el alimento. En vegetales frescos, si se produce una rotura de este sistema:

- a) Se retarda el proceso metabólico de la maduración
- b) La velocidad de las reacciones de deterioro enzimático se duplica.
- c) Se aumenta el tiempo de conservación.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

37.- La Comisión del Codex alimentario (CAC) define la identificación de peligros alimentarios como:

- a) Cualquier cuerpo extraño o sustancia presente en los alimentos ajena a los mismos: pelos, restos de embalajes, huesos, trozos de cristal, plástico, metales.
- b) Cualquier microorganismo y patógeno capaz de provocar enfermedades de origen alimentario.
- c) Cualquier contaminante ambiental o producto fitosanitario que se puede encontrar en los alimentos.
- d) Cualquier agente biológico, químico o físico presente en los alimentos, o bien la condición en que éste se halla, que pueda contaminar nuestros alimentos, causando un efecto adverso para la salud.

38.- Los alimentos se pueden clasificar en base a distintos criterios. Según la función nutritiva principal que desempeñan en el organismo estos se clasifican en:

- a) Energéticos, plásticos o constructores y reguladores.
- b) Glúcidos, proteicos y lípidos.
- c) Procedencia animal o vegetal.
- d) Frescos y procesados.

39.- La cadena de frío ocupa un lugar muy importante en el sector de los alimentos, tanto en el aspecto técnico, como económico y normativo. Y es que la mayoría de los productos alimenticios están sujetos, de forma obligatoria, al cumplimiento de la cadena de frío, desde la producción hasta el consumo. El frío en los alimentos:

- a) Destruye los microorganismos patógenos que pueda haber.
- b) Ralentiza la aparición y desarrollo de microorganismos patógenos.
- c) No actúa sobre el metabolismo de los microorganismos e inhibe la actividad de las enzimas.
- d) Acelera el proceso de degradación metabólica de las proteínas de los alimentos

40.- Al recoger las muestras testigo se debe tener en cuenta como norma importante del protocolo la siguiente:

- a) No es obligatorio utilizar guantes para recoger la muestra.
- b) Tomar la cantidad necesaria hasta alcanzar un mínimo de 200 gr o 200 ml, en los alimentos no envasados.
- c) No es necesario recoger como muestra testigo las salsas.
- d) Las tres respuestas anteriores son incorrectas.

41.- Los parámetros que debe haber en los locales de cocina, office, etc. están reflejados en el en el R.D. 486/1997, sobre lugares de trabajo. En él se establece que los pasillos en las zonas de fuentes de calor han de tener un mínimo de:

- a) 2 metros
- b) 1,5 metros
- c) 1 metro
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

42.- Con respecto a enfoques anteriores que se basaban en la inspección de los artículos y el control oficial, el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico se distingue por:

- a) Son sistemas parecidos que no se distinguen en nada.
- b) No tiene una base científica para el control de la seguridad alimentaria.
- c) No es sistemático, verificable y auditable por terceras partes
- d) Su aplicación es posible en todas las etapas de la cadena alimentaria y además permite una aplicación coordinada entre los distintos eslabones de esa cadena.

43.- A quién afecta el análisis de peligros y puntos de control crítico:

- a) Sólo es obligatorio para las empresas dedicadas al almacenamiento de alimentos y su transporte.
- b) Sólo es obligatorio para las empresas dedicadas a la producción y el procesado de alimentos.
- c) El Reglamento (CE) Nº 852/2004 de la Unión Europea hace extensible esta obligación a cualquier negocio que intervenga en la cadena alimentaria.
- d) Es aconsejable su implantación, pero no obligatoria.

