

---

**Solucionario de**

# ejercicios de autoevaluación



---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 1

1. Indica cuál de las siguientes especies pertenece a la raza de tronco ibérica.

a. Cerdo *Hampshire*.

- Verdadero
- **Falso**

b. Cerdo *Duroc*.

- Verdadero
- **Falso**

c. Cerdo *Landrace*.

- Verdadero
- **Falso**

d. Cerdo Lampiño.

- **Verdadero**
- Falso

e. Cerdo Torviscal.

- **Verdadero**
- Falso

2. ¿Cuál de las siguientes razas es de origen inglés?

a. *Large White*.

b. *Landrace*.

c. *Duroc*.

d. *Pietrain*.

**3. La designación de los productos cárnicos puestos a la venta y a disposición del consumidor, vienen expuestos por...**

- a. ... el Real Decreto 126/2015, de 05 de marzo.
- b. ... el Real Decreto 474/2014, de 13 de junio.**
- c. ... el Real Decreto 109/2010 de 5 de febrero.
- d. ... el Reglamento (CE) nº 509/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

**4. La normativa que aprueba la calidad en la carne, jamón, paleta y caña de lomo ibérico estableciendo la denominación de venta y su etiquetado es...**

- a. ... el Real Decreto 4/2014 de 10 de enero de 2014.**
- b. ... el Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004.
- c. ... el Reglamento 509/2006 del consejo, de 20 de marzo de 2006.
- d. ... la Ley 6/2015 de 12 de mayo de 2015.

**5. El acrónimo ETG referido al Jamón Serrano hace referencia a:**

- a. Estadísticas Territoriales Ganaderas.
- b. Estudios Tracto Ganadero.
- c. Especialidad Tradicional Garantizada.**
- d. Empresas Tradicionales Ganaderas del porcino.

**6. La aparición de pequeños puntos blancos en el jamón se relaciona con...**

- a. ... la degradación de las proteínas en base a un aminoácido denominado tirosina.**
- b. ... un tratamiento irregular durante el proceso de salado.
- c. ... una maduración en bodega insuficiente, debiendo ser desechado.
- d. ... el porcentaje graso de la pieza, dando lugar al menos al 68 % del total.

**7. Indica si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones.**

a. El color de la pezuña es determinante en torno a la calidad final del jamón.

- Verdadero
- **Falso**

b. El jamón proveniente de animales hembra muestra mayor calidad.

- Verdadero
- **Falso**

c. El pernil o jamón izquierdo es de mayor calidad frente al derecho.

- Verdadero
- **Falso**

d. Los jamones que no presentan pezuña no deben ser consumidos hasta un periodo mínimo de bodega de 36 meses.

- Verdadero
- **Falso**

**8. El marcado en el jamón ibérico en el que se muestran cuatro dígitos tales como 0520, indican que...**

a. ... el jamón tiene un peso en crudo de 5 kilos y 20 gramos.

b. ... el jamón tiene como número de serie el 520 de un total de 9999.

**c. ... el jamón fue salado en la primera semana de febrero del año 2020.**

d. ... el jamón tiene como fecha de consumo preferente en mayo de 2020.

**9. El denominado sello SIV dará a conocer...**

a. ... el país de sacrificio del animal.

b. ... el número de registro sanitario del matadero.

c. ... la provincia donde se ha sacrificado.

**d. Todas las opciones son correctas.**

**10. Un jamón ibérico que presenta una vitola inviolable verde en su identificación indica...**

- a. ... que se trata de una pieza denominada de bellota 100 % ibérico.
- b. ... que se trata de una pieza denominada de bellota ibérico.
- c. ... que se trata de una pieza denominada de cebo de campo ibérico.**
- d. ... que se trata de una pieza denominada de cebo ibérico.

---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 2

1. En base a las características del denominado cerdo colorado manchado o de Jabugo, su historia indica que puede ser un cruce de...
  - a. ... retinto con *Large-White* y *Berkshire* inglés.
  - b. ... retinto con colorada extremeña.
  - c. ... rubia andaluza o campionesa con dorado alentejano.
  - d. ... dorado gaditano y *Large-White*.
  
2. Indica cuál o cuáles de las siguientes características hacen referencia a la textura representativa del jamón ibérico.
  - a. Presentará una grasa compacta.
  - b. Su carne será fibrosa.
  - c. **Su contenido magro será blando y no muy seco.**
  - d. **Su grasa será fluida y blanda.**
  
3. La grasa del jamón de bellota se caracteriza por...
  - a. ... presentar un alto contenido en grasas saturadas.
  - b. **... presentar un alto contenido en grasas insaturadas.**
  - c. ... aparecer en su parte superficial.
  - d. ... su color rojo intenso.
  
