

**1. Os lavabos colocados nas zonas de cociña disporán de:**

- A) Secadores automáticos
- B) Toallas dun só uso
- C) Accionamento a pedal
- D) **Todas son correctas**

**2. A cámara frigorífica de verduras e hortalizas deberá ter unha temperatura:**

- A) De 7 graos centígrados
- B) **Entre 1 e 5 graos centígrados**
- C) Entre 5 e 10 graos centígrados
- D) De 10 graos centígrados

**3. Para evitar o paso de insectos, as aberturas, ventás, ou ocos practicables para a ventilación dos locais, deberán estar dotados de:**

- A) Cortinas
- B) Peches herméticos
- C) **Reixas e malla**
- D) Todas son correctas

**4. As ensaladas:**

- A) Elaboradas con vexetais crús mergullaranse durante 10 minutos nunha solución de hipoclorito sódico
- B) **Elaboradas con vexetais crús mergullaranse nunha solución de hipoclorito sódico 70 miligramos x litro, en auga potable.**
- C) Que conteñan produtos proteicos elaboraranse sempre que sexa posible co equipo mecánico
- D) Que conteñan alimentos picados de calquera clase manteranse sempre a temperaturas non superiores a 5 graos centígrados.

5. Cal dos seguintes requisitos non é necesario antes de acometer a elaboración do plan de análise de perigos e Puntos de Controis Críticos (APPCC)?
- A) Condicións estruturais axeitadas e un plan de mantemento
  - B) Un plan de formación de manipuladores de alimentos.
  - C) Unha cociña nova con todos os adiantos técnicos
  - D) Un manual de boas prácticas de hixiene na manipulación.
6. A dieta na que se eliminan residuos e alimentos ricos en fibras coñécese como:
- A) Laxante
  - B) Astrinxentes
  - C) Pobre en colesterol
  - D) Hiperlipemia
7. Que alimentos dos seguintes conteñen glute e polo tanto non poden ser subministrados aos enfermos celíacos
- A) Arroz
  - B) Millo
  - C) Legumes
  - D) Trigo
8. A elaboración da maionesa require ovo, polo que imos buscar:
- A) Ovo fresco refrixerado á neveira
  - B) Ovo fresco ao almacén de produtos non perecedoiros
  - C) Ovo pasteurizado ao almacén de produtos non perecedoiros
  - D) Ovo pasteurizado á neveira
9. Para o corte de patacas “ponte nova” farémolo cunha forma:
- A) En dados pequenos
  - B) Largas, de bo tamaño
  - C) En forma de pelota de rugby
  - D) Redondas, como círculos pequenos

**10. As conservas:**

- A) Adoitan permanecer inalterables durante pouco tempo
- B) Deberán descartarse se o envase se atopa inchado ou presenta golpes que o deformaran
- C) Non teñen tempo límite de caducidade
- D) Pódense incluír dentro dos alimentos perecedoiros

**11. O chan das cociñas nunca deberá varrerse:**

- A) En seco
- B) En mollado
- C) Con útiles especiais
- D) Todas son correctas

**12. Todo o persoal de cociña antes de iniciar o seu traballo deberá:**

- A) Lavar as mans
- B) Ducharse
- C) Quitar as vendaxes se as tivera
- D) Todas son correctas

**13. Os locais destinados á manipulación de materias primas disporán de:**

- A) Auga quente e fría
- B) Só auga fría potable
- C) Auga potable fría e quente
- D) Auga potable fría e quente, cun circuíto diferenciado de ambas as dúas

**14. As comidas que se serven quentes non deberán baixar da temperatura de:**

- A) 90 graos centígrados, no núcleo do produto
- B) 80 graos centígrados, no núcleo do produto
- C) 65 graos centígrados, no núcleo do produto
- D) 40 graos centígrados, no núcleo do produto

**15. Cales destes produtos non debería recollerse nunha cociña por non estar dentro da temperatura correcta de recepción?**

- A) Carne picada a 8° centígrados
- B) Filetes de pescada conxelados a -19 graos centígrados
- C) Tetrabrick de leite a temperatura ambiente
- D) Polo a 3 graos centígrados

**16. Durante o seu almacenamento os alimentos deberán estar illados do chan como mínimo:**

- A) 10 centímetros
- B) 20 centímetros
- C) 40 centímetros
- D) 80 centímetros

**17. As grandes olas e marmitas compren un cometido importante incluso en cociñas pequenas, pois nelas elabóranse:**

- A) Caldos e fondos
- B) Paellas
- C) Ovos fritos
- D) Cocción de ovos “mollet” ou brandos

