
Solucionario de

ejercicios de autoevaluación

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 1

1. ¿Cuáles son los datos que se deben incluir de forma obligatoria en el etiquetado de los productos o alimentos envasados en el punto de venta a petición del consumidor?
 - a. Denominación del alimento
 - b. Alérgenos
 - c. Modo de empleo si fuera necesario
 - d. Todas las opciones son correctas.**

2. Si los productos son servidos y consumidos directamente en el punto de venta...
 - a. ... no requieren de la declaración de alérgenos.
 - b. ... deben incluir una ficha identificativa con el número de lote.
 - c. ... tendrán un consumo inmediato, conservando siempre su envase original.
 - d. Todas las opciones son incorrectas.**

3. La indicación “alimento o producto apto para vegetarianos o veganos”...
 - a. ... es obligatoria siempre que exista lista de ingredientes y se trate de un producto vegetal.
 - b. ... es información voluntaria que puede o no incluirse en el etiquetado de un producto envasado.**
 - c. ... es obligatoria en todo producto vegetal.
 - d. ... indica que el producto envasado no ha sido sometido a tratamiento térmico.

4. Un producto que incluya entre sus ingredientes “aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinada”...
 - a. ... debe incluir en su descripción sobre alérgenos que incluye soja.
 - b. ... no requiere indicar como alérgeno este ingrediente.**
 - c. ... debe ser complementado con fitosteroles y ésteres vegetales.
 - d. Todas las opciones son incorrectas.

5. ¿Cuál o cuáles de las siguientes sustancias o productos no están reconocidas como alérgenos según la normativa vigente?

- a. Los altramuces
- b. Los frutos de cáscara
- c. La mostaza
- d. Los cereales sin gluten**

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 2

1. Indica cuál es la afirmación correcta.

- a. La higiene es un factor determinante en las fases de producción y/o transformación, no siendo considerada en la producción primaria.
- b. El manipulador de alimentos no se considera fuente de contaminación de los alimentos.
- c. La implantación de una correcta higiene alimentaria viene reflejada por normativa y diferencia entre las medidas a aplicar en la producción primaria y las llevadas a cabo en las fases de producción, transformación y distribución.**
- d. Todas las opciones son correctas.

2. La alteración de un alimento o producto...

- a. ... puede asociarse a causas físicas, químicas o biológicas.**
- b. ... no afectará a las características de color o sabor del producto.
- c. ... desprenderá, en todo caso, un olor putrefacto.
- d. ... no altera su calidad, pudiendo, en todo caso, ser apto para consumo.

3. Los restos de cristal, madera o metal en un alimento, se relacionan con un peligro...

- a. ... físico.**
- b. ... químico.
- c. ... biológico.
- d. ... intencionado.

4. La brucelosis es una enfermedad bacteriana asociada a:

- a. Ganado ovino
- b. Ganado caprino
- c. Ganado porcino y vacuno
- d. Todas las opciones son correctas.**

5. Para el almacenamiento de la carne picada en refrigeración, se indica como temperatura adecuada la igual o inferior a:

- a. 0 °C
- b. 2 °C**
- c. 4 °C
- d. 6 °C