

---

**Solucionario de**

# ejercicios de autoevaluación



---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 1

1. En torno a la técnica de refrigeración criogénica, ¿cuáles son los gases más utilizados?

- a. El nitrógeno
- b. El anhídrido carbónico**
- c. El helio
- d. El cloruro potásico

2. ¿Qué tipo de contaminación se relaciona con la presencia de productos químicos en los alimentos, habiendo sido añadidos accidentalmente o por ignorancia del manipulador?

- a. Contaminación física
- b. Contaminación química**
- c. Contaminación biológica
- d. Contaminación leve

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

a. El manipulador de alimentos será responsable de su formación.

- Verdadero
- Falso**

b. La formación sobre manipulación de alimentos es general, siendo común para todo individuo, independientemente de su actividad laboral.

- Verdadero
- Falso**

c. Todo manipulador de alimentos debe cumplir las normas de higiene, en cuanto a actitudes, hábitos y comportamientos.

- Verdadero**
- Falso

- d. Ante posibles enfermedades o padecer síntomas de enfermedad de transmisión alimentaria, el manipulador deberá informar a su responsable, pudiendo actuar en consecuencia.

- **Verdadero**
- Falso

**4. La salmonella es una de las enfermedades alimentarias más habituales. Indica cuál de los siguientes principios se relacionan con dicha enfermedad.**

- a. El contacto de productos crudos con productos cocinados puede relacionarse con la proliferación de salmonella.

- **Verdadero**
- Falso

- b. El germen de la salmonella se relaciona con procesos gripales, por lo que es necesario retirar a todo manipulador con síntomas propios de la enfermedad.

- Verdadero
- **Falso**

- c. El germen de la salmonella puede existir en portadores sanos desarrollándose como transmisores de la enfermedad, no presentando ningún síntoma.

- **Verdadero**
- Falso

**5. ¿Qué tipo o clase de vehículo refrigerante adquirirías si los alimentos a transportar, requieren temperaturas de entre 2 y 5 °C?**

- a. Vehículo clase D
- b. Vehículo clase C
- c. Vehículo clase B
- d. Vehículo clase A**

6. ¿Cuál es el principal producto utilizado en la elaboración de los encurtidos?

- a. Vinagres o acidulantes
- b. Azúcares
- c. Sales
- d. Grasas

7. Indica si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones:

a. Cuando un encurtido lleva mucho tiempo almacenado pueden presentarse en el producto manchas amarillas.

- Verdadero
- Falso

b. Cuando la salmuera es muy débil, el vinagre utilizado tiende a ponerse turbio.

- Verdadero
- Falso

c. Cuando un encurtido se conserva en ambientes con temperatura alta tienden a encogerse.

- Verdadero
- Falso

8. Ordena los pasos a llevar a cabo en un proceso de salazón.

1. Preparación de la pieza
2. Salado
3. Cepillado
4. Post salado
5. Secado / Afinado
6. Acondicionamiento final

**9. Los adobos para cocinar...**

- a. ...buscan dar sabor a los alimentos y prolongar a corto plazo la conservación de los mismos.**
- b. ... se utilizarán de forma excepcional para la elaboración en crudo, no permitiendo su aplicación a la obtención de elaboraciones en caliente.
- c. ... no requieren de maceración previo al cocinado.
- d. ... no utilizan el vinagre como ingrediente, debiendo ser sustituido por limón.

---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 2

1. Indica si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones en torno a los métodos de pasteurización descritos.

a. La pasteurización se llevará a cabo a temperaturas superiores a los 100 °C.

- Verdadero
- Falso

b. El proceso de pasteurización combinará parámetros de temperatura y tiempo en los diferentes procesos.

- Verdadero
- Falso

c. La pasteurización en productos con pH mayores a 4.5, no podrán ser sometidos a técnicas de pasteurización.

- Verdadero
- Falso

2. Indica cuál de los siguientes principios son comunes en la utilización de la marinada:

a. Ablandar los ingredientes.

- Verdadero
- Falso

b. Potenciar el sabor de los ingredientes.

- Verdadero
- Falso

c. Disminuir su periodo de conservación.

- Verdadero
- Falso

d. Las marinadas instantáneas están dirigidas para potenciar el sabor y ablandar las fibras en productos de gran volumen.