**18. Hai que preparar o friame e os embutidos para o bufé de almorzos, para cortalos utilizaremos a máquina corta friames. Que medidas correctoras debemos aplicar para previr os riscos da utilización da máquina?**

- A) Como a peza é moi grande, quitaremos a pantalla de metacrilato
- B) Utilizar gafas de protección ocular.
- C) Manterán incorporados todos os elementos de seguridade en calquera caso.
- D) Ningunha das opcións é correcta

**19. A temperatura no transporte de carnes e peixes non debe superar nunca:**

- A) 10 graos centígrados
- B) 6 graos centígrados
- C) 4 graos centígrados
- D) 2 graos centígrados

**20. Que é trazabilidade?**

- A) Un requisito previo para a detección de animais indesexables en cocíña
- B) Un requisito previo de limpeza e desinfección das instalacións
- C) Unha técnica culinaria
- D) **Un requisito previo que me permite rastrexar un produto ao longo do meu sistema de produción**

**21. O lavado da vaixela a máquina precisa un programa de:**

- A) 80°C
- B) 70°C
- C) 60°C
- D) **90°C**

**22. A expresión “Análise de riscos e puntos críticos” foi substituída por:**

- A) Sistema de autocontrol
- B) Análise de riscos e puntos críticos
- C) **Análise de perigos e puntos de control crítico**
- D) Análise de perigos, riscos e control de puntos críticos

**23. A zona de cuarto frío está considerada como:**

- A) Zona de limpo
- B) **Zona de sucio**
- C) Zona neutra
- D) Zona de especial grao de limpeza

**24. No sistema de limpeza de fornos, pranchas e grellas, que secuencia é a correcta:**

- A) Apagar o equipo, pulverizar o produto e fregar
- B) **Apagar o equipo, deixar baixar a temperatura ata 60 graos, retirar partículas sólidas e pulverizar o produto.**
- C) Apagar o equipo, pulverizar o deterxente e aclarar
- D) Quentar a 80 graos, pulverizar o deterxente, deixar actuar e aclarar.

**25. Os alimentos terán que estar almacenados en lugares que manteñan:**

- A) Protección contra a luz solar cando sexa prexudicial para o produto.
- B) Humidade absoluta e relativa
- C) Temperaturas baixas
- D) Aire estancado

**26. Sinala a resposta correcta:**

- A) Débese utilizar baetas de distintas cores nos procesos de limpeza e desinfección.
- B) O secado espontáneo é máis aconsellable que o feito con baetas
- C) Cada etapa do proceso de limpeza aplicarase dende a parte superior á inferior.
- D) Todas son correctas.

**27. Que alimentos dos seguintes non serían de alto risco:**

- A) Salsa, cremas e caldos
- B) Ovos e ovoprodutos
- C) Mariscos e peixes
- D) Pastas secas e froitos

**28. O transporte de comidas frías para un consumo superior ás 24 horas, farase:**

- A) A menos 18 graos centígrados.
- B) Entre 0 e 4 graos centígrados.
- C) Entre 0 e 15 graos centígrados
- D) entre 4 e 8 graos centígrados

**29. Se ao pelar unha hortaliza se ennegrece, que debemos facer?**

- A) Metela en auga cunhas gotas de limón.
- B) Fregala con sal
- C) Limpala cunhas gotas de lixivia
- D) Envólvela en papel de aluminio durante 10 minutos.

**30. Señala, dos seguintes métodos de conservación, cal ou cales se basea/n exclusivamente na aplicación de calor.**

- A) A pasteurización.
- B) A esterilización.
- C) A liofilización.
- D) **Son correctas as resposta A) e B)**

#### **PREGUNTAS DE RESERVA**

**31. A temperatura óptima para o crecemento de microorganismos pode localizarse entre:**

- A) **30 e 40 graos centígrados**
- B) 10 e 40 graos centígrados.
- C) 20 e 60 graos centígrados
- D) 10 e 60 graos centígrados.

**32. Non é un método de conservación dos alimentos mediante frío:**

- A) Refrixeración
- B) Conxelación
- C) **Esterilización**
- D) Son correctas A) e B

**33. Enténdese por alimento contaminado:**

- A) Aquel que só conteña xermes patóxenos
- B) Aquel que conteña parasitos aínda que non produzan ou transmitan enfermidades ás persoas.
- C) **Aquel que conteña substancias radioactivas**
- D) Aquel que conteña fungos