
Solucionario de

ejercicios de autoevaluación

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 1

1. En el ámbito de la pastelería, el término “bolear” hace referencia a:

- a. Añadir a un almíbar con punto un producto ácido a fin de evitar que se empalice.
- b. Bañar o calar una elaboración con almíbar aromatizado o con algún licor.
- c. Deshidratar una sustancia o preparación al fuego por evaporación.
- d. Trabajo con piezas de masa leudada a fin de eliminar bolsas de aire irregulares, así como facilitar una forma redonda y lisa.**

2. Un almíbar de hebra floja indica como rango de temperatura en su cocción de:

- a. Entre 105 y 108 °C.**
- b. Entre 110 y 114 °C.
- c. Entre 122 y 126 °C.
- d. Entre 146 y 150 °C.

3. El chocolate negro requiere para su primera fase de atemperado una temperatura de:

- a. 45 - 50 °C.
- b. 31 - 32 °C.
- c. 26 - 27 °C.
- d. 50 - 55 °C.**

4. Identifica cuál o cuáles de los siguientes ingredientes están presentes en la elaboración del amasijo de un hojaldre común.

- a. Mantequilla
- b. Harina, agua y sal**
- c. Harina y mantequilla
- d. Harina, agua y azúcar

5. La crema *saint-honoré*, la crema muselina o la crema diplomática tiene como base:

- a. Crema inglesa
- b. Crema *chantilly*
- c. Crema de yema
- d. Crema pastelera**

6. El proceso de blanqueado asociado a la confección de bases para bizcochos, cremas, etc., se llevará a cabo:

- a. Al vapor
- b. Al baño maría**
- c. En horno seco
- d. En horno mixto

7. Los pralinés deberán incluir en su formulación en cuanto al porcentaje de frutos secos...

- a. ... el 30 %.
- b. ... el 40 %.
- c. ... el 50 %.**
- d. ... el 60 %.

8. En la composición de la cobertura de chocolate con leche, se indica que la pasta de cacao estará en una proporción del:

- a. 25 y 40 %**
- b. 75 %
- c. 40 y 55 %
- d. 80 %

9. La regeneración de productos liofilizados o deshidratados crudos, se llevará a cabo:

- a. En refrigeración**
- b. A temperatura ambiente
- c. El vapor
- d. En horno seco

10. De entre los siguientes, identifica cuáles son ingredientes propios del *pudding* diplomático:

- a. Bizcocho soletilla
- b. Pasas maceradas
- c. Fruta en almíbar como piña y melocotón
- d. Todas las opciones son correctas.**

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 2

1. En los denominados establecimientos especializados...

- a. ... no será posible indicar una oferta complementaria.
- b. ... se comercializa un producto principalmente, pudiéndose complementar con otro tipo de oferta.**
- c. ... el producto no puede ser comercializado a granel.
- d. ... el volumen de venta deberá ser inferior al de la pastelería tradicional.

2. En los denominados productos de confitería, el ingrediente característico es:

- a. El azúcar**
- b. La harina
- c. La mantequilla
- d. El huevo

3. El ciclo de compra debe indicar ante sus necesidades de gestión:

- a. El *stock* máximo y *stock* de seguridad.
- b. La previsión y perfil de clientes.
- c. La política financiera de la empresa.
- d. Todas las opciones son correctas.**

4. El relevé facilita información sobre:

- a. Mermas de un producto.
- b. Los pedidos solicitados durante un periodo determinado.
- c. El consumo diario de un departamento.**
- d. La transferencia de productos llevada a cabo entre departamentos.

5. Con el método LIFO se indica que...

- a. ... el producto que sale del economato se valora al precio de la última entrada hasta agotarlo.
- b. ... el producto que sale del economato se valora con el precio más alto.
- c. ... el producto que sale del economato se valora con el precio más bajo.
- d. ... el producto que sale del economato se valora en base al precio medio de los productos del almacén.

6. Identifica qué tipo de azúcares se indica como más adecuado en torno a la gestión nutricional:

- a. **Uso de carbohidratos simples tipo monosacáridos y disacáridos.**
- b. Sustitución de fructosa por lactosa
- c. Eliminación de la maltosa
- d. Todas las opciones son incorrectas.

