
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 logística en torno a la gestión de los establecimientos de restauración no influirá en la satisfacción del cliente.

- Verdadero
- Falso

b. En el proceso logístico dentro de la empresa, el cliente no juega ningún papel y por tanto no se contempla.

- Verdadero
- Falso

c. La capacidad de servicio será determinante en la aplicación de una logística correcta.

- Verdadero
- Falso

2. Identifica los pilares asociados a la logística de los establecimientos de restauración:

- a. Capacidad de servicio.
- b. Costos.
- c. Oferta gastronómica.
- d. Publicidad.
- e. Servicio y personal.

3. En el análisis de los costos...

- a. ... es necesario contemplar tanto los gastos directos como los indirectos.
- b. ... no se incluyen los denominados gastos directos.
- c. ... los gastos indirectos no deben ser contemplados.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

4. En el estudio logístico de la oferta gastronómica, es necesario...

- a. ... identificar tanto los platos como su demanda.
- b. ... cumplir con la calidad esperada.
- c. ... aplicar y cumplir el tiempo de elaboración.
- d. Todas las opciones son correctas.**

5. El cálculo del coste logístico...

- a. ... será del 15 % en el caso de los establecimientos de restauración.
- b. ... debe contemplar cada una de las fases por las que pasa el producto, dando como resultado un precio final.**
- c. ... no incluye la gestión del productor.
- d. ... no influirá en los parámetros de rentabilidad y, por tanto, en el precio final.

6. El cómputo de costes logísticos se relaciona con...

- a. ... los procesos de almacenamiento.
- b. ... los procesos de transporte y aprovisionamiento.
- c. ... las necesidades de mantenimiento e inventariado.
- d. Todas las opciones son correctas.**

7. La cadena de valor se define como...

- a. ... las actividades necesarias para crear un producto o servicio.**
- b. ... las pautas de inventariado.
- c. ... el conjunto de costes.
- d. ... el proceso eficiente.

8. ¿Cuál de los siguientes casos puede ser causa de un incremento de los costes logísticos?

- a. Por el diseño.
- b. Por la improductividad.
- c. Por la operatividad.
- d. Todas las opciones son correctas.**

9. Uno de los indicadores a tener presentes en la gestión logística de los establecimientos de restauración es el relacionado con el almacenamiento, teniendo como parámetros relacionados:

- a. **Volumen.**
- b. Coste de kilometraje.
- c. **Tiempo de almacenaje.**
- d. Percepción de calidad.

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

a. Para analizar el rendimiento de tu establecimiento de restauración, es necesario saber si la estrategia implantada permite conseguir los objetivos previamente marcados.

- **Verdadero**
- Falso

b. Los objetivos asociados a los requisitos logísticos que se quieren cumplir deben ser específicos, medibles, alcanzables, realistas y estar temporizados.

- **Verdadero**
- Falso

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 2

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

- a. Todo almacén debe cumplir con unas pautas generales a fin de salvaguardar la integridad de los productos almacenados y facilitar su gestión logística.

- Verdadero
- Falso

- b. Todo almacén se diseña a fin de custodiar, proteger y controlar los bienes en él depositados, logrando al mismo tiempo una rotación eficiente de los productos.

- Verdadero
- Falso

2. La localización del almacén...

- a. ... no repercutirá en los principios organizativos del almacén.
b. **... debe facilitar la gestión general del establecimiento, y es un criterio fundamental que ha de contemplarse.**
c. ... no incide en la organización del establecimiento.
d. Todas las opciones son incorrectas.

3. Identifica cuál o cuáles de los siguientes objetivos se consideran básicos para todo almacén:

- a. Optimización de costes.
b. Optimización de espacios.
c. Optimización de recorridos.
d. **Todas las opciones son correctas.**

4. ¿Qué factores deben tenerse presentes en la organización de todo almacén?

- a. Tamaño de la empresa.
b. Tipo de mercancía a almacenar.

