
Solucionario de

ejercicios de autoevaluación

Ejercicios de autoevaluación

Capítulo 1

1. Selecciona cuáles de las siguientes sustancias no se consideran alimentos:

- a. Mantequilla.
- b. Margarina.
- c. Aceite de oliva.
- d. Aceite de girasol.
- e. **Chicles o goma de mascar.**

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

a. Los aceites de colza y cacahuete presentarán una consistencia fluida a temperatura ambiente.

- **Verdadero**
- Falso

b. Son grasas vegetales sólidas del algodón, el maíz y el cacahuete.

- Verdadero
- **Falso**

c. Las oleínas para fritura son grasas fluidas mixtas.

- **Verdadero**
- Falso

d. El porcentaje graso de las denominadas margarinas 3/4 estará en torno al 72 %.

- Verdadero
- **Falso**

e. Una de las denominaciones dadas al aceite de oliva virgen se reconoce como de orujo.

- Verdadero
- **Falso**

3. Según la normativa vigente, ¿cuál es la acidez máxima permitida en el aceite de oliva virgen extra?

- a. $\leq 0.8^\circ$
- b. $\geq 2^\circ$
- c. $= 1.5^\circ$
- d. $\leq 0.2^\circ$

4. Señala si las siguientes afirmaciones sobre la calidad de los alimentos son verdaderas o falsas.

- a. Para la obtención de manteca de cerdo además de los tejidos grasos limpios y sanos, se podrá utilizar la piel de orejas, rabos y cabeza.
 - Verdadero
 - **Falso**

- b. El aceite de oliva virgen extra no podrá presentar una acidez superior 0.2° .
 - Verdadero
 - **Falso**

- c. La mantequilla presentará un contenido mínimo en grasa de leche del 80 % con un máximo del 16 % en agua y un 2 % de extracto seco magro de leche.
 - **Verdadero**
 - Falso

5. ¿Qué efectos y tipo de contaminación se asocia a los alimentos en relación a la acción del calor?

- a. **Se trata de una contaminación física, propiciando la degradación del producto (pérdidas de aromas y sabor), produciendo al mismo tiempo la evaporación algunos alimentos y decoloración.**
- b. Asociación a una contaminación química, sus efectos sobre los alimentos serán beneficiosos aumentando sus propiedades en torno a vitaminas, azúcares, etc.

- c. Se trata de una contaminación biológica, propiciando el enranciamiento del producto, así como la formación de ácidos y gases en los envases.

6. ¿En qué etapas del proceso de producción deben aplicarse medidas de control para asegurar el buen estado de los alimentos?

- a. Distribución.
- b. Almacenamiento.
- c. Transformación.
- d. Venta.
- e. Extracción.
- f. Conservación.

7. Señala si las siguientes afirmaciones sobre las obligaciones de los manipuladores son verdaderas o falsas.

- a. Deberá mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta limpia y de uso exclusivo para la actividad laboral.

- Verdadero
- Falso

- b. Deberán lavarse las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado, como mínimo 3 veces al día.

- Verdadero
- Falso

- c. Durante su actividad laboral no podrá llevar efectos personales como pulseras o relojes, pero sí anillos y pendientes.

- Verdadero
- Falso

8. ¿Cuáles de las siguientes premisas se deberán llevar a cabo durante la fase de recepción de mercancías?

- a. Comprobar el estado general de la mercancía (estado del embalaje, fecha de caducidad, temperatura, calidad, etc.).**
- b. Aplicar un correcto aprovechamiento de la materia prima y eliminación de residuos.
- c. Respetar los tiempos de servicio.
- d. Comprobar el estado de limpieza del medio de transporte.**

9. Identifica si las siguientes actuaciones a llevar a cabo durante el proceso de obtención, tratamiento, manipulación y comercialización de las grasas y aceites son autorizadas o no autorizadas.