7. Identifica cuál de los siguientes productos indica la FEN dentro del grupo de azúcares y dulces.

- a. Miel y turrón
- b. Mermelada
- c. Cacao
- d. **Todas las opciones son correctas.**

8. ¿Cuál de las siguientes normas, programas o planes se asocian con el control de calidad en pastelería?

- a. El sistema APPCC
- b. La Norma ISO 9001
- c. Los Planes Generales de Higiene (PGH)
- d. **Todas las opciones son correctas.**

9. Indica si las siguientes oraciones son verdaderas o falsas.

a. La Norma ISO 9001 no incluye en su gestión el enfoque del cliente.

- Verdadero
- Falso

b. La Norma ISO 9001 indica la importancia del liderazgo sobre otras empresas.

- Verdadero
- Falso

10. Los Planes Generales de Higiene indican como conceptos de control:

- a. Control de agua
- b. Programa de desinfección y limpieza
- c. Control de plagas
- d. Todas las opciones son correctas.**

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 3

1. ¿Qué norma de las siguientes establece los principios de higiene de los productos alimenticios?

- a. **Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril.**
- b. Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero de 2010.
- c. Directiva del Consejo, de 12 de junio de 1989.
- d. Ley 40/2015, de 1 de octubre de 2015.

2. La formación del manipulador de alimentos...

- a. ... será actualizada cada 3 años.
- b. **... será verificada por las autoridades competentes, teniendo en cuenta el ámbito específico de actuación.**
- c. ... será responsabilidad del trabajador.
- d. Todas las opciones son correctas.

3. En relación al aseguramiento de seguridad, higiene y protección ambiental en pastelería, se indican como registros necesarios...

- a. ... el registro de limpieza y desinfección.
- b. ... la descripción de los Planes Generales de Higiene.
- c. ... el sistema APPCC.
- d. **Todas las opciones son correctas.**

4. Los restos de plaguicidas, aditivos y medicamentos en los alimentos se relacionan con una contaminación:

- a. Física
- b. **Química**
- c. Biológica
- d. Física-química

5. En los procesos de limpieza, la desinfección se llevará a cabo...

- a. ... de forma previa a la limpieza.
- b. ... tras retirar la suciedad más superficial.
- c. ... tras limpiar y enjuagar la superficie.**
- d. ... como fase final, tras el secado de la superficie.

6. Los procesos de limpieza y desinfección deben complementarse con...

- a. ... procesos de desinsectación.
- b. ... procesos de desratización.
- c. ... procesos de inducción.
- d. Las opciones a y b son correctas.**

7. La emisión de gases como elemento que incide en la actividad de pastelería se relaciona con...

- a. ... el uso de hornos.
- b. ... el uso de abatidores de temperatura y cámaras frigoríficas.
- c. ... la fuga de gases de los sistemas de refrigeración.
- d. Todas las opciones son correctas.**

8. Identifica cuál o cuáles de los siguientes principios se consideran adecuados en torno a la correcta gestión del agua y energía en el ámbito de la pastelería:

- a. Uso de circuitos abiertos para los procesos de enfriamiento.
- b. Eliminación del proceso de prelimpieza en superficies, maquinaria y útiles.
- c. Instalación de reductores de caudal de agua y automatización de grifos.**
- d. Evitar el enjuagado previo al proceso de desinfección en la gestión de la limpieza.

9. Identifica principios que implantar frente a las necesidades de ahorro energético en el ámbito de la pastelería.

- a. Evitar el uso de energías asociadas al biogás o biomasa.
- b. Establecer un tiempo de precalentado de hornos, parrillas y planchas de al menos 45 minutos.
- c. Eliminar los electrodomésticos de lavado que integren circuitos de agua caliente sanitaria.
- d. Apostar por fuentes de calor de inducción.**

10. La eliminación de los electrodomésticos y elementos voluminosos se gestionarán...

- a. ... en el denominado punto limpio.**
- b. ... a través de su depósito en el contenedor amarillo.
- c. ... a través de su depósito en el contenedor azul.
- d. ... a través de su depósito en el contenedor gris.

