

Solucionario de
Ejercicios de autoevaluación



Solucionario unidad de aprendizaje 1

1. **¿Se encontrarán en todos los establecimientos hosteleros la misma maquinaria para preelaboración de carnes, aves y caza?**
 - a. Sí, en todos los casos.
 - b. Eso dependerá de una serie de parámetros, siendo la más importante la categoría y capacidad del establecimiento.**
 - c. No, nunca.
 - d. Todas son verdaderas.

 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 son correctas.**

 4. **La batería de cocina debe ser...**
 - a. ... resistente, fácil de mantener y limpiar.**
 - b. ... buena conductora del calor.
 - c. ... acorde al mobiliario de cocina.
 - d. Todas 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. Han de ser...

- a. ... resistentes a golpes y al uso diario. De fácil mantenimiento y limpieza.
- b. ... los materiales con los que están preparados no deben presentar riesgos tóxicos.
- c. ... inalterable, no deben transmitir ni olores, ni color, ni sabor.
- d. Todas 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. ... de convección.
- b. ... de leña.
- c. ... clásicos o de convección natural.
- d. Todas 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.



Solucionario unidad de aprendizaje 2

1. Complete los siguientes textos.

La zona de preelaboración de carnes, aves y caza es aquella en la que se van a llevar a cabo las diferentes **operaciones preliminares** sobre estos alimentos, antes de ser cocinados o elaborados para ser consumidos.

A la hora de **situar** la zona de preelaboración de carnes, aves y caza, se tendrán en cuenta una serie de factores o **características** en el que se va a ubicar esta zona:

- **Categoría y capacidad del establecimiento.**
- **Aprovisionamiento y comunicación** con otros departamentos.
- Característica de la oferta **gastronómica**.

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

Serán construidos con materiales antideslizantes y de fácil limpieza, sin grietas. Es recomendable en el caso de la zona de preparación y limpieza darle una determinada inclinación al suelo hacia unos sumideros, que facilitarán la limpieza y eliminación de líquidos.

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

- a. La 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

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

- Verdadero
 Falso

- c. Las ventanas, en el caso de que existan, deben ser fáciles de desmontar para posibilitar su limpieza así como estar protegidas con mosquiteras que impidan la entrada de insectos u otros animales a la zona de preelaboración de carnes y alimentos.

Verdadero
 Falso

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

Verdadero
 Falso

- e. 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. Enumere los principales cuchillos que se emplean en la elaboración de carnes.

Deshuesador, cebollero y puntilla.

5. Complete el siguiente texto.

La batería, maquinaria de cocina y el utillaje debe estar siempre en perfectas condiciones de **limpieza y mantenimiento**.



Solucionario unidad de aprendizaje 3

1. La carne esta compuesta por...

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

2. Señale si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

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

- Verdadero**
- Falso

- b. Con la maduración de la carne se mejora el sabor, el aroma y la textura de ésta.

- Verdadero**
- Falso

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

- Verdadero
- Falso**

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

- Verdadero
- Falso**

3. Complete las siguientes afirmaciones.

La carne aporta al ser humano vitaminas **liposolubles** y vitaminas **hidrosolubles**.

La pierna trasera, la chuleta de riñonada y el lomo son piezas del cerdo consideradas como de **primera** calidad.

La carne del cerdo ibérico, tiene ácidos grasos **monoinsaturados**, llegando a superar el 50 % de todas las **grasas**.

La ternera con D.O. **Sierra de Guadarrama** tiene una carne de color rojo claro o rosado y grasa blanca distribuida homogéneamente.

4. Enumera 5 piezas obtenidas del corte de la pierna delantera o paletilla del ganado vacuno.

Aleta, pez, llana, espalda, 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.



Solucionario 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. Las respuesta a., b. y c. son correctas.**

7. ¿Dónde es más habitual trabajar con barquetas?

- a. En todos los establecimientos hosteleros 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. ¿Podría definir la regeneración?

La regeneración consiste en llevar los alimentos (en este caso, carnes, aves, caza o despojos) una vez que han sido elaborados y sometidos al frío, y se encuentran a temperatura de refrigeración, a una temperatura de 65 °C (en el corazón del producto) para su consumo inmediato (después de aplicarle el sistema de regeneración adecuado en cada caso).

