

## Pruebas para la obtención del título de Técnico Grado Medio de Cocina y Gastronomía / Servicios en Restauración 2021

### SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cumplimentar los datos del aspirante antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen.</li> <li>- Tener disponible el DNI en la mesa.</li> <li>- Señalar y escribir con tinta indeleble, que no sea roja, las respuestas y su desarrollo.</li> <li>- Si se ha de rectificar una respuesta, trazar un aspa o tachar con una línea horizontal. No utilizar líquido corrector (Tippex).</li> <li>- Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente).</li> <li>- No utilizar material de consulta (salvo aquél que se autorice expresamente)</li> <li>- .Dispone de 60 minutos para la realización de este examen.</li> </ul>
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cada respuesta correcta sumará +0,5 puntos.</li> <li>- Cada respuesta incorrecta restará -0.25 puntos.</li> <li>- Las respuestas en blanco ni suman ni restan.</li> </ul>

(Resolución de 12 de enero de 2021 de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial)

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	
Código del ciclo: (1)	Denominación completa del título: (1)		
Clave o código del módulo: (1)	Denominación completa del módulo profesional: (1)		

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

CALIFICACIÓN

**1. ¿Qué significa APPCC?**

- a. Las siglas APPCC son el acrónimo del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
- b. Las siglas APPCC son el acrónimo del sistema de Análisis de Políticas Públicas de Control de Calidad.
- c. Ninguna de las opciones anteriores es correcta.

**2. El límite crítico en el APPCC es criterio que separa lo aceptable de lo inaceptable en un control de un PCC.**

- a. Verdadero
- b. Falso

**3. Nunca se debe re congelar...**

- a. Un producto descongelado previamente
- b. Un producto fresco que haya superado los -12°C
- c. Una elaboración recién cocinada

**4. La seguridad alimentaria de los alimentos, exige que estos sean:**

- a. Nutritivos: alimentos que aporten al organismo las sustancias necesarias para vivir.
- b. Que haya oferta, disponibilidad y acceso a productos suficientes.
- c. Ambas opciones anteriores son correctas.

**5. El primer eslabón de la cadena alimentaria es:**

- a. El transporte de alimentos
- b. La agricultura, ganadería y pesca
- c. El consumidor

**6. Gracias a la trazabilidad:**

- a. Tenemos la posibilidad de seguir la pista a un alimento a través de toda la cadena alimentaria.
- b. Podemos determinar la posible contaminación de un alimento, aunque no nos permita retirarlo del mercado.
- c. Ambas opciones son correctas.

**7. El conjunto de normas alimentarias, código de prácticas correctas y directrices que se recomienda seguir en todos los países, se denomina:**

- a. Codex alimentarius
- b. Manual de buenas prácticas
- c. Appcc

**8. Un alimento que ha sufrido modificaciones en sus características organolépticas, en su composición química o en su valor nutritivo, es un alimento:**

- a. Contaminado
- b. Alterado
- c. Adulterado

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

9. El término manipulador de alimentos incluye a toda aquella persona que interviene en alguna de las fases de elaboración de una comida o que puede entrar en contacto con un producto alimenticio en cualquier etapa de la cadena alimentaria, desde la producción hasta el servicio, por lo tanto, siguiendo la definición, podemos decir que un agricultor, un carnicero, un cocinero y un camarero son manipuladores de alimentos.
- Verdadero
  - Falso
10. Si el manipulador de alimentos tuviera o se hace una herida, corte o erosión sobre la piel, debe, obligatoriamente:
- Protegerse con un apósito estéril e impermeable que impida el contacto directo con los alimentos.
  - Desinfectar y proteger la zona rápidamente, preferentemente con guantes de goma de un solo uso.
  - Ambas opciones son correctas
11. El manejo de alimentos crudos y cocinados sin separación de utensilios y sin lavarnos las manos al cambiar de un género a otro.
- Es una práctica habitual en la manipulación de los alimentos.
  - Es un peligro porque se produce contaminación cruzada.
  - Se soluciona utilizando guantes
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
  - 65 °C
  - 70 °C
13. La mejor temperatura de crecimiento de los gérmenes es la propia del cuerpo humano, entre 36º y 37 °C.
- Verdadero
  - Falso
14. La congelación destruye todos los gérmenes que puedan tener los alimentos:
- Verdadero
  - Falso

**15. Los gérmenes se desarrollan mejor en alimentos:**

- a. Con alto contenido en agua.
- b. Cuanto más ricos en azúcares y proteínas son.
- c. Ambas opciones son correctas.

**16. El estafilococos:**

- a. Es una toxina que se destruye con el calor.
- b. Se encuentra en la nariz, garganta y piel, por tanto se transmite por secreciones nasales, bucales o de los oídos.
- c. Es una bacteria que se encuentra en el intestino humano y de los animales.

**17. La escherichia coli:**

- a. Es una bacteria similar a la salmonella que provoca intoxicaciones graves.
- b. No se consigue prevenir ni con lavado de manos.
- c. Se elimina por encima de 50 °C

**18. Es un requisito imprescindible en el transporte de alimentos:**

- a. Mantener los contenedores y receptáculos limpios y en buen estado.
- b. Controlar las temperaturas y mantenerla adecuadamente.
- c. Ambas opciones anteriores son correctas.

**19. Una limpieza con agua y lejía, sería una limpieza con método:**

- a. Físico
- b. Químico
- c. Biológico

**20. Se recomienda colocar en los estantes elevados de las cámaras los alimentos:**

- a. Ya cocinados, perfectamente protegidos o envasados.
- b. Los productos más frescos y sin cocinar.
- c. Los productos intermedios, limpios o racionados.