

---

**Solucionario de**

# ejercicios de autoevaluación



---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 1

#### 1. Las zonas de producción culinaria...

- a. ... son diseñadas para facilitar el flujo de trabajo.
- b. ... deben ser diseñadas a fin de optimizar la eficiencia de los procesos.
- c. ... deben garantizar la seguridad e higiene de los procesos culinarios.
- d. Todas las opciones son correctas.**

#### 2. En un sistema de producción en vivo, una elaboración servida en caliente debe llegar a una temperatura igual o superior a...

- a. ... 45 °C.
- b. ... 65 °C.**
- b. ... 85 °C.
- c. ... 105 °C.

#### 3. Bajo la producción de un sistema mixto...

- a. ... no se podrá hacer frente a la oferta gastronómica de los medios de transporte.
- b. ... se propicia la instauración de una *mise en place* más eficaz.**
- b. ... se maximizan los tiempos de elaboración y servicio.
- c. ... no se requiere de emplatado para el servicio.

#### 4. El proceso en producción en cadena fría...

- a. ... se relaciona con la implantación de sistemas organizativos clásicos.
- b. ... no requiere sistema o registro documental.
- c. ... evita la implantación de sistemas de calidad.
- d. ... maximiza el tiempo de conservación del producto.**

**5. La *plonge* está representada por...**

- a. ... el lugar en el que se lleva a cabo el lavado y la desinfección de útiles, maquinaria, recipientes de cocinado, placas, bandejas...**
- a. ... la zona de lavado de menaje de sala, incluyendo el *petit menage*.
- b. ... la zona de pase de los alimentos listos para emplatar.
- c. ... la zona de almacenamiento de productos perecederos.

**6. Identifica cuál o cuáles de los siguientes integrantes se corresponden con el grupo profesional II:**

- a. Repostero
- b. Jefe de partida
- c. Cocinero
- d. Todas las opciones son correctas.**

**7. Indica cuál de las siguientes acciones se asocia con las competencias del jefe de cocina:**

- a. Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo.**
- a. Preparar, cocinar y presentar los productos de uso culinario.
- b. Llevar a cabo el almacenamiento de mercancías.
- c. Realizar operaciones básicas de múltiples aplicaciones.

**8. En los procesos de preparación de ingredientes...**

- a. ... se debe llevar a cabo una selección adecuada, siendo la calidad y frescura premisas a contemplar.
- b. ... se debe aplicar una correcta limpieza y desinfección de los ingredientes.
- c. ... se debe aplicar un corte preciso contribuyendo con la estética final del plato.
- d. Todas las opciones son correctas.**

**9. La técnica del salteado consiste en...**

- a. ... cocinar alimentos rápidamente en pequeñas cantidades de grasa.**
- a. ... cocinar alimentos sumergidos en grasa.
- b. ... el proceso de cocción requerido para el blanqueado del producto a cocinar.
- c. ... el cocinado de productos previamente escalfados.

**10. La estandarización de recetas requiere:**

- a. La elaboración de guías de medida y proporciones
- b. Instrucciones precisas de cocción
- c. Validación de recetas
- d. Todas las opciones son correctas.**



---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 2

**1. En el proceso de recepción de alimentos y bebidas es preciso tener presente:**

- a. La frescura de los vegetales
- b. La textura de las carnes y el olor de productos perecederos
- c. El estado del empaquetado
- d. Todas las opciones son correctas.**

**2. La formación del personal implicado en la realización de operaciones en almacén girará en torno a:**

- a. Capacitación sobre seguridad alimentaria
- b. Capacitación sobre las dotaciones de recursos y herramientas
- c. Capacitación en torno a la cultura de responsabilidad compartida
- d. Todas las opciones son correctas.**

**3. En un almacén, el jefe o responsable de almacenamiento debe:**

- a. Establecer la ubicación de las mercancías contribuyendo al ordenamiento del almacén.**
- a. Llevar a cabo las operaciones de mantenimiento de las instalaciones.
- b. Cargar y descargar la mercancía.
- c. Dirigir las operaciones de salida de mercancías del almacén.

**4. ¿Cuál o cuáles de las siguientes habilidades básicas de comunicación son fundamentales para el personal de almacén a fin de facilitar la gestión con los distribuidores?**

- a. Asertividad
- b. Empatía
- c. Escucha activa
- d. Todas las opciones son correctas.**

**5. Identifica cuál de los siguientes servicios aporta valor a la gestión de servicio del distribuidor:**

- a. Disponer de atención al cliente personalizada.
- b. Ofrecer una buena periodicidad en la distribución, tanto en días como en rango horario.
- c. Incluir un buen servicio posventa.
- d. Todas las opciones son correctas.**

**6. Identifica cuál o cuáles de las siguientes afirmaciones no deben ser objetivos de los integrantes del departamento de almacenamiento:**

- a. Mantener los inventarios en su nivel más alto.**
- a. Conseguir la mejor relación calidad-precio.
- b. Adquirir materiales con la calidad adecuada para los fines a los que se destinan.
- c. Conseguir materiales estándar.