- a. El tratamiento con oxígeno, ozono y otras sustancias químicas oxidantes.
- b. La utilización de aceites y grasas polimerizadas, oxidadas o que no cumplan con sus respectivas especificaciones.
- c. El fraccionamiento por enfriamiento y separación subsiguiente.
- d. Se podrán usar disolventes, siempre que estén permitidos, respetando tanto su aplicación como su posterior retirada.
- e. La decoloración por tratamiento con tierras decolorantes y carbón activo.

| AUTORIZADAS | NO AUTORIZADAS |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Se podrán usar disolventes, siempre que estén permitidos, respetando tanto su aplicación como su posterior retirada.- La decoloración por tratamiento con tierras decolorantes y carbón activo.- El fraccionamiento por enfriamiento y separación subsiguiente. | <ul style="list-style-type: none">- El tratamiento con oxígeno, ozono y otras sustancias químicas oxidantes.- La utilización de aceites y grasas polimerizadas, oxidadas o que no cumplan con sus respectivas especificaciones. |

10. Indica cuáles de las siguientes características sobre los locales e instalaciones donde se manipulen alimentos son verdaderas o falsas.

a. Las paredes deben estar revestidas hasta el techo, con azulejos o similares, preferiblemente en colores claros, resistentes y no tóxicos.

- Verdadero
- Falso

b. El suelo debe ser impermeable, antideslizante y de fácil limpieza, no presentando escalones.

- Verdadero
- Falso

c. Las instalaciones deberán presentar el mayor número de columnas y pilares para asegurar la estabilidad.

- Verdadero
- Falso

d. Las uniones entre techos, paredes y suelos deben ser redondeadas para facilitar la limpieza.

- Verdadero
- Falso

11. Dadas las siguientes premisas, indica si son verdaderas o falsas.

a. En las zonas donde se ejecutan tareas con exigencias visuales altas, se requiere de un nivel mínimo de iluminación de 400 lux.

- Verdadero
- Falso

b. La regulación de las condiciones ambientales está regulada por normativa, indicando que para locales donde se desarrollan trabajos ligeros la temperatura estará comprendida entre 14 y 25 °C.

- Verdadero
- Falso

- c. El diseño de la industria y la colocación de los distintos equipos deben realizarse de tal manera que el flujo productivo sea continuo, evitando retrocesos del flujo productivo para impedir posibles contaminaciones.

- **Verdadero**
- Falso

12. Dadas las siguientes premisas en torno a la limpieza y desinfección de las maquinarias útiles y herramientas, indica si son verdaderas o falsas:

- a. Para perseguir la producción de alimentos sanos y de calidad se debe asegurar tanto la limpieza y desinfección de la maquinaria como la buena higiene ambiental e higiene personal.

- **Verdadero**
- Falso

- b. La efectividad de la denominada limpieza CIP depende entre otros factores de los productos químicos utilizados y la velocidad y caudal estipulado en el proceso.

- **Verdadero**
- Falso

- c. El proceso de desinfección persigue la eliminación completa de los microorganismos.

- Verdadero
- **Falso**

13. Relaciona cada residuo con el contenedor en el que deberán depositarse.

- a. Contenedor azul
- b. Contenedor marrón
- c. Contenedor verde
- d. Contenedor amarillo

- c.** Botella de vidrio
- a.** Caja de cartón
- c.** Recipientes de latón, tetrabricks de leche
- d.** Huesos, tapones de corcho, restos de material orgánico

14. Señala cuáles de los siguientes aspectos sobre la vestimenta y equipos de trabajo de los manipuladores son correctos.

- a. El vestuario debe mantenerse limpio, debe limpiarse con frecuencia, a ser posible a diario.**
- b. Cuando se alterne el trabajo con alimentos y otras faenas de limpieza o de manejo de desperdicios, deberá utilizarse ropa distinta para cada trabajo.**
- c. Los zapatos deberán limpiarse como mínimo semanalmente.
- c. La indumentaria de trabajo deberá ser preferentemente de colores oscuros.
- e. El uniforme debe ser cómodo y amplio.**

