



SOLUCIONARIO DE EVALUACIÓN

INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Prueba de Evaluación

CURSO INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Nombre y Apellidos:	Firma:
DNI:	

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"/>	a	b	c	d
-------------------------------------	---	---	---	---

1.

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

21.

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

41.

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