



**Universidad Tecnológica
del Valle del Mezquital**

Organismo Público Descentralizado de Gobierno del Estado de Hidalgo

Aprender, Emprender, Transformar

GUÍA DE ESTUDIOS



**Licenciatura
Gastronomía**



CONTENIDO

- 1.1 Exposición de Motivos
- 1.2 Alcance
- 1.3 Información sobre la carrera de Licenciatura en Gastronomía
- Competencias Profesionales
- Competencias Genéricas
- Competencias Específicas
- 1.4 Perfil de Egreso/ Ocupaciones Profesionales
- 1.5 Campo de Profesión (Escenarios de Actuación)
- 1.6 Diseño del examen
- 1.7 Temas a Evaluar
- Matemáticas
- Informática
- Seguridad e Higiene de los alimentos
- Introducción a la gastronomía
- Bases Culinarias
- Expresión Oral y Escrita I y II
- Formación Sociocultural I al IV
- Estadística
- Fundamentos de Nutrición
- Operación de Bar
- Métodos y técnicas culinarias
- Manejo de almacén
- Panadería
- Pastelería
- Repostería
- Costos y presupuestos
- Fundamentos Vitivinicultura
- Estandarización de platillos
- Administración de Alimentos y Bebidas I, II
- Servicio de Alimentos y Bebidas
- Mercadotecnia de servicios gastronómicos



Logístico de eventos

Evaluación de servicios gastronómicos

Francés I y II

Ingles I al V

1.8 Reglas básicas para presentar examen

1.9 Recomendaciones para el examen.

1.10 Informe de resultados del examen

1.11 Tipos de Preguntas en el examen

1.12 Ejemplo de reactivos

1.1 Exposición de Motivos

La presente guía es para proporcionar a los sustentantes los temas que se evaluarán en el examen de admisión para ingresar a la Licenciatura en Gastronomía en la Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital; así como mostrar algunos ejemplos de los reactivos que se contemplarán en el examen.

1.2 Alcance

Está dirigido a los egresados de las diferentes generaciones de la Carrera de TSU en Gastronomía, de las Universidades Tecnológicas que estén interesados en estudiar la licenciatura.

3

1.3 Información sobre la carrera de Licenciatura en Gastronomía

El Egresado de la Licenciatura en Gastronomía cuenta con las competencias profesionales necesarias para su desempeño en el campo laboral, en el ámbito local, regional y nacional.

Competencias Profesionales

Las competencias profesionales son las destrezas y actitudes que permiten al Licenciado en Gastronomía desarrollar actividades en su área profesional, adaptarse a nuevas situaciones, así como transferir, si es necesario, sus conocimientos, habilidades y actitudes a áreas profesionales próximas.

Competencias Genéricas

Capacidad de análisis y síntesis, toma de decisiones, habilidades para la investigación, las capacidades individuales y las destrezas sociales, habilidades gerenciales y las habilidades para comunicarse en un segundo idioma



Competencias Específicas

1. Crear conceptos gastronómicos innovadores, mediante el diseño de productos, servicios y espacios, para satisfacer las necesidades del mercado, contribuir a la rentabilidad de los establecimientos de alimentos y bebidas y al desarrollo gastronómico de la zona.

- 1.1 Diseñar productos y servicios gastronómicos a través de la investigación y aplicación de técnicas de alta cocina y de vanguardia, para contribuir a la competitividad de la organización.
- 1.2 Diseñar espacios gastronómicos analizando el proceso de producción, las políticas de la organización, y considerando las tendencias actuales, para satisfacer las necesidades de la organización y del mercado.

2. Administrar establecimientos de alimentos y bebidas, a través del control y dirección de sus recursos, para optimizarlos y contribuir a la rentabilidad y productividad de la organización.

- 2.1 Diseñar productos turísticos con base en las necesidades del mercado, los recursos internos y los factores externos para contribuir a la rentabilidad de las empresas.
- 2.2 Dirigir el capital humano mediante técnicas y herramientas de la administración estratégica considerando estándares de desempeño, para optimizar la funcionalidad dentro de los establecimientos de alimentos y bebidas.