- Verdadero
- Falso

**3. Identifica cuál o cuáles de los siguientes ingredientes se considera fundamental en la elaboración de los escabeches.**

- a. Pimienta en grano
- b. Ajo
- c. Cebolla
- d. Vinagre**

**4. Los escabeches pueden llevarse a cabo...**

- a. ... crudos o cocidos, dependiendo si sus ingredientes son sometidos o no a la acción del calor.**
- b. ... con o sin vinagre, pudiendo ser sustituido por azúcares.
- c. ... de forma exclusiva para ingredientes crudos, no sometidos a técnicas de cocción.
- d. ... a temperaturas frías o calientes, pero su consumo siempre será en frío.

**5. Para llevar a cabo la esterilización térmica, se tendrá que alcanzar temperaturas superiores a:**

- a. 70 °C
- b. 80 °C
- c. 90 °C
- d. 100 °C**

**6. Para llevar a cabo un correcto proceso de esterilización, cuál de los siguientes pasos se considera como necesario:**

- a. Se requerirá un lavado y cepillado de la materia prima a esterilizar.
- b. Se deberá llevar a cabo un previo calibrado del producto con el fin de esterilizar un producto homogéneo.

- c. Se impondrá un escaldado de los alimentos, reduciendo su volumen.
- d. Todas las opciones son correctas.**

**7. El líquido de gobierno utilizado en el proceso de esterilización de frutas como el melocotón, tiene entre sus ingredientes fundamentales:**

- a. El agua y el azúcar.**
- b. El vinagre.
- c. La sal y la pimienta.
- d. El jugo de frutas ácidas como la uva.

**8. ¿Qué temperatura se considera crítica en el proceso de enfriamiento de un producto tras su esterilización?**

- a. La comprendida entre 115 y 90 °C.
- b. La comprendida entre 90 y 75 °C.
- c. La comprendida entre 75 y 50 °C.
- d. La comprendida entre 30 y 50 °C.**

**9. Indica si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones referidas a la técnica de ahumado.**

- a. El compuesto responsable de la textura de los productos ahumados es el formol.

- **Verdadero**
- Falso

- b. Los compuestos responsables del color adquirido por los productos ahumados son los carbonilos.

- **Verdadero**
- Falso

- c. Un efecto indeseable en el proceso de ahumado es la reducción del valor nutricional, producido por la acción de los difenoles.

- Verdadero
- **Falso**

**10. El uso del vacío, además de cómo método de conservación del producto, se asocia con procesos de cocción especiales, ventajas en su almacenamiento, etc. Identifica dichas propiedades entre las siguientes.**

a. Permite un mayor tiempo de conservación.

- **Verdadero**
- Falso

b. Permite el almacenamiento de productos de diferente naturaleza sin miedo a que cojan algún olor.

- **Verdadero**
- Falso

c. Permite la cocción o cocinado del alimento por convección.

- **Verdadero**
- Falso

d. Evita que el producto envasado se reseque o pierda peso.

- **Verdadero**
- Falso

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 3

1. Clasifica los siguientes géneros diferenciando entre perecederos y no perecederos.

GENEROS PERECEDEROS	GENEROS NO PERECEDEROS
Frutas y verduras Pescados y mariscos Carnes Huevos Productos lácteos	Conservas Cereales, legumbres y pastas Aceites Harinas Frutos secos

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

a. Los berros son perecederos, teniendo muy poca durabilidad, catalogándose según su procedencia como verduras de hoja.

- Verdadero
- Falso

b. Las carnes picadas y preparados de carne picada deberán conservarse a temperaturas iguales o inferiores a 2 °C.

- Verdadero
- Falso

c. La temperatura adecuada en la conservación de los productos no perecederos está comprendida entre 15 y 21 °C.

- Verdadero
- Falso

3. De entre los siguientes productos, identifica aquellos que requieren temperaturas de refrigeración para su conservación.

- a. La cebolla
- b. Los puerros y cebolletas**
- c. Los ajos
- d. La chalota

**4. En torno a las necesidades de conservación de los germinados, identifica si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones:**

a. Los germinados se conservarán a temperatura ambiente, no requiriendo refrigeración.

- Verdadero
- Falso

b. Los germinados deberán ser congelados durante al menos 12 horas previo a su servicio en crudo.

- Verdadero
- Falso

c. Los germinados se deberán conservar en un recipiente hermético evitando que el producto entre en contacto con el oxígeno.

