REACTIVOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. **Cuál es el significado de BPM:**
2. Buenas Prácticas de Mantenimiento
3. Buenas Prácticas de Manufactura
4. Buenas Prácticas de Manejo
5. Ninguna de las anteriores
6. **Cuál es el significado de HACCP:**
7. Hazard Analysis and Critical Control Product
8. Higiene, Análisis y Control de Calidad en Productos
9. Hazard Analysis and Critical Control Point
10. Ninguna de las anteriores
11. **Los sistemas de calidad que aseguran la inocuidad de los productos alimenticios son:**
12. BPA y BPO
13. POES y MIP
14. BPM y HACCP
15. Ninguna de las anteriores
16. **Las Buenas Prácticas de Manufactura son un prerrequisito e indispensables para:**
17. Implementar el sistema HACCP
18. Implementar el programa de Gestión de Calidad Total
19. Implementar sistemas de calidad ISO 9000.
20. Todas las anteriores
21. **Señale el principio que no corresponde a las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura):**
22. Materias Primas
23. Establecimientos
24. Proveedores
25. Higiene en la Elaboración
26. Almacenamiento y Transporte de Materias Primas y Producto Final
27. Control de Procesos en la Producción
28. Documentación
29. **Las Materias Primas deben ser almacenadas en condiciones apropiadas que aseguren la protección contra contaminantes. Además, deben tenerse en cuentas las condiciones óptimas de almacenamiento como temperatura, humedad, ventilación e iluminación.**
30. Verdadero
31. Falso
32. **En una empresa agroindustrial, las aberturas del establecimiento deben permitir la entrada de: animales domésticos, insectos, roedores, moscas y contaminantes del medio ambiente como humo, polvo, vapor.**
33. Verdadero
34. Falso
35. **Los equipos y utensilios para la manipulación de alimentos deben ser de un material que no transmita sustancias** (............…)**, olores ni sabores. Se recomienda evitar el uso de** (……………) **y de productos que puedan corroerse.**
36. benéficas- maderas
37. tóxicas- maderas
38. benéficas- plásticos
39. Ninguna de las anteriores
40. **Para la limpieza y la desinfección es recomendable aplicar los POES, su significado es:**
41. Procedimientos Operativos Estatales de Seguridad
42. Programas Operativos Estandarizados de Salud
43. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento
44. Ninguna de las anteriores
45. **Escoja la secuencia correcta:**

Las sustancias tóxicas (plaguicidas, solventes u otras sustancias) deben estar (…………..) con un etiquetado bien visible y ser (…………..) en áreas exclusivas. Estas sustancias deben ser manipuladas sólo por personas (……..…..…).

1. rotuladas - almacenadas - autorizadas
2. autorizadas - rotuladas - almacenadas
3. almacenadas - autorizadas - rotuladas
4. ninguna de las anteriores.
5. **El personal de la zona de producción y que están en contacto directo con los alimentos deben someterse a exámenes médicos, no solamente previamente al ingreso, sino periódicamente.**
6. Verdadero
7. Falso
8. **Señale la respuesta incorrecta**

El personal debe realizar el lavado de manos:

1. antes de iniciar el trabajo
2. después usar el baño
3. durante el uso de instrumentos de medición
4. después de haber manipulado material contaminado
5. todas las veces que las manos se vuelvan un factor contaminante.
6. **Todo el personal que esté de servicio en la zona de manipulación debe mantener la (……………..), debe llevar ropa protectora, calzado adecuado y cubre cabeza. No debe trabajarse con anillos, colgantes, relojes y pulseras durante la manipulación de (…………..) y alimentos.**
7. conducta- materia prima
8. higiene personal- equipos
9. higiene personal- materia prima
10. ninguna de las anteriores
11. **Empareje según corresponda**
12. Higiene en la Elaboración
13. Almacenamiento y Transporte de Materias Primas y Producto Final
14. Control de Procesos en la Producción
15. Durante el almacenamiento debe realizarse una inspección periódica de productos terminados, no deben dejarse en un mismo lugar los alimentos terminados con las materias primas.
16. Las materias primas utilizadas no deben contener parásitos, microorganismos o sustancias tóxicas, descompuestas o extrañas.
17. Los controles sirven para detectar la presencia de contaminantes físicos, químicos y/o microbiológicos.
18. 1b, 2a, 3c
19. 1c, 2b, 3a
20. 1a, 2c, 3b
21. Ninguna de las anteriores
22. **En cuanto al principio de Documentación de las BPM:**

