

CONSERVACIÓN, DISTRIBUCIÓN y TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS

1. ¿Qué utilidad tienen los fondos?

- a) Aderezar.
- b) Ligar.
- c) Elaborar rellenos.
- d) Todas las anteriores.

2. ¿Qué es el consomé gelée?

- a) Un consomé poco concentrado.
- b) Un consomé concentrado que se toma frío.
- c) Un fondo de pescado.
- d) Un fondo oscuro.

3. ¿Qué son las farces?

- a) Preparaciones básicas utilizadas para abrillantar, dar cuerpo o decorar en buffet.
- b) Caldo de pescado.
- c) Elaboraciones de carne o pescado mezclado con grasa, utilizadas para rellenar géneros.
- d) Ninguna respuesta es correcta.

4. ¿Cómo se denomina el preparado a base de harina tostada a fuego lento, y rehogada con grasa, utilizado para ligar

- a) Fondo.
- b) Fumet.
- c) Roux.
- d) Bechamel.

5. ¿Qué elemento se puede utilizar para la preparación de gelatinas?

- a) Consomés.
- b) Zumos de fruta.
- c) Infusiones.
- d) Todas las anteriores.

6. ¿En qué consiste la condimentación de un alimento?

- a) En emplear pequeñas cantidades de determinadas sustancias, para modificar el sabor de un plato.
- b) Exclusivamente la adición de sal a las comidas.
- c) Exclusivamente la adición de especias a las comidas.
- d) En elaborar un plato compuesto por distintos alimentos básicos.

7. ¿En qué grupo se puede meter la guindilla?

- a) Condimentos
- b) Hortalizas
- c) Especias.
- d) Todas las anteriores.

8. ¿Qué es escudillar?

- a) Echar caldo hirviendo sobre pan, con el fin de hacer sopa.
- b) Obtener fruta con azúcar cristalizada.
- c) Recubrir un molde por el interior.
- d) Ninguna respuesta es correcta.

9. ¿Qué cambios se producen en el alimento durante la cocción?

- a) Gelatinización de los almidones.

- b) Coagulación de las proteínas.
- c) Destrucción de las vitaminas.
- d) Todos los anteriores.

10. Al sumergir el alimento en aceite caliente, ¿qué sistema de elaboración se está utilizando?

- a) Ebullición.
- b) Fritura por Inmersión.
- c) Fritura por contacto
- d) Escaldado.

11. ¿A qué tipo de elaboración se denomina "fondo"?

- a) A una ración de carne cubierta con salsa.
- b) Distintos caldos obtenidos de la cocción de materias primas nutritivas o aromáticas.
- c) Sofrito de cebolla, ajo y perejil.
- d) Ninguna es correcta.

12. ¿Qué utilidad tienen los fondos?

- a) Tomarlo como primer plato.
- b) Conservar otros alimentos.
- c) Aderezar, mojar, hacer rellenos y ligar otros platos.
- d) Ninguna respuesta es correcta.

13. ¿Qué es un fumet?

- a) Un caldo de verduras.
- b) Un fondo.
- c) Un caldo concentrado de pescado.
- d) Las respuestas b y c son correctas.

14. ¿Qué afirmación es falsa?

- a) Los huevos se transportaran en envases que los protejan de las roturas.
- b) Los cereales no se podrán transportar a granel.
- c) Las grasas se transportaran en recipientes secos y cerrados para protegerlas de la luz.
- d) El transporte de pescado se realizará en el menor tiempo posible.

15. ¿Cómo se denomina el elemento que sirve para dar consistencia o espesar salsas?

- a) Ligazón.
- b) Fumet.
- c) Caldo blanco.
- d) Gelatina.

16. ¿Cuáles de los siguientes elementos se utilizan como ligazones?

- a) Almidón.
- b) Albúmina.
- c) Grasas.
- d) Todos los anteriores

17. ¿Qué es acanalar?

