



[Área personal](#) ▶ [Mis cursos](#) ▶ [A-DC-ANYD](#) ▶ [Módulo V](#) ▶ [Examen Módulo V](#)

Comenzado el	viernes, 17 de julio de 2020, 17:29
Estado	Finalizado
Finalizado en	viernes, 17 de julio de 2020, 17:46
Tiempo empleado	17 minutos 15 segundos
Puntos	21,00/25,00
Calificación	8,40 de 10,00 (84%)
Comentario -	Buen trabajo - Continúe con el curso

Pregunta 1
Correcta
Puntúa 1,00 sobre 1,00

¿Cuál de los siguientes opciones no es un parámetro obligatorio de etiquetado general?

- Seleccione una:
- ☐ a. Grado alcohólico volumétrico adquirido
 - ☐ b. Fecha de duración mínima
 - ☐ c. Condiciones especiales de conservación
 - ☒ d. Cantidad bruta ✓

Pregunta 2
Correcta
Puntúa 1,00 sobre 1,00

¿Cuál no es una dieta disociativa?

- Seleccione una:
- ☐ a. Regimen de shelton
 - ☐ b. Dieta de montignac
 - ☒ c. Dieta gourmet ✓
 - ☐ d. Dieta hollywood

Pregunta 3
Correcta
Puntúa 1,00 sobre 1,00

Cuando la gestión de la cocina por parte del centro hospitalario es total en todas sus facetas se denomina:

- Seleccione una:
- ☒ a. Autogestión ✓
 - ☐ b. Externalización
 - ☐ c. Ninguna es cierta
 - ☐ d. Producción propia con provisión externa

Pregunta 4
Correcta
Puntúa 1,00 sobre 1,00

Cuando una corriente eléctrica pasa a través de un alimento, provocando la elevación de la temperatura en su interior como resultado de la resistencia que ofrece el paso de la corriente eléctrica hablamos de:

- Seleccione una:
- ☐ a. Calentamiento por microondas
 - ☒ b. Calentamiento óhmico ✓
 - ☐ c. Calentamiento por radiofrecuencia
 - ☐ d. Calentamiento por inducción

Pregunta 5

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

Indique el agente que no constituye un riesgo biológico:

Seleccione una:

- ☐ a. Virus
- ☒ b. Aditivos ✓
- ☐ c. Bacterias
- ☐ d. Parásitos

Pregunta 6

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

El etiquetado general, es decir, las normas genéricas para los productos alimenticios, se encuentra dentro de:

Seleccione una:

- ☒ a. Legislación horizontal ✓
- ☐ b. Legislación transversal
- ☐ c. La legislación vertical
- ☐ d. Ninguna de las opciones

Pregunta 7

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

El modelo de explotación de las cocinas hospitalarias, en el cual, la elaboración de las comidas es realizada en el propio centro hospitalario por personal del propio centro y personal de una empresa externa contratada encargada también del suministro de víveres, se denomina:

Seleccione una:

- ☐ a. Unidad de producción propia y provisión externa
- ☐ b. Unidad de producción externa
- ☒ c. Unidad de producción mixta ✓
- ☐ d. Autogestión

Pregunta 8

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

El modelo de gestión de cocina hospitalaria, que incluye los siguientes pasos: producción, abatimiento o enfriamiento rápido del producto, y conservación mediante refrigeración o congelación, hasta el momento de la regeneración del producto, se denomina:

Seleccione una:

- ☐ a. Línea caliente
- ☒ b. Línea fría ✓
- ☐ c. Línea de regeneración
- ☐ d. Línea de restauración

Pregunta 9

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

El procedimiento que elimina los microorganismos patógenos de los alimentos y una gran parte de los microorganismos vegetativos de carácter saprofita, se denomina:

Seleccione una:

- ☐ a. Termización
- ☒ b. Pasteurización ✓
- ☐ c. Esterilización
- ☐ d. Escaldado



Pregunta **10**
Incorrecta
Puntúa 0,00 sobre 1,00

El proceso de conservación de los alimentos, mediante refrigeración o congelación, destinados a limitar el crecimiento de microorganismos, se denomina:

Seleccione una:

- ☐ a. Eliminación de agua por concentración y deshidratación
- ☒ b. Escaldado ✖
- ☐ c. Pasteurización
- ☐ d. Tratamientos a baja temperatura

Pregunta **11**
Correcta
Puntúa 1,00 sobre 1,00

El tratamiento no térmico en el cual se produce la formación, crecimiento e implosión de diminutas burbujas de gas en el líquido cuando las ondas de ultrasonidos pasan a través de él, se denomina:

Seleccione una:

- ☐ a. Altas presiones hidrostáticas
- ☒ b. Cavitación ✔
- ☐ c. Colapso de burbujas
- ☐ d. Sinolisis

Pregunta **12**
Incorrecta
Puntúa 0,00 sobre 1,00

En el etiquetado debe incluirse el grado alcohólico volumétrico adquirido, cuando:

Seleccione una:

- ☐ a. Alcanza 1,2%
- ☐ b. Supera el 2%
- ☒ c. Alcanza el 10% ✖
- ☐ d. Supera el 5%

Pregunta **13**
Correcta
Puntúa 1,00 sobre 1,00

En una etiqueta no debe faltar:

Seleccione una:

- ☒ a. Todos son datos a incluir en la etiqueta ✔
- ☐ b. La lista de ingredientes
- ☐ c. La fecha de duración mínima
- ☐ d. Los posibles alérgenos

