

# ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

## Curso ALIMENTOS Y BEBIDAS

### Evaluación: Examen parcial

#### Pregunta - (1.0 punto(s))

¿Qué función tienen los utensilios o equipos en una cocina profesional?

- Nos permiten realizar la mise en place
- Nos ayudan realizar procesos.
- Nos facilitan el trabajo en la cocina y que este sea posible
- Todas son correctas

#### Pregunta - (1.0 punto(s))

Analice el siguiente restaurante:

Identifique el tipo de restaurante , cocina y concepto

Revisar comentarios en tripadvisor e inferir sobre los factores del éxito

<https://balthazarny.com/>

#### Pregunta - (1.0 punto(s))

Componentes de un espacio de cocina de producción:

- Iluminación, extracción ventilación, infraestructura, agua potable y climatización
- Luz artificial, cámara de basuras climatizadas, campanas y trampa de grasa
- Ninguna de las anteriores

#### Pregunta - (1.0 punto(s))

Los alimentos son: sustancias de naturaleza compleja que contienen los elementos necesarios para el mantenimiento de las funciones vitales

- Verdadero
- Falso

#### Pregunta - (1.0 punto(s))

Podemos encontrar en el mercado productos de grasa vegetal y animal.

- Verdadero
- Falso

#### Pregunta - (1.0 punto(s))

El cuarto frío debe tener una climatización inferior a 25 grados C.

- Verdadero
- Falso

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

El cuchillo pelador tiene una medida de 15 cm

- Verdadero
- Falso

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

Analice el siguiente restaurante:

Identifique el tipo de restaurante , cocina y concepto.

Revisar comentarios en tripadvisor e inferir sobre los factores del éxito

<http://www.rafaelosterling.pe/es/rafael.html>

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

Se especializa en servir panadería, bollería y bocadillos

- Bekary coffe
- Fast casual
- Cafeteria

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

Son cuartos con revestimientos especiales y aparatos de refrigeración que conservan los productos que no son de uso inmediato.

- Cámara frigorífica
- Cuarto frío

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

El cuchillo de chef tiene una medida entre 20-30 cm y sirve para cortar con mayor facilidad los vegetales

- Verdadero
- Falso

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

Una cadena de restaurantes manejado por una corporación tiene sistemas de trabajo empíricos que se van perfeccionando.

- Verdadero
- Falso

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

Zona encargada de transformar por medio del calor alimentos crudos

- Cocina caliente
- Línea caliente
- Las dos son correctas

- Ninguna de las anteriores

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

Analice el siguiente restaurante:

Identifique el tipo de restaurante , cocina y concepto

Revisar comentarios en tripadvisor e inferir sobre los factores del éxito

<https://momofukunoodlebar.com/>

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

El uso del equipo menos es especializado para realizar una acción específica y de manera eficiente

- Verdadero
- Falso

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

Analice el siguiente restaurante:

Identifique el tipo de restaurante , cocina y concepto

Revisar comentarios en tripadvisor e inferir sobre los factores del éxito

<http://www.astridygaston.com/>

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

La cadena alimentaria:

- Producción primaria, producción alimentaria, consumidor, producción y venta
- Producción primaria, producción alimentaria, producción y venta, consumidor.
- Producción primaria, producción y venta, consumidor.
- Ninguna de las anteriores.

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

La temperatura de congelación es de - 20 grados C.

- Verdadero
- Falso

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

Los restaurantes fast casual son restaurantes hipsters y veganos

- Verdadero
- Falso

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

La espátula la hoja tiene un filo de cincel, de 20 cm de largo y 9 de ancho colocadas en un mango corto.

- Verdadero

- Falso

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

Disciplinas que se relacionan con la industria de alimentos & bebidas

- Servicio al cliente, talento humano y gastronomía
- turismo, nutrición, adm. empresas y gastronomía
- Cadenas hoteleras, cadena de restaurantes y franquicias

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

Los alimentos que llegan en saco deben apilarse en piso no más de 4 para evitar que colapsen por el peso.

