

## TEST ALIMENTACIÓN Nº 2

- 1. ¿Cuáles de estos productos no debería recepcionar en una cocina por no estar dentro de la temperatura correcta de recepción?**
  - A) Carne picada a 8° C.
  - B) Filetes de merluza congelados a -19° C.
  - C) Tetrabrik de leche a temperatura ambiente.
  - D) Pollo a 3° C.
- 2. ¿Qué es la trazabilidad?**
  - A) Un prerrequisito para la detección de animales indeseables en cocina.
  - B) Un prerrequisito de limpieza y desinfección de las instalaciones.
  - C) Una técnica culinaria.
  - D) Un prerrequisito que permite rastrear un producto a lo largo del sistema de producción.
- 3. ¿Qué intervalo de temperatura se conoce con el nombre de “zona de peligro”, la temperatura más óptima donde crecen los microorganismos?**
  - A) De +5° C a +65°C.
  - B) De -18°C a +5°C.
  - C) De 0°C a +100°C.
  - D) Más de +65°C.
- 4. ¿Cuál de los siguientes métodos mata a las bacterias?**
  - A) Calentamiento.
  - B) Refrigeración.
  - C) Congelación
  - D) Lavado con agua.
- 5. ¿A qué temperatura deben de servirse los alimentos para garantizar la seguridad alimentaria?**
  - A) Más de +35°C en platos calientes y menos de +8°C en platos fríos.
  - B) Más de +65°C en platos calientes y menos de +8°C en platos fríos.
  - C) Más de +65°C en platos calientes y menos de +12°C en platos fríos.
  - D) Todas son correctas.
- 6. ¿Antes de empezar a trabajar debo?:**
  - A) Quitarme todos los objetos personales (pendientes, relojes, anillos, etc.)
  - B) Ponerme ropa exclusiva de trabajo.
  - C) Ponerme el gorro y todo el pelo dentro del mismo, incluido el flequillo.
  - D) Todas son correctas.
- 7. Para impedir la entrada de suciedad a las instalaciones de cocina:**
  - A) Dejaré que circule el aire, dejando puertas y ventanas abiertas.
  - B) Mantendré las puertas y ventanas cerradas.
  - C) Permitiré el paso de personas libremente por la cocina.
  - D) No se puede impedir que, entre la suciedad, es imposible.
- 8. Ante indicios de la presencia de animales indeseables en las instalaciones de cocina, debo:**
  - A) Limpiar la zona adecuadamente.
  - B) Comunicarlo al responsable del comedor para que tome medidas.

- C) Nada, ya lo verá nuestro responsable.
- D) a y b son correctas.

**9. ¿Dónde se tiene que guardar los productos de limpieza?**

- A) En almacén independiente o armario cerrado.
- B) En el almacén de los alimentos.
- C) Sobre la fregadera.
- D) Al lado de los fogones y las mesas de preparación, que estén siempre a mano.

**10. ¿Para qué se han de utilizar los paños de cocina?**

- A) Para secar superficies.
- B) Para eliminar la suciedad de las superficies.
- C) Para no quemarme al coger cosas calientes.
- D) Para secarme las manos.

**11. ¿En qué orden se considera que deberá corresponder la distribución de los distintos locales desde la entrada exterior?**

- A) Recepción de mercancías, almacenes y cámaras frigoríficas, preparación, aseo y vestuarios.
- B) Almacén y cámaras frigoríficas, preparación de mercancías, preparación, aseo y vestuarios.
- C) Aseo y vestuarios, recepción mercancías, almacenes y cámaras frigoríficas, preparación.
- D) a y c son correctas.

**12. A que grados debe estar la carne a su recepción.**

- A) Entre 2°C y 5°C.
- B) Entre 4°C y 5°C.
- C) Entre 3°C y 5°C.
- D) Entre 2°C y 4°C.

**13. Cuando preparamos una dieta con textura miel, ¿Qué consistencia debe tener?**

- A) Suavemente espesa.
- B) Moderadamente espesa.
- C) Extremadamente espesa.
- D) Las respuestas a y b son correctas.

