

PORTADA CUADERNILLO

Resolución de 10 de mayo de 2012, por la que se convocan pruebas selectivas para el acceso a la condición de personal estatutario fijo en plazas básicas vacantes de las categorías de diversas categorías de personal de gestión y servicios en los órganos de prestación de servicios sanitarios del Servicio Canario de la Salud. (B.O.C. nº100 de 22 de mayo de/2012)

CATEGORÍA: COCINERO

INSTRUCCIONES GENERALES:

1. El tiempo de realización de este ejercicio es de 180 minutos.
2. Todas las preguntas del cuestionario tienen el mismo valor. Las contestaciones erróneas restarán 1/5 del valor asignado a la respuesta correcta. Las preguntas no contestadas no puntúan, ni restan valor a las respuestas correctas.
3. Se recomienda que tanto los datos personales, como las respuestas al cuadernillo **se rellenen con lápiz**, dado que permite que el opositor pueda rectificar su hoja de respuestas (con goma de borrar) durante el desarrollo del examen. **En este sentido se pretende que CADA OPOSITOR UTILICE UNA SOLA HOJA DE RESPUESTAS.** Queda a discreción del opositor la utilización de bolígrafo con la advertencia de que dicho uso, NO permite realizar rectificaciones.

INSTRUCCIONES SOBRE LA CUMPLIMENTACIÓN DE LOS DATOS PERSONALES

1. Para la realización de este ejercicio se le facilitará una hoja de respuestas para contestar al cuestionario que consta de dos partes:
2. El lado izquierdo (el más corto) será en el que se deberán cumplimentar los datos personales (apellidos, nombre, DNI y firma), **no es necesario cumplimentar ningún dato más.**
3. El lado derecho es donde tendrán que contestar, poniendo las marcas en las opciones de cada pregunta que considere correcta. **Advertencia: si en este lado figurara algún dato identificativo (firma, tachadura...), se procederá a la anulación del ejercicio.**
4. La hoja de respuestas contiene otro ejemplar autocopiativo de color amarillo. Este ejemplar es meramente informativo, no tiene valor probatorio. Se recomienda que el opositor se quede dicha copia amarilla, una vez realice el ejercicio.
5. Tenga cuidado en la manipulación de la hoja de respuestas no debe presentar ningún doblez ni arruga para poder facilitar su correcta lectura mecanizada.
6. Por favor, cumplimente sus datos personales en el lado izquierdo de la hoja de respuesta, haciendo constar su nombre, apellidos, DNI y firma y no los desprendas de la parte derecha.
7. Para cumplimentar los datos correspondientes al DNI no debe poner la letra.
8. Si su DNI tiene menos de 8 dígitos deberá completar las casillas poniendo ceros a la izquierda, tal y como figura en el ejemplo de la hoja de respuesta.
9. Para el supuesto de números de identificación de extranjeros que normalmente comienzan y terminan con una letra, no deberán poner dichas letras y se completará con tantos ceros a la izquierda como sea necesario.
10. Tenga presente que cuando se recoja la hoja de respuesta se comprobará que los datos consignados son los que se corresponden con su DNI.
11. **No olviden firmar la hoja de respuestas en el lugar indicado para ello.**

