Título: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.

Autora: Isabel María Celada Doval.

ISBN: 978-84-9839-690-4.

**EXAMEN**

**1. Según el Real Decreto 486/1997, ¿qué características deben tener los suelos, las paredes, los equipos y la maquinaria de los lugares de trabajo para garantizar la seguridad del personal?**

Solución: Las cocinas deben tener al menos 2 m² de superficie libre por persona. El suelo debe ser antideslizante, y las paredes deben ser resistentes y fáciles de limpiar. Además, los equipos y maquinaria deben estar en buen estado, con marcado CE, y se deben tomar precauciones para evitar accidentes con el uso de herramientas y maquinaria.

**2. ¿Cuál es la norma que responsabiliza a la empresa de la formación de su personal en materia de manipulación de alimentos?**

**a. Real Decreto 1086/2020.**

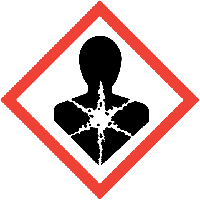
**b. Reglamento (CE) n.º 852/2004.**

**c. Ley 17/2011.**

**d. Reglamento (CE) n.º 1935/2004.**

Solución: b. El Reglamento (CE) n.º 852/2004 especifica, en el capítulo xii del anexo ii, que entre las obligaciones de los operadores de empresas alimentarias, está la de garantizar «la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral».

**3. En una etiqueta de un producto aparece el siguiente pictograma. ¿Qué peligro representa?**



Solución: Este pictograma representa que el producto constituye un peligro grave para la salud ya que puede ser mortal, cancerígeno, tóxico, causar mutaciones, alergias o dificultades respiratorias.

**4. Clasifica cada característica del etiquetado de los productos químicos en la categoría a la que pertenece según el Reglamento CLP:**

toxicidad acuática crónica irritación ocular toxicidad aguda inflamable sustancias peligrosas para la capa de ozono sensibilización respiratoria corrosión

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Peligros físicos** | **Peligros para la salud** | **Peligros para el medioambiente** |
|  |  |  |

**5. Para eliminar la grasa acumulada de un horno, ¿qué tipo de desengrasante se debería usar?**

**a. Desengrasante aniónico.**

**b. Desengrasante neutro.**

**c. Desengrasante alcalino.**

**d. Desengrasante ácido.**

Solución: c. Para eliminar grasas de hornos se usará un desengrasante alcalino, ya que contienen bases fuertes que actúan disolviendo las grasas.

**6. El restaurante Sushidos es un establecimiento de comida japonesa especializado en sushi y sashimi. Durante la preparación de sus platos, generan restos de pescado, arroz y vegetales, y es común que queden residuos de estos alimentos en las tablas de cortar, especialmente cuando se trabaja con pescado crudo, que puede dejar residuos orgánicos que deben eliminarse rápidamente para evitar la contaminación. ¿Qué productos y útiles de limpieza se deben usar, según estas características?**

Solución: Para limpiar las tablas de cortar después de cada uso, especialmente cuando se corta pescado crudo, se usará detergente no iónico y agua caliente y se aplicará con un paño de microfibra o un trapo limpio, que ayudará a eliminar la mayor parte de los residuos de comida. Si los residuos son más difíciles de quitar, como los restos pegados de arroz o grasa del pescado, se puede utilizar una esponja abrasiva (de las suaves, para no dañar la superficie de la tabla) o un estropajo para las manchas más persistentes.

Una vez que la tabla está limpia, se debe proceder a su desinfección. En este caso, se puede aplicar un desinfectante alimentario basado en amonio cuaternario, que es eficaz contra bacterias como *Salmonella* o parásitos como el *Anisakis*, que pueden estar presentes en el pescado crudo. El desinfectante debe dejarse actuar durante el tiempo recomendado por el fabricante para garantizar su efectividad. Para la aplicación de desinfectantes, es recomendable usar un paño limpio y absorbente para asegurarse de cubrir toda la superficie de la tabla de manera uniforme.

Después de la desinfección, se tiene que enjuagar la tabla con agua limpia para eliminar cualquier residuo del producto.

**7. Relaciona la causa de cada toxiinfección alimentaria con la que corresponde:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ***Salmonella*** | ***E. coli*** | ***Vibrio parahaemolyticus*** |
| **Consumo de pescado y marisco contaminados, crudos o mal cocinados.** |  |  |  |
| **Contagios por consumo de alimentos (carne cruda, huevos, productos lácteos no pasteurizados) o agua contaminados.** |  |  |  |

Solución:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | *Salmonella* | *E. coli* | *Vibrio parahaemolyticus* |
| Consumo de pescado y marisco contaminados, crudos o mal cocinados. |  |  | × |
| Contagios por consumo de alimentos (carne cruda, huevos, productos lácteos no pasteurizados) o agua contaminados. | × | × |  |

**8. El momento de descongelar un producto se puede llevar a cabo a temperatura ambiente, si se saca del congelador el día previo a su uso.**

**a. Verdadero.**

**b. Falso.**

Solución: b. Falso. La descongelación siempre debe ser lenta y a temperaturas de refrigeración, es decir, en las cámaras de descongelación o las refrigeradoras. También se puede usar microondas, pero no es recomendable descongelarlo a temperatura ambiente ya que favorece el crecimiento de microorganismos.

**9. En un establecimiento de restauración, los géneros deben seguir un método de orden establecido que consiste en: (respuesta múltiple)**

**a. Almacenar los productos perecederos en refrigeradores y congeladores.**

**b. Organizar los productos no perecederos en despensas o estantes, mezclando tipos de alimentos para ahorrar espacio.**

**c. Utilizar el método FIFO (First In First Out, el primero que entra es el primero que sale) para rotar los alimentos.**

**d. Colocar los alimentos perecederos en estanterías sin refrigeración para facilitar su acceso.**

Solución: a y c. Los alimentos no perecederos deben almacenarse organizados por tipo en estantes o despensas, sin mezclar categorías; los productos perecederos deben almacenarse en refrigeradores para mantenerse en condiciones óptimas de conservación.

**10.** **Durante la limpieza a vapor, el vapor debe aplicarse a una distancia menor de 5 cm para mayor eficacia.**

**a. Verdadero.**

**b. Falso.**

Solución: b. Se debe aplicar vapor a una distancia de 10-15 cm. Si la distancia es menor, puede dañar la superficie sobre la que lo estamos aplicando.