

TEST N°8 TEMA 1

01. ¿Qué característica diferencia de forma esencial la placa de inducción respecto a la vitrocerámica tradicional?

- a. La inducción calienta la superficie vítrea antes de transferir calor a la olla.
- b. La vitrocerámica limita su uso a recipientes elaborados exclusivamente en aleaciones férricas.
- c. La inducción transfiere energía térmica de forma directa a la base del recipiente mediante un campo magnético alterno.
- d. La vitrocerámica es técnicamente compatible con utensilios de barro refractario.

02. Si una partida de cocina requiere realizar láminas con un grosor micrométrico en piezas de pescado o carne, ¿qué equipo ofrece esta precisión partiendo del género semicongelado?

- a. Cortadora de hortalizas.
- b. Cortadora de fiambres industrial.
- c. Cutter de alta velocidad.
- d. Picadora de tolva abierta.

03. ¿Cuál es el principal inconveniente de los termómetros de lectura por infrarrojos frente a los modelos provistos de sonda de penetración?

- a. Manifiestan una incompatibilidad absoluta con los rangos térmicos que superan los 100 °C.
- b. Son técnicamente inhábiles para registrar temperaturas a distancia.
- c. Su haz óptico rebota de forma distorsionada en cualquier superficie fluida.
- d. Su incapacidad para determinar la temperatura en el núcleo o centro geométrico del alimento.

04. Para el montaje y estabilización de elaboraciones con alta incorporación de aire, como un merengue o una masa de bizcocho, el accesorio indispensable es:

- a. El gancho espiral.
- b. El batidor de varillas.
- c. La pala mezcladora.
- d. El rodillo liso.

05. ¿Por qué razón de índole sanitaria y técnica se desaconseja el uso de la mesa caliente como mantenedor de platos ya cocinados?

- a. Sus resistencias operan a regímenes que superan los 120 °C, deteriorando el producto.
- b. Está concebida con una potencia térmica moderada orientada a templar la vajilla, por lo que carece del calor necesario para conservar alimentos seguros.
- c. Su estructura abierta carece de cerramientos móviles para retener las calorías.
- d. Su diseño está restringido exclusivamente a las funciones de una estufa de panadería.

06. ¿Qué mecanismo es el encargado de consolidar la estanqueidad y el cierre molecular de la bolsa plástica al concluir el ciclo en una envasadora de vacío de campana?

- a. El empuje mecánico generado por los inyectores de gases inertes.
- b. Una barra de sellado provista de una resistencia eléctrica que funde por calor las caras internas plásticas.
- c. El diferencial de presión ejercido por la bomba de vacío de paletas.
- d. La presión física descendente que efectúa la cubierta de metacrilato.

07. A nivel puramente mecánico, ¿por qué la acción de una amasadora de brazos resulta idónea para los procesos de panificación si se compara con otros sistemas mecánicos?

- a. Al replicar la fricción del trabajo manual, eleva la oxigenación de la masa optimizando su leudado.
- b. Induce corrientes centrífugas que succionan el aire ambiente de forma pasiva.
- c. Provoca picos térmicos por eje oblicuo que estimulan las enzimas del cereal.
- d. Desgarra controladamente la malla de gluten para acelerar el volumen final.

08. Si se persigue el tamizado de texturas de extrema finura y la retención de micropartículas en consomés o salsas de alta cocina,

¿qué utensilio de filtrado resulta el idóneo?

- a. El tamiz metálico de malla gruesa.
- b. El cedazo de madera para harinas.
- c. El colador chino tradicional de perforación cónica.
- d. El colador de estameña confeccionado en tejido fino de algodón.

09. ¿Qué elemento tecnológico delimita funcionalmente la frontera entre una cámara de fermentación controlada y un armario de fermentación convencional?

- a. El uso de una cuba inferior equipada con resistencias hidrotérmicas.
- b. Un cuadro de mandos digital capaz de temporizar y secuenciar ciclos alternos de temperatura y humedad.
- c. La presencia estructural de cerramientos vidriados con marcos metálicos.
- d. La viabilidad técnica de inyectar calor húmedo y seco a la vez.

