

---

**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. Indica cuál o cuáles de las siguientes opciones son verdaderas en torno a la clasificación de los quesos:**

- a. Atendiendo al periodo de maduración de los quesos, se puede diferenciar entre quesos frescos, fuertes o pronunciados.
  - Verdadero
  - **Falso**
- b. En torno a la consistencia de la pasta, el queso se puede denominar: extraduro, duro y semiduro.
  - **Verdadero**
  - Falso
- c. Los denominados quesos latiere hacen referencia a los quesos artesanales.
  - Verdadero
  - **Falso**

**3. Indica cuál o cuáles de los siguientes productos lácteos se obtienen a partir de las denominadas leches fermentadas.**

- a. Kéfir.
- b. Kumys.

- c. Helados de crema.
- d. Cuajada.

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

- a. En el concepto de calidad para describir un producto alimentario solo se contemplan los aspectos positivos del mismo.

- Verdadero
- **Falso**

- b. La leche de oveja se caracteriza por presentar un color blanco nacarado.

- **Verdadero**
- Falso

- c. Algunos de los factores de calidad para los helados se refieren al pH, densidad, acidez, color, etc.

- **Verdadero**
- Falso

- d. Los yogures deberán tener un pH igual o inferior a 4.6.

- **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 las latas 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 verdadera o falsas.**

a. Los manipuladores de alimentos deberán mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta limpia y de uso exclusivo para la actividad laboral.

- Verdadero
- Falso

b. Los manipuladores de alimentos deberán lavarse las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado, como mínimo 3 veces al día.

- Verdadero
- Falso

c. Los manipuladores de alimentos 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. 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. 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**

**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 la limpieza y desinfección de evaporadores, homogeneizadores o incluso los filtros utilizados en la industria lácteos, es común el uso de la denominada "limpieza *in situ*".

- Verdadero
- Falso

b. Los desaireadores utilizados para eliminar el aire que la leche adquiere durante su manejo, no requieren limpieza.

- Verdadero
- Falso

c. 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

**12. 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

**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 lavarse 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. Indica 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. 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.

**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. 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.

**21. 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.**

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

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

- Verdadero
- **Falso**

b. La leche cruda, deberá presentar en su recepción una temperatura inferior o igual a 10 °C.

- **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.