- Verdadero
- Falso

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

Analice el siguiente restaurante:

Identifique el tipo de restaurante , cocina y concepto

Revisar comentarios en tripadvisor e inferir sobre los factores del éxito

<http://www.elmercadocuena.com/>

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

Las enfermedades transmitidas por los alimentos son generalmente de carácter no infeccioso o tóxico

- Verdadero
- Falso

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

La industria de alimentos & bebidas con lleva dos ámbitos el servicio al cliente y los procesos de conservación en cocina

- Verdadero
- Falso

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

El área de recepción debe estar dividida en zona de equipos y menaje de cocina; y otra zona para la vajilla, cubiertos y cristalería

- Verdadero
- Falso

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

Crepera: sartén poco profundo con lados muy cortos y ligeramente inclinados

- Verdadero

- Falso

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

Los restaurantes de fast food ofrecen un servicio rápido de no más de 10 minutos.

- Verdadero
- Falso

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

Factores para el éxito en un restaurante

- a) Plan de negocio, menú, personal, ubicación y presupuesto
- b) Menú, servicios, bebidas, asuntos legales, operación y administración
- A y B son correctas
- Ninguna de las anteriores

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

Se caracterizan por tener un ambiente relax perfecto para socializar

- Familiar
- Cafetería
- Casuales

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

La temperatura de la carne de ave es de 0-4 °C

- Verdadero
- Falso

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

Las enfermedades transmitidas por los alimentos pueden causar

- Discapacidad persistente y muerte.
- Intoxicaciones agudas o enfermedades de larga duración
- Diarrea grave o infecciones debilitantes

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

Sauteuse: sartén profundo con lados inclinados y un solo mango largo

- Verdadero
- Falso

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

Síntomas que provocan las bacterias son fiebre, dolores de cabeza, náuseas, vómitos, dolores abdominales y diarrea

- Verdadero
- Falso

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

Mixer: equipo de una sola pieza con una base metálica o plástica donde esta el motor de una sola velocidad

- Verdadero
- Falso

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

La temperatura entre 0 y 5°C es para lácteos y alimentos perecibles

- Verdadero
- Falso

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

La seguridad alimentaria es un estado en el cual todas las personas no gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso físico, económico y social a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad

- Verdadero
- Falso

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

Las características de un espacio de cocina son:

- Iluminación, paredes, techos, instalación de agua, aire acondicionado
- Iluminación, extracción, ventilación, instalación de agua, aire acondicionado
- Iluminación, ventilación, techos, instalación de agua, aire acondicionado

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

Cutter: equipo de una sola pieza con una base, bowl y cuchillas integradas

- Verdadero
- Falso

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

Tiempo de vida un producto crudo en refrigeración es de máximo 6 días.

- Verdadero
- Falso

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

El área debe estar separada, debe contar con un sistema de rejillas - sumideros y su temperatura idónea es entre 2° a 5° C

- Área de recepción
- Zona de basura
- Almacén o bodega

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

Mesa caliente: Es un mueble metálico de calentamiento a temperaturas mayores de 100° C

- Verdadero
- Falso

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

Salamandra: También llamada gratinadora, dora la superficie de ciertas preparaciones, puede funcionar con gas propano, gas natural o electricidad

- Verdadero
- Falso

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

¿Qué debemos tomar en cuenta antes comprar un ingrediente?

- calidad, cantidad y sustitutos
- promociones y descuentos
- el mejor precio

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

Los hornos de convección generan el calor por medio de una turbina, lo que distribuye el calor haciendo una cocción más pareja

- Verdadero
- Falso

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

La Escherichia coli enterohemorrágica se asocia con el consumo de leche no pasteurizada, carne poco cocinada, fruta y hortalizas frescas

- Verdadero
- Falso

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

Los alimentos asociados con brotes de cólera son el arroz, las hortalizas, cereales y varios tipos de mariscos.

- Listeria
- Vibrio cholerae
- Campylobacter

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

Cámara leudadora: Son equipos medianos y grandes que cumplen la función de mantener fríos los alimentos por corto o largo tiempo dependiendo el tipo

- Verdadero
- Falso

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

Los virus provocan que las personas puedan contagiarse unas a otras o por medio del agua o alimentos contaminados

- Verdadero
- Falso

**Pregunta - (1.0 punto(s))**

Refrigeradores: Mantienen los alimentos frescos por espacio de 1 a 7 días dependiendo el producto

- Verdadero
- Falso