10. ¿Cuál es la ventaja competitiva que posiciona al procesador de alimentos (tipo robot de cocina industrial) como un equipo de rendimiento superior al elaborar ligazones complejas?

- a. Su capacidad de aportar calor de manera simultánea a la rotación de sus cuchillas, refinando la textura.
- b. Un mecanismo de vacío estanco que absorbe las gotas de condensación residual.
- c. Sus aspas gemelas helicoidales que restringen la entrada de aire al vaso.
- d. La limitación obligatoria del procesado en frío para mantener estables las grasas.

11. Tomando como referencia el RD 1021/2022, ¿cuál es el límite térmico nuclear máximo exigido para comidas preparadas bajo refrigeración cuya vida útil exceda las 24 horas?

- a. Un valor igual o inferior a 8 °C.
- b. Un valor estricto de 0 °C.
- c. Un valor igual o inferior a 4 °C.
- d. Un umbral constante de -5 °C.

12. Al analizar el desprendimiento de la piel en una peladora de patatas comercial, ¿qué componente ejecuta físicamente la acción de pelado?

- a. El frotamiento continuado contra las superficies abrasivas del plato inferior y las paredes de la cuba.
- b. El impacto hidráulico de un caudal de agua a alta presión.
- c. Una corona perimetral de microcuchillas en rotación constante.
- d. Un disco de cribado inferior encargado de seccionar la epidermis del tubérculo.

13. ¿Qué principio operativo rige el funcionamiento de un roner o baño termostático industrial?

- a. Provoca un movimiento turbulento del agua mediante una hélice mientras controla la temperatura de forma milimétrica para homogeneizar la cocción.
- b. Eleva el agua a un estado térmico de ebullición franca para acortar los tiempos de servicio.
- c. Prescinde del enfriamiento rápido post-cocción gracias a un sistema de pasteurización interna continua.
- d. Su circuito eléctrico está limitado exclusivamente al porcionado de proteínas de bajo grosor debido a restricciones de potencia.

14. Al operar con freidoras discontinuas que integran una cámara de agua en la base de la cuba, ¿qué efecto adverso se manifiesta de forma prioritaria en el medio graso?

- a. Una aceleración en los procesos de hidrólisis del aceite por contacto con la humedad inferior.
- b. La imposibilidad mecánica de decantar las partículas sólidas y los restos de fritura.
- c. Una alteración irreversible que combina íntimamente el agua y el aceite en una emulsión fija.
- d. El bloqueo del sistema que impide restablecer el nivel hídrico tras el descenso térmico.

15. En términos de seguridad alimentaria en el área de producción, ¿qué peligro higiénico es inherente a la utilización de un baño María?

- a. La pérdida de compuestos hidrosolubles debida a un choque térmico excesivo.
- b. La evaporación indeseada de los jugos propios de la maceración culinaria.
- c. La proliferación microbiana si se opera en intervalos térmicos templados insuficientes.

d. La degradación de los ácidos grasos por su contacto directo con el vapor ambiental.

16. ¿Cómo actúa un abatidor de temperatura para cumplir de forma eficiente con sus objetivos dentro de la línea de producción?

- a. Operando como un conservador de congelados optimizado para tasas estables de -40°C .
- b. Estabilizando la humedad relativa de frutas y verduras frescas mediante frío estático.
- c. Proyectando corrientes forzadas de aire ultrafrío para desplomar la temperatura interna de los platos cocinados en tiempos mínimos.
- d. Actuando como un climatizador ambiental diseñado para rebajar el calor radiante de los fogones.

17. En el laboratorio o economato de cocina, ¿qué criterio diferencia de modo fehaciente una balanza de precisión de una de sobremesa estándar?

- a. Su escala operativa, que registra fracciones de gramo o valores decimales finos.
- b. Su obligatoriedad reglamentaria de trabajar prescindiendo de recipientes auxiliares.
- c. Su rango de pesaje masivo optimizado para cargas de hasta 50 kg.
- d. La obligatoriedad técnica de integrar únicamente pantallas de lectura de cristal líquido.

