

ALIMENTACIÓN Nº3

1. **Acaramelar es:**
 - a) Sazonar.
 - b) Dar brillo con jalea (zumo de frutas con azúcar) gelatina o grasa a un preparado.
 - c) Hacer pequeños surcos en la piel de algunas frutas o verduras con el fin de embellecerlas.
 - d) Bañar o cubrir con caramelo un preparado
2. **Una guarnición de tomate picado gruesamente sin piel ni pepitas y rehogado es:**
 - a) Una concasse.
 - b) Una cocotera.
 - c) Una chifonada.
 - d) Todas son correctas
3. **¿Con qué término italiano se designa la textura de la pasta cocida cuando presenta firmeza al ser mordida, no muy blanda por fuera y poco hecha en su interior?**
 - a) Risotto.
 - b) Al dente.
 - c) Carpaccio.
 - d) Todas son correctas
4. **El fricasé es:**
 - a) Hielo al que se ha golpeado para picarlo. Bebida que se enfría en hielo picado. Acción de incorporar hielo picado.
 - b) Surtido de fritos; también puede estar compuesto por una sola especie, como es el caso de la fritada de pimientos que, como dice la palabra, sólo contiene pimientos. A la fritada de verduras se le conoce como pisto o ratatouille.
 - c) Generalmente carne cortada en pequeños filetitos para una elaboración posterior. Setas cortadas a tiras.
 - d) Producto comestible natural, que generalmente se consume sin ningún tipo de elaboración.
5. **Si una persona padece brucelosis, ¿qué alimentos del menú se la puede haber provocado?**
 - a) Ensalada
 - b) Pescado al horno
 - c) Manzanas
 - d) Natillas
6. **¿Cuál es la base del guacamole?**
 - a) Aguacate.
 - b) Papaya.
 - c) Guayaba.
 - d) Tomate.
7. **¿Los insecticidas pueden resultar tóxicos en los alimentos?**
 - a) No, porque cuando se consume el alimento, el insecticida ya no es activo.
 - b) No, porque está prohibido su uso.
 - c) Si, cuando se consumen carnes crudas.
 - d) Si, si el alimento no se lava adecuadamente.
8. **¿De qué otra forma se denomina el trigo sarraceno?**
 - a) Alforfón
 - b) Alevín
 - c) Alfajor
 - d) Alhucema

- 9. La bebida a base de zumo de frutas o esencias de frutas ligeramente helado, ¿cómo se denomina?**
- a) Soufflé.
 - b) Flambé.
 - c) Sorbete.
 - d) Frapé.
- 10. ¿Cómo está elaborado el morcón?**
- a) Con carne de ternera cocida y desecada.
 - b) Con sangre y arroz.
 - c) Con carne de cerdo picada y adobada previamente aromatizada.
 - d) Con verduras cocidas.
- 11. La platija es un pez, ¿qué forma tiene?**
- a) Plano.
 - b) Redondo.
 - c) Cilíndrico.
 - d) No es un pez.
- 12. ¿Cuál de las siguientes medidas preventivas es eficaz frente a la anisomiasis?**
- a) Congelación.
 - b) Refrigeración.
 - c) Cocción.
 - d) Ahumado.
- 13. 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.
- 14. La mezcla de hortalizas cortadas, que se emplea para enriquecer salsas de asados y braseados se denomina:**
- a) Brunoisse.
 - b) Mirepoix.
 - c) Paisana.
 - d) Juliana
- 15. Poner jugo de limón o vinagre al agua para cocinar algunos platos es:**
- a) Albardar.
 - b) Acidular.
 - c) Acaramelar.
 - d) Sazonar.
- 16. Glasear es:**
- a) Coagular por medio de temperaturas de “menos cero” una mezcla de repostería llamada helado.
 - b) Tostar la superficie de un género en un horno fuerte, salamandra o gratinador.
 - c) Cubrir un preparado de pastelería con azúcar fondant, mermelada, azúcar glass.
 - d) Presionar con el rodillo, dándole movimiento de rotación de atrás hacia delante, sobre una pasta, para adelgazarla.
- 17. El fregado de suelos en zonas de mayor acumulación de grasas se hará con:**
- a) Agua caliente, mucha lejía y una mopa.
 - b) Agua fría y jabón con poca espuma.
 - c) Abundante agua caliente y lejías neutras.
 - d) Agua caliente y jabón verde.