1.3 Perfil de Egreso/ Ocupaciones Profesionales

El Egresado de la Licenciatura en Gastronomía podrá desempeñarse como:

- Chef ejecutivo
- Sub chef
- Chef de área
- Gerente de A&B
- Gerente general
- Asistente de A&B
- Director de banquetes
- Consultor de diseño de proyectos gastronómicos
- Investigador gastronómico

1.5 Campo de Profesión (Escenarios de Actuación)

El Egresado de la Licenciatura en Gastronomía podrá desenvolverse en:

- Hoteles áreas de alimentos y bebidas
- Restaurantes, bares cafeterías
- Eventos de congresos y convenciones



- Comedores industriales
- Banquetes
- Barcos-cruceros
- Cocina
- Almacenes
- Servicio al cliente
- Promoción de servicio de A&B
- Planeación y diseño de eventos

1.6 Diseño del examen

Es un examen objetivo de opción múltiple. Consta de 120 reactivos, que se resuelven en una sola sesión de 3 horas. La aplicación del examen será en papel.

1.7 Temas a Evaluar

Matemáticas	Panadería
Informática	Pastelería
Seguridad e Higiene de los alimentos	Repostería
Introducción a la gastronomía	Costos y presupuestos
Bases Culinarias	Fundamentos Vitivinicultura
Expresión Oral y Escrita I y II	Estandarización de platillos
Formación Sociocultural I al IV	Administración de Alimentos y Bebidas I, II
Estadística	Servicio de Alimentos y Bebidas
Fundamentos de Nutrición	Mercadotecnia de servicios gastronómicos
Operación de Bar	Logístico de eventos
Métodos y técnicas culinarias	Evaluación de servicios gastronómicos
Manejo de almacén	Francés I y II
	Inglés I al V

1.8 Reglas básicas para presentar examen

- Ser puntual, no se permitirá el acceso a ningún sustentante una vez iniciada la sesión.
- Deberá presentar identificación oficial.
- No está permitido fumar, comer o ingerir bebidas dentro del lugar de aplicación donde se está resolviendo examen.
- Las salidas momentáneas serán controladas por el aplicador, En ellas no está permitido sacar ningún documento ni materiales que se estén empleando para la realización del examen.
- En caso de salir, le sugerimos no tardar demasiado, ya que el tiempo del examen sigue corriendo y no podrá recuperarlo.
- Si tiene algún problema con el examen, debe indicarlo levantando la mano y el aplicador acudirá inmediatamente.



- Cualquier intento de copiar a otro sustentante o situación de intercambio de respuestas; copia de reactivos a hojas o cualquier otro mecanismo para llevarse el contenido del examen, causará la inmediata suspensión del examen.
- Deberá llevar lápiz, goma y sacapuntas, para evitar el préstamo de materiales.
- Durante el examen, no se permitirá el uso de celular, ipod, palm, tablets, reproductores de mp3 o mp4, así como equipos portátiles.

1.9 Recomendaciones para el examen.

- Estudiar previamente la guía.
- Descansar un día previo al examen y asistir desayunados.
- Llevar el material solicitado.
- Llegar a la hora indicada.
- Administrar el tiempo para contestar el mayor número de preguntas en el tiempo establecido para el mismo.
- No dedicar mucho tiempo a una pregunta que resulte compleja, puedes contestarla al final

1.10 Informe de resultados del examen

El resultado de la evaluación del proceso de admisión, se publicará a través de la página web de la universidad (www.utvm.edu.mx).

1.11 Tipos de Preguntas en el examen

Es un examen de opción múltiple y la forma de preguntar es similar a la de otros exámenes que hayas presentado en su trayectoria escolar. Para medir las habilidades y los conocimientos, las preguntas se formulan con diferentes niveles de complejidad de orden intelectual, en función de los procesos cognitivos que se requieren para contestar. Cada pregunta, denominada también reactivo, se puede presentar en diferentes formatos. En todas sus modalidades, la instrucción de lo que hay que hacer y la información necesaria se encuentra contenida en cada reactivo, seguido de las opciones de respuesta. Se requiere que usted elija la respuesta

1.12 Ejemplo de reactivos

1. **Es un conjunto de programas destinados a permitir la comunicación del usuario con el equipo de cómputo y gestionar los recursos de manera eficiente, gestiona el hardware desde los niveles más básicos.**
 - a) Base de datos
 - b) Sistema operativo
 - c) Hoja de cálculo
 - d) Procesador de textos