INSTRUCCIONES SOBRE LA CUMPLIMENTACIÓN DE LA PLANILLA DE RESPUESTAS

1. Como se indicó al inicio, para evitar la utilización de más de una hoja de respuestas, se recomienda que marquen la hoja de respuestas utilizando un lápiz del número 2. En caso de error podrá borrar con una goma la respuesta y marcar la nueva respuesta. No obstante, podrán utilizar bolígrafo si así lo estiman oportuno.
2. La contestación a cada una de las preguntas se hará realizando un sombreado tal y como se indica en la propia hoja de respuestas. Para facilitar la corrección sombree el espacio interno de cada recuadro con una presión normal, ni excesivamente suave, para que quede claramente identificada la opción elegida, ni tampoco excesivamente fuerte, por si en algún caso tiene que borrar alguna marca.
3. Deberá asegurarse de que el número que está delante de cada pregunta del cuestionario coincide con el número en el que va a responder de la planilla de respuestas.
4. **El examen consta de 150 preguntas con cuatro respuestas alternativas, (a, b, c y d) más 10 preguntas de reserva (haciendo un total de 160 preguntas).** Tengan presente que el formulario entregado para las contestaciones contempla hasta cinco opciones (de la "a" a la "e"); **la letra "e" de la planilla de respuestas es INOPERATIVA en este ejercicio.**
5. En ningún caso debe figurar más de una respuesta a la misma pregunta; si ocurriese tal circunstancia se considerará la respuesta como NULA. Si se equivoca, borre completamente y marque la opción elegida. En estas circunstancias tenga muy presente que al marcar una pregunta y con posterioridad borrarla para marcar otra opción, habrá dejado la huella en la copia que usted se llevará al objeto de cotejar con las plantillas de respuestas correctas. Por ello se recomienda marcar con un aspa la respuesta borrada en la hoja amarilla autocopiativa.
6. Tenga en cuenta cómo están numeradas las hojas de respuesta: de arriba abajo.
7. Las contestaciones a las preguntas se marcarán siempre en la hoja de respuestas. No olviden que las respuestas que puntúan son las que figuran en la hoja de respuestas y NO las anotaciones que pudieran realizar en el cuadernillo de examen.
8. En caso de efectuar anotaciones en el cuadernillo de examen deben calcular bien el tiempo para poder pasar las respuestas elegidas a la Hoja de respuestas.
9. No se podrán transcribir las respuestas seleccionadas a la hoja de respuestas una vez agotado el tiempo determinado para la realización del ejercicio.

1. Según el Estatuto de Personal no Sanitario, las funciones del pinche son entre otras:

- A. Elaborar dietas terapéuticas.
- B. Confeccionar menús.
- C. Efectuar la preparación de víveres para su condimentación.
- D. Reparar la maquinaria o equipos de cocina.

2. Que se entiende por “Corte Juliana”:

- A. Los cortes transversales.
- B. Forma de cortar en tiras (de 3 a 5 cm de largo por 1 a 3 mm de grueso).
- C. Los formas en corte de dado que puso de moda Juliana.
- D. Forma de cortar en tiras de 10 cm de largo y 5 mm de grueso.

3. Los fondos de cocina se utilizan como base para:

- A. Sopas, salsas, arroces.
- B. Acompañar un plato.
- C. Cocinar hortalizas.
- D. Hervir pescados.

4. ¿Cómo se denominan los cuchillos de hoja muy ancha que se utilizan para cortar trozos de carne o pescado en porciones?:

- A. Medio golpe.
- B. Macheta.
- C. Media luna.
- D. Cebollero.

5. Según el Estatuto de Personal no sanitario, el pinche estará a las órdenes de:

- A. El dietista.
- B. La gobernanta.
- C. El cocinero.
- D. El Jefe de Hostelería.

6. ¿Qué significa “emplatar”?:

- A. Servir platos.
- B. Apilar platos.
- C. Poner un preparado terminado en el plato o fuente de servir.
- D. La vajilla del Servicio.

7. ¿Qué tipos de fondos o caldos básicos existen?:

- A. Caldo corto.
- B. Blanco y oscuro.
- C. Roux.
- D. Adobos.

8. ¿Cómo se llama la herramienta de forma alargada que se utiliza para mantener el corte de los cuchillos?:

- A. Afilador.
- B. Repasador de cuchillos.
- C. Mantenedor de filo.
- D. Chaira.

9. Según el Estatuto del Personal no Sanitario, las funciones del cocinero son entre otras:

- A. Se ocuparán de la condimentación de víveres con sujeción al menú.
- B. Supervisión de las dietas durante el emplatar.
- C. Encendido y mantenimiento de hornos.
- D. Limpieza de maquinaria.