44.- En la prevención de riesgos laborales uno de los trabajos que debe considerarse especialmente, es el derivado del importante cambio de temperatura existente entre la temperatura ambiente y la de las cámaras frigoríficas. Los tiempos de permanencia en éstas son:

- a) Menos de -18°C , 4 horas de trabajo máximo en la jornada: cada hora tendrá 15 minutos de recuperación en el exterior.
- b) Hasta -5°C , media jornada: si ha de estar dentro más de 3 horas ininterrumpidas, se dispondrá de un descanso de media hora.
- c) Entre 0°C y 5°C , jornada normal, puede permanecer dentro el tiempo que sea necesario.
- d) Las tres respuestas son incorrectas.

45.- Qué es un punto de control crítico (PCC):

- a) Es un punto que modifica el producto o el proceso que permita incluir la correspondiente medida preventiva.
- b) Es un punto, operación o etapa que requiere un control eficaz para eliminar o minimizar hasta niveles aceptables un “peligro para la seguridad alimentaria”.
- c) Es el punto de control vital para determinar la manipulación del alimento relacionada con la seguridad.
- d) Las tres respuestas son incorrectas.

46.- La fecha de consumo preferente de un alimento es:

- a) La fecha que indica el tiempo que transcurre desde su elaboración hasta su deterioro, es decir su duración mínima.
- b) La fecha a partir de la cual el producto no se debe ingerir, ya que no es adecuado para el consumo.
- c) La fecha hasta la cual el producto mantiene sus propiedades específicas, siempre que se guarde en condiciones adecuadas de conservación.
- d) La fecha de la vida útil de cada alimento, según su naturaleza y el método de conservación.

47.- En las zonas y locales dedicados a la manipulación de alimentos se deben tener en cuenta las siguientes medidas de prevención de riesgos laborales relativas a la electricidad:

- a) La tensión de alimentación no ha de exceder de 250v, y en lugares húmedos o recintos cerrados, debe ser de 24v.
- b) La iluminación, especialmente en cocina, frigoríficos y congeladores nunca debe ser estanca.
- c) No hay normativa respecto a los enchufes y clavijas de fuerza en la cocina.
- d) Las tres respuestas son incorrectas.

48.- Los extintores que presentan un agente extintor de pH bajo en una solución acuosa que se ha desarrollado con el objetivo de conseguir una rápida extinción de las llamas y la contención de combustibles calientes como grasas animales y vegetales, son los más indicados para las cocinas y son de la clase:

- a) "A"
- b) "C"
- c) "D"
- d) "F"

49.- ¿Qué tipo de organismo provoca la toxiinfección alimentaria denominada triquinosis?

- a) Un virus.
- b) Un hongo.
- c) Una bacteria.
- d) Un parásito.

50.- Si nos vemos involucrados en un incendio en una cocina de un comedor colectivo, lo primero que debemos hacer es no perder la calma y actuar rápida y ordenadamente según los siguientes pasos:

- a) Lo primero, si el fuego es pequeño, hay que intentar apagarlo con un extintor o una manta ignífuga, nunca con agua.
- b) Lo más urgente es retirar los productos inflamables que haya cerca de las llamas.
- c) Si se incendia la ropa, hay que tumbarse en el suelo, rodar sobre uno mismo y cubrir al afectado con una manta grande
- d) Lo primero de todo apagar la corriente eléctrica, la entrada de gas y, si es posible, la fuente de calor.

51.- ¿Cuáles de los siguientes peligros alimentarios no son de origen biológico?

- a) Bacterias.
- b) Virus.
- c) Toxinas.
- d) Pesticidas.

52.- ¿Cuál de las siguientes exigencias en materia de seguridad alimentaria no es obligatorio cumplir por parte de las empresas que cuentan con comedores colectivos?

- a) Disponer de un Plan de Alérgenos.
- b) Cumplir la normativa APPCC.
- c) Exigir el carnet de manipulador de alimentos a todos los trabajadores en contacto con los alimentos.
- d) Tener en la plantilla de la empresa a un veterinario que supervise el Plan de alérgenos y el cumplimiento de la normativa APPCC.

53.- Cuáles de los siguientes requisitos no es indispensable que figure en el albarán de entrega de productos alimentarios:

- a) Lugar, fecha y número de emisión del albarán
- b) Datos identificativos del comprador, del vendedor y firma del receptor
- c) El precio de los productos.
- d) Cantidad y descripción de los productos.

