

---

**Solucionario de**

# ejercicios de autoevaluación



## Ejercicios de autoevaluación Capítulo 1

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

- a. Pescado magro.
- b. Mariscos.
- c. Vinos y licores.
- d. Moluscos bivalvos.
- e. **Chicles o goma de mascar.**

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

a. Aquellos productos del mar que han sido conservados a bordo de los barcos pesqueros, con agua de mar o salmuera refrigerada, se consideran productos salados.

- Verdadero
- **Falso**

b. Los pescados blancos y azules, una vez congelados, se conservarán a  $-16^{\circ}\text{C}$ .

- **Verdadero**
- Falso

c. Se clasifica como producto salado a todo producto del mar sometido a la acción prolongada de la sal común, en forma sólida o de salmuera.

- **Verdadero**
- Falso

d. Los productos de la mar desecados presentarán un contenido en agua del 3 % máximo.

- Verdadero
- **Falso**

**3. Desde el punto de vista zoológico, lleva a cabo un ordenamiento de las siguientes especies presentadas.**

- a. Ciclóstomos
- b. Elasmobronaquios
- c. Teleósteos carangiformes
- d. Teleósteos escombriformes

- a. Lamprea
- b. Esturión
- c. Palometa
- d. Atún

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

- a. Una fácil retirada de la piel en el pescado es indicativo de su frescura.
  - Verdadero
  - **Falso**
  
- b. Una inadecuada congelación propiciará la creación de cristales de hielo.
  - **Verdadero**
  - Falso
  
- c. El pescado salado deberá mostrar una consistencia al tacto firme, así como una coloración característica del pescado y método empleado.
  - **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. 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

**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. 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**

**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.

h. Aceites y mantequillas.

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

a. Infección alimentaria

b. Intoxicación alimentaria

c. Toxiinfección alimentaria

**a.** 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.

**c.** 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. Hidratos de carbono

b. Proteínas

c. Vitaminas y minerales

- a. Suministrar energía.
- b. Construir las estructuras corporales y su mantenimiento y reparación.
- c. 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 dedicada a los productos pesqueros 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**

**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.

