

Productos Culinarios
Cuestionario de evaluación (Solucionario)

DATOS DEL CURSO

Nº expediente: Nº Acción Formativa: Nº grupo:
Denominación acción:

DATOS DEL ALUMNO

Apellidos: Nombre:
N.I.F

1. ¿Qué es cocina de mercado?:
 - Es la cocina que utiliza productos de temporada.
 - El cocinero inventa y crea nuevas combinaciones, nuevos platos, nuevas presentaciones.
 - Es una cocina tradicional, cocina de toda la vida.
 - Ninguna de las anteriores es correcta.
2. La cocina que integra elementos de diversas culturas fusionándolos en un plato se conoce con el nombre de:
 - Nouvelle Cuisine.
 - Cocina de autor.
 - Cocina regional.
 - Cocina de fusión.
3. ¿El mayor representante de la cocina de autor es?:
 - Alain Ducasse.
 - Martín Berasategui.
 - Ferrán Adriá.
 - Pedro Subijana.
4. Técnicas nuevas en cocina creativa o de autor:
 - La deconstrucción.
 - Las esferificaciones.
 - Las emulsiones.
 - Todas son correctas.
5. La «cocción a baja temperatura» se lleva a cabo a temperaturas superiores a las de los métodos clásicos, las cuales se producen en un medio acuoso por ebullición, a temperaturas inferiores a la del punto de ebullición del agua:
 - Verdadero.
 - Falso.

6. Qué opción es la correcta:

- Las nuevas técnicas culinarias que han llegado a nuestra sociedad y han permitido la evolución de la cocina actual se basan en tres conceptos: textura, temperatura y tiempo de cocción, y aplicación de la nueva tecnología para conseguir mejores elaboraciones, más sabrosas y mejor conservadas.
- Con la recreación de platos saludables mediante una innovación totalmente vanguardista los alimentos pierden su sabor e ingredientes originales. .
- El desarrollo de nuevas técnicas de cocción utilizan aditivos, no conservando los aromas, sabores y propiedades nutritivas.
- Con la nueva cocina científica se pretende crear nuevos platos, aunque no se ajusten a las exigencias dietéticas de cada persona.

7. ¿El uso de las nuevas técnicas y procedimientos para la preparación de los alimentos ha sido aprobado por las autoridades y laboratorios científicos?:

- No.
- Sí.
- Sí, pero actualmente no se usan.
- Se desconoce.

8. ¿Se puede comer sano en un restaurante?:

- No, nunca.
- Depende del restaurante.
- Sí, si se elige lo que se come con cuidado.
- Ninguna es correcta.

9. ¿Uno de los grandes oponentes de la cocina vanguardista ha sido?:

- Alain Passard.
- Juan Mari Arzac.
- Thomas Keller.
- Santi Santamaría.

10. ¿Para llegar a conocer la opinión del consumidor, son necesarios los cuestionarios de satisfacción?:

- Verdadero.
- Falso.

FIRMA DEL TUTOR

FIRMA DEL ALUMNO

DATOS DEL CURSO

Nº expediente: Nº Acción Formativa: Nº grupo:
Denominación acción:

DATOS DEL ALUMNO

Apellidos: Nombre:
N.I.F

1. Sobre la *cocina española*. Elige la opción correcta:
 - El uso de la mantequilla como grasa culinaria por excelencia.
 - Tomar leche durante las comidas.
 - Acompañar con pan la mayoría de las comidas.
 - No existe gusto por los frutos secos.
2. La dieta mediterránea se caracteriza por:
 - Un alto consumo de productos vegetales (frutas, verduras, legumbres, frutos secos), pan y otros cereales (siendo el trigo el alimento base).
 - El aceite de oliva como grasa principal.
 - El consumo regular de vino en cantidades moderadas.
 - Todas son correctas.
3. ¿Qué productos son de Denominación de Origen Protegida?:
 - Jamón de Trevélez.
 - Turrón de Alicante.
 - Queso de Utrera.
 - Las dos primeras son correctas.
4. Señala la opción correcta:
 - En algunas zonas del norte de España, principalmente en Cantabria, La Rioja, el País Vasco y Navarra, las tapas toman la forma de pinchos.
 - Las tapas, o el acto de ir de tapas, se traduce en comer grandes porciones de alimentos mientras se ve la televisión.
5. ¿Qué platos son los más representativos en las distintas comunidades autónomas?:
 - La paella en Valencia, el gazpacho en Andalucía, y el cocido en Madrid.
 - La paella en Castilla la Mancha, el pulpo en Cataluña, y la fabada en Asturias.

6. Con respecto a la cocina francesa, elige la opción correcta:
- La gastronomía francesa se conoce como alta cocina servida en los grandes restaurantes y con elevados precios.
 - Se caracteriza por la gastronomía mediterránea, sobre todo, en las regiones peninsulares e insulares (centro y sur).
 - Entre los preparados famosos destaca la famosa fritita.
 - Todas son correctas.
7. Con respecto a la cocina italiana, elige la opción correcta:
- Destaca el italiano Auguste Escoffier, conocido como el padre de la cocina clásica.
 - La cocina de Italia destaca por su variedad, consecuencia de su diversidad cultural e histórica.
 - El desayuno típico es el pain et confiture (baguettes abiertas por la mitad untadas en mermelada y mantequilla).
 - Todas son correctas.
8. La cocina portuguesa pertenece a la cocina mediterránea:
- Verdadero.
 - Falso.
9. ¿Qué platos se han implantado en España pertenecientes a otras cocinas del continente?:
- El Schitzel (escalope vienés de ternera) de Londres.
 - Los vinos escandinavos.
 - Los canelones rusos.
 - Los estofados de cordero irlandeses.
10. ¿Qué países carecen de una gastronomía tan rica pero tienen platos de notable interés?:
- Los países del sur de Europa.
 - Los países de Gran Bretaña.
 - Los países nórdicos.
 - Todos los países de Europa presentan una gastronomía muy rica y variada.

