



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

- Complimentar 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.

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

(1) Consignense 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:

- Físicos, químicos y orgánicos
- Físicos, orgánicos y biológicos
- Físicos, biológicos y químicos

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

- 80°C durante 30 segundos
- 70°C durante 1 minuto
- 85°C durante 15 segundos

11. Los gérmenes se desarrollan rápidamente:

- Cuando la temperatura está por encima de los 65°C
- Con ausencia de humedad y con la temperatura adecuada
- 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 ovoproductos pasteurizados, excepto cuando sigan un posterior tratamiento térmico en el centro del mismo superior a”.

- 75 °C
- 80 °C
- 70 °C

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

- Verdadero
- Falso

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

- Evitar la contaminación cruzada
- Distinguir la naturaleza del producto utilizado
- Que destaque mejor el alimento

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

- Salmonela
- Campylobacter
- Estafilococos

16. El botulismo se encuentra en:

- El intestino de los animales y del hombre
- La tierra
- 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.