
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 falsas.

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 verdaderas.

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 falsas.

5. 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.**

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.