- 2. Conjunto de instrucciones que las computadoras llevan pregrabadas de fábrica en su propia circuitería. (se trata de un concepto entre hardware y software). Ej. BIOS, CMOS**
 - a) Firmware
 - b) Software
 - c) Hardware
 - d) Sistema Operativo

- 3. Realiza los diferentes cálculos matemáticos y lógicos que van a ser necesarios para la operatividad de la computadora; recordemos que toda el funcionamiento del sistema se realiza sobre la base de una serie de operaciones matemáticas en código binario**
 - a) ROM
 - b) RAM
 - c) Unidad de Control
 - d) Unidad Aritmética lógica (ALU)

- 4. Son programas encargados de administrar hojas de cálculo**
 - a) Power Point
 - b) Excel
 - c) Word
 - d) Note pad

- 5. ¿Cuál es el significado de Higiene?**
 - a) Conjunto de Prácticas y Aseo diario empleados para el bienestar del individuo Excel
 - b) Aseo personal
 - c) Procesos de limpieza
 - d) Conjunto de prácticas y conocimientos de limpieza empleados para el bienestar del individuo

- 6. Acción de remover suciedad visible de una superficie**
 - a) Desinfectar
 - b) Enjuagar
 - c) Limpiar
 - d) Lavar

- 7. Acción que por medio de agua se retire suciedad visible**
 - a) Desinfectar
 - b) Enjuagar
 - c) Limpiar
 - d) Lavar



8. Menciona el significado de ETA

- a) Enfermedad transmitida por amibas
- b) Enfermedad transmitida por alimentos
- c) Enfermedad transmitida por aves
- d) Especie transgénica

9. Menciona el significado de Arte Culinario

- a) Saber cocinar y expresar sentimientos y emociones con los platillos
- b) Lo relacionado a la cocina y los ingredientes
- c) Arte de presentar los platillos
- d) Arte de la utilización de los distintos ingredientes

10. De qué materiales estaban elaborados los primeros instrumentos de caza.

- a) Acero, madera y vidrio
- b) Piedra, hierro y madera
- c) Hueso, madera y piedra
- d) Hueso, piedra y fierro

11. ¿Cuál fue el primer método de conserva?

- a) Congelación.
- b) Vacío.
- c) Por cocción.
- d) Salinización

12. Menciona las principales aportaciones de Roma a la cocina.

- a) Ajo y aceite de oliva.
- b) Ajo y cebolla.
- c) Aceite de oliva y pimienta.
- d) Aceite de oliva y vino

13. ¿Dónde se origina la Nouvelle Cocine?

- a) Francia
- b) Italia
- c) España
- d) Alemania

14. En donde se da un auge de los Restaurantes

- a) Marsella
- b) Champagne
- c) Bourdoux
- d) Paris



15. Menciona que factores que influyen en los hábitos culinarios.

- a) Clase social, economía, edad y educación.
- b) Religión, salud, tiempo y edad.
- c) Clase social, economía, raza medio ambiente.
- d) Clase social, raza, religión, edad, educación, salud

16. ¿Cuál es el significado de Equipo Mayor?

- a) Mobiliario de gran tamaño que se encuentra en cocina.
- b) Utensilios en cocina que sirven para la preparación de alimentos
- c) Mobiliario que se encuentra establecido en la cocina y necesita luz, gas o agua para funcionar
- d) Todo lo que se encuentra en cocina para la elaboración de platillos.

17. Para la elaboración de fondos básicos, ya sean claros u oscuros, necesitas preparaciones aromáticas que aportan sabor y aroma al fondo, ¿cuáles son estas preparaciones?

- a) Onion piqué, salpi, mirepoix
- b) Mirepoix, onion piqué y sachet d'épice
- c) Bouquet garni, Sachet d'épice y mirepoix
- d) Bouquet garni, sachet d'épice y salpi\

18. ¿Cuál es la elaboración clásica de una salsa demiglace?

- a) Ligando del fondo con un roux a una proporción de 200gr/ 1L
- b) Espesando el fondo con un slurry
- c) Realizando una reducción del fondo a un glace y este a su vez a una reducción de un 50%
- d) Ligando el fondo con un roux a una proporción de 100gr / 1L

19. El método de cocción _____, es un método que se ocupa para formar una capa brillante en los alimentos por medio de los azúcares de estos, solo se pueden realizar verduras, frutas y carnes blancas.

