

ALIMENTACIÓN Nº6

1. ¿Con qué fin se establecerán procedimientos de verificación?

- a) Corregir las desviaciones en los PCC.
- b) Comprobar el funcionamiento correcto del plan APPCC.
- c) Conseguir información a tiempo para evitar la pérdida del control de procesos.
- d) Ninguna de las respuestas son correctas.

2. ¿Qué tipo de registro llevarán los operadores de empresas alimentarias dedicados a la producción primaria?

- a) Enfermedades padecidas por los animales, o plagas en los vegetales.
- b) Resultados de análisis en el caso de animales pero no en el caso de vegetales.
- c) Naturaleza y origen en el caso de vegetales pero no de animales.
- d) Medicamentos utilizados para animales, exclusivamente cuando se comercialicen animales vivos, pero no para productos de origen animal.

3. Dieta aplicable a pacientes que requieren un aporte calórico y proteico muy elevado debido a situaciones de estrés metabólico que aumenta su gasto energético basal:

- a) Dieta 1.000 Kcal.
- b) Dieta 3.500 Kcal.
- c) Dieta 2.000 Kcal.
- d) Dieta 1.500 Kcal.

4. La mezcla de hortalizas cortadas, que se emplea para enriquecer salsas de asados y breseados se denomina:

- a) Brunoisse
- b) Mirepoix
- c) Bastones.
- d) Juliana.

5. Un recipiente alargado con tapa y rejilla para cocer en caldo corto piezas enteras de pescado, siendo de cobre estañado, acero inoxidable o aluminio, es:

- a) Una cacerola.
- b) Una lubinera.
- c) Una rustidera.
- d) Una besuguera

6. ¿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.

7. En relación con el rebozado, hay que tener en cuenta que:

- a) Consiste en pasar el género seco y sazonado por harina para después eliminar el exceso de ésta y sumergir el alimento en la grasa caliente hasta su cocción, retirada de la grasa y posterior escurrido.
- b) Se utiliza para géneros secos y sazonados pasados por harina, retirado el exceso de ésta se pasan por huevo batido y por último se cubren de pan rallado uniformemente para introducirlos en la grasa caliente hasta su total cocinado, y escurrido final.
- c) El género, que puede ser crudo o cocinado, escurrido y sazonado, es introducido en una pasta o envuelto con una masa de manera uniforme, y se introduce en la grasa hasta su total cocción y posterior escurrido.
- d) El género seco y sazonado se pasa por harina, se retira el exceso de ésta y se pasa por huevo batido inmediatamente en la grasa caliente hasta su total cocción y posterior escurrido y retirada de restos de huevo frito. Este método se le llama también a la romana.

8. Respecto al mantenimiento de los cuchillos debemos tener en cuenta que:

- a) Se deben mantener siempre desinfectados y ordenados 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.

9. ¿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.

10. ¿Qué afirmación es falsa?

- a) Los productores y exportadores deberán identificar a cualquier establecimiento que hayan suministrado un producto primario, si se lo solicita la Autoridad Competente.
- b) Los productores y exportadores deberán identificar al productor que le haya suministrado un producto primario, si se lo solicita la Autoridad Competente.
- c) Se permite a los establecimientos de venta al por menor, que suministren sus productos a establecimientos de comida preparada autorizados, siempre que estos estén sujetos Inspección en el Registro general sanitario de alimentos.
- d) Se permite a los establecimientos de venta al por menor, que suministren sus productos a establecimientos de comida preparada autorizados, siempre que el suministrador disponga de instalaciones y equipos adecuados y proporcionales para la obtención higiénica de su volumen de producción.

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

- a) Abadejo.
- b) Cabrilla.
- c) Barbo.
- d) Cazón.

12. ¿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.

13. ¿Cuál de los siguientes es un tipo de colador?

- a) Colador chino.
- b) Colador de muelle.
- c) Colador de te.
- d) Todas son correctas.

14. Culinariamente, emborrachar un alimento significa:

- a) Empapar un postre con almíbar. vino o licor.
- b) Marearlo en una sartén hasta que esté hecho.
- c) Hervirlo en alcohol.
- d) Todas las respuestas son correctas.