- a) Dar forma de pelota de rugby a los tubérculos
- b) Cortar en dados.
- c) Dar forma de cestitas para rellenar.
- d) Decorar una verdura tallando su piel en tiras.

18. ¿Cómo se denomina la acción de incorporar leche a una masa o salsa?

- a) Aderezar.
- b) Ablactar.
- c) Enlechar.
- d) Albardar.

19. ¿Qué es albardar?

- a) Recubrir con una lámina fina de tocino determinadas carnes y aves con poca grasa, para que resulten más jugosas y no se sequen al cocinarlas.
- b) Hacer canales o estrías a las naranjas.
- c) Aliñar o condimentar.
- d) Cortar en rodajas una verdura.

20. ¿Qué es bridar una pieza de carne?

- a) Atar con un hilo para que no se deforme durante la cocción.
- b) Cortar en filetes finos.
- c) Asar en horno de leña.
- d) Ninguna respuesta es correcta.

21. ¿Qué es empanar?

- a) Recubrir un alimento con harina antes de freírlo.
- b) Recubrir un alimento con pan rallado antes de freírlo.
- c) Meter un alimento entre dos porciones de pan antes de comerlo.
- d) Servir un alimento en el plato.

22. ¿Cómo se denomina la acción de cocinar un género a fuego lento en una pequeña cantidad de materia grasa?

- a) Refreír.
- b) Rehogar.
- c) Gratinar.
- d) Empanar.

23. ¿Cómo se denomina la acción de recubrir completamente un preparado con una salsa lo suficientemente espesa?

- a) Napar.
- b) Salsear.
- c) Espesar.
- d) Encamisar.

24. ¿Qué es mechar?

- a) Cortar la carne asada en filetes muy finos para servir con salsa.
- b) Cocer la carne en un utensilio con una mecha de alcohol.
- c) Introducir en la carne cruda tiras de panceta, zanahorias, trufas, etc.
- d) Cortar las verduras para menestra.

25. ¿Cuál de los siguientes no es un condimento?

- a) Miel.
- b) Zanahoria.
- c) Arroz.
- d) Pimienta.

26. En un asado, ¿de qué manera llega el calor al alimento?

- a) Por convección.
- b) Por conducción.

- c) Por radiación.
- d) Por cualquiera de los tres sistemas anteriores.

27. ¿En qué se basa la fritura por contacto?

- a) El calor pasa al alimento desde la sartén y a través de una fina capa de aceite.
- b) El alimento crudo se sumerge en aceite caliente.
- c) El alimento se sumerge en agua hirviendo.
- d) El calor pasa por radiación al alimento.

28. ¿Para qué alimentos se utiliza normalmente el sistema de escaldado?

- a) Para carnes.
- b) Para frutas y verduras.
- c) Para pescados.
- d) Para grasas.

29. ¿Qué efecto tiene la cocción de los alimentos sobre sus propiedades nutritivas?

- a) Los almidones se gelatinizan, dando una textura suave.
- b) Las proteínas se coagulan, lo que las hace más digestivas.
- c) Las vitaminas se destruyen por el calor, lo que supone una pérdida del valor nutritivo del alimento.
- d) Todas las respuestas son correctas.

30. Los purés ligeros y refinados, con textura suave, ¿cómo se denominan?

- a) Sopas
- b) Cremas
- c) Purés
- d) Gelatinas

31. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones acerca de la cocción al vacío es falsa?

- a) Al evitar el contacto con el oxígeno, se previene la oxidación del alimento y su modificación de sabor.
- b) El alimento se envasa al vacío tras su cocción.
- c) La temperatura disminuirá hasta -10°C en un abatidor de temperatura.
- d) Se utilizan envases que cierran herméticamente, y de material adecuado.

32. ¿Cuál de las siguientes no es una ventaja del sistema de cocción al vacío?

