

1- COCINAS INDUSTRIALES Y SISTEMAS DE PRODUCCIÓN

⊕ BLOQUE 1 RELACIONAR COLUMNAS

Instrucciones: Relaciona los conceptos de la **Columna A** con la definición correcta de la **Columna B**. Cada respuesta debe expresarse indicando la letra y el número correspondiente (ej.: A-3, B-1...).

Columna A

- A. Línea fría
- B. Unidad de producción externa
- C. Abatimiento rápido
- D. Cocina centralizada
- E. Línea caliente tradicional

Columna B

1. Sistema que exige mantener los alimentos por encima de 63 °C sin interrupción de la cadena térmica.
2. Proceso destinado a reducir la temperatura de los alimentos de forma acelerada para evitar proliferación microbiana.
3. Modelo en el que la elaboración de comidas se realiza fuera del centro y se transporta posteriormente.
4. Sistema que combina cocción tradicional, enfriamiento rápido y regeneración previa al consumo.
5. Organización que concentra la manipulación, emplatado y control higiénico en un único espacio del propio centro.

RESPUESTA:

COLUMNA A	COLUMNA B
A	
B	
C	
D	
E	

⊕ BLOQUE 2 – PREGUNTAS TIPO TEST

Selecciona la respuesta correcta.

1. En el sistema de línea caliente tradicional, la comida debe mantenerse:

- A) Entre 0 °C y 5 °C
- B) Entre 20 °C y 40 °C
- C) Por encima de 63 °C
- D) Entre 45 °C y 55 °C

2. La principal desventaja del suministro en línea caliente desde una empresa externa es:

- A) La necesidad de abatidores
- B) La pérdida de temperatura durante el transporte
- C) El exceso de personal manipulador
- D) La imposibilidad de usar carros térmicos

3. La cocina centralizada destaca por:

- A) Requerir menos control higiénico
- B) Permitir el emplazado fuera del centro
- C) Reducir manipulaciones y riesgos de contaminación
- D) No necesitar cámaras de refrigeración

4. El abatimiento rápido tiene como objetivo principal:

- A) Mejorar la textura del alimento
- B) Reducir el riesgo de proliferación microbiana
- C) Aumentar la vida útil sin refrigeración
- D) Facilitar el transporte en caliente

5. La línea mixta se caracteriza por:

- A) Elaborar en caliente entre semana y en frío el fin de semana
- B) Elaborar siempre en frío
- C) Elaborar solo en caliente
- D) No requerir regeneración

6. En la externalización con línea fría en envases, la cocina del centro debe disponer de:

- A) Solo hornos de convección
- B) Solo carros térmicos
- C) Solo cámaras de congelación
- D) Instalaciones para racionamiento, regeneración y lavado

7. La unidad de producción interna con provisión externa implica que:

- A) La empresa externa cocina y el centro compra
- B) El centro cocina y la empresa externa suministra víveres
- C) Todo lo realiza la empresa externa
- D) El centro solo distribuye

8. La ruptura de la cadena de frío provoca:

- A) Mejora del sabor
- B) Reducción del tiempo de regeneración
- C) Mayor vida útil
- D) Aumento del riesgo microbiológico

9. En la línea fría, la regeneración debe realizarse:

- A) En el centro de consumo
- B) En el centro de producción
- C) Durante el transporte
- D) Antes del abatimiento

10. La distribución racional del espacio en cocina busca:

- A) Reducir personal
- B) Eliminar zonas de almacenamiento
- C) Facilitar el trabajo humano y optimizar costes
- D) Evitar la separación de procesos

 **BLOQUE 3 – RELACIONAR COLUMNAS**

Relaciona cada concepto con su definición.

Columna A

- A. Línea fría
- B. Unidad mixta
- C. Abatidor
- D. Línea caliente
- E. Pastelería

Columna B

- 1. Zona específica para elaboraciones dulces dentro de la cocina.
- 2. Sistema que combina cocción, enfriamiento rápido y regeneración.
- 3. Equipo destinado a reducir la temperatura de los alimentos rápidamente.
- 4. Elaboración conjunta entre personal del centro y personal externo.
- 5. Sistema que mantiene los alimentos por encima de 63 °C hasta su consumo.

 **BLOQUE 4 – VERDADERO / FALSO**

Indica si cada afirmación es V o F.

- 1. La cocina centralizada reduce el desperdicio alimentario.
- 2. En la línea fría, el transporte puede realizarse sin refrigeración si el tiempo es corto.
- 3. El termo sellado puede realizarse en vacío o atmósfera modificada.
- 4. La línea caliente evita completamente la proliferación microbiana sin necesidad de control.
- 5. La externalización en línea fría puede incluir envases monoporción o multiporción.

6. El diseño de cocina en línea fría requiere un área específica de embarquetado.

7. La línea mixta es fácil de gestionar y muy utilizada.

8. La cocina industrial incluye solo la zona caliente.

9. La ubicación funcional debe permitir un flujo en una sola dirección.

10. El cuarto frío forma parte del área de cocina.

BLOQUE 5 – CASO PRÁCTICO

Lee el caso y responde.

Un centro social con 300 internos presenta problemas de pérdida de temperatura en los platos servidos, aumento de desperdicio y quejas por mala presentación. Actualmente trabaja con una empresa externa que suministra comida en línea caliente. La dirección quiere mejorar la calidad y la seguridad alimentaria.

1. ¿Qué modalidad de explotación sería más adecuada para mejorar la presentación y el control higiénico?

