

TEST ALIMENTACIÓN Nº 1

1. **¿Cuál de los siguientes alimentos son ricos en proteínas?:**
 - a. Patatas, legumbres y frutos secos.
 - b. Verduras, hortalizas y frutas.
 - c. Leche y derivados.
 - d. Las contestaciones a y c son correctas.

2. **¿Qué es un contaminante en un alimento?:**
 - a. Un elemento que se incorpora de manera involuntaria al alimento y puede tener consecuencias negativas sobre la salud del consumidor.
 - b. La modificación del aspecto del alimento, principalmente en el color y en su consistencia.
 - c. La acumulación de microorganismos que pueda alterar el alimento
 - d. Ninguna de las tres afirmaciones anteriores es correcta.

3. **Respecto al mantenimiento de los cuchillos debemos tener en cuenta que:**
 - a. Se deben mantener siempre desinfectados y en un lugar apropiado.
 - b. Después de cada utilización, es aconsejable lavar con agua caliente y jabón.
 - c. No debe utilizarse el mismo cuchillo para trabajar con géneros de distinta índole.
 - d. Todas las respuestas son correctas

4. **Sumergir en agua hirviendo un género, manteniéndolo poco tiempo, se corresponde con la definición de:**
 - a. Empanar
 - b. Emborrachar
 - c. Cocer
 - d. Escaldar

5. **Añadir un líquido (agua, vino, vinagre) al utensilio donde se ha elaborado un ave, un pescado o una carne para recuperar la grasa o jugos depositados y caramelizados, se denomina:**
 - a. Caramelizar
 - b. Sazonar
 - c. Desglasar
 - d. Abrasar

6. **¿Cómo debe de ser un equipo APPCC?**
 - a. Multidisciplinario
 - b. Sus miembros tendrán una base común y entender el objeto del estudio
 - c. Los integrantes tendrán conocimientos de higiene alimentaria
 - d. Todas las respuestas son correctas

7. **¿Qué prerequisites son recomendables para una cocina hospitalaria que pretenda elaborar un plan de APPCC?**
 - a. Plan de formación de manipuladores de alimentos
 - b. Manual de buenas prácticas de higiene en la manipulación
 - c. Programa de limpieza, desinsectación y desratización.
 - d. Deberían disponer de todos los documentos anteriores.

8. **Las causas principales de la salmonelosis por contaminación cruzada, son las malas prácticas en la manipulación de alimentos y provocan en los consumidores de los comedores colectivos:**
 - a. Alergias
 - b. Infestaciones
 - c. Intoxicaciones

d. Infecciones

9. Los platos calientes deben servirse a una temperatura mínima de:

- a. 20°C
- b. 35°C
- c. 40°C
- d. 65°C

10. ¿Cuál de estos alimentos es una semiconserva?

- a. Tomate frito
- b. Arroz
- c. Anchoas
- d. Pan tostado

11. ¿Qué necesitan los microorganismos para desarrollarse?

- a. Sustancias químicas
- b. Condiciones favorables de temperatura, humedad y riqueza nutritiva
- c. Aditivos autorizados
- d. Asepsia e higiene.

12. ¿Cuál de los siguientes no es un riesgo controlado a través del sistema APPCC?

- a. Físico
- b. Químico
- c. Microbiológico
- d. Medioambiental

13. La gravedad de las toxiinfecciones es mayor en los siguientes colectivos:

- a. Los ancianos porque el sistema inmunológico ha perdido eficacia con la edad.
- b. Los niños porque todavía no han desarrollado todo el sistema inmunológico.
- c. Las dos afirmaciones anteriores son ciertas
- d. Cuando se produce una toxiinfección es igual su gravedad en todos los colectivos.

14. Según el código alimentario español, entre otras indicaciones, la etiqueta de los productos debe contener:

- a. La cantidad neta y bruta
- b. La fecha de caducidad
- c. Relación de ingredientes en orden decreciente
- d. Todas las respuestas son correctas

15. Para evitar que las patatas una vez peladas se oxiden y se pongan negras, se introducirán en:

- a. Zumo de limón
- b. Agua salada con un chorro de vino blanco
- c. Agua
- d. Agua con unas gotas de vinagre.

16. Se consideran manipuladores de mayor riesgo:

- a. Los dedicados a la actividad de elaboración y manipulación de comidas preparadas para venta, suministro y servicio directo al consumidor o a colectividades
- b. Aquellas otras que puedan calificarse como de mayor riesgo por la autoridad sanitaria competente, según datos epidemiológicos, científicos o técnicos
- c. Los dedicados a la actividad de transporte y distribución de las comidas
- d. Las opciones a y b son correctas.

