

# PREGUNTAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

## Tipos de Alimentos y Contaminación

Señale con una cruz en el casillero correspondiente si las afirmaciones son correctas:

a) Los alimentos de alto riesgo se caracterizan por:

- Alto contenido de proteínas.
- Ser poco húmedos.
- Ser extremadamente ácidos.

b) Los alimentos de bajo riesgo se caracterizan por:

- Descomponerse fácilmente a temperatura ambiente.
- Ser alimentos como Encurtidos, galletitas y azúcar.
- Deben ser mantenidos con refrigeración.

Indique con una cruz cual es el tipo de contaminación que se presenta en cada uno de los siguientes casos:

a) Hemos realizado la limpieza y quedaron restos de desinfectante en la tina de elaboración de queso

- |           |                          |
|-----------|--------------------------|
| FÍSICA    | <input type="checkbox"/> |
| QUÍMICA   | <input type="checkbox"/> |
| BIOLÓGICA | <input type="checkbox"/> |

b) Hemos agregado los aditivos (polifosfatos) a la masa de preparación de los embutidos y sin darnos cuenta se nos cayó un clip del cierre del paquete.

- |           |                          |
|-----------|--------------------------|
| FÍSICA    | <input type="checkbox"/> |
| QUÍMICA   | <input type="checkbox"/> |
| BIOLÓGICA | <input type="checkbox"/> |

c) Luego de toda la mañana sin lavarnos las manos y ya sobre el mediodía comenzamos la tarea de moldear los quesos para la variedad port salut.

- |           |                          |
|-----------|--------------------------|
| FÍSICA    | <input type="checkbox"/> |
| QUÍMICA   | <input type="checkbox"/> |
| BIOLÓGICA | <input type="checkbox"/> |

d) Sobre la mesa donde preparamos las verduras para las bandejas de ensaladas estuvo el gato durmiendo.

- |           |                          |
|-----------|--------------------------|
| FÍSICA    | <input type="checkbox"/> |
| QUÍMICA   | <input type="checkbox"/> |
| BIOLÓGICA | <input type="checkbox"/> |

e) Durante el amasado del pan se nos cae un aro y no logramos darnos cuenta

- |           |                          |
|-----------|--------------------------|
| FÍSICA    | <input type="checkbox"/> |
| QUÍMICA   | <input type="checkbox"/> |
| BIOLÓGICA | <input type="checkbox"/> |

f) Para un pastón de chorizo seco nos confundimos y en vez de agregar 50 gr. agregamos 500 gr. de aditivo

- |           |                          |
|-----------|--------------------------|
| FÍSICA    | <input type="checkbox"/> |
| QUÍMICA   | <input type="checkbox"/> |
| BIOLÓGICA | <input type="checkbox"/> |

## Enfermedades Transmitidas por los Alimentos

Indique con una cruz si los siguientes casos se tratan de infecciones alimentarias o intoxicaciones alimentarias:

- 
- a) Hemos consumido yogurt en grandes cantidades y las bacterias produjeron una desestabilización intestinal (diarrea). 

Intoxicación Alimentaria	<input type="checkbox"/>
Infección Alimentaria	<input type="checkbox"/>
- b) Hemos consumido pescado en mal estado y sus toxinas nos enfermaron. 

Intoxicación Alimentaria	<input type="checkbox"/>
Infección Alimentaria	<input type="checkbox"/>
- 

## Factores externos. Temperatura. Nutrientes. Oxígeno. Agua. Acidez

Marque la respuesta correcta:

- 
- a) Las bacterias responsables de las ETA'S generalmente crecen mejor alrededor de los: 55° C   
37° C   
25° C
- b) Entre los -20 y -40 °C se encuentra la zona térmica de: -Desarrollo máximo de mesófilos   
-Destrucción de bacterias por frío   
-Disminución de actividad bacteriana
- c) Entre los 60 y 80 °C se encuentra la zona térmica de: -Máximo crecimiento bacteriano   
-Zona térmica de pasteurización   
-Destrucción de esporas
- d) Los alimentos se envasan al vacío porque: -Los anaerobios crecen mas lentamente que los aerobios   
-Los anaerobios son los únicos responsables de las ETA'S
- e) El agua que utilizan los microorganismos para su crecimiento y multiplicación es: -El agua libre en el alimento   
-La humedad del ambiente   
-El agua unida a los componentes alimentarios
- f) Con las mermeladas y salmueras logramos ampliar la vida útil del alimento porque: -La sal y el azúcar son bactericidas   
-Reducimos el agua libre en el alimento   
-Menor movilidad de las bacterias
-

## Vías de contaminación.

Ordene los siguientes grupos de palabras de acuerdo con el curso de la contaminación: (ubique los números que las identifican en orden en los casilleros de al lado)

O  
R  
D  
E  
N  
↓

<u>1</u> Aire	
<u>2</u> Boca	
<u>3</u> Alimento	
<u>4</u> Tos	

<u>1</u> Manos	
<u>2</u> Alimentos	
<u>3</u> Animales	

<u>1</u> Alimento	
<u>2</u> Manos	
<u>3</u> Estornudo	

<u>1</u> Manos	
<u>2</u> Vestimenta	
<u>3</u> Alimento	
<u>4</u> Heces	

## La contaminación Cruzada

Señale con una cruz en el casillero correspondiente si las afirmaciones son correctas:

- La contaminación cruzada es producto de un mal tratamiento térmico
- La contaminación cruzada es producto de poner en contacto alimentos crudos con alimentos cocidos.
- Cuando utilizamos un cuchillo oxidado provocamos la contaminación cruzada
- Si luego de trocear un pollo crudo con el mismo cuchillo cortamos el asado ya cocido, provocamos la contaminación cruzada.