**14. ¿Qué puntos NO tenemos en cuenta a la hora de almacenar los alimentos?**

- A) No almacenar nada en el suelo.
- B) La parte baja de las estanterías ha de estar completamente limpia.
- C) El almacén debe estar fresco con la máxima luz posible.
- D) El almacén debe estar fresco y seco con la mínima luz posible.

**15. En el desempeño de las funciones de operarios de servicios ¿cuál de las siguientes alternativas se considera un riesgo laboral?**

- A) Riesgo de incendio y explosión.
- B) Riesgo de fricción.
- C) Riesgo de suciedad.
- D) Todas son correctas.

- 16. En una dieta astringente para la diarrea ¿qué alimentos NO estarían aconsejados?**
- A) Arroz blanco y pasta cocida.
  - B) Pollo o pescado hervido o a la plancha.
  - C) Ensaladas, frutas crudas, leche.
  - D) Las respuestas a y b son correctas.
- 17. Posteriormente a la limpieza de ciertos productos tales como champiñones, alcachofas, etc... se guardarán hasta el momento de su consumo en:**
- A) Refrigeración.
  - B) En agua con sal.
  - C) Agua acidulada.
  - D) En agua con hielo.
- 18. ¿Qué ventajas presenta el horno mixto de convección-vapor con respecto a otros tipos de hornos?**
- A) Mayor rendimiento.
  - B) Menor retención del sabor.
  - C) Mayor consumo de energía.
  - D) Todas las respuestas son correctas.
- 19. Los alimentos se sirven fríos en la cadena fría porque:**
- A) No se les aplica ningún proceso de cocción.
  - B) Ya han pasado un proceso previo de cocción.
  - C) Las dos anteriores opciones son correctas.
  - D) Ninguna opción es correcta.
- 20. Si al pelar una hortaliza se ennegrece, ¿qué debemos hacer?**
- A) Meterla en agua con unas gotas de limón.
  - B) Restregarla con sal.
  - C) Limpiarla con unas gotas de lejía.
  - D) Envolverla en papel de aluminio durante 10 minutos.
- 21. Es aconsejable lavar las hortalizas que se consumen crudas:**
- A) Con agua salada.
  - B) Con agua y unas gotas de lejía.
  - C) Solamente con agua.
  - D) Con agua a la que se le añade unas gotas de limón.
- 22. ¿A que es debido el ennegrecimiento que presentan algunas hortalizas cuando se les quita la piel?**
- A) Al alto contenido en agua.
  - B) A los productos fertilizantes con los que son tratados.
  - C) A las bacterias y enzimas.
  - D) A la oxidación.
- 23. La brunoise es:**
- A) Un ramillete atado que se puede componer de perejil, laurel, tomillo, apio y verde de puerro.
  - B) Verdura picada en cuadraditos finos, zanahoria, apio, puerro o calabacín finamente cortados a dados que se utilizan por separado o juntos como guarnición.

- C) Pincho en el que se insertan trozos de alimentos, que después se asan al grill, a la parrilla o a la barbacoa.
- D) Carne, ave o pescado deshuesada, rellena y enrollada, generalmente escalfada o breseada.

**24. El corte vertical del pescado que incluye piel, carne y espina, en cualquier tipo de pescado, se denomina:**

- A) Rodaja.
- B) Suprema.
- C) Trancha.
- D) Darné.

**25. El medallón de pescado tiene un peso aproximado de:**

- A) Entre 50 y 75 g.
- B) Entre 100 y 150 g.
- C) Entre 150 y 200 g.
- D) Entre 200 y 250 g.

**26. El blanqueado de algunas hortalizas se realiza con objeto de:**

- A) Aclarar su color.
- B) Ablandarlas.
- C) Evitar su deterioro.
- D) Las respuestas b y c son correctas.

**27. Para mejorar su color, las hortalizas verdes, en general, se ponen a hervir:**

- A) En agua fría.
- B) En agua caliente.
- C) En agua hirviendo.
- D) Es indiferente.

**28. Son elementos básicos de un caldo blanco:**

- A) Agua, harina y limón.
- B) Agua, aceite y vinagre.
- C) Leche, harina y sal.
- D) Todas son correctas.

**29. El corte brunoise es equivalente al denominado:**

- A) Paisana gruesa
- B) Paisana fina.
- C) Juliana.
- D) Mirepoix.