54.- ¿Qué efectos produce la firma del albarán de entrega de productos alimentarios?

- a) No demuestra la existencia de una transacción.
- b) No acredita la fecha de entrega.
- c) Acredita la conformidad con la mercancía recibida.
- d) Las tres respuestas son incorrectas.

55.- Los plazos máximos de pago, según la vigente legislación contra la morosidad (Ley 15/2010, de 5 de julio), que hay que recordar que son imperativos, empiezan a contar desde que se recibe la mercancía o la prestación de servicio, no desde que se recibe la factura (por eso la importancia de la fecha del albarán), y el plazo nunca ha de superar:

- a) Los 30 días naturales.
- b) Los 60 días naturales.
- c) Los 90 días naturales.
- d) Los 95 días naturales.

56.- Cuando el albarán de entrega de mercancías alimentarias no suele ir acompañado de la factura, y lo que contiene, además de la descripción y cantidad de productos, es el precio individual de cada producto, descuentos, impuestos e importe total del pedido, hablamos de:

- a) Factura proforma.
- b) Albarán sin valorar
- c) Factura recapitulativa.
- d) Albarán valorado.

57.- ¿Es obligatorio conservar los albaranes?

- a) No, porque no es un documento obligatorio y en ningún caso sustituye a una factura.
- b) No, porque sólo es un documento mercantil que sirve para acreditar la entrega de un bien o servicio.
- c) No, porque la factura es la mejor garantía en sí misma de todo el proceso y además el documento con el que podrás deducir gastos o tributar el IVA.
- d) Sí, cuando la factura, en vez de reflejar la información que aparece en el albarán, lo menciona o hace referencia directamente a él, remitiendo a lo consignado en el mismo, tendrás la obligación de conservarlo del mismo modo que la propia factura y anexarlo a la misma.

58.- ¿Qué son las facturas recapitulativas?

- a) Las que se hacen para poder efectuar los pagos antes de la entrega de las mercancías.
- b) Las que sólo recogen los precios netos.
- c) Un mero resumen de la información que contienen los albaranes, haciendo referencia en ellas a las fechas y números de albaranes que detallan las operaciones realizadas.
- d) Son facturas sin valor mercantil.

59.- ¿Cuánto tiempo puede estar como máximo la carne picada dentro del congelador?

- a) 6 meses.
- b) 2 meses.
- c) 1 año.
- d) 8 meses.

60.- ¿Cuánto tiempo puede estar como máximo el pescado blanco crudo dentro del congelador?

- a) 10 meses.
- b) 1 año.
- c) 3 meses.
- d) 6 meses.

61.- Según el Reglamento UE 1169/2011, ¿qué medidas han de adoptar obligatoriamente las empresas del sector alimentario?

- a) Se implantarán una serie de medidas dirigidas a eliminar o minimizar cualquier riesgo alimentario en la salud de los consumidores en relación al etiquetado, control de alérgenos e información al consumidor.
- b) Suministrar información al consumidor, cuando éste lo exija. Pudiendo aplicar un suplemento en el precio.
- c) Solicitar una licencia para los manipuladores de alimentos en la oficina base del Distrito Sanitario.
- d) Tener preparado en nuestro establecimiento un equipo de primeros auxilios para casos de shocks anafilácticos.

62.- Las intoxicaciones alimentarias están causadas por:

- a) La presencia de insectos en el alimento.
- b) La ingestión de “comida basura” (hamburguesas, patatas fritas, chucherías, etc.).
- c) La ingestión de una toxina elaborada por el microorganismo que ha invadido el alimento.
- d) Una sola bacteria presente en el alimento.

63.- ¿Cuáles de los siguientes son los síntomas más frecuentes de intoxicación alimentaria?

- a) Diarrea y dolor abdominal.
- b) Dolor abdominal y de cabeza.
- c) Fiebre y dolor de espalda.
- d) Dolor de cabeza y fiebre.

