
Solucionario de

ejercicios de autoevaluación

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 1

1. En cuanto a las características físicas del jamón ibérico, su aspecto...

- a. presenta grasa de color marfil, blanco o ligeramente amarillenta.
- b. ... presenta carne de color rojo intenso brillante y marmóreo oscuro.
- c. ... presenta importante grasa infiltrada en forma de vetas.
- d. Todas las opciones son correctas.**

2. Indica cuál o cuáles de las siguientes características hacen referencia a la textura representativa del jamón ibérico.

- a. Presentará una grasa compacta.
- b. Su carne será fibrosa.
- c. Su contenido magro será blando y no muy seco.**
- d. Su grasa será fluida y blanda.**

3. La grasa del jamón de bellota se caracteriza por...

- a. ... presentar un alto contenido en grasas saturadas.
- b. ... presentar un alto contenido en grasas insaturadas.**
- c. ... aparecer en su parte superficial.
- d. ... su color rojo intenso.

4. Una pieza de jamón con un peso de 8 kg, requiere un periodo en salazón de...

- a. ... 4 días.
- b. ... 6 días.
- c. ... 8 días.**
- d. ... 12 días.

5. Un jamón denominado como de cebo de campo, indica que...

- a. ... el cerdo ha sido alimentado en explotaciones intensivas a base de piensos compuestos autorizados.
- b. ... el cerdo ha complementado su alimentación durante el periodo de montanera con piensos, debido principalmente a la falta o mala calidad de los pastos y bellotas.**
- c. ... el cerdo ha sido alimentado de forma exclusiva de bellotas y pasto.
- d. ... es de raza ibérica 100 %.

6. Indica cuál o cuáles de las siguientes características se asocian a las denominadas carnes PSE.

- a. Carnes muy consistentes.
- b. Carnes pálidas.**
- c. Carnes oscuras.
- d. Carnes poco consistentes debido a la desnaturalización de las proteínas.**

7. En la DOP Guijuelo los denominados jamones de bellota 100 % ibéricos "Gran Selección" han requerido un periodo mínimo de elaboración de...

- a. ... 580 días como mínimo.
- b. ... al menos 730 días.
- c. ... 800 días.**
- d. ... al menos 1.100 días.

8. En base al proceso de elaboración del jamón, indica si son verdaderas o falsas las siguientes premisas.

- a. Si el nivel de pH se mantiene alto durante el proceso de fabricación-elaboración del jamón se tiene riesgo de putrefacción.
 - Verdadero
 - Falso

b. El color de los productos curados viene determinado por el desarrollo de un pigmento específico.

- Verdadero
- Falso

9. Un jamón ibérico identificado con la característica vitola roja indica que...

- a. ... se trata de un producto de bellota 100 % ibérico.
- b. ... se trata de un producto de bellota ibérico.**
- c. ... se trata de un producto de cebo de campo ibérico.
- d. ... se trata de un producto de cebo ibérico.

10. Identifica cuál o cuáles de las siguientes afirmaciones son correctas en base a la meticulosidad higiénica que todo manipulador deberá imponer ante el manejo de las piezas de jamón.

a. En caso de corte, deberá cubrirse la herida con vendajes impermeables apropiados.

- Verdadero
- Falso

b. Deberá cumplir las normas de higiene, en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento.

- Verdadero
- Falso

c. Deberá mantener un grado elevado de aseo personal, llevando vestimenta limpia y de uso exclusivo para la actividad laboral.

- Verdadero
- Falso

d. Deberá lavarse las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto.

- Verdadero
- Falso

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 2

1. En base a su funcionalidad, indica cuál de los siguientes jamoneros se considera más versátil.

- a. Jamonero vertical.
- b. Jamonero horizontal.
- c. Jamonero de pared.
- d. **Jamonero basculante.**

2. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

a. El jamonero tipo tenaza está especialmente indicado para aquellos jamones de gran tamaño.

- Verdadero
- **Falso**

b. Las mesas jamoneras requieren de un proceso de corte en horizontal debido a la fijación que presentan.

- Verdadero
- **Falso**

c. No se recomienda el uso de acero inoxidable en la construcción o fabricación de tablas o mesas jamoneras.

- Verdadero
- **Falso**

3. La puntilla o cuchillo puntilla en torno a su uso para el corte del jamón, es utilizado para...

- a. ... la extracción de las lonchas del jamón de la zona denominada babilla.
- b. ... la eliminación de la pezuña.
- c. ... realizar el corte del jarrete.
- d. ... **ayudar a extraer los huesos, comenzando con su marcado.**

4. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

a. La chaira de diamante estará destinada de forma exclusiva al afilado de cuchillos cerámicos.

