

---

**Solucionario de**

# ejercicios de autoevaluación



---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 1

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

a. Las ofertas de restauración cautiva se asocian a los servicios de restauración de hospitales, comedores escolares, etc.

- Verdadero
- Falso

b. Los denominados *food services* no incluyen la oferta de restauración tradicional.

- Verdadero
- Falso

c. Todo servicio de bar tendrá como obligatorio un servicio en mesa.

- Verdadero
- Falso

#### 2. Indica cuál o cuáles de las siguientes características se asocian a los establecimientos catalogados como *fast food*:

- a. Escasa o nula atención en mesa.
- b. Sistemas de gestión descuidados y desactualizados.
- c. Empleo de material desechable.
- d. Producción a la vista del cliente.
- e. Servicio de calidad y personalizado.

#### 3. El estudio del macroentorno...

- a. ... establece el estudio de las variables externas que afectan no solo a la actividad de una empresa, sino al conjunto de la sociedad y de sus actividades.
- b. ... se asocia con el estudio de la competencia.
- c. ... se asocia con el estudio interno u organizativo de la empresa.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

**4. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas:**

- a. Un análisis DAFO y un estudio PESTEL implican un análisis externo e interno de la empresa, así como la elaboración de una matriz DAFO, permitiendo la elección de una estrategia.
  - Verdadero
  - Falso
  
- b. La gestión de un servicio de restauración requiere, además del estudio de viabilidad del proyecto de apertura y la adecuación de las instalaciones, locales o equipamiento, de un análisis económico-financiero.
  - Verdadero
  - Falso
  
- c. Un plan de inversión incluirá de forma exclusiva los elementos materiales necesarios, siendo innecesaria la previsión de compra.
  - Verdadero
  - Falso

**5. Identifica cuál o cuáles de los siguientes activos se consideran “no corrientes”:**

- a. Mercancías y productos en curso.
- b. Materias primas y material de uso.
- c. Maquinaria, terrenos y construcciones.**
- d. Productos semiterminados.

**6. La amortización de los bienes adquiridos en torno a la apertura de un establecimiento de restauración...**

- a. ... deberán llevarse a cabo en los primeros meses de apertura, siendo ideal el primer trimestre.
- b. ... se llevará a cabo de forma progresiva, estimándose un periodo de 5 años como el adecuado.**
- c. ... incluye el IVA, pero no es deducible.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

7. Se considera correcto en el sector restauración que el coste de materias primas esté establecido entre:

- a. El 10 y el 20 %.
- b. El 20 y el 30 %.
- c. El 30 y el 45 %.**
- d. El 45 y el 60 %.

8. Agrupa en zonas públicas y privadas las estancias o lugares de un restaurante.

Zonas públicas	Zonas privadas
Barra	Vestuarios, aseos y comedor para el personal
Salón-comedor	Cocina
Recepción y guardarropa	Office y <i>plonge</i>
Aparcamiento	Economato
Aseos públicos	Almacén

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

a. La decoración de un establecimiento de restauración no deberá dificultar el trabajo del personal ni obstaculizar a los clientes.

- Verdadero
- Falso

b. La uniformidad del personal no influirá en la opinión del cliente siempre que exista una decoración adecuada.

- Verdadero
- Falso

c. En el organigrama del departamento o áreas de alimentación y bebidas, no se integra al *sommelier*, que será el máximo responsable del economato.

- Verdadero
- Falso

10. La denominada comanda tipo *suite* es utilizada para...

- a. ... un público determinado, relacionado con la máxima categoría del establecimiento.
- b. ... complementar una comanda ya tomada, modificándola según una nueva solicitud del cliente o la incorporación de un nuevo comensal.**
- c. ... solicitar el cambio de un plato.
- d. ... la toma de comanda de las elaboraciones dulces.

---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 2

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

a. La elección del proveedor no interviene en la planificación de los servicios y organización en restauración, y es un factor externo.

- Verdadero
- Falso

b. En el proceso de recepción de la mercancía, es necesario planificar un control de calidad de los alimentos en torno a la frescura, madurez, olor, etc.