64.- ¿Entre qué dos temperaturas está la Zona de Peligro?

- a) Entre 5°C y 65°C
- b) Entre 5°C y 45°C
- c) Entre 5°C y 55°C
- d) Entre 5°C y 35°C

65.- ¿Qué condiciones necesitan las bacterias para multiplicarse?

- a) Alimento, luz, calor y humedad.
- b) Alimento, espacio, calor y humedad.
- c) Alimento, aire, calor y humedad.
- d) Alimento, tiempo, calor y humedad.

66.- ¿Qué bacteria se encuentra frecuentemente en la boca y nariz del manipulador de alimentos?

- a) Staphylococcus
- b) Salmonella
- c) Clostridium
- d) Listeria

67.- El manipulador de alimentos utiliza los desinfectantes para:

- a) Reducir el número de bacterias perjudiciales hasta un nivel seguro.
- b) Destruir las bacterias por completo y para siempre.
- c) Ayudar a eliminar la grasa y los restos de alimento.
- d) Hacer que la vajilla y los cubiertos brillen tras el lavado.

68.- En caso de incendio no se debe de hacer nunca:

- a) Localizar el origen de la incidencia.
- b) Clasificar la magnitud del incendio.
- c) Comunicar el hecho al jefe de emergencia.
- d) Apagar el fuego con cualquier extintor que se tenga a mano.

69.- La contaminación indirecta por gérmenes pueden causarla, indique la INCORRECTA:

- a) La persona que manipula los alimentos por ser portadora de gérmenes.
- b) La presencia de gérmenes en los utensilios utilizados.
- c) Los gérmenes presentes en el lugar de la recolección, almacenamiento y manipulación.
- d) Los rayos ultravioletas.

70.- Durante cuánto tiempo deben conservarse en congelación las muestras o comidas testigo?

- a) Durante un periodo máximo de 5 días, identificada y fechada.
- b) Durante un periodo mínimo de 3 días, identificada y fechada.
- c) Durante un periodo mínimo de 15 días, identificada y fechada.
- d) Durante un periodo mínimo de 5 días, identificada y fechada.

71.- La toma de muestras testigo entra en una de las doce tareas del plan APPCC, que es el mantenimiento de registros para acreditar que se han seguido los procedimientos correctos, desde su inicio hasta su final, permitiendo un rastreo, que en este caso sería un rastreo o:

- a) Trazabilidad de proceso.
- b) Trazabilidad hacia atrás
- c) Trazabilidad hacia adelante.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

72.- La formación de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales debería cumplir una serie de requisitos como son:

- a) Que se realice, aunque no se haya tenido en cuenta una evaluación de necesidades y una planificación.
- b) Que sea general, e independiente de los procedimientos de trabajo establecidos en la empresa.
- c) Que sea continuada.
- d) Que sea impartida siempre, mediante concierto, por personal de servicios de prevención ajenos.

73.- ¿Qué es un contaminante en un alimento?

- a) Un elemento que se incorpora de manera involuntaria al alimento y puede tener consecuencias negativas sobre la salud del consumidor.
- b) La modificación del aspecto del alimento, principalmente en el color y en su consistencia.
- c) La acumulación de microorganismos que pueda alterar el alimento
- d) Ninguna de las tres afirmaciones anteriores es correcta.

74.- ¿Qué prerequisites son recomendables para una cocina y comedor colectivo que pretenda elaborar un plan de APPCC?

- a) Plan de formación de manipuladores de alimentos
- b) Manual de buenas prácticas de higiene en la manipulación
- c) Programa de limpieza, desinsectación y desratización.
- d) Deberían disponer de todos los documentos anteriores.

75.- Las causas principales de la salmonelosis por contaminación cruzada, son las malas prácticas en la manipulación de alimentos y provocan en los consumidores de los comedores colectivos:

- a) Alergias.
- b) Infestaciones.
- c) Intoxicaciones.
- d) Infecciones.