**30. El corte de las hortalizas en tiras o bastones finos, se denomina:**

- A) Paisana.
- B) Juliana.
- C) Bastones.
- D) Ninguna es correcta.

**31. Las patatas denominadas puente nuevo, tienen forma:**

- A) Rectangular.
- B) Plana.
- C) Cuadrada.

D) Torneada.

**32. El tournedó se obtiene de:**

- A) La tapa.
- B) El solomillo.
- C) El lomo
- D) La cadera.

**33. El entrecote se obtiene de:**

- A) El solomillo.
- B) El lomo.
- C) La cadera.
- D) La contra.

**34. En general la pieza más tierna y jugosa de la pierna trasera de la res es:**

- A) La aguja.
- B) La cadera.
- C) La llana.
- D) La contra.

**35. La pieza más grande de la pierna trasera de la canal es:**

- A) La contra.
- B) El costillar.
- C) La tapa.
- D) La cadera.

**36. El ossobucco se extrae de:**

- A) El jarrete.
- B) El morcillo.
- C) El morrillo.
- D) Son correctas la a y la b.

**37. Para aplanar una vianda mediante golpes suaves, utilizaremos.**

- A) La mechadora.
- B) Las agujas de bridar.
- C) La espuela.
- D) La espalmadera.

**38. ¿Cuál de los siguientes no es un pez marino?**

- A) Abadejo.
- B) Cabrilla.
- C) Barbo.
- D) Cazón.

**39. Se trata de un termostato que permite crear una temperatura constante, de entre 5° y 100° C, para cocinar al baño maría. Es muy preciso, la temperatura en el recipiente es homogénea, lo que garantiza una cocción del alimento controlada.**

- A) Roner.
- B) Paco-jet
- C) Baño maría.
- D) Ninguna es correcta.

- 40. Recipiente de forma rectangular y bordes bajos, en los laterales menos anchos tiene asas. Se utiliza para introducir alimentos en los hornos.**
- A) Rustidera.
  - B) Placa de asados.
  - C) Gastronorm.
  - D) La a y b son correctas
- 41. La máquina denominada Pacojet se define como:**
- A) Máquina que tritura y convierte en puré o crema alimentos congelados sin esperar a descongelar.
  - B) Máquina que pica finamente toda clase de alimentos
  - C) Máquina utilizada para pasteurizar alimentos a una temperatura de 85° C.
  - D) Todas las respuestas son correctas
- 42. Señale cual es la máquina generadora de calor que permite cocinar un producto a la vez que realiza el vacío:**
- A) Mesa caliente.
  - B) Gastrovac.
  - C) Chafing-dish.
  - D) Pacojet
- 43. Indique para qué se usa la batería de cocina denominada escarchadora:**
- A) Realización de fritos variados.
  - B) Realizar farsas.
  - C) Ecurrir géneros.
  - D) Clarificar caldos
- 44. Señale cuál es la herramienta adecuada para filetear carnes y pescados:**
- A) Cuchillo cebollero.
  - B) Cuchillo de tranchelar
  - C) Cuchillo de media luna.
  - D) Puntilla
- 45. Las finas hierbas están compuestas por:**
- A) Cebollino, perifollo, estragón y perejil.
  - B) Cebollino, laurel, perejil y hierba buena.
  - C) Cebollino, estragón, eneldo y cilantro.
  - D) Cebollino, laurel y estragón
- 46. El aceite que se extrae de las pieles y huesos de las aceitunas, mediante disolventes autorizados, se denomina:**
- A) Aceite de oliva virgen.
  - B) Aceite de oliva refinado.
  - C) Aceite de orujo de oliva.
  - D) Aceite de oliva virgen extra
- 47. La nata denominada: nata delgada, se caracteriza por llevar en su composición:**
- A) 50% o más de materia grasa.
  - B) Entre el 30% y el 49% de materia grasa.
  - C) Entre el 29% y el 12% de materia grasa.
  - D) Entre el 40% y el 50% de materia grasa.

