

## Test maquinaria

**01. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones describe con mayor precisión la razón técnica por la que una amasadora de brazos mejora la fermentación respecto a otros modelos?**

- a. Su velocidad variable permite romper parcialmente el gluten, facilitando la expansión gaseosa.
- b. Su movimiento imita el amasado manual, aumentando la oxigenación y favoreciendo la fermentación.
- c. Su eje oblicuo genera fricción térmica que acelera la actividad enzimática.
- d. Su gancho helicoidal incorpora aire por succión centrífuga.

**02. En relación con el aparato para batidos, ¿qué elemento es responsable de evitar la oxidación y las salpicaduras durante el proceso?**

- a. El motor superior de baja vibración.
- b. El vaso contenedor con cierre hermético.
- c. El brazo agitador con extremo circular sin aspas.
- d. El regulador de velocidad progresiva.

**03. ¿Cuál de las siguientes características distingue exclusivamente a las cámaras de fermentación controlada frente a los armarios de fermentación?**

- a. Pueden trabajar con calor seco y húmedo simultáneamente.
- b. Disponen de panel de mandos electrónicos que controlan temperatura, humedad y programación horaria.
- c. Incorporan bandeja inferior con calefactor seco y húmedo.
- d. Suelen tener puertas de doble vidrio con marco de aluminio.

**04. ¿Qué aparato permite obtener cortes extremadamente finos de carnes y pescados, siempre que estén previamente congelados?**

- a. Cortadora de verduras.
- b. Picadora.
- c. Cutter
- d. Cortadora de fiambres

**05. ¿Cuál es la diferencia funcional más relevante entre una licuadora y un exprimidor eléctrico?**

- a. La licuadora separa jugo y pulpa mediante un filtro giratorio.
- b. El exprimidor incorpora aire para espumar el jugo.
- c. La licuadora solo puede procesar frutas cítricas.
- d. El exprimidor evita totalmente la oxidación del jugo.

**06. ¿Qué característica convierte al procesador de alimentos en un equipo superior para emulsiones complejas respecto a otros aparatos?**

- a. Su capacidad de trabajar únicamente en frío para evitar la separación de fases.
- b. Su posibilidad de calentar mientras emulsiona, logrando texturas más finas.
- c. Su cuchilla helicoidal de doble filo que evita la incorporación de aire.
- d. Su sistema de vacío que elimina la humedad residual.

**07. ¿Cuál de los siguientes aparatos permite realizar cortes estandarizados en gramaje y forma, optimizando el rendimiento visual y productivo?**

- a. Cortadora de verduras.
- b. Brazo triturador.
- c. Batidora de vaso.
- d. Exprimidor de palanca.

**08. ¿Qué elemento de la peladora de patatas es responsable directo del proceso de eliminación de la piel?**

- a. El sistema de cuchillas rotatorias internas.
- b. El abrasivo de las paredes laterales y el plato de la cubeta.

- c. El flujo de agua a presión incorporado.
- d. El disco perforado inferior.

**09. ¿Cuál de los siguientes aparatos permite obtener farsas extremadamente finas y, en algunos modelos, evitar la oxidación mediante trabajo al vacío?**

- a. Batidora de sobremesa.
- b. Cutter.
- c. Procesador de alimentos.
- d. Picadora.

**10. ¿Qué accesorio de la batidora-amasadora se utiliza específicamente para masas aireadas o emulsionadas como merengues o bizcochos?**

- a. Gancho.
- b. Pala.
- c. Rodillo
- d. Batidor

**11. ¿Cuál de las siguientes situaciones invalida una medición realizada con balanza de sobremesa las normas descritas?**

- a. Pesar directamente sobre la superficie sin recipiente y sin tarar.
- b. Utilizar un recipiente y tarar antes de añadir el producto.
- c. Pesar productos cuyo peso supera los 10 g.
- d. Usar una pantalla digital en lugar de una maneta.

**12. ¿Qué característica distingue de forma inequívoca a la balanza de precisión respecto a la balanza de sobremesa?**

- a. Su capacidad para medir hasta 50 kg.
- b. Su rango de precisión a partir de un decimal.
- c. Su funcionamiento exclusivamente con pantalla digital.
- d. Su obligación de usarse sin recipiente.

**13. ¿Cuál es la limitación técnica más relevante del termómetro de infrarrojos en comparación con el termómetro de sonda?**

- a. No puede medir superficies metálicas.
- b. No puede medir temperaturas sin contacto.
- c. No puede medir el interior del producto.
- d. No puede medir por encima de 100 °C.