- 10. De una salsa básica se obtienen salsas...:**
- A. Complementarias.
 - B. Derivadas.
 - C. Auxiliares.
 - D. Con nombre propio.
- 11. ¿Cómo se llama la herramienta rectangular que se utiliza para cortar hortalizas de diversas formas? :**
- A. Cortadora.
 - B. Troceadora.
 - C. Rebanadora.
 - D. Mandolina.
- 12. ¿Cuál es la función que realiza la dietista al final del proceso de emplatado?:**
- A. Llevar los gorros y mascarillas.
 - B. Que todo el personal de la cinta de emplatado esté en silencio.
 - C. Comprobar que lo que está en la bandeja coincide con lo indicado en la tarjeta y que la presentación es correcta.
 - D. No comprueba nada.
- 13. ¿A que zona de la cocina se le denomina “Plonge”?:**
- A. Ninguna zona existe con esa denominación.
 - B. Es el nombre de un plato, no de una zona.
 - C. Zona del fregadero de cocina, donde se lavan las ollas y otros utensilios.
 - D. Zona de cocina donde se preparan las verduras.
- 14. ¿Cuáles son los ingredientes principales de una salsa bechamel?:**
- A. Roux, leche y especias.
 - B. Roux, fondo y especias.
 - C. Roux, fondo ave y especias.
 - D. Roux, fumet y especias.
- 15. ¿Cómo se llama el recipiente que tiene la base más ancha y las paredes más cortas que una marmita?:**
- A. Rondón.
 - B. Caldero.
 - C. Marmita baja.
 - D. Cazo de rabo.
- 16. Una de las ventajas de la producción en cadena caliente, puede ser:**
- A. El ritmo de trabajo no es regular.
 - B. No permite que se traslade la comida desde el centro de producción.
 - C. Se elabora sólo la comida que se va a servir al momento.
 - D. Permite la improvisación.
- 17. ¿Cómo se denomina la zona de la cocina donde se elaboran las ensaladas y guarniciones frías? :**
- A. Cocina Caliente.
 - B. Cuarto Frío.
 - C. La Plonge.
 - D. Cinta de Emplatado.
- 18. Que significa “Mirepoix”:**
- A. Un corte en tiras.
 - B. Una técnica básica en repostería y pastelería.
 - C. Corte en dados pequeños regulares de verduras y hortalizas.
 - D. Un plato típico de la cocina francesa a base de ave y verduras.

19. Que ingredientes acompañan a las peras Bella Elena:

- A. Salsa de chocolate.
- B. Salsa de vino tinto.
- C. Helado de vainilla.
- D. La a y c son correctas.

20. Según se establece en el Reglamento (CE) número 852/2004 las normas generales destinadas a los operadores de empresa alimentaria donde se dispone que “el operador de la empresa alimentaria...:

- A. es el principal vendedor de la actividad alimentaria”.
- B. es el principal responsable de la seguridad alimentaria”.
- C. no es el principal responsable de la seguridad alimetaria.
- D. esta exento de cualquier denuncia.

21. De las siguientes preparaciones cual no lleva leche:

- A. Peras al vino tinto.
- B. Arroz condé
- C. Arroz emperatriz.
- D. Ninguna.

22. ¿Que nombre adquiere la merluza con un peso de menos de 2Kg? :

- A. Pijota.
- B. Pescadilla.
- C. Pescada.
- D. Merluza.

23. A que se llama “embridar” o “bridar”:

- A. No es un término culinario.
- B. Abrillantar una carne.
- C. A la acción de escalfar huevos.
- D. A la acción de sujetar con un hilo aves, carnes o pescados para apretar sus carnes y conservar su forma después de cocinado.

24. Las guías de prácticas correctas son un instrumento valioso para ayudar a los operadores de empresa alimentaria en todos los niveles de la cadena alimentaria a cumplir las normas sobre higiene de los alimentos y a aplicar los principios de:

- A. DDD.
- B. HC.
- C. APPCC.
- D. IPC.

25. La salsa holandesa lleva como ingredientes principales:

- A. Yemas, aceite y especias.
- B. Yemas, mantequilla y especias.
- C. Yemas, mantequilla clarificada y especias.
- D. Yemas, aceite de oliva y especias.

26. Piezas elaboradas con la pasta choux:

- A. Eclairs.
- B. Coronas.
- C. Noisettes.
- D. La a y b son correctas.

27. En la producción en cadena fría ¿a que temperatura debe de abatirse el alimento elaborado? :

- A. De 65°C a -18°C.
- B. De 65°C a 10°C.
- C. De 65°C a 15°C.
- D. De 65°C a 20°C.