- Verdadero
- Falso

d. Pese a que los germinados se conservarán en refrigeración con temperaturas de entre 2 y 5 °C, su desarrollo podrá requerir temperaturas más altas debiéndose tener presente.

- Verdadero
- Falso

**5. De entre los siguientes tubérculos, indica cuál o cuáles de ellos requieren refrigeración para su conservación.**

- a. Patatas
- b. Chirivías**
- c. Tupinambo**
- d. Boniato

**6. Con el fin de asegurar la temperatura de refrigeración de un producto perecedero, ¿qué lugar de los siguientes será el más adecuado?**

- a. En la zona más baja de la cámara, siendo ideal al ras del suelo.
- b. En la zona más alta y alejada de la puerta de la cámara de refrigeración.**

- c. En la zona media de la cámara, siempre que se encuentre junto a la puerta.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

**7. En torno a la conservación de pescados y mariscos, indica si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones.**

- a. Para un correcto almacenamiento de los pescados refrigerados, el primer paso a imponer es su previo descamado, pasando a continuación a congelación durante al menos 48 horas.

- Verdadero
- Falso

- b. Recepcionados los bivalvos, se deberán desprender de la maya que los oprime, alargando así su periodo de conservación.

- Verdadero
- Falso

- c. Las técnicas de atmósfera protectora o envasado al vacío no son apropiadas para la conservación de los pescados y mariscos.

- Verdadero
- Falso

**8. Relaciona las siguientes temperaturas de conservación en refrigeración con el producto a conservar.**

<b>Producto</b>	<b>Temperatura de refrigeración</b>
Carnes frescas bovina, porcina, ovina, caprina y caza mayor	$\leq + 7 \text{ }^{\circ}\text{C}$
Carne picada y preparados a base de carne picada	$\leq + 2 \text{ }^{\circ}\text{C}$
Pescados, crustáceos y moluscos	$\geq 0 \text{ y } \leq 4 \text{ }^{\circ}\text{C}$
Setas y champiñones	$\geq 4 \text{ y } \leq 8 \text{ }^{\circ}\text{C}$

9. ¿Qué temperatura se impone como correcta para la conservación de los huevos, productos lácteos y elaboraciones a base de ellos?

- a. Entre -5 y -3 °C
- b. Entre 1 y 4 °C**
- c. Entre 6 y 8 °C
- d. Entre 12 y 15 °C

---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 4

1. Verduras como la acelga, el apio y el cardo se consideran atendiendo a su procedencia verduras de...

- a. ... raíz.
- b. ... grano.
- c. ... tallo.**
- d. ... brote.

2. Identifica cuál de las siguientes verduras se consideran verduras de verano según su clasificación.

- a. Tomate**
- b. Habas
- c. Puerro
- d. Apio
- e. Zanahoria
- f. Pepino**

3. En relación a las características de los bulbos, indica si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones.

a. La cebolla Vidalia tiene un sabor muy intenso, por lo que su servicio se relaciona normalmente con los guisos y asados.

- Verdadero
- **Falso**

b. La cebolla roja también es conocida como cebolla chalota.

- Verdadero
- **Falso**

c. Las flores del cebollino son comestibles y su sabor es parecido al ajo.

- **Verdadero**
- Falso

4. Identifica cuál o cuáles de las siguientes características se asocian a la variedad de patatas *Purple Congo*.

- a. Patata color morada
- b. Patata de piel rosada, carne lisa y amarilla
- c. Patata muy nudosa, difícil de pelar**
- d. Patata con sabor característico a castaña

5. La lechuga *lollo rosso* y *lollo biondo* se clasifican dentro de las lechugas denominadas...

- a. ... rizadas.
- b. ... de tallo.**
- c. ... costina.
- d. ... romanas.

6. Dentro de las verduras de hoja y flor, la descrita como pequeñas hojas en forma de cuchara, muy frágiles y con un ligero sabor a pimienta, se denominan:

- a. Cerraja
- b. Achicoria
- c. Berro**
- d. Escarola

7. La judía Borlotto se caracteriza por...

- a. ... sus vainas de color verdes y rojas con granos crema jaspeados en rojo.**
- b. ... su vaina redondeada, carnoso y muy tierna de color verde intenso.
- c. ... su color púrpura muy intenso.
- d. ... su semilla de gran tamaño, de color negro.