- 18. ¿Qué diferencia existe entre un armario frigorífico y un timbre frigorífico? :**
- a) Las dimensiones.
 - b) La disposición que tienen.
 - c) Ninguna.
 - d) La dimensión interior (capacidad)
- 19. ¿Cómo se limpia el interior de las cámaras frigoríficas?**
- a) Con zotal.
 - b) Con jabón neutro.
 - c) Sin ninguno de los anteriores, sólo con agua.
 - d) Con detergente bactericida
- 20. Los cuchillos sucios, de haberlos empleado para cortar pescado crudo, ajos, cebolla o cualquier cosa de olor fuerte, deben lavarse:**
- a) Con aguarrás y agua caliente.
 - b) Siempre con agua caliente, quita mejor el olor.
 - c) Simplemente con agua fría.
 - d) Con agua caliente y lejía.
- 21. La besuguera se conoce también como:**
- a) Lubinera.
 - b) Salmonera.
 - c) Grasea.
 - d) Turbofera.
- 22. Una dotación ideal para la partida del salsero, dispondría, entre otros elementos de:**
- a) Baño maría, rustideras, freidora, módulo de cocina, etc...
 - b) Marmitas, hornos, refinadora, mezcladora-amasadora, etc...
 - c) Juego de cuchillos, moldes prensas, baño maría, rustideras, etc...
 - d) sólo el baño maría
- 23.Cuál de estos productos, al calentarse por encima de los 90° produce notable cantidad de toxinas**
- a) Mantequilla.
 - b) Azúcar.
 - c) Leche.
 - d) Aceite de orujo.
- 24. Los productos congelados almacenados deberán mantenerse a una temperatura**
- a) De 0° a -5°
 - b) De -5° a -10°
 - c) De -10° a -13°
 - d) De -18° a -20°
- 25. El descenso de calidad en un género es debido a:**
- a) Proliferación de microorganismos en el mismo.
 - b) Que la humedad rebajó el contenido del agua.
 - c) No producirse la lluvia antes de la siembra.
 - d) Adicionarle abonos orgánicos autorizados.
- 26.Cuál de estos nutrientes componen los alimentos:**
- a) Los hidratos de carbono.
 - b) Las vitaminas.
 - c) Los minerales.
 - d) Todas son correctas.
- 27.Cuál de estos alimentos tiene mayor calidad nutritiva:**
- a) Pescado.

- b) Verduras.
- c) Legumbres.
- d) Cereales.

28. Cuáles de estas vitaminas se pueden destruir muy fácilmente durante los procesos de conservación:

- a) Vitamina C.
- b) Vitamina D.
- c) Vitamina E.
- d) Vitamina K.

29. Los alimentos son sustancias que, una vez digeridas, aportan al organismo:

- a) Elementos a partir de los cuales el organismo puede producir energía.
- b) Elementos para el crecimiento, reparación y reproducción de las células.
- c) Elementos que regulan los dos procesos anteriores.
- d) Ninguna es correcta.

30. La leche y sus derivados son alimentos ricos en:

- a) Calcio.
- b) Proteínas.
- c) Vitamina A.
- d) Todas son correctas.

31. Teniendo en cuenta su composición y la función que cumplen primordialmente, los alimentos se clasifican en

- a) 5 grupos.
- b) 6 grupos.
- c) 8 grupos.
- d) 9 grupos.

32. El azúcar es un:

- a) Hidrato de carbono.
- b) Mineral.
- c) Proteína.
- d) Ninguna es correcta.

33. Las hortalizas y verduras pierden parte de la vitamina C:

- a) Por crecer expuestas a cualquier agente contaminante.
- b) Por el uso de unas gotas de lejía en el agua.
- c) Por la exposición.
- d) Por los procesos de cocción con el agua.