- c. Uso y rotación de los productos.
- d. Todas las opciones son correctas.**

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

- a. Todo almacén debe contar con un lugar para gestionar la recepción de los productos.

- Verdadero
- Falso

- b. Solo los almacenes con superficie superior a 200 metros cuadrados requieren de lugar de expedición.

- Verdadero
- Falso

6. Dada la oferta global asociada a los establecimientos de restauración, se considera almacén principal aquel destinado a:

- a. Productos no perecederos.**
- b. Productos perecederos.
- c. Productos de devolución.
- d. Menaje y embalajes.

7. Una infraestructura dinámica se caracteriza por...

- a. ... que los medios utilizados para el almacenaje reposan sobre railes que permiten su desplazamiento.
- b. ... ser un sistema de almacenamiento automatizado en el que las estanterías o sistemas de almacenado están dotadas de rodillos que permiten automatizar los movimientos de los productos.**
- c. ... estar dotada de equipos robotizados.
- d. ... requerir que todos los productos almacenados estén paletizados.

8. Identifica cuál o cuáles de las siguientes opciones son ventajas de un sistema organizativo de almacén de “hueco fijo”:

- a. **Control visual de la mercancía.**
- b. Mayor aprovechamiento del espacio.
- c. Implantación de *software* avanzado.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

9. Cuando se realiza el *lay out* de un almacén, ¿cuál de los siguientes aspectos se debe tener presente?

- a. La rotación de los productos.
- b. El nivel ideal de *stock*.
- c. El tipo de transporte interno dentro del almacén.
- d. **Todas las opciones son correctas.**

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

- a. El correcto diseño del *lay out* permitirá la reducción de tiempos de recorrido de las diferentes tareas en el almacén.

- **Verdadero**
- Falso

- b. La gestión del almacén no afectará a los costes del sistema logístico y, por ende, no repercutirá en los costes del conjunto.

- Verdadero
- **Falso**

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 3

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

a. En el inventario se expondrá la relación de bienes disponibles, clasificados por familias y lugar de ocupación.

- Verdadero
- Falso

b. El inventario debe permitir una relación detallada y valorada de existencias.

- Verdadero
- Falso

2. La elaboración del inventario...

a. ... se llevará a cabo los cinco primeros días de cada trimestre.

b. ... se debe llevar a cabo en los momentos de menor actividad.

c. ... se llevará a cabo a diario, según normativa.

d. ... se realiza cada vez que se haga una reposición de mercancías.

3. ¿Qué permite establecer el denominado *stock* de alerta?

a. Establece un umbral superior al de seguridad, dando a conocer el momento en el que se debe reponer.

b. Evita superar el denominado nivel de *stock* inactivo.

c. Inactiva el *stock* estacional.

d. Identifica aquellos productos adquiridos de forma masiva.

4. Identifica qué aspectos se deben tener presentes en el cálculo del *stock* de seguridad:

a. Plazos de entrega máximos.

b. Número de ventas.

- c. Plazos de entrega medios.
- d. Todas las opciones son correctas.**

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

- a. Los productos de baja rotación minimizan los costes de almacenamiento.

- Verdadero
- Falso

- b. Las características asociadas a la oferta de los establecimientos de restauración hacen que un alto porcentaje de productos se relacionen con aquellos que tienen una baja o muy baja rotación.

- Verdadero
- Falso

6. El stock cero se relaciona con...

- a. ... aquellos productos de consumo diario que, siendo recibidos a diario, no necesitan de una gestión de almacenamiento.**
- b. ... la rotura de *stock* causada por la falta de reposición de un producto.
- c. ... la gama de productos que tienen un precio más bajo.
- d. ... los productos que no requieren ser documentados de cara a la gestión del establecimiento.

7. El stock neto se identifica con...

- a. ... las unidades vendidas junto con las almacenadas.
- b. ... el número de ventas.
- c. ... las unidades almacenadas menos las pendientes de salida.**
- d. Todas las opciones son correctas.

