

<b>AÑO: 2020</b>	<b>PERIODO: I</b>
<b>MATERIA:</b> ALIMENTOS & BEBIDAS I	<b>PROFESOR:</b> JOSÉ LUIS MOLESTINA
<b>EVALUACIÓN: Mejoramiento</b>	<b>FECHA:</b>
<b>COMPROMISO DE HONOR</b>	
<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><b>Firmo al pie del presente compromiso, como constancia de haber leído y aceptar la declaración anterior.</b></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><b>Firma:</b> _____ <b>NÚMERO DE MATRÍCULA:</b> _____ <b>PARALELO:</b> _____</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) Naranjilla, 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.