- Verdadero
- Falso

c. El medio de transporte utilizado para aprovisionar la mercancía debe ser revisado, desde el punto de vista de la limpieza, temperatura, etc.

- Verdadero
- Falso

#### 2. Los *transfers*...

a. ... son documentos asociados al aprovisionamiento interno entre departamentos.

b. ... se corresponden con los documentos de APPCC.

c. ... permiten la comunicación efectiva entre proveedores.

d. ... sustituyen a los albaranes.

#### 3. Selecciona cuál o cuáles de los siguientes datos, se consideran imprescindibles en una toma de comanda:

a. Número de mesa y número de comensales.

b. Elaboración solicitada y cantidad.

c. Identificación de la persona que toma la comanda.

d. Referencia numérica de cada cliente.

**4. Para la organización de un cóctel servido de pie para 150 comensales, se deberá hacer uso de un salón con una superficie mínima de:**

- a. 90 m<sup>2</sup>.
- b. 105 m<sup>2</sup>.**
- c. 120 m<sup>2</sup>.
- d. 160 m<sup>2</sup>.

**5. Las muletillas...**

- a. ... son un elemento propio de los proveedores, utilizadas para confirmar la entrega de la mercancía.
- b. ... son preparadas por el departamento de sala para la planificación de los servicios a la carta, permitiendo el transporte de los cubiertos para marcar los servicios.**
- c. ... son utilizadas para el transporte de la vajilla.
- d. ... pertenecen al registro documental utilizado para la entrada y salida de insumos.

**6. Señala si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas:**

- a. En la planificación del proceso de preelaboración relacionado con el departamento de cocina, se debe tener presente el volumen de reservas, así como las perspectivas de consumo.

- **Verdadero**
- Falso

- b. En la planificación de los servicios de bufet, la instalación de las islas de bufet deberá corresponderse con un lugar visible y de fácil acceso.

- **Verdadero**
- Falso

- c. Los servicios de menú no requerirán de la realización de *mise en place*, pues se aconsejan para establecimientos de poca afluencia.

- **Verdadero**
- Falso

**7. En torno a la confección de una carta, ¿cuál o cuáles de las siguientes acciones se considera correcta?**

- a. La repetición de elementos de la misma naturaleza o guarniciones facilitará la elección del cliente, por lo que se recomienda.
- b. Un mayor número de artículos en la carta permitirá reducir costes al departamento de cocina.
- c. La descripción del plato debe corresponderse con su elaboración.**
- d. Se recomienda el uso de tecnicismos en la descripción de los platos ofertados en la carta.

**8. Indica cuál o cuáles de las siguientes opciones son correctas sobre los procesos a llevar a cabo en la planificación de un menú:**

- a. La cantidad servida en cada plato se corresponderá con el número de platos que integren dicho menú.**
- b. La rentabilidad no será un factor determinante.
- c. Se deberá considerar la ubicación o localización del local.
- d. No será necesario abordar cuestiones relacionadas con la presentación de los alimentos.

**9. Indica si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones:**

- a. Los banquetes podrán ser servidos con varias técnicas, como a la rusa, a la americana o a la inglesa.

- **Verdadero**
- Falso

- b. El manejo de la bandeja o la técnica del pincheado serán dos aspectos fundamentales a exigir a todo el personal.

- **Verdadero**
- Falso

- c. Las necesidades de personal para un servicio de banquete dependerán del tipo de servicio, el tipo de montaje o las características del menú.

- **Verdadero**
- Falso

**10. Identifica cuál o cuáles de las siguientes preguntas deberán ser utilizadas durante la toma de una reserva:**

- a. Nombre, teléfono y fecha de la reserva.**
- b. Hora y número de comensales.**
- c. Posibles alergias o intolerancias.**
- d. Características de los clientes.**

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 3

#### 1. Ordena los siguientes costes según el tipo al que correspondan:

- a. Costes directos
- b. Costes de amortización
- c. Costes provisionales
- d. Costes de financiación
- e. Costes reales
- f. Costes indirectos
- g. Costes variables
- h. Costes fijos
- i. Costes mixtos
- j. Costes de personal

<u>b, d, j</u>	Según naturaleza del gasto
<u>a, f</u>	Según su asignación
<u>g, h, i</u>	Según volumen de producción
<u>c, e</u>	Según su temporalidad

#### 2. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas:

a. El coste total de elaboración es el resultado de la suma de las materias primas, la mano de obra y los gastos generales de elaboración.

