
Solucionario de

ejercicios de autoevaluación

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 1

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

a. El concepto de restauración colectiva será utilizado cuando el servicio prestado esté dirigido a más de 100 personas.

■ Verdadero

■ Falso

b. La restauración colectiva pretende garantizar una alimentación segura, equilibrada y de calidad.

■ Verdadero

■ Falso

2. Identifica cuáles de los siguientes tipos de establecimientos de restauración se engloban bajo la denominación de restauración comercial:

a. Bares y cafeterías.

b. Restaurantes.

c. *Take away*.

d. Todas las opciones son correctas.

3. Los establecimientos, instituciones u organizaciones que están bajo la denominación de restauración colectiva directa se caracterizan por:

a. **Elaborar los productos que se van a servir en el mismo lugar en el que se desarrolla el proceso de consumo, sin necesidad de desplazamiento.**

b. Elaborar productos de cuarta y quinta gama.

c. El servicio directo hacia el consumidor, sin una contratación previa.

d. El emplatado en bandejas.

4. Los productos denominados de línea fría requieren de una temperatura de conservación y servicio en torno a:

- a. 8 °C.
- b. 6 °C.
- c. 4 °C.**
- d. 2 °C.

5. Identifica cuál o cuáles de las siguientes peculiaridades se relacionan con la bacteria de la *Salmonella spp*:

- a. Forma esporas.
- b. Su hábitat natural son los intestinos de cualquier animal, incluidos los humanos.**
- c. Para su reproducción requiere de un pH de entre 3,5 y 6,3.
- d. Tolera altas concentraciones de sal.

6. La bacteria *Staphylococcus aureus*...

- a. ... se localiza principalmente en el tracto intestinal.
- b. ... se localiza principalmente en la nariz, garganta y en las lesiones de la piel de animales y personas.**
- c. ... genera una toxina que se destruye fácilmente con la aplicación de calor.
- d. ... se localiza principalmente en el agua tratada.

7. Según normativa, el plato testigo se generará cuando el producto que se va a servir esté destinado a cubrir al menos:

- a. 10 comensales.
- b. 20 comensales.
- c. 30 comensales.
- d. 40 comensales.**

8. La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria se establece por:

- a. Real Decreto 126/2011, de 25 de julio.
- b. Reglamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de enero.**
- c. Reglamento (UE) 2021/382, de 3 de marzo.
- d. Directiva 85/1235, de 7 de abril.

9. La implantación del sistema APPCC se basa en...

- a. ... 3 principios.
- b. ... 4 principios.
- c. ... 7 principios.**
- d. ... 10 principios.

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

- a. El sistema APPCC debe ser revisado y actualizado para hacer frente a cualquier cambio o modificación.

- **Verdadero**
- Falso

- b. Es fundamental asegurar la cadena de frío en aquellos productos que no pueden almacenarse a temperatura ambiente.

- **Verdadero**
- Falso

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 2

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

- a. En el sistema de gestión de cocina centralizado, los procesos requeridos para la producción culinaria, la conservación, el emplatado y la distribución se llevan a cabo en las mismas dependencias.

- Verdadero
- Falso

- b. La gestión de toda cocina debe facilitar las tareas que se desarrollan en ella (marcha adelante), así como evitar y controlar los posibles riesgos laborales asociados a este tipo de instalaciones.

- Verdadero
- Falso

2. Identifica cuál de las siguientes características se asocia a un sistema de gestión descentralizado:

- a. No requiere de instalaciones anexas para la distribución de las comidas.
- b. El personal especializado se concentrará en la zona de producción.
- c. Aumenta el riesgo de contaminación de los alimentos.**
- d. Permite la rectificación o mejora de los productos que se van a servir frente a posibles irregularidades.

3. El sistema de gestión centralizado...

- a. ... es el sistema más utilizado en la actualidad.
- b. ... propicia la gestión y mejora general en el servicio.
- c. ... facilita el aseguramiento higiénico del proceso.
- d. Todas las opciones son correctas.**

4. De entre los siguientes principios, indica cuál o cuáles son ventajas del denominado sistema descentralizado:

- a. Este tipo de gestión minimiza el número de manipuladores, por lo que existe menor riesgo de contaminación.
- b. Se reducen los puntos de control críticos.
- c. El racionamiento de los alimentos es más preciso y, por tanto, existe un menor desperdicio.
- d. Todas las opciones son incorrectas.**

5. Toda cocina central...

- a. ... debe diseñarse con la intención de garantizar la calidad higiénico-sanitaria de los productos e insumos que trata y distribuye.
- b. ... debe propiciar la seguridad de los integrantes de la organización.
- c. ... debe contribuir a la gestión organizativa.
- d. Todas las opciones son correctas.**

6. La gestión de la organización de toda cocina central se caracteriza por...

- a. ... la inexistencia de zonas de producción, observándose un local diáfano.
- b. ... que los planes APPCC quedan relevados por normativa.
- c. ... requerir del cumplimiento de las especificaciones dadas por la normativa vigente.**
- d. ... el incumplimiento de los denominados GPCH.