“El sistema de documentación deberá permitir diferenciar números de (………….), siguiendo la historia de los alimentos desde la utilización de (………….) hasta el producto terminado, incluyendo el (………….) y la distribución”.

1. productos – insumos - embalaje
2. lotes - materiales - empaque
3. lotes – insumos - transporte
4. ninguna de las anteriores
5. **HACCP según la FAO, es “un abordaje preventivo y sistemático dirigido a la prevención y control de peligros ambientales, por medio de inspección y prevención, en lugar de anticipación y pruebas en productos finales”.**
6. Verdadero
7. Falso
8. **Quienes crearon el sistema HACCP**
9. Los miembros del Codex Alimentarios
10. Compañía Pillsbury, NASA y Laboratorios Natick
11. La FAO y FDA
12. Ninguna de las anteriores
13. **Cuáles son los prerrequisitos para aplicar e implementar el sistema HACCP:**
14. ISO 14001
15. ISO 9001
16. BPM y POES
17. Todas las anteriores
18. **Empareje según corresponda:**
19. HACCP
20. Plan HACCP
21. Peligros
22. Identificación de Peligros
23. Agentes biológicos, químicos o físicos presentes en un alimento que pueden ser desfavorables para la salud.
24. Es el sistema que permite identificar, evaluar y controlar los peligros que son significativos para la seguridad de los alimentos.
25. Proceso de recolectar y evaluar información sobrelos peligros y las condiciones que conducen asu aparición.
26. Es el documento construido de acuerdo a los principios del HACCP, para asegurar el controlde los peligros.
27. 1c, 2b, 3a, 4d
28. 1b, 2d, 3a, 4c
29. 1d, 2c, 3b, 4a
30. Ninguna de las anteriores
31. **Punto Crítico de Control (PCC) es la etapa del proceso donde es esencial la aplicación de una medida de control para prevenir, eliminar, o disminuir dentro de límites aceptables un peligro.**
32. Verdadero
33. Falso
34. **Límite Crítico (LC) es un criterio que determina la aceptación o el rechazo de algo. Son valores mínimos y/o máximos de parámetros ambientales, microbiológicos o químicos, que deben controlarse en un proceso.**
35. Verdadero
36. Falso
37. **Una de las etapas previas del sistema HACCP, es la formación de un equipo HACCP, la misma que debe estar formado por:**
38. Por personal de producción, ingeniería, aseguramiento de la calidad, limpieza, laboratorio, entre otros.
39. Por personal de mantenimiento, ingeniería, ventas, limpieza, distribución, entre otros.
40. Por personal administrativo, ingeniería, marketing, limpieza, laboratorio, entre otros.
41. Ninguna delas anteriores.
42. **Indique el principio que no corresponde a los 7 principios del HACCP:**
43. Realizar un Análisis de Peligros
44. Determinar los Puntos Críticos de Control
45. Capacitar al personal para desarrollar los PCC
46. Establecer los Límites Críticos para cada PCC
47. Establecer un sistema de vigilancia para el control de los PCC
48. Establecer las medidas correctivas cuando el sistema de vigilancia indica que un PCC no está controlado
49. Establecer los procedimientos de verificación para confirmar que el sistema HACCP funciona eficazmente
50. Establecer un sistema de documentación y registros apropiados para estos principios y su aplicación
51. **La determinación de un PCC en el sistema HACCP se puede facilitar con la aplicación de un (…………..).**
52. diagrama de flujo de proceso
53. esquema de Ishikawa
54. árbol de decisiones
55. Ninguna de las anteriores
56. **La trazabilidad es:**
57. un método que nos permite identificar el origen y el historial de un insumo alimentario aplicado en los productos.
58. una herramienta que nos permite identificar y reconstruir el origen y el historial de un producto alimentario reconociendo todas las fases por las que pasa.
59. un análisis que se hace a una materia prima para identificar sus propiedades y conocer su procedencia.
60. Ninguna de las anteriores.
61. **Existen 3 tipos distintos de trazabilidad que son:**
62. Hacia atrás, de proceso y hacia delante
63. Primaria, secundaria y terciaria
64. Nivel alto, nivel medio y nivel bajo.
65. Ninguna de las anteriores.
66. **En el sistema de trazabilidad se toma en cuenta tres cosas importantes que son:**
67. Identificación del lote, datos del producto y relación entre la identificación del lote y datos del producto.
68. Identificación de la materia prima, datos de la materia prima y relación entre la identificación de la materia prima y datos del mismo.
69. Identificación del producto, datos del producto y relación entre la identificación del producto y datos del producto.
70. Ninguna de las anteriores

