

CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS DIA 2

1 ¿Cuál es la indumentaria OBLIGATORIA para un manipulador de alimentos?

- A) Ropa de calle limpia
- B) Mandil, gorro/cofia y calzado cerrado
- C) Mandil y gorra deportiva
- D) Solo guantes

Respuesta correcta: B

2 ¿Por qué el uso de gorro o cofia es obligatorio?

- A) Por imagen institucional
- B) Para evitar la caída de cabello y contaminación física
- C) Para diferenciar áreas
- D) Para proteger al trabajador del frío

Respuesta correcta: B

3 ¿Qué característica debe tener el uniforme del manipulador?

- A) Ser oscuro para no mancharse
- B) Ser exclusivo del área de trabajo y fácil de lavar
- C) Ser ajustado al cuerpo
- D) Ser de uso opcional

Respuesta correcta: B

4 Un trabajador ingresa con el uniforme desde la calle. ¿Esto es:

- A) Correcto si está limpio
- B) Aceptable solo en microempresas
- C) Incorrecto según BPM
- D) Permitido si usa gorro

Respuesta correcta: C

5 ¿Cuál es la temperatura adecuada para conservar cárnicos refrigerados?

- A) 10 a 15 °C
- B) 5 a 8 °C
- C) 0 a 4 °C
- D) -18 °C

Respuesta correcta: C

6 La temperatura de congelación recomendada para carnes es:

- A) -5 °C
- B) 0 °C
- C) -10 °C
- D) -18 °C o menor

Respuesta correcta: D

7 ¿Qué práctica evita la contaminación cruzada en cárnicos?

- A) Lavar la carne cruda
- B) Usar la misma tabla para todo
- C) Separar carnes crudas de alimentos listos
- D) Almacenar todo junto en refrigeración

Respuesta correcta: C

8¿Qué característica describe correctamente a una carne tipo PSE?

- A) Color oscuro, textura firme y pH elevado
- B) Color pálido, textura blanda y exudación elevada
- C) Color normal y alta capacidad de retención de agua
- D) Color rojizo intenso y textura seca

Respuesta correcta: B

9 Durante el descongelamiento de carne, ¿qué método es correcto?

- A) A temperatura ambiente
- B) Bajo el sol
- C) En refrigeración controlada
- D) En agua caliente

Respuesta correcta: C

10 Un manipulador corta carne cruda y luego pan sin cambiar guantes. Esto es:

- A) Aceptable si el guante está limpio
- B) Incorrecto por contaminación cruzada
- C) Permitido en producción rápida
- D) Recomendado para ahorrar tiempo

Respuesta correcta: B

11 ¿Qué característica es propia de una carne tipo DFD?

- A) pH bajo, color pálido y alta pérdida de agua
- B) pH normal y textura blanda
- C) pH elevado, color oscuro y textura firme
- D) Color claro y olor ácido

Respuesta correcta: C

12 ¿Cuál es un error común en el manejo de cárnicos?

- A) Controlar temperaturas
- B) Mantener cadena de frío
- C) Re-congelar carne descongelada
- D) Usar equipos exclusivos

Respuesta correcta: C

13 El uso de guantes en cárnicos:

- A) Reemplaza el lavado de manos
- B) Evita toda contaminación
- C) No elimina la necesidad de higiene de manos
- D) Es opcional

Respuesta correcta: C

14 ¿Qué acción indica mala higiene operativa?

- A) Desinfectar superficies
- B) Cambiar uniforme cuando se ensucia
- C) Manipular carne con heridas descubiertas
- D) Usar utensilios diferenciados

Respuesta correcta: C

15 Según BPM, el manipulador que trabaja con cárnicos debe:

- A) Priorizar velocidad

- B) Mantener higiene, control de temperatura y orden
- C) Trabajar sin uniforme para mayor comodidad
- D) Manipular varios alimentos sin separación

Respuesta correcta: B