7. ¿Cuál de los siguientes materiales es uno de los más utilizados en la fabricación de los equipos y superficies en contacto con los alimentos?

- a. El acero inoxidable.**
- b. El aluminio.
- c. El hierro.
- d. El cobre.

8. La temperatura adecuada en las instalaciones destinadas a la conservación de carnes por refrigeración es:

- a. De 9 a 7 °C.
- b. De 3 a 5 °C.
- c. De 1 a 3 °C.**
- d. De -2 a 1 °C.

9. Indica cuál o cuáles de los siguientes elementos suelen ser característicos y estar presentes en las instalaciones denominadas *office*:

- a. Tren de lavado o lavavajillas de campana.
- b. Mesas de apoyo.
- c. Senos de lavado y grifos de ducha.
- d. Todas las opciones son correctas.**

10. Los carros de tipo plataforma...

- a. ... se caracterizan por disponer de una bandeja o perfiles y ruedas.
- b. ... se caracterizan por presentar una gran robustez, pudiendo estar dotados o no de asa para facilitar el transporte.
- c. ... pueden partir del uso de acero inoxidable, aluminio o polietileno.
- d. Todas las opciones son correctas.**

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 3

1. Identifica cuál o cuáles de los siguientes factores atienden a la disposición y construcción de un comedor:

- a. Dimensión y ubicación.
- b. Distribución de espacios y mobiliario.
- c. Decoración.
- d. **Todas las opciones son correctas.**

2. Un bufet lineal con anchura de 120 cm y destinado a servir a 250 personas, ¿cuántos metros lineales deberá presentar?

- a. 6 m
- b. **8 m**
- c. 10 m
- d. 12 m

3. Se estima que para un servicio de buffet sentado, se tendrá que contar con un espacio aproximado por persona de:

- a. **1,80 m²**
- b. 1,50 m²
- c. 1,20 m²
- d. 100 m²

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

a. La calidad del mobiliario del comedor estará en consonancia con la categoría del establecimiento.

- **Verdadero**
- Falso

b. El mobiliario ofrecerá la máxima comodidad al cliente y facilitará el servicio.

- **Verdadero**
- Falso

5. Las sillas destinadas al comedor...

- a. ... **permitirán su apilado a fin de mejorar su almacenado.**
- b. ... deberán estar tapizadas, independientemente del modelo o características de servicio.
- c. ... tendrán brazos y un espaldar alto a fin de facilitar los procesos de servicio.
- d. Todas las opciones son verdaderas.

6. La altura estándar en las mesas de comedor será de:

- a. 60 cm
- b. 68 cm
- c. **74 cm**
- d. 92 cm

7. El aparador es uno de los muebles presentes en el comedor y tiene como propósito:

- a. Retirar los platos y copas usadas.
- b. Separar las zonas de servicio.
- c. **Permitir la disposición ordenada del menaje y lencería asociada al servicio, facilitando el proceso de reposición.**
- d. Transportar los ingredientes e insumos a la vista del cliente.

8. El carro de flambear estará dotado de...

- a. ... **un infiernillo o *réchaud* principalmente.**
- b. ... un sistema de refrigeración, que permite alargar la vida del producto a conservar.
- c. ... un sistema de pesado, permitiendo elaborar la receta con mayor precisión.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

9. Como ingredientes dispuestos para el servicio de comedor, son comunes...

- a. ... las salsas frías.
- b. ... las mantequillas.
- c. ... las salsas frías.
- d. **Todas las opciones son correctas.**

10. En el proceso de *mise en place* relacionado con el repaso de la loza es necesario:

- a. Retirar todo plato que presente suciedad incrustada, grasas, etc.
- b. Retirar todo plato que presente imperfecciones.
- c. El emplatado de las guarniciones.
- d. Las opciones a y b son correctas.**

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 4

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

- a. El protocolo se define como el conjunto de normas y técnicas de usos y costumbres que facilitan el trato entre personas y organizaciones en distintos actos.

- Verdadero
- Falso

- b. La correcta implantación del protocolo marcará el éxito o fracaso de los objetivos perseguidos.

- Verdadero
- Falso

2. Se consideran gremios con normas o protocolo especial...

- a. ... el militar y el universitario.
- b. ... el deportivo.
- c. ... el religioso.
- d. **Todas las opciones son correctas.**

3. El tratamiento don se utiliza...

- a. **... con el nombre completo o nombre de pila.**
- b. ... con el apellido.
- c. ... con el cargo que ostenta.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

4. Relaciona los siguientes tratamientos con el cargo o mérito indicado:

- a. Excelentísimo
- b. Señor don
- c. Eminencia reverendísima
- d. Señoría

- b.** Secretario de embajada
- c.** Cardenal
- a.** Capitán general
- d.** Juez

5. La celebración del brindis atiende a distintas tradiciones o costumbres como:

- a. El brindis debe ser realizado por el anfitrión.
- b. Si el brindis se hace por un invitado de honor, el resto de asistentes deben permanecer de pie.
- c. Si el brindis se hace por el anfitrión, los asistentes al evento permanecerán sentadas, sin beber ni comer.
- d. Todas las opciones son correctas.**

6. ¿Cuál es el número adecuado de artículos expuestos en el bufet?

