

Solucionario de
**Ejercicios de repaso
y autoevaluación**



Solucionario Unidad de Aprendizaje 1

1. Las ventajas del sistema de inducción son:

- a. Ahorro importante de energía.
- b. Fácil uso, manejo y limpieza.
- c. Subida y descenso de temperatura muy rápida.
- d. **Todas las respuestas son correctas.**

2. Defina el concepto de marmita fija.

Son cubas redondas o rectangulares con gran capacidad para realizar la cocción de grandes cantidades. Se emplea para gran producción o elaboración de guisos y cocciones. Posee un alto grado de recuperación calorífica.

3. Enumere cuatro herramientas de utillaje específicas para crustáceos y moluscos.

- Pinzas para cangrejo.
- Alfileres.
- Martillo marisco.
- Cuchillo para ostras.

4. De las siguientes frases, indique cuál es verdadera o falsa.

- a. El fogón es el elemento más característico de la cocina pudiendo ser solamente eléctrico o inducido.
 - Verdadero
 - Falso**

- b. Las vaporeras permiten cocer bajo presión, consiguiendo un poder de transmisión de calor de 2 a 3 veces superior al agua en ebullición.
 - Verdadero**
 - Falso

c. La turbotera es un recipiente alargado con una rejilla y una tapa. Se utiliza para la cocción de pescados alargados.

Verdadero

Falso

d. Es aconsejable que un cuchillo para salmón incorpore los llamados alvéolos.

Verdadero

Falso

5. Relacione los siguientes elementos.

a. Rondón

b. Escamador

c. Alfileres

d. Salamandra

b. Quitar las escamas del pescado.

c. Permite obtener la carne de la concha.

a. Marmita baja y con gran diámetro.

d. Instrumento utilizado para dorar o gratinar.



Solucionario Unidad de Aprendizaje 2

1. Las salsas son...

- a. ... composiciones más o menos líquidas que acompañan, aderezan y mejoran las preparaciones, estimulando nuestros sentidos.
- b. ... la base principal que caracteriza a las preparaciones culinarias realizadas en el ámbito de la restauración.
- c. ... conocidas en el argot culinario como fumet.
- d. ... composiciones caracterizadas por su fuerte e intenso sabor. Por ello, en la mayoría de ocasiones deben ser desechadas.

2. Defina el concepto de alga.

Las algas son organismos unicelulares o pluricelulares, que viven preferiblemente en el agua, tanto dulce como salada y que en general están provistas de clorofila, acompañadas de innumerables pigmentos.

3. Enumere cuatro tipos de algas:

- Nori.
- Kombu.
- Dulse.
- Agar-agar.

4. De las siguientes frases, indique cuál es verdadera o falsa.

- a. En la familia de los crustáceos se encuentran, entre otros, el caracol, el bígaro, la cañaílla, la lapa, etc.
 - Verdadero
 - Falso

b. Los fondos de pescado pueden ser blancos u oscuros, atendiendo a su color; y líquidos, semi-líquidos y glasé, atendiendo a su consistencia.

- Verdadero
 Falso

c. Al igual que los fondos oscuros de carne, los fondos de pescado requieren una larga cocción.

- Verdadero
 Falso

d. El alga dulce se caracteriza por su alto contenido en hierro.

- Verdadero
 Falso

5. **Sopa de letras.** Encuentre 4 estilos básicos de farsas en la siguiente sopa de letras. Descríbalas a continuación.

G	H	J	K	L	Ñ	E	R	T	T	G
D	I	A	Z	A	A	S	F	R	T	R
N	S	E	N	C	I	L	L	A	W	A
F	D	A	S	S	D	B	N	B	D	T
G	H	J	A	G	U	I	L	E	R	I
V	C	X	C	V	L	N	V	F	S	N
C	A	M	P	E	S	T	R	E	D	A
L	R	R	S	E	W	S	D	F	G	D
S	O	U	M	A	N	O	L	O	A	A
T	M	A	C	O	S	T	A	G	H	V

I SENCILLAS: Se producen utilizando, en partes iguales, tocino y carne del producto a tratar, ya sean pescado, crustáceos o moluscos. Todo, bien troceado y sazonados.

