



CUADERNO DE EVALUACIÓN

**INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS**



# Prueba de Evaluación

## CURSO INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

---

Nombre y Apellidos:  DNI:	Firma:
---------------------------------	--------

**Instrucciones:** Cumplimente la prueba de evaluación, sin olvidar incluir sus datos personales y firma, a la finalización del curso. Señale la respuesta correcta rellenando o coloreando la casilla. ¡Suerte!

**Ejemplo:**

<input checked="" type="checkbox"/>	b	c	d
-------------------------------------	---	---	---

1.	a	b	c	d
2.	a	b	c	d
3.	a	b	c	d
4.	a	b	c	d
5.	a	b	c	d
6.	a	b	c	d
7.	a	b	c	d
8.	a	b	c	d
9.	a	b	c	d
10.	a	b	c	d
11.	a	b	c	d
12.	a	b	c	d
13.	a	b	c	d
14.	a	b	c	d
15.	a	b	c	d
16.	a	b	c	d
17.	a	b	c	d
18.	a	b	c	d
19.	a	b	c	d
20.	a	b	c	d

21.	a	b	c	d
22.	a	b	c	d
23.	a	b	c	d
24.	a	b	c	d
25.	a	b	c	d
26.	a	b	c	d
27.	a	b	c	d
28.	a	b	c	d
29.	a	b	c	d
30.	a	b	c	d
31.	a	b	c	d
32.	a	b	c	d
33.	a	b	c	d
34.	a	b	c	d
35.	a	b	c	d
36.	a	b	c	d
37.	a	b	c	d
38.	a	b	c	d
39.	a	b	c	d
40.	a	b	c	d

41.	a	b	c	d
42.	a	b	c	d
43.	a	b	c	d
44.	a	b	c	d
45.	a	b	c	d
46.	a	b	c	d
47.	a	b	c	d
48.	a	b	c	d
49.	a	b	c	d
50.	a	b	c	d
51.	a	b	c	d
52.	a	b	c	d
53.	a	b	c	d
54.	a	b	c	d
55.	a	b	c	d
56.	a	b	c	d
57.	a	b	c	d
58.	a	b	c	d
59.	a	b	c	d
60.	a	b	c	d





**1. Alergia e hipersensibilidad es lo mismo:**

- a) Verdadero.
- b) Falso.

**2. Alergia es:**

- a) La incapacidad para digerir un alimento.
- b) La incapacidad para metabolizar un alimento.
- c) La reacción adversa que presenta un individuo tras la ingestión de un alimento.

**3. La intolerancia y la alergia es lo mismo:**

- a) Verdadero.
- b) Falso.

**4. Los principales síntomas de las reacciones alérgicas a los alimentos son de tipo:**

- a) Respiratorios y cutáneos.
- b) Gastrointestinales y sistémicos.
- c) A y B son correctas.

**5. Un alérgeno provoca una serie de reacciones en cadena en el sistema inmunológico.**

- a) Verdadero.
- b) Falso.

**6. Un tipo de alérgeno producido por inyección es:**

- a) Los ácaros.
- b) Las picaduras de abeja.
- c) El marisco.
- d) El polvo.

**7. Un contaminante alimentario es la presencia en el alimento de cualquier agente extraño o ajeno al alimento.**

- a) Verdadero.
- b) Falso.

**8. ¿Cuántos tipos de alergias / intolerancias alimentarias hay?**

- a) Dos.
- b) Cuatro.
- c) Ocho.

**9. Las reacciones no tóxicas pueden ser por la presencia de contaminantes.**

- a) Verdadero.
- b) Falso.

**10. La reacción se produce:**

- a) Por un primer contacto del alérgeno con el sistema inmunitario.
- b) Tras un segundo contacto con el alérgeno.

c) Ninguna es correcta.

**11. Uno de los cereales que contiene gluten es la espelta:**

- a) Verdadero.
- b) Falso.