- a) Brasear
- b) Estofar
- c) Glasear
- d) Gratinar

20. El método de cocción pochar es un método de cocción que maneja temperaturas bajas controladas, para una cocción delicada en los productos, así como una textura suave y uniforme. ¿Qué rango de temperaturas maneja dicho método de cocción?

- a) 45- 60°
- b) 85- 95°
- c) 65- 85°
- d) 100- 120°



21. ¿Cuál es el resultado de la simplificación de $\sqrt{9a^3}$?

- a) $3a$
- b) $3a^2$
- c) $3a\sqrt{a}$
- d) $a\sqrt{a}$

22. Es el resultado del producto de $a^m a^{m+1}$ es:

- a) a^{2m}
- b) a^{2m+1}
- c) a^{m+1}
- d) a^{3m+1}

23. Al expresarlo en forma de raíz la variable $x^{\frac{1}{3}}$ tenemos:

- a) $3\sqrt{x}$
- b) $\sqrt{x^3}$
- c) $\sqrt[3]{x}$
- d) $3X$

24. La expresión algebraica de la expresión escrita: La suma de cuatro números proporcionales a 2, 3, 4 y 5 es 54

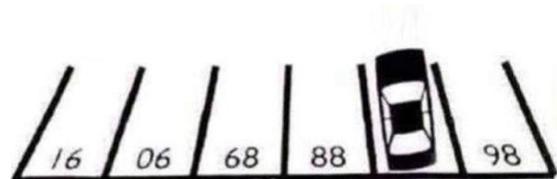
- a) $2x + 3x + 4x + 5x = 54$
- b) $5x + 4x + 3x + 2x = 54$
- c) $4+x= 54$
- d) $2 + 3 + 4 + 5 = 54$

10

25. Cuatro hermanos tienen juntos 50 años. ¿Cuáles son las edades respectivas sabiendo que cada uno tiene 3 años más que el que le sigue en edad?

- a) 8,11,14,17
- b) 9,11,14,17
- c) 5,11,14,17
- d) 9,15,14,17

26. ¿En qué número está estacionado el auto?



- a) 89
- b) 97
- c) 87
- d) 78



27. Proceso social por excelencia en donde dos o más personas intercambian ideas y emociones, mediante signos comunes entre el emisor y el receptor con una reacción o efecto.

- a) Comunicación efectiva
- b) Comunicación Asertiva
- c) Comunicación
- d) Comunicación aprensiva

28. Es el uso particular que realizan las personas para combinar y seleccionar las palabras de una lengua.

- a) Lenguaje
- b) Lengua
- c) Habla
- d) Comunicación

29. Son características de la lengua escrita:

- a) Se considera los diferentes receptores posibles, Lo afecta la ortografía, la puntuación y la sintaxis.
- b) Utiliza factores extralingüísticos, La presentación y repetición de signos son sucesivos y rápidos.
- c) A y B
- d) Ninguna de las anteriores

11

30. Es la barrera en la cual el significado de una palabra o frase es distinto para el emisor que para el receptor:

- a) Semántica
- b) Cultural
- c) Técnica
- d) Disciplinaria

31. Son formas de textos informativos:

- a) Noticias, reportajes, crónica, artículos
- b) Periódicos, boletines, revistas
- c) Las dos anteriores
- d) Ninguna de las anteriores

32. Es un relato breve de carácter fabuloso aunque con apariencia histórica, en el que se narra un suceso como si realmente hubiera ocurrido en un lugar concreto:

- a) Novela
- b) Leyenda
- c) Fábula
- d) Cuento



33. Una forma de definirle es “como todos aquellos procesos en que la gente se incorpora a un mundo social, vinculando localidades distantes, provocando un aceleramiento de los procesos productivos, nuevos movimientos migratorios, renegociando espacios territoriales, procesos gubernamentales y acciones económico sociales”