**28. Atendiendo a la Norma ISO 22000:2005, validar es:**

a. La obtención de la evidencia de que las medidas de control gestionadas por el plan APPCC y por los PRR operativos son capaces de ser eficaces.

b. Dar firmeza a los procesos e ingredientes utilizados.

c. Obtener con certeza las características de un producto o proceso, conociendo de forma plena sus particularidades.

d. Sinónimo de controlar.

**29. ¿Cuál no es una característica de una auditoría interna en un sistema según la Norma ISO 22000:2005?**

a. Debe ser objetiva e imparcial.

b. Los auditores no deben auditar su propio trabajo.

c. Las actividades de seguimiento deben incluir la verificación de las acciones tomadas.

d. Tiene como objetivo determinar la cantidad de productos que se comercializan.

**30. Señale cuál de las siguientes afirmaciones es falsa:**

a. El análisis de los resultados de las actividades de verificación no proporciona evidencia de la eficacia de las correcciones y las acciones correctivas tomadas.

b. Los resultados de los análisis y de las actividades resultantes se deben registrar e informar a la alta dirección.

c. Los resultados de los análisis y de las actividades deben utilizarse como elemento de entrada para actualizar el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

d. Los análisis de los resultados de las actividades de verificación proporcionan evidencias sobre la eficacia de las correcciones y las acciones correctivas tomadas.

**31. Cuál o cuáles de los siguientes no son mecanismos para la mejora continua del Sistema de Gestión:**

a. La comunicación, tanto interna como externa.

b. Las auditorías internas.

c. El análisis de las auditorías externas.

d. La validación de las medidas de control.

**32. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es incorrecta en relación a las empresas de alimentación?**

a. Las superficies de paredes, tabiques y suelos deberán ser de materiales impermeables.

b. Las paredes y tabiques deberán tener una superficie rugosa hasta una altura apropiada para los trabajos que se realicen.

c. Las ventanas deberán estar provistas de mosquiteras.

d. Las puertas deberán tener una superficie lisa y no absorbente, siendo fáciles de limpiar.

**33. El sistema de abastecimiento de agua no potable…**

a. Deberá tener filtros y sistemas de potabilización con calderas intermedias.

b. Podrá tener conductos comunes con los sistemas de agua potable.

c. No podrán ser usados en la producción de vapor, refrigeración, etc.

d. Deberá ser independiente.

**34. Las instalaciones de limpieza de alimentos, utensilios y equipos deberán Disponer…**

a. De abastecimiento suficiente de agua potable caliente y fría.

b. Obligatoriamente de agua potable y no potable, debiendo permitir diferentes rangos de temperatura.

c. De agua fría exclusivamente, sea o no potable.

d. De instalaciones de agua caliente, no siendo necesaria instalaciones independientes para agua fría, potable o no.