8. Un correcto control de los costes de stock implica:

- a. Reducción de roturas del *stock*.
- b. Reducción del nivel de *stock*.
- c. Mejora en los procesos de gestión.
- d. Todas las opciones son correctas.**

9. Según el método analítico de valoración ABC...

- a. ... los productos catalogados en el grupo A no requieren atención.
- b. ... los productos del grupo B representan aquellos que tienen un coste alto e importancia secundaria.
- c. ... los productos del grupo C son aquellos de menor importancia.**
- d. Todas las opciones son correctas.

10. Según el método de valoración de salidas LIFO...

- a. ... el valor de salida de las existencias es el precio de las últimas que entraron.**
- b. ... el valor de entrada de la mercancía debe ser el mismo que el valor de salida.
- c. ... el valor de los productos de almacén es el precio de las primeras unidades físicas que entraron.
- d. ... los productos de almacén tendrán un valor medio en cuanto a su volumen del almacén.

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 4

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

a. El departamento de cocina puede definirse como el conjunto de personas y medios materiales organizados para lograr obtener bienes que serán ofertados según una posible demanda del mercado.

- Verdadero
- Falso

b. El departamento de cocina tiene como función conservar, elaborar y distribuir los alimentos o platos.

- Verdadero
- Falso

2. ¿Qué principios pueden hacer variar la organización característica del área de cocina?

- a. Tamaño del establecimiento.
- b. Clientela.
- c. Tipo de oferta prestada y ubicación.
- d. **Todas las opciones son correctas.**

3. La persona o partida encargada de llevar a cabo las preparaciones servidas como entrada, así como la elaboración de ciertas guarniciones, se llama...

- a. ... *salsero*.
- b. ... *buffetier*.
- c. ... ***entremetier***.
- d. ... *potagier*.

4. En la organización de una cocina, la persona que conoce todas las partidas y es capaz de cubrir a sus integrantes en caso de bajas, descansos o vacaciones, se reconoce bajo el nombre de:

- a. *Entremetier*
- b. Corretornos**
- c. Guardia
- d. Familia

5. Identifica cuál o cuáles de los siguientes principios se tendrán presentes para definir la estructura y zonas de producción culinaria.

- a. Demanda a la que se hará frente o se pretende hacer frente.
- b. Posibilidad de aprovisionamiento y capacidad de almacenamiento.
- c. Metodología de trabajo a implantar y desarrollar.
- d. Todas las opciones son correctas.**

6. Las estructuras habituales de los locales vendrán dada por factores, tales como:

- a. Ubicación.
- b. Iluminación.
- c. Divisiones.
- d. Todas las opciones son correctas.**

7. Identifica cuál de las siguientes afirmaciones sobre la disposición de las zonas de producción culinaria es correcta:

- a. La zona de almacenamiento de productos no perecederos deberá ser única, aunando productos de limpieza, alimentos perecederos y no perecederos.
- b. La zona de almacenamiento deberá estar provista de vitrinas, estantes o sistemas de almacenaje que faciliten la clasificación y gestión de los productos.**
- c. La zona de almacenamiento de los productos perecederos estará en todo caso por debajo de los 2 °C.
- d. Todas las opciones son correctas.

8. La *plonge* es el lugar en el que...

- a. ... se lleva a cabo el lavado de los útiles, batería y enseres de uso en cocina.
- b. ... se exponen las viandas para ser maduradas.
- c. ... se repasa el material de servicio como copas, cubertería o vajilla.
- d. ... se lleva a cabo el almacenamiento de los productos perecederos.

9. ¿Cuál de los siguientes tipos de bufet es el más extendido?

- a. Servicio en mesa.
- b. Autoservicio.**
- c. Asistido.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

10. En torno a la categorización de los grupos profesionales indicados por normativa, el jefe de partida, el cocinero y el repostero pertenecen al...

