



NOMBRE Y APELLIDOS

DNI

CIUDAD

TELÉFONO

E-MAIL*

CURSO “MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS E HIGIENE ALIMENTARIA”

Responde a este **TEST DE EVALUACIÓN** indicando si cada una de las afirmaciones es **VERDADERA (V)** o **FALSA (F)**, pinchando con el ratón la correspondiente casilla.

Nº	PREGUNTA	V	F	Nº	PREGUNTA	V	F
1	Manipulador de alimentos es toda aquella persona que tiene contacto directo con los alimentos, pero sólo en el transporte.			11	Los métodos de conservación de los alimentos se dividen en FÍSICOS, QUÍMICOS Y ENVASADOS		
2	Los manipuladores de mayor riesgo son aquellos cuyas prácticas son determinantes en salud y salubridad.			12	El FRÍO y el CALOR son métodos QUÍMICOS.		
3	Los tres pilares para desarrollar bien este trabajo son FORMACIÓN, ACTITUD y RESPONSABILIDAD.			13	EBULLICIÓN, ESTERILIZACIÓN Y PASTEURIZACIÓN son métodos de conservación QUÍMICOS.		
4	La calidad higiénico-sanitaria se consigue simplemente con unos locales de trabajo adecuados.			14	Sólo hay dos tipos de envases para conservar los alimentos: PLÁSTICO y VÍDRIO.		
5	Las ALTERACIONES de los alimentos no suponen un riesgo para la salud. La CONTAMINACIÓN sí.			15	En la etiqueta de los alimentos frescos (sin envasar) no hace falta que se indique el país de procedencia del alimento.		
6	Si sobre un alimento caen cristales o metal, estamos ante un caso de ALTERACIÓN QUÍMICA.			16	Sólo hay que lavarse concienzudamente las manos antes de entrar al trabajo y cuando salimos del mismo.		
7	La mayoría de las enfermedades transmitidas por alimentos están causadas por bacterias, virus o parásitos.			17	Las alergias ponen en marcha el sistema inmunológico del cuerpo, de ahí que puedan generar consecuencias graves, mientras que las intolerancias no lo ponen en marcha, de ahí que no sean tan graves		
8	Las enfermedades más comunes causadas por los alimentos son la SALMONELA, EL BOTULISMO y ESTAFILOCOCOS.			18	Podemos definir el proceso de HIGIENIZACIÓN como la suma de los de LIMPIEZA y DESINFECCIÓN.		
9	Los alimentos más implicados en las enfermedades son, por este orden: HUEVOS, MARISCO, CARNE Y PESCADO, REPOSTERÍA, AVES, QUESO y VEGETALES.			19	Si los clientes la solicitan, la información sobre alérgenos solo se puede proporcionar por escrito.		
10	A la hora de barrer un local en el que se procesen alimentos, lo deberemos hacer “en seco”, para no contaminar el suelo.			20	Las cinco claves de la correcta manipulación de alimentos son: CONCIENCIACIÓN (LA SALUD DE LOS DEMÁS EN NUESTRAS MANOS), MANTENER LA CALIDAD HIGIENICO SANITARIA, EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA, MANTENER LA CADENA DEL FRÍO Y NUESTRA HIGIENE PERSONAL.		

El alumno reconoce haber realizado el curso a distancia “MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS E HIGIENE ALIMENTARIA”, realizado y tutorizado por FADECOM DESARROLLO, S.L.

* En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999 de Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que los datos de carácter personal obtenidos mediante la cumplimentación de la presente evaluación, van a ser tratados y quedarán incorporados al fichero “ALUMNOS” responsabilidad de FADECOM DESARROLLO S.L. En este sentido, le informamos que la recogida y tratamiento de sus datos tienen como finalidad el envío de ofertas y promociones relativas a los demás cursos impartidos por nuestra empresa. El hecho de utilizar el formulario de consulta implica que expresa su consentimiento para que los datos suministrados queden incorporados a un fichero automatizado titularidad de FADECOM. En todo caso, usted puede ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición, previstos por la Ley, dirigiendo un escrito a FADECOM DESARROLLO S.L., Calle Constitución 124, Nave 6, 28946 Fuenlabrada o a la Director General de la Dirección General de Industria y de la PYME, Paseo de la Castellana, número 160 - 28046 Madrid.

FIRMA DEL ALUMNO (*):