**35. ¿Cuál será el principal principio por el que se exige la adecuación de servicios para la higiene personal en las industrias alimentarias?**

a. Para asegurar un grado de higiene personal y evitar el riesgo de contaminación de los alimentos.

b. Para satisfacer los requerimientos impuestos por la normativa vigente.

c. Para evitar la pérdida o cambio de hábitos de limpieza y desinfección de los trabajadores.

d. Para respetar la intimidad de los trabajadores.

**36. ¿Qué permitirá la implantación de un correcto sistema de ventilación?**

a. Maximizar la contaminación de los alimentos transmitida por el aire.

b. Descontrolar la temperatura ambiente.

c. Evitar la humedad ambiente.

d. Controlar los olores que puedan afectar a la aptitud de los alimentos, entre otros factores.

**37. La zona de almacenamiento deberá…**

a. Permitir un mantenimiento y una limpieza adecuada.

b. Proporcionar un deterioro a los alimentos.

c. Tener temperaturas controladas de entre 2 y 4 ºC.

d. Acceso al anidamiento de plagas.

**38. Según establece la Norma ISO 22000:2005, el control de la documentación incluye…**

a. El control de los requisitos y el control de los registros.

b. El control del proceso y control de los registros.

c. El control de los documentos y control del proceso.

d. El control de los documentos y control de los registros.

**39. ¿Quién tiene que aprobar la política de inocuidad de los alimentos en un sistema de gestión según la Norma ISO 22000:2005?**

a. El líder del equipo de la inocuidad de los alimentos.

b. El técnico de calidad alimentaria en la empresa.

c. El encargado del proceso de producción.

d. La alta dirección.

**40 ¿Cuál es el primer paso a seguir para analizar los peligros para la inocuidad de los alimentos?**

a. Estudio del proceso y su control.

b. Estudio de las características del producto.

c. Formación del equipo de inocuidad de los alimentos.

d. Uso previsto del producto.

**41. ¿Para qué se establece “límite crítico” a un PCC?**

a. Para asegurar que no se supera el nivel aceptable de peligro en el alimento.

b. Para establecer un criterio que determine la aceptabilidad o inaceptabilidad del alimento.

c. Para confirmar que se supera el nivel aceptable de peligro en el alimento.

d. Las respuestas a. y c. son correctas.

**42. ¿A quién debe remitirse la información de las actividades de verificación?**

a. A la alta dirección.

b. Al encargado de personal.

c. Al técnico en calidad alimentaria.

d. Al equipo de inocuidad de los alimentos.

**43. ¿Deben destruirse los productos no inocuos retirados del mercado?**

a. Se pueden utilizar para otros propósitos que no sean los pretendidos originalmente.

b. Sí, siempre.

c. Nunca.

d. Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

**44. La causa, alcance y resultado de una retirada de productos se debe…**

a. Eliminar.

b. Registrar e informar a la alta dirección.

c. Registrar y notificar a los manipuladores de stock.

d. Reajustar, estableciendo nuevos mecanismos de venta.

**45 ¿Cuál es el ámbito de aplicación de la Norma ISO 22000:2005?**

a. Nacional.

b. Internacional.

c. Europeo.

d. Autonómico.

**46. ¿La implantación de la ISO 22000:2005, sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos…**

a. Es de carácter obligatorio.

b. Es de carácter voluntario.

c. Solo deberá ser impuesta en cadenas alimentarias.

d. No requiere seguimiento.

**47. ¿Qué es la inocuidad de los alimentos?**

a. La garantía de que los alimentos no son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso al que se destinan.

b. La garantía de que las condiciones necesarias para asegurar la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

c. La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparan y/o consumen de acuerdo con el uso previsto.

d. Todas las respuestas anteriores son erróneas.

**48. ¿Se define calidad de producto como…**

a. El grado en el que un producto cumple un conjunto de características o rasgos diferenciadores que cumplen con los requisitos, necesidades o expectativas establecidas.

b. La garantía de que los alimentos no causarán daños al consumidor.

c. Las expectativas esperadas por el cliente, que prepare o consuma el producto, de acuerdo con su uso.

d. Todas las respuestas anteriores son correctas.