**7. Para establecer el nivel de stock máximo del almacén, son premisas a considerar:**

- a. Necesidades productivas
- b. Frecuencia de suministros
- c. Especificidad del producto
- d. Todas las opciones son correctas.**

**8. Los denominados productos de baja rotación en el almacén...**

- a. ... minimizan los costes de almacenamiento.
- b. ... tienen asociadas pérdidas por posibles mermas por deterioro o contaminación.**
- b. ... son los que mayor representación tendrán.
- c. ... no requieren control.

**9. El vale de pedido interno...**

- a. ... se utiliza para el aprovisionamiento entre departamentos.

- b. ... debe incluir datos referidos a la fecha de pedido, departamento solicitante, persona que lleva a cabo el pedido, etc.**
- b. ... no requiere la asignación de cantidades en aquellos productos que son comercializados como granel.
- c. ... se expedirá simple, siendo el departamento de dirección el que gestione su custodia.

**10. Según el método de control de inventario denominado método ABC:**

- a. Los productos denominados como clase A son aquellos que representan la mayoría del valor total del inventario.**
- a. El 50 % de los productos del almacén deben ser de clase C.
- b. Se deben evitar los productos de clase B.
- c. El método FIFO no debe implementarse cuando existen productos perecederos.



---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 3

1. ¿Cuál o cuáles de las siguientes características son propias del denominado cuchillo de chef o cebollero?

- a. Cuchillo de hoja estrecha y larga
- b. Cuchillo muy flexible y de pequeño tamaño
- c. Cuchillo de hoja muy gruesa y rectangular
- d. Todas las opciones con incorrectas.**

2. La mandolina es idónea para el corte de...

- a. ... pescados magros.
- b. ... carnes blancas.
- c. ... hortalizas.**
- c. ... productos de bollería.

3. El rondón se caracteriza por...

- a. ... presentar un diámetro inferior a su altura.
- b. ... su diámetro, que es mucho más amplio en relación a su altura.**
- b. ... presentar una rejilla de escurrido.
- c. ... presentar un fondo redondeado, de diámetro medio.

4. Los hornos de bóveda...

- a. ... pueden tener la cámara de combustión en el mismo habitáculo.
- b. ... pueden o no estar dotados de termostato.
- c. ... disponen de tiro, lo que permite regular la temperatura en su interior.
- d. Todas las opciones son correctas.**

5. La salamandra puede ser utilizada para:

- a. Cocer pequeños alimentos.
- b. Dorar la superficie de alimentos.

- c. Gratinar elaboraciones culinarias.
- d. Todas las opciones son correctas.**

**6. ¿Qué rango de temperatura se considera adecuado según normativa para la conservación de carne de aves de corral fresca a corto plazo?**

- a. Temperatura igual o inferior a 3 °C**
- a. Igual o inferior a 1 °C
- b. Próxima a -12 °C
- c. Temperatura ambiente

**7. El abatidor de temperatura...**

- a. ... permite una bajada de temperatura de los alimentos de forma rápida.
- b. ... evita la formación de grandes cristales de congelación.
- c. ... minimiza la proliferación bacteriana y facilita el abatimiento de temperatura.
- d. Todas las opciones son correctas.**

**8. El sífon ISI...**

- a. ... permite la creación de espumas y emulsiones.**
- a. ... es utilizado para el rallado de pan.
- b. ... incluye elementos para trefilar.
- c. ... es utilizado para la fermentación de las masas leudadas.

**9. El dispositivo utilizado para eliminar parte o la totalidad del agua de un producto se denomina...**

- a. ... fermentador.
- b. ... deshidratador.**
- b. ... escanciador.
- c. ... abatidor.

**10. En torno a la periodicidad y procesos de limpieza, se indica como correcto que...**

- a. ... las superficies de trabajo se limpien con detergentes suaves y agua caliente.**
- a. ... los electrodomésticos pequeños sean lavados y desinfectados con ayuda de lavavajillas de campana.
- b. ... la descalcificación de equipos como cafeteras y campanas de extracción se lleve a cabo a diario.
- c. ... se realice una limpieza diaria, ya que esta evita la necesidad de revisiones periódicas.



## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 4

1. Para evitar que productos como las borrajas, las habas o las alcachofas se oscurezcan tras su pelado y proceso de cocción, se requiere de...

- a. ... un blanco para verduras.
- a. ... un escaldado previo.
- b. ... una previa congelación del producto.
- c. ... la adición de sal en una proporción superior al 15 %.

2. Indica si las siguientes frases son verdaderas o falsas:

a. El tiempo de cocción no está relacionado con el corte aplicado al producto.

- Verdadero
- Falso

b. El braseado o el asado son métodos de cocción indicados para piezas o cortes de tamaño grande.

- Verdadero
- Falso

3. El corte en dados de 1 a 1,5 cm de grosor, utilizado para la elaboración de pistos, guarniciones o tortillas, se denomina:

- a. *Brunoise*
- b. Cerilla
- c. Paisana
- c. Juliana

4. En los casos en los que es necesaria la retirada de la piel del pescado, el proceso se llevará a cabo:

- a. Será el primero de los pasos a llevar a cabo para, a continuación, eliminar sus agallas.
- b. Tras el proceso de desespinado, es decir, una vez obtenidos los lomos del pescado.

- b. Una vez desescamada la pieza y previo a su fileteado.
- c. Previo al eviscerado del pescado.

**5. ¿Qué temperatura debe presentar la zona destinada a la preelaboración de carnes a fin de minimizar su deterioro?**

- a. Temperatura entre 4 y 6 °C
- b. Temperatura entre 6 y 8 °C
- c. Temperatura entre 10 y 15 °C**
- c. Temperatura entre 18 y 25 °C

**6. La pieza denominada llana en el ganado vacuno se obtiene de...**

- a. ... la paletilla, situada entre la espaldilla y el brazuelo.**
- a. ... el *carré*, situado en la parte superior del lomo.
- b. ... la parte baja del corte denominado pez, situado entre el pescuezo, la llana y la espaldilla.
- c. ... el brazuelo, es decir, la pieza obtenida entre el morcillo y la aleta.

**7. El *turnedor* es un corte obtenido de:**

- a. La parte central del solomillo, y tiene forma de medallón.**
- a. La parte de la punta del solomillo, y tiene forma triangular.
- b. El *carré*, en concreto del lomo alto.
- c. Los filetes de cadera, que son los más jugosos y tiernos.

**8. Las carnes ricas en tejido cartilaginoso...**

- a. ... requieren cocciones muy cortas.
- b. ... deben ser sometidas a cocciones largas.**
- b. ... no pueden ser utilizadas para la elaboración de caldos y fondos.
- c. ... necesitan un proceso de ahumado previo a su cocción.

**9. ¿En qué consiste el proceso de escaldado?**

- a. Sumergir un alimento en productos con alta graduación alcohólica para ablandarlos.
- b. Someter a un producto a cocción en un líquido rico en ácidos y especias.
- c. Introducir un alimento en agua hirviendo para facilitar su pelado, una posterior cocción o conservación.**
- c. Golpear un género a fin de romper sus fibras, haciéndolas más finas y estiradas.

**10. Para el remojo de los garbanzos se deberá...**

- a. ... partir de agua tibia adicionada de sal.**
- a. ... utilizar agua muy fría, no adicionada de sal.
- b. ... hacer uso de agua acidulada.
- c. ... llevar a cabo un previo escaldado del producto.



---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 5

1. De forma general, ¿qué corte se utiliza para las verduras utilizadas en la elaboración de los fondos?

- a. *Brunoise*
- b. Mirepoix**
- b. *Chiffonade*
- c. Trancha

2. ¿Qué ingrediente no incorpora, generalmente, la preparación denominada clarí?

- a. Yema de huevo**
- a. Clara de huevo
- b. Verduras
- c. Elementos propios del caldo a clarificar

3. ¿Cuál de los siguientes pasos se relaciona con la confección de un *fumet* oscuro?

- a. Tostar las espinas utilizadas en la elaboración del *fumet*.
- b. Tostar las hortalizas que se incorporarán para la elaboración del *fumet*.
- c. Desglasar con vino tinto.
- d. Todas las opciones son correctas.**

4. Identifica cuál o cuáles de las siguientes afirmaciones son correctas en torno a los procesos a llevar a cabo en la obtención de extractos o *glacé*:

- a. Se obtendrá el espesor deseado mediante la reducción del caldo o fondo base utilizado.

- Verdadero
- Falso

- b. Se podrá obtener el espesor deseado de un *glacé* mediante la adición de algún tipo de trabazón, como un *roux*.

