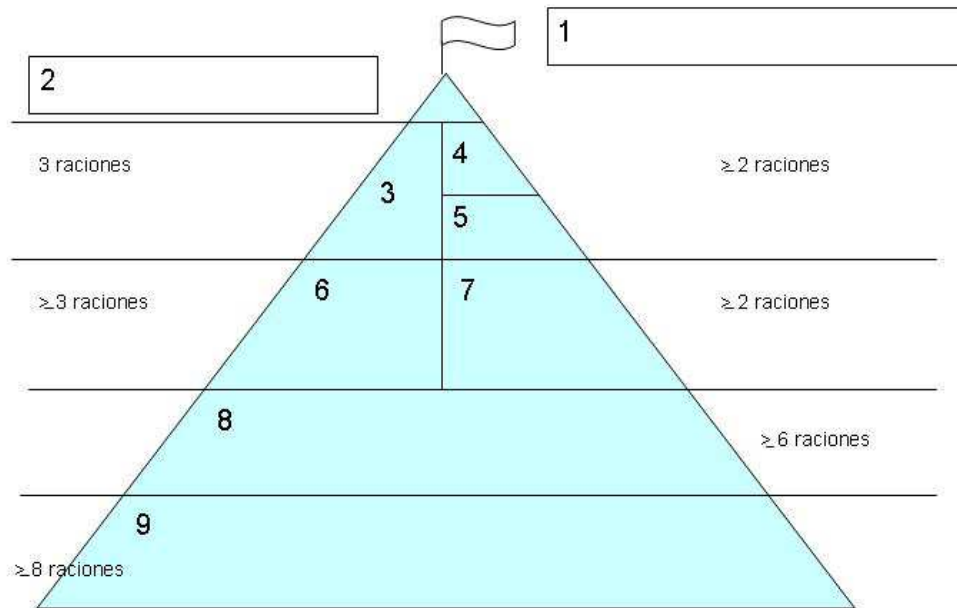


Marcar con X Opción/opciones	COPE KODEA	Puesto/s Lanpostua/k
	D-1725	OFICIALES DE COCINA

Pirámide de la dieta saludable para personas mayores de 70 años.
Cumplimente todos los espacios marcados con NÚMERO



Nº	Leyenda
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

Supuesto 1.- Queremos implantar un plan de autocontrol para mejorar la calidad, evitar la transmisión de toxiinfecciones alimentarias y los accidentes laborales. Se ha identificado la elaboración de platos fríos como punto de control crítico. Se ha detectado que el personal de cocina sufre con frecuencia daños músculo-esqueléticos.

Pregunta 10. ¿Qué es un “punto crítico”?

Pregunta 11. Una vez identificado el peligro y definido los puntos críticos ¿Cuál es el siguiente paso?

Pregunta 12. ¿Cómo se puede saber si un plato estaba contaminado?

Pregunta 13. Cómo se denomina una muestra que representa las diferentes comidas que se van a servir?

Pregunta 14. Enumere medidas preventivas en la prevención de transmisión de toxiinfecciones alimentarias.

Pregunta 15. Describa una medida preventiva que pueda disminuir el riesgo de daños músculo-esqueléticos.

Pregunta 16. ¿Qué indica el resultado del análisis de una muestra que nos da estos valores: n=5, c=0 Ausencia/25 g ¿

Pregunta 17. Señale un método de conservación, utilizable en una cocina, de un producto lácteo para evitar su contaminación.

Pregunta 18. Defina el concepto de “seguridad nutricional”

Pregunta 19. Defina el concepto de “seguridad higiénica”

Supuesto 2.- Nos encontramos en el almacén de alimentos. Conteste a las preguntas relativas a la recepción, tratamiento y control de las distintas mercancías que pueden tener acceso a este almacén.

Pregunta 20. ¿Qué está prohibido a la hora de almacenar productos alimenticios? (1/3)

Pregunta 21. Si solo disponemos de una cámara, ¿en que lugar colocaría los platos preparados?

Pregunta 22. Recibimos un pescado congelado ¿a qué temperatura deberá conservarse?

Pregunta 23. Para que sirve realizar un “inventario”

Pregunta 24. ¿Qué debe reflejar un albarán? (1/2)

Pregunta 25. Qué tipo de protección necesitan las grasas durante el transporte? (1/2)

Supuesto 3.- Nos encontramos en el almacén de alimentos. Conteste a las preguntas relativas a la conservación de géneros.

Pregunta 26. ¿De qué 3 maneras alargan la vida útil de los alimentos los métodos de conservación? (1/3)

Pregunta 27. ¿Cuál es la función de un abatidor de temperatura?

Pregunta 28. ¿A qué se denomina “producto de tercera gama”?

Pregunta 29. ¿A qué se denomina “producto de cuarta generación”?

Pregunta 30. ¿Cómo debemos mantener un alimento deshidratado?

Pregunta 31. ¿En qué técnica se basa la conserva de pescado “boquerones en vinagre”?

Pregunta 32. ¿Qué es el encurtido?

Pregunta 33. ¿Qué tipo de conservación se usa para los zumos de fruta?

Pregunta 34. ¿Cuál es el alimento (carne, pescado, marisco, verdura) que mas tiempo dura congelado?

Pregunta 35. ¿En qué consiste la desecación por atomización?

Pregunta 36. ¿Cuánto tiempo se puede conservar la carne refrigerada?

Pregunta 37. ¿Cómo debe congelarse el pescado?

Pregunta 38. El método de conservación que consiste en cocer el alimento con azúcar para aumentar su concentración e impedir el crecimiento bacteriano se denomina...

Pregunta 39. ¿Cómo debe regenerarse un producto refrigerado?

Pregunta 40. ¿En que consiste la liofilización?