17. La indicación de la cantidad neta no será obligatoria para los productos alimenticios, cuando esta cantidad sea inferior a:

- a. 2 gramos o 2 mililitros

- b. 3 gramos o 3 mililitros
- c. 4 gramos o 4 mililitros
- d. 5 gramos o 5 mililitros

18. Los huevos de categoría L, ¿qué peso deben tener?:

- a. 73 gramos o más
- b. Entre 63 y 73 gramos
- c. Entre 53 y 63 gramos
- d. Menos de 53 gramos

19. ¿Cuántos tipos de ahumados existen?:

- a. Uno
- b. Dos
- c. Tres
- d. Cuatro

20. La ionización es un método de conservación que consisten en:

- a. Mezclar gas carbónico, nitrógeno y oxígeno y está asociado a la refrigeración.
- b. Someter al alimento a radiaciones y tiene por objetivo, destruir los microbios y prolongar su conservación.
- c. Consisten en la extracción del aire que rodea el alimento y por ello se introduce en bolsa de plástico.
- d. Consiste en la esterilización de un género a más de 100°C en un embalaje estanco (vidrio o plástico).

21. En el caso de los productos alimenticios cuya duración sea inferior a tres meses, bastará indicar en el etiquetado:

- a. El mes y el año
- b. El día y el mes
- c. El día, mes y año
- d. El año

22. Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte, venta y, en su caso, servicio de las comidas preparadas conservadas a temperatura regulada con un periodo de duración inferior a 24 horas, será de:

- a. $\leq 3^{\circ}\text{C}$
- b. $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- c. $\leq 5^{\circ}\text{C}$
- d. $\leq 8^{\circ}\text{C}$

23. La cocción en blanco consiste en:

- a. Cocinar los alimentos a través del vapor.
- b. Proporcionar un medio rico en ácido y almidón.
- c. Sumergir los alimentos en una materia líquida.
- d. Elaboraciones de cocción mixta en medio graso.

24. La cocción por concentración consiste en:

- a. Cocer un alimento, mediante la inmersión en un líquido.
- b. Método de cocción que proporciona calor indirecto.
- c. Consiste en introducir un recipiente con los ingredientes a cocinar, dentro de otro recipiente.
- d. Cocer un alimento envasado a baja temperatura y durante un periodo de tiempo superior al utilizado en la cocción tradicional.

25. El método de cocinado escalfar se realiza:

- a. Introduciendo un alimento en el líquido hirviendo y en tiempo reducido.
- b. Cociendo un alimento a una temperatura inferior al punto de ebullición.

- c. Cociendo en vapor.
- d. Se basa en proporcionar un medio rico en ácido y almidón.

26. El corte Vichi se realiza:

- a. Corte para verduras cónicas.
- b. Corte a tiras inclinadas.
- c. Corte en rodajas en verduras cilíndricas.
- d. Corte en dados grandes.

27. Las berenjenas pertenecen al grupo de:

- a. Tallos
- b. Brotes y flores
- c. Frutos
- d. Raíces

28. Para clarificar un caldo, ¿qué productos utilizaremos?:

- a. Rodajas de patatas y verduras.
- b. Mantequilla, verduras y vino oloroso.
- c. Carne picada, verduras y claras de huevo.
- d. Yema de huevo, mantequilla y verduras.

29. Las quenefas están compuestas por:

- a. Pequeñas bolas de farsa de pescado o carne ligada con yema de huevo.
- b. Pequeños tomates confitados y aderezados con plantas aromáticas.
- c. Costrones de pan frito o tostado, huevo duro y dados de patatas.
- d. Colas de cangrejo ligadas con salsa Mantua.

30. El abanico se encuentra situado:

- a. En la carne carnosa del pescuezo.
- b. Adosado en la escápula, formando parte de la cabezada del lomo.
- c. Se extrae junto a la cinta de lomo en la parte final y posterior del lomo.
- d. Es la parte que envuelve las costillas por el exterior, viene a ser la envoltura externa de las costillas.

31. En el cordero el barón comprende:

- a. Las piernas traseras unidas con la silla.
- b. La pierna trasera y la silla a la altura de la riñonada.
- c. Los dos chuleteros unidos con sus correspondientes faldas.
- d. El carré deshuesado con riñón y bridado.

32. ¿Qué contenido mínimo de grasa tiene la leche semidesnatada?:

- a. 3%
- b. 2%
- c. 1,5%
- d. 0,5%

33. ¿A qué temperatura máxima se deberán receptionar las carnes frescas de ave?:

- a. $\leq + 4^{\circ}\text{C}$
- b. $\leq + 5^{\circ}\text{C}$
- c. $\leq + 6^{\circ}\text{C}$
- d. $\leq + 7^{\circ}\text{C}$

34. ¿Qué porcentaje mínimo de materia grasa tiene la doble nata?:

- a. 60%
- b. 55%
- c. 45%
- d. 40%

35. La llana es una pieza de la ternera y se encuentra en:

- a. La pierna
- b. La espaldilla
- c. El lomo bajo y cadera
- d. El lomo alto y pez

36. En los pescados planos la trancha incluye:

- a. Filetes desraspados de dicho pescado y de su parte central.
- b. Piel, carne y espina en sentido vertical.
- c. Filete sin piel ni espinas.
- d. Filete de pescado enrollado.

