

## **COCINA HOSPITALARIA CENTRALIZADA: CONCEPTO DE MARCHA ADELANTE.**

- 1. ¿Qué significa el concepto de marcha adelante?**
  - a) Que no se deben cruzar las vías "sucias" y "limpias".
  - b) Que los alimentos no deben volver atrás en el proceso.
  - c) Que la distribución de la cocina debe estar determinada por el proceso.
  - d) Todas las respuestas son correctas.
  
- 2. El servicio de Cocina Hospitalaria, ¿será propio o ajeno?**
  - a) Propio.
  - b) Ajeno.
  - c) Puede ser propio o ajeno.
  - d) Sea propio o ajeno, la cocina siempre estará situada en el centro.
  
- 3. ¿Qué ventajas tiene el sistema centralizado frente al descentralizado?**
  - a) Ahorro de materia prima.
  - b) Mayor higiene.
  - c) Mejor presentación y temperatura adecuada en el servicio.
  - d) Todas las anteriores son validas.
  
- 4. Según el principio de marcha adelante, ¿cuál de las siguientes afirmaciones son correctas?**
  - a) El proceso de emplatado irá en una sola dirección y no retrocederá en ningún momento.
  - b) La zona de lavado estará situada junto a la zona de preparación, para evitar que los platos sucios recorran largas distancias.
  - c) Los cubos de basura estarán al final de la zona de emplatado por si sobra algo, ya que los alimentos avanzarán desde las zonas sucias a las zonas limpias.
  - d) Todas las respuestas son correctas.
  
- 5. ¿Qué división de la cocina se puede hacer según los trabajos a realizar?**
  - a) Plonge.
  - b) Partidas.
  - c) Almacén.
  - d) Las opciones a y c son correctas.
  
- 6. ¿Quién se encarga de la preparación de pastas y arroces?**
  - a) Partida de salsero.
  - b) Partida de entremetier.
  - c) Partida de arrocero.
  - d) Pinche de cocina.
  
- 7. ¿Qué acción no se lleva a cabo en la zona de recepción de mercancías?**
  - a) Control de la mercancía recibida.
  - b) Registro de la mercancía. .
  - c) Almacenamiento de la mercancía.
  - d) Todas las acciones anteriores se llevan a cabo en la zona de recepción de mercancía
  
- 8. ¿Qué zona estará a continuación de la zona de recepción?**
  - a) Zona de almacenamiento.
  - b) Zona de preparación.
  - c) Zona de cocción.
  - d) Zona de acabado.

- 9. ¿Cuál será el orden correcto para la distribución de la Unidad de Cocina?**
- a) Transporte, recepción; preparación, cocción, almacén, lavado, distribución y acabado.
  - b) Transporte, recepción, almacén, preparación, cocción, acabado, distribución y lavado.
  - c) Lavado, distribución, preparación, almacén, recepción, transporte, cocción y acabado.
  - d) Recepción, transporte, preparación, cocción, almacén, acabado, lavado y distribución.
- 10. Si la gestión del Servicio de Cocina se externaliza, y la comida se elabora en las instalaciones del Hospital, ¿qué modalidad es aquella en la que la explotación de la Cocina corresponde al personal del Centro Hospitalario, pero la provisión de materia prima se lleva a cabo a través de un proveedor externo?**
- a) Unidad de producción externa.
  - b) Unidad de producción interna y provisión externa.
  - c) Unidad de producción mixta.
  - d) Internalización de la gestión.
- 11. ¿Qué características tiene la Cocina Hospitalaria Centralizada?**
- a) Alejamiento y aislamiento de los locales de Cocina de cualquier fuente de contaminación.
  - b) Fácil acceso desde la zona de recepción de materia prima a la cocina y de la cocina a la zona de distribución.
  - c) Suelos antideslizantes, con la debida inclinación hacia los sumideros para evitar acumulación de agua.
  - d) Todas las respuestas son correctas.
- 12. ¿Qué característica no debe tener la Cocina Hospitalaria Centralizada?**
- a) Espacio suficiente para la actividad a realizar; y para la circulación del equipamiento móvil,
  - b) Las tuberías y conductos de aire estarán a la vista, para evitar la acumulación de suciedad.
  - c) Las uniones entre paramentos serán redondeadas para facilitar su limpieza.
  - d) Habrá lavamanos suficientes, con sistema de accionamiento por pedal preferentemente, para facilitar el lavado higiénico de manos.
- 13. ¿Cuál de las siguientes tareas se llevará a cabo en la sección de preparación de verduras?**
- a) Pelado.
  - b) Cocción.
  - c) Desespinado.
  - d) Distribución.
- 14. ¿Qué función tienen los carros Isotérmicos?**
- a) Calentar los alimentos.
  - b) Mantener la temperatura de los alimentos.
  - c) Conservar los alimentos en refrigeración.
  - d) Regenerar los alimentos.
- 15. ¿Qué tipo de gestión tiene una Cocina Centralizada?**
- a) Gestión Interna
  - b) Autogestión
  - c) Gestión externa.
  - d) Externalización.

- 16. ¿En qué momento del proceso de producción se lleva a cabo la preparación de los alimentos?**
- a) Antes de la elaboración.
  - b) Después del emplatado.
  - c) Antes del almacenamiento.
  - d) Las opciones a y b son correctas.
- 17. ¿Qué ventajas presenta la Cocina Centralizada?**
- a) Máxima higiene.
  - b) Mejor presentación.
  - c) Menor desperdicio de alimentos.
  - d) Todas las respuestas son correctas.
- 18. ¿Qué tarea corresponde a la partida de despensero?**
- a) Elaboración de pastas.
  - b) Limpieza y fraccionamiento de aves.
  - c) Preparación de primeros platos.
  - d) Elaboración de segundos platos.
- 19. ¿Qué características tiene una cocina con distribución lineal?**
- a) La entrada y la salida se disponen en lugares opuestos.
  - b) La entrada y la salida se disponen hacia el mismo lugar.
  - c) El avance es siempre en el mismo sentido.
  - d) Las opciones a y c son correctas.

## RESPUESTAS

1. D
2. C
3. D
4. A
5. B
6. B
7. C
8. A
9. B
10. B
11. D
12. B
13. A
14. B
15. B
16. A
17. D
18. B
19. D