



FUERZA AÉREA ECUATORIANA COMANDO DE EDUCACIÓN Y DOCTRINA

BANCO DE PREGUNTAS DE GASTRONOMIA

Pregunta No. 1

Concepto de gastronomía

Respuestas:

- a) Fomentar el respeto a la cultura gastronómica de pueblos y naciones.
- b) Usar recetas y cortes estándares para la preparación de alimentos.
- c) La cocción de los alimentos a varias temperaturas.
- d) El estudio de la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno.

Pregunta No. 2

Qué es gastrónomo

Respuestas:

- a) Profesional que muestra la mayor disposición de prestar el servicio ante los clientes.
- b) Encargado de satisfacer adecuadamente las necesidades de alojamiento de los clientes.
- c) Profesional que se encarga de del estudio de la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente.
- d) Profesional que entiende el marketing como un conjunto de técnicas que ayudan a consolidar el mercado.

Pregunta No. 3

Jerarquías de menor a mayor según sus conocimientos y funciones en la cocina

Respuestas:

- a) Hostess, sous chef, cocinero, ayudante de cocina.
- b) Ayudante de cocina, cocinero, sous chef, chef.
- c) Salonero, capitán, stewart, hostess.
- d) Cocinero, ayudante de cocina, capitán, gerente.

Pregunta No. 4

Qué es aliñar

Respuestas:

- a) Saldar
- b) Limpiar
- c) Perfeccionar

d) Aderezar o sazonar

Pregunta No. 5

Corte que se le practica a determinadas piezas de carne

Respuestas:

a) Chiffonade

b) Paisana

c) Bitokes

d) Bistec

Pregunta No. 6

Qué es caramelizar

Respuestas:

a) Introducir frutas en alcohol para cruzar sabores.

b) Unir ingredientes diferentes para conseguir una mezcla homogénea.

c) Agregar gelatina a otra salsa para trabajarla en frío

d) Colocar caramelo en estado líquido en un molde hasta que se cristalice

Pregunta No. 7

A qué preparación se denomina Coulis

Respuestas:

a) Salsa de maní combinada con leche

b) Salsa producida al fermentar semillas de soya

c) Salsa o mermelada de frutas de ligera consistencia

d) Salsa de verduras para pasta.

Pregunta No. 8

Qué es deshuesar

Respuestas:

a) Retirar la grasa de un caldo o preparación culinaria.

b) Corte aplicado a tomates escaldados.

c) Triturar un género con ayuda de un cuchillo o una máquina

d) Sacarle los huesos a una carne

Pregunta No. 9

El término Perfumar se refiere a

Respuestas:

- a) Aromatizar
- b) Combinar
- c) Agregar
- d) Fermentar

Pregunta No. 10

Qué es la temperatura

Respuestas:

- a) Medida de fuerza gravitatoria.
- b) Medida de calor o frío de un objeto o sustancia.
- c) Sensación que se experimenta al estar en un ambiente caliente.
- d) Unidad de medida de masa

Pregunta No. 11

Cuál es la operación culinaria que se sirve del calor para que un alimento sea más sabroso o apetecible.

Respuestas:

- a) Mechar
- b) Cocción
- c) Refrigeración
- d) Macerar

Pregunta No. 12

Qué son los ingredientes primarios

Respuestas:

- a) Elementos básicos para la elaboración de sofritos
- b) Sustancias que no forman parte de una mezcla
- c) Crema para montar un postre.
- d) Son elementos constituyentes de materia prima para la preparación de alimentos.

Pregunta No. 13

Cuándo se llama alimento perecedero

Respuestas:

- a) A la duración de un alimento para ser consumido.
- b) A los alimentos procesados para conservar la textura y sabor.
- c) Cuando un alimento ha cambiado su composición físico—química y presenta alteraciones de diversa naturaleza
- d) A los alimentos conservados por deshidratación.

Pregunta No. 14

Qué es una emulsión

Respuestas:

- a) Mezcla estable y homogénea de dos líquidos que normalmente no pueden mezclarse
- b) Una confitura de vegetales y azúcar.
- c) Mezcla líquida de ingredientes calientes
- d) Hervir un líquido para producir burbujas.

Pregunta No. 15

Qué es una estación de trabajo

Respuestas:

- a) Lugar donde los meseros recogen los platillos.
- b) Lugar donde se crean salsas, salteados de verduras, sopas.
- c) Instalaciones equipadas para la limpieza.
- d) Instalaciones destinadas para la realización de una actividad determinada.

Pregunta No. 16

Qué es empanizar

Respuestas:

- a) Envolver una pieza de carne en pan rallado para su posterior fritura.
- b) Pan elaborado con almidón de yuca.
- c) Cubrir con coco a las bolitas de chocolate y migas de pan.
- d) Forrar un molde con mantequilla

Pregunta No. 17

Qué es una guarnición

Respuestas:

- a) Crema de ajo, tomate y pimienta.
- b) Guisos, salsas y cremas.
- c) Acompañamiento o adorno de un platillo.
- d) Ingrediente principal de un plato.

Pregunta No. 18

Qué es un fondo oscuro

Respuestas:

- a) Caldo de carne elaborado a base de huesos asados previamente en el horno
- b) Chocolate amargo fundido
- c) Caldo en el que el principal ingrediente es la cebolla caramelizada.
- d) Principio básico de iluminación para montar un plato.

Pregunta No. 19

Qué es un Fumet

Respuestas:

- a) Caldo de vegetales.
- b) Fondo blanco hecho a base de pescados y mariscos.
- c) Plato fuerte de mariscos y arroz.
- d) Coctel tropical de mariscos.

Pregunta No. 20

Qué es un ROUX

Respuestas:

- a) Postre elaborado con una preparación a base de yemas de huevo, azúcar y leche
- b) Mezcla entre harina y mantequilla que se utiliza como base para espesar algunas preparaciones.
- c) Salsa de moras, frambuesas y caramelo líquido para decorar postres.
- d) Mezcla de harina y verduras para formar un fondo verde.

Pregunta No. 21

Mencione los tres colores de ROUX

Respuestas:

- a) Amarillo, blanco, verde.
- b) Blanco, verde, rojo.
- c) Claro, rubio, oscuro.
- d) Claro, rojo, moreno.

Pregunta No. 22

Una ensalada es

Respuestas:

- a) Plato que se prepara mezclando distintos alimentos, crudos o cocidos
- b) Tortitas de papas rellenas de queso acompañadas con lechuga troceada.
- c) Verduras cocidas acompañadas de una vinagreta.
- d) Mezcla de lechuga romana, trocitos de pan tostado y queso parmesano.

Pregunta No. 23

Qué es un Mirepoix

Respuestas:

- a) Combinación de verduras cortadas en pequeños dados, empleada para aromatizar salsas, caldos y sopas.
- b) Verduras en cortes alargados para acompañar un platillo.
- c) Técnica de cortes de verduras y vegetales.
- d) Cortes horizontales de hortalizas en tiras de 3 cm.

Pregunta No. 24

Para qué usamos el Bouquet Garni

Respuestas:

- a) Para aderezar sopas y guisos.
- b) Para utilizar como endulzante natural.
- c) Para caramelizar fruta deshidratada.
- d) Para montar un plato.

Pregunta No. 25

Cuáles son las especias que podemos usar en un Bouquet Garni

Respuestas:

- a) Perejil, tomillo, hojas de laurel.
- b) Tomillo, manzanilla, apio.
- c) Manzanilla, estevia, menta.
- d) Perejil, comino, ajo.

Pregunta No. 26

Qué es un fondo

Respuestas:

- a) Caldo filtrado que resulta de hervir huesos o espinas.
- b) Poner un preparado dentro de un molde.
- c) Crema de champiñones, harina y mantequilla que sirve como base.
- d) Cubrir el fondo de un braseado con legumbres, láminas de tocino u otro género.

Pregunta No. 27

Una salsa es

Respuestas:

- a) Alimentos líquidos espesados mediante un proceso de cocción lento a fin de concentrar al máximo los sabores.
- b) Poner capas de sal a un género crudo para su conservación.
- c) Crema helada a base de frutas
- d) Líquido resultante de un fruto exprimido

Pregunta No. 28

Qué es una salsa madre

Respuestas:

- a) Salsas base sobre las que se hacen variaciones
- b) Salsa emulsionada con mantequilla.
- c) Salsa alemana con finas hierbas y zumo de limón.
- d) Son las que se elaboran a partir de una salsa básica.

Pregunta No. 29

Cuántas salsas madre hay

Respuestas:

- a) Cinco
- b) Tres
- c) Seis
- d) Una

Pregunta No. 30

Mencione las salsas madres

Respuestas:

- a) Mayonesa, tomate, mostaza.
- b) Salsa de tomate, mayonesa, velouté, española, holandesa y bechamel.
- c) Velouté, española, pomodoro, mayonesa, mostaza
- d) Salsa española, coulis, fondeu, velouté.

Pregunta No. 31

Qué es un Demi Glace

Respuestas:

- a) Salsa a base de huevo, mayonesa o mantequilla.
- b) Salsa suprema con champiñones cocidos
- c) Salsa marrón que se usa sola o como base para otras salsas.
- d) Salsa velouté de ave con crema de leche

Pregunta No. 32

Qué huesos usamos para el Demi Glace

Respuestas:

- a) Huesos de ave
- b) Espinas de pescado
- c) Costillas de cerdo
- d) Res o ternera

Pregunta No. 33

Cuál es el primer paso para el Demi Glace

Respuestas:

- a) Reducir un fondo oscuro hasta que concentre su sabor, ligándolo con harina tostada y grasa.
- b) Hacer una reducción de azúcar, vinagre, jugo de naranja o limón
- c) Tapar y dejar cocer lentamente media hora.
- d) Sazonar con pimienta blanca y ligeramente con sal.