- 28. A efectos del Reglamento (CE) número 852/2004, se entenderá por higiene alimentaria:**
- A. Las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de un producto alimenticio teniendo en cuenta la utilización prevista para dicho producto.
 - B. Lavar los alimentos
 - C. Guisar los alimentos.
 - D. Congelar los alimentos.
- 29. Se denomina valor calórico o energético de un alimento...:**
- A. A lo caliente que esté el alimento cuando nos lo comemos.
 - B. A las calorías que nos aporta el vino y los alcoholes.
 - C. A la cantidad de energía que produce cuando es oxidado ó metabolizado.
 - D. A la cantidad de energía que produce cuando es guisado a altas temperaturas.
- 30. ¿Cómo podemos clasificar las sopas? :**
- A. Claras y ligadas.
 - B. Claras y puras.
 - C. Ligeras y compuestas.
 - D. Solas y complementarias.
- 31. Cuando hablamos de “minestrone” nos referimos a:**
- A. Una salsa.
 - B. Una ensalada.
 - C. Un potaje.
 - D. Una guarnición.
- 32. ¿Con qué antelación se deberán elaborar las comidas para su posterior consumo, salvo que vayan a ser congeladas o refrigeradas?**
- A. Cuatro horas antes.
 - B. Al menor tiempo posible.
 - C. De un día para otro.
 - D. De un turno para otro.
- 33. La unidad internacional de energía es el julio, pero habitualmente se mide en...:**
- A. Kilogramos.
 - B. En metros cuadrados.
 - C. Kilocalorías ó kilojulios.
 - D. Kgr/m.
- 34. Es un principio del APPCC...:**
- A. Aplicación, Presupuestos Previstos, Control de Contratas.
 - B. Detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables.
 - C. Limpieza, aplicación del DDD y Seguridad e Higiene en el trabajo.
 - D. Asegurar la cadena de mando.
- 35. Los alimentos se alteran por tres efectos: físico, químico y...:**
- A. Cloruro sódico.
 - B. Biológico.
 - C. Nitrato de sodio.
 - D. Descongelación.
- 36. ¿Qué nombre recibe la masa que envuelve el solomillo Wellington?:**
- A. Pasta brice.
 - B. Hojaldre.
 - C. A y B son correctas.
 - D. No se envuelve en ninguna masa.

- 37. Referente a los controles oficiales, registro y autorización, los operadores de empresa alimentaria colaborarán con:**
- A. El Servicio de Hostelería.
 - B. Las autoridades competentes de conformidad con otras disposiciones aplicables de la legislación comunitaria o, si éstas no existieran, del derecho nacional.
 - C. La Unidad de Cocina.
 - D. La Dirección del Hospital.
- 38. El grupo de alimentos denominados “féculas” base de la Pirámide Nutricional, está compuesto por:**
- A. Hortalizas y verduras.
 - B. Espaguetis y macarrones básicamente.
 - C. Pan, papas, harinas, pastas, cereales, legumbres secas.
 - D. Lácteos y sus derivados.
- 39. ¿Cómo se fríe a la andaluza? :**
- A. Se pasa por Orly.
 - B. Se pasa por harina, huevo batido y pan rallado.
 - C. Se pasa por harina y huevo.
 - D. Se pasa por harina para freír.
- 40. Las guarniciones más importantes y según el género empleado son:**
- A. Papas, pastas, hortalizas y arroz.
 - B. Carnes, mariscos, arroz y papas.
 - C. Papas, pescados, huevos y hortalizas.
 - D. Ensalada, huevos, carne y arroz.
- 41. ¿Cómo se denomina el método de conservación en frío a una temperatura de -18º? :**
- A. Refrigeración.
 - B. Ultracongelación.
 - C. Mantenimiento.
 - D. Congelación.
- 42. Las grasas de origen animal son...:**
- A. De olor muy fuerte.
 - B. Ricas en ácidos grasos saturados.
 - C. Ricas en ácidos grasos poliinsaturados (n-3).
 - D. Ricas en ácidos grasos compuestos.
- 43. ¿A qué se denominan platos testigos?:**
- A. A los que se realizan diariamente para su posterior consumo.
 - B. A los que representen las diferentes comidas preparadas servidas a los consumidores diariamente y posibiliten los estudios epidemiológicos.
 - C. A los que se realizan para hacer un seguimiento de su aceptación.
 - D. A los que se elaboran para confeccionar la ficha técnica del plato.
- 44. ¿Qué nombre recibe un caldo concentrado, transparente y libre de grasa? :**
- A. Caldo pollo.
 - B. Consomé.
 - C. Sopa de ave.
 - D. Caldo de carne.
- 45. ¿Qué ingredientes utilizaríamos para elaborar una “purrusalda vizcaína”? :**
- A. Puerros, papas y bacalao.
 - B. Papas, arroz y bacalao.
 - C. Bacalao, calabaza y papas.
 - D. Ninguno.

