| | |
|---|---|
| **Comenzado el** | sábado, 8 de marzo de 2025, 12:03 |
| **Estado** | Finalizado |
| **Finalizado en** | sábado, 8 de marzo de 2025, 12:09 |
| **Tiempo empleado** | 6 minutos 24 segundos |
| **Puntos** | 29,00/30,00 |
| **Calificación** | **9,67** de 10,00 (**96,67%**) |
| **Comentario -** | Apto |

Pregunta

1

Correcta

Se puntúa 1,00 sobre 1,00

El Departamento de Seguridad Alimentaria gestiona:

Seleccione una:

- a. La Red de Alerta Alimentaria en la ciudad de Madrid ✔
- b. El correcto etiquetado especificando según marco legal aquellos ingredientes susceptibles de generar alergias
- c. Los códigos de buenas prácticas
- d. Ninguna es correcta

La Red de Alerta Alimentaria en la ciudad de Madrid.

La respuesta correcta es: La Red de Alerta Alimentaria en la ciudad de Madrid

Pregunta

2

Correcta

Se puntúa 1,00 sobre 1,00

La Higiene Alimentaria (señale la opción incorrecta)

Seleccione una:

a. Se recoge en la Directiva 93/43 /CEE del Consejo de las Comunidades Europeas, de 14 de junio de 1993

b. Hace referencia a todas las medidas necesarias para garantizar la seguridad y salubridad de los productos alimenticios

c. Las medidas de higiene alimentaria no deben cubrir todas las fases posteriores a la producción primaria ✔

d. Las medidas de higiene alimentaria deben cubrir todas las fases posteriores a la producción primaria (en la que se incluyen, por ejemplo, la cosecha, el sacrificio y el ordeño), durante su preparación, transformación, fabricación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro al consumidor

Las medidas de higiene alimentaria no deben cubrir todas las fases posteriores a la producción primaria.

La respuesta correcta es: Las medidas de higiene alimentaria no deben cubrir todas las fases posteriores a la producción primaria

---

Pregunta

3

Correcta

Se puntúa 1,00 sobre 1,00

Señale la opción correcta:

Seleccione una:

a. La Seguridad Alimentaria es un concepto que ha evolucionado a lo largo del tiempo ✔

b. La Seguridad Alimentaria es un concepto estático en el tiempo

c. La seguridad alimentaria nació en el año 1973

d. La seguridad alimentaria existe cuando todas las personas tienen, en todo momento acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfacen sus necesidades energéticas diarias y preferencias alimentarias para llevar una vida activa y sana

La Seguridad Alimentaria es un concepto que ha evolucionado a lo largo del tiempo. Una de las definiciones más usadas es de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura – FAO-. Data de 1996 y fue consensuada tras la Cumbre Mundial sobre alimentación, en la que participaron 185 países con el objetivo de tratar de erradicar la pobreza.

La respuesta correcta es: La Seguridad Alimentaria es un concepto que ha evolucionado a lo largo del tiempo

---

Pregunta

4

Correcta

Se puntúa 1,00 sobre 1,00

¿Cuál de las siguientes no es una de las cuatro dimensiones esenciales de la seguridad alimentaria?

Seleccione una:

- a. Disponibilidad física de los alimentos
- b. Fluctuación a lo largo del tiempo de las dimensiones ✔
- c. Acceso económico y físico a los alimentos
- d. Utilización de los alimentos

Disponibilidad física de los alimentos. Acceso económico y físico a los alimentos. Utilización de los alimentos entendiendo ésta como una ingesta variada y suficiente, así como preparada de manera correcta- en este punto adquiere importancia la Higiene Alimentaria. Estabilidad en el tiempo de las tres dimensiones anteriores, no estando sujetas a fluctuaciones político-financieras de los países.

La respuesta correcta es: Fluctuación a lo largo del tiempo de las dimensiones

---

Pregunta

5

Correcta

Se puntúa 1,00 sobre 1,00

El alimento alterado es aquel que:

Seleccione una:

- a. Puede producir enfermedad en el consumidor
- b. Siempre produce enfermedad en el consumidor
- c. No produce enfermedad en el consumidor ✔
- d. Ninguna es correcta

Todo alimento que, durante su obtención, preparación, manipulación, almacenamiento o tenencia, y por causas no provocadas deliberadamente, haya sufrido tales variaciones en sus caracteres organolépticos, composición química o valor nutritivo, que su aptitud para la alimentación haya quedado anulada o sensiblemente disminuida, aunque se mantenga inocuo.

