



**Libro:** Gestión de la producción en cocina

**Nombre y Apellidos:** \_\_\_\_\_

Marca la opción correcta

- 1.- ¿Qué nombre recibe la modalidad de producción culinaria basada en el ensamblaje de productos de IV y V gama?
  - a.- Cocina 45.
  - b.- Franquicia.
  - c.- Cocina tradicional.
  - d.- Cocina 54.
  
- 2.- ¿Durante cuánto tiempo se realiza el descenso térmico en la línea congelada o cook and freeze?
  - a.- Entre unos 30 y 60 minutos.
  - b.- Entre unos 120 y 240 minutos.
  - c.- Entre unos 60 y 120 minutos.
  - d.- Entre unos 120 y 180 minutos.
  
- 3.- ¿Qué son los aditivos?
  - a.- Sustancias que se añaden a los alimentos en pequeñas cantidades para reducir su vida útil.
  - b.- Sustancias que se añaden a los alimentos en grandes cantidades para prolongar su vida útil.
  - c.- Sustancias que se añaden a los alimentos en pequeñas cantidades para prolongar su vida útil.
  - d.- Sustancias que se añaden a los alimentos en grandes cantidades para reducir su vida útil.
  
- 4.- ¿Cómo se denomina el tipo de restauración que consiste en un servicio de provisión de comidas, previamente contratadas, cuya elaboración y distribución se realiza en espacios y en tiempos diferentes?
  - a.- Inmediata.
  - b.- Diferida.
  - c.- De ensamblaje.
  - d.- Tradicional.



1.- ¿Qué nombre recibe la modalidad de producción culinaria basada en el ensamblaje de productos de IV y V gama?

- a.- Cocina 45.**
- b.- Franquicia.
- c.- Cocina tradicional.
- d.- Cocina 54.

2.- ¿Durante cuánto tiempo se realiza el descenso térmico en la línea congelada o cook and freeze?

- a.- Entre unos 30 y 60 minutos.
- b.- Entre unos 120 y 240 minutos.**
- c.- Entre unos 60 y 120 minutos.
- d.- Entre unos 120 y 180 minutos.

3.- ¿Qué son los aditivos?

- a.- Sustancias que se añaden a los alimentos en pequeñas cantidades para reducir su vida útil.
- b.- Sustancias que se añaden a los alimentos en grandes cantidades para prolongar su vida útil.
- c.- Sustancias que se añaden a los alimentos en pequeñas cantidades para prolongar su vida útil.**
- d.- Sustancias que se añaden a los alimentos en grandes cantidades para reducir su vida útil.

4.- ¿Cómo se denomina el tipo de restauración que consiste en un servicio de provisión de comidas, previamente contratadas, cuya elaboración y distribución se realiza en espacios y en tiempos diferentes?

- a.- Inmediata.
- b.- Diferida.**
- c.- De ensamblaje.
- d.- Tradicional.