- a. ... grupo profesional I.
- b. ... grupo profesional II.**
- c. ... grupo profesional III.
- d. ... grupo profesional IV.

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 5

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

a. Los proveedores no influyen en la gestión del economato-bodega.

- Verdadero
- Falso

b. En la organización del economato-bodega, es fundamental diferenciar entre grupo de trabajo y equipo de trabajo.

- Verdadero
- Falso

2. El denominado personal operativo se relaciona con...

a. ... las actividades de verificación y archivo de documentos.

b. ... las operaciones de recepción, almacenamiento o manipulación de los productos.

c. ... los procesos relativos a la atención al cliente.

d. Todas las opciones son incorrectas.

3. En la etapa de recepción de mercancías, el proveedor...

a. ... debe asegurar la calidad y cantidad de productos solicitados y entregados, generando además el registro documental requerido.

b. ... debe estar presente en el momento de la recepción de la mercancía.

c. ... será el responsable de especificar las características de la compra.

d. Todas las opciones son incorrectas.

4. En el proceso de recepción de la mercancía, se firmará y sellará la nota de entrega, albarán o documentos facilitados por el proveedor en caso de...

- a. ... rechazar la mercancía.
- b. ... aceptar la conformidad del pedido, no habiendo ninguna anomalía.**
- c. ... confirmar la llegada del producto, sea posteriormente aceptado o no.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

5. El rango de temperatura indicado para el almacén común o en secos:

- a. De 25 a 35 °C.
- b. De 20 a 25 °C.**
- c. De 10 a 15 °C.
- d. De 0 a 10 °C.

6. Indica cuál o cuáles de las siguientes medidas identificativas son válidas en el control de los géneros para su correcto almacenamiento:

- a. Fecha de recepción.
- b. Cantidad y unidad de medida.
- c. Fecha de expiración y localización.
- d. Todas las opciones son correctas.**

7. Identifica cuál o cuáles de los siguientes parámetros deben ser descritos en la denominada "nota de entrega":

- a. Lugar y fecha de emisión.
- b. Lugar y fecha de entrega.
- c. Identificación de los productos vendidos, cantidad y cuantía.
- d. Todas las opciones son correctas.**

8. El relevé muestra información sobre...

- a. ... las entradas y salidas del almacén, ofreciendo el consumo del día.**
- b. ... la oscilación de precios de un producto en un tiempo determinado.

- c. ... las características de conservación de un producto.
- d. ... las necesidades de *stock* de un producto.

9. En torno al *software* de gestión de economato-bodega, se marcan como objetivos específicos de uso...

- a. ... dotar a las instalaciones de un sistema informático.
- b. ... generar documentación de utilidad.
- c. ... gestionar los procesos de aprovisionamiento.
- d. Todas las opciones son correctas.**

10. La rotación de inventarios es el resultado de:

- a. La suma del inventario promedio y las ventas netas.
- b. La división de las ventas netas entre el inventario promedio.**
- c. La multiplicación de costes del inventario promedio.
- d. La división entre el número de días y las ventas netas producidas.

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 6

1. Haciendo uso de la técnica de flotación, se considera que el huevo es fresco si...

- a. ... se sube a la superficie.
- b. ... se queda entre dos aguas.
- c. ... se queda en el fondo del recipiente.**
- d. Todas las opciones son incorrectas.

2. Identifica cuál de las siguientes elaboraciones con base de huevo se sirve de forma tradicional con su cáscara:

- a. Huevos pasados por agua.**
- b. Huevos *gelée*.
- c. Huevos escalfados
- d. Huevos a la *pôele*.

3. ¿Cuál de los siguientes tipos de arroces absorberá mejor los sabores del caldo de cocción?

- a. El arroz basmati.
- b. El arroz tailandés.
- c. El arroz bomba.**
- d. El arroz salvaje.