- **Verdadero**
- Falso

b. El activo variable se corresponde con el activo circulante en función del volumen de ventas anual.

- **Verdadero**
- Falso

c. El método de coste de referencia persigue ofrecer un producto a un mismo precio pero con menor rentabilidad.

- Verdadero
- **Falso**

d. El coste de un plato o la organización y servicio de un evento se relaciona tanto con el precio de la materia prima, como con la gestión llevada a cabo para su desarrollo.

- **Verdadero**
- Falso

**3. Para una correcta gestión de un establecimiento, el coste de materias primas...**

- a. ... **no deberá ser superior al 30-35% del coste total del plato.**
- b. ... deberá ser superior al 45 % del coste total del plato.
- c. ... deberá estar comprendido entre el 55 y 65 % del coste total del plato.
- d. ... deberá ser del 10 %; no se consideran rentables aquellos que superen el 25 % en relación al coste total del plato.

**4. ¿Qué porcentaje supone el coste de materia prima de un producto si dicho coste ha sido de 1,10 € y se ha vendido a 3,10 €?**

- a. 30,10 %.
- b. 32,80 %.
- c. **35,48 %.**
- d. 37,56 %.

**5. En relación a la determinación del consumo de comida y bebida, indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas:**

a. En eventos o ágapes familiares, el consumo de comida y bebida es mayor que en reuniones de carácter oficial.

- **Verdadero**
- Falso

b. La nacionalidad del cliente o su cultura no influirán en sus hábitos alimentarios, por lo que no será un dato a considerar a la hora de determinar el consumo de comida y bebida.

- Verdadero
- **Falso**

c. El tipo de menú seleccionado no afectará al volumen de bebidas consumidas.

- Verdadero
- **Falso**

d. El tipo de servicio empleado en el evento será un valor a tener en cuenta en la estimación de consumo. Así, un servicio a la francesa requiere un menor consumo que otros tipos de servicio.

- Verdadero
- **Falso**

**6. Con el fin de cubrir un banquete para 580 personas y sabiendo que se consumirá como plato principal chuletas de cerdo, indica qué volumen de chuletas se deberá solicitar:**

- a. 155 kg.
- b. 174 kg.**
- c. 193 kg.
- d. 202 kg.

**7. En el banquete para 580 personas, el plato de carne será acompañado de salsa y guarnición de arroz. ¿Qué cantidades deberán prepararse?**

- a. 26,1 kg de guarnición y 29 l de salsa.**
- b. 25,4 kg de guarnición y 27 l de salsa.
- c. 20,9 kg de guarnición y 26 l de salsa.
- d. 18,7 kg de guarnición y 22 l de salsa.

**8. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas:**

a. Un evento en el que el porcentaje de hombres supere al de mujeres deberá estimar un mayor consumo de bebidas, entre un 10 y un 15 % más.

- **Verdadero**
- Falso

b. El consumo de agua, gaseosas y zumos debe estimarse en torno a los 650 ml por comensal en otoño e invierno, incrementándose en un 15 % para los meses de verano.

- Verdadero
- Falso

c. Siempre que un banquete tenga en su oferta incluidos vinos generosos, se estima un consumo por comensal de 175 ml.

- Verdadero
- Falso

### 9. El escandalo de un producto...

a. ... no facilita la merma o peso neto del producto, pero sí su calidad.

**b. ... permite conocer el precio final de los subproductos obtenidos.**

c. ... se llevará a cabo una vez se obtenga el neto del producto.

d. ... requiere de un estudio previo basado en el tercer principio de Omnes.

### 10. Según el estudio del menú *engineering*, un plato que posea un margen bruto de explotación e índice de popularidad bajo se denomina...