8. De entre las legumbres, la variedad de judía arrocina se caracteriza por...

- a. ... presentar un grano grande, plano y ancho, pudiendo ser blanco, negro o jaspeado.
- b. ... presentar un color púrpura, de tamaño mediano y forma esférica.

- c. ... su tamaño de grano mediano, color canela y forma ovalada.
- d. ... ser una judía blanca y pequeña con forma arriñonada.**

**9. Indica la afirmación correcta en relación a la preelaboración de las verduras:**

- a. La oca deberá ser conservada en lugar fresco y seco, nunca en refrigeración.
- b. Como preelaboración características para los hongos se incluye el lavado en agua, eliminando restos de tierra o insectos, muy común en estos productos.
- c. Los guisantes y habas tendrán un periodo de conservación más largo siempre que se mantengan en su vaina, sirviendo esta como protector.**

**10. ¿Qué gama de verduras representa la comercialización de las hortalizas frescas y productos conservados con métodos tradicionales?**

- a. Primera gama**
- b. Segunda gama
- c. Tercera gama
- d. Cuarta gama



---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 5

**1. Relacionado con la cría de las aves y su alimentación se diferencia entre aves o pollos de campo e industriales. Indica en base a este principio cuál de las siguientes afirmaciones es correcta.**

a. Las aves criadas de forma intensiva presentarán en su composición un menor porcentaje graso.

- Verdadero
- Falso

b. Las carnes más prietas y duras se asociarán con las aves criadas de forma intensiva.

- Verdadero
- Falso

c. El principal alimento administrado a las aves criadas en libertad son los piensos debido a su mayor gasto energético.

- Verdadero
- Falso

**2. Indica cuál de las siguientes características se relaciona con la descripción del pollo picantón.**

a. **Se trata de un pollo con carne muy tierna con un peso de entre 400 y 500 g.**

b. Se trata de un pollo criado exclusivamente con grano, presentando pesos menores a 400 g.

c. Se trata de un pollo con pesos de entre 800 y 1.000 g, que posee una fina capa de grasa y sabor muy acentuado.

d. Se trata de un pollo preelaborado al que se le ha retirado la piel para su comercialización.

3. De forma característica, ¿cuál de los siguientes productos se identifica por sus carnes muy tiernas y blancas con pesos de entre dos y tres kilos?

- a. Pintada
- b. Pularda**
- c. Gallo
- d. Gallina

4. La comercialización del pato, diferencia cortes característicos en su comercialización. Así, el denominado magret, se obtendrá de...

- a. ... el muslo.
- b. ... la pechuga.**
- c. ... el hígado.
- d. ... la carcasa.

5. La temperatura de refrigeración asociada a la conservación de las carnes de ave está comprendida entre:

- a. -5 y -3 °C
- b. Igual o inferior a 4 °C**
- c. 3 y 5 °C
- d. 5 y 8 °C

6. Indica cuál de los siguientes parámetros se asocia con el estudio de la calidad de las carnes de ave.

- a. pH y tenderización.
- b. Tamaño, peso y apariencia.
- c. Pigmentación, raza y tipo de alimentación.
- d. Todas las opciones son correctas, pudiendo incluir otros parámetros como el sexo del animal o las técnicas llevadas a cabo para su sacrificio, desplumado, transporte, etc.**

7. Identifica cuál o cuáles de las siguientes propiedades se relaciona con la calidad de las carnes de ave:

- a. Carne firme y con retroceso**
- b. Olor agradable y dulce**

- c. Columna visible
- d. Cuello y patas muy finas

**8. El flameado consiste en...**

- a. ... eliminar las alas o alones del ave.
- b. ... eliminar las vísceras del ave.
- c. ... quemar posibles plumas presentes en el ave tras su pe-  
lado, retirándolas con mayor facilidad.**
- d. Todas las opciones son incorrectas.

**9. Tras el desplumado del ave, en el proceso de preelaboración, el si-  
guiente paso se identifica con...**

- a. ... la retirada de las vísceras.**
- b. ... el corte en cuartos.
- c. ... la retirada del cuello y alas.
- d. ... la obtención de las pechugas.