15. Para batir bizcochos, merengues almíbares, etc., usaremos:

- a) Una bresera.
- b) Un cocedor de vapor.

- c) Un perol.
- d) Una rustidera.

16. Sumergir en agua hirviendo un género, manteniéndolo poco tiempo, se corresponde con la definición de:

- a) Empanar.
- b) Emborrachar.
- c) Cocer.
- d) Escaldar.

17. Una guarnición de tomate picado gruesamente sin piel ni pepitas y rehogado es:

- a) Una concasse.
- b) Una cocotera.
- c) Una chiffonada.
- d) Todas son correctas.

18. ¿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.

19. ¿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.

20. ¿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.

21. ¿Cuál es la principal diferencia entre el bonito y el atún?

- a) Su tamaño.
- b) A diferencia del atún, el bonito tiene muchas aplicaciones
- c) El atún tiene carne sabrosa, y el bonito no.
- d) No hay ninguna diferencia, ya que se trata del mismo pez, en diferentes momentos de su desarrollo.

22. ¿En qué consiste brasear un alimento?

- a) Cocer un producto en agua hirviendo.
- b) Cocer lentamente un producto en su propio jugo, dentro de un recipiente tapado para evitar la evaporación de caldo.
- c) Cocer un producto dentro de un molde.
- d) Cocer un alimento en un recipiente con un poco de aceite o mantequilla moviéndolo constantemente para evitar que se pegue o tueste demasiado.

23. Una thermonix es:

- a) Un termo de agua caliente.
- b) Una herramienta usada exclusivamente para batir.
- c) Una variante de robot de cocina de múltiples aplicaciones, como batir, licuar, amasar, cocinar, etc.
- d) No es un aparato usado en la cocina.

24. En relación con el cuchillo de sierra, hay que saber:

- a) Que generalmente es usado para cortar el pan.
- b) Que tiene punta redonda
- c) Que tiene el filo de sierra.
- d) Todas las respuestas son correctas.

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

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

26. ¿Qué Reglamento europeo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece con carácter general un planteamiento integrado para garantizar la seguridad alimentaria desde el lugar de producción primaria hasta su puesta en el mercado o exportación?

- a) 852/2004.
- b) 853/2004.
- c) 854/2004.
- d) 852/2000.

27. Macerar significa:

- a) Añadir a un preparado un elemento de ligazón para espesarlo. Mezclar diversos ingredientes formando una única masa o género.
- b) Espolvorear con azúcar glas, también llamado azúcar lustra, un preparado dulce.
- c) Poner a remojar en vino, licor o aguardiente, artículos muy diversos (frutas, carnes), con el fin de que adquieran parte de su sabor.
- d) Poner géneros en compañía de vino, hortalizas y hierbas aromáticas, para ablandarlos aromatizarlos y conservarlos.

28. 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.

29. Los receptáculos de vehículos o contenedores usados para transporte de los productos alimenticios se mantendrán limpios y en buen estado. ¿Qué afirmación es la correcta?

- a) Sólo se utilizarán para transporte de productos alimenticios, y quedará prohibido el transporte de cualquier otra cosa.
- b) Sólo se utilizarán para transporte de productos alimenticios y, si se transporta cualquier otra cosa, deberá existir una separación efectiva de los productos para evitar la contaminación.
- c) Sólo se podrán transportar diferentes productos si éstos son líquidos.
- d) Todas las afirmaciones anteriores son falsas.

30. 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.

31. ¿A qué temperatura se deben conservar las comidas refrigeradas, por más de 24 horas?

- a) -18°C.

- b) 4°C.
- c) 8°C.
- d) 65°C.

32. ¿Cuál de estos ingredientes lleva la salsa holandesa?

- a) Yema de huevo.
- b) Tomate.
- c) Hierbabuena.
- d) Nata.

33. Las dietas sin restricción específica de nutrientes en las que el tratamiento culinario al que se someten los alimentos les confiere una textura que facilita su masticación y deglución, son:

- a) Dietas personalizadas.
- b) Dietas de consistencias modificadas.
- c) Dietas terapéuticas estándares.
- d) Dietas terapéuticas especiales.