15. Señala si las siguientes afirmaciones sobre la salud y enfermedades de los manipuladores son verdaderas o falsas.

- a. El personal manipulador no tiene la obligación de comunicar a los superiores cualquier alteración de su salud o enfermedad que padezca, aunque pueda contaminar los alimentos.
 - Verdadero
 - **Falso**
- b. Cualquier herida, corte o quemadura, por limpios que se encuentren, deberán ser cuidadosamente protegidos con vendaje adecuado e impermeable.
 - **Verdadero**
 - Falso
- c. Los portadores sanos pueden tener bacterias patógenas en su organismo sin que aparezcan en ellos señales de enfermedad.
 - **Verdadero**
 - Falso

16. Selecciona cuáles de los siguientes aspectos sobre la información de productos alimenticios son correctos:

- a. Las indicaciones obligatorias deberán ser fácilmente comprensibles y estar en un lugar destacado.**
- b. Las indicaciones del etiquetado deberán expresarse en todos los idiomas que se hablen en el Estado.
- c. El etiquetado no podrá atribuir al alimento propiedades o efectos que no posea el mismo.**

17. Señala los datos que debe presentar en su diseño el etiquetado de los productos alimenticios.

- a. Lista de ingredientes.**
- b. Dirección de facturación.
- c. Denominación de venta.**
- d. Aromas y aditivos alimentarios.**
- e. Alérgenos.**

18. ¿Cuáles de los siguientes productos no requieren la indicación de la fecha de duración mínima?

- a. Leche.
- b. Sal.**
- c. Hortalizas frescas.**
- d. Legumbres.
- e. Vinos.**
- f. Bebidas alcohólicas con más de 10 % de alcohol.**
- g. Patatas fritas.
- h. Aceites y mantequillas.

19. Relaciona cada tipo de enfermedad de transmisión alimentaria con su definición.

- a. Toxiinfección alimentaria
- b. Intoxicación alimentaria
- c. Infección alimentaria

- c.** Producida cuando determinados microorganismos, ingeridos a través de los alimentos, se desarrollan en el tracto digestivo del hombre.

- b.** Producida por la ingestión de alimentos que contienen ciertas toxinas formadas por algunos microorganismos.
- a.** Originada por la presencia en los alimentos de gérmenes patógenos que, además de reproducirse, producen toxinas.

20. ¿Qué es la pasteurización?

- a. Una técnica de conservación física por calor que consiste en la aplicación de calor en torno a 80 °C durante tiempos variados (atendiendo al producto) consiguiendo así inactivar los gérmenes capaces de producir enfermedades.**
- b. Una técnica de conservación física por calor que consiste en la aplicación de calor en torno a los 115 °C permitiendo eliminar los gérmenes y las esporas.
- c. Una técnica de conservación por frío que presentará temperaturas inferiores a los 0 °C, siendo la temperatura de aplicación más habitual la comprendida entre -18 y -25 °C.

21. Relaciona cada tipo de nutriente con la función principal que desempeña.

- a. Proteínas
- b. Vitaminas y minerales
- c. Hidratos de carbono y grasas

- c.** Suministrar energía.
- a.** Construir las estructuras corporales y su mantenimiento y reparación.
- b.** Regular el funcionamiento metabólico.

22. Ordena cronológicamente los principios de aplicación del sistema APPCC.

- a. Realizar un análisis o identificación de peligros.
- b. Identificar los Puntos de Control Críticos (PCC).
- c. Establecer los Límites Críticos.
- d. Establecer un sistema de vigilancia de los PCC.
- e. Establecer las acciones correctoras necesarias.
- f. Establecer el procedimiento de verificación.
- g. Crear un sistema de documentación.

23. Indica si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones en torno a las GPCH.

a. El control de procesos de una industria de bebidas dependerá de los productos que elabora y el tamaño de la empresa, de forma exclusiva.

- Verdadero
- **Falso**

b. Las revisiones de autocontrol periódicas se plantearán cada tres meses, no siendo dependientes del producto o tipo de empresa.

- Verdadero
- **Falso**

24. ¿Cuál es la normativa relativa a la higiene de productos alimenticios?

- a. Real Decreto 109/2010.
- b. Reglamento (CE) 852/2004.**
- c. Reglamento 1169/2011.
- d. Real Decreto 126/2015.