**10. ¿Qué parte o corte se asocia con la denominada chuleta de ave?**

- a. La pechuga + el alón o alita**
- b. El cuarto trasero entero (muslos)
- c. La pechuga + el muslo
- d. El contramuslo + el alón o la alita



---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 6

1. El ganado ovino se clasifica como ganado mayor cuando...

- a. ... su peso supera los 15 kg.
- b. ... su edad supera los 12 meses.**
- c. ... se lleva a cabo la retirada de la primera lana.
- d. ... se lleva a cabo el destete.

2. Indica cuál o cuáles de las siguientes características se relacionan con las del cordero recental.

- a. Deberá presentar un peso inferior a los 7 kg.
- b. Su sacrificio deberá llevarse a cabo entre los 45 y 90 días de su nacimiento.**
- c. Presentará una grasa superficial amarillenta.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

3. De entre las siguientes razas de ovino, ¿cuál de ellas se utiliza por su doble aptitud tanto cárnica como en producción de leche?

- a. Carranzana
- b. Castellana
- c. Churra**
- d. Latxa

4. El catalogado como chivo lechal de la raza malagueña, ¿qué características de las siguientes deberá presentar?

- a. Tener un peso comprendido entre 7 y 9 kg habiendo sido alimentado de forma exclusiva con leche.
- b. Ser sacrificado antes de los 20 días de edad con un peso vivo próximo a los 5 kg.**
- c. Tener menos de 10 días y un peso mínimo de 2.8 kg.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

5. Relaciona las siguientes piezas o cortes cárnicos con la parte o tercio al que pertenecen.

TERCIO DELANTERO	TERCIO CENTRAL	TERCIO TRASERO
Pescuezo Paletilla	Aguja Carré	Pierna

6. ¿Cuál de los siguientes cortes obtenidos del ganado lanar se consideran de categoría extra?

- a. La pierna
- b. La paletilla
- c. Las chuletas**
- d. La silla

7. ¿Cómo catalogarías una canal de ganado lanar con un peso de 15 kg, de los cuales 3 son de grasa?

- a. Canal muy magra
- b. Canal magra**
- c. Canal grasa
- d. Canal muy grasa

8. ¿Cuál de las siguientes razas de ganado lanar, se catalogan como razas de terceros países?

- a. Alpina**
- b. Aranesa
- c. Jurdana
- d. Salz

9. ¿Qué temperatura se deberá establecer en la sala destinada a la pre-elaboración de las piezas cárnicas obtenidas del ganado lanar?

- a. Una temperatura comprendida entre -5 y 3 °C.
- b. Una temperatura comprendida entre 10 y 15 °C.**
- c. Una temperatura comprendida entre 15 y 21 °C.
- d. Una temperatura inferior a los 25 °C.

10. Tras la descongelación de una paletilla de chivo lechal malagueño se observa una gran pérdida de jugos y sangre, obteniéndose tras su cocción una carne seca, muy poco sabrosa, etc. ¿Cuál es la principal incidencia relacionada con las irregularidades observadas en la pieza cárnica?
- a. **El proceso de abatimiento de temperatura no se ha llevado a cabo de forma correcta, requiriendo mucho tiempo, por lo que se han formado grandes cristales que han roto la estructura de la carne y por ello su desangrado.**
  - b. El proceso de abatimiento de temperatura se ha llevado a cabo de forma muy rápida provocando la rotura de fibras.
  - c. La temperatura de congelación no ha sido suficiente, habiéndose mantenido a 3 °C.
  - d. Todas las opciones son incorrectas.



## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 7

**1. Indica si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones relacionadas con las especificaciones de calidad del ganado vacuno.**

a. La calidad del ganado vacuno viene determinada por factores como la especie, la edad, la alimentación, etc., así como factores que no dependen del animal como son el estado higiénico sanitario.

- Verdadero
- Falso

b. El sacrificio no afectará a la calidad del ganado vacuno, siempre que se lleve a cabo una correcta conservación.

- Verdadero
- Falso

c. La raza del animal no afectará a las características de calidad de la carne obtenida.

- Verdadero
- Falso

d. Generalmente se considera que el ganado vacuno macho tiene una mejor calidad en sus carnes que las hembras.

- Verdadero
- Falso

**2. Relaciona las siguientes características en base a la edad del animal, diferenciando entre ganado menor y mayor.**

Ganado menor	Ganado mayor
Carnes blancas Carnes tiernas Carnes poco sabrosas	Carnes prietas Carnes grasientas Carnes con sabor marcado

3. ¿Qué % de aprovechamiento se debe obtener como mínimo de una canal de vacuno con más de dos años de edad (vacuno mayor)?