La respuesta correcta es: No produce enfermedad en el consumidor

---

Pregunta

6

Correcta

Se puntúa 1,00 sobre 1,00

El alimento contaminado es aquel que:

Seleccione una:

- a. Puede producir enfermedad en el consumidor ✔
- b. Siempre produce enfermedad en el consumidor
- c. No produce enfermedad en el consumidor
- d. Ninguna es correcta

Todo alimento que contenga gérmenes patógenos, sustancias químicas o radiactivas, toxinas o parásitos capaces de producir o transmitir enfermedades al hombre o a los animales. No será obstáculo a tal consideración, la circunstancia de que la ingestión de tales alimentos no provoque trastornos orgánicos en quienes los hubieran consumido.

La respuesta correcta es: Puede producir enfermedad en el consumidor

---

Pregunta

7

Correcta

Se puntúa 1,00 sobre 1,00

Un alimento es nocivo cuando:

Seleccione una:

- a. Utilizado con criterio de normal prudencia, y conforme a las prescripciones de su preparación y empleo o en cualquier forma que se ajuste a prácticas de elemental previsión, produzca efectos perjudiciales en el consumidor
- b. Aun no siendo perjudicial a su inmediato consumo se pueda prever que su ingestión repetida entraña peligro para la salud, sin que ello obedezca a uso inmoderado o inoportuno, o a consumo irreflexivo del mismo
- c. Su contenido en microorganismos o materias extrañas sea superior a los límites permitidos para las diferentes clases de alimentos
- d. Todas son correctas ✔

Cuando utilizado con criterio de normal prudencia, y conforme a las prescripciones de su preparación y empleo o en cualquier forma que se ajuste a prácticas de elemental previsión, produzca efectos perjudiciales en el consumidor. Cuando aun no siendo perjudicial a su inmediato consumo se pueda prever que su ingestión repetida entraña peligro para la salud, sin que ello obedezca a uso inmoderado o inoportuno, o a consumo irreflexivo del mismo. Cuando su contenido en microorganismos o materias extrañas sea superior a los límites permitidos para las diferentes clases de alimentos.

La respuesta correcta es: Todas son correctas

---

Pregunta

8

Correcta

Se puntúa 1,00 sobre 1,00

Un producto alimentario:

Seleccione una:

- a. Tiene valor nutritivo
- b. No tiene valor nutritivo ✔
- c. Es empleado como artículo de consumo
- d. B y C son correctas

Todas las materias no nocivas, en sentido absoluto o relativo, que, sin valor nutritivo, puedan ser utilizadas en la alimentación.

La respuesta correcta es: No tiene valor nutritivo

---

Pregunta

9

Correcta

Se puntúa 1,00 sobre 1,00

¿Cuál de los siguientes es un indicador de peligrosidad de un contaminante?

Seleccione una:

- a. Estabilidad en el tiempo
- b. Capacidad de acumularse en el alimento
- c. Metabolización y eliminación lenta
- d. Todas son correctas ✔

Estabilidad en el tiempo; cuanto más estable es un contaminante en un periodo largo de tiempo, más peligroso.
Capacidad de acumularse en el alimento; a mayor acumulación en el alimento, mayor peligrosidad.
Metabolización y eliminación lenta; cuanto más lentamente se elimine del organismo el contaminante, más alta es su capacidad de producir daño.

La respuesta correcta es: Todas son correctas

---

Pregunta

10

Correcta

Se puntúa 1,00 sobre 1,00

¿Cuál de las siguientes no es una forma de contaminación química abiótica de origen animal?

Seleccione una:

- a. Peces venenosos
- b. Micotoxinas
- c. Alimento irradiado ✔
- d. Moluscos bivalvos

Los alimentos irradiados no son una forma de contaminación química abiótica de origen animal.

La respuesta correcta es: Alimento irradiado

---

Pregunta

11

Correcta

Se puntúa 1,00 sobre 1,00

Un alimento irradiado

Seleccione una:

- a. Es inocuo ✔
- b. Es tóxico
- c. Es radioactivo
- d. No se puede ingerir

Un alimento irradiado es inocuo.