37. ¿Qué carne pertenece al grupo de carnes rojas?:

- a. Potro
- b. Cordero
- c. Cerdo
- d. Conejo

38. ¿Qué utilidad tiene la estameña?:

- a. Pasar las salsas y caldos
- b. Elaborar salteados
- c. Clarificar los consomés
- d. Montar nata de los bizcochos

39. ¿Con qué otro nombre se le conoce a la japuta?:

- a. Mujol
- b. Cherna
- c. Palometa
- d. Róbalo

40. La partida llamada entremetier elabora:

- a. Huevos, sopas y cremas, potajes, arroces, pasta y entremeses calientes
- b. Salsas calientes, estofados asado y glaseados
- c. Repostería, pastelería y confitura
- d. Racionamiento de carnes, pescado y platos fríos

41. Las jaleas de frutas están compuestas por:

- a. Frutas troceadas cocidas con azúcar
- b. Zumo de frutas cocidos con azúcar
- c. Frutas trituradas que pueden ir cocidas o sin cocer, con azúcar o sin azúcar
- d. Frutas peladas, troceadas y preparadas con ácido cítrico

42. ¿A qué temperatura deben conservarse los huevos?:

- a. Entre 3°C y 4°C
- b. Entre 5°C y 6°C
- c. Entre 7°C y 8°C
- d. Entre 9°C y 10°C

43. La cutícula forma parte del huevo y comprende:

- a. La membrana que aísla la clara de la cáscara.
- b. La membrana que aísla la yema de la clara.
- c. La sustancia calcárea porosa en función de la raza de la gallina.
- d. La película cerosa que recubre la cáscara y la protege de la penetración microbiana.

44. Las marinadas están compuestas por:

- a. Preparaciones líquidas, aromáticas y destinadas a aromatizar, enternecer y prolongar la conservación de carnes rojas y pescado.

- b. Preparaciones líquidas, aromáticas y aciduladas que se utilizan en pescado y carnes.
- c. Mezcla de elementos picados finamente y tamizados.
- d. Mezcla por lo general sólidas compuestas de verduras.

45. La membrana vitelina forma parte del huevo, ¿qué función tiene?:

- a. Mantener a la yema en el centro del huevo
- b. Aislar partes de la clara
- c. Aislar la yema de la clara
- d. Formar una cámara de aire

46. El azúcar invertido está compuesto por:

- a. Azúcar lustre, gelatina y almidón
- b. Azúcar (caramelo rubio) y gelatina
- c. Azúcar, agua, ácido y una sustancia alcalina
- d. Azúcar, agua, almidón y ácido

47. ¿Qué pieza comprende el pandero?:

- a. Pez, llana, brazuelo y morcillo
- b. Aguja, pescuezo, aleta, costillar, morrillo y pecho
- c. Tapa, contra, babillas y redondo
- d. Rabillo de cadera, cadera, redondo y contra de culata

48. ¿Qué son los bitoques?:

- a. Filete de ternera picado, con tiras finas de tocino.
- b. Pequeñas piezas en forma de cilindro con relleno de picadillos diversos.
- c. Pequeños filetes que se obtiene de los extremos de las piezas no muy grandes.
- d. Carne limpia y tierna, picada, ligada y sazonada a la que se le da forma redonda y ligeramente ovalada.

49. El rehogado se realiza:

- a. Con el fuego fuerte, destapado, normalmente precisa una elaboración anterior (blanqueado).
- b. A fuego lento y el recipiente tapado.
- c. Sumergiendo un género en un líquido hirviendo.
- d. Sumergiendo un género en grasa a baja temperatura.

50. El aparato denominado Termostato Roner se utiliza para realizar:

- a. Frituras.
- b. Cocción a altas temperatura.
- c. Cocción de productos a no más de 85° C.
- d. Ninguna de las respuestas anteriores es correcta

RESPUESTAS

1.	D.	26.	C
2.	A.	27.	C
3.	D.	28.	C
4.	D.	29.	A
5.	C.	30.	D
6.	D.	31.	A
7.	D.	32.	C
8.	C.	33.	A
9.	D.	34.	C
10.	C.	35.	B
11.	B.	36.	B
12.	D.	37.	A
13.	C.	38.	A
14.	D.	39.	C
15.	C.	40.	A
16.	D.	41.	B
17.	D	42.	A
18.	B	43.	D
19.	B	44.	A
20.	B	45.	C
21.	B	46.	C
22.	D	47.	B
23.	B	48.	D
24.	D	49.	B
25.	B	50.	C