

# TÉCNICAS TRATAMIENTO INICIAL Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

**1. A las transformaciones que se producen en los alimentos crudos cuando les aplicamos calor, haciéndolos más digeribles y cambiándoles sus cualidades organolépticas, le denominamos:**

- a) Cocer los alimentos.
- b) Aliñar los alimentos.
- c) Macerar los alimentos.
- d) Todas son correctas.

**2. Indique cuál de las siguientes formas no es un método de cocción de los alimentos:**

- a) Por radiaciones, a través de rayos infrarrojos.
- b) Por agua que contienen los alimentos, como los estofados.
- c) Por la incorporación de aditivos, como ensaladas.
- d) Por aire caliente, a través de horno.

**3. La forma de cocción será elegida teniendo en cuenta:**

- a) El alimento, teniendo en cuenta su forma, volumen, calidad, gusto, etc.
- b) La finalidad de la cocción.
- c) El número de comensales a los que se le prepara la comida.
- d) Las respuestas a) y b) son correctas.

**4. No es un tipo de cocción:**

- a) Por concentración.
- b) Por disolución.
- c) Por expansión.
- d) Por concentración y expansión.

**5. ¿Cuál de los siguientes tipos de cocinado no se encuadran en la cocción de alimentos por concentración?**

- a) El gratinado.
- b) El asado.
- c) La parrilla.
- d) El salteado.

**6. En relación con la cocción a partir de un líquido hirviendo, señale cuál es la afirmación falsa:**

- a) Consiste en sumergir un alimento en un líquido en ebullición.
- b) La pérdida de propiedades nutritivas es relativamente poca.
- c) Es un método de cocción por expansión.
- d) Los alimentos a utilizar son muy variados: carnes, pescados, huevos, etc.

**7. Dentro de la cocción a partir de un líquido frío, el proceso en virtud del cual los nutrientes pasan del alimento al líquido y a su vez el líquido penetra en el alimento, recibe el nombre de:**

- a) Cocción mixta.
- b) Cocción por concentración.
- c) Ósmosis.

d) Ninguna respuesta es correcta.

**8. La fritura es un método de cocción por:**

- a) Concentración.
- b) Expansión.
- c) Mixta.
- d) Disolución.

**9. Una característica de la cocción a través de la fritura es:**

- a) Que se debe tener en cuenta a la hora de freír la humedad del alimento a cocinar y nunca debe pasar el punto crítico de temperatura.
- b) El recipiente destinado a freír los alimentos debe ser material anticorrosivo, que no pueda alterar las características de la grasa ni de los alimentos.
- c) Las grasas a utilizar deben ser aptas para el consumo y no pueden comunicar sabores que no sean los propios del alimento.
- d) Todas las respuestas son correctas.

**10. Si en un recipiente hacemos una fritura de pescado y a continuación queremos hacer otra de carne, ¿qué precaución debemos tener?**

- a) Esperar varias horas para empezar a freír la carne.
- b) Ninguna, para que se produzca una mezcla de sabores.
- c) Debemos procurar cambiar el aceite de la fritura del pescado los sabores.
- d) Es nocivo para la salud, freír el pescado y carne en un mismo aceite.

**11. ¿Qué tipo de protección se puede usar en los alimentos antes de proceder a su fritura?**

- a) El enharinado.
- b) El rebozado.
- c) El empanado.
- d) Todos son correctos.

**12. En relación con el rebozado, hay que tener en cuenta que:**

- a) Consiste en pasar el género seco y sazonado por harina para después eliminar el exceso de esta y sumergir el alimento en la grasa caliente hasta su cocción, retirada de la grasa y posterior escurrido.
- b) Se utiliza para géneros secos y sazonados pasados por harina, retirado el exceso de ésta se pasan por huevo batido y por último se cubren de pan rallado uniformemente para introducirlos en la grasa caliente hasta su total cocinado, y escurrido final.
- c) El género, que puede ser crudo o cocinado, escurrido y sazonado, es introducido en una pasta o envuelto con una masa de manera uniforme, y se introduce en la grasa hasta su total cocción y posterior escurrido.
- d) El género seco y sazonado se pasa por harina, se retira el exceso de esta y se pasa por huevo batido inmediatamente en la grasa caliente hasta su total cocción y posterior escurrido y retirada de restos de huevo frito. Este método se le llama también a la romana.

**13. Las formas de cocción al vapor son:**

- a) Sin presión.
- b) Con presión.

- c) A alta presión.
- d) Todas las respuestas son correctas.

**14. Cocer a la parrilla es un método de cocción por:**

- a) Concentración.
- b) Expansión.
- c) Mixto.
- d) Disolución.

**15. El método de concentración que consiste en cocer un alimento junta una guarnición en un papel untado de grasa y cerrado herméticamente, se denomina:**

- a) Cocción al horno en baño María.
- b) Cocción al horno en Papillote.
- c) Gratinado.
- d) Salteado.