34. Si al analizar comidas preparadas se superan los límites establecidos para los gérmenes patógenos, ¿qué ocurre?

- a) El procedimiento de autocontrol no funciona.
- b) Se revisarán los métodos de vigilancia.
- c) Los productos afectados serán retirados del mercado y del consumo humano.
- d) No ocurre nada.

35. Dentro de la clasificación de dietas terapéuticas estándares, ¿cuál tiene un aporte de 700 Kcal?

- a) Dieta de inicio.
- b) Dieta hipoproteica.
- c) Dieta blanda.
- d) Dieta hipograsa.

36. ¿Qué afirmación es falsa sobre el transporte de productos alimenticios?

- a) Los productos líquidos a granel se transportarán en contenedores exclusivos.
- b) El receptáculo del vehículo o contenedor para transporte de alimentos, nunca podrá utilizarse para transporte de productos no alimenticios.
- c) Los productos alimenticios se colocarán y protegerán para su transporte, de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación.
- d) Cuando sea necesario, los receptáculos de vehículos de transporte o contenedores, mantendrán los alimentos a la temperatura adecuada y controlada.

37. Respecto al material neutro usado como maquinaria en la cocina, hay que saber:

- a) Que el mismo está fabricado exclusivamente en acero inoxidable.
- b) Que el mismo está fabricado normalmente acero inoxidable, si bien se está empezando a utilizar una nueva generación de plásticos.
- c) No se usa como maquinaria en la cocina.
- d) Ninguna respuesta es correcta.

38. La partida formada por armarios frigoríficos, cámaras de fermentación, heladora-sorbetera y laminadora se llama:

- a) Cuarto frío.
- b) Salsero.
- c) Entremetier.
- d) Pastelería.

39. ¿Cómo debe 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.

40. ¿Qué marca el valor umbral del número de bacterias?

- a) El número de bacterias máximo que pueden tener todas las unidades de la muestra
- b) El número de bacterias mínimo que debe tener todas las unidades de la muestra.
- c) El número de bacterias para el que el alimento no se considera satisfactorio.
- d) Las respuestas a y c son correctas.

41. ¿Cuál de los siguientes no será un requisito de los lugares donde se manipulen alimentos?

- a) Superficies fáciles de limpiar, resistentes y tóxicas.
- b) Ventanas con mosquiteras desmontables.
- c) Sistemas de desagüe en el suelo.
- d) Ninguno de los anteriores es un requisito de estos locales.

42. ¿Cómo se define "comida preparada con tratamiento térmico"?

- a) Elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o precocinado de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada.
- b) Aquella comida preparada que, durante su elaboración, ha sido sometida en su conjunto a un proceso térmico tal que pueda ser consumida directamente o con un ligero calentamiento.
- c) Alimentos precocinados, que pueden comprarse así en comercio.
- d) Ninguna respuesta es correcta.

43. ¿Qué prerequisites son recomendables para una cocina hospitalaria que pretenda elaborar un plan 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) Deberán disponer de todos los documentos anteriores.

44. Las mesas de trabajo se fregarán con:

- a) Agua y lejía.
- b) Agua jabonosa.
- c) Agua limpia con bactericida.
- d) Producto desincrustante.

45. Una limpieza inadecuada de los equipos de producción:

- a) Puede contaminar los alimentos.
- b) Siempre los contaminará.
- c) Sólo los contaminará si entran en contacto con los alimentos.
- d) Ninguna es correcta.

46. La dieta astringente:

- a) Es aplicable a pacientes con problemas de hemoglobina.
- b) Es aplicable sólo a diabéticos.
- c) Es aplicable a pacientes con proceso diarreico moderado.
- d) Es aplicable a pacientes que requieren una rápida pérdida de peso.

47. ¿Qué ventajas tienen los amonios cuaternarios como desinfectantes?

- a) Forman espumas.
- b) Su acción es de larga duración.

- c) Es insensible a la materia orgánica.
- d) Es eficaz contra todo tipo de microorganismos.

