

---

**Solucionario de**

# ejercicios de autoevaluación



---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 1

1. ¿Se encontrará en todos los establecimientos hosteleros la misma maquinaria para preelaboración de carnes, aves y caza?

- a. Sí, en todos los casos.
- b. Dependerá de una serie de parámetros, siendo la más importante la categoría y capacidad del establecimiento.**
- c. No, nunca.
- d. Todas las opciones son correctas.

2. ¿Cuál de los siguientes utensilios no es de corte?

- a. Cebollero
- b. Puntilla
- c. Chaira**
- d. Todos son utensilios para cortar.

3. ¿De qué material se pueden encontrar las cubetas *gastronorm*?

- a. Acero inoxidable
- b. Policarbonato
- c. Polipropileno
- d. Todas las opciones son correctas.**

4. La batería de cocina debe ser...

- a. ... resistente, fácil de mantener y limpiar.**
- b. ... mala conductora del calor.
- c. ... del mismo color que el mobiliario de cocina.
- d. Todas las opciones son correctas.

5. Generalmente, ¿de qué color serán las tablas sobre las que se hará el despiece de los géneros cárnicos?

- a. Rojas**
- b. Azules
- c. Amarillas
- d. Verdes

**6. Debido a la gran importancia que tienen en la labor de un cocinero, la batería de cocina debe cumplir una serie de características. Ha de ser...**

- a. ... resistente a golpes y al uso diario. De fácil mantenimiento y limpieza.
- b. ... de materiales que no presenten riesgos tóxicos.
- c. ... inalterable, no debe transmitir ni olores, ni color, ni sabor.
- d. Todas las opciones son correctas.**

**7. ¿Qué material de los utilizados para baterías de cocina se corresponde con la siguiente definición?**

**Se suelen emplear para todo tipo de elaboraciones. Se caracterizan por ser de larga duración y fácil limpieza. Son bastante caros.**

- a. Acero inoxidable**
- b. Hierro fundido
- c. Porcelana
- d. Cobre

**8. Existen hornos...**

- a. ... convección.
- b. ... de leña.
- c. ... clásicos o de convección natural.
- d. Todas las opciones son correctas.**

**9. En la zona de preelaboración no se encontrarán...**

- a. ... diferentes cuchillos.
- b. ... tablas de corte o tajo.
- c. ... fogones.**
- d. ... fregaderos y lavamanos.

**10. Cuando se recibe la materia prima se controlará...**

- a. ... temperatura del género.
- b. ... el buen estado de la carne, aves, caza...
- c. ... si se acoge a los criterios de calidad exigidos por la empresa.
- d. Todas las opciones son correctas.**

---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 2

1. A la hora de situar la zona de preelaboración de carnes, aves y caza, se tendrán en cuenta una serie de factores o características para ubicar esta zona:

- a. Categoría y capacidad del establecimiento.
- b. Aprovisionamiento y comunicación con otros departamentos.
- c. Características de la oferta gastronómica.
- d. Todas las opciones son correctas.**

2. ¿Cómo deben ser los suelos de la zona de preelaboración de carnes, aves y caza?

- a. Serán construidos con materiales antideslizantes y de fácil limpieza.
- b. Es recomendable en el caso de la zona de preparación y limpieza darle una determinada inclinación al suelo hacia los sumideros.
- c. No deberán presentar grietas.
- d. Todas las opciones son correctas.**

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

a. Los techos se construirán de forma que posibiliten la acumulación de suciedad y de fácil limpieza.

- Verdadero
- Falso

b. Las paredes deben ser de color claro, y fácil limpieza y desinfección, siendo sus uniones con el suelo de forma abovedada para facilitar su limpieza.

- Verdadero
- Falso

c. Las puertas tendrán cierre automático y una superficie lisa de fácil limpieza y desinfección.

- Verdadero
- Falso

d. La iluminación se situará de forma que a la hora de trabajar, la persona proyecte su propia sombra sobre la mesa de trabajo.