34. Aparte de pelar las patatas o similares, el pelador o económico nos sirve:

- a) Para pelar gambas.
- b) Como descorazonador de manzanas.
- c) Cortar grasas.
- d) Como abridor de latas.

35. Reducir una salsa, fondo u otro producto consiste en:

- a) Cubrir un género de salsa.
- b) Agregar nata, mantequilla, huevos, etc... A una salsa.
- c) Incorporar claras montadas a una salsa o fondo.
- d) Hervirlo para hacerlo más concentrado.

36. En una cocina la operación de "desbarasar" consiste en:

- a) Desocupar y limpiar el lugar o mesa de trabajo, recolocando cada herramienta en su lugar.
- b) Sumergir un pescado o carne en un recipiente con agua fría, para que pierda la sangre.
- c) Separar la grasa de un producto en elaboración.

d) Secar la humedad de un producto por medio de la evaporación.

- 37. La besuguera es un recipiente que además de cocer cierta clase de pescados, se utiliza:**
- a) Para cocer pastas.
 - b) Freír pescado.
 - c) Gratinar pescado.
 - d) No se aplica a ninguno de los tres supuestos.
- 38. Cuando queremos adelgazar los géneros utilizamos:**
- a) La espátula de madera.
 - b) La araña.
 - c) La espalmadera.
 - d) La mandolina.
- 39. El rondón, por su forma redonda y ancha se usa especialmente para:**
- a) Grandes guisos.
 - b) Elaboración de paellas.
 - c) Mantenimiento de hortalizas.
 - d) Cocer huevos, escalfar, escaldar tomates.....
- 40. ¿Cuáles serían las funciones principales del cuarto frío?**
- a) Elaboración de guarniciones calientes.
 - b) Recinto donde se almacena la basura.
 - c) Elaboración de sopas, purés y cremas.
 - d) Despiece, limpieza y fraccionamiento de carnes.
- 41. ¿Qué alimento se considera más perecedero en un ambiente de temperatura media de 15° C?:**
- a) El pescado.
 - b) Los huevos.
 - c) La margarina.
 - d) La lechuga.
- 42. ¿De qué leguminosa (vaina), se elabora un sucedáneo similar al chocolate? :**
- a) Del cacahuete.
 - b) Del guisante.
 - c) De la algarroba.
 - d) De la lenteja parda.
- 43. ¿Qué tipo de las hortícolas son las más propensas a contener parásitos? :**
- a) Las de raíz, o bulbos.
 - b) Las de hojas.
 - c) Frutos secos.
 - d) Tallos.
- 44. La mantequilla se obtiene por un proceso de:**
- a) Decantación en caliente de la leche.
 - b) Decantación en frío de la leche.
 - c) Centrifugado o emulsión de la leche.
 - d) Decantación en frío de la grasa de la leche y emulsión.
- 45. ¿Cuál bacterias puede llegar al alimento desde las vías altas respiratorias del manipulador?**
- a) Salmonella.
 - b) Estafilococo.
 - c) Escherichia coli.
 - d) Yersinia enterocolítica.

