

Luns, 16 de marzo. Respostade a este cuestionario para repasar e reforzar os coñecementos adquiridos. Non é un exame. Podedes consultar os apuntes

Cuestionario UD 3 Sistemas de autocontrol

- 1. Na industria alimentaria enténdese por un sistema de autocontrol a:**
 - a) Unha serie de medidas adoptadas para que ó final da cadea de produción, obteñamos un produto libre de riscos.
 - b) A aplicación dun plan que permita avaliar o desenvolvemento da nosa actividade.
 - c) A elaboración dunha serie de formularios que permitan auditar o noso sistema de produción.
- 2. O acrónimo APPCC significa:**
 - a) Autoavaliación de Puntos de Perigo de Control Crítico.
 - b) Análise de Perigos e Puntos Críticos de Control.
 - c) Análise de Puntos e Perigos de Control Críticos.
- 3. O acrónimo GPCH significa:**
 - a) Guía dos Puntos de Control de Hixiene.
 - b) Guía de Perigos e Control de Hixiene.
 - c) Guía de Prácticas Correctas de Hixiene.
- 4. Nun sistema APPCC, enténdese por risco:**
 - a) A probabilidade da aparición dun perigo.
 - b) Realizar prácticas sen tomar as debidas precaucións de seguridade.
 - c) Non aplicar ningún sistema de autoavaliación nun Punto Crítico de Control.
- 5. Nun sistema APPCC denomínase perigo:**
 - a) Situación que entraña risco para a integridade física.
 - b) A confluencia dunha serie de situacións que fan que unhas instalacións destinadas a almacenamento, procesamento ou distribución de produtos alimenticios, entrañen risco para estos.
 - c) Característica biolóxica, física ou química que pode ser responsable de que o alimento non sexa seguro para o consumo.