- a) Sustentabilidad
- b) Globalización
- c) Tecnificación
- d) Empoderamiento

34. Aunque aún no existe un concepto estandarizado, ¿Cómo podemos entender a la sustentabilidad?

- a) Como el desarrollo que satisface las necesidades del presente sin comprometer las capacidades que tienen las futuras generaciones para satisfacer sus propias necesidades.
- b) Se comprende como un proceso gubernamental que busca conseguir recursos económicos por medio de la economía mundial.
- c) Hacer uso de todos los recursos posibles para aprovechar la producción industrial actual y evitar la escasez económica y laboral.
- d) Se define como el termino de dar y recibir en cualquier sector económico, cultural y social

35. Una empresa mexicana dedicada a la producción de pulque, decide hacer uso de un financiamiento gubernamental para exportar su producto enlatado a E.U. Se consigue utilizar un código de barras, además de que la lata muestra una tabla nutrimental. El gobierno de E.U. accede que la empresa comercialice su producto siempre y cuando la lata tenga sus datos en inglés, pero dejando el nombre original del producto y el logo “hecho en México”. Este es un ejemplo de...

- a) Globalización
- b) Sustentabilidad
- c) Pérdida de identidad
- d) Todas las anteriores

36. Capacidad del organismo humano de sintetizar los alimentos en nutrientes

- a) Alimentarse
- b) Nutrirse
- c) Comer
- d) Consumir

37. Factores a considerar cuando se está realizando un cálculo de necesidad calórica

- a) Edad, peso, estatura, sexo, actividad física diaria
- b) Edad, talla, comida chatarra, sexo
- c) Edad, talla, estatura, religión, economía
- d) Edad peso , estatura , nacionalidad, actividad física



38. Nivel de la pirámide nutricional que ocupan los dulces y o azúcares

- a) Base
- b) En medio
- c) La punta
- d) Primero del medio en orden ascendente

39. Nivel de la pirámide nutricional muestra las vitaminas

- a) Base
- b) En medio
- c) La punta
- d) Ninguna de las anteriores

40. Las culturas primitivas empleaban la embriaguez alcohólica como forma de acceder a los dioses. Donde prevalecía el consumo de bebidas alcohólicas, tales como:

- a) Vino, Cerveza, Pulque
- b) Cerveza y Aguardiente
- c) Mezcal, pulque, Vino
- d) Aguardiente, vino

41. El barman solicita a su ayudante el abastecimiento de cristalería, especificándole en las siguientes: Manhattan, Zombie y Tumbler. Mejor conocidas como:

- a) Huracan, Caballito Y Pilsen
- b) Martini, Highball Y Collins
- c) Old Fashioned, Pilsen Y Flauta
- d) Cherry, Highball Y Pilsen

42. En la estructura de un coctel, La Base es quien proporciona el nombre a la bebida, los ingredientes de este por lo común son:

- a) Destilados, Fermentados Y Sodas
- b) Fermentados, Sodas Y Aguardientes
- c) Licores, Fermentados Y Destilados
- d) Ninguno De Los Anteriores

43. Licor Alemán hecho a base de hierbas con el cual se realiza la clásica bebida Perla Negra:

- a) Campari
- b) Jägermeister
- c) Dissarone
- d) Cuarenta y tres



44. Es la estructura de un coctel clásico Martini

- a) La base: Ginebra, El Modificador: Martini, El Garnish: Aceituna
- b) La base: Vodka, El Modificador: Martini, El Garnish: Aceituna
- c) La base: Whisky, El Modificador: Martini, El Garnish: Cereza
- d) La base: oso negro, El Modificador: Martini, El Garnish: Aceituna

45. ¿Cuál de los siguientes elementos fundamentales son indispensables conocer para la elaboración de café?

- 1. Agua y café
 - 2. 5 o 7 grm x 100ml
 - 3. Temp: 92^aC 96^a C
 - 4. Humedad y Frescura
- a. 1 y 3
 - b. 1 y 4
 - c. 3 y 2
 - d. 3 y 4

46. Los cereales son la fuente de alimentación de muchas civilizaciones, El _____ es un ejemplo de cereal.

- a) Kamut
- b) Ajonjolí
- c) Linaza
- d) Semillas de Lino

14

47. La harina es una de las múltiples presentaciones de los cereales, en donde el cereal es molido hasta obtener un polvo, cuando un cereal es pre cocido y después aplastado y secado se le conoce como _____.