- a) Racionado sencillo, que suele hacerse previamente al envasado, de manera que se pueden comercializar estos productos como raciones individuales.
- b) Elaboración y envasado se realiza en condiciones higiénicas. Esto junto con la posterior cocción, evita la contaminación de los productos.
- c) La producción puede realizarse en un único turno diario en 5 días.
- d) El almacenamiento es higiénico, ya que el envase evita la mezcla de olores o sabores con otros productos.

33. ¿Qué es un abatidor de temperatura?

- a) Un sistema de enfriamiento mecánico o criogénico hace que la temperatura del alimento disminuya desde los $65 - 70^{\circ}\text{C}$ que alcanza, tras la cocción, hasta un máximo de 10°C
- b) Sistema que utiliza aire caliente con o sin vapor a baja presión.
- c) Es un carro con un sistema de regeneración integrado que posibilita el transporte de emplatados y el servicio de platos calientes y fríos.
- d) Ninguna de las respuestas es correcta.

34. ¿Qué desventaja presenta la producción en cadena caliente?

- a) El ritmo de trabajo se intensifica a determinadas horas, previas a las comidas.

- b) Se puede improvisar el menú.
- c) Utiliza la maquinaria normal de una cocina industrial.
- d) Todas las respuestas son correctas.

35. ¿Qué es la regeneración de un alimento?

- a) El calentamiento para que se termine de cocinar.
- b) La puesta en temperatura para su consumo.
- c) Un sistema de cocción.
- d) El descenso de temperatura de un alimento, de forma rápida

36. ¿Qué descenso de temperatura debe sufrir un plato elaborado para su conservación por congelación?

- a) Debe alcanzar 10°C en 20 minutos.
- b) Debe alcanzar los 18° C en 4 horas y media como máximo.
- c) Debe alcanzar -10°C en 20 minutos.
- d) Debe alcanzar -18 °C en 4 horas y media como máximo.

37. ¿Cuál no es una ventaja de la cadena fría refrigerada?

- a) Se optimiza el aprovechamiento de los medios humanos y técnicos.
- b) Se elaboran los menús con antelación.
- c) Se alarga la vida media de los alimentos de forma considerable, incluso hasta meses.
- d) Todas son correctas.

38. ¿Qué son las bandejas gastronorm?

- a) Son recipientes de dimensiones estandarizadas.
- b) Son bandejas que se pueden introducir en los carros de regeneración.
- c) Ambas respuestas son correctas.
- d) Ambas respuestas son falsas.

39. ¿Cómo se denomina el sistema que utiliza aire caliente con o sin vapor a baja presión para regenerar los alimentos?

- d) Hornos de regeneración de multiporciones.
- b) Hornos mixtos de convección-vapor.
- c) Hornos microondas.
- d) Zonas de regeneración.

40. En el sistema de producción en cadena fría refrigerada, ¿qué ocurre si un alimento refrigerado supera los 10°C?

- a) Se consumirá en un plazo máximo de 12 horas.
- b) Se consumirá en un plazo máximo de 24 horas.
- c) Se podrá refrigerar nuevamente hasta el momento de su consumo en un plazo máximo de 5 días.
- d) Se desechará.

41. ¿Qué ventaja ofrece el sistema de cadena fría refrigerada?

- a) Se puede improvisar.
- b) Se pueden trasladar los alimentos.
- c) No necesita dotación de maquinaria específica.
- d) Todas las respuestas son correctas.

42. Las carnes en canales y medias canales, tal y como se presentan en los mataderos, ¿qué tipo de productos son?

- a) De 1ª generación.
- b) De 2ª generación.

- c) De 3ª generación.
- d) De 4ª generación.

43. ¿Cómo se presenta la carne de tercera generación?

- a) En canal o media canal.
- b) Fraccionada o fileteada.
- c) Empanada.
- d) No hay carne de tercera generación.

44. ¿Cuáles son los alimentos de cuarta generación?

- a) La materia prima sin manipulación.
- b) Aquellos en los que se aplica una primera manipulación sencilla, como puede ser la limpieza, la retirada de la piel, o un fraccionamiento inicial de la materia prima.
- c) Productos que han sido sometidos ya a una preparación o elaboración sencilla, con o sin aplicación de un método de conservación.
- d) Elaboraciones que sólo necesitan ser sometidas a algún método de cocinado sencillo, como puede ser una cocción o fritura.