Pregunta No. 34

Cuál es la salsa madre para el Demi Glace

Respuestas:

- a) La salsa española
- b) La mayonesa
- c) Salsa de pomodoro
- d) Salsa velouté

Pregunta No. 35

Qué es una salsa holandesa

Respuestas:

- a) Emulsión elaborada con mantequilla, yemas de huevos y zumo de limón.
- b) Reducción de vinagre de estragón, echalotte y pimienta
- c) Salsa de vino blanco con perejil picado
- d) Salsa con crema de leche, yemas de huevo y queso gruyere

Pregunta No. 36

Disminuir por evaporación el volumen de una preparación líquida

Respuestas:

- a) Saltear
- b) Gratinar
- c) Risolar
- d) Reducir

Pregunta No. 37

Qué es desgrasar

Respuestas:

- a) Retirar la grasa de un caldo o preparación culinaria.
- b) Sacar un preparado del molde, del que conservará la forma
- c) Empapar con almíbar y licor o vino un postre.
- d) Desocupar el lugar donde se ha trabajado, colocando cada cosa en su lugar habitual.

Pregunta No. 38

Qué son macronutrientes

Respuestas:

- a) Elementos químicos que los humanos consumen en grandes cantidades.
- b) Vitaminas y minerales.
- c) Nutrientes que ayudan a mantener la salud pero no para producir energía.
- d) Son aquellos nutrientes que suministran la mayor parte de la energía metabólica del organismo

Pregunta No. 39

Mencione los tres macronutrientes

Respuestas:

- a) Proteínas, vegetales, lácteos
- b) Vegetales, carnes, cereales.
- c) Proteínas, grasas, carbohidratos.
- d) Cereales, lácteos, carnes.

Pregunta No. 40

Qué es una sopa

Respuestas:

- a) Salsa emulsionada con mantequilla y verduras.
- b) Conserva de fruta cocida en azúcar.
- c) Caldo de hueso de res hervido con verduras.
- d) Caldo que se prepara con uno o más ingredientes que se cuecen en agua.

Pregunta No. 41

Marinar es

Respuestas:

- a) Poner carnes en maceración para ablandarlos o aromatizarlos.
- b) Dejar envejecer una carne para que se ablande.
- c) Añadir el líquido necesario a un preparado para su cocción.
- d) Introducir tocino en el interior de una carne cruda.

Pregunta No. 42

Cuáles son los diferentes tipos de sopa

Respuestas:

- a) Sopas instantáneas, cremas y emulsiones.
- b) Sopas claras, cremas y potajes.
- c) Sopas de verduras, fideos, arroz.
- d) Sopas de letras, instantáneas, de conserva.

Pregunta No. 43

Qué es una sopa clara

Respuestas:

- a) Son las sopas más líquidas, en las que el caldo determina el sabor.
- b) Sopas elaboradas con clara de huevo.
- c) Sopas de consistencia espesa.
- d) Sopas con abundantes ingredientes.

Pregunta No. 44

Qué es un potaje

Respuestas:

- a) Sopa líquida con muy pocos ingredientes.
- b) Plato a base de carne de res con verduras hervidas.
- c) Sopa servida por debajo de la temperatura ambiente.
- d) Plato a base de verduras y legumbres cocidas a las que se le añade unsofrito y queda con caldo.

Pregunta No. 45

Una crema es

Respuestas:

- a) Leche batida para decorar postres.
- b) Plato a base de carne de res con verduras hervidas.
- c) Sopas en las que se trituran los ingredientes cocidos formando un puré.
- d) Combinación de verduras cortadas en pequeños dados.

Pregunta No. 46

Qué es un consomé

Respuestas:

- a) Plato que se sirve caliente al final de la comida.
- b) Sopa servida por debajo de la temperatura ambiente.
- c) Caldo concentrado elaborado con carnes o con pescado.
- d) Sopa puramente espesa por lo general sin cárnicos.

Pregunta No. 47

Saltear es

Respuestas:

- a) Cocinar ligeramente alimentos en una grasa dejando que se doren
- b) Cocción lenta de ciertos géneros en un recipiente tapado y con grasa
- c) Cocinar un alimento en una pequeña cantidad de grasa a fuego violento para que quede jugoso por dentro y dorado por fuera.
- d) Añadir condimentos a un género para darle olor o sabor

Pregunta No. 48

Cuáles son las grasas que podemos utilizar para saltear

Respuestas:

- a) Aceite de oliva, mantequilla común.
- b) Aceite de oliva, mantequilla clarificada.
- c) Aceite de girasol, manteca vegetal.
- d) La propia grasa y jugo del género cárnico.

Pregunta No. 49

Líquidos comunes para desglasar

Respuestas:

- a) Agua carbonatada, bebidas energizantes, vino.
- b) Vinagre, jugo de naranja.
- c) Agua, vino, coñac, caldo.
- d) Café, vino, agua.

Pregunta No. 50

Materiales para conservar alimentos

Respuestas:

- a) Fundas plásticas
- b) Fundas de papel
- c) Papel aluminio, film plástico
- d) Cinta adherente

Pregunta No. 51

Escalfar es

Respuestas:

- a) Cocer un género cárnico en líquido graso y corto.
- b) Cocer frutas en un jarabe concentrado
- c) Echar en forma de lluvia encima de un producto un polvo o un género muy picado.
- d) Retirar con la espumadera las impurezas que flotan.

Pregunta No. 52

Qué es papillote

Respuestas:

- a) Caramelizar uvilla para servir como sorbete.
- b) Puré hecho con leche, cereales o fruta.
- c) Asar la carne con manteca, envolviéndolo en un papel apropiado.
- d) Tortitas de papas rellenas de queso.

Pregunta No. 53

Qué es cocinar al vapor

Respuestas:

- a) Utilizar una mínima cantidad de aceite para cocinar los alimentos.
- b) Cocinar alimentos a baño maría.
- c) Cocinar los alimentos únicamente con vapor de agua, sin sumergirlos en el agua misma ni en aceite.
- d) Cocinar la carne únicamente con su propia grasa, sin adicionar aceite.

Pregunta No. 54

Para qué se utiliza el calor húmedo

Respuestas:

- a) Para cocinar cortes más duros de carne
- b) Para cocinar cortes tiernos y pequeños de carne.
- c) Para cocinar yuca, verde y alimentos almidonados.
- d) Para la esterilización de utensilios y evitar contaminación en los alimentos.

Pregunta No. 55

Para qué se utiliza el calor seco

Respuestas:

- a) Para cocinar cortes más tiernos de carne
- b) Para cocinar verduras sin que pierdan minerales.
- c) Para cocinar cortes tiernos y pequeños de verduras.
- d) Para cocinar cortes grandes de carne.

Pregunta No. 56

Por qué sellamos la carne antes del cocimiento

Respuestas:

- a) Por que facilita su cocción en término medio.
- b) Para preservar sus jugos y garantizar mucho más sabor y jugosidad.
- c) Para asegurar que quede libre de bacterias y agentes patógenos.
- d) Para evitar la adición de condimento.

Pregunta No. 57

Estofar es

Respuestas:

- a) Freír con abundante grasa caliente para su cocinado.
- b) Cocer por inmersión en un líquido en ebullición.
- c) Dorar en horno o fuente gratinadora
- d) Cocinar a fuego lento en un recipiente cerrado.

Pregunta No. 58

Qué es arroz

Respuestas:

- a) Hortaliza que se cultiva especialmente para aprovechar las hojas y los tallos tiernos
- b) Cereal indispensable para una dieta sana y equilibrada.
- c) Semilla comestible, pequeña, abultada y de color amarillo
- d) Fruto comestible que contiene mucha agua y es de sabor dulce.

Pregunta No. 59

Mencione los diferentes tipos de granos de arroz

Respuestas:

- a) Perlado, negro, rojo, integral.
- b) Blanco, integral, de grano largo, salvaje.
- c) Blanco, duro, integral, común.
- d) Común, duro, espelta, kamut.

Pregunta No. 60

Tipos de verduras

Respuestas:

- a) De hoja, de tallo, de inflorescencias, de yemas.
- b) De raíz, de tallo, de yemas.
- c) Integrales, verdes, amarillas.
- d) Inflorescencias, de tallos, integrales, de yemas.

Pregunta No. 61

Mencione los tres colores de las verduras

Respuestas:

- a) Amarillas, verdes, moradas.
- b) Anaranjadas, amarillas, moradas.
- c) Rojas, anaranjadas, verdes.
- d) Amarillas, rojas, moradas.

Pregunta No. 62

Una pasta es

Respuestas:

- a) Polvo hecho de la molienda del trigo y que se emplea para consumo humano
- b) Mezcla obtenida a partir de moler maní.
- c) Alimentos preparados con una masa cuyo ingrediente básico es la harina mezclada con agua.
- d) Masa crujiente elaborada con harina, grasa, agua y sal.

Pregunta No. 63

Tipos de pastas

Respuestas:

- a) Pastas cortas, pastas rellenas.
- b) Pastas gruesas, pastas ahuecadas.
- c) Pastas circulares, corbatines.
- d) Pastas alargadas, pastas planas.

