

1. EN EL DEPARTAMENTO DE CUARTO FRÍO. ¿CUÁL DE ESTA DOTACIÓN NO DEBERÍA ESTAR?

- Cámara de mantenimiento a 6 grados centígrados
- Fregaderos
- Horno de convección**
- Mesa de trabajo

2. SEÑALA LA OPCIÓN CORRECTA

- La descongelación se realizará en refrigeración.
- Las comidas preparadas descongeladas no se podrán volver a congelar.
- Las materias primas descongeladas, utilizadas para elaborar comidas preparadas, no se podrán recongelar.
- Todas son correctas.**

3. EL ALIMENTO QUE MÁS FRECUENTEMENTE SE ENCUENTRA IMPLICADO EN CASOS DE SALMONELOSIS ES:

- Productos elaborados a base de verduras salteadas.
- Productos elaborados con huevo crudo**
- Las conservas y semiconservas
- Las legumbres sólo de temporada.

4. ¿QUÉ MENÚ SERÍA EL MÁS APROPIADO PARA UNA DIETA BAJA EN GRASA?

- Alubias con chorizo, pescado plancha y fruta
- Menestra de verduras, pechuga de pollo a la plancha y yogur desnatado**
- Pez espada plancha, papas con costillas y natillas caseras.
- Paella con magro, lomo de cerdo a la plancha y helado de mango.

5. LOS RECIPIENTES (BANDEJAS, VAJILLAS Y CUBIERTOS) PARA LA DISTRIBUCIÓN DE COMIDA, SERÁN HIGIENIZADAS: (indica la correcta)

- Con agua caliente es suficiente si supera los 50 grados centígrados.
- Con lejía de uso alimentario.
- Con métodos mecánicos provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección**
- Con detergentes y agua del grifo.

6. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES ALIMENTOS SE CONSIDERA "ALIMENTO PERECEDERO"? (indica la no correcta)

- Carne sin grasa
- Melocotón en almíbar
- Harina dependiendo el envase.
- Pasta deshidratada

7. DE LAS SIGUIENTES GRASAS O ACEITES, ¿CUÁL ES LA MÁS RECOMENDADA PARA FREÍR?

- Grasa de palma
- Aceite de girasol
- Manteca de cerdo
- Aceite de oliva**

8. ¿CUÁL ES LA TEMPERATURA APROXIMADA MÁS ADECUADA PARA FREÍR?

- 80°C a 100°C
- 170°C a 180°C**
- 200°C a 300°C
- 65°C

9. ¿A QUÉ TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN SE CONSERVARÁ UNA COMIDA ELABORADA, SI VAN A TRANSCURRIR MENOS DE 24 HORAS DESDE SU ELABORACIÓN HASTA SU CONSUMO?

- Menor o igual a 8°C**
- Mayor o igual a 10°C
- Menor o igual a -18°C
- Mayor o igual a 12 °C

10. EL APPCC (ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTO DE CONTROL CRÍTICO). ¿CUÁL NO ES CORRECTA?

- Es un sistema de control obligatorio para las empresas de alimentación.
- Nos compromete a analizar el agua de consumo diariamente.
- Lo deben llevar a cabo sólo el jefe de cocina.**
- Libro de control de temperatura de cámaras de refrigeración y congeladores.

11. Si se va a conservar en caliente una comida elaborada con tratamiento térmico, ¿a qué temperatura debe ser?

- Mayor o igual a 25°
- Mayor o igual a 45°C
- Mayor o igual a 65°C**
- Menor o igual a 50°C

12. ¿CUÁL DE ESTOS ÚTILES NO PERTENECE A UNA COCINA?

- Turbotera
- Sauté
- Mandolina
- Escoplos

13. LA CONGELACIÓN DE UN PRODUCTO DEBE SER.

- Entre 0°C y -7°C
- Entre -18°C y -25°C
- No superior a -18°C para evitar que se queme por el frío.
- Entre 0°C y -10°C ya se considera seguro

14. ¿CUAL DE LAS SIGUIENTES PALABRAS NO ES UN "CORTE " en cocina?

- Juliana
- Mirepoix
- Italiana
- Brunoise

15. UNA DIETA BLANDA SE CARACTERIZA, SEÑALE LA RESPUESTA CORRECTA:

- Presentan alto contenido en grasas.
- Contienen una gran proporción de proteínas.
- Se elabora con alimentos de fácil digestión y bajo contenido en grasas.
- Ninguna es correcta

16. LOS ALIMENTOS, DESDE EL PUNTO DE VISTA FUNCIONAL, SE CLASIFICAN EN, SEÑALE LA RESPUESTA INCORRECTA:

- Alimentos energéticos
- Alimentos protectores
- Alimentos constructores
- Alimentos de origen vegetal.

17. ¿CUÁLES DE ESTOS MÉTODOS NO ES DE CONSERVACIÓN?

- Encurtido
- Adobo
- Al vacío
- Mechado

18. ¿INDICA CUAL NO ES CORRECTO?

- Los restos de comida sobrante de los platos deben ser eliminados de inmediato en el cubo de la basura.
- Los restos de comida sobrante de los platos pueden ser aprovechados para los animales domésticos, siempre y cuando el recipiente lo almacenemos en la parte baja del fregadero, lejos de las elaboraciones del servicio.**
- Los aceites usados deben ser depositados en recipientes especiales para su posterior retirada.
- Los restos de comidas sobrante de los calderos podrán ser reutilizado y transformados nuevamente siempre y cuando se mantengan las medidas higiénicas, conservación y técnica adecuadas.

19. SON SUSTANCIAS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS, SEÑALE LA INCORRECTA:

- miel**
- huevos y productos a base de huevo
- crustáceos y productos a base de crustáceos
- apio y productos derivados

20. ESTAMOS OBLIGADOS A: (INDICA CUAL ES EL INCORRECTO)

- Guardar un plato testigo siempre que se realice una elaboración.
- Comprobar la temperatura de las neveras y congeladores al empezar y terminar la jornada de trabajo.
- Mantener la uniformidad completa y limpia, teniendo posibles mudas limpias en la taquilla.
- Limpiar, desincrustar o desinfectar las instalaciones a la vez que cocinamos, con el fin de rentabilizar nuestro trabajo**