**14. En relación con las escalas de temperatura, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?**

- a. La escala Rankine se basa en el punto de congelación del agua.
- b. La escala Fahrenheit tiene su cero absoluto en -273,15 °C.
- c. La escala Celsius fija la ebullición del agua en 212 °C.
- d. La escala Rankine es absoluta y su 0° equivale a -459,67 °F.

**15. ¿Cuál de los siguientes riesgos está directamente asociado al uso del baño María?**

- a. La pérdida de nutrientes por exceso de calor.
- b. La proliferación de microorganismos por temperaturas insuficientes.
- c. La evaporación acelerada del agua de cocción.
- d. La oxidación de grasas por contacto con el vapor.

**16. ¿Qué función no se menciona como propia del calientaplatos/mantenedor?**

- a. Leudar masas.
- b. Cocción a baja temperatura.
- c. Descongelación suave.
- d. Esterilización de utensilios.

**17. ¿Cuál de los siguientes tipos de fogón presenta mayor riesgo ambiental?**

- a. Fogones eléctricos por consumo energético.
- b. Fogones de gas natural por acumulación de gases.
- c. Fogones de gasoil por uso de quemadores.
- d. Fogones de carbón mineral por emisión de gas sulfuroso.

**18. ¿Qué característica diferencia de forma esencial la placa de inducción respecto a la vitrocerámica?**

- a. La inducción calienta el cristal antes que el recipiente.
- b. La vitrocerámica requiere utensilios metálicos.
- c. La inducción transmite calor directamente al recipiente mediante campo magnético.
- d. La vitrocerámica no puede utilizar barro como material.

**19. ¿Cuál de los siguientes elementos forma parte obligatoria de una cocina de gas?**

- a. Termostato de seguridad.
- b. Bandeja recoge grasas.
- c. Célula fotoeléctrica.
- d. Palas para mover el alimento.

**20. ¿Cuál de los siguientes accesorios requiere limpieza semanal como mínimo para evitar acumulación de grasa?**

- a. Rejillas.
- b. Extractores.
- c. Campanas extractoras y sus filtros.
- d. Placas recogedoras de grasa.

**21. En las freidoras discontinuas de cámara de agua, ¿cuál es el principal inconveniente técnico?**

- a. La imposibilidad de separar partículas sólidas del aceite.
- b. La mayor velocidad de hidrólisis del aceite.
- c. La incapacidad de recuperar el nivel de agua tras el enfriamiento.
- d. La mezcla irreversible de aceite y agua durante la fritura.

**22. ¿Cuál de los siguientes sistemas de calentamiento en freidoras continuas es el menos agresivo para el aceite?**

- a. Calentamiento directo por quemador interno.
- b. Calentamiento directo por quemador externo.
- c. Calentamiento mediante resistencia de superficie reducida.
- d. Calentamiento mediante fluido térmico.

**23. ¿Qué característica distingue funcionalmente al hornillo/rechaud respecto a otros equipos de cocción?**

- a. Su capacidad para mantener temperaturas constantes durante largas cocciones.
- b. Su uso para flambeiar o calentar platos a la vista del cliente.
- c. Su funcionamiento exclusivo con electricidad.
- d. Su empleo para cocciones de gran volumen.

**24. ¿Cuál de los siguientes hornos permite cocinar simultáneamente alimentos distintos sin mezclar olores gracias a su sistema de circulación?**

- a. Horno clásico o de convección natural.
- b. Horno de vapor.
- c. Horno de convección.
- d. Horno tradicional de ladrillo refractario.

**25. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre el horno microondas es correcta?**

- a. Esteriliza los alimentos siempre que se alcancen temperaturas superiores a 100 °C.
- b. Las ondas penetran de forma uniforme hasta 5–6 cm en cualquier alimento.
- c. Su proceso de cocción es neutro y no modifica el aspecto del alimento.
- d. Puede utilizar recipientes metálicos en todos los modelos industriales.

**26. ¿Cuál de las siguientes características define una marmita fija de baja presión?**

- a. Su capacidad máxima no supera los 120 L.
- b. No permiten el vaciado durante el proceso de cocción.
- c. Solo funcionan con gas natural debido a su diseño cerrado.
- d. Su tapa incorpora una válvula para salida de gases y evitar mezcla de olores

**27. ¿Por qué motivo la mesa caliente no debe utilizarse para mantener elaboraciones culinarias ya cocinadas?**

- a. Porque alcanza temperaturas superiores a 120 °C y quema los alimentos.
- b. Porque su temperatura máxima es insuficiente y resecaría el preparado.
- c. Porque no dispone de puertas correderas para mantener el calor.
- d. Porque solo funciona como estufa fermentadora.