- **CAMPESTRES:** Tiene el mismo principio que las simples, pero su picado es más grueso, distinguiendo sus componentes.
- **GRATINADAS:** Se utilizan para productos que necesitan poca cocción, como pueden ser las vieiras, en ellas se realiza un cocinado de los ingredientes, elaborando la farsa que sólo quedará para su gratinado final.
- **MUSELINA:** Se caracterizan por tener una textura muy ligera, empleándose para su realización y textura final huevo y nata.



Solucionario Unidad de Aprendizaje 3

1. ¿Qué tienen en común el asado al horno, asado a la parrilla y a la plancha?

- a. Usan un mínimo de grasa para su cocción.
- b. Facilitan un dorado en la elaboración.
- c. El alimento queda jugoso en el interior.
- d. **Todas las afirmaciones son correctas.**

2. Defina el concepto de wok.

Técnica china consistente en el uso de una sartén especial de unos 25 a 35 cm de diámetro y forma esférica, donde se saltean los elementos de forma rápida, quedando jugosos en su interior y dorados en el exterior. Cocina con ahorro de energía, rápido y conservando el sabor de los ingredientes.

3. Enumere cuatro tipos de cocción aplicables a un pescado magro.

- A la sal.
- En papillote.
- En caldo corto.
- Al vapor.

4. De las siguientes frases, indique cuál es verdadera o falsa.

- a. La cocción en caldo corto siempre se realizará a partir de caldo en ebullición.
 - Verdadero
 - Falso**

- b. La temperatura ideal de confitado es de 90° a 125 °C.
 - Verdadero
 - Falso**

c. Los pescados azules tienen un contenido de grasa no superior al 2% de su peso.

Verdadero

Falso

d. Para emplear la técnica del empanado es obligatorio el uso de leche, para que quede más jugoso.

Verdadero

Falso

5. Complete la siguiente oración.

El **empanado** consiste en pasar un producto o elaboración por harina, **huevo** y pan rallado. Se utiliza para infinidad de productos como pueden ser pescados, hortalizas, etc. Se conoce como a la **romana**.

Por otro lado, el **rebozado** consiste en pasar una elaboración por **harina** y huevo, sumergiéndolo inmediatamente en la grasa **caliente**. Es conocido como a la **inglesa**.



Solucionario Unidad de Aprendizaje 4

1. Las elaboraciones culinarias presentadas a base de pescados, crustáceos y moluscos pueden ser...

- a. ... servidas calientes o frías.
- b. ... servidas guarnecidas o no guarnecidas.
- c. ... servidas salseadas o no salseadas.
- d. **Todas las afirmaciones son correctas.**

2. Defina el concepto de quenefa o quenelle.

Es una picada para guarnición que se moldea en forma de bolas con ayuda de dos cucharas.

3. Enumere 4 guarniciones con nombre propio para pescados.

- Chambord.
- Gran duque.
- Dubarry.
- Normando.

4. De las siguientes frases, indique cuál es verdadera o falsa.

- a. La preparación a la vizcaína es igual a la preparación a la bilbaína.
 - Verdadero
 - Falso**

- b. En la masa de la empanada gallega nunca incluiremos la grasa de haber sofrito o cocinado el relleno, pues quedaría muy grasa.
 - Verdadero
 - Falso**

c. La masa de las tortillitas de camarones tiene entre sus componentes harina de garbanzo.

- Verdadero
 Falso

d. Las ostras siempre se servirán frías debido a su delicado sabor.

- Verdadero
 Falso

5. La Salsa bearnesa se realiza...

- a. ... a partir de zumo de limón reducido.
b. ... **a partir de una reducción de vinagre de estragón y chalotas.**
c. ... a partir de zumo de naranjas sanguíneas reducido y acompañado de su piel en juliana blanqueada.
d. ... a partir de un roux rubio.



Solucionario Unidad de Aprendizaje 5

1. A la hora de presentar una elaboración culinaria tendremos en cuenta...

- a. ... el corte aplicado a las piezas.
- b. ... la técnica de cocción utilizada.
- c. ... el menaje del que disponemos.
- d. Todas las respuestas son correctas.**

2. Enumere las 3 reglas básicas en la decoración de platos.

- 1. La guarnición no debe ser superior a la cantidad y volumen del género principal.
- 2. Los ingredientes que formen el plato deben ser comestibles.
- 3. Las salsas deben permitir la visión del género principal.

3. Defina el concepto de aspic.

Preparado que consiste en envolver uno o varios productos dentro de una gelatina. Suele ser una preparación fría, aunque actualmente también se puede preparar en caliente.

