

TEST N° 5 - REPASO PRIMEROS TEMAS

1. La cocina la podemos dividir en:

- a) cuarto frío, cuarto caliente, cuarto congelado.
- b) Cuarto abierto, cuarto cerrado, cuarto mixto.
- c) Cuarto frío, salsero, *entremetier*, pastelería.
- d) Salsero, mayonesero, pastelería, panadería.

2. La dotación del *entremetier* será:

- a) Baño maría, rustideras, braseras.
- b) Tabla trinchera, mesa frigorífica de trabajo, marmitas.
- c) Módulo de cocina, freidoras, besugueras, turbotera.
- d) Todas son correctas.

3. La partida formada por módulo de cocina, braseras, rustideras, baño maría, freidoras, mesa frigorífica de trabajo, tabla trinchera se llama:

- a) Salsero.
- b) Entremetier.
- c) Pastelería.
- d) a y b son correctas.

4. La partida formada por cámaras frigoríficas, cámara de congelación, balanza de gran pesada, picadora de carnes, tajo para carnes se llama:

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

5. Señale la opción errónea. Un cuarto frío debe contar con:

- a) Cocedero de mariscos.
- b) Marmitas.
- c) Cámara de congelación.
- d) Carro frío.

6. 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 los demás.
- b) De los asados en sus distintas modalidades.
- c) De todos los platos de carnes y aves.
- d) De las chacinas.

7.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 será al menos de 50 lux.

8. Una marmita es:

- a) Una sartén antiadherente para dietas sin sal.
- b) Una olla de metal con tapadera ajustada y sin asas.
- c) Un cazo para hervir los alimentos al vapor.
- d) Una olla de metal con tapadera ajustada con una o dos asas.

9. La mesa caliente es un mueble metálico para calentamiento, por electricidad, gas ciudad o propano o vapor, a temperaturas menores de:

- a) Cien grados centígrados.
- b) Ochenta grados centígrados.
- c) Cincuenta grados centígrados.
- d) doscientos grados centígrados.

10. El abatidor permite la bajada de temperatura de:

- a) 35° C hasta 2-4 ° C en un tiempo máximo de tres horas.
- b) 45° C hasta 1-3° C en un tiempo máximo de tres horas.
- c) 55° C hasta 2-5° C en un tiempo máximo de una hora.
- d) 65° C hasta 3-5° C en un tiempo máximo de dos horas.

11. ¿Cuál de los siguientes términos se refiere a una máquina generadora de calor que funciona con carbón vegetal?

- a) Prusiana.
- b) Moledora.
- c) Trinchadora.
- d) Sauté.

12. ¿Cuál de los siguientes materiales no es de los más usados para la construcción de materiales de cocina?

- a) El cobre.
- b) El acero inoxidable.
- c) El aluminio.
- d) La arcilla.

13. En relación con los materiales de construcción de cobre hay que tener en cuenta:

- a) Que generalmente se usa como elemento de conservación y no de cocción.
- b) Que generalmente se usa como elemento de cocción y no de conservación.
- c) Que no es buen conductor del calor.
- d) Todas las afirmaciones son falsas.

14. ¿En qué se basa el funcionamiento del horno mixto de convección-vapor?

- a) Utiliza aire caliente con vapor a alta presión.
- b) Utiliza aire frío sin vapor.
- c) Utiliza aire caliente con o sin vapor a baja presión.
- d) Utiliza aire frío con o sin vapor a alta presión.

15. El cuchillo de tranchelar se utiliza para:

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

16. El cuchillo de medio golpe se utiliza para:

- a) Separar las piezas de una res.
- b) Cortar huesos pequeños.
- c) Cortar toda clase de fiambres, jamones, etc.

d) Cortar carnes y pescados.

17. Un recipiente cilíndrico y con tapadera de varios tamaños de diámetro y altura, provistos de asas usadas para la confección de fondos, se corresponde con la definición de:

- a) Cacerola.
- b) Rustidera.
- c) Besuguera.
- d) Marmita.

18. 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.

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

- a) Una bresera.
- b) Un cocedor de vapor.
- c) Un perol.
- d) Una rustidera.

20. Una marmita en forma de sartén utilizada para saltar pequeñas cantidades de alimentos, también utilizado para hervir líquidos, se denomina:

- a) Braseadora.
- b) Perol.
- c) Rondón con tapa.
- d) Sauté.

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

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

22. Una termomix 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.

23. El cuchillo utilizado generalmente para torneear, es:

- a) El cuchillo jamonero.
- b) El cuchillo cebollero.
- c) El cuchillo puntilla.
- d) El cuchillo deshuesador.

24. La hoja del cuchillo cebollero oscila entre:

- a) Los 15 y 22 cm de hoja.
- b) Los 10 y 30 cm de hoja.
- c) Los 5 y 10 cm de hoja.
- d) Los 25 y 40 cm de hoja.

25. Para cortar huesos o elementos duros utilizaremos preferentemente:

- a) El cuchillo deshuesador.
- b) El cuchillo cebollero.
- c) El cuchillo de golpe.
- d) La macheta.

26. ¿De qué manera alargan la vida útil de los alimentos, los métodos de conservación?

- a) Impidiendo que los microorganismos se multipliquen en el alimento.
- b) Impidiendo que se produzcan reacciones químicas que deterioren los alimentos.
- c) Reduciendo el número de microorganismos que hay en un alimento.
- d) Todas son correctas.

