

Manipulador Practice Test Questions and Answers

1. ¿Qué es la pasteurización?

- A) Un método de conservación por secado
- B) Un tratamiento térmico a temperaturas inferiores a 100 °C que destruye los microorganismos patógenos pero no las esporas
- C) Un proceso de fermentación controlada
- D) Un método de conservación por salazón

2. ¿Qué es la trazabilidad alimentaria?

- A) La fecha de caducidad de un producto
- B) La capacidad de seguir el rastro de un alimento a lo largo de todas las etapas de producción, transformación y distribución
- C) El análisis nutricional de un alimento
- D) El sistema de facturación de una empresa alimentaria

3. ¿Qué es una toxiinfección alimentaria?

- A) Una alergia a ciertos alimentos
- B) Una enfermedad causada por el consumo de alimentos contaminados con microorganismos patógenos o sus toxinas
- C) Un trastorno digestivo por comer en exceso
- D) Una intolerancia al gluten

4. ¿Qué es el botulismo y cómo se contrae?

- A) Una infección viral por agua contaminada
- B) Una intoxicación grave causada por la toxina de *Clostridium botulinum*, presente en conservas caseras mal procesadas y alimentos envasados al vacío sin control
- C) Una alergia a los conservantes alimentarios
- D) Una infección fúngica por alimentos mohosos

Answers: 1-B 2-B 3-B 4-B

For More Manipulador Questions and Answers FREE, Manipulador Online Prep Training, Manipulador Exam, Manipulador Study Guide, Manipulador Flashcards, Manipulador Quizzes visit:

Manipulador Practice Test