
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 invernillo 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 desbararse 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.