48. ¿Qué se pretende con la aplicación del Real Decreto 640/2006?

- a) Facilitar la aplicación de la normativa europea.
- b) Establecer nuevas normas de higiene.
- c) Dar indicaciones sobre la acreditación de manipuladores de alimentos.
- d) Ninguna respuesta es correcta.

49. ¿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.

50. ¿Cuál de estos tensioactivos no tiene carga es solución acuosa?

- a) Aniónicos.
- b) Catiónicos.
- c) No iónicos.
- d) a y b son correctas

51. ¿Qué es el *Mignon*?

- a) Medallón pequeño de solomillo.
- b) Medallón grande de merluza.
- c) Suprema de pescado.
- d) Codillo.

52. En la limpieza de la vajilla, el primer lavado se realiza:

- a) Con productos desincrustantes y poder bactericida.
- b) Con elementos restauradores.
- c) Con elementos anticalcáreos.
- d) Con elementos oxigenados.

53. ¿Qué requisitos generales deben cumplir las dietas?

- a) Aportar suficiente energía.
- b) Completa y equilibrada.
- c) Adecuada para el objetivo previsto.
- d) Todas las respuestas son correctas.

54. Decir qué afirmación es correcta:

- a) La canal incluye la carne y todas las vísceras del animal.
- b) Los derivados cárnicos son productos alimenticios preparados total o parcialmente con carnes o despojos sometidos a operaciones específicas.
- c) Los productos tales como solomillo, entrecot, bistec, chuletas, etc., se consideran derivados cárnicos.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

55. ¿Qué indica la fórmula dietética?

- a) El reparto del aporte calórico entre las distintas tomas.
- b) El contenido de los alimentos ingeridos a lo largo del día, tanto cuantitativamente como cualitativamente.
- c) La especificación de menús completos y la distribución semanal.
- d) La estructura básica del menú diario.

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

- a) Consomé.
- b) Zumos de fruta.

- c) Infusiones.
- d) Todas las anteriores.

57. ¿Cómo se denomina la leche modificada por acción microbiana?

- a) Leche enriquecida.
- b) Leche desnatada.
- c) Leche fermentada.
- d) Leche adicionada de aromas.

58. Las dietas pueden ser:

- a) Terapéuticas especiales.
- b) Basa/es y de consistencias modificadas.
- c) Terapéuticas estándares y personalizadas.
- d) Todas las anteriores.

59. ¿Cómo influye el uso de productos eficaces en la limpieza?

- a) Aumentando la acción mecánica.
- b) Mejorando la acción química.
- c) Aumentando el tiempo.
- d) Disminuyendo la temperatura.

60. ¿Cuál de los siguientes se considera punto de control crítico en cualquier caso?

- a) Proceso de cocción.
- b) Distribución.
- c) Recepción de materias primas.
- d) Proceso térmico de esterilización.

61. ¿Qué ventajas tiene el uso de nuevas tecnologías con respecto al sistema tradicional?

- a) Realización del trabajo con mayor antelación.
- b) Aumento de eficacia y minimización de costes, gracias a la centralización de la producción.
- c) Informatización de gran parte del proceso.
- d) Todas las respuestas son correctas.

62. La dieta exenta de proteínas vacunas tendrá un aporte de:

- a) 2.200 Kcal, de las que el 20% provienen de proteínas, 50% de hidratos de carbono y 30% de lípidos.
- b) 2.000 Kcal, de las que el 15% provienen de proteínas, 50% de hidratos de carbono y 35% de lípidos.
- c) 2.300 Kcal, de las que el 22% provienen de proteínas, 50% de hidratos de carbono y 28% de lípidos.
- d) 2.300 Kcal, de las que el 18% provienen de proteínas, 50% de hidratos de carbono y 32% de lípidos.

63. Si preparamos una dieta equilibrada, ¿qué porcentaje de grasas debe llevar?

- a) 30-35 %.
- b) 50-60 %.
- c) 12-15 %.
- d) 5-7 %.

64. ¿Qué otros factores son importantes a la hora de diseñar un menú?