4. Una pieza de jamón con un peso de 8 kg, requiere un periodo en salazón de...
  - a. ... 4 días.
  - b. ... 6 días.
  - c. **... 8 días.**
  - d. ... 12 días.

**5. Un jamón denominado como de cebo de campo, indica que...**

- a. ... el cerdo ha sido alimentado en explotaciones intensivas a base de piensos compuestos autorizados.
- b. ... el cerdo ha complementado su alimentación durante el periodo de montanera con piensos, debido principalmente a la falta o mala calidad de los pastos y bellotas.**
- c. ... el cerdo ha sido alimentado de forma exclusiva de bellotas y pasto.
- d. ... es de raza ibérica 100 %.

**6. Indica cuál o cuáles de las siguientes características se asocian a las denominadas carnes PSE.**

- a. Carnes muy consistentes.
- b. Carnes pálidas.**
- c. Carnes oscuras.
- d. Carnes poco consistentes debido a la desnaturalización de las proteínas.**

**7. En la DOP Guijuelo los denominados jamones de bellota 100 % ibéricos "Gran Selección" han requerido un periodo mínimo de elaboración de...**

- a. ... 580 días como mínimo.
- b. ... al menos 730 días.
- c. ... 800 días.**
- d. ... al menos 1.100 días.

**8. En base al proceso de elaboración del jamón, indica si son verdaderas o falsas las siguientes premisas.**

- a. Si el nivel de pH se mantiene alto durante el proceso de fabricación-elaboración del jamón se tiene riesgo de putrefacción.
  - Verdadero
  - Falso

b. El color de los productos curados viene determinado por el desarrollo de un pigmento específico.

- Verdadero
- Falso

**9. Un jamón ibérico identificado con la característica vitola roja indica que...**

- a. ... se trata de un producto de bellota 100 % ibérico.
- b. ... se trata de un producto de bellota ibérico.**
- c. ... se trata de un producto de cebo de campo ibérico.
- d. ... se trata de un producto de cebo ibérico.

**10. Identifica cuál o cuáles de las siguientes afirmaciones son correctas en base a la meticulosidad higiénica que todo manipulador deberá imponer ante el manejo de las piezas de jamón.**

a. En caso de corte, deberá cubrirse la herida con vendajes impermeables apropiados.

- Verdadero
- Falso

b. Deberá cumplir las normas de higiene, en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento.

- Verdadero
- Falso

c. Deberá mantener un grado elevado de aseo personal, llevando vestimenta limpia y de uso exclusivo para la actividad laboral.

- Verdadero
- Falso

d. Deberá lavarse las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto.

- Verdadero
- Falso



---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 3

1. En base a su funcionalidad, indica cuál de los siguientes jamoneros se considera más versátil.

- a. Jamonero vertical.
- b. Jamonero horizontal.
- c. Jamonero de pared.
- d. **Jamonero basculante.**

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

a. El jamonero tipo tenaza está especialmente indicado para aquellos jamones de gran tamaño.

- Verdadero
- **Falso**

b. Las mesas jamoneras requieren de un proceso de corte en horizontal debido a la fijación que presentan.

- Verdadero
- **Falso**

c. No se recomienda el uso de acero inoxidable en la construcción o fabricación de tablas o mesas jamoneras.

- Verdadero
- **Falso**

3. La puntilla o cuchillo puntilla en torno a su uso para el corte del jamón, es utilizado para...

- a. ... la extracción de las lonchas del jamón de la zona denominada babilla.
- b. ... la eliminación de la pezuña.
- c. ... realizar el corte del jarrete.
- d. ... **ayudar a extraer los huesos, comenzando con su marcado.**

**4. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.**

a. La chaira de diamante estará destinada de forma exclusiva al afilado de cuchillos cerámicos.

- Verdadero
- **Falso**

b. La chaira de cerámica permite tanto el afilado como la corrección del filo, presentando una dureza intermedia entre la chaira de acero y la de diamante.

- **Verdadero**
- Falso

c. La chaira de acero no permitirá el afilado de aquellos cuchillos realizados con este mismo metal.

- Verdadero
- **Falso**

d. La chaira de diamante permite corregir el filo, así como generarlo.

- **Verdadero**
- Falso

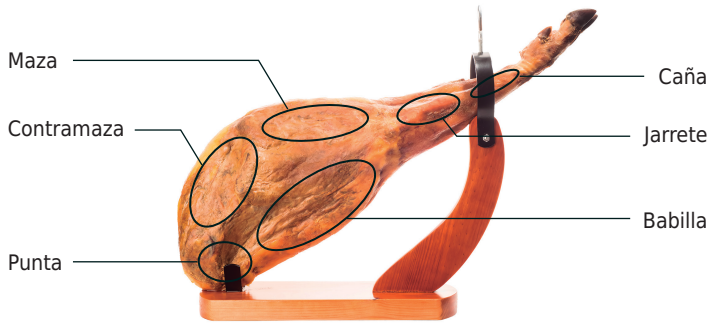
**5. La parte del jamón que menos carne presenta, siendo esta dura y fibrosa se relaciona con...**

- a. ... el jarrete y la caña.**
- b. ... la babilla.
- c. ... la punta.
- d. ... la maza.