45. ¿Qué efecto conservador tiene la cocción al vacío?

- a) Antioxidante.
- b) Antibacteriano.
- c) Oxidante.
- d) Las respuestas a y b son correctas.

46. ¿Cómo se realiza la cocción al vacío?

- a) Mediante cocción tradicional y posterior envasado al vacío.
- b) Directamente en bolsas de plástico especiales.
- c) Ambas respuestas son correctas.
- d) Ambas respuestas son falsas.

47. ¿Cómo se denomina el sistema de enfriamiento mecánico o criogénico que hace disminuir la temperatura de los alimentos hasta un máximo de 10° C?

- a) Horno de cocción.
- b) Refrigerador.
- c) Abatidor.
- d) Enfriador.

48. ¿En qué consiste el sistema de producción en cadena caliente?

- a) Poner el alimento en temperatura adecuada justo antes de su consumo.
- b) Elaborar los platos en el momento en que van a ser consumidos.
- c) Elaborar platos calientes y conservarlos en refrigeración hasta su consumo.
- d) Todas las respuestas son correctas.

49. ¿Cuánto tiempo puede tardar un alimento en pasar de su temperatura de elaboración, a temperatura de congelación?

- a) 1 hora.
- b) 4 horas y media.
- c) 10 horas.
- d) 18 horas y media.

50. ¿A qué temperatura se deben mantener los alimentos refrigerados?

- a) Entre 0 y 3°C.
- b) -18°C.
- c) Entre 65 y 70°C.

d) Ninguna respuesta es correcta.

51. ¿Qué ventajas tiene la cadena fría refrigerada?

- a) Al producirse con antelación, se pueden llevar a cabo programas de control de calidad.
- b) Se optimiza la utilización de los recursos.
- c) La regeneración es más rápida que la descongelación.
- d) Todas las respuestas son correctas.

52. ¿Qué tipo de producto son las croquetas de pescado?

- a) De primera generación.
- b) De segunda generación.
- c) De tercera generación.
- d) De cuarta generación.

53. ¿De qué manera alargan la vida útil de los alimentos, los métodos de conservación?

- a) Impidiendo que los microorganismos se multipliquen en el alimento.
- b) Impidiendo que se produzcan reacciones químicas que deterioren los alimentos.
- c) Reduciendo el número de microorganismos que hay en un alimento.
- d) Todas son correctas.

54. ¿Cuál de los siguientes alimentos no es una conserva?

- a) Embutidos.
- b) Tallarines.
- c) Mojama.
- d) Yogur.

55. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones acerca de la congelación no es cierta?

- a) Es un método de conservación que se basa en la inhibición del crecimiento bacteriano.
- b) La más correcta es la congelación rápida, ya que la lenta puede deteriorar los alimentos.
- c) Se trata de mantener el alimento a una temperatura superior a -18°C .
- d) La ultra congelación equivale a congelación rápida.

56. ¿Cuál de estos productos no es válido para conservar alimentos por acidificación?

- a) Vinagre.
- b) Aceite.
- c) Limón.
- d) Todos acidifican.

57. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre la pasteurización es correcta?

- a) Es un tratamiento térmico que destruye los microorganismos patógenos, es decir, aquellos que pueden perjudicar la salud del consumidor.
- b) Se utiliza cuando un tratamiento de esterilización alteraría las características organolépticas del alimento.
- c) Como ofrece menos garantía que la esterilización, va acompañado de otros métodos de conservación como frío o envases tipo brick.
- d) Todas las afirmaciones anteriores son correctas.

58. ¿Qué son los productos de cuarta generación?

- a) La materia prima sin modificar.
- b) Los productos que han sufrido cualquier modificación
- c) Los congelados y ultracongelados.
- d) Los productos crudos envasados al vacío.