- a. Entre 15 y 20.
- b. Entre 25 y 35.**
- c. Entre 30 y 40.
- d. Entre 40 y 60.

7. Identifica cuál o cuáles de los siguientes conceptos son correctos en torno al montaje de mesa para un servicio de cena o almuerzo tipo bufet:

- a. El cuchillo se pondrá a la derecha y el tenedor a la izquierda.**
- b. La cristalería utilizada para el montaje básico incluirá baso o copa de agua.**
- c. No incluirá plato trincherero.
- d. En ningún caso incluirá cuchara sopera.

8. ¿Cuáles de los siguientes aspectos se consideran correctos en relación al trinchado de carnes rojas?

- a. El corte se aplicará en el mismo sentido de la fibra.
- b. Aplicar un corte fino minimiza el sangrado de la pieza, siendo recomendable.
- c. El corte se iniciará girando el cuchillo hacia la derecha de forma que se pueda ver el corte.**
- d. Todas las opciones son incorrectas.

9. En torno al desbarase de mesas, indicar que...

- a. ... es una función que deberá asumir el camarero o jefe de rango.
- b. ... la retirada de los platos y cubiertos se hará por la izquierda del comensal.
- c. ... los primeros elementos a retirar son las copas de agua y vino.
- d. ... el platillo de pan será retirado por la derecha del comensal.

10. En cuanto al servicio de café en mesa, se indica como correcto:

- a. Acompañar el servicio en todo momento con carro de postres.
- b. Servir el café haciendo uso de un plato base, normalmente el plato de postre.**
- c. Servir el café sin plato base.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 5

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

- a. El menú a la carta expone la oferta de mayor relevancia del establecimiento y, por tanto, forma parte de la imagen de este.

- Verdadero
- Falso

- b. La presentación del menú a la carta puede ser establecida en función del momento de servicio o los productos presentados, no siendo un criterio válido la técnica culinaria.

- Verdadero
- Falso

2. El apartado de sugerencias en el menú a la carta tiene como objetivo...

- a. ... facilitar la salida de un producto, elaboración o plato.
b. ... identificar la especialidad del establecimiento o zona en la que se ubica.
c. ... el aumento de ventas.
d. Todas las opciones son correctas.

3. Identifica cuál o cuáles de las siguientes premisas son correctas en torno a las obligaciones del manipulador de alimentos:

- a. Deben cumplir las normas de higiene, en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento.**
b. Deben lavarse las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado, al inicio y final de la jornada laboral.
c. Debe recibir formación en higiene alimentaria, de acuerdo a la actividad laboral que desarrolla.
d. Durante la actividad del manipulador de alimentos quedará prohibido llevar puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos.

4. Se considera que el primer departamento que entra en contacto con el cliente en la planificación de un banquete es:

- a. El departamento de cocina.
- b. El departamento de sala.
- c. El departamento comercial.**
- d. El departamento de mantenimiento.

5. Identifica las tareas que lleva a cabo el personal de sala durante el servicio en mesa:

- a. Distribuir las mesas y comprobar su estabilidad.
- b. Repasar o limpiar las mesas y sillas, así como enseres necesarios para el servicio.
- c. Montaje de mesas, incluyendo elementos como servilleteros, saleros...
- d. Todas las opciones son correctas.**

6. ¿Cuál es la anchura adecuada para el diseño de un bufet mural?

- a. 60 cm.
- b. 80 cm.**
- c. 100 cm.
- d. 120 cm.

7. En la presentación del bufet, se considera un porcentaje correcto en cuanto a los artículos calientes fijos y variables...

- a. ... 10-20 % y 90-80 %, respectivamente.**
- b. ... 30-40 % y 70-60 %, respectivamente.
- c. ... ambos al 50 %.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

8. En el montaje y servicio de un cóctel, hay que tener presente...

- a. ... el motivo del cóctel.
- b. ... la decoración.
- c. ... la duración, la fecha, el lugar y la hora de servicio.
- d. Todas las opciones son correctas.**

9. El denominado *catering* de línea fría...

- a. ... presenta una seguridad alimentaria baja.
- b. ... no permite menús nutricionalmente ricos.
- c. ... permite un control y planificación total.**
- d. ... no requiere regeneración.

10. El servicio de bebidas en mesa...

- a. ... requiere del uso de mantel y posavasos.
- b. ... se llevará a cabo haciendo uso de la bandeja.**
- c. ... no requiere *mise en place* previa.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

