
Solucionario de

ejercicios de autoevaluación

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 1

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

a. Por lo general, el plato combinado muestra preparaciones sencillas, rápidas y cómodas de elaborar.

- Verdadero
- Falso

b. El costo de los platos combinados y aperitivos dependerá tanto de su composición como de la calidad y tipo de alimentos que lo conforman.

- Verdadero
- Falso

c. Los denominados encurtidos tienen como elemento denominador común el uso del aceite de oliva.

- Verdadero
- Falso

2. El braseado es una de las técnicas utilizadas en la elaboración de los alimentos destinados a su servicio en platos combinados y aperitivos, caracterizándose por:

- a. Someter a los géneros a un cocinado a fuego vivo o directo.
- b. Someter a los géneros a un cocinado lento y prolongado en contacto con otros ingredientes de condimentación.**
- c. El uso de técnicas de fritura, siendo sumergida la pieza a cocinar en grasa vegetal o animal.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

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

a. Los *crackers* son un tipo de canapé caliente.

- Verdadero
- Falso

b. Las tartaletas y basquillas permiten elaboraciones semilíquidas.

- Verdadero
- Falso

c. La decoración con mantequilla es empleada tanto para elaboraciones dulces como saladas.

- Verdadero
- Falso

4. El relevé...

a. ... describe las técnicas utilizadas en la transformación de los alimentos utilizados para la obtención de elaboraciones culinarias específicas.

b. ... es el documento utilizado para registrar los movimientos de alimentos entre departamentos, sin incluir el economato o almacén.

c. ... es el documento utilizado para anotar de forma exhaustiva, los géneros que entran y salen de cocina permitiendo valorar el consumo diario de materias primas.

d. ... es el documento de registro periódico utilizado para el control de existencias en el almacén.

5. Identifica las características asociadas al empleo de una técnica de emplatado clásica.

a. Las salsas serán servidas aparte, formen parte del elemento principal o sean un complemento del servicio. No servir salsa en el plato principal.

b. No se lleva a cabo el uso de moldes como timbales o aros en este tipo de emplatado.

c. El género principal se coloca en la parte derecha del plato.

d. La guarnición se coloca en la parte derecha del plato.

6. El corte denominado “paisana”, asociado al servicio de patatas o verduras como el calabacín o la zanahoria se caracteriza por ...

- a. ... ser un corte en dados de 1 a 1,5 cm de grosor.
- b. ... ser un corte en tiras de 5 a 7 cm de longitud y 0,5 cm de grosor.
- c. ... ser un corte en lonchas de unos 0,3 cm de grosor.
- d. ... ser un corte en tiras de 3 a 5 cm de longitud y con un grosor inferior a los 0,3 cm.

7. El corte asociado al ganado vacuno denominado *osso bucco*, se obtiene de:

- a. El pecho
- b. El morcillo**
- c. La cadera
- d. El lomo alto

8. ¿Qué tipo de composición se relaciona con la repetición de elementos principales con alternancia de otros menos importantes, creando un efecto dinámico y estimulante que capta mucho la atención?

- a. Composición oblicua
- b. Composición rítmica**
- c. Composición simétrica
- d. Composición piramidal

9. Identifica cuál o cuáles de los siguientes factores influirán en todo proceso de regeneración.

- a. La temperatura y el tiempo.
- b. El tiempo y la humedad.
- c. El método o sistema de calentamiento, así, como su inercia.
- d. Todas las opciones son correctas.**

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

- a. La acidez es un factor importantísimo para la conservación

- Verdadero
- Falso

b. En general, siempre se desechará cualquier conserva que presente olor, aspecto o sabor extraño.

- **Verdadero**
- Falso

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 2

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

a. El término de calidad supone un factor estratégico clave del que dependen la mayor parte de las organizaciones.

- Verdadero
- Falso

b. Diferentes clientes pueden tener diferentes conjuntos y niveles de requisitos respecto de una misma categoría de productos o servicios.

- Verdadero
- Falso

2. La calidad...

- a. ... significa aportar valor al cliente.
- b. ... se refiere a minimizar las pérdidas que un producto pueda causar a la sociedad humana, mostrando cierto interés por parte de la empresa a mantener la satisfacción del cliente.
- c. ... se debe definir bajo la perspectiva de producto, usuario y valor.

d. Todas las opciones son correctas.

3. La calidad concertada se define como...

- a. ... un acuerdo establecido entre el comprador y el proveedor.**
- b. ... la máxima calidad de un producto.
- c. ... la mínima calidad de un producto facilitada por un determinado proveedor.
- d. ... la calidad general de todo producto frente a la compra.