**28. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones describe correctamente la diferencia funcional entre un fry-top y una plancha?**

- a. El fry-top tiene superficie plana sin bordes y la plancha incorpora bordes elevados.
- b. El fry-top distribuye el calor de forma más constante gracias a su superficie gruesa.
- c. La plancha permite cocinar alimentos con jugos abundantes sin derrames.
- d. La plancha está diseñada para cocinar a baja temperatura y el fry-top a alta temperatura.

**29. Qué característica distingue a las parrillas de carbón vegetal respecto a las eléctricas o de gas?**

- a. Su incapacidad para cocinar piezas grandes.
- b. Su imposibilidad de generar marcas de rayado.
- c. Su aporte de sabor y aroma especial al alimento.
- d. Su encendido rápido y sin riesgo de llamas.

**30. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre las vaporeras a presión coincide exactamente con lo expuesto?**

- a. Permiten reducir tiempos de cocción hasta un 60% y ahorrar más del 40% de energía.
- b. El vapor a presión transmite el calor más lentamente que el agua en ebullición.
- c. Solo funcionan a presión ambiente y no permiten selección de temperatura.
- d. No pueden utilizarse para descongelar alimentos.

**31. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones describe correctamente la función del abatidor de temperatura?**

- a. Es un armario que genera frío muy rápidamente para bajar la temperatura de elaboraciones en poco tiempo
- b. Es un congelador diseñado para mantener productos a -40 °C durante largos períodos.
- c. Es un equipo destinado exclusivamente a la conservación de frutas y verduras entre 3 y 5 °C.
- d. Es un sistema de refrigeración por aire acondicionado para zonas de trabajo.

**32. En relación con las cámaras frigoríficas, ¿qué práctica es obligatoria según las normas APPCC?**

- a. Introducir los alimentos en sus embalajes originales para evitar contaminación cruzada.
- b. Mantener todos los géneros juntos para optimizar el espacio.
- c. Registrar estrictamente las temperaturas internas de la cámara.
- d. Mantener la cámara a -18 °C para cualquier tipo de alimento.

**33. ¿Cuál de las siguientes características distingue al cuarto frío respecto a otros espacios refrigerados?**

- a. Su temperatura se mantiene entre 0 °C y 3 °C para carnes y pescados.
- b. Es un espacio diseñado para congelar rápidamente productos elaborados.
- c. Se utiliza exclusivamente para almacenar basuras en cámaras refrigeradas.
- d. Es un recinto aislado destinado a la recepción, limpieza y elaboración de productos fríos.

**34. ¿Qué afirmación sobre la mantecadora es la más correcta?**

- a. Congela las mezclas hasta -20 °C en menos de 3 minutos.
- b. Emulsiona y congela helados, expulsando la mezcla a -8 °C tras 6-10 minutos.
- c. Solo funciona con cubetas de plástico alimentario para evitar cristalización.
- d. No permite controlar la textura o densidad del helado.

**35. Según el RD 1021/2022, ¿cuál es la temperatura interna máxima permitida para comidas preparadas refrigeradas con vida útil superior a 24 horas?**

- a. 8 °C
- b. 0 °C
- c. 4 °C
- d. -5 °C

**36. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones describe con mayor precisión la función crítica del abatidor de temperatura en la seguridad alimentaria?**

- a. Evitar la pérdida de humedad mediante calentamiento progresivo.
- b. Reducir rápidamente la temperatura de un alimento para minimizar la proliferación microbiana.
- c. Sustituir al congelador en la conservación prolongada de productos.
- d. Mantener alimentos a -18 °C durante largos períodos para evitar la oxidación.

**37. En la máquina de vacío, ¿qué componente es responsable de sellar herméticamente la bolsa al final del proceso?**

- a. La bomba de vacío.
- b. La regleta metálica con resistencia eléctrica incorporada.
- c. Los tubos de entrada de gas.
- d. La tapa de metacrilato de la cámara.

**38. ¿Cuál de los siguientes usos no corresponde a las aplicaciones culinarias de la máquina de vacío?**

- a. Impregnar productos porosos con líquidos.
- b. Extraer aire de líquidos mediante ciclos repetidos de vacío.
- c. Cocinar alimentos directamente dentro de la cámara de vacío.
- d. Envasar alimentos para técnicas de cocción al vacío.

**39. ¿Qué característica distingue a la deshidratadora respecto a otros equipos de conservación?**

- a. Utiliza aire caliente controlado para extraer agua minimizando el impacto térmico.
- b. Congela rápidamente los alimentos para evitar la formación de macrocristales.
- c. Mantiene alimentos a baja presión para acelerar la evaporación.
- d. Sustituye al abatidor en la reducción rápida de temperatura.

