

EXAMEN 1

Nombre:	Apellidos:	DNI:
Expte:	Acción:	Curso:
Denominación curso:		

INSTRUCCIONES GENERALES Y VALORACIÓN

Estructura de la prueba: la prueba se compone de 10 preguntas con varias opciones de respuesta, entre las cuales sólo hay una válida. Las respuestas deben cumplimentarse en la tabla que se encuentra en el pie de página.

Puntuación: la calificación máxima será de 10 puntos. Cada pregunta correcta se puntuará con 1 punto.

Normas de cumplimentación: utilizar bolígrafo de tinta azul y firmar en el campo destinado para ello.

1. **Las siglas OMS significan...**
 - a. Operativa y Metodología Sanitaria
 - b. Organización Mundial de la Sanidad
 - c. Organismo Madrileño de la Sanidad
 - d. Organización Mundial de la Salud
2. **Una de las Buenas Prácticas Higiénicas con...**
 - a. Evitar la proliferación de bacterias patógenas en los alimentos
 - b. Evitar las pérdidas de dinero al tirar el género en mal estado
 - c. Las respuestas a y b son correctas
 - d. Ninguna de las respuestas anteriores es correcta
3. **Los alimentos energéticos son ricos en...**
 - a. Hierro
 - b. Proteínas
 - c. Lípidos
 - d. Zinc
4. **Una de las funciones básicas del aditivo es cambiar el valor nutritivo de un alimento**
 - a. Verdadero
 - b. Falso
5. **Una de las infecciones alimentarias más comunes es...**
 - a. Infección por estafilococos
 - b. Infección por salmonellas
 - c. Botulismo
 - d. Todas las respuestas anteriores es correcta
6. **Los alimentos congelados o ultracongelados, son alimentos de...**
 - a. Primera gama
 - b. Segunda gama
 - c. Tercera gama
 - d. Cuarta gama
7. **La vida útil de un alimento, empieza cuando entra en el supermercado o comercio en el que se va a vender y termina con su consumo**
 - a. Verdadero
 - b. Falso
8. **El objetivo de los procesos de conservación es evitar la pérdida de calidad de los alimentos elaborados durante su almacenamiento**
 - a. Verdadero
 - b. Falso
9. **¿Cuál de los siguientes alimentos es semi-perecedero?**
 - a. Huevos
 - b. Patatas
 - c. Carne
 - d. Fruta
10. **La dieta mediterránea...**
 - a. Es una de las dietas mejor consideradas por los especialistas en nutrición
 - b. Es una dieta variada que se caracteriza por usar aceite de oliva como grasa fundamental además de pescados, legumbres, frutas...
 - c. Utiliza vegetales que aportan fibra
 - d. Todas las respuestas anteriores son correctas

	Preguntas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Respuestas	A										
	B										
	C										
	D										