
Solucionario de

ejercicios de autoevaluación

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de aprendizaje 1

1. Un mismo número de LOTE indicará que el producto identificado está producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas.

- Verdadero
- Falso

2. El etiquetado se define como las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un alimento y que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín, que acompañen o se refieran a dicho alimento.

- Verdadero
- Falso

3. El etiquetado de todo producto deberá ser indeleble y fácilmente legible.

- Verdadero
- Falso

4. El siguiente gráfico hace referencia a:



- a. Indica que el material presentado es apto para entrar en contacto con los alimentos.
- b. Indica que el material del que está fabricado es muy frágil.
- c. Indicar que el componente principal de fabricación es acero inoxidable.
- d. Ninguna opción es correcta.

5. El primer dígito marcado en la cascara del huevo...

- a. ... indica el código de la forma de cría.
- b. ... indica el Estado miembro de la UE del que proviene.
- c. ... identifica la granja de producción.
- d. ... pertenece a la provincia donde se ha producido.

6. ¿Qué normativa nacional establece los requerimientos en torno al etiquetado de la carne de vacuno?

- a. Real Decreto 109/2010.
- b. Real Decreto 543/2016.**
- c. Real Decreto 4/2014.
- d. Todas las opciones son correctas.

7. Ordena la identificación en torno al color asignado en torno a la denominación de venta de los productos ibéricos.

- a. Negro
 - b. Rojo
 - c. Verde
 - d. Blanco
-
- 1. De bellota 100 % ibérico.
 - 2. De cebo ibérico.
 - 3. De bellota ibérico.
 - 4. De cebo de campo ibérico.

Solución: a.1 - b.3 - c.4 - d.2

8. Las siglas CDO corresponden a:

- a. Código de Origen.
- b. Cantidad Diaria Orientativa.**
- c. Centro de Origen.
- d. Control Denominación Origen.

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de aprendizaje 2

1. ¿Cuál es la normativa europea vigente actualmente sobre la información alimentaria facilitada al consumidor?

- a. Reglamento (UE) 126/2015.
- b. Real Decreto 1334/1999.
- c. Directiva 2000/13/CE.
- d. Reglamento (UE) 1169/2011.**

2. Señala cuáles de las siguientes menciones que aparecen en el etiquetado son obligatorias.

- a. Lista de ingredientes.
- b. Información nutricional.
- c. Cantidad neta de alimento.**
- d. Propiedades relajantes del alimento.
- e. Sustancias que causan alergias o intolerancias alimentarias.**
- f. Método de recogida o extracción.

3. ¿Cuáles de las siguientes sustancias o productos que causan alergias o intolerancias alimentarias son de obligada declaración en la etiqueta de un alimento según la normativa?

- a. Moluscos y productos a base de moluscos.**
- b. Azúcares compuestos.
- c. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.**
- d. Soja y productos a base de soja.**
- e. Huevos y productos a base de huevo.**
- f. Pescado y productos a base de pescado.
- g. Tomate y productos a base de tomate.
- h. Cacahuets y productos a base de cacahuets.**

4. Para indicar la fecha de duración mínima en productos cuya duración sea superior a 3 meses, pero sin sobrepasar los 18 meses, bastará con indicar.

- a. El día y el mes.
- b. El mes y el año.**
- c. El día, el mes y el año.

5. Señala qué elementos nutricionales deben declararse obligatoriamente en el etiquetado nutricional.

- a. Almidón.
- b. Hidratos de carbono.**
- c. Proteínas.**
- d. Grasas.**
- e. Vitaminas.
- f. Azúcares.**
- g. Fibra alimentaria.

6. Señala si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas:

a. Las bebidas alcohólicas que contengan más del 1,2 % en volumen de alcohol y los alimentos no envasados están exentos de presentar información nutricional en su etiquetado.

- Verdadero
- Falso

b. Hasta el momento era obligatorio indicar el país de origen solo en la carne de vacuno, pero ahora también lo es para carnes de cerdo y aceite de oliva.

- Verdadero
- Falso

7. Cuando el envase de un producto sea inferior a 25 cm², ¿qué dato no será necesario incluir en su etiqueta?

- a. La información nutricional.**
- b. La denominación del producto.
- c. La fecha de duración mínima o de caducidad.
- d. Las sustancias que causen alergias o intolerancias alimentaria.

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de aprendizaje 3

1. ¿Qué son los alimentos modificados genéticamente?

- a. **Son aquellos que contienen o están compuestos por OMG o se han producido a partir de los mismos.**
- b. Son aquellos cuyo material genético se ha modificado de una forma que no se produce.
- c. Son aquellos que han sido manipulados genéticamente para acelerar su reproducción natural.

2. ¿Por qué normativa están regulados los alimentos modificados genéticamente?

- a. Por el Real Decreto 109/2011, modificado por el Real Decreto 202/2001.
- b. **Por el Reglamento (CE) 1829/2003, modificado por el Reglamento (CE) 298/2008.**
- c. Por el Reglamento (CE) 852/200/, modificado por el Reglamento (CE) 852/2009.