46. **¿Cómo se denomina el sistema de conservación que consiste en subir la temperatura de 65 a 70º durante un tiempo determinado para bajarlo de temperatura en un corto periodo de tiempo?:**
- A. Pasteurización
 - B. Esterilización.
 - C. UHT.
 - D. Deshidratación.
47. **La oxidación de 1 gramo de grasa nos aporta...:**
- A. 4 kcal.
 - B. 9 kcal.
 - C. 90 kcal.
 - D. 9 gr.
48. **¿Qué ingredientes básicos utilizaremos para confeccionar una sopa ligada :**
- A. Pescados, aves y carne.
 - B. Carne, hortalizas y papas.
 - C. Aves, hortalizas y papas.
 - D. Legumbres, hortalizas y papas.
49. **¿Cómo se denomina al método de cocción que se efectúa con poco líquido a 100 grados y algo de grasa? :**
- A. Cocido.
 - B. Hervido.
 - C. Estofado.
 - D. Salteado.
50. **De la familia de los atúnidos, ¿cuál es el de menor tamaño que se pesca durante todo el año? :**
- A. Atún blanco.
 - B. Bacoretas.
 - C. Albacoras.
 - D. Melva.
51. **Los vehículos de transporte de alimentos que mantienen la temperatura inicial se llaman:**
- A. Hipotérmicos.
 - B. Hipertérmicos.
 - C. Isotérmicos.
 - D. Endotérmicos.
52. **Las grasas de origen marino aportan...:**
- A. Ácidos grasos saturados.
 - B. Ácidos grasos compuestos.
 - C. Ácidos grasos poliinsaturados (n-3).
 - D. Ácidos trans.
53. **¿Cómo se llama la crema que tiene como ingredientes principales calabaza y papa? :**
- A. Potiron.
 - B. Dubarry.
 - C. Parmentierre.
 - D. Vichy.
54. **¿A qué se denomina introducir un género en un preparado con la intención de conservarlo, aromatizarlo y producir ablandamiento en las carnes? :**
- A. Aderezar.
 - B. Adobar.
 - C. Condimentar.
 - D. Escabechar.

55. La Dieta Basal es la que está destinada a...:

- A. La patología básica.
- B. Aquellos pacientes cuya enfermedad requieren intervención dietética concreta.
- C. Aquellos pacientes cuya enfermedad no requiere intervención dietética concreta.
- D. Todos los pacientes de un centro hospitalario.

56. ¿Cómo se denomina el sistema de conservación que consiste en extraer parte de la humedad de los géneros tratados? :

- A. Deshidratación.
- B. Liofilización.
- C. Salazón.
- D. Encurtido.

57. ¿Cuáles son los tipos de fritura más conocidas? :

- A. Francesa e internacional.
- B. Internacional e ibérica.
- C. Española e internacional.
- D. Española y francesa.

58. ¿Cómo se denomina el aparato que sirve para gratinar o dorar la superficie de los alimentos? :

- A. Salamandra.
- B. Pala de quemar.
- C. Cocedor al vapor.
- D. Sartén basculante.

59. Entre los ingredientes del “pote gallego” se encuentran las judías:

- A. No, sólo garbanzos.
- B. Si, judías blancas.
- C. Sí, judías pintas.
- D. No lleva.

60. El éxito de la aplicación de procedimientos basados en los principios de APPCC requerirá el compromiso y la cooperación plena de los empleados del sector alimentario. A tal fin los empleados deben...:

- A. Estar uniformados.
- B. Estar en posesión del carné de conducir.
- C. Usar guantes y gorros.
- D. Recibir formación.

61. ¿Cuál es la pieza más grande del cuarto trasero en el vacuno mayor? :

- A. La contra.
- B. La falda.
- C. La babilla.
- D. La tapa.

62. Entendemos que un “escabeche” lleva como ingredientes principales...

- A. Un conjunto de verduras.
- B. Una elaboración a base de vinagre, hierbas aromáticas y aceite.
- C. Un plato a base de carne.
- D. Una elaboración a base de pescado.

