
Solucionario de

ejercicios de autoevaluación

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 1

1. ¿Tienen los abatidores de temperatura las mismas funciones que las cámaras frigoríficas?

- a. Sí
- b. No, los abatidores solo sirven para bajar la temperatura.**
- c. No, los abatidores de temperatura se utilizan para descongelar productos.
- d. Sí, ya que en los dos aparatos se puede regular las temperaturas.

2. ¿Se puede utilizar la cocedora de vapor para realizar otra cosa que no sea cocer verduras?

- a. No, están diseñadas solo para ese tipo de elaboraciones.
- b. Sí, añadiendo alguna otra parte.
- c. Sí, si se trata de una cocedera de vapor industrial.
- d. Sí, si la máquina que se adquiere está diseñada para la realización de todo tipo de elaboraciones.**

3. ¿En qué se diferencian las marmitas de las ollas a presión?

- a. Tienen diferencias insignificantes.
- b. En que las ollas a presión cocinan con mayor rapidez.**
- c. En el material del que están fabricados.
- d. En que las ollas a presión solo se utilizan para algunos tipos de elaboraciones.

4. ¿Se considera un baño maría igual a una cocedera de vapor?

- a. Sí
- b. No, el baño maría es un utensilio para la limpieza de la cristalería.
- c. Son el mismo aparato solo que son de diferentes marcas comerciales.
- d. No**

5. ¿Es igual un sauté a un wok?

- a. Sí, son dos tipos de sartenes iguales.
- b. No, una es una sartén y la otra un cazo.
- c. Si las dos se consideran sartenes, la forma de las dos son iguales.
- d. No, ya que el wok tiene la base redondeada permitiendo obtener temperaturas muy altas y directas sobre los productos a cocinar.**

6. La máquina de vacío es un aparato que solo se utiliza para la conservación de verduras cortadas.

- a. No, ya que se utiliza para cocer todos tipo de verduras.
- b. Sí, aunque tienen que ser de color verde.
- c. Solo si son verduras precocinadas.
- d. No**

7. Si un restaurante se dedica a la elaboración de menús ¿es necesario que tenga todo tipo de maquinaria y utensilios?

- a. Sí
- b. No ya que debe de adaptar la maquinaria y los utensilios al tipo de oferta gastronómica.**
- c. Sí, ya que la oferta gastronómica cambia cada 6 meses.
- d. Si las posibilidades económicas lo permiten se deberá tener el máximo de maquinaria y de utensilios que pueda.

8. ¿Toda la maquinaria y utensilios de la cocina deben de estar colocados en la habitación destinada para ello?

- a. No, no existe ninguna habitación específica para ello.
- b. Sí, ya que está estipulado por la ley.
- c. No, la ley no dice nada al respecto.
- d. Sí, pero las máquinas específicas de preelaboración de vegetales es mejor que estén colocadas en la sala de preelaboración.**

9. ¿En los restaurantes existen zonas destinadas a la preelaboración de hortalizas y setas?

- a. No, la ley no especifica nada.
- b. Sí, pero tiene que estar junto al departamento de economato.
- c. Sí, aunque tiene que estar aislada de las demás secciones de la cocina.
- d. Sí, dependiendo de la categoría del restaurante.**

10. De forma general la conservación en congelación de vegetales y setas se llevan a cabo a una temperatura de:

- a. - 6 °C
- b. - 12 °C
- c. - 18 °C**
- d. - 30 °C

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 2

1. Se consideran hortalizas de raíz...

- a. ... patata, batata y pepino.
- b. ... zanahoria, rábano y remolacha entre otras.**
- c. ... tomate, pepino y calabacín.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

2. ¿Cuál de los siguientes productos pertenece al grupo de los tubérculos?

- a. Boniato**
- b. Cebolla
- c. Puerro
- d. Ajo

3. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es verdadera?

- a. El mercado solo ofrece pimientos de color verde.
- b. Todos los calabacines son de color verde intenso.
- c. Los calabacines están dentro de la familia de las calabazas.**
- d. Todas las opciones son incorrectas.

4. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es falsa?

- a. Los sofritos son considerados productos de quinta gama.
- b. Las cebolletas o escalonias son una variedad de cebollas.
- c. La calabaza verde y de verano es considerada como calabaza común.**
- d. Las setas morilla están consideradas como setas tempranas, siendo las primeras setas del año.

5. Uno de los mejores sustitutos de la patata en Latinoamérica es...

- a. ... el aguacate.
- b. ... la yuca.**
- c. ... el plátano canario.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

6. Dentro de las flores que se utilizan en la cocina se pueden encontrar como comestibles...

- a. ... pensamientos, clavel y girasol.
- b. ... clavel, pensamiento y clavo.
- c. ... pensamiento, tangete, begonia.**
- d. ... las flores no son comestibles.

7. ¿Cuál de las variedades de patata son incorrectas?