Pregunta **14**
Correcta
Puntúa 1,00 sobre 1,00

La bioética utiliza todos estos principios, excepto:

Seleccione una:

- ☐ a. Autonomía
- ☐ b. Beneficencia
- ☒ c. Injusticia ✔
- ☐ d. No maleficencia

Pregunta **15**
Correcta
Puntúa 1,00 sobre 1,00

La capacidad de las personas de deliberar sobre sus finalidades personales y de actuar bajo la dirección de las decisiones que pueda tomar, se denomina:

Seleccione una:

- ☐ a. Justicia
- ☒ b. Autonomía ✔
- ☐ c. No maleficencia
- ☐ d. Beneficencia



Pregunta 16

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

La dieta de Lutz es:

Seleccione una:

- ☐ a. Opciones 1 y 2 son correctas
- ☐ b. Opción 1: una dieta rica en hidratos de carbono y sin lípidos y proteínas
- ☐ c. Opción 3: una dieta no cetogénica
- ☒ d. Opción 2: una dieta rica en grasa ✓

Pregunta 17

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

Las dietas milagro pueden clasificarse en:

Seleccione una:

- ☒ a. Dietas hipocalóricas, disociativas y excluyentes ✓
- ☐ b. Dietas hipocalóricas, asociativas y excluyentes
- ☐ c. Dietas hipercalóricas, disociativas y excluyentes
- ☐ d. Dietas hipercalóricas, asociativas y contributivas

Pregunta 18

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

Las dietas muy restrictivas, muy bajas en calorías, aunque consiguen que el peso disminuya a corto plazo, constituyen un riesgo inaceptable para la salud ya que pueden:

Seleccione una:

- ☐ a. Desencadenan incluso, trastornos del comportamiento alimentario (anorexia y bulimia), a veces de mayor gravedad que el exceso de peso que se pretendía corregir
- ☐ b. Abandonar estas dietas, las personas que siguen estas dietas no han aprendido a comer saludablemente y vuelven a las costumbres que les hicieron engordar
- ☐ c. Favorecer el efecto "rebote" o "yo-yo"
- ☒ d. Todas son correctas ✓

Pregunta 19

Incorrecta

Puntúa 0,00 sobre 1,00

Los veganos se caracterizan por:

Seleccione una:

- ☐ a. Destaca su respeto a los animales
- ☐ b. El rechazo a los alimentos animales por el alto precio
- ☐ c. Incluyen en su dieta vegetales, huevos y cereales
- ☒ d. Rechazo a alimentos animales excepto los procedentes de ellos como leche o miel ✗

Pregunta 20

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

No producir daño y prevenirlo pertenece al principio bioético de :

Seleccione una:

- ☐ a. Beneficiencia
- ☐ b. Autonomía
- ☒ c. No maleficiencia ✓
- ☐ d. Justicia

Pregunta 21

Correcta

Puntúa 1,00 sobre 1,00

No será obligatorio indicar la fecha de duración en el caso de:

Seleccione una:

- ☐ a. Los vinos y las bebidas con una graduación de un 10% o más en volumen de alcohol
- ☐ b. La goma de mascar
- ☐ c. Los zumos de frutas y las bebidas alcohólicas en recipientes individuales de más de 5 litros destinados a distribuirse a las colectividades
- ☒ d. Todas son correctas ✓

Pregunta **22**
Correcta
Puntúa 1,00 sobre 1,00

¿Qué vegetal no precisa ser escaldado con agua o vapor antes de ser congelado?

Seleccione una:

- ☒ a. Cebolla ✓
- ☐ b. Ajo
- ☐ c. Coliflor
- ☐ d. Tomate

Pregunta **23**
Correcta
Puntúa 1,00 sobre 1,00

Respecto al riesgo biológico, señale la opción incorrecta:

Seleccione una:

- ☐ a. Los agentes causales pueden ser parásitos, bacterias, sus toxinas, virus, priones o toxinas naturales de organismos vivos (biotoxinas)
- ☒ b. Los agentes zoonóticos no producen enfermedades comunes en humanos y animales ✓
- ☐ c. Estos agentes prevalecen en los alimentos de origen animal
- ☐ d. La transmisión alimentaria se produce por la ingesta de un alimento contaminado

Pregunta **24**
Incorrecta
Puntúa 0,00 sobre 1,00

Señale la opción incorrecta sobre el veganismo:

Seleccione una:

- ☐ a. Su motivación principal es el respeto a los demás animales
- ☐ b. Sí consumen miel
- ☒ c. No consumen huevos ni leche ✗
- ☐ d. Promueve la liberación de los animales a los que consideran explotados para la obtención de alimentos

Pregunta **25**
Correcta
Puntúa 1,00 sobre 1,00

Una etiqueta debe reflejar si el producto contiene:

Seleccione una:

- ☒ a. La presencia de todos estos productos debe ser destacada ✓
- ☐ b. Cacahuete
- ☐ c. Productos a base de huevo
- ☐ d. Gluten y derivados

ESCRÍBENOS

¿Tienes alguna duda o quieres comentarnos algo?
Estamos encantados de atenderte. Escríbenos a:

informacion@cursosfnn.com

LEGAL

Las Cookies

Aviso Legal

Política de privacidad

CONTACTO

Calle Roncesvalles N°42 C 28691

Villanueva de la Cañada Madrid

www.cursosfnn.com

Teléfono(s):
Centralita: 91 109 06 24

Síguenos



< Descargar la app para dispositivos móviles



📱 Descargar la app para dispositivos móviles