- a. 46 %
- b. 50 %
- c. 56 %
- d. 72 %

4. El buey se caracteriza por ser un...

- a. ... animal macho, adulto, destinado a la reproducción de la especie.
- b. ... animal macho castrado utilizado tradicionalmente como animal de trabajo y recebado antes de ser sacrificado.**
- c. ... animal de entre dos y tres años de edad y con un peso máximo de 500 kg.
- d. ... animal próximo al año, dedicado al engorde, con buen rendimiento y peso aproximado a los 500 kg.

5. Indica cuál o cuáles de los siguientes cortes pertenecen al tercio delantero del ganado vacuno mayor.

- a. **Pez**
- b. Aleta
- c. Espaldilla**
- d. Solomillo
- e. Llana**
- f. Lomo

6. El ossobuco se obtiene de...

- a. ... el lomo alto.
- b. ... el lomo bajo.
- c. ... el morcillo delantero y trasero.**
- d. ... la babilla.

7. El villagodio es la pieza del vacuno...

- a. ... obtenida de la cabeza del solomillo con un peso aproximado de unos 350 g.
- b. ... obtenida del lomo alto, servido frío cortado en finas lonchas.

- c. ... obtenida del lomo, presentando un peso de entre 1 y 1,5 kg, incluyendo el hueso.
- d. ... obtenido del lomo bajo y que contiene parte del solomillo.

**8. La maduración al vacío...**

- a. ... genera un mayor exudado de la pieza cárnica a madurar.
- b. ... se recomienda para procesos largos de maduración.
- c. ... requiere en todo momento temperaturas inferiores a -5 °C.
- d. Todas las opciones son incorrectas.**

**9. ¿Cuál de las siguientes piezas o cortes se obtienen de la tapa?**

- a. Redondo
- b. Tapilla
- c. Bola**
- d. Culata de contra

**10. La prelaboración consistente en introducir lardones de tocino o elementos grasos para aportar jugosidad a una pieza o corte cárnico recibe el nombre de...**

- a. ... albardado.
- b. ... espalmado.
- c. ... braseado.
- d. ... mechado.**



---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 8

**1. Indica la afirmación correcta:**

- a. **Son factores de calidad en la carne de porcino la terneza, la jugosidad, el sabor y el color.**
- b. La jugosidad de la carne dependerá de la textura de ésta, no siendo relevante su consistencia.
- c. Las carnes con mayor retención de agua son aquellas que presentan un menor tejido conjuntivo.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

**2. Indica cuál o cuáles de los siguientes principios se relacionan con las características del porcino referente a la clasificación del lechón o cochinito.**

- a. Solo se corresponde con la cría del animal macho.
- b. **Su alimentación se llevará a cabo únicamente con leche materna.**
- c. Su peso máximo aproximado en su sacrificio será de 10 kg.
- d. Todas las opciones son correctas.

**3. Las carnes denominadas PSE se caracterizan por:**

- a. **Presentar una alta desnaturalización de proteínas.**
- b. Su aspecto pegajoso y color muy oscuro.
- c. Su alta capacidad de retención de agua.
- d. pH muy elevado.

**4. ¿Qué piezas o partes de la canal del porcino no se incluyen en su comercialización?**

- a. La lengua y cerdas
- b. Los órganos genitales y los riñones
- c. El diafragma
- d. **Todas las opciones son correctas.**

5. ¿Cuál de las siguientes piezas no se incluye en el tercio delantero del porcino?

- a. Paletilla o brazuelo
- b. Pescuezo
- c. Cabeza
- d. Carré**

6. La aguja es el corte cárnico...

- a. ... situado bajo el lomo alto y está compuesto por hueso, carne y grasa. De tercera categoría.
- b. ... existente entre el lomo alto y el pescuezo del animal. Muy jugosa y categorizada como de segunda categoría.**
- c. ... obtenido de la falda. Muy rica en grasa comercializada normalmente como panceta de cerdo.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

7. Ordena los siguientes cortes cárnicos según su categoría comercial.

Corte o pieza cárnica	Categoría
Categoría extra	Solomillo Lomo
Categoría primera	Jamón Chuletas Riñonada
Categoría segunda	Aguja Paleta
Categoría tercera	Codillo Pies Cabeza

8. ¿Cuál de las siguientes vísceras se reconocen como rojas?

