

---

**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 correctas en torno a la clasificación de los productos de panadería, pastelería, confitería y molinería.**

- a. Los productos de panadería clasificados como panes especiales, no pueden utilizar entre sus ingredientes harina enriquecida.
  - Verdadero
  - **Falso**
  
- b. De entre los panes clasificados como comunes, destacan el pan con grañones y el pan dulce.
  - Verdadero
  - **Falso**
  
- c. Los productos de pastelería se clasifican en relación a la masa utilizada en su elaboración, diferenciándose entre masas hojaldradas, masas azucaradas, masas escaldadas, etc.
  - **Verdadero**
  - Falso

d. Son productos propios de una confitería los hojaldres y las masas escaldadas.

- Verdadero
- **Falso**

**3. Indica cuál o cuáles de los siguientes productos se clasifican como productos referentes a la confitería.**

- a. Hojaldre.
- b. Turrón.**
- c. Mazapán.
- d. Grisines.**

**4. Indica si las siguientes afirmaciones sobre la calidad de los alimentos propios del sector de la panadería, pastelería, confitería y molinería son verdaderas o falsas.**

a. La acidez presentada en los productos de panadería no podrán ser superiores a 2 por 1.000, expresándose en ácido láctico y referida a sustancia seca y determinada sobre extracto acuoso.

- Verdadero
- **Falso**

b. El pan bregado no mostrará una humedad superior al 30 %.

- **Verdadero**
- Falso

c. Un factor de calidad en las masas hojaldradas es la aparición del laminado, apareciendo hojas delgadas superpuestas.

- **Verdadero**
- Falso

d. Las masas escaldadas podrán ser utilizadas tanto en elaboraciones dulces como saladas.

- **Verdadero**
- Falso

e. Atendiendo a los criterios de calidad de la harina de trigo se tiene que el porcentaje de humedad no podrá ser superior a 8.5 %.

- 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. 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 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

- a. botella de vidrio
- b. caja de cartón
- c. recipientes de latón, tetrabricks
- 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 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
- b. producida por la ingestión de alimentos que contienen ciertas toxinas formadas por algunos microorganismos.
- c. originada por la presencia en los alimentos de gérmenes patógenos que, además de reproducirse, producen toxinas.
- 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
- c. regular el funcionamiento metabólico.
- b. construir las estructuras corporales y su mantenimiento y reparación.
- a. suministrar energía.

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 cárnica dependerá de los productos que elabora 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.