FIRMA DEL TUTOR

FIRMA DEL ALUMNO

DATOS DEL CURSO

Nº expediente: Nº Acción Formativa: Nº grupo:
Denominación acción:

DATOS DEL ALUMNO

Apellidos: Nombre:
N.I.F

1. Señala la opción incorrecta:
 - Uno de los utensilios que se emplean en la cocina del Magreb es el tajin.
 - Una forma tradicional de preparación en Argentina y Uruguay es el “asado con cuero”.
 - Las especias ocupan un lugar poco importante en la cocina del Magreb.
 - En México son comunes las tortillas, los frijoles refritos y el mole.
2. Los platos iberoamericanos se caracterizan por sus sabores fuertes y picantes:
 - Verdadero.
 - Falso.
3. La gastronomía de Asia abarca:
 - La cocina china, japonesa, india, y la tailandesa.
 - La cocina china, japonesa, e india.
 - La cocina japonesa, india, y la tailandesa.
 - La cocina china, mediterránea, india, y la tailandesa.
4. ¿En qué país destaca el cordero al curry, el pollo Tandori o los langostinos al curry con coco?:
 - Japón.
 - India.
 - Irán.
 - Turquía.
5. A la hora de utilizar el wok hay que tener en cuenta lo siguientes puntos:
 - Limpiarlo bien para retirar la capa de aceite antes y después de su uso.
 - Colocarlo sobre el fuego alto, y
 - Cuando esté caliente, se le vierte agua, se dispersa por todo el wok y luego se desecha.
 - Todas son correctas.

6. Cuando los elementos de una elaboración culinaria se distribuyen por todo el plato, se está utilizando la técnica de:
- Presentación no tradicional.
 - Presentación no tradicional dispersa.
 - Presentación no tradicional estructurada.
 - Presentación tradicional.
7. Actualmente, la vajilla más aconsejada es la blanca y lisa, y en cuanto a la forma, platos rectángulos y de tamaño pequeño:
- Verdadero.
 - Falso.
8. ¿A qué hace referencia la técnica del FRAC en el servicio de buffet?:
- Frescura, Relieve, Altura, y Cambio.
 - Frescura, Relieve, Abundancia, y Calor/Color.
 - Frescura, Resultado, Arte, y Calor/Color.
 - Frescor, Resultado, Altura, y Calor/Color.
9. ¿Las hierbas más usadas como elemento de decoración son?:
- El perejil, la hierbabuena y la albahaca.
 - El perejil, el orégano y la albahaca.
10. ¿Las blondas, papillotes, estiletes y brochetas, son?:
- Elementos de decoración caseros.
 - Elementos de decoración con gelatinas.
 - Elementos de decoración no comestibles.
 - Elementos de decoración comestibles.

FIRMA DEL TUTOR

FIRMA DEL ALUMNO

DATOS DEL CURSO

Nº expediente: Nº Acción Formativa: Nº grupo:
Denominación acción:

DATOS DEL ALUMNO

Apellidos: Nombre:
N.I.F

1. Las propiedades organolépticas de un alimento son::
 - Sabor, aroma, olor, textura, color, etc.
 - Sabor, aroma, frescor, temperatura, color, etc.
2. Elige la opción correcta:
 - En la utilización del color hay dos conceptos muy unidos entre sí: el contraste y la armonía.
 - Según el color que tenga un producto, se espera que tenga un sabor u otro.
 - Los colores fríos son colores suaves, tranquilos y serenos.
 - Todas son correctas.
3. Un plato que es montado sin una idea previa del diseño final e inseguridad en su elaboración, reflejará de forma directa al comensal la mala planificación del mismo y los errores.
 - Verdadero.
 - Falso.
4. ¿Qué servicio es aquel que se caracteriza por usar vajillas de excelente categoría para causar una buena impresión, es muy caro y requiere de un menú de alto precio?:
 - Servicio americano.
 - Servicio francés.
 - Servicio inglés.
 - Buffet.
5. ¿Qué cocina decora y presenta los platos con alimentos de temporada?:
 - Cocina creativa.
 - Cocina de mercado.

6. Gastronomía Molecular es la aplicación de la ciencia a la práctica culinaria y más concretamente al fenómeno gastronómico.

Verdadero.

Falso.

7. La cocina minimalista jamás utiliza lo salado, lo cítrico, los caramelos, las alturas y las líneas.

Verdadero.

Falso.

8. Slow Food nace en 1906, en Bra por Carlo Petrini.

Verdadero.

Falso.

9. Cocina Tecnoemocional se define como la cocina que trabaja para el deleite de los sentidos, pues se caracteriza por explotar los sentidos y potenciar los sabores.

Verdadero.

Falso.

10. George Auguste Escoffier fue “el rey de los chefs” e inventor de la cocina de lujo en los hoteles.

Verdadero.

Falso.

FIRMA DEL TUTOR

FIRMA DEL ALUMNO