- a. Criadillas
- b. Sesos
- c. Tuétano
- d. Hígado**

9. En base a la higiene de los manipuladores en torno a la preelaboración y tratamiento de la carne de porcino, indica cuál de las siguientes afirmaciones es falsa.

- a. Toda persona que trabaje en la zona de manipulación de productos alimenticios deberán llevar una vestimenta adecuada, limpia y, en su caso, protectora.
- b. El manipulador que está en contacto con productos alimenticios tiene la obligación de lavarse y desinfectarse las manos tantas veces como requieran las condiciones de trabajo.
- c. Las autoridades sanitarias no podrán exigir la realización de pruebas analíticas o exámenes médicos.**
- d. Quedará totalmente prohibidas acciones tales como fumar o comer en las zonas de manipulación o almacenaje de alimentos.

10. Indica si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones relacionadas con los procesos de preelaboración y tratamiento del cerdo.

- a. El proceso de salazón quedará reservado para aquellos productos que posteriormente sean ahumados.
  - Verdadero
  - **Falso**
- b. La grasa facilitará el proceso de penetración de la sal en las piezas cárnicas, no recomendándose su eliminación.
  - Verdadero
  - **Falso**
- c. El inyectado tiene como finalidad aportar firmeza al producto cárnico, fortaleciendo sus fibras.
  - Verdadero
  - **Falso**
- d. Las piezas sometidas a picado o emulsionado presentarán una mayor durabilidad debido a una mayor exposición.
  - Verdadero
  - **Falso**



## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 9

1. Se consideran pescados magros a aquellos que...

- a. ... presentan un contenido graso interior al 2 %.
- b. ... presentan un contenido graso superior al 3 %.
- c. ... presentan un contenido graso inferior al 3 %.
- d. ... presentan un contenido magro inferior al 2 %.

2. Indica cuál de las siguientes afirmaciones relacionadas con la clasificación de los pescados es correcta.

- a. Los pescados grasos tendrán pesos superiores a los 3,2 kg.
- b. El atún, el salmón y la sardina son un claro ejemplo de pescados magros.
- c. **El rape se considera un pescado magro.**
- d. Todas las opciones son correctas.

3. Clasifica los siguientes pescados según su hábitat.

DE AGUA DULCE	DE AGUA SALADA
Carpa Trucha Anguila	Caballa Bacalao Corvina Raya

4. El pescado recepcionado en el día de hoy presenta el siguiente tallaje. Indica cuáles son las afirmaciones correctas en relación a su calibrado.

- a. **Sardinias de la especie con pesos de 69 gramos marcadas como Talla 1.**
- b. Bacalao con pesos de 2 kg marcados como Talla 1.
- c. Arenque de la especie con pesos de 70 gramos marcados como Talla 3.
- d. **Boquerones con pesos de 27 gramos marcados como Talla 2.**

5. Indica cuál de los siguientes factores afectarán en relación al grado de frescor de un pescado.

- a. El tiempo transcurrido desde su captura.
- b. La coyuntura de la misma.
- c. La conservación y la manipulación hasta la llegada al cliente final.
- d. Todas las opciones son correctas.**

6. Indica si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones en torno a la preelaboración y tratamiento de los pescados: "La retirada de las aletas será el último paso a llevar a cabo tras el fileteado o racionado del producto".

- Verdadero
- Falso

7. Indica si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones en torno a la preelaboración y tratamiento de los pescados: "Siempre que el pescado vaya a ser servido con piel deberá conservar sus escamas".

- Verdadero
- Falso

8. Indica si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones en torno a la preelaboración y tratamiento de los pescados: "El proceso de curado de pescados requiere de un previo escaldado".

- Verdadero
- Falso

9. El corte que incluye piel y espina de unos 300 g de peso obtenido de pescados redondos, es:

- a. La trancha
- b. La rodaja**
- c. Medallón
- d. Suprema

**10. ¿Cuál de los siguientes pasos no serán necesarios para la obtención del denominado corte denominado suprema?**

- a. Obtención de los lomos.
- b. Retirada de la espina.
- c. Enrollar el filete sobre sí mismo, pudiendo incluir algún relleno.**
- d. Retirada de vísceras y lavado o descamado .