- a) Que las necesidades nutricionales sean las mismas independientemente del colectivo del que se trate.
- b) Los hábitos alimentarios.
- c) Que se utilicen alimentos variados, independientemente de la estación del año, y la localización geográfica.
- d) Todas las respuestas son correctas.

65. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es falsa?

- a) El pescado tiene menos grasas saturadas y menos colesterol que algunas carnes.
- b) El pescado azul tiene mayor valor calórico que el blanco.
- c) El pescado fresco tiene mayor valor nutritivo que el congelado.
- d) Todas son falsas.

66. ¿En qué factores no se centrará la evaluación de las dietas?

- a) Aseguramiento de la adecuación nutricional.
- b) Valoración de la satisfacción del cliente.
- c) Estudio de la salud del paciente.
- d) A y b son correctas.

67. ¿Cuál de las siguientes partes del vacuno es carne de segunda categoría?

- a) Babilla.
- b) Aguja.
- c) Morcillo.
- d) Falda.

68. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es falsa?

- a) Lo más habitual es repartir el aporte energético en cinco tomas, de las cuales la comida es la toma principal, por ser la de mayor aporte energético, 30 - 35% VCT.
- b) Si hay alguna indicación terapéutica sobre algún nutriente, no será necesario indicarlo en la fórmula.
- c) El menú se estructurará de manera que se consuman a lo largo del día alimentos de todos los grupos en una proporción adecuada.
- d) La puesta en marcha de un plan dietético consiste en llevar a cabo la realización de los menús, así como en dar a conocer el plan a todas las personas y estamentos implicados.

69. ¿Cuál de los siguientes, no es un método de conservación al vacío?

- a) Vacío normal.
- b) Vacío compensado.
- c) Vacío continuo.
- d) Vacío al natural.

70. ¿En qué fase del proceso de limpieza se aplica detergente disuelto en agua y se deja actuar durante un tiempo, para que se desprenda la capa de suciedad?

- a) Lavado.
- b) Prelavado.
- c) Enjuague.
- d) Desinfección.

71. Decir qué afirmación es correcta:

- a) La leche esterilizada es leche natural, sometida a un proceso tecnológico, tal que asegure la destrucción de los microorganismos y la inactividad de sus formas de resistencia.
- b) La leche evaporada es leche esterilizada a la que se le añade agua.
- c) Leche condensada es la leche higienizada y concentrada por eliminación de agua, sin añadirle azúcares.
- d) Leche en polvo es aquella que se congela y posteriormente se tritura.

72. ¿Qué es un lechal?

- a) El cordero que se sacrifica entre los 4 y 6 meses de vida.
- b) El cordero que tiene entre 15 días y 2 meses y medio cuando es sacrificado.
- c) Un cordero nacido en invierno y sacrificado en primavera.
- d) Cordero que ha sido sobrealimentado.

73. El personal del sector de lavado, además de su uniforme, debe usar:

- a) Delantales y guantes.
- b) Guantes, delantales plásticos y botas.
- c) Guantes y botas.
- d) Guantes, delantales plásticos y paños de secado.

74. ¿Qué tipo de alimento son los guisantes?

- a) Verduras.
- b) Hortalizas.
- c) Legumbres frescas.
- d) Legumbres secas.

75. ¿Qué es un producto sucedáneo?

- a) Todo producto que tiene un sabor distinto al esperado.
- b) Todo producto que sustituye un alimento por otro, sin que el consumidor lo note.
- c) Todo producto que, sin fines engañosos o fraudulentos, pretenda sustituir en todo o en parte a un alimento.
- d) Producto esencial en la dieta.

76. ¿Está permitida la adición de glucosa a la nata?

- a) No.
- b) Sí, en una proporción inferior al 10% en peso.
- c) Sí, en una proporción superior al 10% en peso.
- d) No está permitido adicionar glucosa, pero sí sacarosa.

77. ¿Cuáles de estas carnes de vacuno son de primera?

- a) Morcillo, aleta y lomo.
- b) Pescuezo, falda y rabo.
- c) Lomo aguja y aleta.
- d) Redondo, contra y rabillo de cadera.