9. ¿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. Las respuestas a., b. y c. son correctas.**

10. ¿Si no se adquiere materia prima de calidad, es posible regenerar buenos alimentos?

No, no es posible. Se deben comprar alimentos de calidad y se regenerarán buenos productos.



Solucionario unidad de aprendizaje 5

1. Complete los siguientes textos.

La preelaboración de las carnes, así como de otros productos se puede definir como aquellas **operaciones preliminares** que se deben realizar a la carne **antes** de su **cocinado** o **conservación**.

Se definen operaciones preliminares como aquellos **trabajos** y **elaboraciones** previas que se hacen en la cocina, sobre las materias primas, **antes** de aplicarles las distintas técnicas de **cocción** y **conservación**.

Las operaciones preliminares del ganado y las aves comienzan en el **matadero**, donde se produce el **sacrificio**.

2. Ordene la secuencia de los puntos que engloba la preelaboración de las carnes:

- Preparación previa de los productos
- Control de las materias primas
- Recogida y limpieza
- Puesta a punto del lugar de trabajo, maquinaria y utensilios
- Agrupar los productos preparados para su posterior utilización

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

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

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

- 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. Muerto el animal el sangrado del mismo ha de llevarse a cabo de forma exhaustiva para evitar contaminación de la carne.
- Verdadero**
 Falso
- d. La maduración de la carne consiste en suspender esta, a una temperatura entre 10 °C y 5 °C, disminuyendo la dureza y mejorando su sabor y aroma.
- Verdadero**
 Falso

4. Responda de forma breve a las siguientes preguntas.

¿Qué nombre recibe la eliminación de las partes no comestibles, así como las grasas no utilizables, nervios o aquellas partes que han sufrido algún deterioro durante el transporte o manipulación de las carnes?

Limpieza.

¿Cómo se denomina la acción de quitar los huesos de las distintas piezas de carnes, aves y caza?

Deshuesar.

¿Qué nombre recibe la división de la carne o las aves, según la elaboración culinaria que se vaya a hacer o la forma de conservarla?

Corte y racionado.

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

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

6. El *chateubriand* se obtiene de...

- a. ... la punta del solomillo, cortado en finas lonchas.
- b. ... la cabeza del solomillo, se cocina entero y se sirve para dos comensales.**
- c. ... la espaldilla deshuesada y bridada.

7. 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.

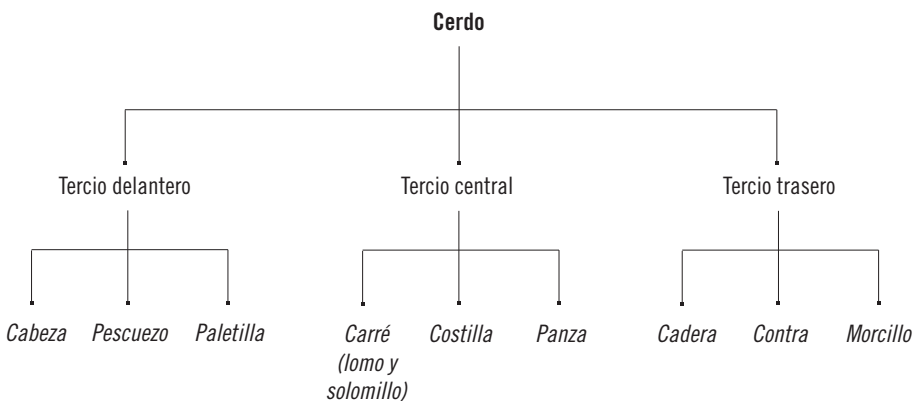
8. ¿Cómo se denomina al lomo alto asado entero y servido frío cortado en finas lonchas?

Roastbeef

9. El chuletón de lomo con hueso con un peso entre 1 kilo y 1.5 kilos, ¿qué nombre recibe?

Villagodio

10. Complete el siguiente esquema.





Solucionario unidad de aprendizaje 6

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

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

3. La refrigeración complementa otros métodos de conservación cómo...

- a. ... adobos y marinadas.
- b. ... envasado al vacío.
- c. ... escabeches y salazones.
- d. Todas 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. 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. Marinada.
- d. Ninguna es correcta.

9. Las marinadas pueden ser...

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

