
Solucionario de

ejercicios de autoevaluación

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 1

1. Son principios a perseguir ante la confección de un menú:

- a. Unificar guarniciones y salsas para los distintos platos.
- b. Imponer técnicas de cocción similares entre las diferentes materias primas.
- c. El ingrediente principal no debe estar repetido en ningún plato.**
- d. En primer lugar servir los platos o elaboraciones con sabores fuertes.

2. El apetito se puede despertar...

- a. ... por un motivo visual y/u olfativo.**
- b. ... por llevar días sin ingerir alimentos solamente.
- c. ... por el cuidado de los detalles.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

3. ¿Cuál de las siguientes tendencias gastronómicas se relacionan con la presentación de platos de los años ochenta?

- a. Montajes circulares con divisiones geométricas.**
- b. Dar altura a los platos.
- c. Búsqueda de la pureza del ingrediente, eliminar salsas o natas.
- d. Incluir numerosas técnicas de cocción en un mismo plato.

4. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

- a. En la presentación de los platos pueden influir diferentes factores como tamaño del plato, disposición de los alimentos, etc.

- Verdadero
- Falso

b. Los platos cuadrados y rectangulares se integran mejor con líneas curvas.

- Verdadero
- Falso

5. Identifica cuál de las siguientes técnicas son utilizadas para el montaje y decoración de un bufé.

- a. Disposición de motivos florales y panes
- b. Pastillaje
- c. Talla de hielo y mantequilla
- d. Todas las opciones son correctas.**

6. ¿Qué color se considera más versátil en torno a la vajilla utilizada para la presentación de elaboraciones culinarias?

- a. Color negro
- b. Color blanco**
- c. Color gris
- d. Color verde

7. El servicio de bufé...

- a. ... permite ofrecer servicios de desayuno, almuerzo y cena.
- b. ... aumenta de forma generalizada los costes de servicio.
- c. ... no permite ofrecer una oferta culinaria basada en cocina temática.
- d. Las opciones a y c son correctas.**

8. En la decoración del bufé, se indica que...

- a. ... la disposición correcta de los alimentos puede formar parte de la decoración.**
- b. ... las elaboraciones calientes no son decoradas.
- c. ... no es posible utilizar elementos comestibles como elemento decorativo.
- d. Todas las opciones son correctas.

9. Indica técnicas decorativas a aplicar sobre las frutas destinadas al servicio de bufé:

- a. Talla de frutas
- b. Vaciado y relleno
- c. Pelado en vivo
- d. Todas las opciones son correctas.**

10. Identifica cuál o cuáles de los siguientes productos pueden ser utilizados como elemento decorativo.

- a. El chocolate
- b. Las frutas y verduras
- c. El pan
- d. Todas las opciones son correctas.**

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 2

1. Identifica que propiedades de los alimentos son percibidas a través de los sentidos.

- a. El color y sabor
- b. El olor
- c. La textura
- d. Todas las opciones son correctas.**

2. ¿Cuáles son los colores secundarios?

- a. Rojo, amarillo y azul
- b. Rojo, amarillo y verde
- c. Verde, naranja y violeta**
- d. Verde, amarillo y azul

3. ¿A qué tipo de contraste corresponde la siguiente definición?: “Resultado obtenido al utilizar diferentes tonalidades, que son superpuestas unas sobre otras”.

- a. Contraste blanco y negro
- b. Contraste por superficie
- c. Contraste simultáneo**
- d. Contraste de saturación

4. A través del sentido del gusto describimos los sabores, ¿qué otro sentido participa a la hora de captar el sabor de los alimentos?

- a. El tacto
- b. El oído y la vista
- c. El olfato**
- d. Ninguno u otro sentido

5. ¿Qué forma se atribuye a una popieta de pescado?

