
Solucionario de

ejercicios de autoevaluación

Ejercicios de autoevaluación

Capítulo 1

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

- a. Zanahorias.
- b. Leche.
- c. Canela.
- d. Chicles o goma de mascar.**
- e. Trigo.
- f. Azúcar.
- g. Zumos de frutas.

2. Relaciona cada una de las siguientes hortalizas con el grupo al que pertenezcan.

- a. Hortalizas de hoja
- b. Hortalizas de vaina
- c. Hortalizas de tallo
- d. Hortalizas de flor
- e. Hortalizas de fruto
- f. Hortalizas de bulbo
- g. Hortalizas de raíz
- h. Tubérculos

- b. habas
- e. pepino
- c. apio
- a. acelgas
- d. alcachofa
- h. patata
- f. ajo
- g. zanahoria

3. ¿Cuáles de los siguientes mariscos se consideran crustáceos decápodos branquiuros?

- a. Almejas
- b. Cangrejos**

- c. Centollos**
- d. Langostinos
- e. Nécoras**
- f. Cigalas
- g. Pulpo

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

- a. El concepto de calidad para describir un producto alimentario solo se contemplan los aspectos positivos del mismo.
 - Verdadero
 - **Falso**

- b. El arroz de calidad extra debe poseer como mínimo un 80 % de granos enteros.
 - Verdadero
 - **Falso**

- c. La mantequilla de calidad debe ser untable y elástica, sin poros o apariencia quebradiza y un máximo de humedad del 16 %.
 - **Verdadero**
 - Falso

5. ¿Qué efectos provocará en los alimentos la acción del calor?

- a. Solidificación de algunos alimentos y decoloración.
- b. Pérdida de vitaminas en algunas bebidas como zumos y leche.
- c. Evaporación y desecación superficial de alimentos, creando arrugas superficiales y pérdida de peso.**
- d. Formación de gases y ácidos en los envases de conserva.

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. Recolección/sacrificio
- 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.

- 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. Propiciar la contaminación cruzada de los productos recepcionados.
- c. Eliminar los productos semiperecederos.
- d. **Comprobar el estado de limpieza del medio de transporte.**

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

a. Las paredes deben ser lisas, impermeables, fáciles de limpiar y desinfectar.

- **Verdadero**
- Falso

b. El suelo debe ser impermeable, antideslizante y de fácil limpieza y desinfección, sin grietas y con inclinación suficiente hacia sumideros.

- **Verdadero**
- Falso

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

- **Verdadero**
- Falso

10. 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

11. 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. El proceso de desinfección persigue la eliminación completa de los microorganismos.

- Verdadero
- Falso

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

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

c. recipientes de latón, *tetrabricks*

d. huesos, tapones de corcho, restos de material orgánico

a. botella de vidrio

b. caja de cartón

13. 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.
- d. La indumentaria de trabajo deberá ser preferentemente de colores oscuros.
- e. **El uniforme debe ser cómodo y amplio.**

14. 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

15. 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.**

16. 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.**

17. ¿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.

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

- a. Infección alimentaria
 - b. Intoxicación alimentaria
 - c. Toxiinfección alimentaria
-
- c.** originada por la presencia en los alimentos de gérmenes patógenos que, además de reproducirse, producen toxinas.
 - b.** producida por la ingestión de alimentos que contienen ciertas toxinas formadas por algunos microorganismos.
 - a.** producida cuando determinados microorganismos, ingeridos a través de los alimentos, se desarrollan en el tracto digestivo del hombre.

19. ¿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.

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

- a. Hidratos de carbono:
 - b. Proteínas:
 - c. Vitaminas y minerales:
-
- a.** suministrar energía.
 - c.** regular el funcionamiento metabólico.
 - b.** construir las estructuras corporales y su mantenimiento y reparación.

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

- 3.** Establecer los Límites Críticos.
- 1.** Realizar un análisis o identificación de peligros.
- 6.** Establecer el procedimiento de verificación.
- 4.** Establecer un sistema de vigilancia de los PCC.
- 7.** Crear un sistema de documentación.
- 5.** Establecer las acciones correctoras necesarias.
- 2.** Identificar los Puntos de Control Críticos (PCC).

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

a. El control de procesos en este sector dependerá de los productos que comercializa y el tamaño de la empresa, de forma exclusiva.

- Verdadero
- **Falso**

b. El sistema de etiquetado utilizado en el sector cárnico deberá permitir dar a conocer la trazabilidad del producto, así como información nutricional, alérgenos, fechas de caducidad, etc.

- **Verdadero**
- Falso

23. ¿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.

