
Solucionario de

ejercicios de autoevaluación

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 1

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

a. Las ofertas de restauración cautiva se asocian a los servicios de restauración de hospitales, comedores escolares, etc.

- Verdadero
- Falso

b. Los denominados *food services* no incluyen la oferta de restauración tradicional.

- Verdadero
- Falso

c. Todo servicio de bar tendrá como obligatorio un servicio en mesa.

- Verdadero
- Falso

2. Indica cuál o cuáles de las siguientes características se asocian a los establecimientos catalogados como *fast food*:

- a. Escasa o nula atención en mesa.
- b. Sistemas de gestión descuidados y desactualizados.
- c. Empleo de material desechable.
- d. Producción a la vista del cliente.
- e. Servicio de calidad y personalizado.

3. El estudio del macroentorno...

- a. ... establece el estudio de las variables externas que afectan no solo a la actividad de una empresa, sino al conjunto de la sociedad y de sus actividades.
- b. ... se asocia con el estudio de la competencia.
- c. ... se asocia con el estudio interno u organizativo de la empresa.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

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

a. Un análisis DAFO y un estudio PESTEL implican un análisis externo e interno de la empresa, así como la elaboración de una matriz DAFO, permitiendo la elección de una estrategia.

- Verdadero
- Falso

b. La gestión de un servicio de restauración requiere, además del estudio de viabilidad del proyecto de apertura y la adecuación de las instalaciones, locales o equipamiento, de un análisis económico-financiero.

- Verdadero
- Falso

c. Un plan de inversión incluirá de forma exclusiva los elementos materiales necesarios, siendo innecesaria la previsión de compra.

- Verdadero
- Falso

5. Identifica cuál o cuáles de los siguientes activos se consideran “no corrientes”:

- a. Mercancías y productos en curso.
- b. Materias primas y material de uso.
- c. Maquinaria, terrenos y construcciones.**
- d. Productos semiterminados.

6. La amortización de los bienes adquiridos en torno a la apertura de un establecimiento de restauración...

- a. ... deberán llevarse a cabo en los primeros meses de apertura, siendo ideal el primer trimestre.
- b. ... se llevará a cabo de forma progresiva, estimándose un periodo de 5 años como el adecuado.**
- c. ... incluye el IVA, pero no es deducible.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

7. Se considera correcto en el sector restauración que el coste de materias primas esté establecido entre:

- a. El 10 y el 20 %
- b. El 20 y el 30 %
- c. El 30 y el 45 %**
- d. El 45 y el 60 %

8. Agrupa en zonas públicas y privadas las estancias o lugares de un restaurante.

Zonas públicas	Zonas privadas
Barra	Vestuarios, aseos y comedor para el personal
Salón-comedor	Cocina
Recepción y guardarropa	<i>Office y plonge</i>
Aparcamiento	Economato
Aseos públicos	Almacén

9. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas:

- a. La decoración de un establecimiento de restauración no deberá dificultar el trabajo del personal ni obstaculizar a los clientes.
 - Verdadero
 - Falso

- b. La uniformidad del personal no influirá en la opinión del cliente siempre que exista una decoración adecuada.
 - Verdadero
 - Falso

- c. En el organigrama del departamento o áreas de alimentación y bebidas, no se integra al *sommelier*, que será el máximo responsable del economato.
 - Verdadero
 - Falso

10. La denominada comanda tipo *suite* es utilizada para...

- a. ... un público determinado, relacionado con la máxima categoría del establecimiento.
- b. ... complementar una comanda ya tomada, modificándola según una nueva solicitud del cliente o la incorporación de un nuevo comensal.**
- c. ... solicitar el cambio de un plato.
- d. ... la toma de comanda de las elaboraciones dulces.

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 2

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

a. La elección del proveedor no interviene en la planificación de los servicios y organización en restauración, y es un factor externo.

- Verdadero
- Falso

b. En el proceso de recepción de la mercancía, es necesario planificar un control de calidad de los alimentos en torno a la frescura, madurez, olor, etc.