59. ¿Cuál es la temperatura máxima de conservación de un alimento congelado?

- a) - 18° C.
- b) +18 °C.
- c) 0 °C.
- d) 5°C.

60. ¿Cómo se deben mantener los alimentos deshidratados?

- a) A temperatura ambiente.
- b) Al vacío.
- c) El agua.
- d) No necesitan condiciones especiales.

61. Los boquerones en vinagre son un tipo de conserva de pescado. ¿En qué se basa?

- a) En la deshidratación.
- b) En la acidificación.
- c) En la liofilización.
- d) No están conservados.

62. ¿Qué es el encurtido?

- a) Un tipo de pepinillo.
- b) Un método de conservación que utiliza la temperatura.
- c) Un método de conservación que utiliza vinagre.
- d) Una forma de preparar pescado.

63. ¿Qué es la salmuera?

- a) Un tipo de pescado.
- b) Una especia.
- c) Sal disuelta en agua.
- d) Un método de conservación por frío.

64. ¿Qué alimentos se pueden salar para conservarlos?

- a) Pescados.
- b) Carnes.
- c) Hortalizas.
- d) Todos los anteriores.

65. ¿Para qué se utiliza el escabeche?

- a) Para enriquecer el sabor.
- b) Para conservar.
- c) Para disminuir la temperatura del producto.
- d) Las opciones a y b son correctas.

66. ¿Qué tipo de conservación se usa para los zumos de fruta?

- a) Esterilización.
- b) Deshidratación.
- c) Pasteurización.
- d) Congelación.

67. ¿Cómo se debe regenerar un producto refrigerado?

- a) Calentando hasta que el centro alcance los 70° C.
- b) Bajo el grifo.
- c) Calentando ligeramente
- d) Cocinando media hora.

68. ¿Qué método de conservación utiliza el vinagre como ingrediente conservador'?

- a) Adobo.
- b) Encurtido.
- c) Salazón.
- d) Las opciones a y b son correctas.

69. ¿Qué alimento dura más tiempo congelado?

- a) Carne.
- b) Pescado.
- c) Marisco.
- d) Hortalizas.

70. ¿Cómo se debe congelar el pescado?

- a) Entero y pelado.
- b) Fraccionado y sin más tratamiento.
- c) Entero, eviscerado, descamado o pelado.
- d) No se debe congelar

71. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones no es correcta?

- a) No se deben introducir latas de conserva una vez abiertas en el refrigerador.
- b) los géneros se deben meter en refrigerador en las cajas en que los sirvió el proveedor.
- c) No se deben introducir géneros calientes en el refrigerador.
- d) Los géneros no se deben envolver antes de meter en la nevera.

72. ¿Qué tipo de conserva es el jamón?

- a) Es un producto conservado por deshidratación.
- b) Es un producto conservado por refrigeración.
- c) Es un producto conservado por salazón.
- d) No es un producto conservado

73. ¿Qué es confitar?

- a) Modo de conservación de frutas, que consiste en cocerla con azúcar para aumentar la concentración e impedir el crecimiento bacteriano.
- b) Cocinar el alimento con su propia grasa o grasa añadida si es necesario, de manera que quede cubierto completamente para protegerlo de los microorganismos.
- c) Someter a los alimentos de origen vegetal a la acción del vinagre, con o sin sal, azúcares y otros condimentos.
- d) Ninguna es correcta.

74. ¿Cómo se pueden impedir que los microorganismos se multipliquen en el alimento?

- a) Aumentando la temperatura.
- b) Añadiendo agua.
- c) Acidificando el medio.
- d) Todas las respuestas son correctas.

75. ¿Qué efecto tiene el frío sobre los alimentos?

- a) Mata a los microorganismos, alargando la vida útil del alimento.
- b) Solidifica el agua, impidiendo que esté disponible para los microorganismos.
- c) Acidifica el medio, modificando su sabor.
- d) Las respuestas a y b son correctas.

