

AÑO: 2020	PERIODO: I
MATERIA: ALIMENTOS & BEBIDAS I	PROFESOR: JOSÉ LUIS MOLESTINA
EVALUACIÓN: Mejoramiento	FECHA:
COMPROMISO DE HONOR	
<p>Yo,al firmar este compromiso, reconozco que el presente examen está diseñado para ser resuelto de manera individual, que puedo usar una calculadora <i>ordinaria</i> para cálculos aritméticos, esferográfico; que solo puedo comunicarme con la persona responsable de la recepción del examen; y, cualquier instrumento de comunicación que hubiere traído, debo apagarlo y depositarlo en la parte anterior del aula, junto con algún otro material que se encuentre acompañándolo. No debo, además, consultar libros, notas, ni apuntes adicionales a las que se entreguen en esta evaluación. Los temas debo desarrollarlos de manera ordenada. No se admiten tachones ni faltas ortográficas.</p> <p>Firmo al pie del presente compromiso, como constancia de haber leído y aceptar la declaración anterior.</p> <p>"Como estudiante de ESPOL me comprometo a combatir la mediocridad y actuar con honestidad, por eso no copio ni dejo copiar".</p> <p>Firma: _____ NÚMERO DE MATRÍCULA: _____ PARALELO: _____</p>	

SELECCIONE LA RESPUESTA CORRECTA:

1. El espesor del caldo de cola se lo da con:
 - a) Refrito criollo
 - b) Pasta de maní
 - c) El condumio sobrante del relleno de las bolas
2. Para dar una textura suave a las bolas el verde debe utilizarse de la siguiente manera:
 - a) La mitad del verde rallada y la mitad cocinada
 - b) El verde cocinado en agua con achiote
 - c) El verde rallado mezclado con achiote
3. Ingredientes de la sal prieta
 - a) Harina de trigo, maní, comino, cilantro, achiote
 - b) Harina de maíz, maní, comino, sal, pimienta, cilantro, achiote, manteca.
 - c) Harina de maíz blanca, comino en grano, cilantro, manteca.
4. Qué producto diferencia al viche de pescado
 - a) Maduro
 - b) Pescado
 - c) Cilantro
5. Componentes de un caldo criollo de pescado
 - a) Tomate, yuca, cilantro, comino y ají peruano
 - b) Cabeza de pescado, tomate, cebolla, pimienta, ajo, sal, pimienta y comino
 - c) Espinazo de pescado, tomate, cebolla, pimienta, ajo, sal, pimienta, comino y achiote.
6. Cuando cocinamos un caldo cuando lleva verde que debemos hacer para que el caldo no se torne negro:
 - a) Aceite
 - b) Ají peruano
 - c) Achiote
7. Cuantas presas tiene un pollo
 - a) 20

- b) 12
 - c) 8
8. con que se espesa los encocados.
 - a) Plátano verde
 - b) Coco rallado
 - c) Maicena
 9. Elementos de la chucula
 - a) Maduros, leche, azúcar, canela y queso
 - b) Maduros, leche, panela, canela y queso
 - c) Maduros, leche, azúcar, clavo de olor y queso
 10. Bases acidas para secos
 - a) Naranja, cerveza, chica
 - b) Cerveza, aji peruano y chica
 - c) Comino, pimienta y chica
 11. Acompañante del seco de pollo
 - a) Patacones
 - b) Arroz colorado
 - c) Salsa de ají
 12. Pescado más indicado para la elaboración del encebollado
 - a) Atún
 - b) Albacora
 - c) Bonito
 13. Las hayacas llevan
 - a) Cerdo mechado
 - b) Camarones
 - c) Pollo
 14. Las Humitas pertenecen a
 - a) Sierra
 - b) Costa
 15. Los bollos pertenecen a
 - a) Manabí
 - b) Guayas
 - c) Esmeraldas
 16. Los bollos de maduro pertenecen a que región:
 - a) Costa
 - b) Sierra
 - c) Oriente
 17. El bolón a que región pertenece
 - a) Costa
 - b) Sierra
 18. La colada morada para que festividad se realiza
 - a) Corpus cristi
 - b) Día de los muertos
 - c) Semana santa
 19. Los ceviches tienen una ancestralidad
 - a) Criollo
 - b) Contemporáneo
 - c) Pre hispánico
 20. El cabello de ángel es
 - a) Una sopa
 - b) Un postre
 - c) Un fideo
 21. El barroque es:
 - a) Una bebida
 - b) Un sirope

