
Solucionario de

ejercicios de autoevaluación

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 1

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

a. En el proceso de desarrollo de nuevos productos alimentarios, la conceptualización no requiere atención, ya que siempre se partirá de la idea de producto que se quiere obtener.

- Verdadero
- Falso

b. En el proceso de desarrollo de nuevos productos alimentarios, la conceptualización permite dar forma a la idea inicial, aportando detalles sobre las características que debe tener un producto.

- Verdadero
- Falso

c. En el proceso de desarrollo de nuevos productos alimentarios, la conceptualización permitirá acotar el diseño.

- Verdadero
- Falso

2. La organización de catas de cara a los procesos de desarrollo de nuevos productos alimentarios se relaciona con el proceso de...

- a. ... validación.
- b. ... desarrollo.
- c. ... formulación.
- d. ... estudio.

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

a. El valor de un producto se relaciona con su grado de utilidad en cuanto a la satisfacción, el bienestar o el deleite que proporciona.

- Verdadero
- Falso

b. Un producto exclusivo es aquel que resulta único, excluyendo a cualquier otro.

- Verdadero
- Falso

4. El concepto de *Open Innovation*...

- a. ... consiste en la entrada de nuevas ideas o conocimiento de forma externa a una empresa.
- b. ... no busca la mejora en productos, aunque sí su rentabilidad.
- c. ... es propio de una empresa, y no requiere de la participación de otras entidades o usuarios externos.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

5. En cuanto a la imposición de controles de laboratorio y seguridad alimentaria relacionados con el desarrollo de nuevos productos alimentarios, el denominado *Challenge Test*...

- a. ... permite conocer el precio de venta de un producto previo a su fabricación.
- b. ... facilita información sobre las necesidades de etiquetado de un producto.
- c. ... se utiliza para planificar la mecánica de conceptualización en el desarrollo de un nuevo producto.
- d. ... permite evaluar los microorganismos patógenos que se desarrollan en un producto.

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 2

1. En cuanto al formato seleccionado para la presentación de un producto...

- a. ... se debe tener presente la normativa vigente.
- b. ... hay que garantizar la seguridad alimentaria.
- c. ... se buscará la practicidad y aceptación del consumidor.
- d. Todas las opciones son correctas.**

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

- a. El volumen dado a un producto debe considerar las necesidades de distribución y consumo.

- Verdadero
- Falso

- b. El volumen es uno de los factores que hay que tener presentes en el desarrollo del formato de un envase.

- Verdadero
- Falso

3. El envase primario...

- a. ... está diseñado para mejorar la presentación comercial del producto, y no debe entrar en contacto directo con el producto contenido.
- b. ... se caracteriza por estar en contacto directo con el producto contenido.**
- c. ... no posibilita un diseño bidimensional.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

4. El uso del vacío como técnica en el envasado de alimentos tiene como finalidad...

- a. ...eliminar el aire que rodea al producto envasado, evitando su oxidación y retrasando el desarrollo de microorganismos.
- b. ... aportar dióxido de carbono al producto envasado.
- c. ... reducir el volumen del producto que se quiere conservar.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

5. Identifica algunas de las propiedades del quitosano:

- a. Es un agente adhesivo.
- b. Tiene propiedades emulgentes y antimicrobianas.**
- c. Se obtiene de la leche.
- d. Es termoplástico e insoluble.

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 3

1. Indica si las siguientes opciones son verdaderas o falsas:

a. La inclusión de la robótica en la cadena de producción ha incrementado el aseguramiento de la calidad alimentaria.

- Verdadero
- Falso

b. El desarrollo de nuevas técnicas de envasado y procesado se asocia con el uso masivo de conservantes y elementos químicos.

- Verdadero
- Falso

2. Los ultrasonidos utilizados como elemento de corte...

a. ... requieren del congelado o ultracongelado previo del producto que se va a procesar.

b. ... permiten la aplicación de cortes independientemente de la textura o estado de conservación del producto.

c. ... no requieren cuchilla en el proceso.

d. ... no son indicados para productos frescos.