- a) Sémola
- b) Copos
- c) Fécula
- d) Granos deshidratados

48. El puré de papas es una guarnición simple muy popular, mas sin embargo se pueden realizar purés de cualquier otro tubérculo como lo pueden ser:

- a) Taro, Remolacha, zanahoria
- b) Ñame, Camote, Taro
- c) Camote, Remolacha, Zanahoria
- d) Yuca, Camote, Zanahoria



49. Un sabayón es una preparación dulce de huevo, el cual necesita una cocción delicada, ¿Cuál es el método de cocción correcto para este platillo?

- a) Pochar a vapor
- b) Pochar a baño maría con movimiento
- c) A vapor sin presión
- d) Pochar a baño maría sin movimiento

50. Definición de almacén.

- a) Espacio para guardar alimentos y bebidas
- b) Recinto o instalación para guardar comida
- c) Espacios fríos o calientes para conservación
- d) Espacio o recinto donde se suele guardar la mercancía con un orden específico

51. Diferencia entre bodega y almacén

- a) Bodega es más grande y almacén pequeño
- b) Almacén no lleva un orden bodega tiene orden específico
- c) Almacén lleva un orden y bodega no
- d) Almacén solo sirve para alimentos y la bodega para cualquier tipo.

52. Son funciones de un almacenista

- a) Clasificación de insumos, entrega de insumos, lavar
- b) Recepción, Requisición de insumos, inventarios limpieza
- c) Recepción de insumos, lavar, limpiar, cocinar
- d) Requisiciones, inventarios, lavar, desinfectar cocinar

15

53. Tipo de levadura que se debe activar previamente antes de trabajar con el resto de los ingredientes.

- a) Levadura fresca
- b) Levadura instantánea
- c) Levaduras químicas
- d) Bicarbonato de sodio

54. Es una de las funciones de la sal en los procesos de panificación.

- a) Controla la velocidad de la fermentación de las masas
- b) Permite el eludido de las masas
- c) Genera gluten en las masas
- d) Favorece la formación de costras duras en panes rústicos

55. Mejoran los molinos, las máquinas de amasar y perfeccionan los hornos.

- a) Egipcios
- b) Romanos
- c) Asiáticos
- d) Musulmanes



56. Son factores que intervienen en la elaboración de panes

- a) Harina, levadura y agua
- b) Equipo, materias prima y temperatura
- c) Materia prima, horno y levadura
- d) Equipo, materia prima y amasadora

57. Panadería italiana de forma rectangular que se elabora a base de aceite de oliva

- a) Bagels
- b) Donas
- c) Chapata
- d) Pan de muerto

58. Panadería sometida a fritura para su cocción

- a) Bagels
- b) Donas
- c) Chapata
- d) Pan de muerto

59. _____: es la sustancia que está en los hollejos, semillas y raspón, la cual aporta al vino color aroma, textura, cuerpo y estructura, los hace más longevos, es un antioxidante y contribuye a reducir el colesterol.

- a) Enidosina
- b) Tanino
- c) Polifenoles
- d) Quercetrol

60. ¿Con qué nombre es conocida la sustancia que atrapa las bacterias que se encuentran en el ambiente y se adhieren a la uva en esta capa cerosa la cual convierte el mosto a vino?

- a) Raspon
- b) Enidol
- c) Pruina
- d) Ninguna de las anteriores

61. Zinfandel, Barbera y Nebbiolo son cepas de que tipo:

- a) Tintas
- b) Blancas
- c) Tintas y blancas
- d) Rosadas

62. La formación y el cuidado de las plantas de la vid (también llamadas cepas) aquí es donde se genera la calidad de los vinos (cosecha, añada), se refiere a:

- a) Vinicultura
- b) Vitivinicultura
- c) Viticultura
- d) Ninguna de las anteriores



63. Es el conocimiento profundo de los destilados, de su elaboración y sobre todo, de su mezcla: de los productos con los que se mezclan, por qué se mezclan, como se mezclan, es saber buscar un sabor, incluso una sensación. Jugar con las texturas y los aromas. A fin de tener una bebida equilibrada de dos o más componentes que armoniosamente dosificadas producen un sabor distinto nuevo y en el que ninguna se destaque especialmente.