- Verdadero
- Falso

c. El medio de transporte utilizado para aprovisionar la mercancía debe ser revisado, desde el punto de vista de la limpieza, temperatura, etc.

- Verdadero
- Falso

2. Los *transfers*...

a. **... son documentos asociados al aprovisionamiento interno entre departamentos.**

b. ... se corresponden con los documentos de APPCC.

c. ... permiten la comunicación efectiva entre proveedores.

d. ... sustituyen a los albaranes.

3. Selecciona cuál o cuáles de los siguientes datos, se consideran imprescindibles en una toma de comanda:

a. **Número de mesa y número de comensales.**

b. Elaboración solicitada y cantidad.

c. **Identificación de la persona que toma la comanda.**

d. **Referencia numérica de cada cliente.**

4. Para la organización de un cóctel servido de pie para 150 comensales, se deberá hacer uso de un salón con una superficie mínima de:

- a. 90 m²
- b. 105 m²**
- c. 120 m²
- d. 160 m²

5. Las muletillas...

- a. ... son un elemento propio de los proveedores, utilizadas para confirmar la entrega de la mercancía.
- b. ... son preparadas por el departamento de sala para la planificación de los servicios a la carta, permitiendo el transporte de los cubiertos para marcar los servicios.**
- c. ... son utilizadas para el transporte de la vajilla.
- d. ... pertenecen al registro documental utilizado para la entrada y salida de insumos.

6. Señala si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas:

- a. En la planificación del proceso de preelaboración relacionado con el departamento de cocina, se debe tener presente el volumen de reservas, así como las perspectivas de consumo.

- Verdadero
- Falso

- b. En la planificación de los servicios de bufet, la instalación de las islas de bufet deberá corresponderse con un lugar visible y de fácil acceso.

- Verdadero
- Falso

- c. Los servicios de menú no requerirán de la realización de *mise en place*, pues se aconsejan para establecimientos de poca afluencia.

- Verdadero
- Falso

7. En torno a la confección de una carta, ¿cuál o cuáles de las siguientes acciones se considera correcta?

- a. La repetición de elementos de la misma naturaleza o guarniciones facilitará la elección del cliente, por lo que se recomienda.
- b. Un mayor número de artículos en la carta permitirá reducir costes al departamento de cocina.
- c. La descripción del plato debe corresponderse con su elaboración.**
- d. Se recomienda el uso de tecnicismos en la descripción de los platos ofertados en la carta.

8. Indica cuál o cuáles de las siguientes opciones son correctas sobre los procesos a llevar a cabo en la planificación de un menú:

- a. La cantidad servida en cada plato se corresponderá con el número de platos que integren dicho menú.**
- b. La rentabilidad no será un factor determinante.
- c. Se deberá considerar la ubicación o localización del local.**
- d. No será necesario abordar cuestiones relacionadas con la presentación de los alimentos.

9. Indica si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones:

- a. Los banquetes podrán ser servidos con varias técnicas, como a la rusa, a la americana o a la inglesa.

- Verdadero
- Falso

- b. El manejo de la bandeja o la técnica del pinceado serán dos aspectos fundamentales a exigir a todo el personal.

- Verdadero
- Falso

- c. Las necesidades de personal para un servicio de banquete dependerán del tipo de servicio, el tipo de montaje o las características del menú.

- Verdadero
- Falso

10. Identifica cuál o cuáles de las siguientes preguntas deberán ser utilizadas durante la toma de una reserva:

- a. Nombre, teléfono y fecha de la reserva.**
- b. Hora y número de comensales.**
- c. Posibles alergias o intolerancias.**
- d. Características de los clientes.**

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 3

1. Ordena los siguientes costes según el tipo al que correspondan:

- a. Costes directos
- b. Costes de amortización
- c. Costes provisionales
- d. Costes de financiación
- e. Costes reales
- f. Costes indirectos
- g. Costes variables
- h. Costes fijos
- i. Costes mixtos
- j. Costes de personal

b, d, j Según naturaleza del gasto

a, f Según su asignación

g, h, i Según volumen de producción

c, e Según su temporalidad

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

- a. El coste total de elaboración es el resultado de la suma de las materias primas, la mano de obra y los gastos generales de elaboración.