- Verdadero
- Falso

**4. Indica cuál o cuáles de los siguientes cuchillos son empleados para la preelaboración de carnes.**

- a. Deshuesador
- b. Cebollero
- c. Puntilla
- d. Todas las opciones son correctas.**

**5. La batería, maquinaria de cocina y el utillaje deben estar siempre en perfectas condiciones de...**

- a. ... limpieza.
- b. ... desinfección.
- c. ... mantenimiento.
- d. Todas las opciones son correctas.**

---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 3

#### 1. La carne está compuesta por...

- a. ... tejidos o fibras musculares.
- b. ... tejidos adiposos o grasas.
- c. ... tejidos grasos y cartilaginosos.
- d. Las opciones a y b son correctas.**

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

- a. La edad del animal no afecta a la composición de los ácidos grasos en los tejidos.

- Verdadero
- Falso

- b. La carne es rica en hidratos de carbono.

- Verdadero
- Falso

- c. Con la maduración de la carne se mejora el sabor, el aroma y la textura de esta.

- Verdadero
- Falso

- d. La carne roja es rica en mioglobina y mitocondrias.

- Verdadero
- Falso

#### 3. La carne aporta al ser humano vitaminas liposolubles y vitaminas...

- a. ... hidrosolubles.**
- b. ... grasas.
- c. ... sólidas.
- d. ... químicas.

**4. Identifica cuáles de los siguientes cortes pertenecen a la pierna delantera o paletilla del ganado vacuno.**

- a. Aleta**
- b. Pez**
- c. Llana**
- d. Solomillo
- e. Espalda**
- f. Brazuelo**

**5. ¿Qué es un capón?**

- a. Pollo castrado con peso comprendido entre 3 y 3,5 kg.**
- b. Pollo con peso comprendido entre los 400 y 500 g.
- c. Pollo con peso comprendido entre 1 y 1,5 kg.
- d. Gallina castrada con peso comprendido entre 2 y 3 kg.

---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 4

1. ¿Se puede utilizar la regeneración como sustituto de otro proceso mal realizado?

- a. Sí, pero no es lo más aconsejable.
- b. Sí, siempre que sea posible.
- c. Sí, cuando la etapa de enfriamiento no se ha realizado correctamente.
- d. No, en ningún caso.**

2. ¿Cómo se denomina el sistema que consiste en cocinar y servir?

- a. *Cook & chill*
- b. *Cook & freeze*
- c. *Cook & serve***
- d. Cocinar al vacío

3. La regeneración de alimentos es un proceso que seguirá a...

- a. ... abatimiento de temperaturas.**
- b. ... elaboración.
- c. ... recepción de alimentos.
- d. ... congelación.

4. ¿En qué etapa se dará a la pieza de carne el corte para su elaboración?

- a. Etapa de conservación
- b. Elaboración
- c. Preelaboración**
- d. Control y recepción de mercancías

5. A la hora de conservar la carne en la cámara de refrigeración, se hará a una temperatura de...

- a. ... entre -18 y -20 °C.
- b. ... entre 0 y -2 °C.

- c. ... entre 0 y 4 °C.
- d. ... entre -2 y 2 °C.

6. ¿Qué tipo de recipientes se pueden utilizar para el envasado al vacío?

- a. Bolsas
- b. Barquetas
- c. *Gastrovac*
- d. **Todas las opciones son correctas.**

7. ¿Dónde es más habitual trabajar con barquetas?

- a. En todos los establecimientos hoteleros se trabaja normalmente con barquetas.
- b. En pequeños establecimientos hosteleros.
- c. **En la industria o empresas de restauración con gran volumen.**
- d. En empresas con poco volumen.

8. ¿En qué tipo de maquinaria se puede llevar a cabo la regeneración?

- a. Armarios de regeneración
- b. Hornos de convección vapor
- c. Carros de regeneración
- d. **Todas las opciones son correctas.**

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 5

#### 1. Ordena la secuencia de los puntos que engloba la preelaboración de las carnes:

1. Puesta a punto del lugar de trabajo, maquinaria y utensilios.
2. Control de las materias primas.
3. Preparación previa de los productos.
4. Agrupar los productos preparados para su posterior utilización.
5. Recogida y limpieza.

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

- a. Muerto el animal, el sangrado del mismo ha de llevarse a cabo de forma exhaustiva para evitar contaminación de la carne.

- Verdadero
- Falso

- b. El sacrificio del animal ha de llevarse a cabo, justo tras la comida del animal, con el estómago lleno.