**16. El escalfado es un método de cocción por:**

- a) Disolución.
- b) Concentración.
- c) Expansión.
- d) Disolución.

**17. ¿Cuál de los siguientes, no es un método de conservación al vacío?**

- a) Vacío normal.
- b) Vacío compensado.
- c) Vacío continuo.
- d) Vacío al natural.

**18. Indique cuál de las siguientes es una ventaja del envasado al vacío:**

- a) El almacenamiento en la cámara es mucho más higiénico por el sellado de la bolsa.
- b) Las mermas con este método son mucho menores que con el tradicional, ya su vez conservan los géneros todo su aroma, color y sabor.
- c) Aumenta el periodo de conservación.
- d) Todas las respuestas son correctas.

**19. Los alimentos se sirven fríos en la cadena fría porque:**

- a) No se les aplica ningún proceso de cocción.
- b) Ya han pasado un proceso previo de cocción.
- c) Las dos anteriores opciones son correctas.
- d) Ninguna de las anteriores opciones es correcta.

**20. El sistema que se emplea en las industrias transformadoras de alimentos y que ofertan sus productos en distintas fases de elaboración se denomina:**

- a) Productos de segunda generación.
- b) Productos precocinados.
- c) Productos de tercera y cuarta generación.
- d) Productos industrializados.

**21. En la preparación de alimentos:**

- a) Se utilizan técnicas complicadas para transformar, mediante el cambio térmico solamente, las materias primas alimentarias en sustancias químicas ausentes de actividad microbiana y enzimática.
- b) No se utilizarán colorantes, aromas ni sustancias sápidas que no estén autorizadas.
- c) Se podrá utilizar cualquier tipo de materia prima que sea agradable al gusto.
- d) Se podrá aprovechar cualquier sustancia aun cuando se haya incluido un proceso de alteración.

**22. Si al pelar una hortaliza se ennegrece, ¿qué debemos hacer?**

- a) Meterla en agua con unas gotas de limón.
- b) Restregarla con sal.
- c) Limpiarla con unas gotas de lejía.
- d) Envolverla en papel de aluminio durante 10 minutos.

**23. Es aconsejable lavar las hortalizas que se consumen crudas:**

- a) Con agua salada.
- b) Con agua y unas gotas de lejía.
- c) Solamente con agua.
- d) Con agua a la que se le añaden unas gotas de limón

**24. En la preparación básica de:**

- a) Los tomates, se deberá quitar la piel en todos los casos.
- b) Las alcachofas, una vez eliminadas las hojas exteriores, se meterán en agua con lejía para evitar su ennegrecimiento.
- c) La remolacha roja, se lavará primeramente sin cortar las ramas o tallos con los que vienen.
- d) Las acelgas, sólo se utilizarán las hojas, desprendiéndoles los tallos, por no tener ningún valor nutritivo.

**25. La judía verde:**

- a) Sólo se aprovecha la vaina.
- b) Se limpiará eliminando los filamentos que unen ambas caras de la vaina.
- c) La corola leñosa que le sirve para sujetarse a la mata puede usarse como condimento.
- d) Una vez pelada se limpiará con agua y abundante sal.

**26. Los ajos:**

- a) Son usados para la elaboración de encurtidos, con sales y aceites.
- b) Son bulbos, semillas que crecen sobre tierra, necesitando gran cantidad de agua para su crecimiento.
- c) A los dientes se les deberá quitar siempre la película que los protege pues esta es muy dañina.
- d) Todas son incorrectas.

**27. ¿A qué es debido el ennegrecimiento que presentan algunas hortalizas cuando se les quita la piel protectora?**

- a) Al alto contenido en agua.
- b) A los productos fertilizantes con los que son tratados.
- c) A las bacteria y enzimas.

d) A la oxidación.

**28. ¿Cuánto tiempo como máximo debemos guardar un alimento en el frigorífico una vez descongelado?**

- A) 1.2 horas.
- b) 24 horas.
- c) 36 horas.
- d) 48 horas.

**29. Para descongelar un alimento:**

- a) Podemos hacerlo en un lugar cálido.
- b) Podemos dejarlo fuera del frigorífico durante toda la noche.
- c) Debemos descongelarlo en el frigorífico.
- d) Debemos ponerlo debajo del chorro del agua.

**30. Las características de las paredes de las zonas limpias o manipulación de alimentos son:**

- a) Permeabilidad, absorción y lavabilidad.
- b) Permeabilidad, serán no absorbentes y lavables, y serán de color oscuro.
- c) Impermeabilidad, serán no absorbentes y lavables, y serán de color oscuro.
- d) Impermeabilidad, serán no absorbentes y lavables, y serán de color claro.

**31. La acción de añadir un líquido ácido, generalmente zumo de limón o agua de tamarindo, para obtener un sabor agrio, se conoce con el término:**

- a) Agriar.
- b) Acidificar.
- c) Sazonar.
- d) Aderezar.