## Evolución de la carga bacteriana

Marque la respuesta correcta:

- 
- a) Con cada operación que realizamos tenemos que:
- La temperatura aumenta
  - La carga bacteriana aumenta
  - El producto pierde humedad
- 
- b) Las verduras poseen importante carga bacteriana por lo tanto:
- No ponerlas en contacto con alimentos ricos en sustratos
  - Son ideales para preparar un pastel de carne bien jugoso
-

## **Modo de evitar las contaminaciones**

Marque la respuesta correcta:

- 
- a) Para poder aplicar los remedios ante una contaminación tenemos que:
- Desinfectar inmediatamente el establecimiento
  - Determinar las causas de contaminación
  - Insistir con la higiene del personal
- 

Para las siguientes causas de contaminación marque su acción correspondiente:

- 
- a) Normalmente se mantienen los alimentos al ambiente por tiempos prolongados y sin protección
- Realizar tratamientos térmicos sobre los alimentos
  - Aregar aditivos que conserven a los alimentos
  - Reducir al maximo el tiempo en que los alimentos están a temperatura ambiente
- 

## **Importancia de la Temperatura**

### **El Frío**

Marque la respuesta correcta:

- 
- a) Cuando almacenamos en cámaras los alimentos a congelar debemos tener en cuenta los pesos de estos para:
- Mantener el orden en la cámara
  - Para que el frío alcance el centro térmico en tiempos similares en todos los productos
  - Para favorecer la rotación en la cámara
- 
- b) Como el frío no destruye a los microorganismos sobre los alimentos tenemos que:
- Mantener la cadena de frío
  - Conservar el envoltorio original
  - Realizar adecuados tratamientos térmicos
- 
- c) La cantidad de bacterias es suficiente para enfermarnos con una ingesta normal pero como se mantuvo congelado el crecimiento se frenó, entonces:
- Podemos consumirlo normalmente
  - Al consumirlo podemos enfermarnos
  - Congelado no nos hace daño
-

Señale con una cruz en el casillero correspondiente si las afirmaciones son correctas:

- Con la refrigeración (6 a 10 °C) se bloquea el crecimiento de las bacterias que producen toxifiinfecciones dentro del lapso de vida útil.
- Con la congelación (-15°C) se mantiene aún el crecimiento microbiano
- A temperatura ambiente en el intervalos de 20 a 40 °C los alimentos deben permanecer el menos tiempo posible.
- Para aprovechar los espacios a los alimentos los almacenamos contra las paredes de las cámaras.
- La circulación de aire en las cámaras reduce la velocidad de congelamiento.
- Los recipientes de metal o vidrio se almacenan en la parte superior de las cámaras

### **Reglas para conservar los alimentos**

Marque la respuesta correcta:

---

a) Las carnes rojas, las aves y los chacinados deben almacenarse en cámaras espacios separados:

- Porque tienen distinto punto de congelación
  - Porque los chacinados se humedecen
  - Para evitar la contaminación cruzada
- 

Señale con una cruz en el casillero correspondiente si las afirmaciones son correctas:

- En las cámaras los productos sin empaquetar deben ubicarse sobre los empaquetados
- Las verduras frescas poseen alta carga bacteriana por lo tanto debemos evitar que entren en contacto con alimentos como carnes porque estos le proveerán sustrato para multiplicarse
- La rotación de los productos en las cámaras sirve para evitar remanentes en cámara de productos vencidos

## **El Calor**

Marque la respuesta correcta:

- 
- |  |  |
|--|--|
| a) Al tratamiento de los alimentos a temperaturas de 65 – 80 °C por algunos minutos se lo conoce como: | -Esterilización <input type="checkbox"/> |
|  | -Liofilización <input type="checkbox"/>  |
|  | -Pasteurización <input type="checkbox"/> |
- 
- |   |  |
|---|--|
| b) Al tratamiento de los alimentos a temperaturas de mas de 100 °C se lo conoce como: | -Esterilización <input type="checkbox"/> |
|   | -Liofilización <input type="checkbox"/>  |
|   | -Pasteurización <input type="checkbox"/> |
- 

## **La higiene del personal**

Marque con una cruz la opción que corresponda para completar las siguientes oraciones:

- Es primordial tener en cuenta todos los aspectos relacionados con la higiene. El personal no debe ser un foco de .....
- Concentración   
Acumulación   
Contaminación
- Las manos deben lavarse cada vez que .....
- se usan guantes   
se manipulan alimentos   
se convierten en factor contaminante

Marque con una cruz la opción correspondiente para las siguientes señales:



- No fumar durante el horario de trabajo   
No arrojar colillas en este sector   
No fumar en este sector



- No beber durante el horario de trabajo   
No beber en este sector   
No beber agua no potable

## Diseño de local

Es obligación legal que los locales de manipulación de alimentos posean adecuado abastecimiento de agua caliente y fría potables?