18. ¿Mediante qué solución técnica consigue el aparato para batidos salvaguardar las emulsiones líbiles del contacto con el aire y de proyecciones exteriores?

- a. Gracias a un sistema electrónico de control de potencia progresiva.
- b. Mediante un eje central liso desprovisto de perfiles cortantes.
- c. A través de la estanqueidad que proporciona su vaso receptor provisto de cierre hermético.
- d. Por la absorción cinética de su bloque motor superior.

19. Al evaluar el equipamiento de la zona de cocción, ¿cuál es la distinción estructural y de rendimiento más notable entre un fry-top y una plancha común?

- a. La plancha carece de petos perimetrales, permitiendo la caída libre de los jugos.
- b. La plancha está tarada para cocciones lentas y el fry-top trabaja únicamente en picos térmicos de sellado.
- c. El palastro del fry-top cuenta con un espesor muy superior, lo que le confiere una inercia térmica excepcional y regularidad en el calor.
- d. El fry-top dispone de un canal de recogida perimetral optimizado exclusivamente para caldos abundantes.

20. Desde la óptica de la higiene alimentaria, ¿qué afirmación resulta errónea o incorrecta cuando nos referimos al tajo de corte en una cocina profesional?

- a. Es viable su construcción en maderas nobles siempre que se certifique un tratamiento impermeabilizante.
- b. La normativa vigente prohíbe de forma taxativa el uso de la madera, exigiendo materiales inertes como el polietileno de alta densidad.
- c. Su superficie de trabajo superior es desmontable con el fin de afianzar la estabilidad mecánica de la estructura.
- d. Tanto la opción a como la opción c recogen criterios incorrectos.

21. ¿Qué propiedad técnica capacita a los hornos de convección forzada para elaborar de forma simultánea diferentes bandejas sin contaminación cruzada de aromas?

- a. El uso complementario de radiación infrarroja de onda corta.
- b. Su sistema de distribución homogénea de la atmósfera interna mediante turbinas de aire circulante.
- c. La inyección continua de vapor saturado a baja presión atmosférica.
- d. Las propiedades aislantes de sus paneles interiores de material refractario.

22. Para procesar picadillos de un refinamiento extremo o farsas finas protegiendo el producto de la oxidación en modelos de alta gama, el equipo idóneo es:

- a. La batidora planetaria de sobremesa.
- b. El cutter industrial.
- c. La picadora de husillo sinfín.
- d. El procesador multifunción.

23. ¿Cuál es la particularidad del sistema Gastrovac que lo sitúa al margen de otros dispositivos de cocción térmica a baja temperatura?

- a. Aplica corrientes de aire caliente forzado para mitigar los efectos de la oxidación.

- b. Une los principios del vacío forzado y la baja presión para lograr que los líquidos hiervan muy por debajo de los 100 °C, reteniendo los aromas.
- c. Exige que el sustrato alimentario haya sido sometido a congelación criogénica previa.
- d. Basa su rendimiento en la generación de vapor saturado a presiones estrictamente positivas.

24. Desde la perspectiva operativo-funcional, ¿qué separa conceptualmente a una licuadora de un exprimidor motorizado?

- a. El exprimidor genera espumas estables al inyectar corrientes de aire.
- b. El diseño restrictivo del exprimidor, concebido únicamente para frutas de hueso.
- c. La licuadora aprovecha la fuerza centrífuga y un tamiz rotatorio para desechar la pulpa y extraer el jugo.
- d. La licuadora neutraliza por completo los fenómenos químicos de oxidación.

25. Dentro de la zonificación higiénica de una cocina central, ¿qué rasgos caracterizan de forma exclusiva al cuarto frío?

- a. Es una estancia totalmente aislada y climatizada concebida para la recepción, higienización y porcionado seguro de materias primas crudas.
- b. Su rango operativo está fijado rígidamente por debajo de los -18 °C para frenar enzimas.
- c. Se destina estrictamente al depósito transitorio de residuos orgánicos antes de su retirada.
- d. Su termostato ambiental se calibra de forma fija entre 0 °C y 3 °C para alojar piezas cárnicas desprovistas de envase.