76.- El concepto de riesgo alimentario significa:

- a) La trascendencia de un peligro.
- b) La probabilidad de presentación de un peligro.
- c) La fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o reducirlo a un nivel aceptable.
- d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

77.- ¿Qué tipo de organismo provoca la toxiinfección alimentaria denominada “salmonelosis”?

- a) Un hongo.
- b) Un virus.
- c) Una bacteria.
- d) Un parásito

78.- La limpieza y desinfección:

- a) No importa el orden en que se realicen.
- b) La limpieza se realizará en superficies de trabajo y la desinfección en los utensilios y maquinaria.
- c) La limpieza elimina la suciedad orgánica y la desinfección reduce la carga microbiana.
- d) Todas las respuestas anteriores son incorrectas.

79.- Señala la frase incorrecta sobre el almacenamiento de los alimentos:

- a) Para un correcto almacenamiento se deberá seguir el sistema FIFO, 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.
- d) Todas las frases son incorrectas.

80.- ¿Cómo podemos destruir las bacterias perjudiciales presentes en los alimentos?

- a) Tratándolos con calor correctamente.
- b) Almacenando los alimentos crudos y cocinados de forma separada.
- c) Haciendo un uso adecuado de la refrigeración.
- d) Añadiendo aditivos.

81.- En el etiquetado de los alimentos debemos tener presente:

- a) No es necesario etiquetar todos los alimentos envasados.
- b) El lote es igual a la fecha de caducidad.
- c) La lista de ingredientes se detalla en orden decreciente (de mayor a menor cantidad).
- d) Todas las respuestas son incorrectas.

82.- El manipulador de alimentos debe protegerse con un vendaje impermeable sus heridas infectadas.

- a) Porque el aspecto de las heridas es desagradable.
- b) Porque se pueden transmitir gérmenes a los alimentos.
- c) Porque el contacto con los alimentos puede empeorar la herida.
- d) Porque puede infectar a otros manipuladores.

83.- En un almacén es necesario llevar un registro de entradas y salidas, así como de las existencias y para ello se emplean los siguientes instrumentos de registro, señale la INCORRECTA:

- a) Albaranes.
- b) Registro de entradas y salidas.
- c) Vale de salidas.
- d) Una báscula digital.

84.- Indica cuál de las siguientes afirmaciones sobre las semiconservas es incorrecta:

- a) Son alimentos semi perecederos.
- b) Se mantienen en cámara frigorífica a una temperatura de refrigeración de entre 0° y 3°C
- c) Son alimentos envasados que necesitan frío para su conservación y cuya duración es algo superior a la de los productos frescos, pero bastante inferior al de las conservas.
- d) Son productos enlatados o en tarros, que han sido sometidos a esterilización, por lo que pueden durar incluso años.

85.- El formato que contiene todos los datos de todos los bienes y productos de una organización es el:

- a) Registro.
- b) Cifrado.
- c) Stock.
- d) Inventario.

86.- ¿Cuál de las siguientes afirmaciones no es correcta para referirnos al Stock?

- a) Sirve para llevar el conteo de un producto en especial.
- b) Nos permite probar un producto de otro proveedor y mantenerlo o quitarlo si no tiene salida.
- c) Podemos evaluar el tiempo que tarda un producto en salir, por lo tanto, se encargará un número mayor o menor del mismo en el próximo pedido.
- d) Es un conteo general para llevar el control y el análisis de todos los productos.

87.- Suponiendo que en el comedor colectivo en el que trabajamos sólo tenemos una cámara frigorífica, la colocación de los alimentos de arriba abajo será:

- a) Alimentos crudos, pollo y carnes, platos elaborados, verduras y frutas.
- b) Platos elaborados, alimentos crudos, pollo y carne, verduras y frutas.
- c) Platos elaborados, verduras, alimentos crudos, pollo y carne, hortalizas.
- d) Platos elaborados, verduras y frutas, alimentos crudos, pollo y carne.