- a. Forma cilíndrica**
- b. Forma ovalada

- c. Forma triangular
- d. Forma rectangular

6. En la presentación de los platos es posible optar por:

- a. Una composición asimétrica
- b. Una composición en cuadrado
- c. Una composición circular y dispersa
- d. Todas las opciones son correctas.**

7. La temperatura idónea de la vajilla para emplatar una elaboración caliente estará en torno a:

- a. 30 °C
- b. 45 °C
- c. 55 °C
- d. 65 °C**

8. El olor, ¿puede servir como señal a la hora de apreciar la calidad de un alimento?

- a. Sí**
- b. No
- c. Solo para alimentos cocinados
- d. Solo para alimentos servidos calientes

9. La función principal de una guarnición es:

- a. Decorar el plato.
- b. Complementar y potenciar el ingrediente principal al que acompaña.**
- c. Minimizar costes de elaboración.
- d. Todas las afirmaciones son falsas.

10. Una cocción excesiva en la elaboración de cremas realizadas a base de verduras, propicia:

- a. Un sabor y color más intenso
- b. La aparición de colores oxidados o grisáceos**

- c. Una textura más fina
- d. Mayor aceptación por parte del comensal

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 3

1. La presentación y decoración de un plato estará en consonancia con:

- a. El tipo de establecimiento.
- b. El tipo de cocina llevada a cabo.
- c. El tipo de clientela.
- d. Todas las opciones son correctas.**

2. En la presentación de platos regionales se debe apostar por:

- a. La adquisición de productos frescos y de temporada.
- b. El uso de productos de la zona.
- c. El uso de ingredientes ultraprocesados.
- d. Las opciones a y b son correctas.**

3. Identifica que producto no es propio del plato regional denominado pulpo a la gallega.

- a. Los cachelos
- b. El pimiento y la cebolla**
- c. El aceite, la sal y el pimentón
- d. El pulpo

4. La presentación de platos internacionales debe reflejar:

- a. Los rasgos culturales, geográficos y climáticos del país que identifica el plato.**
- b. Un mayor porcentaje de vitaminas y minerales.
- c. Las costumbres del país en el que se desarrolla la oferta gastronómica.
- d. La personalidad del cocinero.

5. En la presentación y decoración de platos orientales, es habitual el uso de:

- a. Cortezas, hojas, pétalos y raíces**
- b. Distintos tipos de sales

- c. Salsas espesas y untuosas
- d. Elementos como el tayín

6. Tradicionalmente la presentación y decoración del arroz servido en paella, utiliza:

- a. Gajos y coronas de limón.
- b. La distribución ordenada de parte de sus ingredientes de elaboración/guarnición.
- c. Flores y brotes.
- d. Las opciones a y b son correctas.**

7. Son adjetivos relacionados con la descripción de la cocina de mercado:

- a. Inmediatez
- b. Improvisación
- c. Temporalidad y calidad
- d. Todas las opciones son correctas.**

8. En torno a formulación, presentación y decoración de ensaladas, se indica como correcto que:

- a. Los ingredientes sean presentados de forma individual. Nunca unificados en un mismo servicio o plato.
- b. Su presentación y decoración muestre frescura y viveza, pudiendo ser simples o compuestas, frías y/o templadas.**
- c. El uso de aliños queda reservado para la decoración de las ensaladas simples.
- d. Las opciones b y c son correctas.

9. Identifica elementos utilizados en la presentación y decoración de las sopas y cremas:

- a. Reducciones y aceites.
- b. Sus propios ingredientes de elaboración.
- c. Elementos como picatostes, flores, hojas...
- d. Todas las opciones son correctas.**

10. ¿Qué elemento toma especial protagonismo en torno a las necesidades de decoración y presentación para afrontar un servicio a la francesa o inglesa?

- a. **Las bandejas de servicio.**
- b. El proceso de cocción de los alimentos servidos.
- c. La disposición de los elementos de corte.
- d. La vitrina expositora refrigerada requerida para este tipo de servicios.