- a) Coctelería
- b) Mixología
- c) Mixología molecular
- d) Ninguna de las anteriores

64. _____ es quien proporciona el sabor amargo a la cerveza.

- a) Gas carbónico.
- b) Malta
- c) Cebada
- d) Lúpulo

65. Dentro de las formas de presentar un platillo encontramos una forma no tradicional que maneja un B.U.F.F, ¿Cuál es el significado?

- a) Balance, Unión, Fluidéz, Fácil
- b) Básico, Único, Fijo, Fluidéz
- c) Balance, Unión, Fluidéz, Punto Focal
- d) Basto, Único, Fácil, Fluido

66. La cocina molecular trata de cambiar texturas básicas de los productos, elaborando esterificaciones, Aires, Espumas, por ejemplo, ¿Cómo se logran estos productos?

- a) Por sustancias químicas
- b) Aditivos alimenticios
- c) Por medio de alimentos sintetizados
- d) Por medio de elementos químicos

67. ¿Cuál es el nombre de la cuchara perforada que nos ayuda en la manipulación de las esferificaciones?

- a) Perforada
- b) Lutus
- c) Espumadera
- d) Cucharada martinera



68. ¿De qué está compuesto principalmente el polvo para hornear?

- a) Bicarbonato de sodio
- b) Bicarbonato de azúcar
- c) Bicarbonato de fécula de maíz
- d) Bicarbonato y una acido

69. Crema básica de la pastelería que se elabora con fécula de maíz, yemas de huevo, leche, azúcar y vainilla. Se puede perfumar con cualquier otro ingrediente como cítricos, chocolate, frutos secos, esencias, etc.

- a) Crema de praliné
- b) Crema batida
- c) Crema inglesa
- d) Crema pastelera

70. Merengue que se elabora con claras de huevo y almíbar.

- a) Merengue suizo
- b) Merengue francés
- c) Merengue italiano
- d) Merengue común

71. El tipo de mercado que integra a los consumidores que aún no adquieren mi producto, pero que podrían llegar a adquirirlo en un futuro se le conoce como:

- a) Real
- b) Potencial
- c) Probable
- d) Discrecional

72. Son ejemplos de fuentes de información primarias.

- a) Informes, historiales de ventas, estadísticas de asociaciones
- b) Paneles de consumidores, paneles de proveedores, Mystery shopper
- c) Revistas, periódicos, tesis, investigaciones previas, libros
- d) Reportes de ventas, informes de las cámaras de comercio

73. Son ejemplos de fuentes de información primarias.

- a) Informes, historiales de ventas, estadísticas de asociaciones
- b) Paneles de consumidores, paneles de proveedores, Mystery shopper
- c) Revistas, periódicos, tesis, investigaciones previas, libros
- d) Reportes de ventas, informes de las cámaras de comercio

74. El tamaño de la muestra se refiere al:

- a) Número total que constituye el mercado potencial
- b) Número de experimentos necesarios para comprobar una hipótesis
- c) Número de personas que habitan en el mundo
- d) Número de sujetos que componen la muestra extraída de una población, necesarios para que los datos obtenidos sean representativos.



75. Son herramientas del Mezcla Promocional:

- a) Producto, precio, plaza y promoción
- b) Producto, personas, procesos y promoción
- c) Publicidad, promoción de ventas, fuerza de ventas y relaciones públicas
- d) Publicidad, personas, producto y relaciones públicas

76. Son herramientas de la publicidad BTL O Marketing de guerrilla

- a) radio, impresos y espectaculares
- b) Mupis, vallas y marketing 1.0
- c) Activaciones, publicidad movil
- d) Ambush marketing, marketing viral, marketing 2.0 y 3.0

77. De los siguientes conceptos ¿cuáles no hacen parte de los 8 principios de calidad?

- a) Relaciones con los proveedores.
- b) Liderazgo.
- c) Estandarización.
- d) Gestión de procesos.

78. ¿El diagrama de Ishikawa es también conocido como?

- a) Diagrama de Pareto.
- b) Hoja de control.
- c) Diagrama de causa y efecto.
- d) Ruta crítica.

79. Es la forma de evaluar cualitativa y cuantitativamente el desempeño y conlleva al compromiso de todos los involucrados en la generación del servicio o “producto” que ofrece su respectiva organización o unidad y permite detectar inconsistencias entre el quehacer de la institución y sus objetivos prioritarios, induce adecuaciones en los procesos internos y aporta mayor transparencia en la gestión de una organización.