63. Las guarniciones, sean de uno o varios ingredientes, ¿cuál es su misión principal? :

- A. Ser decorativas.
- B. Rellenar el plato.
- C. Dar colorido al plato.
- D. Aumentar el valor nutritivo y decorar el plato.

64. **¿Qué tipo de hornos son los que hacen circular el aire caliente alrededor de los alimentos, cocinándolos de forma uniforme? :**
- A. Hornos eléctricos.
 - B. Hornos convencionales.
 - C. Hornos de convección.
 - D. Hornos de aire caliente.
65. **La “quenefa de pescado” es una preparación entre cuyos ingredientes se encuentran:**
- A. Hojaldre, pescado, champiñones, ...
 - B. Pescado limpio, nata, picadillo, ...
 - C. Arroz, pescado, papas, ...
 - D. Pasta, pescado limpio, cebolla, ...
66. **En la producción en cadena fría, las elaboraciones refrigeradas pueden guardarse un máximo de:**
- A. 2 días.
 - B. 3 días.
 - C. 5 días.
 - D. 7 días.
67. **¿Cómo se deben utilizar y manipular los productos químicos? :**
- A. Según el criterio del propio trabajador.
 - B. No se precisa cuidado alguno.
 - C. Con cuidado y de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
 - D. Ninguna es correcta.
68. **La planificación de dietas comienza con el diseño de...:**
- A. Las compras.
 - B. La Dieta para diabéticos.
 - C. La Dieta Basal.
 - D. La cocina.
69. **Se entiende por salazón:**
- A. Condimentar el género.
 - B. A una técnica de cocción.
 - C. Acción de salar el género para eliminar la humedad.
 - D. Inmersión en aceites o vinagres conservadores.
70. **Las vitaminas, minerales y agua son esenciales para la vida, sin embargo...:**
- A. Hidratan.
 - B. Ayudan a sobrevivir en condiciones difíciles para el organismo.
 - C. No aportan energía.
 - D. No sirven de mucho.
71. **A efectos de normas microbiológicas de comidas preparadas, ¿en qué grupo se incluyen las comidas preparadas con tratamiento térmico? :**
- A. Grupo A.
 - B. Grupo B.
 - C. Grupo C.
 - D. Grupo D.
72. **¿Cómo se denomina al género frito después de pasarse por harina y huevo?:**
- A. Empanado.
 - B. Rebozado.
 - C. Orly.
 - D. Madrileña.

73. **¿Qué es una “galantina”?** :
- A. Una raza de ave.
 - B. Una de las partes del pato.
 - C. Una preparación culinaria.
 - D. Ninguna es cierta.
74. **¿Qué alimentos están prohibidos en una “Dieta baja en sal” :**
- A. Frutas.
 - B. Quesos curados, cereales integrales de desayuno, aceitunas, agua mineral con gas.
 - C. Zumos naturales, leche de almendra, ciruela seca.
 - D. Sopas de sobre, alimentos congelados o enlatados.
75. **¿Qué datos deberán figurar siempre en el etiquetado de los productos? :**
- A. Nombre del transportista.
 - B. Material utilizado en el envasado.
 - C. Denominación de venta del producto.
 - D. En todos los idiomas de la CE.
76. **¿Qué indicadores han de tenerse en cuenta para valorar la calidad de los huevos?:**
- A. Procedencia y grado de frescor.
 - B. Peso y tamaño.
 - C. Color de la cáscara.
 - D. Estacionalidad.
77. **¿Qué se conoce con el nombre de “bitokes”?:**
- A. Un salteado de ternera.
 - B. Un filete de pollo relleno.
 - C. Una especie de hamburguesa.
 - D. Una empanadilla de carne.
78. **Para la erradicación de plagas, el tratamiento con productos químicos, físicos o biológicos deberá realizarse:**
- A. Durante la jornada de trabajo.
 - B. Con una frecuencia quincenal.
 - C. De manera que no represente una amenaza para la inocuidad o la aptitud de los alimentos.
 - D. Los fines de semana
79. **En la recepción de mercancías, establecer un sistema de control de entrega de mercancía tiene como finalidad...:**
- A. Pagar al proveedor.
 - B. Evitar la entrada de productos que no reúnan estándares de calidad, que ocasionan desperdicios o niveles de calidad inferior en la comida.
 - C. Pesar el género.
 - D. No es necesario revisar la entrada, el proveedor sabe lo que tiene que entrar.
80. **¿Con qué cereales se elaboran las pastas secas?:**
- A. Cebada.
 - B. Sémola.
 - C. Avena.
 - D. Centeno.
81. **¿Cómo se llaman los huevos que están cocinados en un recipiente de cerámica?:**
- A. Cocotte.
 - B. Al plato.
 - C. Fritos.
 - D. A la poele.