26. En el inventario y clasificación de utillaje de una cocina comercial o central, se identifican pequeños utensilios con funciones de dosificación, procesado de vanguardia, aderezo y rallado fino. ¿Qué opción asocia de forma unívoca y correcta cada uno de los siguientes utensilios con su cometido funcional específico en la brigada: Microplane, Muset, Nitral y Alcuza?

- a. Microplane: Embudo automático de pistón. / Muset: Rallador de alta precisión. / Nitral: Vasija cónica para la dosificación de grasas. / Alcuza: Contenedor térmico de acero inoxidable para nitrógeno líquido.
- b. Microplane: Rallador de alta precisión. / Muset: Embudo automático con mecanismo de obturación para dosificar líquidos. / Nitral: Cubeta de acero inoxidable y caucho para técnicas con nitrógeno líquido. / Alcuza: Recipiente o vasija de vertido fino empleado para dosificar aceite.
- c. Microplane: Cuchillo flexible para tranchelar pescados. / Muset: Espátula acodada para pastelería. / Nitral: Balanza para aditivos químicos moleculares. / Alcuza: Graseira industrial provista de filtro de malla.
- d. Microplane: Rallador de precisión. / Muset: Aguja mechadora de carnes. / Nitral: Soplete de gas para caramelizar. / Alcuza: Vinagrera de borosilicato.

27. El estándar internacional Gastronorm (regulado por la norma EN 631) se fundamenta en un principio de intercambiabilidad modular. Si un Técnico de Cocina dispone de un horno mixto con guías del tamaño estándar básico (GN 1/1), ¿qué combinación exacta de recipientes submúltiplos ocupará de manera perfecta la superficie de un nivel de dicho horno sin dejar espacios vacíos?

- a. Cuatro recipientes GN 1/3.
- b. Un recipiente GN 1/2 y dos recipientes GN 1/4.
- c. Dos recipientes GN 1/3 y tres recipientes GN 1/9.
- d. Un recipiente GN 2/3 y un recipiente GN 1/6.

28. De acuerdo con las especificaciones técnicas del sistema Gastronorm contempladas en el texto, ¿qué dimensiones lineales exactas corresponden, en formato de fondo por ancho, al submúltiplo denominado GN 2/4?

- a. 650 × 530 mm.
- b. 354 × 325 mm.
- c. 325 × 132 mm.
- d. 530 × 162 mm.

29. Desde el punto de vista normativo y logístico en el sector de las grandes colectividades, ¿cuál es el objetivo primordial que persigue la implantación del sistema unificado Gastronorm según el texto facilitado?

- a. Fijar de manera obligatoria que todos los fabricantes utilicen aleaciones exclusivas de policarbonato translúcido.
- b. Racionalizar la fabricación tanto de las cubetas como de los carros o muebles de alojamiento, eliminando la necesidad de realizar adaptaciones entre marcas.
- c. Impedir que las bandejas utilizadas en las cámaras calientes puedan introducirse en los baños María por motivos de seguridad térmica.
- d. Garantizar de forma exclusiva que el volumen útil de cualquier cubeta del mercado sea milimétricamente idéntico a 12,5 litros, independientemente de su profundidad.

30. En la dotación de maquinaria de una cocina central o de colectividades, existe un equipo generador de calor por radiación

superior que cuenta con un techo regulable en altura (cabezal móvil) y está abierto por sus lados. Este aparato se utiliza habitualmente en el pase para gratinar, dorar superficies, caramelizar o dar un golpe térmico rápido a los platos antes del servicio sin cocinar el núcleo. ¿Qué término técnico recibe este equipo?

- a. Salamandra.
- b. Estefan
- c. Baño termostático recirculador.
- d. Breuse o marmita de volcado basculante.

TEST N°8 TEMA 1**SOLUCIONES**

01.c	02.b	03.d	04.b	05.b	06.b	07.a	08.d	09.b	10.a	11.c	12.a	13.a	14.a	15.c	16.c	17.a	18.c	19.c	20.d
21.b	22.b	23.b	24.c	25.a	26.b	27.b	28.d	29.b	30.a										

EXPLICACIONES