**32. La "brunoise" es:**

- a) Un ramillete atado que se puede componer de perejil, laurel, tomillo, apio y verde de puerro.
- b) Verdura picada en cuadradillos finos, zanahoria, apio, puerro o calabacín finamente cortados a dados que se utilizan por separado o juntos como guarnición clásica del consomé.
- c) Pincho en el que se insertan trozos de alimentos que después se asan al grill, a la parrilla o la barbacoa.
- d) Carne, ave o pescado deshuesada, rellena y enrollada; generalmente escalfada o braseada.

**33. Señale cuál de los siguientes términos se corresponde con la siguiente definición: "cortar en láminas gruesas y sesgadas un género":**

- a) Escalonar.
- b) Laminar.
- c) Entallar.
- d) Espalmar.

**34. Se conoce con el término de "repas":**

- a) Al líquido aromático obtenido cuando los alimentos se cuecen en agua a fuego lento.

- b) Al término francés que se utiliza para denominar a una pasta de harina y agua que se emplea para fijar una tapadera al recipiente, para evitar pérdida de vapor.
- e) Al caldo obtenido de una segunda elaboración de los mismos ingredientes sólidos.
- d) A la mezcla de mantequilla y harina a partes iguales.

**35. El personal del sector de lavado, además de su uniforme, debe usar:**

- a) Delantales y guantes.
- b) Guantes, delantales plásticos y botas.
- e) Guantes y botas.
- d) Guantes, delantales plásticos y paños de secado.

**36. El corte vertical del pescado que incluye piel, carne y espina, en cualquier tipo de pescado, se denomina:**

- a) Rodaja.
- b) Suprema.
- c) Trancha.
- d) Darné.

**37. El medallón de pescado tiene un peso aproximado de:**

- a) Entre 50 y 75 g.
- b) Entre 100 y 150 g.
- c) Entre 150 y 200 g.
- d) Entre 200 y 250 g.

**38. El blanqueado de algunas hortalizas se realiza con objeto de:**

- a) Aclarar su color.
- b) Ablandarlas.
- c) Evitar su deterioro.
- d) Las respuestas b y c son correctas.

**39. Para mejorar su color, las hortalizas verdes, en general, se ponen a hervir:**

- a) En agua fría.
- b) En agua caliente.
- c) En agua hirviendo.
- d) Es indiferente.

**40. Son elementos básicos de un caldo blanco:**

- a) Agua, harina y limón.
- b) Agua, aceite y vinagre.
- c) Leche, harina y sal.
- d) Todas son correctas.

**41. Para pelar tomates, previamente se procede a su:**

- a) Escaldado.
- b) Escalfado.
- c) Hervido.
- d) Cocción

**42. El corte brunoise es equivalente al denominado:**

- a) Paisana gruesa.
- b) Paisana fina.
- c) Juliana.
- d) Mirepoix.

**43. La mezcla de hortalizas cortadas, que se emplea para enriquecer salsas de asados y breseados se denomina:**

- a) Brunoise
- b) Mirepoix
- c) Bastones.
- d) Juliana.

**44. El corte de las hortalizas en tiras o bastones finos se denomina:**

- a) Paisana.
- b) Juliana.
- c) Bastones.
- d) Ninguna es correcta.

**45. Las patatas denominadas "Puente nuevo" tienen forma:**

- a) Rectangular.
- b) Plana.
- c) Cuadrada.
- d) Torneada.

**46. El tournedó se obtiene de:**

- a) La tapa.
- b) El solomillo.
- c) El lomo.
- d) La cadera.

**47. El entrecot se obtiene de:**

- a) El solomillo.
- b) El lomo.
- c) La cadera.
- d) La contra.

**48. En general, la pieza más tierna y jugosa de la pierna trasera de la res es:**

- a) La aguja.
- b) La cadera.
- c) La llana.
- d) La contra.

**49. Se conoce también como "corte redondo" a:**

- a) La blanquita.
- b) La babilla.
- c) El redondo.
- d) El solomillo.

**50. La pieza más grande de la pierna trasera de la canal es:**

- a) La contra.
- b) El costillar.
- c) La tapa.
- d) La cadera.

**51. El "ossobucco" se extrae de:**

- a) El jarrete.
- b) El morcillo.
- c) El morrillo.
- d) Son correctas las respuestas a) y b).

**52. La suprema de pollo es:**

- a) Una pechuga sin piel y sin hueso.
- b) Una pechuga con piel y sin hueso.
- c) Una pechuga o cuarto delantero.
- d) Un filete de la pechuga



## RESPUESTAS

1. A
2. C
3. D
4. B
5. A
6. C
7. C
8. A
9. D
10. C
11. D
12. D
13. D
14. A
15. B
16. C
17. D
18. D
19. C
20. C
21. B
22. A
23. B
24. C
25. B
26. A
27. D
28. B
29. C
30. D

31. B
32. B
33. A
34. C
35. B
36. C
37. A
38. D
39. C
40. A
41. A
42. B
43. B
44. B
45. A
46. B
47. B
48. B
49. B
50. C
51. D
52. A