**6. ¿Qué denominación adquiere la pieza más valorada del jamón y por ello, la que presenta una mayor cantidad de carne, caracterizándose por ser rica y jugosa , además de más tierna y sabrosa?**

- a. Punta.
- b. Maza.**
- c. Jarrete.
- d. Babilla.

7. Identifica las siguientes partes del jamón.



8. Para un uso ocasional se recomienda comenzar el corte por...

- a. ... la punta.
- b. ... la maza.
- c. ... el jarrete.
- d. ... **la babilla.**

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

- a. El pelado del jamón debe llevarse a cabo con máxima cautela evitando la eliminación excesiva de grasa.

- **Verdadero**
- Falso

- b. Se deberá evitar el arqueado del corte, asociándose a una mayor merma.

- **Verdadero**
- Falso

- c. Las partes menos accesibles del jamón deberán descartarse, no teniendo ningún valor.

- Verdadero
- **Falso**

d. Se estima que el aprovechamiento del jamón ibérico está entre el 40 y el 45 %.

- Verdadero
- Falso

**10. Para el maridaje del jamón, se indica como correcto...**

- a. ... el uso de vinos con un porcentaje alto de azúcares.
- b. ... el uso de vinos generosos como la manzanilla y el fino.**
- c. ... el uso de vinos blancos afrutados.
- d. ... el uso de vinos con una alta graduación alcohólica.

---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 4

1. ¿Qué tipo de cata se requiere para evaluar las propiedades de un jamón en las distintas fases de elaboración?

- a. **Cata técnica.**
- b. Cata de consumidor.
- c. Cata descriptiva.
- d. Ninguna opción es correcta.

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

a. Las catas técnicas permitirán obtener un producto de calidad evaluando cualquier tipo de incidencia durante el proceso de elaboración.

- **Verdadero**
- Falso

b. La denominada cata analítica no tendrá repercusión en la evaluación de los productos alimenticios curados.

- Verdadero
- **Falso**

c. La aparición de hematomas en las piezas cárnicas no afectará a la calidad final del jamón.

- Verdadero
- **Falso**

3. Un % alto de humedad evidencia en la cata de un jamón...

- a. **... una posible proliferación bacteriana.**
- b. ... un exceso de salazón.
- c. ... una correcta coloración.
- d. Ninguna opción es correcta.

**4. Una tonalidad excesivamente amarilla en la grasa de un jamón evidencia en su cata que...**

- a. ... ha sido sometido a un proceso insuficiente de maduración.
- b. ... ha sido sometido a un mayor tiempo de maduración.**
- c. ... tiene un engrosamiento graso excesivo.
- d. ... tiene un alto índice oleico.

**5. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.**

- a. El jamón debe presentar un olor agradable a la vez que intenso que mejorará a lo largo del proceso de maduración.

- **Verdadero**
- Falso

- b. Una curación irregular puede mostrar rancidez en el producto final.

- **Verdadero**
- Falso

- c. La grasa del jamón ibérico debe presentar fluidez, siendo blanda en relación al resto de grasas de los demás productos.

- **Verdadero**
- Falso

---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 5

**1. Indica si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones.**

a. La sala o zona de cata deberá localizarse en un lugar alejado de ruidos y contaminación ambiental.

- Verdadero
- Falso

b. La luz natural no beneficia al proceso de cata.

- Verdadero
- Falso

c. En el caso de requerir luz artificial para la sala o zona de cata, se debe establecer la catalogada bajo el estándar D 95.

- Verdadero
- Falso

**2. ¿Qué temperatura se establece como correcta en torno a las necesidades de regulación en una sala de cata?**

- a. De 10 a 15 °C.
- b. De 15 a 20 °C.
- c. De 20 a 22 °C.**
- d. De 25 a 30 °C.

**3. Con el fin de no contaminar un alimento, ni incidir en sus características organolépticas, indica en cuál o cuáles de los siguientes casos el catador deberá llevar a cabo un lavado efectivo de manos.**

- a. Al entrar en el área de cata de alimentos.
- b. Al cambiar de producto.
- c. Después de fumar, comer o sonarse la nariz.
- d. Todas las opciones son correctas.**

#### 4. El uso de guantes en el proceso de cata del jamón...

- a. ... elimina cualquier tipo de riesgo alimentario.
- b. ... no implica que no sea necesario lavarse las manos.**
- c. ... se debe complementar con el uso de pinzas de forma obligatoria.
- d. ... es requerido exclusivamente para cubrir la mano que sujeta el cuchillo.