4. Identifica cuál o cuáles de las siguientes premisas son FALSAS en torno a la implantación de la ISO 9001.

- a. Demostrar eficacia frente a las exigencias del cliente, evitando exigencias dadas por la normativa legal.**
- b. Permite aumentar la confianza y satisfacción del cliente.
- c. Facilita la homologación de la empresa como posible proveedor para empresas específicas de los sectores de alimentación.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

5. La calidad, desde una perspectiva de producto...

- a. ... implica la capacidad de satisfacer los deseos de las personas dentro de su estilo de vida.
- b. ... puede ser vista como un estilo o filosofía de vida del consumidor.
- c. ... se relaciona con la percepción del cliente hacia ese producto, en función del conjunto de características que el consumidor evalúa para él mismo, y del nivel significativo que cada una de ellas tiene para ese cliente.**
- d. Todas las opciones son incorrectas.

6. La BRC *Food Safety* tiene como requisitos fundamentales los referidos a:

- a. Trazabilidad
- b. Limpieza e higiene
- c. Gestión de alérgenos
- d. Todas las opciones son correctas.**

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

- a. La imposición de un programa de *marketing* adecuado permite conocer y dar valor a un producto.

- Verdadero
- Falso

b. Una certificación permite mejorar los procesos productivos, aunque minimiza la calidad y disponibilidad de los productos y servicios.

- Verdadero
- Falso

8. Un producto de calidad es aquel que...

- a. ... cumple con la función para la que fue diseñado.
- b. ... satisface las necesidades y expectativas del cliente.
- c. ... facilita una mayor rentabilidad, productividad y aceptación.
- d. Todas las opciones son correctas.**

9. El concepto de calidad enfocado en facilitar al cliente una sensación de satisfacción que le aporta más que lo que había imaginado y siempre había querido, se asocia con una definición de calidad desde una perspectiva de:

- a. Usuario
- b. Valor**
- c. Producto
- d. Precios

10. La búsqueda de la calidad de un producto o servicio, requiere del control interno de...

- a. ... los procesos y trabajos relacionados con su confección.
- b. ... los medios o equipos de medida utilizados.
- c. ... la toma o recogida de datos para poder imponer acciones correctoras cuando sea necesario.
- d. Todas las opciones son correctas.**

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 3

1. El mantenimiento preventivo de locales, instalaciones y equipos, se relaciona con...

- a. ... la aplicación de actuaciones dirigidas a evitar averías y deterioros, disminuyendo costos de reparaciones, aumentar la vida útil de equipos.
- b. ... la sustitución de los equipos deteriorados que aún funcionan.
- c. ... la reparación de los elementos que no funcionan adecuadamente.
- d. Todas las opciones son correctas.

2. ¿Qué se pretende obtener con la aplicación de la etapa de prelimpieza de una superficie?

- a. Una superficie totalmente desinfectada.
- b. **Una superficie libre de la suciedad más grosera, facilitando el proceso de aplicación de detergente posterior.**
- c. Un ahorro de insumos, ya que este proceso evita la necesidad de uso de detergentes y desinfectantes.
- d. Priorizar el uso de agua caliente frente a las necesidades de aplicación de desinfectantes.

3. ¿Qué datos deberá aportar, entre otros, un programa de L+D?

- a. Delimitación de zonas según el grado de suciedad y el peligro de contaminación existente.
- b. Tipo de limpieza según suciedad existente.
- c. Descripción de útiles y aparatos necesarios en las operaciones de limpieza y desinfección
- d. **Todas las opciones son correctas.**

4. Indica cuál de las siguientes afirmaciones es correcta.

- a. Todas las plagas son tratadas y erradicadas con la implantación y seguimiento de los mismos métodos.
- b. Las medidas de erradicación deben ser impuestas previas a las medidas preventivas.

- c. La desratización pasiva se asocia al uso de métodos ofensivos, físicos, químicos y biológicos.
- d. Todas las opciones son incorrectas.**

5. La regeneración de un producto servido en caliente debe presentar al menos una temperatura de:

- a. 60 °C
- b. 70 °C**
- c. 80 °C
- d. 90 °C

6. Para obtener productos y servicios de calidad, es necesario:

- a. Conocer las necesidades del cliente.
- b. Diseñar un producto o servicio que cubra dichas necesidades.
- c. Realizar el producto o servicio de acuerdo al diseño.
- d. Todas las opciones son correctas.**

7. Los efectos de la calidad de un producto deben perseguir...

- a. ... aumento de costos.
- b. ... aumento de la productividad.**
- c. ... la disminución de precios ofertados.
- d. ... eliminar la trazabilidad.

8. La verificación de los productos requiere...

- a. ... inspeccionar el proceso de entrada de materiales.
- b. ... inspeccionar todo el proceso.
- c. ... inspeccionar ensayos en los productos acabados.
- d. Todas las opciones son correctas.**

9. En cuanto a la formación asociada al manipulador de alimentos...

- a. ... debe facilitar información sobre las instrucciones de trabajo a fin de garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.**
- b. ... será general para todo manipulador.

- c. ... debe tener una duración mínima de dos horas.
- d. ... no requiere revisión, ni actualización periódica.

10. Las medidas de erradicación asociadas al control de plagas,...

- a. ... deben ser efectivas frente a cualquier especie.
- b. ... deben presentar una aplicación compleja.
- c. ... deben ser inocuas para las especies o seres vivos a las que no se refieran.**
- d. ... deben generar resistencias.