- 46. Para la elaboración de aves es preciso limpiarlas de vísceras, pero antes se realiza otra:**
- Saltearlas.
 - Afeitarlas.
 - Flamearlas.
 - Pocharlas en aceite muy caliente.
- 47. ¿En qué se sumergen algunas frutas y hortalizas, para una vez peladas evitar la oxidación?**
- En agua con sal.
 - En agua con lejía.
 - En agua con vino blanco.
 - En agua con zumo de limón.
- 48. Para eliminar la piel en los pimientos asados, lo mejor es:**
- Una vez asados, taparlos con un paño durante unos minutos y hacerlos sudar.
 - Es mejor pelarlos antes de asarlos.
 - Cortarlos en tiras porque esto facilita el pelado.
 - Los pimientos asados no se pelan.
- 49. El panaché se considera:**
- Una guarnición simple.
 - Una guarnición compuesta.
 - Una guarnición de arroz blanco.
 - No es una guarnición.
- 50. ¿Qué tiempo puede conservarse la carne picada?**
- 2 o 3 días.
 - No se debe conservar, se debe utilizar lo antes posible.
 - Una semana en el frigorífico.
 - Un día fuera del frigorífico.
- 51. Qué partida elaborará las ensaladas?**
- Pastelería
 - Salsero
 - Cuarto frío
 - Entremetier
- 52. ¿Por qué no se debe mezclar aceites de diferente origen?**
- Tienen distinto color.
 - Tienen distinto sabor.
 - Tienen distinto punto de fusión.
 - Tienen distinto punto de calentamiento.
- 53. ¿En cuál de las siguientes secciones de la cocina, encontraremos marmitas?**
- Salsero.
 - Entremetier.
 - Pastelero.
 - Cuarto frío.
- 54. ¿Dónde se encuentra la bacteria Yersinia enterocolítica?**
- En el intestino del hombre.
 - En el suelo y el agua.
 - En la carne de aves.
 - En el pescado crudo.
- 55. Si necesitáramos destruir las toxinas botulínicas en un alimento:**
- Lo congelaríamos 24 horas.
 - Añadiríamos alcohol.

- c) Lo herviríamos más de 20 minutos.
- d) Añadiríamos una gota de lejía.

56. ¿Qué fruta es la más sensible a las bajas temperaturas?

- a) La manzana.
- b) El plátano.
- c) El melocotón.
- d) Todas.

57. En una cocción, ¿qué sustancia nutritiva no se pierde en el agua?

- a) Fibra.
- b) Proteínas.
- c) Azúcares.
- d) Minerales.

58. ¿En qué fruta encontraremos ácido málico?

- a) Naranja
- b) Limón
- c) Pomelo
- d) Pera

59. ¿Qué condición indica calidad higiénica en el pescado?

- a) Ojos brillantes.
- b) Agallas de color vivo.
- c) Carne firme.
- d) Todas son correctas

60. ¿Para qué es bueno añadir limón en el agua de algunas frutas una vez peladas?

- a) Para ablandarlas.
- b) Para proteger las vitaminas.
- c) Para que no se oxiden.
- d) Es mejor añadir bicarbonato.

61. ¿Cuál sería el tiempo ideal para conservar una carne fresca de vacuno en el frigorífico?

- a) 2 días.
- b) 7 días.
- c) 12 días.
- d) 14 días.

62. ¿Qué es un capón?

- a) Un pato de 2 meses.
- b) Un pollo tomatero.
- c) Un pollo castrado.
- d) Una gallina joven.

63. Los aceites sobrantes que se filtran se utilizan para:

- a) Para evitar malos olores.
- b) Para eliminar partículas.
- c) Para evitar contaminaciones.
- d) Para eliminar gérmenes.

64. ¿Qué procedimiento no se debe emplear para descongelar un pescado?

- a) Ponerlo a temperatura ambiente.
- b) Sumergirlo en agua.
- c) Ponerlo en el frigorífico.
- d) La a y la b son correctas.