**40. ¿Cuál de los siguientes aparatos de servicio permite modular la intensidad del calor variando la altura del dispositivo?**

- a. Armario caliente.
- b. Carro caliente.
- c. Baño maría.
- d. Lámpara de infrarrojos.

**41. ¿Cuál es la razón técnica por la que la Liofilizadora no puede aplicarse a productos que contienen alcohol?**

- a. Porque el alcohol impide la congelación previa necesaria para la sublimación.
- b. Porque el alcohol se solidifica demasiado rápido y rompe la estructura del producto.
- c. Porque el alcohol genera macrocristales que impiden la deshidratación.
- d. Porque el alcohol se evapora antes de iniciar el proceso de vacío.

**42. ¿Qué característica distingue al Gastrovac respecto a otros sistemas de cocción a baja temperatura?**

- a. Cocina exclusivamente mediante vapor a presión positiva.
- b. Utiliza aire caliente en circulación para evitar oxidaciones.
- c. Solo funciona con alimentos congelados previamente.
- d. Combina cocción al vacío y baja presión, logrando cocciones óptimas sin pérdida organoléptica.

**43. ¿Cuál de las siguientes aplicaciones no corresponde al uso del Rotaval?**

- a. Obtener destilados aromáticos de productos sólidos.
- b. Realizar reducciones sin oxidación gracias al vacío.
- c. Cocinar alimentos envasados al vacío a baja temperatura.
- d. Extraer alcohol a muy baja temperatura sin deteriorar el producto.

**44. ¿Qué afirmación describe correctamente el funcionamiento del Roner o baño termostático?**

- a. Mantiene el agua en ebullición constante para acelerar las cocciones.
- b. Permite cocciones homogéneas gracias a un baño de agua en movimiento y temperatura precisa.
- c. Solo puede utilizarse para pescados y huevos debido a su baja potencia.
- d. No requiere enfriado rápido tras la cocción, ya que evita proliferación bacteriana.

**45. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre el tajo, no es correcta?**

- a. Puede fabricarse en madera siempre que esté tratada para uso alimentario.
- b. Su superficie superior es móvil para garantizar estabilidad en el corte.
- c. Está prohibido fabricarlo en madera y debe ser obligatoriamente de policarbonato.
- d. A y b son correctas.

**46. ¿Cuál de los siguientes utensilios se utiliza específicamente para realizar canales decorativos en frutas y verduras?**

- a. Microplane
- b. Acanalador
- c. Zesteador
- d. Puntilla

**47. ¿Qué herramienta está diseñada para introducir tiras de tocino u otros ingredientes en el interior de carnes?**

- a. Aguja para bridar
- b. Attelet
- c. Aguja mechadora
- d. Muset

**48. ¿Cuál de los siguientes coladores permite obtener texturas extremadamente finas, siendo habitual en repostería y salsas delicadas?**

- a. Colador chino
- b. Cedazo
- c. Colador de estameña
- d. Tamiz metálico grueso

**49. ¿Qué cuchillo se emplea para lonchear piezas grandes como jamón cocido, roast beef o salmón?**

- a. Cuchillo de golpe
- b. Cuchillo de trinchelar
- c. Cuchillo cebollero
- d. Cuchillo de sierra

**50. ¿Qué equipo del obrador está destinado a refinar masas o pastas mediante trituración continua?**

- a. Laminadora
- b. Trituradora-refinadora
- c. Divisora de masas
- d. Bregadora

**51. ¿Cuál de los siguientes moldes se utiliza para elaborar postres helados semiesféricos?**

- a. Molde de savarín
- b. Molde de tarta o bomba helada
- c. Molde de plum-cake
- d. Molde perfecto

**52. ¿Qué utensilio se emplea para controlar el estado del aceite durante frituras profesionales?**

- a. Controlador de aceites o compuestos polares
- b. Termómetro de varilla
- c. Espumadera
- d. Vaporizador

**53. ¿Qué herramienta se utiliza para raspar, recoger y cortar masas en panadería y pastelería?**

- a. Musset
- b. Lengüeta
- c. Rodillo
- d. Cornalina

**54. La alcuza es un utensilio destinado a:**

- a. Rallar cítricos en tiras finas.
- b. Almacenar y verter aceite de forma controlada.
- c. Elaborar esferas de fruta.
- d. Sujetar piezas pequeñas durante el asado.

**55. El Attelet se emplea principalmente para:**

- a. Decorar presentaciones mediante varillas metálicas.
- b. Sujetar aves durante el asado.
- c. Extraer corazones de frutas.
- d. Ahumar alimentos en frío.