- a) Política de calidad.
- b) Indicadores de gestión.
- c) Acciones de mejora.
- d) Ninguna de las anteriores.

80. ¿A cuál de los siguientes temas se le conoce como la teoría del 80/20?

- a) Histograma.
- b) Teoría de Pareto.
- c) Hoja de verificación.
- d) Espina de pescado (Ishikawa)

81. La celebración de un enlace matrimonial, es clasificada como un

_____.



- a) Evento social
- b) Evento Interno
- c) Evento Externo
- d) Evento Recreativo

82. La reunión de un grupo de personas que colaboran en una institución, en donde discute un tema específico, y que al finalizar se redacta un documento que estipula los acuerdos afín a la que llegaron los participantes, a esto se le conoce como_____.

- a) Reunión
- b) Asamblea
- c) Foro
- d) Congreso

83. La exposición de un determinado tema, a cargo de varios expertos en la materia, hablan del mismo tema en un determinado tiempo, ante un grupo de personas, que también opinan y generan participación, es conocido como_____.

- a) Conferencia
- b) Simposium
- c) Exposición
- d) Foro

84. ¿Qué es un presupuesto?

- a) Es la sumatoria de costos que se realizan en el desarrollo de un evento
- b) Es la sumatoria de costos y gastos que se realizan para el desarrollo de un evento
- c) Es la sumatoria de costos que se realizaron para el desarrollo de un evento y de utilidades obtenidas
- d) Es la sumatoria de costos que se prevean realizar para el desarrollo de un evento y de las utilidades que se pretenden obtener

85. Son Elementos de la planeación de eventos

- a) Cálculo de aforo. Equipos de cocina y comedor.
- b) Personal. Insumos. Planteamiento del menú,
- c) Técnicas de servicio. Flujos de operación.
- d) Todos los anteriores.

86. Temática - Luminosidad. - Temperatura. - Sonido musical. - Protocolo del evento. Son elementos a considerar dentro de:

- a) Insumos



- b) Distribución de áreas
- c) Flojos de operación
- d) La decoración y ambientación de eventos

87. Es la función del curriculum vitae

- a) Presentarse al futuro empleador, concentrar su atención en el recorrido académico y laboral y que recuerde tus datos después de la entrevista
- b) Que el empleador te conozca, tener ornado tus estudios académicos, que conozca tu experiencia laboral
- c) A Y B
- d) Ninguna de las anteriores

88. Es un texto a través del cual se da cuenta de los avances realizados en un proyecto en particular

- a) Proyecto
- b) Informe
- c) Manual
- d) Libro

89. Documento que sirve como medio de comunicación y coordinación que permiten registrar y transmitir en forma ordenada y sistemática la información de una organización:

- a) Manual
- b) Informe
- c) Reporte
- d) Antología

90. - Put the conversation in the correct order.

1. I'm sorry, I can't, but I like to listen to music.
2. Nice to meet you, too. You have a very nice house. It's very large.
3. How many bedrooms are there?
4. Nice to meet you, Sandra.
5. Tanya, welcome to our house. This is my wife, Sandra.
6. We have four bedrooms. We have a music room, too. Can you play the piano, Tanya?

Choose the best answer.



- a) 4, 2, 3, 5, 1
- b) 4, 3, 2, 5, 1
- c) 4, 3, 2, 1, 5
- d) 3, 4, 2, 5, 1

91. IDENTIFY THE ERROR. I went to the concert with me. She loves concerts.

- a) him
- b) her
- c) his
- d) she

92. COMPLETE. Cameròn Diaz _____ born in 1072. As a model, she _____ all over the world.

- a) was , has traveled
- b) were, have traveled
- c) has been, traveled
- d) been, has traveled

93. CHANGE THE SENTENCES INTO PASSIVE VOICE.

Our boss will not sign the contract.

- a) Our boss will not be signed by the contract.
- b) The contract will be not signed by our boss.
- c) The contract will not signed by our boss.
- d) The contract won't be signed by our boss.

Nota: En el examen de admisión se evaluará su dominio de francés



LICENCIATURA EN GASTRONOMIA