78. ¿Qué peso tienen los huevos de tamaño L?

- a) 43-53 gr
- b) 52-63 gr
- c) 63-73 gr
- d) 73- 83 gr

79. Para introducir alimentos a freír en una fritura y poder escurrirlos directamente al sacarlos usaremos:

- a) La rejilla.
- b) La cesta de alambre.
- c) El escurridor.
- d) El perol

80. ¿Cuáles son los nutrientes que proporcionan energía?

- a) Agua, minerales y vitaminas.
- b) Hidratos de carbono, grasas y proteínas.
- c) Hidratos de carbono, proteínas y vitaminas.
- d) Grasas, minerales y vitaminas.

81. ¿Qué función tiene el glucógeno?

- a) Reserva grasa.
- b) Reserva proteica.
- c) Reserva energética.
- d) Reserva mineral

82. Para la prevención de los riesgos ocasionados por fuga de gases se colocará una red de detectores, que actuarán sobre un elemento de corte automático sobre la acometida del gas que no podrá abrirse hasta tanto no hayan desaparecido los vestigios de gas en el ambiente, situados a unos:

- a) 150 cm del suelo y próximos a los aparatos de consumo.
- b) 5 cm del suelo y próximos a los aparatos de consumo.
- c) 80 cm del suelo y próximos a los aparatos de consumo.
- d) 15 cm del suelo y próximos a los aparatos de consumo.

83. ¿Cómo se denomina el tocino entreverado que ha sido sometido a operaciones de ahumado, salazón o adobo?

- a) Panceta.
- b) Bacon.
- c) Papada.
- d) Lomo.

84. Indique cuál de las siguientes formas no es un método de cocción de los alimentos:

- a) Por radiaciones, a través de rayos infrarrojos.
- b) Por agua que contienen los alimentos, como los estofados.
- c) Por la incorporación de aditivos, como ensaladas.
- d) Por aire caliente, a través de horno.

85. No es un tipo de cocción:

- a) Por concentración.
- b) Por disolución.
- c) Por expansión.
- d) Por concentración y expansión.

86. ¿Cuál de los siguientes tipos de cocinado no se encuadran en la cocción de alimentos por concentración?

- a) El gratinado.
- b) El asado.
- c) La parrilla.
- d) El salteado.

87. Una característica de la cocción a través de la fritura es:

- a) Que se debe tener en cuenta a la hora de freír la humedad del alimento a cocinar y nunca debe pasar el punto crítico de temperatura.
- b) El recipiente destinado a freír los alimentos debe ser material anticorrosivo, que no pueda alterar las características de la grasa ni de los alimentos.
- c) Las grasas a utilizar deben ser aptas para el consumo y no pueden comunicar sabores que no sean los propios del alimento.
- d) Todas las respuestas son correctas.

88. El método de concentración que consiste en cocer un alimento junto a una guarnición en un papel untado de grasa y cerrado herméticamente, se denomina:

- a) Cocción al horno en baño María.
- b) Cocción al horno en Papillote.
- c) Gratinado.
- d) Salteado.

89. Según el Código Alimentario Español, ¿en qué grupo de alimentos se incluye al tomate?

- a) Verduras.
- b) Hortalizas.
- c) Frutas carnosas.
- d) Frutos oleaginosos.

90. Si un huevo tiene la clara de color verdoso, ¿qué le ocurre?

- a) Se desecará.
- b) Está defectuoso.
- c) Es un huevo de oca.
- d) Está en perfectas condiciones.

91. ¿A qué es debido el ennegrecimiento que presentan algunas hortalizas cuando se les quita la piel protectora?

- a) Al alto contenido en agua.
- b) A los productos fertilizantes con los que son tratados.
- c) A las bacteria y enzimas.
- d) A la oxidación.

92. La "brunoise" es:

- a) Un ramillete atado que se puede componer de perejil, laurel, tomillo, apio y verde de puerro.
- b) Verdura picada en cuadradillos finos, zanahoria, apio, puerro o calabacín finamente cortados a dados que se utilizan por separado o juntos como guarnición clásica del consomé.
- c) Pincho en el que se insertan trozos de alimentos que después se asan al grill, a la parrilla o la barbacoa.
- d) Carne, ave o pescado deshuesada, rellena y enrollada; generalmente escalfada o braseada.