**49. ¿Legalmente, las bases para garantizar la seguridad alimentaria están en los principios de…**

a. El Codex Alimentarius.

b. Plan APPCC.

c. El programa de prerrequisitos.

d. Las respuestas a., b. y c. son correctas.

**50. ¿Cuál o cuáles de los siguientes aspectos no tienen que contemplarse en un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos?**

a. Homologación de clientes.

b. Trazabilidad.

c. Política de seguridad alimentaria.

d. Las respuestas a. y b. son correctas.

**51. ¿Por qué las normas de seguridad alimentaria están teniendo un gran éxito entre las empresas del sector?**

a. Porque las normas están basadas en criterios de análisis de riesgos y directrices del Codex Alimentarius.

b. Porque las normas están centradas en requisitos muy específicos y relacionados por la producción de alimentos, en el sector primario, industrial.

c. Porque las normas son promovidas y/o apoyadas por las asociaciones o entidades que las demandan.

d. Porque se basan en las exigencias de auditores cualificados, con nivel de formación mínimo.

**53. ¿El desarrollo de la Norma ISO 22000 ha sido motivado por…**

a. La importancia del aseguramiento de la seguridad alimentaria.

b. Las necesidades referidas al cumplimiento de los requisitos en cuanto a seguridad alimentaria y calidad.

c. La globalización de los suministros alimentarios.

d. Todas las afirmaciones son correctas.

**54. La Norma ISO 22000:2005…**

a. No especifica los requisitos necesarios para la implantación de un sistema de gestión de inocuidad alimentaria.

b. Se puede aplicar cuando una organización necesita demostrar su capacidad para controlar los peligros que puedan afectar a la inocuidad alimentaria.

c. No es aplicada en empresas u organización que presenten posibles peligros que puedan afectar a la inocuidad alimentaria.

d. No tiene capacidad para controlar los peligros que puedan afectar a la inocuidad alimentaria.

**55. ¿Qué elementos, sistemas o requisitos están integrados en la ISO 22000:2005?**

a. El Reglamento (CE) 252, de 8 de septiembre.

b. El Real Decreto 252, de 5 de septiembre de 2006.

c. Las Buenas Prácticas de Fabricación y el sistema APPCC.

d. Ninguna opción es correcta.

**56. La inocuidad de los alimentos se refiere a la existencia de peligros asociados a los alimentos en el momento de…**

a. Su recepción.

b. Su consumo.

c. Su compra.

d. Su venta.

**57. ¿Los proveedores de servicios deberán considerarse en relación a la inocuidad de los alimentos?**

a. No, nunca.

b. No, pero recomendable.

c. Si, no viéndose afectados otros productores como los de agentes de limpieza e ingredientes.

d. Si, al igual que los productores de equipamiento, embalajes, aditivos, etc.

**58. Indique cuál de las siguientes afirmaciones es falsa:**

a. La implantación de la ISO 22000:2005 permite planificar, implementar y actualizar un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

b. Los requisitos de ISO 22000:2005 no son genéricos, debiendo ser aplicados atendiendo a cada una de las organizaciones de forma indirecta.

c. Se consideran organización directamente vinculadas a la cadena alimentaria, los productores de alimentos para animales, agricultores, etc.

d. Todos los requisitos de la ISO 22000:2005 son genéricos y pretenden ser aplicables a todas las organizaciones en la cadena alimentaria sin importar su tamaño y complejidad.

**59. Se define como producto terminado…**

a. A los productos globales, reconocidos formalmente por la alta dirección.

b. Al producto que no será objeto de ningún tratamiento o transformación posterior por parte de la organización.

c. Que reúne las actividades y acciones establecidas, presentadas de forma esquemática y sistemática.

d. Al alimento de quinta gama, listo para el consumo, no siendo incluidos productos de gamas inferiores.

**60. ¿Qué tipo de enfermedades deberán ser comunicadas a la dirección de la empresa por un manipulador de alimentos?**

a. Vómitos y diarreas.

b. Dolor de garganta con fiebre.

c. Lesiones de la piel visiblemente infectadas.

d. Todas las respuestas anteriores son correctas.