VERDADERO/FALSO

Para reducir el riesgo de contaminación cruzada deberían existir áreas separadas de preparación de alimentos crudos y cocidos?

VERDADERO/FALSO

¿Qué debería haber en un lavamanos de un local de manipulación de alimentos?

- a) Agua caliente y fría
- b) Cepillo de uñas y jabón desinfectante
- c) Un sistema para secarse las manos
- d) Todos los anteriores


El equipo que está demasiado cerca de las paredes debería tener ruedas para facilitar la limpieza?

VERDADERO/FALSO

## El equipo

Si desinfectamos regularmente un equipo agrietado o golpeado no hay ningún peligro de contaminación

VERDADERO/FALSO

El equipo debería limpiarse y desinfectarse...

- a) Sólo después de usarlo
- b) Cuando esté sucio
- c) Después de usarlo, y si no se usa de manera regular
- d) Mensualmente


Cuál es la principal razón por la que las tablas de cortado de madera no son adecuadas?

- a) Son pesadas de trasladar
- b) Son absorbentes y albergan bacterias patógenas y alterantes
- c) Son muy caras
- d) Se pueden astillar y herir al personal


Las mesadas de acero inoxidable son más adecuadas porque...

- a) Son muy resistentes y duraderas
- b) Son muy estables y no se mueven fácilmente
- c) Se desinfectan fácilmente
- d) Proporcionan una superficie fría para preparar alimentos en frío


## **Desperdicios y basura**

Cuál es la principal consideración a tener en cuenta respecto de los contenedores de basura?

- a) Que sean ligeros de manejar
- b) Que sean suficientemente grandes para contener basura de varios días de trabajo
- c) Que tengan un color brillante que facilite su identificación
- d) Que tengan una tapa adecuada y se desinfecten fácilmente


Los contenedores de basura fuera del edificio deberían estar por encima del nivel del suelo y poseer un cierre seguro para prevenir...

- a) Los malos olores
- b) El acceso de animales, roedores y pájaros
- c) Que se derrame su contenido


Siempre deben lavarse las manos después de manejar basura.

VERDADERO/FALSO

## **Limpieza y desinfección**

Una sustancia química que sirve para eliminar la grasa, restos de suciedad y restos de un alimento es un...

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


Los desinfectantes se utilizan para...

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


La temperatura óptima del agua para limpiar el equipo es...

- a) 82-85°C
- b) 30-37°C
- c) 50-60 °C
- d) 5-65°C


La temperatura óptima del agua para desinfectar el equipo es...

- a) 82-85°C
- b) 30-37°C
- c) 50-60 °C
- d) 5-65°C


Qué es lo más importante al higienizar los suelos de los locales?

- a) Dejar los suelos húmedos
- b) Eliminar todo rastro de suciedad con agua caliente y detergente antes de desinfectar
- c) Limpiar los suelos diariamente


Los desinfectantes deberían...

- a) Utilizarse en lugar del detergente
- b) Actuar durante el tiempo que sea necesario
- c) Conservarse en la zona de manipulación de alimentos
- d) Ser tan fuertes como sea posible


### **Control de plagas**

La principal razón del control de plagas es porque ellas...

- a) Ayudan a las tareas de limpieza
- b) Transmiten enfermedades
- c) Desagradan a los consumidores y al personal
- d) Se comen los alimentos


Las ratas y los ratones no serán atraídos a los locales si usted...

- a) Tiene un gato
- b) Emplea trampas y venenos
- c) Mantiene todas las puertas cerradas
- d) Mantiene todo limpio y desinfectado


El mejor medio de controlar las moscas es...

- a) Utilizar papel atrapamoscas
- b) Utilizar sprays antimoscas
- c) Utilizar lámparas ultravioleta destructoras de moscas
- d) Mantener las ventanas cerradas


Son animales-plaga...

- a) Las ratas y los ratones
- b) Las moscas y las cucarachas
- c) Los perros, gatos y pájaros
- d) Todos ellos


Si percibe indicios de la presencia de plagas en su planta, debería...

- a) Limpiar y desinfectar el área
- b) Poner trampas
- c) Poner veneno
- d) Llamar a una empresa de control de plagas


Cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?

- a) Las plagas en la cocina no constituyen peligro si se mantienen los alimentos cubiertos y son almacenados al menos a 30 cm del suelo.
- b) Las plagas y los animales domésticos nunca deben entrar en las áreas de manipulación de alimentos.
- c) Los animales domésticos no son un peligro en las zonas de manipulación de alimentos.