- c) Un caldo
- 22. Los muchines pueden ser rellenos de:
 - a) Queso y carne
 - b) Queso y camarón
 - c) Queso y cangrejo
- 23. Las morcillas pertenecen a:
 - a) Costa
 - b) Sierra
 - c) Oriente
- 24. Es champús es:
 - a) Una colada
 - b) Un postre
 - c) Un jugo
- 25. El tapado pertenece a:
 - a) Esmeraldas
 - b) Machala
 - c) Babahoyo
- 26. El endulzante para el babaco es:
 - a) Panela
 - b) Azúcar morena
 - c) Azúcar blanca
- 27. Cuál de estos ingredientes no lleva el ceviche de camarón
 - a) Jugo de limón
 - b) Jugo de naranja
 - c) Vinagre blanco
- 28. El comino en la fritada debe ser
 - a) Polvo
 - b) En grano
 - c) Tostado
- 29. Con que se espesa el jucho
 - a) Almidón de camote
 - b) Maicena
 - c) Arroz
- 30. La bandera tiene una ancestralidad
 - a) Criollo
 - b) Prehispánico
 - c) Contemporáneo
- 31. Temperatura interna de la carne de res
 - a) 69°
 - b) 70°
 - c) 71°
- 32. Temperatura de frío positivo para carnes
 - a) 0 -3°
 - b) 0 – 1°
 - c) 0 – 4°
- 33. Temperatura de cocción interna del huevo
 - a) 70°
 - b) 75°
 - c) 80°
- 34. Temperatura de un refrigerador
 - a) 0 a -18°
 - b) 0 a 4°
 - c) 0 a 6°
- 35. Temperatura de productos congelados
 - a) -10°
 - b) -15°

- c) -20°
- 36. Punto de ebullición del agua
 - a) 99°
 - b) 100°
 - c) 110°
- 37. Bebida que lleva agua de azahar
 - a) Rosero
 - b) Rompope
 - c) Resbaladera
- 38. Utensilio nativo para moler granos tostados
 - a) Cernidor
 - b) Batan
 - c) Tamalera
- 39. El achiote aporta
 - a) Color, sabor y olor
 - b) Textura y sabor
 - c) Ninguna de las anteriores
- 40. Los dulces se elaboraron en
 - a) Casa de esclavos
 - b) Conventos
 - c) Zonas rurales
- 41. Qué tipo de limpieza debe aplicarse a una cocina industrial
 - a) Biológico
 - b) Químico
 - c) Mixto
- 42. Destapar un caño con agua caliente
 - a) Químico
 - b) Físico
 - c) Biológico
- 43. El uniforme de cocina debe llevar
 - a) Filipina, pantalón, toca, pico, zapato antideslizante, mandil
 - b) Filipina, pantalón, toca, zapato antideslizante, mandil
 - c) Filipina, pantalón, pico, zapato antideslizante, mandil
- 44. El refrito criollo consiste en.
 - a) Tomate, cebolla, ajo, sal, pimienta y comino
 - b) Orégano, cebolla perla, sal, pimienta, comino y achiote
 - c) Cebolla, pimienta, tomate, ajo, sal, pimienta y comino.
- 45. Técnicas de cocción del periodo precolombino
 - a) Pachamanca, vapor y ahumado – asoleado
 - b) Asado, tostado, pachamanca
 - c) Asado, sopa espesa, confitado.
- 46. Equipos de cocina
 - a) equipo mayor, menor y mediano
 - b) Equipo mayor y menor
 - c) Ninguna de las anteriores
- 47. Tipos de cocina
 - a) Gas, inducción e industrial
 - b) Inducción, eléctrica y gas
 - c) Gas inducción y eléctrica.
- 48. El cuchillo francés tiene
 - a) 21 cm
 - b) 9 cm
 - c) 12cm
- 49. Un cuchillo deshuesador sirve para
 - a) Separar la carne del hueso
 - b) Cortar

- c) Todas son correctas
- 50. Métodos de cocción utilizados en el periodo formativo
 - a) Asado, ahumado, braseado.
 - b) Hervido y tostado
 - c) Todas son correctas.