**56. Cuál es el utensilio creado para poder trabajar con nitrógeno líquido de forma segura y profesional, fabricado enteramente en acero inoxidable para evitar roturas, diseñado para manejar temperaturas ultra bajas, permitiendo técnicas avanzadas como la congelación instantánea, sorbetes ultra suaves hasta crujientes únicos, así como frozen cocktails o preparación de polvos finos**

- a. Mitral .
- b. Nistral.
- c. Mistral.
- d. Nitral.

**57. La pipa de humo se utiliza para:**

- a. Ahumar alimentos mediante combustión controlada.
- b. Inyectar aromas líquidos en carnes.
- c. Elaborar espumas frías.
- d. Extraer aire de líquidos.

**58. El microplane es un utensilio destinado a:**

- a. Sacar bolas pequeñas y regulares.
- b. Rallar de forma extremadamente fina cítricos, quesos o especias.
- c. Extraer corazones de frutas.
- d. Realizar cortes decorativos en verduras.

**59. El utensilio llamado parrilla de clavos sirve para:**

- a. Mantener piezas pequeñas fijas durante el asado.
- b. Sujetar moldes de pastelería.
- c. Elaborar cortes decorativos en frutas.
- d. Extraer aire de líquidos.

**60. La pipeta se emplea para:**

- a. Dosificar gotas exactas de líquidos.
- b. Elaborar espumas presurizadas.
- c. Aplicar nieblas aromáticas.
- d. Sujetar piezas pequeñas en parrilla.

**61. ¿Cuál es la razón fundamental por la que el sistema Gastronorm permite la compatibilidad entre equipos de distintos fabricantes?**

- a. Porque todos los fabricantes deben usar acero inoxidable AISI 304.
- b. Porque la norma EN 631 establece dimensiones modulares estandarizadas.

- c. Porque los recipientes GN incluyen un chip de identificación universal.
- d. Porque los hornos GN1/1 funcionan únicamente con bandejas GN1/1.

**62. ¿Cuál de las siguientes medidas corresponde exactamente a un GN 1/1 según el estándar?**

- a. 530 × 162 mm
- b. 325 × 132 mm
- c. 265 × 163 mm
- d. 530 × 325 mm

**63. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones describe correctamente la relación entre la medida GN 1/1 y el resto del sistema?**

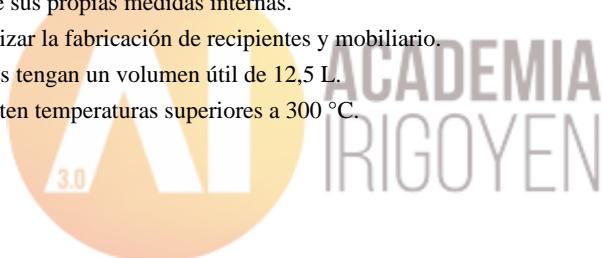
- a. GN 1/1 es un submúltiplo de GN 2/1.
- b. GN 1/1 es la unidad básica de la que derivan múltiplos y submúltiplos.
- c. GN 1/1 equivale a dos unidades GN 1/2 colocadas en vertical, pero no en horizontal.
- d. GN 1/1 solo se utiliza en hornos, no en cámaras ni carros.

**64. ¿Cuál de las siguientes profundidades sí pertenece a las disponibles para contenedores Gastronorm?**

- a. 55 mm
- b. 75 mm
- c. 150 mm
- d. 225 mm

**65. ¿Qué característica define el propósito principal del sistema Gastronorm en cocinas profesionales?**

- a. Permitir que cada fabricante diseñe sus propias medidas internas.
- b. Facilitar la modularidad y racionalizar la fabricación de recipientes y mobiliario.
- c. Garantizar que todos los recipientes tengan un volumen útil de 12,5 L.
- d. Asegurar que los recipientes soporten temperaturas superiores a 300 °C.



## Test maquinaria

### SOLUCIONES

01.b	02.c	03.b	04.d	05.a	06.b	07.a	08.b	09.b	10.d	11.a	12.b	13.c	14.d	15.b	16.d	17.d	18.c	19.b	20.c
21.b	22.d	23.b	24.c	25.c	26.d	27.b	28.b	29.c	30.a	31.a	32.c	33.d	34.b	35.c	36.b	37.b	38.c	39.a	40.d
41.a	42.d	43.c	44.b	45.d	46.b	47.c	48.c	49.b	50.b	51.b	52.a	53.d	54.b	55.a	56.d	57.a	58.b	59.a	60.a
61.b	62.d	63.b	64.c	65.b															

### EXPLICACIONES