4. Identifica cuál o cuáles de las siguientes hortalizas se clasifican como hortalizas de tallo:

- a. El palmito.
- b. El espárrago.
- c. El apio.
- d. Todas las opciones son correctas.**

5. Establece cuál de las siguientes fórmulas son correctas para la elaboración de un “blanco para verduras”:

- a. 1 litro de agua, 15 g de sal, 75 g de harina y 20 ml de jugo de limón.
- b. 1 litro de agua, 12 g de sal, 50 g de harina y 15 ml de jugo de limón.
- c. 1 litro de agua, 9 g de sal, 30 g de harina y 8 ml de jugo de limón.
- d. 1 litro de agua, 6 g de sal, 20 g de harina y 5 ml de jugo de limón.**

6. ¿Qué temperatura se considera alta para llevar a cabo la técnica de la fritura?

- a. De 220 a 250 °C.
- b. De 180 a 220 °C.**
- c. De 160 a 180 °C.
- d. De 140 a 160 °C.

7. La elaboración de una gachuela o tempura puede incluir entre sus ingredientes...

- a. ... fécula.
- b. ... levadura.
- c. ... huevo.
- d. Todas las opciones son correctas.**

8. La técnica del estofado se considera...

- a. ... una cocción a fuego vivo.
- b. ... una cocción por intercambio sin coloración.**
- c. ... una cocción por intercambio con coloración.
- d. ... una cocción a baja temperatura.

9. Identifica dos tipos de cocción en costra comestible:

- a. Con hojaldre, pasta brisa o filo.
- b. Con hojas de plantas comestibles.
- c. Con sal o papillote.
- d. Las opciones a y b son correctas.**

10. Para la elaboración de *carpaccios*, es aconsejable...

- a. ... el uso de pescados magros.
- b. ... el uso de pescados grasos.**
- c. ... el uso de carnes magras, como el pollo.
- d. ... el corte en dados de la materia prima que se va a servir.

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 7

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

- a. Los procesos de aprovisionamiento deben ser conocidos por todo el personal, ya que es posible que en el desarrollo de su actividad se vean implicados en el proceso.

- Verdadero
- Falso

- b. En los procesos relacionados con la gestión de aprovisionamiento interno, la gestión del *relevé* no se tendrá en cuenta.

- Verdadero
- Falso

2. La solicitud de pedidos entre departamentos, sin incluir al departamento de economato o almacén general, se llevará a cabo haciendo uso de:

- a. El vale de transferencia o *transfers*.
- b. El vale de pedido.
- c. La factura.
- d. El albarán.

3. Los *transfers*...

- a. ... reflejan el consumo diario de un departamento.
- b. ... se utilizarán para cotejar la calidad del producto adquirido.
- c. ... dan a conocer las necesidades de *stock* de un departamento.
- d. **Todas las opciones son incorrectas.**

4. La comanda...

- a. ... **facilita la gestión de sala, así como la expedición de la factura o *ticket* de consumo del cliente.**
- b. ... da a conocer los ingredientes de una elaboración.

- c. ... proporciona los datos requeridos para el cálculo de los costes de gestión.
- d. ... ofrece los datos de registro de nuestros proveedores.

5. En la gestión de la comanda, el departamento de sala indicará "PASA" cuando...

- a. ... el cliente solicita el cobro del servicio.
- b. ... por su parte la mesa está preparada para el servicio.**
- c. ... el cliente pide las bebidas.
- d. ... se puede comenzar a elaborar el plato o producto solicitado en la comanda.

6. El original de la comanda se destina...

- a. ... al departamento de facturación.**
- b. ... al departamento de bodega.
- c. ... a la gestión de *stock* de almacén.
- d. ... al departamento de cocina.

7. En el proceso de compras, es necesario valorar información sobre...

- a. ... frecuencia de suministro.
- b. ... *rappel*.
- c. ... número de proveedores.
- d. Todas las opciones son correctas.**

8. Contar con un solo proveedor para satisfacer tu demanda se relaciona con...

- a. ... una menor vulnerabilidad frente a problemas de suministro.
- b. ... mayores costes de gestión.
- c. ... precios más competitivos con mejoras en los procesos de negociación.**
- d. ... un mayor registro documental.

