CONSULTA FECHAS CAPACITACIÓN CARNET MANIPULADOR DE ALIMENTOS

>
> Quedo a la espera, desde ya gracias.
>
> Saludos. -
>
> __Paolinelli Danisa | TRANSPREB S.A.
>
> _ SECTOR DOCUMENTACIÓN.-_
>
> RUTA 177 KM 2.5 | VILLA CONSTITUCIÓN

...

Hola buen día Danisa, próxima fecha es el 10/01/2024 en el horario de 12:45 a 17:00 horas, el lugar es el salón de empleados municipales sitio Santiago del Estero n° 437 y el costo es de $ 750.

Cualquier otra inquietud no dudes en consultar.

Saludos.

Tec. Rodrigo Deppen
Área Municipal de Seguridad Alimentaria
Municipio de Villa Constitución

Liranbi Bruno

Municipalidad de Villa Constitución
Secretaría de Gobierno y Convivencia Ciudadana
Área Municipal de Seguridad Alimentaria

Ruta 177 Nº 2655-Tel: 03400-15514615
E- mail.: bromatología@villaconstitucion.gov.ar

EVALUACION CURSO MANIPULACION HIGIENICA DE LOS ALIMENTOS

1- ¿Existe un alimento que aporte todos los nutrientes necesarios para el organismo?
SI __ NO X

2- Un alimento es INOCUO cuando:
a) está libre de peligros que puedan enfermar a quien lo consume. X
b) contiene todos los nutrientes necesarios para nuestro organismo. ____

3- El rango de temperatura de peligro en el cual pueden reproducirse la mayor parte de las bacterias patógenas es dentro de:
a) 0 y 5° C
b) 5 y 70°C
c) 60 y 100°C

4- Los microorganismos patógenos son los que nos enferman.
Verdadero X Falso ____

5- Los procedimientos preventivos de control de plagas se realizan luego de la aparición de los vectores.
Verdadero ___ Falso X

6- Los alimentos pueden contener peligros: (Marcar la o las opciones correctas)

Químicos Físicos Nucleares Atómicos Biológicos

7- Las ETA de origen microbiológico son multicausales porque su ocurrencia depende de: el tipo de microbio y la cantidad, el tipo de alimento afectado, de la temperatura y el tiempo en que está expuesto el alimento, como así también de la susceptibilidad de la persona que lo consume.
Verdadero X Falso ___

8- El manipulador puede contaminar los alimentos con diversos microbios por no lavarse las manos correctamente.
Verdadero X Falso ___

9- Las carnes, especialmente de aves y sus derivados como el huevo habitualmente están relacionadas en los brotes de salmonelosis.
Verdadero X Falso ___

10-La Escherichia coli que puede causar Síndrome Urémico Hemolítico se la puede encontrar en la carne cruda o mal cocida, picada, en leche sin pasteurizar o en las manos del manipulador.
Verdadero X Falso ___

Municipalidad de Villa Constitución
Secretaría de Gobierno y Convivencia Ciudadana
Área Municipal de Seguridad Alimentaria

Ruta 177 Nº 2655-Tel: 03400-15514615
E- mail.: bromatología@villaconstitucion.gov.ar

11-La contaminación cruzada directa ocurre cuando se pone en contacto directo un alimento crudo con otro listo para consumir.
Verdadero X Falso ___

12-La contaminación cruzada indirecta ocurre cuando un alimento listo para consumir se pone en contacto con superficies, utensilios o equipos que anteriormente han tenido contacto con alimentos crudos.
Verdadero X Falso ___

13-Los enlatados deben tener sus envases sin abolladuras, ni verse hinchados u oxidados.
Verdadero X Falso ___

14- ¿Cuándo debe el manipulador de alimentos higienizarse las manos?
---Entodo Momento---, etc.

15- Las principales plagas que pueden contaminar los alimentos son las moscas, cucarachas y roedores. ¿ Cómo se las puede prevenir?---FUMIGANDO LAS---

16-Un alimento una vez descongelado no se puede volver a congelar. ¿Porque?
NO SE PUEDE PORQUE PIERDE LA CADENA DE FRIO

17- El proceso de cocción y el de congelamiento ayudan a disminuir la posibilidad de ETA.
Verdadero X Falso ___

18-Limpieza es la remoción de residuos, restos de alimentos, grasas, etc. con detergentes químicos.
Verdadero X Falso ___

19-La desinfección es la reducción con desinfectantes, del número de microbios presentes en sectores, maquinarias, utensilios, etc. que pudieran contaminar el alimento que se elabora.
Verdadero X Falso ___

20-Los pasos de una limpieza y desinfección adecuada son: (Enumerar por orden)
3 Enjuague
1 Aplicación de agente de limpieza (Detergente)
2 Desinfección
4 Secado

Nombre y Apellido: Mauro Yung