La respuesta correcta es: Es inocuo

---

Pregunta

12

Correcta

Se puntúa 1,00 sobre 1,00

¿Qué alimentos se deben evitar en gestantes y niños de hasta 9 años de edad?

Seleccione una:

- a. Pez espada/ emperador
- b. Atún rojo
- c. Tiburón
- d. Todas son correctas ✔

En embarazadas y niños hasta 9 años evitar: pez espada/ emperador, atún rojo, tiburón.

La respuesta correcta es: Todas son correctas

---

Pregunta

13

Correcta

Se puntúa 1,00 sobre 1,00

La contaminación biótica

Seleccione una:

- a. Es la producida por organismos vivos que actúan como contaminantes ✔
- b. Es la producida por contaminantes inertes
- c. El tipo de contaminantes que la producen habitualmente se encuentran en los alimentos de manera accidental.
- d. B y C son correctas

La contaminación biótica es la producida por organismos vivos que actúan como contaminantes.

La respuesta correcta es: Es la producida por organismos vivos que actúan como contaminantes

---

Pregunta

14

Correcta

Se puntúa 1,00 sobre 1,00

Las condiciones para favorecer la multiplicación de microorganismos son:

Seleccione una:

- a. Humedad
- b. Temperatura
- c. PH
- d. Todas son correctas ✔

Todas ellas.

La respuesta correcta es: Todas son correctas

---

Pregunta

15

Correcta

Se puntúa 1,00 sobre 1,00

Las toxoinfecciones alimentarias:

Seleccione una:

- a. No son causadas por microorganismos patógenos o sus toxinas
- b. Pueden ser infecciones alimentarias
- c. Pueden ser intoxicaciones alimentarias
- d. B y C son correctas ✔

Son aquellas enfermedades consecuencia del consumo de alimentos contaminados. Las TIA, a su vez, pueden ser: INFECCIONES ALIMENTARIAS: enfermedad consecuencia de la presencia de microorganismos infectivos por ingestión en los alimentos. La enfermedad se produce por invasión del hospedador o por toxinas liberadas en el organismo. INTOXICACIONES ALIMENTARIAS: enfermedad consecuencia de la absorción intestinal de toxinas que ya estaban presentes en los alimentos antes de su ingestión.

La respuesta correcta es: B y C son correctas

---

Pregunta

16

Correcta

Se puntúa 1,00 sobre 1,00

Señale la respuesta falsa en relación a la salmonelosis:

Seleccione una:

- a. La principal fuente de contaminación son huevos crudos o poco cocidos, leche, carnes, verduras y hortalizas
- b. Los principales síntomas son náuseas, vómitos, dolor abdominal, fiebre y diarrea
- c. El periodo de incubación abarca de 3 días-3 semanas ✔
- d. La localización se encuentra en el tracto intestinal de humanos y animales

El periodo de incubación abarca de 6-48/72 horas.

La respuesta correcta es: El periodo de incubación abarca de 3 días-3 semanas

---

Pregunta

17

Correcta

Se puntúa 1,00 sobre 1,00

Los alimentos con mayor riesgo de contaminación son:

Seleccione una:

- a. Marisco
- b. Frutas y verduras de tierras fertilizadas
- c. Carnes poco cocinadas
- d. Todas son correctas ✔

Todas son ellas son alimentos con mayor riesgo de contaminación.

La respuesta correcta es: Todas son correctas

---

Pregunta

18

Correcta

Se puntúa 1,00 sobre 1,00

Los criterios que se tienen en cuenta para clasificar las notificaciones que emite SCIRI son:

Seleccione una:

- a. Características del riesgo vinculado al producto alimenticio
- b. Origen del producto alimenticio involucrado
- c. Distribución del producto involucrado
- d. Todas son correctas ✔

Todas son correctas.

La respuesta correcta es: Todas son correctas

---

Pregunta

19

Correcta

Se puntúa 1,00 sobre 1,00

¿A cuántos niveles se generan las notificaciones por el RASFF?

Seleccione una:

- a. 4 niveles ✔
- b. 2 niveles
- c. 3 niveles
- d. 5 niveles

Las notificaciones se generan a cuatro niveles.

La respuesta correcta es: 4 niveles

---

Pregunta

20

Correcta

Se puntúa 1,00 sobre 1,00

¿Dónde se desarrolló el sistema de autocontrol de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)?

Seleccione una:

- a. Austria
- b. Estados Unidos ✔
- c. España
- d. Francia

Es desarrollado en Estados Unidos.