- 82. ¿A qué se denomina introducir un género en agua hirviendo con el fin de pelarlo? :**
- A. Escalfar.
 - B. Cocinar.
 - C. Hervir.
 - D. Escaldar.
- 83. ¿Cuál es la diferencia entre un alimento refrigerado y otro congelado? :**
- A. El precio.
 - B. La temperatura a la que ha sido sometido.
 - C. El tipo de alimento.
 - D. La marca del producto.
- 84. Los ancianos consumen menos calorías, ¿por que? :**
- A. Falso.
 - B. Cierto, porque disminuye su actividad física y disminuye su metabolismo basal.
 - C. Comen de todo.
 - D. Consumen las mismas calorías que los jóvenes.
- 85. Las verduras contienen altos porcentajes de...:**
- A. Fibras.
 - B. Proteínas.
 - C. Hidratos de carbono.
 - D. Minerales.
- 86. ¿Qué preelaboración precisa la blanqueta de ternera? :**
- A. Adobado en blanco.
 - B. Salteado.
 - C. Escalfado.
 - D. Desangrado.
- 87. Si se interrumpe la cadena de frío, comienza a alterarse las características del producto y...:**
- A. No ocurre nada.
 - B. No debe abrirse la nevera.
 - C. Su consumo puede constituir un riesgo para la salud.
 - D. La cadena fría como la caliente son métodos de conservación.
- 88. Las proteínas están formadas por aminoácidos esenciales y no esenciales:**
- A. Las proteínas no estas formadas por aminoácidos.
 - B. Las proteínas están formadas por una combinación de grasas saturadas e hidratos de carbono, exclusivamente.
 - C. Los aminoácidos no esenciales deben ser aportados por la dieta.
 - D. Los aminoácidos esenciales deben ser aportados por la dieta.
- 89. El sistema de APPCC es un instrumento para ayudar a los operadores de empresa alimentaria a lograr un nivel más elevado:**
- A. De limpieza.
 - B. De Seguridad Alimentaria.
 - C. De aceptación por el usuario.
 - D. De aceptación por la empresa adjudicataria.
- 90. La fijación de un stock óptimo facilita:**
- A. La compras.
 - B. La producción.
 - C. Las tareas de recepción y almacenamiento.
 - D. La limpieza.

91. ¿Cuál es la parte más melosa de la merluza debido a su alto contenido en gelatina?:

- A. Coccocha.
- B. Medallón.
- C. Hígado.
- D. Ninguna de las tres.

92. El arroz es una fuente alimenticia especialmente rica en:

- A. Hidratos de carbono.
- B. Proteínas.
- C. Calcio.
- D. Grasa.

93. ¿A qué se denomina contaminación cruzada? :

- A. El paso de los alimentos desde las cámaras al cuarto frío.
- B. Proceso de emplatado con platos calientes y platos fríos.
- C. El transporte de carros, una vez terminado el servicio de comidas, a la zona del tren de lavado.
- D. Proceso por el cual un agente (biológico, químico, físico) es vehiculado a un alimento a través de manipuladores, otros alimentos, útiles, o superficies empleadas en su manipulación.

94. Las cámaras frigoríficas deben estar siempre cerradas para...:

- A. Evitar olores.
- B. Evitar la pérdida de frío.
- C. Evitar robos.
- D. Porque es una norma.

95. La modificación de la textura es necesaria en pacientes ancianos con:

- A. Hipertensión.
- B. Hipertensión asociada a enfermedad renal aguda.
- C. Alteraciones de la masticación y la deglución.
- D. No hay que considerar la textura de los alimentos en las dietas para ancianos.

96. ¿De qué pieza se obtiene el “ossobucco”? :

- A. Del brazuelo.
- B. De la falda.
- C. De la babilla.
- D. Del morcillo.