**12. La normativa que hace referencia a los alérgenos viene recogida en el Reglamento:**

- a) Español 1169/2011
- b) Europeo 1169/2015
- c) Europeo 1169/2011

**13. Los crustáceos pueden contener gluten:**

- a) Verdadero.
- b) Falso.

**14. Uno de los productos a base de soja es:**

- a) Fitoesteroles.
- b) Cacahuetes.
- c) Cereales.

**15. El lactoruero es utilizado para hacer destilados alcohólicos:**

- a) Verdadero.
- b) Falso.

**16. A la persona consumidora, le informa de los alérgenos:**

- a) La empresa distribuidora.
- b) Su familia.
- c) Debe estar informada por sus propios medios.

**17. Uno de los alimentos más habituales implicados en la alergia alimentaria es la leche.**

- a) Verdadero.
- b) Falso.

**18. Entre las medidas de prevención generales encontramos:**

- a) Leer siempre los ingredientes.
- b) Consultar internet.
- c) Ambas son correctas.

**19. Uno de los métodos preventivos en la manipulación es usar papel de usar y tirar.**

- a) Verdadero.
- b) Falso.

**20. El tratamiento actual de la alergia al huevo es:**

- a) Extraerle los alérgenos antes de servirlo.
- b) Evitar su ingestión.
- c) Ninguna es correcta.

**21. Entre los alérgenos que deben figurar en las etiquetas de los alimentos se encuentra el apio y derivados:**

- a) Verdadero.
- b) Falso.

**22. ¿Cuál de estos alimentos contienen gluten?**

- a) Alubias.
- b) Pescado.
- c) Bollería.

**23. Los dulces y caramelos pueden tener gluten:**

- a) Verdadero.
- b) Falso.

**24. Uno de los alimentos con lactosa es:**

- a) Los cacahuetes.
- b) El mazapán.
- c) La caseína.

**25. El recaldent no es un derivado de la caseína:**

- a) Verdadero.
- b) Falso.

**26. El piñón pertenece a:**

- a) Los frutos secos con cascara.
- b) Las harinas de pescado.
- c) Ninguna es correcta.

**27. En el momento de hacer la selección de productor de un proveedor, consultaremos al mismo sobre la presencia de alérgenos.**

- a) Verdadero.
- b) Falso.

**28. A la hora de seleccionar un producto y otro a un proveedor debemos fijarnos en:**

- a) Que tenga un plan de control de alérgenos documentado.
- b) Que tenga controladas las condiciones de transporte y descarga.
- c) Ambas son correctas.

**29. La contaminación cruzada es la introducción inadvertida de un alérgeno en un producto:**

- a) Verdadero.
- b) Falso.

**30. Los métodos de limpieza para eliminar los alérgenos deben ser:**

- a) Métodos en seco.
- b) Métodos húmedos.

c) Da lo mismo uno que otro.

**31. La normativa nacional no es muy amplia y específica para algunos sectores de alimentación:**

a) Verdadero.

b) Falso.

**32. El Real Decreto 890 / 2011, de 24 de Junio, indica:**

a) El coeficiente intelectual está por debajo de la media de los que consumen productos alergénicos.

b) Regula la información complementaria del etiquetado.

c) La norma general de etiquetado.

**33. Una disposición comunitaria de directa aplicación es el Reglamento (UE) nº 1169 / 2011:**

a) Verdadero.

b) Falso.

**34. El Reglamento (UE) nº1169 / 2011 se modificó:**

a) El 15 de Octubre de 2014.

b) El 13 de Septiembre de 2012.

c) Ninguna es correcta.

**35. Es obligatorio que el consumidor tenga acceso a la información sobre los ingredientes de obligada declaración en todos los alimentos:**

- a) Verdadero.
- b) Falso.

**36. El Reglamento (CE) nº178 / 2002 habla de:**

- a) Un trastorno alimentario.
- b) Los moluscos y otros derivados.
- c) Los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.

**37. La avena en alimentos para celíacos debe ser producida, preparada o tratada de forma especial.**

- a) Verdadero.
- b) Falso.