La respuesta correcta es: Estados Unidos

---

Pregunta

21

Correcta

Se puntúa 1,00 sobre 1,00

El sistema de autocontrol de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)

Seleccione una:

- a. Es una herramienta que se emplea en la industria alimentaria para garantizar alimentos no perjudiciales para la salud de los consumidores
- b. Se aplica en la industria alimentaria, farmacéutica, cosmética y en general en todas las industrias que fabriquen materiales que vayan a estar en contacto con alimentos. Igualmente se aplica en establecimientos de comercio pequeños relacionados con alimentación: carnicerías, pescaderías, restaurantes
- c. El valor que aporta esta metodología respecto a las desarrolladas con anterioridad es que aplicándola correctamente se controla el proceso productivo en todas las fases y no solamente en el producto final
- d. Todas son correctas ✔

El sistema de autocontrol de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) es una herramienta que se emplea en la industria alimentaria para garantizar alimentos no perjudiciales para la salud de los consumidores. Este sistema es desarrollado en Estados Unidos durante los años 60 por la NASA y Pillsbury (proveedor de alimentos de la NASA), con el objetivo de garantizar “cero defectos” en aquellos alimentos que iban a ser consumidos por los astronautas en sus misiones espaciales. El valor que aporta esta metodología respecto a las desarrolladas con anterioridad es que aplicándola correctamente se controla el proceso productivo en todas las fases y no solamente en el producto final. El APPCC se aplica en la industria alimentaria, farmacéutica, cosmética y en general en todas las industrias que fabriquen materiales que vayan a estar en contacto con alimentos. Igualmente se aplica en establecimientos de comercio pequeños relacionados con alimentación: carnicerías, pescaderías, restaurantes.

La respuesta correcta es: Todas son correctas

---

Pregunta

22

Correcta

Se puntúa 1,00 sobre 1,00

De manera general, un sistema de gestión de calidad en Seguridad Alimentaria basado en criterios APPCC debe incluir:

Seleccione una:

- a. Buenas Prácticas de Higiene (BPH)
- b. Buenas Prácticas de Fabricación (BPF)
- c. Requisitos Previos de Higiene y Trazabilidad (RPHT), también llamados Planes de Apoyo o Prerrequisitos.
- d. Todas son correctas ✔

De manera general, un sistema de gestión de calidad en Seguridad Alimentaria basado en criterios APPCC debe incluir: Buenas Prácticas de Higiene (BPH) Buenas Prácticas de Fabricación (BPF). Requisitos Previos de Higiene y Trazabilidad (RPHT), también llamados Planes de Apoyo o Prerrequisitos. Plan APPCC.

La respuesta correcta es: Todas son correctas

---

Pregunta

23

Correcta

Se puntúa 1,00 sobre 1,00

¿Cuál de los siguientes no es un ejemplo de BPH?

Seleccione una:

- a. Lavarse las manos adecuadamente con agua caliente y jabón bactericida
- b. Llevar el cabello suelto ✔
- c. Las heridas deben estar curadas y cubiertas con apósito impermeable
- d. Evita tocarse la nariz, cabello, boca, ojos, oídos mientras se manipulan alimentos. Si es inevitable, lavarse las manos inmediatamente después

El cabello no deber llevarse suelto: Usar gorro cubriendo todo el cabello.

La respuesta correcta es: Llevar el cabello suelto

---

Pregunta

24

Correcta

Se puntúa 1,00 sobre 1,00

¿En cuántos principios se basa el Sistema APPCC?

Seleccione una:

- a. 4
- b. 2
- c. 7 ✔
- d. 5

Los principios en los que se basa el Sistema APPCC son 7

La respuesta correcta es: 7

---

Pregunta

25

Correcta

Se puntúa 1,00 sobre 1,00

¿Por qué vía puede llegar la radioactividad a los alimentos?

Seleccione una:

- a. Por el agua
- b. Por una fuga nuclear
- c. Por el suelo
- d. Todas son correctas ✔

La radioactividad llega a los alimentos bien de forma natural, presente en el suelo, agua y aire y/ o de forma accidental como resultado de una fuga nuclear o radiológica.

La respuesta correcta es: Todas son correctas

---

Pregunta

26

Correcta

Se puntúa 1,00 sobre 1,00

¿Cuál de las siguientes definiciones se corresponde con el concepto "Alimento conservado"?