4. De las siguientes frases, indique cuál es verdadera o falsa.

- a. La guarnición debe ser superior a la cantidad y volumen del género principal.
 - Verdadero
 - Falso**

- b. El género principal debe destacar del resto de los elementos del plato.
 - Verdadero**
 - Falso

c. Los platos con formas duras son los cuadrados y rectangulares y se integran mejor con las líneas curvas.

Verdadero

Falso

d. La decoración con mantequilla es una técnica actual.

Verdadero

Falso

5. Relacione los siguientes términos.

a. Popieta

b. Rodaja

c. Suprema

d. Rouladas

e. Goujones

b. Para pescados redondos, corte cilíndrico de unos 200 g aprox., con piel y espinas.

e. Tiras de pescado de 3 o 4 cm de longitud y 0,5 cm de grosor.

a. Filetes de pescados enrollados y rellenos con una farsa.

d. Filetes de pescado enrollados, cogidos con palillos para que no se deformen durante la cocción.

c. Puede ser con piel o sin piel, siempre sin espinas. Se obtiene del lomo de algunos pescados



Solucionario Unidad de Aprendizaje 6

1. El proceso de regeneración dependerá de factores como...

- a. ... el método o sistema de calentamiento.
- b. ... tiempo y humedad.
- c. ... temperatura e inercia del calentamiento.
- d. Las respuestas a, b y c son correctas.**

2. Describa en qué consiste el sistema cook & chill.

Traducido literalmente, cocinado y enfriado. Este proceso permite conservar los alimentos cocinados hasta 5 días, retardando el envejecimiento, manteniendo las características y cualidades organolépticas de los alimentos.

Consiste en cocinar el alimento, enfriarlo a 3 °C, conservarlo en cámara frigorífica a 2 °C y finalmente poder regenerarlo convenientemente en un periodo máximo de 2 horas.

3. De las siguientes frases, indique cuál es verdadera o falsa.

- a. Los productos a descongelar por medio de agua fría deberán despojarse de sus envases.
 - Verdadero
 - Falso**

- b. Para prevenir la contaminación cruzada deberemos utilizar los mismos utensilios y maquinarias para los diferentes tipos de alimentos.
 - Verdadero
 - Falso**

- c. El Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre establece la normativa para la prevención y control de los parásitos anasakis.
 - Verdadero**
 - Falso

d. La bacteria del botulismo puede ser eliminada por medio de la aplicación de calor.

- Verdadero
 Falso

4. Complete la siguiente oración.

Los platos **preparados** son aquellas elaboraciones que sometidas a una preparación completa, contenidas en **envases** adecuados y sometidas a procedimientos de conservación que **prolonguen** su vida comercial, pueden ser consumidas en **cualquier** momento, con o sin **calentamiento** previo.

5. Sopa de letras. Encuentre en la sopa de letras 4 tipos de presentación de platos preparados. Después detalle algunas de sus características.

E	S	T	E	R	I	L	I	Z	A	D	O
T	E	D	E	T	Y	O	P	P	L	D	W
Q	W	X	E	G	J	Ñ	P	Ñ	A	H	G
Z	Q	M	O	L	L	A	N	T	E	V	P
C	C	O	N	G	E	L	A	D	O	K	P
O	A	E	I	C	V	R	M	B	W	L	A
A	B	S	D	V	D	Ñ	W	I	O	U	A
R	E	F	R	I	G	E	R	A	D	O	K
M	N	H	H	C	Z	B	M	H	A	X	V
O	L	S	X	X	C	A	Q	D	G	A	G
Z	E	L	A	G	H	V	A	C	X	D	R
D	M	Q	Y	J	F	S	C	A	R	O	K

- I ESTERILIZADO:** Son vulgarmente conocidos como conservas. Se presentan mayoritariamente en latas, vidrio y plástico.
- I CONGELADO:** Se presenta a -18 °C, por regla general, se pueden regenerar en el mismo recipiente de presentación. Otras preparaciones de este tipo de productos son los productos para freír.

- **REFRIGERADO:** Son platos presentados en atmósferas modificadas y conservados a unas temperaturas de entre 2° y 4 °C.
- **DESHIDRATADO:** Forman un grupo muy específico, compuesto por los caldos en pastilla, las sopas, las salsas y complementos culinarios.

