

CAMPAÑA 2019/2020

FORMACIÓN IMPARTIDA: INSTRUCCIONES DE BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION. FORMACION BASICA MANIPULADOR DE ALIMENTOS. DIFUSION DE BUENAS PRACTICAS HIGIENICAS DE TRABAJO Y AMBIENTALES DE CONESA (F INTERNA) SEGÚN FR-PR009-05. GUIA BUENAS PRACTICAS.

NOMBRE:

APELLIDOS:

DNI:

CRITERIO DE EVALUACIÓN: Se considera APTO un resultado de 5 o más respuestas correctas.

APTO

NO APTO

A continuación, lea detenidamente y responda a las cuestiones planteadas marcando con una X la opción correcta.

1. ¿Cuál de los siguientes métodos NO sirve para conservar un alimento?

- a) Esterilizar a más de 120 °C.
- b) Congelar a -18 °C
- c) Soplar si se cae algo al suelo para quitar el polvo.

2. ¿Qué actuación es adecuada si un manipulador de alimentos presenta síntomas de gastroenteritis o fiebre?

- a) Debe informar lo antes posible a la dirección, antes de la jornada o durante el transcurso de la misma.
- b) Seguir trabajando si los síntomas no son muy fuertes.
- c) Irse a casa sin decir nada.

3. ¿El uniforme de trabajo se puede usar fuera de las instalaciones de la fábrica?:

- a) Si, es muy cómodo para cualquier otra tarea.
- b) No, como medida de higiene, está prohibido su uso fuera de las instalaciones.
- c) Sí, pero sólo si no se mancha.

4. Indica cuál de las siguientes opciones NO es una medida de higiene en el trabajo:

- a) Lavarse las manos con frecuencia.
- b) Echarse mucho perfume para oler bien
- c) Mantener el pelo recogido y con redecilla.

5. ¿Qué es el sistema APPCC (análisis de peligros y puntos de control crítico)?

- a) Es un proceso sistemático preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria, de forma lógica y objetiva.
- b) Es un programa informático de administración de facturas.
- c) Ninguna es correcta

6. Si se necesita limpiar la zona de trabajo, ¿se puede usar cualquier útil de limpieza?

- a) Si, mientras estén en buen estado.
- b) Sí, mientras no moleste a nadie.
- c) No, hay útiles de limpieza de colores diferentes según cada zona. Sólo se debe usar el que corresponda a la zona que haya que limpiar.

7. ¿Cómo deben utilizarse los productos químicos?

- a) No hay que hacer nada especial, sólo hay que tener cuidado de no verterlos.
- b) Se deben usar en gran cantidad para que hagan efecto más rápido.
- c) Se debe leer la ficha de seguridad o etiquetas antes de su uso, utilizar las medidas de protección personales adecuadas y siempre guardarlos en el almacén bajo llave después de usarlos.

8. ¿En qué contenedor debemos tirar las cajas de cartón?:

- a) Contenedor amarillo
- b) Contenedor azul
- c) Contenedor verde

9. ¿Qué se debe hacer si ocurre una explosión?:

- a) Echar agua en abundancia con una manguera.
- b) Avisar inmediatamente a un superior, llamar al 112 y actuar según sus instrucciones.
- c) Dejarlo en el suelo y salir corriendo.

10. ¿Deben llevar algún tipo de vestimenta especial el personal ajeno a la empresa?

- a) No, basta con que no se meta en las zonas de producción sin avisar.
- b) Si, debe llevar una bata desechable de color Blanco y una redecilla en el pelo blanca.
- c) Si, deben venir con ropa fresca para no pasar calor.

Firma