**38. Según la normativa de etiquetado marcada por el Reglamento de Ejecución (UE) 579 / 2012, que regula las bebidas con una graduación alcohólica superior al:**

- a) 1,48%
- b) 1,2%
- c) Ninguna es correcta.

**39. Podemos encontrar en los etiquetados del vino denominaciones para huevo y leche:**

- a) Verdadero.
- b) Falso.

**40. Como alérgenos también se tienen que mencionar:**

- a) Los sulfitos y dióxido de azufre.
- b) El vino.
- c) Las personas que nos rodean.

**41. El APPCC es un sistema obligatorio de gestión de seguridad de los alimentos que garantiza la identificación de peligros potenciales:**

- a) Verdadero.
- b) Falso.

**42. El APPCC identifica tres tipos de peligros potenciales:**

- a) Biológicos, físicos y químicos.
- b) Biológicos, personales y temporales.
- c) Biológicos, químicos y personales.

**43. Entre las etapas precisas para aplicar el APPCC se encuentra decidir dónde pueden aparecer peligros.**

- a) Verdadero.
- b) Falso.

**44. Las siglas PCC significan:**

- a) Punto crítico de calidad.
- b) Punto crítico de control.
- c) Partes de contaminantes.

**45. No es un ejemplo de PCC en envasado hermético:**

- a) Verdadero.
- b) Falso.

**46. Uno de los principios básicos del APPCC es:**

- a) Identificar los peligros potenciales valorando su gravedad.
- b) Comprobar que el sistema APPCC funciona correctamente.
- c) A y B son correctas.

**47. Hay 5 etapas para analizar los riesgos APPCC de alérgenos:**

- a) Verdadero.
- b) Falso.

**48. Para evaluar cada posible problema en la identificación del producto utilizamos una tabla la cual contiene:**

- a) Probable e improbable.
- b) Justificación de transporte.
- c) Ninguna es correcta.

**49. El nivel de peligrosidad aumenta según el estado del alérgeno:**

- a) Verdadero.
- b) Falso.

**50. Un peligro en la fase de fabricación es:**

- a) Mantenimiento preventivo.
- b) Separación en el almacenamiento.
- c) Utensilios.

**51. La elaboración de comida para una persona alérgica no requiere una atención especial:**

- a) Verdadero.
- b) Falso.

**52. La atención especial para las personas alérgicas recae en:**

- a) Una atención amable con ellas.
- b) Un adecuado diseño de los menús.
- c) Ninguna es correcta.

**53. Los proveedores también son parte importante de la cadena alimentaria:**

- a) Verdadero.
- b) Falso.

**54. Uno de los pasos a seguir e incluir en los registros es:**

- a) Si tenemos el producto que nos requiere el cliente.
- b) La recepción de materias primas.
- c) Si ha venido un cliente alérgico.

**55. Durante la preparación es primordial no tocar otros alimentos mientras se elaboren menús para personas alérgica.**

- a) Verdadero.
- b) Falso.

**56. En la fase de almacenamiento y refrigeración de comidas ya elaboradas hay que:**

- a) Dar instrucciones verbales.
- b) Utilizar zonas ventiladas.
- c) Utilizar zonas separadas del resto.

**57. Antes de servir las comidas es imprescindible lavarse las manos y asegurar que no se mezclen con las preparaciones de otros platos.**

- a) Verdadero.
- b) Falso.

**58. ¿Qué reglamento obliga a proporcionar información de los platos con alérgenos?**

- a) Reglamento CE 1169/2015

b) Reglamento UE 1179 / 2011

c) Reglamento UE 1169 / 2011

**59. Un consumidor o cliente debe recibir solo un tipo de información.**

a) Verdadero.

b) Falso.

**60. En el diseño de menús sin alérgenos, las cartas o menús deben llevar:**

a) Una imagen de los platos.

b) Indicación clara de los ingredientes usados en la elaboración.

c) A y B son correctas.