- 65. La suprema es:**
- Corte del pescado en forma de gruesas galletas.
 - Corte vertical de un pescado que comprende: piel, carne y espina central.
 - Corte de pescado sin espina, con piel o sin piel, según la clase,
 - Un pescado de gran tamaño.
- 66. ¿Qué característica principal tendremos en cuenta al seleccionar una merluza, una pescada o una pescadilla?**
- Que sea un pescado de mar azul.
 - El peso.
 - Que tengan las agallas de color rosa limpio.
 - Observar la cabeza y el interior del vientre.
- 67. ¿Cuál es la pieza más tierna y jugosa de la pierna, del despiece del vacuno añojo?**
- La cadera.
 - La tapilla.
 - El redondo.
 - La culata de contra.
- 68. En cocina, se denomina "bañar un alimento" a la acción de:**
- Lavar un alimento en agua fría.
 - Cubrir totalmente con salsa líquida, gelatina, etc, un género.
 - La esterilización de conservas.
 - Los alimentos no se bañan.
- 69. En cocina, se denomina "Barón":**
- A las 2 piernas traseras y la silla del cordero.
 - A un chuletón de añojo.
 - A un tubérculo muy carnoso y dulzón.
 - Un pez marino, alargado y de escasas escamas.
- 70. El áspic es:**
- Salsa atomatada y derivada de las salsas básicas.
 - Un plato frío en cuya composición interviene la gelatina....
 - Cordel utilizado para bridar aves.
 - Un recipiente de cierre hermético, que se utiliza para conservas
- 71. La brunoise es:**
- La forma de cortar géneros en cuadradillos pequeñísimos, generalmente hortalizas.
 - Crustáceo de la familia de los cangrejos.
 - Manojo de hierbas aromáticas variadas.
 - Bouche o vol au vent pequeño.
- 72. En cocina se denomina costrada a:**
- La pasta con que se recubre un preparado.
 - Cubrir las paredes de un molde o recipiente, con un género o papel.
 - La acción de asar viandas sobre parrilla.
 - Recubrir con gelatina un preparado
- 73. ¿A qué tipo de enfermedad denominamos toxiinfección alimentaria?**
- A cualquier enfermedad producida por los alimentos.
 - A las infecciones provocadas por los microorganismos presentes en los alimentos.
 - A las intoxicaciones provocadas por las toxinas de los microorganismos presentes en los alimentos.
 - Las respuestas b y c son correctas.

- 74. ¿En qué casos no se ven modificadas las características organolépticas de un alimento?**
- a) Cuando está contaminado y cambia su sabor.
 - b) Cuando se reblandece la carne.
 - c) En aquellos casos en que el alimento no presenta cambios en el olor, sabor o textura.
 - d) Cuando la fruta se oscurece por la oxidación.
- 75. Todo manipulador de alimentos debe respetar las siguientes normas de higiene:**
- a) Lavado de manos con agua caliente y jabón
 - b) Fumar, toser o estornudar sobre el alimento
 - c) Usar mascarilla exclusivamente para la manipulación de productos que se consumen en crudo
 - d) Todas son correctas
- 76. Señalar cuál de los alimentos es estable:**
- a) Carne
 - b) Conservas
 - c) Harina
 - d) Todos los alimentos son estables si se conservan adecuadamente
- 77. Señalar la respuesta falsa:**
- a) La salmonelosis es una toxiinfección alimentaria
 - b) La bacteria Salmonella se encuentra con frecuencia en la carne picada y los huevos
 - c) La salmonelosis se manifiesta con síntomas leves tras 3 días de incubación
 - d) Como medida preventiva se deben cocinar completamente los alimentos, hasta alcanzar una temperatura de 70° C en el centro del producto
- 78. ¿Qué es el botulismo?**
- a) Una toxiinfección alimentaria provocada por Clostridium, una bacteria que produce toxina botulínica.
 - b) Una intoxicación alimentaria provocada por transferencia de metales pesados de la lata de conserva al alimento.
 - c) Una infección alimentaria causada por un parásito.
 - d) Ninguna es correcta.

RESPUESTAS

1. D
2. A
3. B
4. C
5. D
6. A
7. D
8. A
9. C
10. C
11. A
12. A
13. D
14. B
15. B
16. C
17. C
18. C
19. D
20. D
21. A
22. A
23. A
24. D
25. A
26. D
27. A
28. A
29. C
30. D

31. B
32. A
33. D
34. B
35. D
36. A
37. D
38. C
39. D
40. D
41. A
42. C
43. B
44. C
45. B
46. C
47. D
48. A
49. B
50. B
51. C
52. D
53. B
54. B
55. C
56. B
57. A
58. D
59. D
60. C

61. B
62. C
63. B
64. D
65. C
66. B
67. A
68. B
69. A
70. B
71. A
72. A
73. D
74. C
75. A
76. C
77. C
78. A