- Verdadero
- **Falso**

b. La chaira de cerámica permite tanto el afilado como la corrección del filo, presentando una dureza intermedia entre la chaira de acero y la de diamante.

- **Verdadero**
- Falso

c. La chaira de acero no permitirá el afilado de aquellos cuchillos realizados con este mismo metal.

- Verdadero
- **Falso**

d. La chaira de diamante permite corregir el filo, así como generarlo.

- **Verdadero**
- Falso

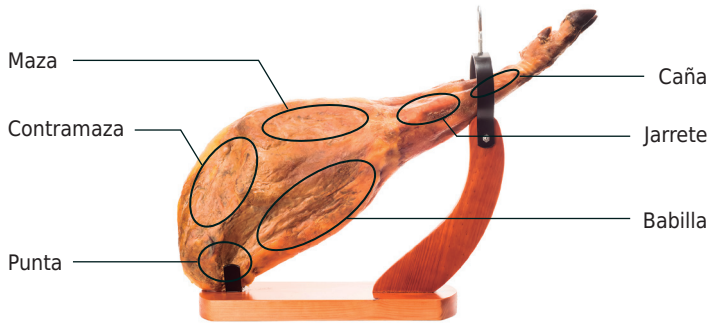
5. La parte del jamón que menos carne presenta, siendo esta dura y fibrosa se relaciona con...

- a. **... el jarrete y la caña.**
- b. ... la babilla.
- c. ... la punta.
- d. ... la maza.

6. ¿Qué denominación adquiere la pieza más valorada del jamón y por ello, la que presenta una mayor cantidad de carne, caracterizándose por ser rica y jugosa , además de más tierna y sabrosa?

- a. Punta
- b. **Maza**
- c. Jarrete
- d. Babilla

7. Identifica las siguientes partes del jamón.



8. Para un uso ocasional se recomienda comenzar el corte por...

- a. ... la punta.
- b. ... la maza.
- c. ... el jarrete.
- d. ... **la babilla.**

9. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

- a. El pelado del jamón debe llevarse a cabo con máxima cautela evitando la eliminación excesiva de grasa.

- **Verdadero**
- Falso

- b. Se deberá evitar el arqueado del corte, asociándose a una mayor merma.

- **Verdadero**
- Falso

- c. Las partes menos accesibles del jamón deberán descartarse, no teniendo ningún valor.

- Verdadero
- **Falso**

d. Se estima que el aprovechamiento del jamón ibérico está entre el 40 y el 45 %.

- Verdadero
- Falso

10. Para el maridaje del jamón, se indica como correcto...

- a. ... el uso de vinos con un porcentaje alto de azúcares.
- b. ... el uso de vinos generosos como la manzanilla y el fino.**
- c. ... el uso de vinos blancos afrutados.
- d. ... el uso de vinos con una alta graduación alcohólica.

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 3

1. ¿Qué tipo de cata se requiere para evaluar las propiedades de un jamón en las distintas fases de elaboración?

- a. **Cata técnica.**
- b. Cata de consumidor.
- c. Cata descriptiva.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

2. Indica si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones.

a. Las catas técnicas permitirán obtener un producto de calidad evaluando cualquier tipo de incidencia durante el proceso de elaboración.

- **Verdadero**
- Falso

b. La denominada cata analítica no tendrá repercusión en la evaluación de los productos alimenticios curados.

- Verdadero
- **Falso**

c. La aparición de hematomas en las piezas cárnicas no afectará a la calidad final del jamón.

- Verdadero
- **Falso**

3. Un % alto de humedad evidencia en la cata de un jamón...

- a. **... una posible proliferación bacteriana.**
- b. ... un exceso de salazón.
- c. ... una correcta coloración.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

4. Una tonalidad excesivamente amarilla en la grasa de un jamón evidencia en su cata que...

- a. ... ha sido sometido a un proceso insuficiente de maduración.
- b. ... ha sido sometido a un mayor tiempo de maduración.**
- c. ... tiene un engrosamiento graso excesivo.
- d. ... tiene un alto índice oleico.

5. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

- a. El jamón debe presentar un olor agradable a la vez que intenso que mejorará a lo largo del proceso de maduración.

- **Verdadero**
- Falso

- b. Una curación irregular puede mostrar rancidez en el producto final.

- **Verdadero**
- Falso

- c. La grasa del jamón ibérico debe presentar fluidez, siendo blanda en relación al resto de grasas de los demás productos.

- **Verdadero**
- Falso

- d. La sala o zona de cata deberá localizarse en un lugar alejado de ruidos y contaminación ambiental.