- Verdadero
- Falso

**5. El uso de los adobos tiene como función...**

- a. ... contribuir a la conservación de los productos a adobar.
- b. ... aportar sabor, color y aroma al producto conservado.
- c. ... contribuir a ablandar la textura del producto adobado.
- d. Todas las opciones son correctas.**

**6. Para la elaboración del fondo oscuro de buey se requiere:**

- a. Tostar los huesos y la bresa utilizada en su confección.**
- a. Clarificar la mantequilla añadida para tostar los huesos.
- b. Emulsionar las claras que posteriormente se utilizarán para desgrasar el caldo.
- c. Enfondar la marmita de cocción.

**7. Para la elaboración de la salsa *velouté* se requiere, entre otros, el siguiente ingrediente:**

- a. Licor de naranja
- b. Fondo blanco de ternera**
- b. Miga de pan
- c. Vino tinto y féculas para la trabazón

**8. En la elaboración de adobos para carne de caza y vacuno, en general...**

- a. ... es necesario marcar de forma previa las piezas a adobar.
- b. ... se requiere la adición de azúcares en todo caso.
- c. ... es común la adición de vino tinto.**
- c. ... no se utilizan las especias, ni el ajo.

**9. Indica cuál de los siguientes ingredientes no es propio de la elaboración del puré *parmentier*:**

- a. Vino blanco**
- b. Patata cocida tamizada
- c. Clara de huevo
- d. Orégano

**10. Los tipos de cocción aplicados sobre el huevo permiten diferenciar entre:**

- a. Huevos *mollet*
- b. Huevos escalfados
- c. Huevos fritos
- d. Todas las opciones son correctas.**



---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 6

1. La implantación de un mantenimiento preventivo del equipamiento básico de cocina tiene como propósito:

- a. **Evitar averías y deterioro del equipamiento.**
- a. Solventar la rotura del equipamiento.
- b. Mejorar el funcionamiento del equipamiento.
- c. Sustituir el equipamiento de forma progresiva.

2. Todo proceso de limpieza debe finalizar con...

- a. ... el desinfectado de la superficie.
- b. ... la prelimpieza de la superficie.
- c. ... el enjuagado y aclarado de la superficie.
- d. **... el secado de la superficie.**

3. ¿Qué temperatura se requiere para la conservación en refrigeración de la carne picada?

- a. **Temperatura igual o inferior a 2 °C**
- a. Temperatura superior a 6 °C
- b. Temperatura de entre -25 y -18 °C
- c. Temperatura de entre 4 y 8 °C

4. ¿Qué temperatura debe presentar el producto destinado a ser conservado al vacío?

- a. Temperatura superior a 70 °C
- b. Temperatura de entre 70 y 110 °C
- c. **Temperatura de refrigeración o congelación**
- c. Todas las opciones son incorrectas.

5. En el desarrollo del proceso de rehidratación asociado a la regeneración, se produce:

- a. Absorción de agua dentro del material deshidratado
- b. Lixiviación de los solutos

- c. Aumento de volumen del producto recuperando su tamaño y volumen inicial
- d. Todas las opciones son correctas.**

**6. ¿Cuál o cuáles de los siguiente procesos son correctos para la regeneración de un producto congelado que va a ser servido frío?**

- a. Se regenerará al baño maría, siendo posteriormente abatido hasta obtener una temperatura de entre 2 y 4 °C.
- b. Se regenerará en cámara de refrigeración con temperatura de entre 2 y 4 °C.**
- b. Se sumergirá en una disolución al 10 % de sal hasta el momento de servicio.
- c. Todas las opciones son incorrectas.

**7. Indica si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones:**

- a. Productos con estado de procesado distinto podrán almacenarse conjuntamente sin riesgo de contaminación.
  - Verdadero
  - **Falso**
- b. Todo producto alérgeno puede ser almacenado en el mismo recipiente.
  - Verdadero
  - **Falso**

**8. Para el proceso de liofilización, se requiere que el producto a deshidratar esté:**

- a. En ebullición
- b. Congelado**
- b. A temperatura ambiente
- c. Pasteurizado

**9. El proceso de salazón...**

- a. ... provoca un aumento en la solubilidad de las proteínas.
- b. ... favorece la oxidación y rancidez de las grasas.

- c. ... minimiza el desarrollo bacteriano del alimento.
- d. Todas las opciones son correctas.**

**10. ¿Qué tiempo y temperatura se requiere para llevar a cabo la pasteurización a baja temperatura?**

- a. Temperatura de 45 °C durante 20 min
- b. Temperatura de 30 °C durante 40 min
- c. Temperatura de 60 °C durante 30 min**
- c. Temperatura de 90 °C durante 45 min