Pregunta No. 64

Qué es una lasaña

Respuestas:

- a) Plato elaborado con pasta larga y hueca acompañado de salsa boloñesa
- b) Sopa en la que el ingrediente principal son los fideos
- c) Receta compuesta por diferentes frutos del mar
- d) Plato elaborado a partir de finas capas de pasta que son rellenas con carne, tomate, verduras.

Pregunta No. 65

Racionar es

Respuestas:

- a) Separar con la ayuda de un tamiz las impurezas de la harina o similar
- b) Fraccionar un género en porciones para distribución
- c) Desmenuzar por medio del rallador manual
- d) Ajustar el sazonamiento o color de una salsa.

Pregunta No. 66

Receta de cocina es

Respuestas:

- a) Lista de ingredientes y una serie de instrucciones para realizar un plato de cocina en particular.
- b) Lista de ingredientes innecesarios para la elaboración de un plato.
- c) Documento por medio del cual los médicos prescriben la medicación.
- d) Pasos a seguir de manera aleatoria, con ingredientes sobrantes para realizar un plato en particular.

Pregunta No. 67

Qué es un menú

Respuestas:

- a) Conjunto de platos que se ofrece con posibilidad de elección.
- b) Número de platillos que se servirán.
- c) Lista de platos utilizada en establecimientos de categoría alta.
- d) Lista de platos típicos.

Pregunta No. 68

Tipos de menú

Respuestas:

- a) Menú del día, platos típicos, postres, bebidas.
- b) Menú del día, de degustación, fijo, dietético, gastronómico, cíclico.
- c) Menú de dietético, cíclico, gastronómico, eventos especiales.
- d) Menú de desayunos, almuerzos y cenas.

Pregunta No. 69

Qué contiene el menú del día

Respuestas:

- a) Entrada, plato principal, plato opcional, vino.
- b) Primer plato, segundo plato, postre, jugo.
- c) Entrada, primer plato, plato principal, postre.
- d) Plato a la carta

Pregunta No. 70

Restricciones del menú dietético

Respuestas:

- a) Limita ingredientes
- b) Incluye nutrientes específicos.
- c) Fija cantidades de alimentos
- d) Todas las anteriores

Pregunta No. 71

Diferencia entre cordero y carnero

Respuestas:

- a) La carne de carnero es de un animal adulto, carne de cordero de un animal joven.
- b) Ninguna de las anteriores
- c) El cordero es utilizado para obtener carne, y lana; del carnero se obtiene carne, piel y leche.
- d) La carne de carnero es de un animal joven, carne de cordero de un animal adulto.

Pregunta No. 72

Cuáles son los cortes de primera categoría de la res.

Respuestas:

- a) Filete, lomo alto, lomo bajo.
- b) Pierna, la espaldilla y el costillar.
- c) Arrachera, pecho, pescuezo, rabo.
- d) Falda alta, falda baja, pecho.

Pregunta No. 73

Cuáles son los cortes de segunda categoría de la res.

Respuestas:

- a) Falda alta, falda baja, pecho.
- b) Filete, lomo alto, lomo bajo.
- c) Pierna, la espaldilla y el costillar.
- d) Lengua, corazón, hígado, riñones, estómago.

Pregunta No. 74

Características del lomo de res

Respuestas:

- a) Es un corte del centro del lomo y es muy costoso.
- b) Todas las anteriores
- c) Tiene un gran sabor y su carne es tierna
- d) Su interior al cocinarlo queda casi crudo y bastante jugoso.

Pregunta No. 75

Porcentaje de pérdidas de jugo y grasa promedio en la cocción de carnes.

Respuestas:

- a) No pierde jugos.
- b) 25—30 %
- c) 5—9 %
- d) 10—20 %

Pregunta No. 76

Qué es un pollo

Respuestas:

- a) Gallo o gallina joven, especialmente destinado al consumo
- b) Pequeña ave migratoria con una excelente capacidad de vuelo.
- c) Ave trepadora de plumaje muy vivo en el pecho y en el cuello
- d) Animal bóvido doméstico.

Pregunta No. 77

Qué es la salmonelosis

Respuestas:

- a) Presencia de moco o un cuerpo extraño en las vías respiratorias
- b) Infección respiratoria causada por un número de virus que ingresa a través de la nariz
- c) Afección en la que el sistema inmunológico reacciona de forma anormal frente a una sustancia extraña.
- d) Infección adquirida por comer alimentos de origen animal y vegetal contaminados con salmonella

Pregunta No. 78

Un pescado es

Respuestas:

- a) Carne de pescado que se toma como alimento.
- b) Molusco marino de cuerpo alargado y oval
- c) Crustáceo marino decápodo de cuerpo aplanado y oval
- d) Ostra de gran tamaño y más basta que la común

Pregunta No. 79

Cómo sabemos que un pescado es fresco

Respuestas:

- a) La piel, los ojos, las agallas, el olor, las tripas deben estar en buen estado
- b) Peso justo
- c) Sabor fresco
- d) Precio accesible

Pregunta No. 80

Qué son los mariscos

Respuestas:

- a) Animal cuadrúpedo, que pertenece a la familia de los équidos
- b) Animal marino invertebrado comestible
- c) Animal doméstico usado en la alimentación humana
- d) Gallina joven destinada al consumo

Pregunta No. 81

Dónde está la mayoría de carne en las langostas

Respuestas:

- a) Las patas
- b) La cola
- c) Todas las anteriores
- d) Las pinzas

Pregunta No. 82

Cuántos tentáculos tienen los pulpos

Respuestas:

- a) No tiene tentáculos
- b) 4 tentáculos
- c) 6 tentáculos
- d) 8 tentáculos

Pregunta No. 83

Indique los tres procesos de producción

Respuestas:

- a) Asado, marinado, empanizado
- b) Preparado, cocinado, almacenado.
- c) Cocinado, frito, refrito
- d) Horneado, salteado, cocinado

Pregunta No. 84

De qué dependen los métodos de cocción

Respuestas:

- a) Del efecto buscado
- b) Todas las anteriores
- c) Del corte utilizado
- d) Del plato que se quiere preparar

Pregunta No. 85

El término Sanidad indica que hay

Respuestas:

- a) Limpieza y aseo
- b) Desaseo y orden
- c) Limpieza y desorden
- d) Desorden y contaminación

Pregunta No. 86

Las fuentes más comunes de agentes patógenos transmitidos por las personas que manejan alimentos, son

Respuestas:

- a) Estornudos
- b) Todas las anteriores
- c) Las manos sucias
- d) La ropa

Pregunta No. 87

Procedimiento básico para la limpieza manual de utensilios y equipos de cocina

Respuestas:

- a) Desinfectar
- b) Lavar
- c) Enjuagar
- d) Todas las anteriores

Pregunta No. 88

Sumergir unos instantes en agua hirviendo determinadas viandas para ablandarlas o mondarlas con mayor facilidad

Respuestas:

- a) Marinar
- b) Estandarizar
- c) Escalfar
- d) Escaldar

Pregunta No. 89

Risolar es

Respuestas:

- a) Verter un líquido sobre un género de manera uniforme.
- b) Añadir pasta nueva a una ya trabajada.
- c) Poner un género desecado en un líquido para que recupere humedad.
- d) Dorar un género a fuego vivo con grasa

Pregunta No. 90

Se considera manipulador de alimentos de mayor riesgo a:

Respuestas:

- a) Personas que mantienen contacto directo con los alimentos e intervienen en la elaboración de los mismos.
- b) Personas con alguna afección
- c) Personas que no intervienen en la elaboración de alimentos.
- d) Personas que no mantienen contacto directo con los alimentos

Pregunta No. 91

Se considera que una quemadura es grave cuando

Respuestas:

- a) Cuando es de mayor extensión y de mayor profundidad
- b) Cuando se afecta solo la capa externa de la piel
- c) Cuando el afectado ha sido el jefe de cocina
- d) Cuando el paciente no tiene riesgo de morir

Pregunta No. 92

Señale cuál de los siguientes alimentos no proviene de América

Respuestas:

- a) Zanahoria, esparrago, naranja
- b) Eucalipto, camarón, tomate de bush
- c) Guarana, cebada, cacahuete
- d) Maíz, yuca, papa

Pregunta No. 93

Las máximas responsables de las intoxicaciones

Respuestas:

- a) Todas las anteriores
- b) Contaminación de alimentos es la interacción de los alimentos con plagas
- c) Presencia de cualquier sustancia tóxica
- d) Personas portadoras de alguna enfermedad infectocontagiosa

Pregunta No. 94

Los extintores en un establecimiento gastronómico estarán

Respuestas:

- a) Revisados
- b) Todas las anteriores
- c) En lugares visibles
- d) En buen estado

Pregunta No. 95

Marque el alimento más rico en vitamina C

Respuestas:

- a) Leche
- b) Guayaba
- c) Huevos
- d) Kiwi

Pregunta No. 96

Colocar hortalizas en agua hirviendo, luego pasarlas por agua fría y escurrirlas se denomina

Respuestas:

- a) Blanquear
- b) Espumar
- c) Decantar
- d) Todas las anteriores

Pregunta No. 97

A qué nos referimos cuando hablamos de pasteurización de la leche

Respuestas:

- a) Proceso realizado con el objetivo de aumentar la proliferación de bacterias
- b) Proceso térmico realizado con el objetivo de reducir la presencia de agentes patógenos
- c) Proceso realizado con el objetivo de elevar la contaminación cruzada
- d) Proceso térmico realizado con el objetivo de aumentar la presencia de agentes patógenos

Pregunta No. 98

Qué es la dieta

Respuestas:

- a) Régimen estricto a seguir
- b) Malos hábitos alimenticios
- c) Ingesta de alimentos no nutritivos
- d) Conjunto de sustancias alimenticias que un ser vivo toma habitualmente

Pregunta No. 99

Qué es nutrición

Respuestas:

- a) Consumo de alimentos altos en calorías
- b) Mala digestión de los alimentos
- c) Proceso biológico en el que los organismos asimilan los alimentos necesarios para el mantenimiento de sus funciones vitales
- d) Función biológica de los seres vivos por la que absorben oxígeno para mantener sus funciones vitales.