- **Verdadero**
- Falso

- e. Con el fin de no contaminar un alimento, ni incidir en sus características organolépticas, el catador deberá llevar a cabo un lavado efectivo de manos, al menos al cambiar de producto, al entrar en el área de cata de alimentos y después de fumar, comer o sonarse la nariz.

- **Verdadero**
- Falso

f. Las posibles afecciones de la piel no inciden en la posible contaminación de los alimentos, por lo que no se tendrán presente.

- Verdadero
- **Falso**

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 4

1. El sentido de la vista permite en la cata del jamón percibir aspectos relacionados con...

- a. ... el color.
- b. ... la forma de presentación.
- c. ... el estado de madurez.
- d. **Todas las opciones son correctas.**

2. Indica cuál o cuáles de las siguientes características definen parámetros relacionados con el color, identificándose como valores a observar en el proceso de cata.

- a. El tono.
 - Verdadero
 - Falso
- b. La intensidad.
 - Verdadero
 - Falso
- c. El brillo.
 - Verdadero
 - Falso
- d. La fluidez.
 - Verdadero
 - Falso

3. Un jamón que presenta en su grasa exterior una tonalidad blanco-violeta, puede indicar que...

- a. ... ha estado sometido a un exceso de maduración.
- b. ... el proceso de salazón ha sido inadecuado.

- c. ... el proceso de maduración está en su inicio.
- d. ... el jamón presenta un porcentaje graso inferior a lo establecido.

4. La forma del jamón puede ser determinante en su valoración. Así, indica cuál de los siguientes principios se asocian con la identificación de un jamón 100 % ibérico de bellota.

- a. Jamón con caña ancha.
 - Verdadero
 - Falso
- b. Jamón redondeado y pequeño tamaño.
 - Verdadero
 - Falso
- c. Jamón de caña fina y alargada.
 - Verdadero
 - Falso
- d. Jamón estilizado con pezuña desgastada.
 - Verdadero
 - Falso

5. Para imponer una correcta cata es necesario entrenar nuestros sentidos. En el caso del olfato la denominada Rueda de Berodier establece como olores a vegetales secos...

- a. ... los olores a paja, té y tabaco.
- b. ... los olores a moho, polvo y corcho.
- c. ... los olores a mentol, alcohol y goma.
- d. ... los olores a melaza, soja y miel.

6. El gusto es otro de los sentidos relacionados con la cata, determinando cinco sabores: amargo, ácido, umami, salado y dulce. ¿Qué parte de la lengua se atribuye a la identificación del sabor umami?

- a. La punta.
- b. La parte central.**
- c. El lado izquierdo.
- d. El lado derecho.

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 5

1. Indica si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones.

a. Para afrontar un proceso de cata es determinante la formación del catador.

- Verdadero
- Falso

b. Todo catador deberá dominar la terminología asociada a la descripción del producto.

- Verdadero
- Falso

c. La terminología usada en la descripción de las propiedades de un producto deberá permitir la descripción del olor, sabor, textura y apariencia.

- Verdadero
- Falso

2. Indica cuál de las siguientes fases se deben integrar en el proceso de cata.

- a. Observación.
- b. Comparación.
- c. Juicio.
- d. Las opciones anteriores son correctas.

3. En la cata del jamón, el estudio de las propiedades físico-químicas darán a conocer...

- a. ... las características relacionadas con la acidez, salinidad, cantidad de azúcares, etc. del producto catado.
- b. ... los compuestos biosaludables del producto catado.
- c. ... el porcentaje de contaminantes químicos y microbiológicos.
- d. ... el % de aprovechamiento del producto catado.

4. El análisis técnico...

- a. ... permite conocer el grado de aceptación o preferencia del catador frente a un determinado alimento.
- b. ... permite detallar todos los aspectos que garanticen la calidad de un producto final mediante el estudio de la tecnología de producción o fabricación.**
- c. ... permite conocer los diferentes compuestos químicos que están presentes en un alimento.
- d. ... se llevará a cabo tras la evaluación hedónica del producto, complementando a esta última.

5. En base a la designación racial en las razas ibéricas, se tiene que un jamón catalogado como 50 % ibérico, tiene como origen:

- a. Progenitores cuya pureza genética se corresponderá en ambos casos con el 100 %.
- b. Progenitores con distintos grados de pureza genética, no estando determinada.
- c. Hembra de raza 100 % ibéricas y machos de raza 100 % *Duroc*.**
- d. Machos de raza 100 % Ibéricas y hembras de al menos 75 % de pureza ibérica.