

Trabajo práctico: BPM, POES Y HACCP

Lectura Obligatoria: Usar material denominado: "Sistemas de Gestión de Calidad en el Sector Agroalimentario BPM-POES-MIP-HACCP" y pdf denominado "Buenas prácticas higiénicas"

Entrega: Viernes 21 de Octubre

A) CUESTIONARIO:

1. Definición de BPM - Utilidad de las BPM - Incumbencias técnicas de las BPM (dentro de las industrias alimenticias).
2. ¿Qué son los manuales POES? - ¿Qué describen? - ¿Se deben registrar sus acciones?
3. ¿Qué productos se recomiendan para la higiene y la desinfección de bodegas?
4. HACCP. Aplicación de análisis de peligros y puntos críticos de control de bodegas (Norma IRAM 14104:2001).

B) Marcar la respuesta correcta:

2. ¿Cuál de los siguiente son puntos básicos de BPM?
 - a. Higiene Personal, Lavado y desinfección de botas, Lavado de Manos
 - b. Ropa de calle, Uso de baños, lavado de casilleros
 - c. Desinfección de casilleros, uso de botas, lavado personal
 - d. Desinfección de tocas, lavado de ropa, no beber
3. ¿Solo un ítem pertenece a los NO del área de trabajo?
 - a. No bailar, No lavar, No trabajar
 - b. No fumar, No beber, No comer
 - c. No hablar, No sentarse, No almorzar
 - d. No preguntar, No oír, No esperar
4. ¿Nombre los 4 Elementos de Higiene Personal en el trabajo?
5. ¿Describa el método de lavado de manos?

Marcar la respuestas correcta:

Pregunta 6: Si la Cadena de frío se rompe:

- ☐ Se producirán daños que afectarán a las cámaras de refrigeración.

- ☐ *Se producirán daños irreversibles en el alimento.*
- ☐ *No ocurrirá nada si congelo después el alimento.*

Pregunta 7: ¿Qué dice la Ley de Información Alimentaria (Alérgenos) Art. 235 séptimo del Código Alimentario Argentino?:

- ☐ *Que debemos informar a los clientes sobre los posibles alérgenos que hay en nuestros productos.*
- ☐ *Que los alimentos deben indicar su país de procedencia.*
- ☐ *Que el nombre de los productos debe estar escrito en varios idiomas.*

Pregunta 8: Los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o redecilla porque:

- ☐ *Es más cómodo para trabajar.*
- ☐ *Diferencia a los trabajadores de los jefes.*
- ☐ *El pelo contiene microorganismos que pueden contaminar a los alimentos.*

Pregunta 9: Un síndrome, o conjunto de síntomas, que tiene su origen en la ingestión o manipulación de alimentos, que contengan agentes en cantidades tales que afecten la salud del consumidor, a escala individual o grupos de población, es:

- ☐ *Enfermedad del sistema digestivo.*
- ☐ *Enfermedad de origen animal.*
- ☐ *Enfermedad de transmisión alimentaria.*

Pregunta 10: Los alimentos que se contaminan con más facilidad son:

- ☐ *Sólo Carnes y Pescados.*
- ☐ *Helados y pasteles.*
- ☐ *Carne picada, Carnes de aves, Lácteos, Huevos, Pastelería y Verduras crudas*
- ☐ *Huevos y Lácteos.*

Pregunta 11: Las tablas y utensilios de madera están prohibidos porque:

- ☐ *Se estropean mucho y son muy caros.*
- ☐ *Son menos útiles y más feas que las de plástico.*
- ☐ *Son porosas (pueden retener alimento y humedad) y astillarse.*

Pregunta 12: La ropa de trabajo

- ☐ *Deberá ser de uso exclusivo dentro de las instalaciones del centro de trabajo, evitando salir al exterior con ella.*

- ☐ Podremos irnos a casa con ella siempre que la lavemos antes de ponérsela para volver al trabajo.
- ☐ No es importante llevarla si no hay clientes que nos vean.
- ☐ Sólo será obligatorio el uso de gorro o redecilla si se tiene el pelo largo.