- a. Vitelotte Notre
- b. Royal Kidney
- c. Franc**
- d. King Edward

8. El champiñón castaña...

- a. ... crece en racimos formando pequeños balcones.
- b. ... presenta un sombrero de color blanco marfil.
- c. ... presenta un tallo alto y sombrero de color marrón claro.**
- d. ... es de origen japonés y crece en la corteza de los árboles.

9. La melisa...

- a. ... es la hierba más consumida en Italia junto con la salvia.
- b. ... tiene aroma a limón, siendo muy utilizada en ensaladas, salsas y carne de caza.**
- c. ... se utiliza para favorecer la digestión.
- d. ... presenta dos tonalidades: verde y morada.

10. ¿Las setas de ostra son cultivadas por el ser humano?

- a. Sí**
- b. No
- c. No se pueden cultivar.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 3

1. ¿Qué es la regeneración de vegetales y setas?

- a. Proceso por el que se obtienen unos vegetales y setas más sanos.
- b. Proceso por el que se obtienen los vegetales y setas en perfecto estado de uso.
- c. Proceso por el que se llevan los vegetales y las setas al punto que tenían antes de ser sometido algún proceso de conservación.**
- d. Proceso por el que se obtienen verduras más sanas.

2. ¿Cuál de las siguientes opciones de regeneración es correcta?

- a. Deshidratación
- b. Congelación
- c. Ultracongelación
- d. Rehidratación**

3. La rehidratación es un proceso que se realiza...

- a. ... en inmersión con agua.
- b. ... en inmersión con sal.
- c. ... en inmersión en soluciones azucaradas.
- d. Las opciones a y c son correctas.**

4. ¿Por qué se considera el germinado un proceso de regeneración?

- a. Porque la semillas pasan por un proceso de hidratación.
- b. Porque el germinado surge después del proceso de ebullición.
- c. Porque se aplica un proceso por el que se obtiene un producto con el punto óptimo para su consumo antes de haberle aplicado un proceso de conservación.**
- d. Porque se aplica un proceso por el cual se obtiene un producto con el punto de ebullición correcto.

5. ¿Por qué se tiene que tener en cuenta a los proveedores que suministran los productos que necesitan regeneración?

- a. Porque hay que estar vigilante en cuanto al transporte.
- b. Porque deben cumplir una serie de requisitos que garanticen la calidad del producto.**
- c. Porque los precios pueden variar continuamente.
- d. Porque hay que controlar el origen de los productos.

6. Según la ley vigente para la descongelación es necesario...

- a. ... tener lejía alimentaria.
- b. ... realizar la descongelación de forma rápida o lenta.**
- c. ... descongelar al aire libre.
- d. ... ponerse guantes de protección.

7. ¿Cuál es la diferencia entre descongelación y descongelación por alta presión?

- a. El producto con la descongelación por alta presión no pierde valor nutritivo.
- b. El producto por descongelación normal es sanitariamente contraproducente.
- c. Para la descongelación por alta presión se necesita una máquina específica.
- d. Las opciones a y c son correctas.**

8. Los proveedores tienen que tener...

- a. ... el correspondiente registro sanitario o autorización sanitaria.**
- b. ... las facturas al día.
- c. ... los recursos sanitarios correspondientes.
- d. ... cámaras de descongelación.

9. ¿Qué son los APPCC?

- a. **Es un sistema de control que garantiza la higiene y seguridad de los distintos alimentos que se van a elaborar en cada una de las etapas por las que este transcurre hasta llegar al consumidor final.**
- b. Es un sistema que demuestra si las operaciones de regeneración se están realizando de forma correcta.
- c. Es un sello de garantía de los productos.
- d. Se trata de un proceso relacionado con el transporte de los productos.

10. En cuanto a la disposición de vegetales al natural envasados al vacío, se indica como correcto que:

- a. No es viable para productos ricos en fécula debido a su oxidación.
- b. En productos como las cebollas permitirá grandes periodos de conservación, hasta los 30 días.
- c. **El ajo es uno de los productos a contemplar, comercializándose pelado y/o laminado, teniendo gracias a sus características antisépticas mayor durabilidad que otras verduras.**
- d. En caso de presentar algún tipo de corte, su envasado requiere en todo caso un previo escaldado.

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 4

1. ¿Se podrán adquirir, según la legislación, para la restauración productos recolectados directamente de la huerta?

- a. Sí, está permitido por la ley.
- b. No, porque no tienen el registro sanitario correspondiente.**
- c. Sí, dependerá de si son o no productos de temporada.
- d. No, porque en caso de excesiva merma del producto no se podrán exigir responsabilidades.

2. Cuando se reciben las hortalizas y los vegetales, ¿se guardarán en la cámara frigorífica?

- a. No, se debe comprobar si tienen impurezas y posteriormente colocarlos en los utensilios dedicados para ese fin.**
- b. No, se deberá proceder en primer lugar a su pesado y congelado.
- c. Sí, así se evitará que se caliente el producto.
- d. Sí, aunque pasará en primer lugar por el proceso de lavado.

3. ¿Es necesario pelar la verdura que se oxida?