76. ¿Qué efecto tiene el escaldado de las frutas?

- a) Inactivación de las enzimas.
- b) Endurecimiento de la piel.

- c) Conservación por largos periodos de tiempo.
- d) Todas las respuestas son correctas.

77. ¿Durante cuánto tiempo se pueden conservar las carnes refrigeradas?

- a) 3 o 4 días.
- b) 4 o 5 días.
- c) 1 semana.
- d) 1 mes.

78. ¿Qué efecto tiene el calor sobre los nutrientes?

- a) Oxidación de azúcares.
- b) Destrucción de grasas.
- c) Pérdida de algunas vitaminas.
- d) Desaparición de compuestos tóxicos.

79. ¿Qué método se puede utilizar para retrasar la maduración de frutas frescas?

- a) Congelación.
- b) Irradiación.
- c) Acidificación.
- d) Cocción.

80. ¿En qué consiste la liofilización?

- a) Eliminación del agua por sublimación.
- b) Adición de agua.
- c) Pulverización del alimento por fraccionamiento.
- d) Ninguna respuesta es correcta.

81. ¿A qué tipo de proceso han sido sometidas las anchoas en lata?

- a) Salazón por salmuera líquida.
- b) Salazón por salmuera seca.
- c) Deshidratación.
- d) Encurtido.

82. ¿Con qué tipo de alimento se prepara la compota?

- a) Con hortalizas.
- b) Con carne.
- c) Con aceites.
- d) Con fruta.

83. ¿Qué son los productos de tercera gama?

- a) Productos congelados no cocinados.
- b) Productos limpios precocinados y envasados.
- c) Productos totalmente preparados, cocinados, envasados al vacío y refrigerados.
- d) Alimentos crudos.

84. A la hora de almacenar alimentos, ¿qué está prohibido?

- a) Apilar las cajas.
- b) El almacenamiento de productos alimenticios junto a cualquier sustancia tóxica, almacenar alimentos no aptos para el consumo junto a los que sí lo son, o alimentos que no estén correctamente etiquetados y precintados.
- c) Almacenar productos por largos periodos de tiempo.
- d) Utilizar almacenes sin refrigeración.

85. ¿Cómo se colocarán los alimentos cuando sólo se dispone de una cámara?

- a) Las verduras arriba.
- b) En la parte más baja los platos preparados.
- c) Los platos elaborados arriba y los crudos más abajo.
- d) Las carnes en la parte más alta.

86. ¿Cuál de los siguientes alimentos no necesita refrigeración?

- a) La mermelada, que es una conserva de fruta.
- b) El beicon, que es una conserva de carne.
- c) El salmón ahumado, que es una conserva de pescado.
- d) Cualquier semiconserva.

87. Respecto al transporte de alimentos, ¿qué está prohibido?

- a) Transportar alimentos no aptos para el consumo junto a los que sí lo son.
- b) Transportar alimentos que no estén correctamente etiquetados y precintados.
- c) Transportar productos alimenticios junto a cualquier sustancia tóxica.
- d) Todas las respuestas son correctas.

88. ¿En cuál de los siguientes casos se desechará una lata de conserva?

- a) Cuando esté abollada u oxidada.
- b) Cuando el contenido presente un olor no característico.
- c) Cuando el contenido esté más blando de lo normal.
- d) Cuando presente alguno de los anteriores problemas.

89. ¿Cómo se debe evitar que se rompa la cadena del frío?

- a) Evitando comprar alimentos congelados.
- b) Cargando al máximo los congeladores.
- c) Abriendo las puertas el tiempo mínimo imprescindible.
- d) Protegiendo los alimentos con aluminio o plásticos autorizados para alimentos.

90. ¿Qué es un inventario?

- a) El registro de mercancía recibida.
- b) El registro de mercancía distribuida.
- c) Las existencias en almacén.
- d) El conjunto de entradas, salidas y existencias en almacén.

91. ¿Qué rotación se establecerá para los productos almacenados?