**48. Señale las aplicaciones gastronómicas que tiene el huevo:**

- A) Como plato, guarnición, rebozados, emulsionantes y elemento de ligazón.
- B) Como plato, guarnición y emulsionante.
- C) Como plato, rebozado y elemento de ligazón.
- D) Como plato, solamente

**49. La ultracongelación de los alimentos sería la congelación de los mismos a la temperatura de:**

- A) Conseguir  $-40^{\circ}\text{C}$  obteniendo  $-18^{\circ}\text{C}$  en el centro del producto, en 4  $\frac{1}{2}$  horas.
- B) Conseguir  $-20^{\circ}\text{C}$  obteniendo  $-10^{\circ}\text{C}$  en el centro del producto, en 4  $\frac{1}{2}$  horas.
- C) Conseguir  $-18^{\circ}\text{C}$  obteniendo  $-18^{\circ}\text{C}$  en el centro del producto, en 4  $\frac{1}{2}$  horas.
- D) Conseguir  $-20^{\circ}\text{C}$  obteniendo  $-18^{\circ}\text{C}$  en el centro del producto, en 4  $\frac{1}{2}$  horas.

**50. Con el método de conservación denominado "irradiación", podemos conseguir:**

- A) Jamones y embutidos.
- B) Quesos y salmónes.
- C) Salchichas y morcillas.
- D) Todas son correctas

**51. Los productos denominados de 4ª gama, son:**

- A) Carnes cortadas y envasadas.
- B) Pescados en conserva.
- C) Frutas y hortalizas frescas, lavadas y preparadas.
- D) Congelados

**52. Si sometemos a los alimentos a una temperatura de  $80^{\circ}\text{C}$  durante unos 20 minutos, estamos realizando el método de conservación denominado:**

- A) Irradiación.
- B) Esterilización.
- C) Pasteurización.
- D) Cocción

**53. El oreo es un sistema de conservación de alimentos, mediante el cual:**

- A) Eliminamos agua al producto.
- B) Aumentamos su volumen.
- C) Reducimos su sabor.
- D) Enfriamos el producto

**54. Mediante el método de conservación "irradiación". Podemos conseguir:**

- A) Más brillo en las frutas.
- B) Retrasa la maduración de las frutas.
- C) Mejora el sabor de las frutas.
- D) Acelerar la maduración de las frutas

**55. El sistema de envasado en atmósfera modificada, ¿se caracteriza por?**

- A) Utilización de condimentos para alargar la vida del producto.
- B) Utilización de aditivos para alargar la vida del producto.
- C) Utilización de gases inertes para alargar la vida del producto.
- D) Introducción de un alimento en un envase de plástico

- 56. A qué técnica de cocinado nos referimos cuando, sometemos a los géneros a un cocinado lento con otros ingredientes de condimentación como hortalizas, vino, agua o fondos.**
- A) Hervido.
  - B) Salteado.
  - C) Breseado.
  - D) Pochado
- 57. La técnica de cocinado que se realiza en gran cantidad de grasa a fuego lento sin que esta llegue a ebullición, se denomina:**
- A) Escalfar.
  - B) Pochar.
  - C) Confitar.
  - D) Escaldar
- 58. La técnica de cocinado la cual utiliza un envoltorio para que el producto cocinado, no pierda sus jugos, se denomina:**
- A) Glaseado.
  - B) Papillote.
  - C) En Cocotte.
  - D) Braseado
- 59. Dentro de la clasificación de las verduras están los rizomas, señale cuál es:**
- A) Espárragos.
  - B) Alcachofas.
  - C) Pepino.
  - D) Tomate
- 60. Qué son las minarinas?:**
- A) Grasas animales.
  - B) Grasas vegetales.
  - C) Grasas tanto vegetales como minerales.
  - D) Ninguna respuesta es correcta

## RESPUESTAS

1. A	41. A
2. D	42. B
3. A	43. C
4. A	44. C
5. B	45. A
6. D	46. C
7. B	47. C
8. D	48. A
9. A	49. A
10. C	50. C
11. A	51. C
12. C	52. C
13. B	53. A
14. C	54. B
15. D	55. C
16. C	56. C
17. C	57. C
18. A	58. B
19. C	59. A
20. A	60. C
21. B	
22. D	
23. B	
24. C	
25. A	
26. D	
27. C	
28. A	
29. B	
30. B	
31. A	
32. B	
33. B	
34. B	
35. A	
36. D	
37. D	
38. C	
39. A	
40. D	