93. Señale cuál de los siguientes términos se corresponde con la siguiente definición: "Cortar en láminas gruesas y sesgadas un género":

- a) Escalopar.
- b) Laminar.
- c) Entallar.
- d) Espalmar.

94. El "ossobucco" se extrae de:

- a) El jarrete.
- b) El morcillo.
- c) El morrillo.
- d) Son correctas las respuestas a) y b).

95. Para granular queso o pan utilizaremos:

- a) La peladora.
- b) La ralladora.
- c) La cortadora.
- d) La trinchadora.

96. La dotación del cuarto frío será:

- a) Cámara de descongelación, cámara frigorífica, laminadora, heladora-sorbetera.
- b) Ahumadero, cocedero de mariscos, cuarto de pescado, cuarto de verduras.
- c) Carro frío, mesa fría de trabajo con superficie de mármol, cámara de fermentación.
- d) Turbotera, marmitas, módulos de cocina, cámara congeladora.

97. ¿De qué clase es la carne de pavo que no tiene golpes ni roturas?

- a) A.
- b) B.
- c) C.
- d) D.

98. El cometido de la Partida de Salsero no es la preparación:

- a) De las salsas calientes y los fondos oscuros que necesiten tanto la propia partida como las demás.
- b) De los asados en sus distintas modalidades.

- c) De todos los platos de carnes y aves.
- d) De las chacinas.

99. Los recipientes utilizados para hornear ciertos alimentos confiriéndole una forma determinada, reciben el nombre de:

- a) Moldes.
- b) Cacerola.
- c) Espátula.
- d) Chaira.

100.Cuál de las siguientes no es una de las condiciones necesarias en los almacenes:

- a) Los comestibles se almacenarán sobre estanterías y plataformas enrejadas.
- b) La presencia de un lavamanos de pedal es obligatoria, así como el disponer de una toma de agua con boca de riego y manguera en sitio cercano fuera del almacén.
- c) Su comunicación con el almacén general será directa, evitando los escalones.
- d) No debe entrar directamente la luz del sol y la iluminación artificial será al menos de 50 lux.

101. ¿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.

102. No es una precaución a tener en cuenta en relación con los hornos microondas:

- a) Realizar una limpieza meticulosa del interior del aparato (los restos de los alimentos absorben la energía y reducen la eficacia del horno).
- b) No introducir alimentos en recipientes herméticos; pueden explotar por acción del calor.
- c) No usar platos decorados con metales.
- d) Proteger los alimentos líquidos para evitar su desecación superficies.

103. 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

104. El cuchillo de medio golpe se utiliza para:

- a) Separar las piezas de unares.
- b) Cortar huesos pequeños.
- c) Cortar toda clase de fiambres, jamones, etc.
- d) Cortar carnes y pescados.

RESPUESTAS

1	B	33	B	65	C	97	A
2	A	34	C	66	C	98	D
3	B	35	A	67	C	99	A
4	B	36	B	68	B	100	D
5	B	37	B	69	D	101	A
6	A	38	D	70	A	102	D
7	D	39	D	71	A	103	A
8	D	40	A	72	B	104	D
9	B	41	A	73	B		
10	C	42	B	74	C		
11	C	43	D	75	C		
12	D	44	B	76	B		
13	D	45	C	77	D		
14	A	46	C	78	C		
15	C	47	B	79	B		
16	D	48	A	80	B		
17	A	49	C	81	C		
18	A	50	C	82	D		
19	D	51	A	83	B		
20	B	52	A	84	C		
21	A	53	D	85	B		
22	B	54	B	86	A		
23	C	55	B	87	D		
24	D	56	D	88	B		
25	D	57	C	89	C		
26	A	58	D	90	A		
27	C	59	B	91	D		
28	B	60	C	92	B		
29	B	61	D	93	A		
30	C	62	D	94	D		
31	B	63	A	95	B		
32	A	64	B	96	B		