Pregunta No. 100

Misión de la gastronomía

Respuestas:

- a) Acatar las leyes y normas de la hotelería.
- b) Impulsar el desarrollo de la creatividad e el arte de decorado.
- c) Infundir el espíritu de servicio al recibir a los comensales en los restaurantes.
- d) Brindar el mejor servicio a los comensales con el más alto estándar de calidad.

Pregunta No. 101

Cuando se aplica calor a un alimento, qué cambios desencadena

Respuestas:

- a) La química del alimento
- b) Color, olor, sabor
- c) Todas las anteriores
- d) Volumen y peso

Pregunta No. 102

Hasta cuántas horas pueden permanecer los alimentos a temperatura ambiente.

Respuestas:

- a) 30 minutos
- b) 6 horas si el alimento es recubierto con limón
- c) 12 horas mínimo
- d) 2 horas máximo.

Pregunta No. 103

Hasta qué temperatura no se reproducen los microorganismos.

Respuestas:

- a) 65 °C
- b) 45 °C
- c) Temperatura ambiente
- d) — 2 °C

Pregunta No. 104

A la rotación de existencias en bodega, deberá aplicarse el principio.

Respuestas:

- a) Todos rotan al mismo tiempo
- b) La rotación depende de lo que ordene el bodeguero
- c) El primero en llegar a de ser el primero en salir.
- d) El último en llegar debe ser el primero en salir

Pregunta No. 105

Qué se debe tener en cuenta antes de utilizar un alimento

Respuestas:

- a) Verificar la fecha de caducidad.
- b) El costo del alimento
- c) El lugar donde se adquiere el alimento
- d) El color del empaque

Pregunta No. 106

Cada cuánto se lavan las tablas de picar.

Respuestas:

- a) No es necesario lavarlas
- b) Al final de la jornada
- c) Después de cada uso
- d) Cada fin de semana

Pregunta No. 107

Un buen cocinero necesita catar los alimentos que prepara

Respuestas:

- a) Nunca
- b) Siempre
- c) A veces
- d) No

Pregunta No. 108

Cuántas cucharas se necesitan para catar un alimento

Respuestas:

- a) Dos
- b) Cuatro
- c) Ninguna
- d) Una

Pregunta No. 109

Por qué razones se cocina la carne

Respuestas:

- a) Todas las anteriores
- b) Para mejorar su sabor y aroma
- c) Para destruir los parásitos y bacterias
- d) Para tiernizarla

Pregunta No. 110

De qué factores depende el tiempo de cocción de la carne

Respuestas:

- a) Peso del corte, la carnicería, aroma de la carne
- b) Peso del corte, forma del corte, cantidad de carne
- c) Depende meramente del cocinero
- d) Forma del corte, la hora en que se la cocina

Pregunta No. 111

Qué sucede a medida que aumenta la distancia del centro del lomo al resto del cuerpo del animal

Respuestas:

- a) La carne se vuelve más dura
- b) La carne se torna más roja
- c) La carne es más fácil de cocinar
- d) El costo de la carne aumenta

Pregunta No. 112

El método de cocción es más sencillo y se utiliza menos tiempo de cocción

Respuestas:

- a) Cuando la carne es barata
- b) Cuando se utiliza aceite costoso
- c) Cuando una carne es tierna
- d) Cuando la carne es de ternera

Pregunta No. 113

La carne es rosada cuando es de

Respuestas:

- a) Cerdo
- b) Ternera
- c) Pulpo
- d) Pescado

Pregunta No. 114

De qué color es la carne de novillo

Respuestas:

- a) Rosa pastel
- b) Rojo claro
- c) Anaranjado
- d) Rojo intenso

Pregunta No. 115

Cómo sabemos que una carne ha sido congelada y descongelada

Respuestas:

- a) Cuando su cocción es de larga duración
- b) Cuando presenta mucho jugo o sangrado
- c) No podemos diferenciarla
- d) Cuando no presenta ningún cambio

Pregunta No. 116

De qué depende la calidad de la carne

Respuestas:

- a) De la carnicería
- b) Depende meramente del carnicero
- c) De la res sacrificada
- d) De la edad del animal y su estado en el momento de sacrificio

Pregunta No. 117

A qué profundidad penetra la sal en un pedazo de carne

Respuestas:

- a) No penetra a más de 1 centímetro
- b) Penetra tanto como la calidad de sal lo permita
- c) No penetra en la res, solamente la recubre
- d) Penetra hasta 2 centímetros aproximadamente

Pregunta No. 118

Cuáles son los términos de cocción de la carne

Respuestas:

- a) Vuelta y vuelta, inglés, término medio, tres cuartos, bien cocido
- b) Frito, al vapor, cocido
- c) Horneada, a la brasa, tres cuartos, término medio
- d) Término medio, tres cuartos, bien cocido

Pregunta No. 119

Qué alimento podría sustituir a la carne

Respuestas:

- a) Atún
- b) Huevos
- c) Tofu
- d) Barraganete

Pregunta No. 120

Por qué se endurece el pescado durante la cocción

Respuestas:

- a) Porque sus proteínas coagulan
- b) Por la calidad del aliño
- c) No debería endurecerse
- d) Por el aceite

Pregunta No. 121

Cómo sabemos que un pescado está bien cocido

Respuestas:

- a) Por el aroma
- b) Cuando no se despedaza al retirarlo del aceite
- c) Por el tiempo de cocción
- d) Cuando se desmenuza con facilidad

Pregunta No. 122

De qué manera se conserva más tiempo un pescado

Respuestas:

- a) Cocinado
- b) Aliñado
- c) En pedazos
- d) Entero

Pregunta No. 123

A qué temperatura se recomienda cocinar el cerdo

Respuestas:

- a) 85—75°C
- b) 37 °C
- c) 100 °C
- d) 120 °C

Pregunta No. 124

Qué agentes intermedios utiliza el calor para llegar a la superficie del alimento

Respuestas:

- a) Vapor, agua
- b) Aceite
- c) Aire
- d) Todas son correctas

Pregunta No. 125

Cuál es el método de cocción en que el calor es generado dentro del alimento.

Respuestas:

- a) A la brasa
- b) Al vapor
- c) Frito
- d) El microondas

Pregunta No. 126

Qué tipo de cocción brinda el horno a los alimentos

Respuestas:

- a) De inversión
- b) De convección
- c) Cocción superficial
- d) Cocción término medio

Pregunta No. 127

En qué consiste el arte de cocinar

Respuestas:

- a) Basarse en una receta
- b) En transformar la materia prima
- c) En cocer los alimentos
- d) En promover los cambios deseables y reducir al mismo tiempo los indeseables.

Pregunta No. 128

Qué sucede si se añade bicarbonato de sodio al cocinar las hortalizas

Respuestas:

- a) Acelera la cocción
- b) Las hortalizas pierden vitamina C
- c) Conservan su color
- d) Resalta su aroma

Pregunta No. 129

La ebullición es un método corriente para

Respuestas:

- a) Cocer por medio de vapor
- b) Resaltar los nutrientes de los alimentos
- c) Cocinar por calor seco
- d) Cocinar por calor húmedo

Pregunta No. 130

Cuáles son las dos formas de cocción en medio acuoso

Respuestas:

- a) La fritura y el salteado
- b) El hervido y el gratinado
- c) El hervido y el vapor
- d) El horneado y el estofado

Pregunta No. 131

A qué temperatura se logra la ebullición del agua

Respuestas:

- a) Ninguno
- b) 37 C
- c) 100 C
- d) 20 C

Pregunta No. 132

Qué métodos de cocción no alteran las propiedades de los alimentos

Respuestas:

- a) el salteado y el horneado
- b) al vapor y a la plancha
- c) Al vapor y a presión
- d) todas las anteriores

Pregunta No. 133

Cuál es el método de cocción más rápido

Respuestas:

- a) al vapor
- b) Ninguna es correcta
- c) gratinado
- d) Cocinando a presión

Pregunta No. 134

Cuál es el elemento de cocción más corriente

Respuestas:

- a) el vino
- b) el aceite
- c) la manteca
- d) El agua

Pregunta No. 135

Con qué método de cocción la carne conserva sus minerales y vitaminas

Respuestas:

- a) a la plancha
- b) a presión
- c) Al vapor
- d) frita

Pregunta No. 136

Ventajas de la cocción al vapor

Respuestas:

- a) Los alimentos pierden menos sustancias nutritivas
- b) Conservan el sabor, olor, color
- c) Todas son correctas
- d) No altera las propiedades de los alimentos

Pregunta No. 137

Cuál es método de cocción que está por debajo de la temperatura de ebullición

Respuestas:

- a) Ninguna es correcta
- b) Cocimiento a fuego lento
- c) Estofado
- d) Al vapor

Pregunta No. 138

En qué alimento podemos utilizar la cocción a fuego lento

Respuestas:

- a) la lengua de vaca
- b) tallarín
- c) fideos
- d) La carne dura

Pregunta No. 139

Indique cuáles son los métodos de cocción por calor seco

Respuestas:

- a) al vapor, cocinado
- b) salteado, frito
- c) estofado, marinado
- d) Al horno, asado, al carbón

Pregunta No. 140

Método de cocción en que se utiliza una alta temperatura y utilizamos aceite

Respuestas:

- a) Fritura
- b) salteado
- c) al vapor
- d) Cocinado

Pregunta No. 141

Clases de fritura

Respuestas:

- a) caliente y fría
- b) Por inmersión y por superficie
- c) alta y baja
- d) por poca cantidad por baja cantidad

Pregunta No. 142

Temperatura de la fritura por inmersión

Respuestas:

- a) Ninguna
- b) 160 —200 C
- c) 150 C
- d) 148—182° C

Pregunta No. 143

Temperatura de la fritura profunda

Respuestas:

- a) 170—200 C
- b) 100—120 C
- c) 160—180 °C
- d) 100 C

Pregunta No. 144

Cuál es la principal función de la grasa en la fritura

Respuestas:

- a) dar brillo a la fritura
- b) Impedir que los alimentos se adhieran al sartén
- c) impedir la proliferación de bacterias
- d) Hidratar la carne

Pregunta No. 145

Cuándo se deben desechar las grasas y aceites

Respuestas:

- a) cuando ya se ha terminado de azar
- b) cuando ya está muy caliente
- c) cuando se encuentra en ebullición
- d) Cuando cambian de color, olor o sabor

Pregunta No. 146

Cuando una grasa o aceite comienza a emitir humo significa qué

Respuestas:

- a) Ha iniciado su deterioro
- b) cuando se usa manteca como complemento
- c) cuando ha caído agua en la preparación
- d) cuando está muy frío

Pregunta No. 147

Cómo saber si un aceite se puede reutilizar

Respuestas:

- a) Friendo un pan blanco en la sartén
- b) cuando este negro
- c) ninguna es correcta
- d) si empieza a humear

Pregunta No. 148

Si el pan sumergido en el aceite muestra motas oscuras, es señal de qué

Respuestas:

- a) El aceite está pasado
- b) el aceite se encuentra en mal estado
- c) se puede reutilizar
- d) se lo puede refrigerar

Pregunta No. 149

Cómo evitar que el aceite salpique

Respuestas:

- a) Espolvoreando sal
- b) calentando bien el sartén
- c) colocando harina en la preparación
- d) tapando la preparación

Pregunta No. 150

Qué son los sazonadores

Respuestas:

- a) son los que ensuavizan las preparaciones
- b) Son sustancias que aumentan y resaltan el sabor de una comida
- c) son los que se utilizan al final de las preparaciones
- d) son los que presentan variedad de colores

Pregunta No. 151

Los sazonadores básicos son

Respuestas:

- a) ajo, sal, pimienta
- b) Sal y pimienta
- c) las tres pimientos
- d) azúcar, ajo

Pregunta No. 152

Qué son los saborizantes

Respuestas:

- a) son los que una vez añadidos a las mezclas dan un color especial
- b) Son sustancias que incorporan sus propios sabores
- c) son los que marinan las mezclas
- d) son sustancias que aromatizan la comida

Pregunta No. 153

Indique dos saborizantes

Respuestas:

- a) azafrán y curry
- b) sal común y comino
- c) pimienta y curry
- d) El limón y las hierbas aromáticas

Pregunta No. 154

Los sazónadores y saborizantes se clasifican en

Respuestas:

- a) sales, minerales y especias
- b) carbohidratos, vegetales
- c) Minerales, vegetales y condimentos
- d) condimentos y especias dulces

Pregunta No. 155

Los sazónadores y saborizantes vegetales se clasifican en

Respuestas:

- a) aromatizantes y condimentos
- b) minerales y especias
- c) saborizantes y sazónadores
- d) Especias y hierbas

Pregunta No. 156

Indique el mineral más utilizado en la cocina

Respuestas:

- a) ajo
- b) pimienta y curry
- c) Sal
- d) comino

Pregunta No. 157

Qué efecto produce la sal en los alimentos

Respuestas:

- a) ayuda a neutralizar el sabor de la preparación
- b) da sabor
- c) sazona, conserva y extrae la humedad de los alimentos
- d) da color y suavidad

Pregunta No. 158

Indique las clases de sal

Respuestas:

- a) Marina, gris, yodada
- b) Kosher
- c) Sal común, gema, salitre
- d) Todas las anteriores

Pregunta No. 159

Qué enfermedad produce el uso excesivo de sal

Respuestas:

- a) insuficiencia cardíaca
- b) diabetes
- c) preclancia
- d) Hipertensión

Pregunta No. 160

Indique el concepto de especias

Respuestas:

- a) sustancia libre de grasas
- b) Sustancia aromática vegetal cuyo sabor perfumado o picante sirve para sazonar
- c) ninguna es correcta
- d) sustancias que ayudan a acentuar el color de los alimentos

Pregunta No. 161

Es producto elaborado o cocinado, realizado con especias o plantas aromáticas

Respuestas:

- a) la sazón
- b) la sal
- c) El condimento
- d) el chimichurri

Pregunta No. 162

Cuál es uno de los condimentos más caros del mundo

Respuestas:

- a) la nuez moscada
- b) la pimienta de cayena
- c) El azafrán
- d) las tres pimientos

Pregunta No. 163

Cuál es la procedencia del azafrán

Respuestas:

- a) procede de la canela
- b) del polen de las orquídeas
- c) todas las anteriores
- d) Procede del polen de la flor del azafrán

Pregunta No. 164

Qué uso se le da al azafrán

Respuestas:

- a) En sopas, paella, risotto
- b) en la elaboración de postres
- c) en salsas oscuras
- d) en el arroz relleno

Pregunta No. 165

Ingredientes con los que combina bien el azafrán

Respuestas:

- a) El ajo y el vino blanco
- b) con vino blanco y las tres pimientos
- c) con la pimienta y la nuez moscada
- d) con la pimienta de cayena y el ajo

Pregunta No. 166

El comino es

Respuestas:

- a) un colorante
- b) una sustancia de color blanco
- c) Una especie esencial en la cocina
- d) es la tritura de hojas de ajo y cebolla

Pregunta No. 167

Cuál es el sabor de la nuez moscada

Respuestas:

- a) Dulce
- b) Sabor cálido, ligeramente amargo
- c) Amargo
- d) Picante

Pregunta No. 168

Qué uso se le da al laurel

Respuestas:

- a) Todas las anteriores
- b) En la preparación de caldos
- c) En la preparación de espaguetis
- d) Preparación de salsas, guisos

Pregunta No. 169

El perejil es un componente fundamental de

Respuestas:

- a) Bouquet garni
- b) Ninguna es correcta
- c) Una decoración
- d) De las salsas

Pregunta No. 170

Ingredientes del curry

Respuestas:

- a) Hojas de apio, mostaza, vinagre
- b) Cebolla, tamarindo, cilantro, pimienta, guinda, cúrcuma, comino, mostaza, jengibre, canela, hojas de curry
- c) Azafrán, nuez moscada, pimienta dulce
- d) Hojas de curry

Pregunta No. 171

El rey de las especias es

Respuestas:

- a) el orégano
- b) El ajo
- c) La pimienta
- d) la sal

Pregunta No. 172

Indique las clases de pimienta

Respuestas:

- a) verde, blanca, azul
- b) Negra, blanca, verde
- c) blanca y negra
- d) ploma y blanca

Pregunta No. 173

La pimienta negra es

Respuestas:

- a) semillas maduras
- b) restos de pimienta ploma
- c) Semillas sin madurar secadas al sol
- d) pepas semi maduras

Pregunta No. 174

Pimienta blanca

Respuestas:

- a) pepas tiernas
- b) Semillas casi maduras colocadas en agua hasta que pierdan la membrana externa
- c) semillas maduras secas
- d) semillas colocadas en vinagre

Pregunta No. 175

Pimienta verde

Respuestas:

- a) papas inmaduras conservadas en vino
- b) Semillas inmaduras conservadas en sal muera o vinagre
- c) semillas casi maduras colocadas en agua
- d) semillas sin madurar secadas al sol

Pregunta No. 176

Facilitan los trabajos culinarios al permitir realizarlos de forma cómoda o adecuada

Respuestas:

- a) zapatos antideslizantes
- b) tablas
- c) uniformes de cocina
- d) Cuchillos

Pregunta No. 177

Qué son los utensilios de manipulación

Respuestas:

- a) mediante su manejo se puede sumergir sustancias
- b) Son el conjunto de objetos cuyo uso permite la realización de un trabajo determinado
- c) utensilios de apoyo
- d) todas son correctas

Pregunta No. 178

Clasificación de los utensilios

Respuestas:

- a) Utensilios de preparación, apoyo, cocción
- b) grandes y pequeños
- c) cortos y largos
- d) de altura y de fondo

Pregunta No. 179

Son aquellos que se utilizan para mezclar, batir, montar, lavar

Respuestas:

- a) utensilios de cocción
- b) Utensilios de preparación
- c) utensilios de segunda
- d) utensilios de apoyo

Pregunta No. 180

Mediante su manejo se puede escurrir, tamizar, rallar, medir, pesar, sumergir

Respuestas:

- a) utensilios de acero
- b) Utensilios de apoyo
- c) utensilios de aluminio
- d) utensilios principales

Pregunta No. 181

Son los utensilios en los que se cocinan los productos

Respuestas:

- a) utensilios de preparación
- b) utensilios indispensables
- c) Utensilios de cocción
- d) utensilios de fondo

Pregunta No. 182

Los cuchillos varían según

Respuestas:

- a) según el tamaño
- b) su manera de cortar
- c) Su función
- d) según el peso

Pregunta No. 183

Partes de un cuchillo

Respuestas:

- a) hoja, mango
- b) ninguna es correcta
- c) Soporte, tornillos, espalda, hoja, mango, filo, junta y punta
- d) punta, espalda

Pregunta No. 184

Tipos de cuchillo

Respuestas:

- a) livianos y pesaos
- b) altos, bajos, moldeadores
- c) grandes y pequeños
- d) Deshuesador, mondador, rebanador, cuchillo espátula y puntilla.