- Verdadero
- Falso

- b. El activo variable se corresponde con el activo circulante en función del volumen de ventas anual.

- Verdadero
- Falso

- c. El método de coste de referencia persigue ofrecer un producto a un mismo precio pero con menor rentabilidad.

- Verdadero
- Falso

- d. El coste de un plato o la organización y servicio de un evento se relaciona tanto con el precio de la materia prima, como con la gestión llevada a cabo para su desarrollo.

- Verdadero
- Falso

3. Para una correcta gestión de un establecimiento, el coste de materias primas...

- a. ... **no deberá ser superior al 30-35 % del coste total del plato.**
- b. ... deberá ser superior al 45 % del coste total del plato.
- c. ... deberá estar comprendido entre el 55 y 65 % del coste total del plato.
- d. ... deberá ser del 10 %; no se consideran rentables aquellos que superen el 25 % en relación al coste total del plato.

4. ¿Qué porcentaje supone el coste de materia prima de un producto si dicho coste ha sido de 1,10 € y se ha vendido a 3,10 €?

- a. 30,10 %
- b. 32,80 %
- c. **35,48 %**
- d. 37,56 %

5. En relación a la determinación del consumo de comida y bebida, indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas:

- a. En eventos o ágapes familiares, el consumo de comida y bebida es mayor que en reuniones de carácter oficial.

- Verdadero
- Falso

- b. La nacionalidad del cliente o su cultura no influirán en sus hábitos alimentarios, por lo que no será un dato a considerar a la hora de determinar el consumo de comida y bebida.

- Verdadero
- Falso

c. El tipo de menú seleccionado no afectará al volumen de bebidas consumidas.

- Verdadero
- **Falso**

d. El tipo de servicio empleado en el evento será un valor a tener en cuenta en la estimación de consumo. Así, un servicio a la francesa requiere un menor consumo que otros tipos de servicio.

- Verdadero
- **Falso**

6. Con el fin de cubrir un banquete para 580 personas y sabiendo que se consumirá como plato principal chuletas de cerdo, indica qué volumen de chuletas se deberá solicitar:

- a. 155 kg
- b. 174 kg**
- c. 193 kg
- d. 202 kg

7. En el banquete para 580 personas, el plato de carne será acompañado de salsa y guarnición de arroz. ¿Qué cantidades deberán prepararse?

- a. 26,1 kg de guarnición y 29 l de salsa.**
- b. 25,4 kg de guarnición y 27 l de salsa.
- c. 20,9 kg de guarnición y 26 l de salsa.
- d. 18,7 kg de guarnición y 22 l de salsa.

8. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas:

a. Un evento en el que el porcentaje de hombres supere al de mujeres deberá estimar un mayor consumo de bebidas, entre un 10 y un 15 % más.

- **Verdadero**
- Falso

b. El consumo de agua, gaseosas y zumos debe estimarse en torno a los 650 ml por comensal en otoño e invierno, incrementándose en un 15 % para los meses de verano.

- Verdadero
- Falso

c. Siempre que un banquete tenga en su oferta incluidos vinos generosos, se estima un consumo por comensal de 175 ml.

- Verdadero
- Falso

9. El escandallo de un producto...

a. ... no facilita la merma o peso neto del producto, pero sí su calidad.

b. ... permite conocer el precio final de los subproductos obtenidos.

c. ... se llevará a cabo una vez se obtenga el neto del producto.

d. ... requiere de un estudio previo basado en el tercer principio de Omnes.

10. Según el estudio del menú *engineering*, un plato que posea un margen bruto de explotación e índice de popularidad bajo se denomina...

a. ... tipo de producto perro.

b. ... tipo de producto puzle.

c. ... tipo de producto vaca.

d. ... tipo de producto estrella.