88.- ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre la descongelación del pescado no es correcta?

- a) Se mantendrá en cámara frigorífica de 2°C a 5°C.
- b) El tiempo de descongelación será lento.
- c) Se puede sumergir el pescado en agua para acelerar la descongelación.
- d) No se puede dejar a temperatura ambiente en una cocina.

89.- ¿Cuál de los siguientes factores no favorece el crecimiento bacteriano?

- a) Oxígeno.
- b) Agua.
- c) Nitrógeno.
- d) Temperatura.

90.- El criterio que define la aceptabilidad de un producto o un lote de productos alimenticios y es aplicable a los productos comercializados, se conoce como:

- a) Criterio Microbiológico.
- b) Criterio de higiene del proceso.
- c) Criterio de seguridad alimentaria.
- d) Criterio de conformidad.

PREGUNTAS RESERVA

91.- Se entenderá como "riesgo laboral":

- a) La posibilidad de que un trabajador sufra un determinado daño derivado de su trabajo.
- b) Son las enfermedades, patologías y lesiones sufridas con motivo u ocasión del trabajo.
- c) Cualquier condición de trabajo.
- d) Cualquier equipo destinado a ser llevado por el trabajador para que le proteja.

92.- ¿Qué es el albarán?

- a) Es un documento de carácter mercantil que acredita la recepción de un pedido o la prestación de un servicio entre varias partes.
- b) El documento elaborado por el receptor de la mercancía.
- c) El documento de pago que sustituye al cheque confirmado.
- d) Ninguna respuesta es correcta.

93.- Señala la respuesta incorrecta en lo que se refiere al control de caducidades:

- a) Las caducidades deben revisarse desde el momento que se reciba la mercancía.
- b) La mercancía con caducidad más próxima es la primera a la que se le dará salida y será dada de baja en el control de caducidades una vez se haya transferido a algún departamento.
- c) No es necesario llevar control de caducidad en productos perecederos.
- d) Todas las respuestas son incorrectas.

94.- ¿En qué consiste la rotación de artículos alimenticios?

- a) En dar una ubicación adecuada en un almacén, teniendo en cuenta su importancia y la frecuencia con la que se demandan por la cocina y los clientes.
- b) En cambiar de ubicación los productos.
- c) Es el proceso de compra y venta de artículos a los proveedores.
- d) Ninguna respuesta es correcta.

95.- El sistema de APPCC está basado en:

- a) Dos principios.
- b) Tres principios.
- c) Seis principios.
- d) Siete principios.

96.- Si decimos que las existencias de un determinado alimento del almacén no son suficientes para atender las necesidades demandadas, estamos hablando de:

- a) Rotura de stock.
- b) Desfase de Stock.
- c) Desequilibrio de stock.
- d) Stock menguante.

97.- ¿Cuál de los siguientes procesos no corresponde al primer control cualitativo y visual de la recepción de productos alimenticios?

- a) La facturación de los productos.
- b) El estado de los embalajes
- c) La identificación de los productos.
- d) El número de unidades entregadas.

98.- ¿Es el jamón ahumado un alimento susceptible de transmitir la triquinosis?

- a) Sí.
- b) No.
- c) Depende del tiempo de ahumado.
- d) El jamón nunca puede transmitir la triquinosis.

99.- La trazabilidad de los productos nos garantiza:

- a) La adquisición de mercancías a un menor precio.
- b) Compatibilizar el almacenamiento de distintas mercancías, siempre que exista unidad de criterio en cuanto a precio y tamaño de las mismas.
- c) Una mayor eficiencia en sus procesos productivos, menores costes ante fallos y un mejor servicio a sus clientes.
- d) Ninguna de las respuestas son correctas.

100.- Una sustancia química que sirve al manipulador de alimentos para eliminar la grasa, la suciedad y los restos de alimento es un:

- a) Detergente.
- b) Desinfectante.
- c) Agente esterilizante.
- d) Bactericida.