Pregunta No. 185

Cuáles son las tablas para picar

Respuestas:

- a) azul, blanca, roja, verde
- b) azul, blanca, verde
- c) verde y roja
- d) Rojo, azul, verde, marrón, blanco, amarillo

Pregunta No. 186

La tabla de color rojo es para

Respuestas:

- a) Carnes rojas
- b) pollos
- c) pescados
- d) mariscos

Pregunta No. 187

Para rebanar y limpiar mariscos utilizamos la tabla de color

Respuestas:

- a) roja
- b) verde y roja
- c) Azul
- d) blanca

Pregunta No. 188

La tabla de color verde se utiliza para

Respuestas:

- a) cortar el pan
- b) Vegetales y frutas
- c) cortar solo frutas
- d) rebanar solo cosas verdes

Pregunta No. 189

Para porcionar las carnes cocidas utilizamos la tabla de color

Respuestas:

- a) verde
- b) negra
- c) Marrón
- d) azul

Pregunta No. 190

Para rebanar panificados se utiliza la tabla de color

Respuestas:

- a) Blanco
- b) todas
- c) amarilla
- d) marrón

Pregunta No. 191

La tabla de color amarillo se utiliza para las

Respuestas:

- a) Aves
- b) Mariscos
- c) Vegetales
- d) Carnes rojas

Pregunta No. 192

Antes de empezar a cocinar es necesario

Respuestas:

- a) Recogerse el cabello, colocarse el delantal
- b) Utilizar un gorro
- c) Todas son correctas
- d) Lavarse las manos, quitarse los anillos, pulseras

Pregunta No. 193

El segundo cereal más consumido en el mundo es

Respuestas:

- a) El maíz
- b) La quinua
- c) El trigo
- d) El arroz

Pregunta No. 194

Postre significa

Respuestas:

- a) Lo que está al final o al último
- b) todas las tortas
- c) lo que se sirve con caramelo y siempre va decorado
- d) todo lo que lleva dulce

Pregunta No. 195

El corte en aro se utiliza para

Respuestas:

- a) las carnes
- b) para los mariscos
- c) para las patatas
- d) La cebolla

Pregunta No. 196

El brunoise

Respuestas:

- a) es el corte más repicado que existe
- b) Es un corte en cubitos o dados pequeños de 1 a 3 cm
- c) es un corte triangular
- d) corte de 1 a 5 centímetros

Pregunta No. 197

El corte Chiffonade se utiliza para

Respuestas:

- a) los pollos
- b) Vegetales
- c) las frutas
- d) para verduras

Pregunta No. 198

Concasse

Respuestas:

- a) corte extra fino del tomate riñón
- b) corte del tomate de árbol
- c) Corte casi exclusivamente para el tomate pelado y sin semillas
- d) corte de la cebolla

Pregunta No. 199

El corte bastón tiene las siguientes dimensiones

Respuestas:

- a) es de corte cuadrado
- b) de 7 a 10 centímetros
- c) 6 a 7 centímetros de largo por 1 de ancho
- d) de 3 a 5 centímetros de largo y ancho

Pregunta No. 200

Cuántos lados tiene el torneado

Respuestas:

- a) diez lados
- b) tres lados
- c) Siete lados
- d) cuatro lados

Pregunta No. 201

Por qué la mantequilla bien fría sirve como ligante en las salsas

Respuestas:

- a) Porque ayuda a espesar la preparación.
- b) Porque ayuda a mantener la liquidez de la salsa
- c) Por el sabor que le brinda a la salsa
- d) Por sus moléculas

Pregunta No. 202

A que temperatura decuagula las proteínas presentes dentro de la mantequilla

Respuestas:

- a) 34 °C
- b) 100 °C
- c) 56 °C
- d) 0°C

Pregunta No. 203

Mencione algunos agentes emulsionantes

Respuestas:

- a) Fondos
- b) Yema de huevo
- c) Todas las anteriores
- d) Jugo de frutas, vinos

Pregunta No. 204

Qué significa amortiguar la cebolla

Respuestas:

- a) Hacerla más crocante
- b) Sacarle el sabor fuerte
- c) Ponerla a temperatura
- d) Volverla transparente

Pregunta No. 205

Qué produce la cebolla cuando no se le rebaja el sabor intenso

Respuestas:

- a) Le resta el buen sabor al alimento a preparar
- b) Causa indigestión
- c) Provoca mal aliento
- d) Causa migraña

Pregunta No. 206

Cuál es la mejor manera de amortiguar la cebolla

Respuestas:

- a) Cocinándola
- b) Cristalizándola
- c) Refrigerándola
- d) Con vinagre y azúcar

Pregunta No. 207

A qué temperatura debe estar el agua para amortiguar la cebolla

Respuestas:

- a) 35 °C
- b) 20 °C
- c) La temperatura no tiene importancia
- d) 70°C

Pregunta No. 208

Qué líquido elimina la cebolla al amortiguarle

Respuestas:

- a) Líquido lactino
- b) Sales minerales
- c) Líquido azufrado
- d) No elimina ningún líquido

Pregunta No. 209

Mediante qué proceso la sal hace que la cebolla elimine sus líquidos azufrados

Respuestas:

- a) Homeostasis
- b) Coagulación
- c) Depuración
- d) Osmosis

Pregunta No. 210

Qué significa ablandar o tiernizar las carnes

Respuestas:

- a) Ablandar las venas generalmente duras
- b) Suavizar el colágeno y la elastina de la carne
- c) Compactarla de mejor manera
- d) Concentrar el sabor del marinado

Pregunta No. 211

En qué parte del animal se encuentra la carne menos suave

Respuestas:

- a) En las patas y en el cuello
- b) En la falda alta y baja
- c) En los muslos
- d) En el lomo

Pregunta No. 212

Indique las maneras de ablandar las carnes

Respuestas:

- a) Todas las anteriores
- b) Por golpes mecánicos
- c) Agujas o rodillos.
- d) Jugo de frutas, sales, marinadas.

Pregunta No. 213

Qué produce los golpes mecánicos en la carne

Respuestas:

- a) La ruptura de fibras inferiores
- b) Que la carne absorba de mejor manera la condimentación
- c) Pérdida de nutrientes y jugos
- d) Que se rompan las fibras superiores

Pregunta No. 214

Qué produce el jugo de la piña, la papaya y el higo en la carne

Respuestas:

- a) Da un mejor sabor a las preparaciones
- b) Mejora el color del cárnico
- c) Quita el tufo de la preparación
- d) Desnaturaliza las proteínas de la carne

Pregunta No. 215

Qué contienen las sales enternecedoras

Respuestas:

- a) Nuez moscada y sal común
- b) Sal y papaína
- c) Aromatizantes
- d) Bicarbonato y sal muera

Pregunta No. 216

Qué provoca la papaína en la carne

Respuestas:

- a) Mejora el sabor de la carne
- b) Da mayor firmeza a las preparaciones
- c) Rompe los tejidos conjuntivos
- d) Ayuda a la consistencia de la carne

Pregunta No. 217

Cuál es la técnica de ablandamiento que le da un sabor más puro a la carne

Respuestas:

- a) Técnica de aplicación de ácidos cítricos
- b) Todas son correctas
- c) La técnica del ablandador
- d) Conservación en seco

Pregunta No. 218

Qué ácidos contienen las marinadas

Respuestas:

- a) Salsa de soya
- b) Jugo de uva
- c) Vinagre o vino
- d) Salsa inglesa

Pregunta No. 219

Para qué se usan las marinadas

Respuestas:

- a) Ablandarlas
- b) Mejorar es sabor de la carne
- c) Desnaturalizar la proteína
- d) Todas son correctas

Pregunta No. 220

Qué provoca el método de agujas en la carne

Respuestas:

- a) Que la carne no elimine jugos ni grasa
- b) Que la cocción sea más rápida
- c) Que el condimento penetre en su totalidad
- d) Ayuda a deshacer de mejor manera la carne

Pregunta No. 221

Cuáles son los componentes básicos del aceite

Respuestas:

- a) Carbono, hidrógeno y oxígeno
- b) Semillas de girasol
- c) Carbono y oxígeno
- d) Palma y oliva

Pregunta No. 222

Por qué se descompone el aceite

Respuestas:

- a) Porque se calienta en usos prolongados
- b) Por partículas que caen en el mismo
- c) Porque no se le da un adecuado tratamiento
- d) Por aceites de mala calidad

Pregunta No. 223

Por la pérdida de qué componente presenta la descomposición el aceite

Respuestas:

- a) Porque cae agua en el aceite
- b) Pérdida de oxígeno
- c) Por la pérdida de hidrógeno
- d) Pérdida de carbono

Pregunta No. 224

Cómo saber que el aceite está descompuesto

Respuestas:

- a) Por el sonido al freír
- b) Por el resultado de la fritura
- c) Por la mala cocción del alimento
- d) Por el olor y el sabor

Pregunta No. 225

Maneras de que un aceite deje de ser de uso comestible

Respuestas:

- a) Peroxidación, hidrólisis, microorganismo
- b) Peroxidación, oxidación, uso excesivo
- c) El aceite no deja de ser comestible
- d) Por su tiempo de uso

Pregunta No. 226

Qué es la peroxidación

Respuestas:

- a) Cuando los peróxidos contaminan el alimento
- b) Cuando el alimento presenta peróxidos y los transite al alimento
- c) Cuando se forman peróxidos los cuales oxidan al alimento
- d) Cuando se forman peróxidos los cuales oxidan al aceite

Pregunta No. 227

Cómo reconocer que un aceite está con peroxidación

Respuestas:

- a) Por su olor
- b) Porque oxida a la freidora
- c) Por su color rosáceo
- d) Por el color oscuro y una textura viscosa

Pregunta No. 228

Que produce el aceite tóxico

Respuestas:

- a) Malestares estomacales
- b) Migraña
- c) Caída del cabello
- d) Alergias

Pregunta No. 229

Qué es la hidrólisis

Respuestas:

- a) Cuando se agrega una materia fría
- b) Cuando excede la temperatura adecuada
- c) La reacción al agregar una grasa
- d) Es la reacción del agua con el aceite

Pregunta No. 230

Qué microorganismos son los que degradan al aceite

Respuestas:

- a) Los virus
- b) Las bacterias y hongos
- c) Peróxidos
- d) Restos de comida

Pregunta No. 231

Cuáles son los beneficios de las marinadas

Respuestas:

- a) Mejorar el sabor y costo de la carne
- b) Aromatiza, entiernece y conserva
- c) Conserva, mejora el sabor y aspecto de la carne
- d) Todas son correctas

Pregunta No. 232

Cuáles son los tipos de marinada

Respuestas:

- a) Dulces, saladas, agridulces
- b) Instantáneas, prolongadas, de conservación
- c) Espesas, ligeras
- d) Largas, cortas e intermedias

Pregunta No. 233

Cuál es el fin de la marinada instantánea

Respuestas:

- a) Apresurar la preparación del plato
- b) Darle un sabor inmediato al producto
- c) Ninguna es correcta
- d) Marcarla de mejor manera en la parrilla

Pregunta No. 234

Qué tiempo toma la marinada instantánea

Respuestas:

- a) No toma más de tres minutos
- b) Veinte minutos
- c) Un día al otro
- d) Seis minutos

Pregunta No. 235

Generalmente para qué producto se utiliza las marinadas instantáneas

Respuestas:

- a) Pescados
- b) Verduras
- c) Todas son correctas
- d) Carnes

Pregunta No. 236

Para dar un sabor sutil al pescado por medio de la marinada utilizamos

Respuestas:

- a) Mostaza, sal, albaca
- b) Jugo de limón, aceite, vino blanco, sal y pimienta.
- c) Vino, laurel, comino
- d) Romero, cilantro, menta, vino, sal

Pregunta No. 237

Qué sabor se le da a los pescados con esta marinada: Soya, miso, mirrin

Respuestas:

- a) Conserva el sabor del pescado fresco
- b) Sabor dulce
- c) Sabor agridulce
- d) Sabor oriental

Pregunta No. 238

Cuáles son los ingredientes para dar una marinada sencilla a carnes rojas y blancas

Respuestas:

- a) Sal, pimienta, aceite y cualquier especia
- b) Pimienta, sal, limón
- c) Vino, sal y mostaza
- d) Vinagre, azafrán, sal

Pregunta No. 239

Indique una marinada sencilla para las verduras

Respuestas:

- a) Mostaza, papaína, sal
- b) Aceite, ajo machacado, cualquier especia
- c) Ajo, mostaza, sal
- d) Limón, sal, vinagre

Pregunta No. 240

Cuál es el fin de las marinadas prolongadas

Respuestas:

- a) Conservar el sabor original del cárnico
- b) Adobar instantáneamente
- c) Todas las anteriores
- d) Dar un sabor más aromático e intenso

Pregunta No. 241

Para qué preparaciones usamos las marinadas prolongadas

Respuestas:

- a) Sopas y cremas
- b) Estofados, braseados, guisos
- c) Ensaladas y guarniciones
- d) Postres y tartas

Pregunta No. 242

Cuál es el tiempo mínimo que deben estar los cárnicos en una marina prolongada

Respuestas:

- a) Cuatro horas
- b) Media hora
- c) Seis minutos
- d) No más de quince minutos

Pregunta No. 243

Mencione otro producto para ablandar las fibras de la carne

Respuestas:

- a) Huevo
- b) Aceite de oliva
- c) Vino blanco
- d) Yogurt

Pregunta No. 244

En qué consiste la marinada de conservación

Respuestas:

- a) Marinar productos meramente de conserva
- b) Conservar el producto bien sellado
- c) Conservar en seco
- d) Obtener el producto rápidamente

Pregunta No. 245

Qué provoca en los cárnicos la marinada de conservación

Respuestas:

- a) El cambio radical del sabor de los productos
- b) Cambio mínimo del sabor
- c) Conservar el estado de la carne
- d) Conservación del sabor

Pregunta No. 246

Qué es la lecitina de soya

Respuestas:

- a) Sustancia que endurece las mezclas
- b) Polvo de color blanquecino
- c) Compuesto que contiene ingredientes cítricos
- d) Es un fosfolípido con propiedades emulsionantes

Pregunta No. 247

De donde se extrae la lecitina de soya

Respuestas:

- a) Refinamiento de aceite de soya
- b) Todas las anteriores
- c) Refinamiento de aceite de girasol
- d) De la yema de huevo

Pregunta No. 248

Por qué es muy conocida la lecitina de soya

Respuestas:

- a) Por su costo
- b) Por su capacidad como conservante
- c) Por su capacidad de lograr espumas o aires
- d) Por su uso como edulcorante

Pregunta No. 249

Qué utilizamos como estabilizante de vinagretas y salsas calientes

Respuestas:

- a) La lecitina de soya
- b) Harina de trigo
- c) Levadura seca
- d) Bicarbonato de sodio

Pregunta No. 250

A qué ayuda la lecitina de soya en masas a base de harina

Respuestas:

- a) Concentrar el sabor a soya
- b) Ayuda a la elasticidad de la masa
- c) Ayuda a la conservación de la masa
- d) Provoca el blanqueamiento de la masa

Pregunta No. 251

Menciona un tipo de masa en el que se recomienda el uso de lecitina de soya

Respuestas:

- a) Masa de Strudel
- b) Masa fondant
- c) Masa para empanadas
- d) Masa de hojaldre

Pregunta No. 252

Qué evita la lecitina de soya en los helados y sorbetes

Respuestas:

- a) Evita la cristalización
- b) Evita su rápida descongelación
- c) No podemos usarla en estas preparaciones
- d) Evita su descomposición

Pregunta No. 253

Mencione uno de los principios vitales que se busca en el montaje de un plato

Respuestas:

- a) Destacar la creatividad del mesero
- b) Minimizar su costo
- c) Buscar el atractivo del producto
- d) Mejorar su sabor

Pregunta No. 254

Puntos básicos del montaje de un plato

Respuestas:

- a) Todas son correctas
- b) Equilibrio
- c) Flujo y altura
- d) Punto focal

Pregunta No. 255

Qué se debe tener al momento de montar un plato

Respuestas:

- a) Un rango alto en la cocina
- b) Tener un estilo propio y satisfactorio
- c) Pasión por la cocina
- d) Experiencia, práctica

Pregunta No. 256

Cuál es la regla básica al momento de montar un plato

Respuestas:

- a) Destacar el producto acompañante
- b) Que el plato sea redondo
- c) El tamaño del cárnico sea igual en todos los platos
- d) No sobrecargar

Pregunta No. 257

Por qué se pone cada elemento en un plato

Respuestas:

- a) Por el costo de cada uno de los productos
- b) Porque justifica su armonía y su sabor
- c) Por sugerencia del chef
- d) Para aumentar el costo del servicio

Pregunta No. 258

Qué se quiere mostrar detrás del montaje de cada plato

Respuestas:

- a) Un trabajo de sabores, mezclas y atractivos
- b) La audacia del chef
- c) La inversión del anfitrión
- d) El costo del servicio

Pregunta No. 259

Qué es la presentación de los platos

Respuestas:

- a) El detalle de una carta con su respectivo costo
- b) El menú a escoger
- c) Es la acción de ubicar los elementos de una preparación alimenticia en un plato u otro
- d) El servicio que prestan los meseros

Pregunta No. 260

Cuáles son los componentes de un plato

Respuestas:

- a) Guarnición, pollo enrollado, salsas dulces
- b) Carnes, salsas, tipos de arroces
- c) Entrada, plato fuerte, sorbetes, vinos
- d) Proteínas, guarnición de almidón, guarnición de verduras, salsa, decoraciones

Pregunta No. 261

Cuáles son las dos categorías para el montaje de platos

Respuestas:

- a) La tradicional y la no tradicional
- b) Todas las anteriores
- c) Por su volumen y consistencia
- d) De alto costo y bajo costo

Pregunta No. 262

Cuáles son las dos subcategorías de la manera no tradicional

Respuestas:

- a) Estructurado y disperso
- b) Mezclado y ordenado
- c) Volumen y consistencia
- d) Sobrecargado y reducido

