

EVALUACIÓN – MANIPULACIÓN E INOCUIDAD ALIMENTARIA DIA 1

1. ¿Qué es el Codex Alimentarius?

- A) Un reglamento exclusivo para Ecuador
- B) Un conjunto de normas internacionales para proteger la salud del consumidor y asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos
- C) Un manual interno de las empresas alimentarias
- D) Un sistema de auditorías sanitarias

Respuesta correcta: B

2. ¿Cuál es el principal objetivo de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?

- A) Aumentar la producción
- B) Reducir costos operativos
- C) Garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos
- D) Mejorar el marketing del producto

Respuesta correcta: C

3. Un manipulador presenta una herida pequeña en la mano. ¿Cómo debe actuar?

- A) Continuar trabajando sin problema
- B) Cubrir la herida con una curita común
- C) Cubrir la herida con apósito impermeable y usar guantes
- D) Lavarse las manos y no usar guantes

Respuesta correcta: C

4. ¿Cuál es el tipo de jabón recomendado para el lavado de manos en áreas de alimentos?

- A) Jabón sólido perfumado
- B) Jabón líquido neutro o antibacterial
- C) Detergente industrial
- D) Jabón artesanal

Respuesta correcta: B

5. ¿En qué momento es OBLIGATORIO lavarse las manos?

- A) Solo al iniciar la jornada
- B) Después de manipular dinero
- C) Después de ir al baño, toser, estornudar o manipular basura
- D) Solo cuando se ven sucias

Respuesta correcta: C

6. Un trabajador tiene síntomas de gripe y fiebre. ¿Qué es lo correcto según BPM?

- A) Que trabaje con mascarilla
- B) Que trabaje solo en áreas limpias
- C) Que no manipule alimentos hasta recuperarse
- D) Que se lave más seguido las manos

Respuesta correcta: C

7. ¿Cuál de los siguientes objetos personales NO debe estar en el área de producción?

- A) Relojes y anillos
- B) Gorros y cofias
- C) Guantes descartables
- D) Mandiles

Respuesta correcta: A

8. Un manipulador se rasca la cabeza durante la producción. ¿Qué debe hacer inmediatamente?

- A) Nada, no es grave
- B) Cambiar de actividad
- C) Lavarse las manos antes de continuar
- D) Solo colocarse el gorro

Respuesta correcta: C

9. ¿Cuál es un ejemplo de mala conducta del personal según inocuidad alimentaria?

- A) Hablar poco durante el trabajo
- B) Comer o masticar chicle en el área de producción
- C) Usar uniforme limpio
- D) Lavarse las manos frecuentemente

Respuesta correcta: B

10. ¿Qué acción puede provocar contaminación cruzada directa?

- A) Usar tablas separadas para carnes y vegetales
- B) Manipular alimentos crudos y cocidos con los mismos utensilios sin lavar
- C) Almacenar alimentos en envases cerrados
- D) Usar guantes limpios

Respuesta correcta: B

11. El uniforme del manipulador debe ser:

- A) De cualquier color
- B) Limpio, exclusivo para el área de trabajo y en buen estado
- C) El mismo que usa en la calle
- D) Opcional según la empresa

Respuesta correcta: B

12. ¿Cuál es una práctica correcta durante el lavado de manos?

- A) Secarse con trapos reutilizables
- B) Usar aire o toallas desechables
- C) Enjuagar rápidamente
- D) Usar solo agua

Respuesta correcta: B

13. Un trabajador deja su celular sobre la mesa de trabajo. Esto es:

- A) Aceptable si no lo usa
- B) Permitido con funda
- C) Una fuente de contaminación
- D) Una práctica recomendada

Respuesta correcta: C

14. ¿Por qué el estado de salud del personal es clave en la inocuidad alimentaria?

- A) Porque mejora la imagen de la empresa
- B) Porque evita sanciones legales
- C) Porque puede ser fuente directa de contaminación biológica
- D) Porque aumenta la productividad

Respuesta correcta: C

15. Según el Codex y las BPM, el manipulador de alimentos debe:

- A) Priorizar la rapidez sobre la higiene
- B) Cumplir normas de higiene, salud y conducta personal
- C) Trabajar solo con experiencia empírica
- D) Evitar capacitaciones constantes

Respuesta correcta: B