- Verdadero
- Falso

- c. Antes del sacrificio del animal, este debe encontrarse en el matadero con 24 h de antelación, para evitar el estrés del animal y así obtener carnes de buena calidad.

- Verdadero
- Falso

#### 3. ¿Qué temperatura deberá aplicarse durante el proceso de maduración de la carne a fin de disminuir su dureza y mejorar su sabor y aroma?

- a. Entre 5 y 10 °C
- b. Entre 0 y 2 °C
- c. Entre 15 y 27 °C
- d. Inferior a -18 °C

4. El solomillo de la ternera se divide en...

- a. ... babilla, contratapa y tapa.
- b. ... cabeza, centro y punta.**
- c. ... espaldilla y morcillo.
- d. ... *filet mignon* y punta.

5. El *chateaubriand* se obtiene de...

- a. ... la punta del solomillo, cortado en finas lonchas.
- b. ... de la cabeza del solomillo, se cocina entero y se sirve para dos comensales.**
- c. ... de la espaldilla deshuesada y bridada.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

6. El lomo alto del animal se encuentra:

- a. Junto a la cabeza y la espaldilla.
- b. Entre la cabeza y el lomo bajo.**
- c. En la pata trasera del animal.
- d. Todas las opciones son correctas.

7. ¿Cómo se denomina al lomo alto asado entero y servido frío cortado en finas lonchas?

- a. *Magret*
- b. *Roastbeef***
- c. *Filet mignone*
- d. *Tournedor*

8. El chuletón de lomo con hueso con un peso entre 1 kilo y 1,5 kilos, ¿qué nombre recibe?

- a. Villagodio**
- b. *T-bone*
- c. *Tournedor*
- d. Solomillo

---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 6

**1. Las causas principales de deterioro en los alimentos son...**

- a. ... proliferación natural de microorganismos y ataques de insectos.
- b. ... acción agentes del medio (agua, aire, humedad, calor, frío).
- c. ... reacciones químicas y bioquímicas.
- d. Todas las opciones son correctas.**

**2. ¿Por qué no es conveniente guardar las carnes en las bateas en las que se transportan y sirven?**

- a. Se pueden almacenar perfectamente.
- b. Porque pueden venir sucias o contaminadas.**
- c. Porque habrá que devolverlas en el momento.
- d. Todas las opciones son correctas.

**3. La refrigeración complementa otros métodos de conservación como...**

- a. ... adobos y marinadas.
- b. ... envasado al vacío.
- c. ... escabeches y salazones.
- d. Todas las opciones son correctas.**

**4. ¿Cuál será la temperatura adecuada para una cámara frigorífica?**

- a. Entre 0 y 5 °C
- b. Entre 0 y 4 °C**
- c. Entre -18 y -40 °C
- d. Entre 3 y 5 °C

**5. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones NO es correcta?**

- a. La carne cruda se sitúa en la zona superior y la cocinada en la inferior.**
- b. Se debe mantener una limpieza correcta de la instalación en todo momento.

- c. Si cae algún resto o líquido al suelo debe ser limpiado de inmediato.
- d. Que la carne esté bien tapada, y envasada, para que el frío no produzca alteraciones organolépticas.

**6. ¿Cuál de los siguientes no es un defecto de las carnes congeladas?**

- a. Alteraciones por microorganismos
- b. Buenos olores**
- c. Desecación y pérdida de peso
- d. Enmohecimiento

**7. Por sí solo, ¿cuál de los siguientes no está considerado un método de conservación?**

- a. Salazón
- b. Escabeche
- c. El vacío**
- d. El adobo

**8. La definición: compuesto de ajos, cebollas, pimienta en grano, sal y vinagre, en algunos casos de vino blanco, pero siempre con vinagre. ¿Con qué método de conservación se corresponde?**

- a. Escabeche**
- b. Adobo
- c. Marinado
- d. Todas las opciones son incorrectas.

**9. Las marinadas pueden ser...**

- a. ... crudas.
- b. ... cocidas.
- c. ... instantánea.
- d. Todas las opciones son correctas.**

**10. Los productos enlatados son muy seguros y cuentan a su favor con que...**

- a. ... prolongan la vida del alimento.
- b. ... pueden ser conservados a temperatura ambiente.
- c. ... pueden ser conservados en refrigeración.
- d. Todas las opciones son correctas.**