**a. ... tipo de producto perro.**

b. ... tipo de producto puzle.

c. ... tipo de producto vaca.

d. ... tipo de producto estrella.

---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 4

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

a. La mayor parte de las enfermedades de transmisión alimentaria se relacionan con los virus.

- Verdadero
- Falso

b. La hepatitis A es uno de los parásitos más comunes en alimentación.

- Verdadero
- Falso

c. El ascariidiasis es uno de los parásitos más comunes en torno al consumo de alimentos y bebidas, así como la triquinosis y el anisakis.

- Verdadero
- Falso

#### 2. Ordena las siguientes consideraciones, diferenciando entre contaminación directa o indirecta:

- a. Manipulador enfermo.
- b. Alimentos mal almacenados.
- c. Uso de plaguicidas.
- d. Uso inadecuado de bayetas.
- e. Tablas contaminadas.

**a, c** Contaminación directa

**b, d, e** Contaminación indirecta

**3. Relaciona:**

- a. Manzana con resto de astilla desprendida de la caja de almacenamiento.
- b. Restos de medicamento en carne.
- c. Moluscos no filtrados.
- d. Perdigón en carne de caza.
- e. Restos de plaguicida en verduras.
- f. Verduras manipuladas tras usar el baño.
- g. Uso indiscriminado de aditivos.

<u>a, d</u>	Contaminación física
<u>b, e, g</u>	Contaminación química
<u>c, f</u>	Contaminación biológica

**4. Se considera como intervalo peligroso para la proliferación de microorganismos el correspondiente a:**

- a. De 10 a 60 °C.**
- b. De 0 a 4 °C.
- c. De -18 a 0 °C.
- d. De 65 a 95 °C.

**5. La reproducción bacteriana tiene como valores óptimos de pH para su reproducción aquellos comprendidos entre...**

- a. ... 6,5 y 7,1.
- b. ... 7,2 a 7,6.**
- c. ... 7,8 a 8,3.
- d. ... 8,5 y 9,2.

**6. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas acerca de la correcta higiene del manipulador de alimentos:**

- a. El manipulador de alimentos deberá lavarse las manos con agua caliente y jabón o detergente adecuado tantas veces como sea necesario y antes de incorporarse a su puesto de trabajo o al venir del aseo.

- Verdadero
- Falso

b. El manipulador de alimentos podrá llevar puestos efectos personales, siempre que sean de material inalterable.

- Verdadero
- **Falso**

c. En caso de herida, el manipulador de alimentos deberá mantener una higiene específica, cubriéndolas con vendajes impermeables que garanticen la no contaminación.

- **Verdadero**
- Falso

**7. Para prevenir incendios, se indica como consigna...**

a. ... evitar la acumulación de basuras, cartones y plásticos, estableciendo un periodo de retirada adecuado.

b. ... desactivar elementos de seguridad.

c. ... regular en función de la merma de calidad los elementos o dispositivos de detección.

d. ... activar a diario los difusores de agua.

**8. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas:**

a. El plan de evacuación de un establecimiento debe incluir, entre otras premisas, el programa de actuación y el programa de evacuación.

- **Verdadero**
- Falso

b. En el orden de limpieza de una cocina, en primer lugar, será necesario aplicar un tratamiento de desinfección.

- Verdadero
- **Falso**

c. La frecuencia de la limpieza, el proceso llevado a cabo y el producto utilizado serán determinantes para un correcto proceso de limpieza y desinfección.

- **Verdadero**
- Falso

**9. ¿Qué temperatura del agua es aconsejable en el proceso de desinfección de las superficies, maquinaria y útiles que van a entrar en contacto con los alimentos?**

- a. 62 °C.
- b. 72 °C.
- c. 82 °C.**
- d. 92 °C.

**10. En relación con la aplicación del sistema y plan APPCC, indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas:**

a. La aplicación del sistema APPCC incrementará el precio del producto.

- Verdadero
- **Falso**

b. La aplicación del sistema APPCC incrementará el consumo de insumos.

- Verdadero
- **Falso**

c. La aplicación del sistema APPCC aumenta la confianza del consumidor.

- **Verdadero**
- Falso