3. Los equipos de rayos beta asocian su capacidad de penetración a...

a. ... la velocidad con la que inciden los electrones emitidos en el electrodo.

b. ... la temperatura del producto que se va a conservar.

c. ... la longitud de onda utilizada.

d. Todas las opciones son incorrectas.

4. Al reducir la presión durante los procesos de cocción de un producto...

- a. ... se reduce la temperatura de cocción.**
- b. ... se aumenta la temperatura de cocción.
- c. ... se imposibilita la cocción del producto.
- d. ... se destruye un alto porcentaje de nutrientes del producto cocinado.

5. El uso de equipos generadores de campos electrónicos de alta intensidad pretenden...

- a. ... conseguir el control microbiano de un producto.
- b. ... no mermar las características nutricionales de un producto.
- c. ... inactivar los microorganismos y enzimas de un producto.
- d. Todas las opciones son correctas.**

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 4

1. Indica si las siguientes opciones son verdaderas o falsas:

a. La aplicación de aditivos persigue la mejora de la calidad organoléptica de los alimentos.

- Verdadero
- Falso

b. El uso de aditivos deberá estar justificado y, en ningún momento, obedecer a prácticas irregulares o fraudulentas.

- Verdadero
- Falso

2. En la bioproducción de microorganismos...

a. ... no es representativo en las técnicas de producción de nuevas bacterias.

b. ... se requiere del cultivo de cepas para permitir el diseño de linajes adecuados para cada caso.

c. ... se dará lugar a nuevos productos, pero no a una mejora de sus cualidades o características.

d. Todas las opciones son incorrectas.

3. Los productos obtenidos bajo bioprocesos, se denominan...

a. ... ácidos.

b. ... principios activos.

c. ... bases.

d. ... bacterias.

4. ¿Qué elemento se utiliza de forma específica, según la normativa vigente, para la denominación de los aditivos alimentarios?

- a. "C"
- b. "A"
- c. "E"
- d. "R"

5. Los probióticos están representados por...

- a. ... especies bacterianas.
- b. ... cepas bacterianas.
- c. ... especies de microorganismos vivos.
- d. **Todas las opciones son correctas.**

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 5

1. Indica si las siguientes opciones son verdaderas o falsas:

a. La existencia de normativa permite a los operadores de las empresas alimentarias establecer y poner en marcha programas y procedimientos de seguridad alimentaria, haciéndolos corresponsables de su cumplimiento.

- Verdadero
- Falso

b. Es importante que la normativa esté apoyada por controles oficiales para comprobar su cumplimiento.

- Verdadero
- Falso

2. Uno de los reglamentos destinados a legislar sobre el uso de los aditivos alimentarios es:

- a. El Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo.
- b. El Reglamento (CE) n.º 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo.
- c. El Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero de 2010.
- d. Las opciones a y b son correctas.**

3. Para la adición de vitaminas y minerales en los alimentos, se debe tener presente la siguiente regulación vigente:

- a. El Reglamento (CE) n.o 1925/2006.**
- b. El Reglamento (CE) n.º 1935/2004.
- c. El Reglamento (CE) n.º 10/2011.
- d. El Reglamento (CE) n.º 1895/2005.

4. Para asegurar que los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos se obtienen siguiendo unas buenas prácticas, ¿qué normativa es preciso contemplar?

- a. El Reglamento (CE) 1935/2005, de 20 de octubre de 2004.
- b. El Reglamento (CE) 2023/2006, de 22 de diciembre de 2006.**
- c. El Real Decreto 846/2011, de 17 de junio de 2011.
- d. El Real Decreto 891/2006, de 21 de julio de 2006.

5. El propósito de la ley 17/2011, de 5 de julio, tiene como finalidad...

- a. ... determinar los límites de cesión máxima admisible en los iones plomo o cadmio de los materiales cerámicos en contacto con los alimentos.
- b. ... propiciar los mecanismos necesarios para dar a conocer los riesgos potenciales que pudieran estar asociados a un alimento o a alguno de sus componentes, para garantizar mayor protección frente a dichos riesgos.**
- c. ... dar a conocer los denominados BADGE, BFDGE y NOGE.
- d. Todas las opciones son incorrectas.