Pregunta 13: Indica cuál de los siguientes no es un método de conservación de alimentos:

- ☐ Envasado de los alimentos al vacío
- ☐ Reducción de la actividad de agua o desecación del alimento (perdida de humedad).
- ☐ Limpieza y desinfección de los utensilios y maquinaria en contacto con los alimentos
- ☐ Uso de aditivos alimentarios.

Pregunta 14: ¿Hay alimentos con más riesgo que otros?:

- ☐ Sí, la carne picada y los huevos
- ☐ Sí, los pasteles y los dulces.
- ☐ No, todos los alimentos tienen alto riesgo

15. Seleccione cuales de los actos que no debe realizar un manipulador en la planta de proceso:

- | | |
|----------------------|---|
| • comer | • beber |
| • rascarse la cabeza | • Cargar el uniforme sucio |
| • ponerse redecilla | • Dormir en el trabajo |
| • fumar | • Escupir en el piso |
| • usar el mandil | • Usar joyas |
| • escupir | • Salir con el mandil a los exteriores de la planta |
| • lavarse las manos | • Usar uñas pintadas |
| • Tomar mate | |

16. Si un manipulador de alimentos tiene una enfermedad infecciosa como diarreas, heridas, conjuntivitis, a quien debe comunicar

- Al supervisor
- Al guardia
- Al chofer del expreso
- Al cocinero

17. Cuáles son los pasos para el lavado de manos coloque un número. Coloque el número en secuencia. Son 5 pasos

- Secado con toallas desechables _____
- Enjabonarse las manos incluidas las muñecas y antebrazos _____
- Enjuagar con abundante agua _____
- Desinfectarse las manos _____
- Mojarse las manos _____

18. La cabeza de un manipulador de alimentos en la sala de proceso debe ir bien tapada para evitar:

- a) Quedarse calvo.
- b) Que caiga sobre el alimento pelo, caspa, descamación, etc.
- c) Que se rice el pelo de forma irreversible.
- d) Que los compañeros comprueben que no lo llevas limpio.

19. El lavado de las manos se debe hacer:

- a) Cada vez que se cambie de actividad durante el trabajo, sobre todo cuando se cambia de manipular alimentos crudos a alimentos cocinados.
- b) Después de manipular residuos u objetos no necesariamente limpios, como llaves, dinero, etc.
- c) Cada diez o quince minutos, como norma general.
- d) Después de peinarse, ir al baño, fumar, sonarse la nariz o frotarse los ojos.
- e) Todas son correctas

20. Los residuos de alimentos se deben mantener tapados porque:

- a. Es más cómodo para trabajar.
- b. Si te pilla un inspector te la cargan.
- c. Los desperdicios de alimentos son una fuente segura de contaminación.
- d. Al estar tapado el cubo, te puedes sentar encima a fumarte un cigarro.

21. La "contaminación cruzada" es:

- a. La que se produce cuando vas caminando por la calle y cruzas la acera.
- b. La que se produce cuando se ponen todos los niños a llorar a la vez.
- c. La que se produce cuando las bacterias son trasladadas de un área sucia, generalmente por un manipulador, a otro área antes limpia, contaminando todo.
- d. La que se produce cuando uno se lava las manos con jabón "cruz verde".

22. Cuando puede volver al trabajo un manipulador de alimentos tras padecer una intoxicación alimentaria:

- a. Después de 2 semanas.
- b. Cuando se encuentre suficientemente bien.
- c. Cuando lo mande el médico
- d. Cuando le llame su jefe diciéndole que tiene mucho morro.

23. Un manipulador que se ha cortado un dedo debe:

- a) Ponerse un poco de celo y seguir trabajando.
- b) Arrancarse el trozo de dedo que cuelga y esconderlo para que no lo vea el jefe.
- c) Ponerse una tirita coloreada y decorada.
- d) Ponerse una tirita coloreada impermeable.