- a) Diaria.
- b) Semanal.
- c) Mensual.
- d) Depende del consumo y duración del producto.

92. ¿Qué refleja el albarán?

- a) El tipo de productos y la cantidad entregada.
- b) El tipo de productos y la cantidad solicitada.
- c) Las necesidades de una unidad de cocina.
- d) El importe que se debe satisfacer.

93. ¿Qué vehículos se utilizarán para el transporte de leche?

- a) Vehículos isotermos de fácil limpieza.
- b) Cualquier vehículo si la distancia de desplazamientos es superior a 200 kilómetros.
- c) Camiones congeladores.
- d) Vehículos similares a los utilizados para el transporte de fruta y verdura.

94. ¿Qué tipo de vehículo es necesario para el transporte de carnes congeladas?

- a) Isotermo.
- b) Frigorífico.
- c) De traslado urgente.
- d) Cualquier vehículo es válido.

95. Durante su transporte, ¿qué tipo de protección necesitan las grasas?

- a) A las altas temperaturas.
- b) A las bajas temperaturas.
- c) A la luz.
- d) Todas las respuestas son correctas.

96. ¿Qué hay que tener en cuenta a la hora de almacenar alimentos?

- a) Se deben colocar en pilas altas, aprovechando al máximo el espacio disponible.
- b) Se rotarán periódicamente.
- c) Las condiciones de temperatura y humedad serán siempre las mismas, independientemente del producto que se almacene.
- d) No es necesario que los productos estén etiquetados para su almacenamiento, pero sí para su venta.

97. ¿En qué consiste la rotación de los productos almacenados?

- a) Mover las cajas para que no se acumule polvo sobre ellos.
- b) Colocar delante los productos que se van adquiriendo, para consumirlos antes.
- c) Colocar en primer lugar los productos que ya estaban almacenados, y que tendrán fecha de caducidad más próxima, de manera que se consuman antes.
- d) Cambiar de cámara los productos frescos, para que no generen olor.

98. ¿Qué objetivos debe cumplir la gestión de un almacén?

- a) Gestión del presupuesto para alimentación.
- b) Control de existencias y previsión de necesidades.
- c) Mantenimiento de las condiciones adecuadas para cada alimento.
- d) Todas las respuestas son correctas.

99. ¿Cómo se denomina el documento interno que emite un departamento que solicita determinada mercancía al almacén?

- a) Factura.
- b) Albarán.
- c) Vale de salida.
- d) Pedido.

100. ¿Cómo se realizará el transporte de carnes?

- a) En vehículos cerrados, a temperatura ambiente.
- b) Recubiertas con telas blancas y limpias, y siempre en camiones congeladores.
- c) En vehículos isotermos si son carnes refrigeradas, y en vehículos frigoríficos si son carnes congeladas.
- d) En vehículos isotermos si son carnes congeladas, y en vehículos frigoríficos si son carnes frescas.

RESPUESTAS

1	D	31	B	61	B	91	D
2	B	32	C	62	C	92	A
3	C	33	A	63	C	93	A
4	C	34	A	64	D	94	B
5	D	35	B	65	D	95	D
6	A	36	D	66	C	96	B
7	D	37	C	67	A	97	C
8	A	38	C	68	D	98	D
9	D	39	B	69	A	99	C
10	B	40	D	70	C	100	C
11	B	41	B	71	B		
12	C	42	A	72	C		
13	D	43	B	73	B		
14	B	44	D	74	C		
15	A	45	A	75	B		
16	D	46	B	76	A		
17	D	47	C	77	A		
18	B	48	B	78	C		
19	A	49	B	79	B		
20	A	50	A	80	A		
21	B	51	D	81	B		
22	B	52	D	82	D		
23	A	53	D	83	A		
24	C	54	B	84	B		
25	C	55	C	85	C		
26	D	56	B	86	A		
27	A	57	D	87	D		
28	B	58	D	88	D		
29	D	59	A	89	C		
30	B	60	B	90	D		