

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	<div>FÍSICA <input type="checkbox"/></div> <div>QUÍMICA <input type="checkbox"/></div> <div>BIOLÓGICA <input type="checkbox"/></div>
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.	<div>FÍSICA <input type="checkbox"/></div> <div>QUÍMICA <input type="checkbox"/></div> <div>BIOLÓGICA <input type="checkbox"/></div>
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.	<div>FÍSICA <input type="checkbox"/></div> <div>QUÍMICA <input type="checkbox"/></div> <div>BIOLÓGICA <input type="checkbox"/></div>
d) Sobre la mesa donde preparamos las verduras para las bandejas de ensaladas estuvo el gato durmiendo.	<div>FÍSICA <input type="checkbox"/></div> <div>QUÍMICA <input type="checkbox"/></div> <div>BIOLÓGICA <input type="checkbox"/></div>
e) Durante el amasado del pan se nos cae un aro y no logramos darnos cuenta	<div>FÍSICA <input type="checkbox"/></div> <div>QUÍMICA <input type="checkbox"/></div> <div>BIOLÓGICA <input type="checkbox"/></div>
f) Para un pastón de chorizo seco nos confundimos y en vez de agregar 50 gr. agregamos 500 gr. de aditivo	<div>FÍSICA <input type="checkbox"/></div> <div>QUÍMICA <input type="checkbox"/></div> <div>BIOLÓGICA <input type="checkbox"/></div>

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).	<input type="checkbox"/> Intoxicación Alimentaria	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Infección Alimentaria	<input type="checkbox"/>
b) Hemos consumido pescado en mal estado y sus toxinas nos enfermaron.	<input type="checkbox"/> Intoxicación Alimentaria	<input type="checkbox"/>
	<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 <input type="checkbox"/>	
	37° C <input type="checkbox"/>	
	25° C <input type="checkbox"/>	
b) Entre los -20 y -40 °C se encuentra la zona térmica de:	-Desarrollo máximo de mesófilos <input type="checkbox"/>	
	-Destrucción de bacterias por frío <input type="checkbox"/>	
	-Disminución de actividad bacteriana <input type="checkbox"/>	
c) Entre los 60 y 80 °C se encuentra la zona térmica de:	-Máximo crecimiento bacteriano <input type="checkbox"/>	
	-Zona térmica de pasteurización <input type="checkbox"/>	
	-Destrucción de esporas <input type="checkbox"/>	
d) Los alimentos se envasan al vacío porque:	-Los anaerobios crecen mas lentamente que los aerobios <input type="checkbox"/>	
	-Los anaerobios son los únicos responsables de las ETA'S <input type="checkbox"/>	
e) El agua que utilizan los microorganismos para su crecimiento y multiplicación es:	-El agua libre en el alimento <input type="checkbox"/>	
	-La humedad del ambiente <input type="checkbox"/>	
	-El agua unida a los componentes alimentarios <input type="checkbox"/>	
f) Con las mermeladas y salmueras logramos ampliar la vida útil del alimento porque:	-La sal y el azúcar son bactericidas <input type="checkbox"/>	
	-Reducimos el agua libre en el alimento <input type="checkbox"/>	
	-Menor movilidad de las bacterias <input type="checkbox"/>	

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>1</u> Manos		<u>1</u> Alimento		<u>1</u> Manos	
	<u>2</u> Boca		<u>2</u> Alimentos		<u>2</u> Manos		<u>2</u> Vestimenta	
	<u>3</u> Alimento		<u>3</u> Animales		<u>3</u> Estornudo		<u>3</u> Alimento	
	<u>4</u> Tos						<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	<input type="checkbox"/>
	-La carga bacteriana aumenta	<input type="checkbox"/>
	-El producto pierde humedad	<input type="checkbox"/>
b) Las verduras poseen importante carga bacteriana por lo tanto:	-No ponerlas en contacto alimentos ricos en sustratos	<input type="checkbox"/>
	-Son Ideales para preparar un pastel de carne bien jugoso	<input type="checkbox"/>

Modo de evitar las contaminaciones

Marque la respuesta correcta:

- | | | |
|--|--|--------------------------|
| a) Para poder aplicar los remedios ante una contaminación tenemos que: | -Desinfectar inmediatamente el establecimiento | <input type="checkbox"/> |
| | -Determinar las causas de contaminación | <input type="checkbox"/> |
| | -Insistir con la higiene del personal | <input type="checkbox"/> |

Para las siguientes causas de contaminación marque su acción correspondiente:

- | | | |
|--|--|--------------------------|
| | -Realizar tratamientos térmicos sobre los alimentos | <input type="checkbox"/> |
| a) Normalmente se mantienen los alimentos al ambiente por tiempos prolongados y sin protección | -Agregar aditivos que conserven a los alimentos | <input type="checkbox"/> |
| | -Reducir al maximo el tiempo en que los alimentos están a temperatura ambiente | <input type="checkbox"/> |

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 | <input type="checkbox"/> |
| | -Para que el frío alcance el centro térmico en tiempos similares en todos los productos | <input type="checkbox"/> |
| | -Para favorecer la rotación en la cámara | <input type="checkbox"/> |
| b) Como el frío no destruye a los microorganismos sobre los alimentos tenemos que: | -Mantener la cadena de frío | <input type="checkbox"/> |
| | -Conservar el envoltorio original | <input type="checkbox"/> |
| | -Realizar adecuados tratamientos térmicos | <input type="checkbox"/> |
| 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 | <input type="checkbox"/> |
| | -Al consumirlo podemos enfermarnos | <input type="checkbox"/> |
| | -Congelado no nos hace daño | <input type="checkbox"/> |

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 toxiinfecciones 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	<input type="checkbox"/>
	-Porque los chacinados se humedecen	<input type="checkbox"/>
	-Para evitar la contaminación cruzada	<input type="checkbox"/>

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 al 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.