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 4

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

a. La mayor parte de las enfermedades de transmisión alimentaria se relacionan con los virus.

- Verdadero
- **Falso**

b. La hepatitis A es uno de los parásitos más comunes en alimentación.

- Verdadero
- **Falso**

c. El ascariasis es uno de los parásitos más comunes en torno al consumo de alimentos y bebidas, así como la triquinosis y el anisakis.

- **Verdadero**
- Falso

2. Ordena las siguientes consideraciones, diferenciando entre contaminación directa o indirecta:

- a. Manipulador enfermo.
- b. Alimentos mal almacenados.
- c. Uso de plaguicidas.
- d. Uso inadecuado de bayetas.
- e. Tablas contaminadas.

a, c Contaminación directa
b, d, e Contaminación indirecta

3. Relaciona:

- a. Manzana con resto de astilla desprendida de la caja de almacenamiento.
- b. Restos de medicamento en carne.
- c. Moluscos no filtrados.
- d. Perdigón en carne de caza.
- e. Restos de plaguicida en verduras.
- f. Verduras manipuladas tras usar el baño.
- g. Uso indiscriminado de aditivos.

a, d Contaminación física

b, e, g Contaminación química

c, f Contaminación biológica

4. Se considera como intervalo peligroso para la proliferación de microorganismos el correspondiente a:

- a. De 10 a 60 °C**
- b. De 0 a 4 °C
- c. De -18 a 0 °C
- d. De 65 a 95 °C

5. La reproducción bacteriana tiene como valores óptimos de pH para su reproducción aquellos comprendidos entre...

- a. ... 6,5 y 7,1.
- b. ... 7,2 a 7,6.**
- c. ... 7,8 a 8,3.
- d. ... 8,5 y 9,2.

6. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas acerca de la correcta higiene del manipulador de alimentos:

- a. El manipulador de alimentos deberá lavarse las manos con agua caliente y jabón o detergente adecuado tantas veces como sea necesario y antes de incorporarse a su puesto de trabajo o al venir del aseo.

■ **Verdadero**

■ **Falso**

b. El manipulador de alimentos podrá llevar puestos efectos personales, siempre que sean de material inalterable.

- Verdadero
- Falso

c. En caso de herida, el manipulador de alimentos deberá mantener una higiene específica, cubriéndolas con vendajes impermeables que garanticen la no contaminación.

- Verdadero
- Falso

7. Para prevenir incendios, se indica como consigna...

a. ... evitar la acumulación de basuras, cartones y plásticos, estableciendo un periodo de retirada adecuado.

b. ... desactivar elementos de seguridad.

c. ... regular en función de la merma de calidad los elementos o dispositivos de detección.

d. ... activar a diario los difusores de agua.

8. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas:

a. El plan de evacuación de un establecimiento debe incluir, entre otras premisas, el programa de actuación y el programa de evacuación.

- Verdadero
- Falso

b. En el orden de limpieza de una cocina, en primer lugar, será necesario aplicar un tratamiento de desinfección.

- Verdadero
- Falso

c. La frecuencia de la limpieza, el proceso llevado a cabo y el producto utilizado serán determinantes para un correcto proceso de limpieza y desinfección.

- Verdadero
- Falso

9. ¿Qué temperatura del agua es aconsejable en el proceso de desinfección de las superficies, maquinaria y útiles que van a entrar en contacto con los alimentos?

- a. 62 °C
- b. 72 °C
- c. 82 °C**
- d. 92 °C

10. En relación con la aplicación del sistema y plan APPCC, indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas:

- a. La aplicación del sistema APPCC incrementará el precio del producto.
 - Verdadero
 - **Falso**

- b. La aplicación del sistema APPCC incrementará el consumo de insumos.
 - Verdadero
 - **Falso**

- c. La aplicación del sistema APPCC aumenta la confianza del consumidor.
 - **Verdadero**
 - Falso