- A) Unidad de producción externa B) Línea mixta C) Unidad mixta D) Cocina centralizada

2. ¿Qué sistema de línea sería más adecuado para garantizar temperatura óptima en el servicio?

- A) Línea fría B) Línea caliente tradicional C) Línea mixta D) Ninguna

3. ¿Qué problema principal explica la pérdida de temperatura actual?

- A) Falta de personal B) Exceso de regeneración C) Transporte prolongado en caliente D) Uso de bandejas cerradas

4. ¿Qué ventaja clave aporta el cambio a cocina centralizada?

- A) Menos equipamiento B) Eliminación de cámaras C) Emplazamiento inmediato y controlado D) Menos personal cualificado

5. ¿Qué medida reduciría el desperdicio alimentario?

- A) Mantener el sistema actual B) Emplatar en el propio centro C) Aumentar el transporte D) Reducir el número de menús

HOJA DE RESPUESTAS – EXAMEN 1**- BLOQUE 1 RELACIONAR COLUMNAS**

1. D
2. C
3. B
4. E
5. A

- BLOQUE 2 PREGUNTAS TIPO TEST

6. C
7. B
8. C
9. B
10. A
11. D
12. B
13. D
14. A
15. C

BLOQUE 3 – RELACIONAR COLUMNAS (11–15)

A–2 B–4 C–3 D–5 E–1

BLOQUE 4 – VERDADERO/FALSO

1. V
2. F
3. V
4. F
5. V
6. V
7. F
8. F
9. V
10. V

BLOQUE 5 – CASO PRÁCTICO

1. D
2. B
3. C
4. C
5. B

2- COCINAS INDUSTRIALES Y SISTEMAS DE PRODUCCIÓN

BLOQUE 1

Marca A, B, C o D.

1. La principal ventaja higiénica de la cocina centralizada es:
 - A) Menos personal
 - B) Menos equipamiento
 - C) Menos manipulaciones y procesos separados
 - D) No requiere cámaras
2. El sistema de línea fría exige:
 - A) Mantener alimentos por encima de 63 °C
 - B) Abatimiento rápido y cadena de frío constante
 - C) Cocción y servicio inmediato
 - D) Transporte en caliente
3. El suministro en línea caliente desde empresa externa es poco recomendable por:
 - A) Exceso de personal
 - B) Pérdida de temperatura durante transporte
 - C) Falta de envases adecuados
 - D) Necesidad de abatidores
4. La unidad mixta implica:
 - A) Todo lo hace el centro
 - B) Todo lo hace la empresa externa
 - C) Elaboración conjunta entre personal interno y externo
 - D) Solo se externaliza el transporte
5. El abatidor se utiliza para:
 - A) Regenerar alimentos
 - B) Mantener alimentos calientes
 - C) Enfriar rápidamente alimentos cocinados
 - D) Pasteurizar alimentos
6. La línea caliente tradicional presenta como dificultad:
 - A) Mantener la cadena de calor hasta el consumo
 - B) Necesidad de termo sellado
 - C) Uso obligatorio de atmósfera modificada
 - D) No permite emplatado
7. En la externalización en línea fría en envases, la cocina del centro debe tener:

- A) Solo hornos
 - B) Racionamiento, regeneración y lavado
 - C) Solo cámaras
 - D) Solo carros térmicos
8. La ruptura de la cadena de frío provoca:
- A) Mejora de textura
 - B) Proliferación microbiana
 - C) Mayor vida útil
 - D) Menor necesidad de regeneración
9. La línea mixta es adecuada para:
- A) Grandes centros
 - B) Centros pequeños (<200 camas)
 - C) Centros sin cocina
 - D) Centros sin personal cualificado
10. La ubicación funcional de la cocina debe permitir:

- A) Flujo en una sola dirección
- B) Flujo circular
- C) Flujo aleatorio
- D) Flujo bidireccional

BLOQUE 2 – RELACIONAR (5 preguntas)

Columna A

- A. Línea fría B. Línea caliente C. Abatimiento D. Unidad de producción externa E. Pastelería

Columna B

1. Zona específica para elaboraciones dulces
2. Sistema que mantiene alimentos >63 °C
3. Enfriamiento rápido tras cocción
4. Elaboración fuera del centro
5. Sistema con cocción, enfriamiento y regeneración

BLOQUE 3 – VERDADERO/FALSO (5 preguntas)

Indica V o F.

1. La cocina industrial incluye solo la zona caliente.
2. El termo sellado puede realizarse en vacío o atmósfera modificada.
3. La línea fría requiere consumo inmediato tras regeneración.
4. La cocina centralizada reduce el desperdicio alimentario.
5. La línea mixta es fácil de gestionar.

HOJA DE RESPUESTAS – EXAMEN 2

BLOQUE 1 – TEST (10 preguntas)

Respuestas correctas:

1-C ✓ 2-B ✓ 3-B ✓ 4-C ✓ 5-C ✓ 6-A ✓ 7-B ✓ 8-B ✓ 9-B ✓ 10-A ✓

BLOQUE 2 – RELACIONAR (5 preguntas)

Soluciones correctas: A-5 ✓ B-2 ✓ C-3 ✓ D-4 ✓ E-1 ✓

BLOQUE 3 – VERDADERO/FALSO (5 preguntas)

Soluciones correctas: 1-F ✓ 2-V ✓ 3-V ✓ 4-V ✓ 5-F ✓