#### 5. Indica si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones.

- a. El catador de alimentos deberá informar de cualquier enfermedad con el fin de evitar riesgos ante la contaminación de alimentos.
  - Verdadero
  - Falso
  
- b. Las posibles afecciones de la piel no inciden en la posible contaminación de los alimentos, por lo que no se tendrán presente.
  - Verdadero
  - Falso
  
- c. En todos los casos, la presencia de heridas o rasguños en un catador, requiere su retirada.
  - Verdadero
  - Falso

---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 6

1. El sentido de la vista permite en la cata del jamón percibir aspectos relacionados con...

- a. ... el color.
- b. ... la forma de presentación.
- c. ... el estado de madurez.
- d. **Todas las opciones son correctas.**

2. Indica cuál o cuáles de las siguientes características definen parámetros relacionados con el color, identificándose como valores a observar en el proceso de cata.

- a. El tono.
  - Verdadero
  - Falso
- b. La intensidad.
  - Verdadero
  - Falso
- c. El brillo.
  - Verdadero
  - Falso
- d. La fluidez.
  - Verdadero
  - Falso

3. Un jamón que presenta en su grasa exterior una tonalidad blanco-violeta, puede indicar que...

- a. ... ha estado sometido a un exceso de maduración.
- b. ... el proceso de salazón ha sido inadecuado.

- c. ... el proceso de maduración está en su inicio.
- d. ... el jamón presenta un porcentaje graso inferior a lo establecido.

**4. La forma del jamón puede ser determinante en su valoración. Así, indica cuál de los siguientes principios se asocian con la identificación de un jamón 100 % ibérico de bellota.**

- a. Jamón con caña ancha.
  - Verdadero
  - Falso
- b. Jamón redondeado y pequeño tamaño.
  - Verdadero
  - Falso
- c. Jamón de caña fina y alargada.
  - Verdadero
  - Falso
- d. Jamón estilizado con pezuña desgastada.
  - Verdadero
  - Falso

**5. Para imponer una correcta cata es necesario entrenar nuestros sentidos. En el caso del olfato la denominada Rueda de Berodier establece como olores a vegetales secos...**

- a. ... los olores a paja, té y tabaco.
- b. ... los olores a moho, polvo y corcho.
- c. ... los olores a mentol, alcohol y goma.
- d. ... los olores a melaza, soja y miel.

6. El gusto es otro de los sentidos relacionados con la cata, determinando cinco sabores: amargo, ácido, umami, salado y dulce. ¿Qué parte de la lengua se atribuye a la identificación del sabor umami?

- a. La punta.
- b. La parte central.**
- c. El lado izquierdo.
- d. El lado derecho.



---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 7

**1. Indica si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones.**

a. Para afrontar un proceso de cata es determinante la formación del catador.

- Verdadero
- Falso

b. Todo catador deberá dominar la terminología asociada a la descripción del producto.

- Verdadero
- Falso

c. La terminología usada en la descripción de las propiedades de un producto deberá permitir la descripción del olor, sabor, textura y apariencia.

- Verdadero
- Falso

**2. Indica cuál de las siguientes fases se deben integrar en el proceso de cata.**

- a. Observación.
- b. Comparación.
- c. Juicio.
- d. Las opciones anteriores son correctas.

**3. En la cata del jamón, el estudio de las propiedades físico-químicas darán a conocer...**

- a. ... las características relacionadas con la acidez, salinidad, cantidad de azúcares, etc. del producto catado.
- b. ... los compuestos biosaludables del producto catado.
- c. ... el porcentaje de contaminantes químicos y microbiológicos.
- d. ... el % de aprovechamiento del producto catado.

#### 4. El análisis técnico...

- a. ... permite conocer el grado de aceptación o preferencia del catador frente a un determinado alimento.
- b. ... permite detallar todos los aspectos que garanticen la calidad de un producto final mediante el estudio de la tecnología de producción o fabricación.**
- c. ... permite conocer los diferentes compuestos químicos que están presentes en un alimento.
- d. ... se llevará a cabo tras la evaluación hedónica del producto, complementando a esta última.

#### 5. En base a la designación racial en las razas ibéricas, se tiene que un jamón catalogado como 50 % ibérico, tiene como origen:

- a. Progenitores cuya pureza genética se corresponderá en ambos casos con el 100 %.
- b. Progenitores con distintos grados de pureza genética, no estando determinada.
- c. Hembra de raza 100 % ibéricas y machos de raza 100 % *Duroc*.**
- d. Machos de raza 100 % Ibéricas y hembras de al menos 75 % de pureza ibérica.