9. ¿Qué es el *rappel*?

- a. Los gastos relacionados con la gestión de *stock*.
- b. Los descuentos asociados a la reducción del tipo impositivo.

- c. **El descuento comercial asociado a un consumo determinado durante un periodo de tiempo establecido.**
- d. Todas las opciones son correctas.

10. En el proceso de aprovisionamiento es necesario contemplar...

- a. ... el orden y capacidad del almacén.
- b. ... la frecuencia de suministro.
- c. ... la departamentalización y marcha adelante.
- d. **Todas las opciones son correctas.**

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 8

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

a. La Ley 31/1995, de 8 de noviembre, ofrece una base sólida sobre los principios de actuación en la prevención de riesgos laborales.

- Verdadero
- Falso

b. El Real Decreto 487/1997, de 14 de abril, muestra las disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la manipulación manual de cargas que entrañen riesgos, en particular dorsolumbares, para los trabajadores.

- Verdadero
- Falso

c. El Reglamento 852/2004 establece los principios de formación en torno a las necesidades de prevención de riesgos laborales.

- Verdadero
- Falso

2. Identifica cuál o cuáles de los siguientes factores de riesgo se relacionan con la actividad de almacenamiento del sector hostelero:

- a. Instalaciones.
- b. Organización.
- c. Insumos.
- d. Todas las opciones son correctas.

3. Identifica qué riesgos se consideran graves:

- a. Riesgos de origen eléctrico.
- b. Riesgo asociado al manejo de máquinas.
- c. Golpes y caídas al mismo nivel.
- d. Manejo de cargas.

4. En el manejo de cargas...

- a. ... hay que evitar esfuerzos prolongados.
- b. ... se debe evitar la misma postura durante largos periodos.
- c. ... hay que emplear mecanismos o útiles adecuados al trabajo que se va a realizar.
- d. Todas las opciones son correctas.**

5. Hacer un uso correcto de los elementos y líquidos a altas temperaturas se relaciona con la prevención de riesgos en...

- a. ... el manejo de cargas.
- b. ... quemaduras.**
- c. ... manejo de maquinaria.
- d. ... caídas al mismo nivel.

6. Identifica cuál o cuáles de los siguientes principios previenen los riesgos de cortes y pinchazos:

- a. Utilizar cuchillos con mango antideslizante
- b. Mantener los cuchillos bien afilados y utilizarlos de forma adecuada.
- c. Usar los equipos de protección individual propios de cada operación.
- d. Todas las opciones son correctas.**

7. Son principios que implantar en la prevención de caídas al mismo nivel, entre otros:

- a. Usar carteles indicativos del riesgo.
- b. Actuar de forma efectiva ante irregularidades como retirar líquidos derramados.
- c. Emplear calzado adaptado a las necesidades.
- d. Todas las opciones son correctas.**

8. La exposición a contaminantes químicos supone un riesgo, y algunas acciones para minimizar o eliminar este riesgo son:

- a. Evitar el uso de guantes, ya que pueden agravar el mal uso del producto.
- b. Conocer las características del producto, tanto su uso como su peligrosidad.**
- c. Utilizar cualquier tipo de EPI.
- d. Mantener los envases abiertos.

9. El uso de la maquinaria se relaciona con...

- a. ... peligro mecánico.
- b. ... peligro térmico.
- c. ... peligro eléctrico.
- d. Todas las opciones son correctas.**

10. A nivel de trabajo, en los procesos de almacenado la carga mental es alta y se asocia con...

- a. ... las necesidades de control de calidad.
- b. ... la regulación de procesos automáticos.
- c. ... las tareas administrativas.
- d. Todas las opciones son correctas.**

