

Comenzado el jueves, 25 de octubre de 2018, 17:44

Estado Finalizado

Finalizado en jueves, 25 de octubre de 2018, 17:58

Tiempo empleado 14 minutos 28 segundos

Puntos 18,00/19,00

Calificación 9,47 de 10,00 (95%)

Comentario - Buen Trabajo - Continúe con el curso

Pregunta **1**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

"Hacer el bien" se incluye dentro del principio bioético de:

Seleccione una:

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

La respuesta correcta es: Beneficiencia

Pregunta **2**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

Cuando la cocina está basada en la producción y posterior retención en caliente de los productos cocinados hasta el momento de su distribución y consumo se denomina:

Seleccione una:

- ☐ a. Línea templada
- ☒ b. Línea caliente ✓
- ☐ c. Línea fría
- ☐ d. Línea caliente-fría

La respuesta correcta es: Línea caliente

Pregunta **3**

Incorrecta

Puntúa 0,00
sobre 1,00

Cuando la duración del producto alimentario no sobrepasa los 18 meses, en la etiqueta debe indicar:

Seleccione una:

- ☐ a. Indicará día y mes
- ☐ b. Todas estas indicaciones son incorrectas
- ☒ c. Debe incluir el año únicamente ✗
- ☐ d. Indicará mes y año

La respuesta correcta es: Indicará mes y año

Pregunta **4**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

Cuando la elaboración de las comidas es realizada en las instalaciones del centro hospitalario por una empresa externa contratada por el centro, que gestiona su propio personal y las compras de suministro, corresponde a:

Seleccione una:

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

La respuesta correcta es: Unidad de producción externa

Pregunta **5**

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

La respuesta correcta es: Autogestión

Pregunta **6**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

Dentro de la evaluación de riesgos no destacamos la siguiente fase:

Seleccione una:

- ☐ a. Caracterización del peligro
- ☐ b. Identificación del factor de peligro o determinación del peligro
- ☐ c. Evaluación de la exposición.
- ☒ d. Comunicación de los riesgos ✓

La respuesta correcta es: Comunicación de los riesgos

Pregunta **7**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

Dentro de las creencias compartidas por los crudívoros destacan:

Seleccione una:

- ☐ a. Los alimentos crudos contienen enzimas digestivas que ayudan y favorecen una correcta digestión evitando problemas gástricos.
- ☐ b. Los alimentos crudos tienen un contenido nutricional mayor que los alimentos cocinados
- ☒ c. Todas son creencias de los crudívoros. ✓
- ☐ d. Algunos productos crudos como frutas y hortalizas son ricos en antioxidantes y por tanto retrasan el envejecimiento.

La respuesta correcta es: Todas son creencias de los crudívoros.

Pregunta **8**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

Dentro de los métodos de conservación de alimentos destacamos:

Seleccione una:

- ☐ a. Refrigeración y congelación
- ☒ b. Todos son métodos de conservación. ✓
- ☐ c. Deshidratación parcial y secado
- ☐ d. Termización

La respuesta correcta es: Todos son métodos de conservación.

Pregunta **9**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

Dentro de los tratamientos no térmicos no se incluye:

Seleccione una:

- ☐ a. Ultrasonidos
- ☐ b. Pulsos eléctricos de alto voltaje
- ☒ c. Calentamiento por arco de descarga ✓
- ☐ d. Altas presiones hidrostáticas

La respuesta correcta es: Calentamiento por arco de descarga

Pregunta **10**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

Dentro de los tratamientos térmicos por aplicación de calor no se encuentra:

Seleccione una:

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

La respuesta correcta es: Calentamiento óhmico

Pregunta **11**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

El "primum non nocere" pertenece al principio bioético de:

Seleccione una:

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

La respuesta correcta es: No maleficencia

Pregunta **12**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

En una etiqueta no debe faltar:

Seleccione una:

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

La respuesta correcta es: Todos son datos a incluir en la etiqueta

Pregunta **13**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

La bioética utiliza todos estos principios excepto:

Seleccione una:

- ☐ a. Maleficiencia
- ☒ b. Injusticia ✓
- ☐ c. Autonomía
- ☐ d. No maleficiencia

La respuesta correcta es: Injusticia

Pregunta **14**

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

La respuesta correcta es: Dietas hipocalóricas, disociativas y excluyentes

Pregunta **15**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

Los alimentos se procesan con esta finalidad:

Seleccione una:

- ☐ a. Mejorar sus características organolépticas
- ☐ b. Mejorar su valor nutritivo
- ☐ c. Aumentar su vida útil
- ☒ d. Todos son objetivos principales del procesado ✓

La respuesta correcta es: Todos son objetivos principales del procesado

Pregunta **16**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

Los veganos se caracterizan por:

Seleccione una:

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

La respuesta correcta es: Destacan su respeto a los animales.

Pregunta **17**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

Qué parámetros deben aparecer en el mismo plano visual del etiquetado

Seleccione una:

- ☐ a. Denominación de venta
- ☒ b. Los tres datos deben aparecer ✓
- ☐ c. Marcado de fecha
- ☐ d. Calidad neta

La respuesta correcta es: Los tres datos deben aparecer

Pregunta **18**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

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

Seleccione una:

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

La respuesta correcta es: Cebolla

Pregunta **19**

Correcta

Puntúa 1,00
sobre 1,00

Una etiqueta debe reflejar si el producto contiene:

Seleccione una:

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

La respuesta correcta es: La presencia de todos estos productos debe ser destacada.