27. ¿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 ultracongelación equivale a congelación rápida.
28. ¿Cuál de los siguientes alimentos es liofilizado para su conservación?
- a) Café.
 - b) Zumos de fruta.
 - c) Sopas.
 - d) Todos.
29. ¿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 brik.
 - d) Todas las afirmaciones anteriores son correctas.
30. ¿Qué son productos de cuarta generación?
- a) La materia prima sin modificar.
 - b) Los productos que han sufrido cualquier modificación.
 - c) Los congelados y ultracongelados.
 - d) Los productos crudos envasados al vacío.
31. Los boquerones en vinagre son un tipo de conserva de pescado. ¿En qué se basa?
- a) En la deshidratación.
 - b) En la acidificación.
 - c) En la liofilización.
 - d) No están conservados.

32. ¿Qué tipo de conservación se usa para los zumos de fruta?

- a) Esterilización
- b) Deshidratación
- c) Pasterización
- d) Congelación

33. ¿Qué alimento dura más tiempo congelado?

- a) Carne
- b) Pescado
- c) Marisco
- d) Hortalizas

34. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones no es correcta?

- a) No se deben introducir latas de conserva una vez abiertas en el refrigerador.
- b) Los géneros se deben meter en refrigerador en las cajas en que los sirvió el proveedor.
- c) No se deben introducir géneros calientes en el refrigerador.
- d) Los géneros se deben envolver antes de meter en la nevera.

35. ¿En qué consiste la desecación por atomización?

- a) El producto líquido se pulveriza sobre unas placas y se somete a corrientes de aire caliente.
- b) El producto pasa de sólido a gas directamente sin pasar por la fase líquida.
- c) El producto se expone al sol o a corrientes de aire hasta que se seca.
- d) Ninguna es correcta.

36. ¿Qué efecto tiene el frío sobre los alimentos?

- a) Mata a los microorganismos, alargando la vida útil del alimento.
- b) Solidifica el agua, impidiendo que esté disponible para los microorganismos.
- c) Acidifica el medio, modificando su sabor.
- d) Las respuestas a y b son correctas.

37. ¿Qué efecto tiene el calor sobre los nutrientes?

- a) Oxidación de azúcares.
- b) Destrucción de grasas.
- c) Pérdida de algunas vitaminas.
- d) Desaparición de compuestos tóxicos.

38. ¿Qué son los productos de tercera gama?

- a) Productos congelados no cocinados.
- b) Productos limpios precocinados y envasados.
- c) Productos totalmente preparados, cocinados, envasados al vacío y refrigerados.
- d) Alimentos crudos.

39. A la hora de almacenar alimentos, ¿qué está prohibido?

- a) Apilar las cajas
- b) El almacenamiento de productos alimenticios junto a cualquier sustancia tóxica, almacenar alimentos no aptos para el consumo junto a los que si lo son, o alimentos que no estén correctamente etiquetados y precintados.
- c) Almacenar productos por largos periodos de tiempo.
- d) Utilizar almacenes sin refrigeración.

40. En cuál de los siguientes casos se considera que una carne es fresca:

- a) La que sólo ha sufrido las manipulaciones propias del sacrificio y oreo previo a su distribución, y se conserva a temperatura no inferior a cero grados centígrados.
- b) La que sólo ha sufrido las manipulaciones propias del sacrificio y oreo previo a su distribución, y se conserva a temperatura inferior a cero grados centígrados.
- c) La que sólo ha sufrido las manipulaciones propias del sacrificio y oreo y se somete a la acción del frío industrial a temperatura y humedad adecuadas para alcanzar en el centro de la masa muscular una temperatura ligeramente superior a la de congelación.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

41. ¿Qué se considera pescado fresco?

- a) El que no ha sufrido ninguna transformación destinada a su conservación.
- b) El que no ha sufrido ninguna transformación destinada a su conservación, excepto hielo troceado.
- c) El que no ha sufrido ninguna transformación destinada a su conservación, y haya sido conservado tras su captura a bordo del pesquero, con agua de mar.
- d) Las respuestas b y c son correctas.

42. ¿Qué signos presentara un pescado no fresco?

- a) Carne flácida.
- b) Ojos hundidos y sin brillo.
- c) Piel reseca.
- d) Todos los signos anteriores.

43. ¿Cómo se descongelará un pescado?

- a) Bajo un chorro de agua.
- b) A temperatura ambiente.
- c) En el refrigerador.
- d) Todas las respuestas son correctas.

44. ¿Cómo se colocarán los alimentos cuando sólo se dispone de una cámara?

- a) Las verduras arriba.
- b) En la parte más baja los platos preparados.
- c) Los platos elaborados arriba y los crudos más abajo.
- d) Las carnes en la parte más alta.

45. ¿Qué es un inventario?

- a) El registro de mercancía recibida.
- b) El registro de mercancía distribuida.
- c) Las existencias en almacén.
- d) El conjunto de entradas, salidas y existencias en almacén.

46. ¿Cómo se denomina el documento interno que emite un departamento que solicita determinada mercancía al almacén?

- a) Factura.
- b) Albarán.
- c) Vale de salida.
- d) Pedido.

47. ¿Cómo se denomina al pollo castrado y bien cebado?

- a) Gallina.
- b) Pichón.
- c) Capón.
- d) Lechón.

48. ¿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.

49. La denominación genérica de carne se aplica a:

- a) Bóvidos, óvidos, équidos y caprinos.
- b) Équidos y camélidos.
- c) Animales de corral, caza de pelo y pluma y mamíferos marinos.
- d) Todos los anteriores.

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

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

Academia
version 3.0
Irigoyen

SOLUCIONES TEST Nº 5 – REPASO PRIMEROS TEMAS

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