3. Señala si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas:

- a. Si en el etiquetado no existe lista de ingredientes figurará claramente el texto “modificado genéticamente” o “producido a partir de (nombre del organismo) modificado genéticamente”.
 - **Verdadero**
 - Falso

- b. Es obligatorio informar en la etiqueta sobre los OMG en los casos en que el alimento contenga o esté compuesto por OMG o haya sido producido a partir de estos organismos, siempre que el contenido de dicho material sea mayor a 0,4 % de los ingredientes del alimento.
 - Verdadero
 - **Falso**

4. Señala si las siguientes afirmaciones sobre cómo deberá presentarse la información referente a OMG en la etiqueta de un producto son verdaderas o falsas:

a. Cuando el alimento se ofrezca para su venta al consumidor final como alimento no preenvasado o como alimento preenvasado en pequeños recipientes cuya mayor superficie consiste en un área de menos de 10 cm², la información exigida en el presente apartado deberá exhibirse visible y permanentemente, ya sea en el expositor del alimento, bien inmediatamente al lado, o en el envase, en un tipo de letra lo suficientemente grande para su fácil identificación y lectura.

- Verdadero
- Falso

b. Podrá figurar en una nota al pie de la lista de ingredientes. En este caso se imprimirán en letra de tamaño al menos igual que la lista de ingredientes. Si no hay lista de ingredientes, figurarán claramente en la etiqueta.

- Verdadero
- Falso

5. ¿Cuáles de los siguientes casos están exentos de mostrar la designación "descongelado" en la etiqueta?

- a. Alimentos que hayan sido congelados antes de su venta y se vendan descongelados.
- b. Alimentos para los que la congelación es una fase tecnológicamente necesaria del proceso de producción.**
- c. Alimentos a los que la descongelación no afecta negativamente en cuanto a su seguridad o calidad.
- d. Ingredientes presentes en el producto final.**

6. ¿Cuál es la designación que debe mostrar el etiquetado en los productos preparados de carne y productos de la pesca que pueden dar la impresión de que están hechos de una pieza entera de carne o pescado, pero que en realidad consisten de diferentes piezas combinadas mediante otros ingredientes, incluidos los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias, o por otros medios?
- a. "Elaborado en varias fases de reconstrucción".
 - b. "Elaborado a partir de piezas de carne" y "Elaborado a partir de piezas de pescado".**
 - c. "Elaborado con piezas enteras de carne" y "Elaborado con piezas enteras de pescado".
 - d. "Producto cárnico mixto" y "Producto de pescado mixto".

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de aprendizaje 4

1. ¿Cuáles de los siguientes datos deben aparecer obligatoriamente en el etiquetado nutricional?

- a. Azúcares
- b. Almidón
- c. Grasas
- d. Valor energético
- e. Ácidos grasos poliinsaturados
- f. Ácidos grasos saturados
- g. Sal
- h. Hidratos de carbono
- i. Proteínas

2. Las cantidades de nutrientes serán los valores medios obtenidos a partir de:

- a. El análisis del alimento efectuado por el fabricante.
- b. El cálculo efectuado a partir de los valores medios conocidos o efectivos de los ingredientes utilizados.
- c. El análisis del alimento efectuado por el consumidor.
- d. Los cálculos a partir de datos generalmente establecidos y aceptados.
- e. El cálculo de los valores mínimos en ingredientes de cada tipo.

3. ¿De qué forma se expresará el valor energético de un alimento?

- a. En kilojulios y kilocalorías.
- b. En gramos, miligramos o microgramos.
- c. Solo en gramos.
- d. Solo en kilocalorías.
- e. En kilojulios, kilocalorías y gramos.

4. Señala si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas:

a. Cuando se repita el valor energético y las cantidades de nutrientes en el campo visual principal, las cantidades de nutrientes o los porcentajes de las ingestas de referencia podrán expresarse solo por porciones o por unidades de consumo.

- **Verdadero**
- Falso

b. El valor energético y las cantidades de nutrientes podrán expresarse solamente por 100 g o por 100 ml de producto.

- Verdadero
- **Falso**

c. Cuando las cantidades de nutrientes se expresen solo por porción o por unidad de consumo el valor energético se expresará por 100 g o por 100 ml y por porción o por unidad de consumo.

- **Verdadero**
- Falso

5. ¿Cuál es el orden de presentación de los diferentes nutrientes en el etiquetado nutricional que se establece en la normativa?

- a. Fibra alimentaria
- b. Grasas
- c. Hidratos de carbono
- d. Proteínas
- e. Sal
- f. Vitaminas y minerales

- 1. Grasas**
- 2. Hidratos de carbono**
- 3. Fibra alimentaria**
- 4. Proteínas**
- 5. Sal**
- 6. Vitaminas y minerales**

6. Señala si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas:

a. La información sobre valor energético y cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, azúcares y sal, podrá repetirse en el campo visual principal del envase, utilizando un tamaño de letra igual o superior a 0,9 mm.

- Verdadero
- **Falso**

b. Las menciones sobre valor energético y cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, azúcares y sal que se repiten en el campo visual principal, se deberán presentar en el mismo formato que la información nutricional facilitada en el dorso del envase.

- Verdadero
- **Falso**