- a. Sí, se habrá de pelar.
- b. No, se pasará directamente a su cocción.
- c. Se pelarán teniendo en cuenta las técnicas para que no se oxiden, como sumergirlas en agua con ácido.**
- d. Solo si se va a consumir cruda.

4. ¿Cuál de los siguientes cortes de verduras y hortalizas no son verdaderos?

- a. Juliana y *mirepoix*
- b. *Mirepoix* y cerilla
- c. Paja y *brunoise*
- d. Gorgonzola y *turnedor***

5. ¿Cuál de los siguientes cortes para las patatas son falsos?

- a. Bastón y cerilla
- b. Paja y juliana
- c. Avellana y cerilla
- d. Granillo, huevos y melón**

6. Para cocer las verduras “verdes”:

- a. Se introducen en agua salada hirviendo y se enfrían en abundante agua después.**
- b. Se introducen en agua salada fría y se dejan enfriar en la misma agua.
- c. Se introducen en agua fría sin sal para evitar que pierdan color.
- d. Se introducen en agua salada hirviendo y se enfrían en la misma agua de su cocción.

7. ¿Para qué se usa el escaldado?

- a. Para facilitar la eliminación de las espinas.
- b. Para facilitar la eliminación de la piel y de fuertes olores.**
- c. Para retirar el color.
- d. Para facilitar la deformación del producto y darle otra forma.

8. Los adornos realizados con las hortalizas se deben realizar el día anterior porque...

- a. ... necesitan maduración en la cámara.
- b. ... necesitan que se cohesionen los distintos productos que los que están compuestos los adornos.
- c. ... es falso se deben realizar el mismo día de su utilización ya que se marchitan u oxidan muy pronto.**
- d. ... es falso porque los adornos no se hacen con verduras ni hortalizas.

9. ¿Todas las verduras se conservarán de la misma manera?

- a. No, se deberá tener en cuenta su naturaleza oxidativa.
- b. Sí, ya que todas son verduras.

- c. No, a las de color no les puede dar la luz.
- d. No, se deberán tener en cuenta las características de cada una ya que algunas no necesitan frío para su conservación.**

10. Se indica como práctica idónea para la limpieza de las setas frescas:

- a. Sumergir en un baño de agua templada el producto, dejándolo 24 h.
- b. Someter a limpieza bajo chorro de agua.
- c. Limpiar con una brocha o papel húmedo.**
- d. Todas las opciones son incorrectas.

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 5

1. ¿A qué temperatura se debe conservar una hortaliza, por norma general, en la cámara?

- a. Entre los -5 y 0 °C
- b. A 2 °C
- c. Entre los 0 y 5-6 °C**
- d. Entre 8 y 12 °C

2. ¿Las patatas se conservan mejor en la cámara frigorífica?

- a. No**
- b. Sí
- c. Sí, pero si son de piel roja.
- d. Las opciones b y c son correctas.

3. Una de las características de las verduras y hortalizas a tener en cuenta en la congelación es...

- a. ... que solo se pueden congelar las hortalizas de color.
- b. ... que solo se pueden congelar las hortalizas que tenga un 20 % de contenido en agua.
- c. ... que los procesos de congelación deben de ser inmediatos e higiénicos.**
- d. ... no se deberán congelar hortalizas que se puedan oxidar.

4. Una de las características que hay que tener en cuenta para realizar encurtidos es...

- a. ... que solo se pueden encurtir las hortalizas de color.
- b. ... que solo se puede encurtir las hortalizas que tenga un 20 % en contenido de agua.
- c. ... que los alimentos deben de ser muy frescos y no presentar ni golpes ni roturas.**
- d. ... nunca deberán encurtirse setas.

5. ¿La pasteurización se considera un método de conservación?

- a. Sí
- b. No
- c. Solo dependiendo del tiempo por el que se produzca.
- d. Solo si está acompañado de otro método de conservación.

6. ¿El ácido acético procede de las verduras?

- a. Sí
- b. No
- c. Procede del vinagre
- d. Procede de la sidra

7. Se deberá llamar encurtido a...

- a. ... una hortaliza o vegetal que se conserva en vinagre.
- b. ... una hortaliza que se conserva en un congelador.
- c. ... una hortaliza que se conserva en aceite.
- d. ... una hortaliza que se conserva en sal.

8. ¿En los encurtidos además del ácido acético pueden intervenir otros ácidos?

- a. Sí
- b. No
- c. Sí, pero solo limón.
- d. Las opciones a y c son correctas.

9. ¿La ultracongelación de una hortaliza o vegetal produce cambios en sus cualidades organolépticas?

- a. Sí
- b. No
- c. Dependerá del método que se siga para su realización.
- d. Las opciones a y c son correctas.

10. Un encurtido que sometido a conservación, presenta en su líquido de cobertura turbidez es debido a:

- a. El uso de insuficiente de líquido de cobertura.
- b. Un tiempo excesivo de almacenado.
- c. La aplicación inadecuada de la salazón requerida previo al proceso de conservado.**
- d. La presencia de estafilococos en la conserva.