Seleccione una:

- a. Es el alimento que, después de haber sido sometido a tratamientos apropiados, se mantiene en las debidas condiciones higiénico-sanitarias para el consumo durante un tiempo variable ✔
- b. Todo alimento al que se haya adicionado o sustraído cualquier sustancia para variar su composición, peso o volumen, con fines fraudulentos o para encubrir o corregir cualquier defecto debido a ser de inferior calidad o a tener ésta alterada
- c. Todo alimento que, durante su obtención, preparación, manipulación, almacenamiento o tenencia, y por causas no provocadas deliberadamente, haya sufrido tales variaciones en sus caracteres organolépticos, composición química o valor nutritivo, que su aptitud para la alimentación haya quedado anulada o sensiblemente disminuida, aunque se mantenga inocuo
- d. Todo alimento que contenga gérmenes patógenos, sustancias químicas o radiactivas, toxinas o parásitos capaces de producir o transmitir enfermedades al hombre o a los animales. No será obstáculo a tal consideración, la circunstancia de que la ingestión de tales alimentos no provoque trastornos orgánicos en quienes los hubieran consumido

Es el alimento que, después de haber sido sometido a tratamientos apropiados, se mantiene en las debidas condiciones higiénico-sanitarias para el consumo durante un tiempo variable.

La respuesta correcta es: Es el alimento que, después de haber sido sometido a tratamientos apropiados, se mantiene en las debidas condiciones higiénico-sanitarias para el consumo durante un tiempo variable

---

Pregunta

27

Correcta

Se puntúa 1,00 sobre 1,00

Señale la opción correcta en relación al alimento contaminado:

Seleccione una:

- a. Puede mantener sus características organolépticas
- b. Puede tener buen aspecto
- c. Nunca puede mantener sus características organolépticas
- d. A y B son correctas ✔

El alimento contaminado puede mantener sus características organolépticas – buen aspecto- y sin embargo producir enfermedad en el consumidor.

La respuesta correcta es: A y B son correctas

---

Pregunta

28

Correcta

Se puntúa 1,00 sobre 1,00

Señale cuál de los siguientes no es un nutriente:

Seleccione una:

- a. Proteínas
- b. Hidratos de Carbono
- c. Agua
- d. Todos ellos son nutrientes ✔

Son las sustancias integrantes de los distintos alimentos útiles para el metabolismo orgánico, y que corresponden a los grupos genéricamente denominados proteínas, hidratos de carbono, grasas, vitaminas, sustancias minerales y agua.

La respuesta correcta es: Todos ellos son nutrientes

---

Pregunta

29

Correcta

Se puntúa 1,00 sobre 1,00

Señale la afirmación correcta sobre las intoxicaciones por escombroides:

Seleccione una:

- a. Las bacterias encargadas de transformar la histidina del pescado en histamina ocasionando un cuadro con características similares a una reacción alérgica ✔
- b. Suele producirse por consumo de alimentos ricos en hidatros de carbono, como la pasta o el arroz
- c. La causa principal es la humedad elevada durante el almacenamiento de los alimentos
- d. La afectación es de extrema gravedad y requiere ingreso hospitalario en el 100% de los casos

Intoxicación pseudoalérgica originada por consumo de algunos peces como caballa y atún generalmente, que al ser capturados no son sometidos a temperaturas adecuadas de refrigeración. Esto hace que crezcan bacterias encargadas de transformar la histidina del pescado en histamina ocasionando un cuadro con características similares a una reacción alérgica. Habitualmente la afectación es leve o moderada.

La respuesta correcta es: Las bacterias encargadas de transformar la histidina del pescado en histamina ocasionando un cuadro con características similares a una reacción alérgica

---

Pregunta

30

Incorrecta

Se puntúa 0,00 sobre 1,00

¿Cuál de los siguientes es un alimento de los más contaminados por Arsénico?

Seleccione una:

- a. Hongos
- b. Arroz
- c. Pescado azul ✖
- d. Agua canalizada por tuberías

El arroz es uno de los alimentos más contaminados por arsénico, en concreto por emisiones industriales.

La respuesta correcta es: Arroz

Actividad previa

◄ Documento en PDF

Ir a...

Siguiente actividad

Encuesta de satisfacción del alumnado ►

Fundación para el Desarrollo de la Enfermería

https://www.fuden.es