Pregunta No. 263

Al hablar de equilibrio en un plato nos referimos a

Respuestas:

- a) A lograr la excelencia del mismo
- b) A destacar las guarniciones
- c) A la armonía de todos los componentes
- d) A resaltar la proteína

Pregunta No. 264

Cuando hablamos de variedad y compatibilidad en un plato, nos referimos a

Respuestas:

- a) Técnicas utilizadas, consistencia
- b) Texturas, espesor, sabor
- c) Alimentos, color, métodos de cocción, forma, texturas, sabores y especias.
- d) Todas son correctas

Pregunta No. 265

Cuando los elementos de un plato se unen para formar una estructura se llama

Respuestas:

- a) Unidad
- b) Relieve
- c) Producto final
- d) Flujo y altura

Pregunta No. 266

Cuál es el término con el que se le denomina al área específica que llama la atención en un plato

Respuestas:

- a) Ingrediente principal
- b) Simetría
- c) Equilibrio
- d) Punto focal

Pregunta No. 267

Cuál es la propiedad que lleva una mezcla de equilibrio, unidad y punto focal

Respuestas:

- a) Unidad
- b) Armonía
- c) Flujo
- d) Montaje final

Pregunta No. 268

Cuáles son los dos tipos de flujo

Respuestas:

- a) Flujo abundante y escaso
- b) Flujo de altura y conservación
- c) Balance asimétrico y balance simétrico
- d) Flujo de gama y equilibrio

Pregunta No. 269

A qué nos referimos con altura en un plato

Respuestas:

- a) A la clase social del anfitrión
- b) Trata de cuán alta es nuestra presentación
- c) A la distancia en que se sirve el plato
- d) Al costo elevado del producto

Pregunta No. 270

En qué se divide la pastelería

Respuestas:

- a) Repostería y cocina dulce
- b) Pasteles y postres
- c) Decoración y producción
- d) Preparación y decoración

Pregunta No. 271

Cuando nos referimos a la elaboración de tortas, tartas y masas, hablamos de

Respuestas:

- a) Confitería
- b) Pastelería
- c) Panadería
- d) Chocolatería

Pregunta No. 272

Cuando nos referimos a postres montados al plato, hablamos de

Respuestas:

- a) Cocina dulce
- b) Cocina en seco
- c) Cocina fría
- d) Postres y tartas

Pregunta No. 273

Qué cubierto se utiliza con la mano derecha

Respuestas:

- a) Depende si la persona es diestra o zurda
- b) Cuchara, cuchillo y en algunos casos el tenedor
- c) Cuchillo
- d) Solo cuchara

Pregunta No. 274

Por qué lados se sirven el agua o cualquier otra bebida

Respuestas:

- a) La bebida ya debe estar servida
- b) Por la izquierda
- c) No tiene importancia el lado por el que se sirve
- d) Por la derecha

Pregunta No. 275

Por qué lado se sirve la comida

Respuestas:

- a) Por la derecha
- b) Depende la ubicación y estructura de la mesa
- c) No tiene importancia el lado por el que se sirve
- d) Por la izquierda

Pregunta No. 276

Qué es el servicio a la inglesa

Respuestas:

- a) Cuando te ofrecen la fuente de alimentos y tú mismo tienes que servirte
- b) Cuando el comensal decida que le sirvan la comida
- c) Cuando le toman la orden
- d) Al invitado le ofrecen la fuente con los alimentos y el camarero le sirve

Pregunta No. 277

Qué es el servicio a la francesa

Respuestas:

- a) Cuando te ofrecen la fuente de alimentos y tú mismo tienes que servirte
- b) Cuando los productos a servirse son de origen francés
- c) Ofrecen la fuente con los alimentos y el camarero le sirve
- d) Cuando el establecimiento es de gastronomía francesa

Pregunta No. 278

Qué es el servicio a la rusa

Respuestas:

- a) Se ofrece la fuente con los alimentos y el camarero le sirve
- b) Los alimentos no son preparados frente al comensal
- c) Cuando los productos a servirse son de origen ruso
- d) Se dispone de una mesa auxiliar para preparar los platos antes de servirlos

Pregunta No. 279

En qué lado estará el pan del comensal

Respuestas:

- a) Donde esté al alcance de todos los comensales
- b) Todas las anteriores
- c) En el centro de la mesa
- d) Lado izquierdo

Pregunta No. 280

Dónde estará colocada la servilleta en el momento de sentarnos

Respuestas:

- a) Las servilletas son traídas junto a los platos
- b) Lado izquierdo
- c) En el asiento de la silla
- d) Lado derecho

Pregunta No. 281

Al levantarnos de la mesa momentáneamente donde dejamos la servilleta

Respuestas:

- a) En el lado derecho o izquierdo del plato
- b) Sobre la silla
- c) Sostenerla en la mano
- d) En el centro del plato

Pregunta No. 282

Cuándo le será servida la comida al anfitrión en una mesa

Respuestas:

- a) A la mitad de la ceremonia
- b) En último lugar
- c) Al inicio de la ceremonia
- d) Cuando él lo decida

Pregunta No. 283

Para 100 personas, cuántas libras de arroz estimadamente se necesita

Respuestas:

- a) 20 libras
- b) 80 libras
- c) 50 libras
- d) 15 libras

Pregunta No. 284

Para una sopa básica estimadamente cuántas libras de papas necesitamos

Respuestas:

- a) 30 libras
- b) 25 libras
- c) 20 libras
- d) 10 libras

Pregunta No. 285

Para una menestra de lenteja para 100 personas, estimadamente cuántas libras de lenteja necesitamos

Respuestas:

- a) 25 libras
- b) 50 libras
- c) 20 libras
- d) 10 libras

Pregunta No. 286

De una libra de carne, cuántos pedazos sacamos en comida industrial

Respuestas:

- a) 4 pedazos
- b) 6 pedazos
- c) 10 pedazos
- d) 3 pedazos

Pregunta No. 287

Para hacer jugo de melón para 100 personas, estimadamente cuántos melones necesitamos

Respuestas:

- a) 15 melones
- b) 25 melones
- c) 20 melones
- d) 30 melones

Pregunta No. 288

Para hacer café pasado para 100 personas, estimadamente necesitamos

Respuestas:

- a) 400 gramos de café, 50 litros de agua, 8 libras de azúcar
- b) 1000 gramos de café, 150 litros de agua, 28 libras de azúcar
- c) 40 gramos de café, 5 litros de agua, 4 libras de azúcar
- d) 209 onzas de café, 25 litros de agua, 28 libras de azúcar

Pregunta No. 289

Qué es más recomendable utilizar en cocina industrial para una menestra de fréjol

Respuestas:

- a) Frejol canario
- b) Frejol tierno
- c) Frejol seco
- d) Frejol rojo

Pregunta No. 290

Para 100 personas, cuántas libras de frejol seco necesitamos para una menestra

Respuestas:

- a) 20 libras
- b) 15 libras
- c) 30 libras
- d) 40 libras

Pregunta No. 291

Para 100 personas, cuántas libras de frejol tierno necesitamos para una menestra

Respuestas:

- a) 25 libras
- b) 30 libras
- c) 70 libras
- d) 20 libras

Pregunta No. 292

Para un desayuno de 100 paxs, con majado de verde, cuánto verde necesitamos

Respuestas:

- a) 50 plátanos verdes
- b) 2 manos de plátanos verdes
- c) Una cabeza grande de verde barraganete
- d) Aproximadamente 30 verdes

Pregunta No. 293

Para hacer papas fritas como acompañado en el segundo, cuántas libras de papas necesitamos para 100 personas estimadamente

Respuestas:

- a) 80 libras
- b) 20 libras
- c) 70 libras
- d) 35 libras

Pregunta No. 294

Cuántas libras de tomates riñón necesitamos para una ensalada de 100 paxs

Respuestas:

- a) 28 libras
- b) 30 libras
- c) 26 libras
- d) 35 libras

Pregunta No. 295

En cocina industrial, en cuántos pedazos se le parte a un pollo

Respuestas:

- a) 12 pedazos
- b) 6 pedazos
- c) 8 pedazos
- d) 10 pedazos

Pregunta No. 296

Cuántas libras de azúcar utilizamos para endulzar un jugo para 100 personas

Respuestas:

- a) 4 libras
- b) 10 libras
- c) 15 libras
- d) 8 libras

Pregunta No. 297

Para una sopa básica de fideo lazo, para 100 personas, cuántas libra de fideos necesitamos

Respuestas:

- a) 7 libras
- b) 15 libras
- c) 12 libras
- d) 17 libras

Pregunta No. 298

A qué se denomina rancho

Respuestas:

- a) Al establecimiento donde venden comida rápida
- b) A un establecimiento con temática ranchera
- c) Porción de comida que se distribuye a la tropa de un ejército
- d) Al establecimiento donde venden comida gourmet

Pregunta No. 299

Qué es la cocina industrial

Respuestas:

- a) Aquella que está enfocada a la elaboración de alimentos en grandes cantidades
- b) Al lugar destinado para la función de cocina en una industria o empresa
- c) Aquella que está enfocada a la elaboración de alimentos para su entrega a domicilio
- d) Aquella que está enfocada a la elaboración de alimentos para industrias

Pregunta No. 300

Cuáles son las necesidades de la cocina industrial

Respuestas:

- a) Campanas de extracción
- b) Buena iluminación, buena ventilación
- c) Todas las anteriores
- d) Suelos antideslizantes, paredes no porosas, techos registrables.