97. El rissoto, plato de origen italiano, ¿cuya base es la de un arroz?:

- A. Arroz blanco.
- B. Arroz Pilaw.
- C. Arroz Bomba.
- D. Arroz grano largo.

98. Las tres variables a tener en cuenta para la determinación del nivel de las existencias de un producto determinado son:

- A. La luz, el ruido y los olores.
- B. La luz, el aire y la temperatura.
- C. La cantidad a pedir, el stock de seguridad y la caducidad.
- D. El coste, los kilos de producto y la garantía del proveedor.

99. ¿Qué se entiende por desinsectación?:

- A. Eliminación de suciedad utilizando productos químicos.
- B. Limpieza de utillaje y menaje.
- C. Destrucción de insectos, mediante procedimientos o agentes físicos o químicos.
- D. Establecer un límite crítico para evitar la contaminación de los alimentos.

100. ¿Cuál de estas aves es de carne roja? :

- A. Picantón.
- B. Pintada.
- C. Pavo.
- D. Pularda.

101. Se denomina “fritura Mixta” por...:

- A. Tener como ingredientes varias hortalizas.
- B. Tener como ingredientes varios pescados.
- C. Tener como ingredientes varias croquetas.
- D. Tener como ingredientes diversidad de géneros.

102. Entendemos por Menú o Código de Dietas...:

- A. El Manual deontológico.
- B. El número de dietas totales servidas a lo largo del día.
- C. El Manual que contiene todas las dietas que se proporcionan en un centro asistencial.
- D. El número de dietas totales servidas a lo largo del mes.

103. ¿Qué temperatura mínima deberá alcanzar el centro de la comida preparada cuando se recalienta para su posterior consumo?

- A. Igual o superior a 65º.
- B. Inferior a 65º.
- C. A 45º.
- D. Entre 50º y 60º

104. ¿Cuáles son los ingredientes principales que componen la ensalada mimosa? :

- A. Cogollos de lechugas, naranjas, uvas y plátanos.
- B. Col, manzanas, tomates, maíz.
- C. Lechugas, tomates, papas y vinagreta.
- D. Tomates, manzanas, uvas y cogollos de lechugas.

105. ¿Cómo se denomina al filete de punta de solomillo? :

- A. Filet mignon.
- B. Villagodio.
- C. Tournedo.
- D. Chateaubriand.

106. ¿Cuánto tiempo se puede conservar una elaboración envasada al vacío? :

- A. No más de 5 días.
- B. No más de 10 días.
- C. No más de 17 días.
- D. No más de 21 días.

107. Si en la dieta no existe cantidad suficiente de hidratos de carbono o grasa, las proteínas...:

- A. Se almacenan.
- B. Serán oxidadas por el organismo para obtener energía.
- C. Se conservan intactas.
- D. No le ocurre nada a las proteínas.

108. Una de las maneras de reconocer posibles alteraciones de la calidad de los productos congelados, generalmente provocados por la interrupción de la cadena de frío, puede ser:

- A. La formación de moho.
- B. El calor que emana el producto.
- C. La formación de escarcha sobre el producto.
- D. No hay manera alguna de detectar la rotura de la cadena de frío.

- 109. ¿En qué consiste “el braceado” de las verduras :**
- A. Cocinarlas en su propio jugo.
 - B. Cocinarlas en aceite.
 - C. Cocinarlas en agua hirviendo.
 - D. Cocinarlas en salsa.
- 110. ¿El 55-60% del valor calórico total (VCT) de la dieta debe ser aportada por :**
- A. Las proteínas.
 - B. Grasas o lípidos.
 - C. Las vitaminas.
 - D. Los Hidratos de Carbono (HC) o glúcidos.
- 111. ¿Como se llama la crema que tiene como ingredientes principales papas y puerros?:**
- A. Bretona.
 - B. Crecy.
 - C. Conde.
 - D. Vichyssoise.
- 112. ¿Qué ingredientes se utilizan en la elaboración del pudding diplomático :**
- A. Fruta escarchada.
 - B. Nata.
 - C. Nueces.
 - D. La A y C son las correctas.
- 113. Según el tipo de energía utilizada, ¿las cocinas se pueden dividir en?:**
- A. De gas y carbón
 - B. De gas y eléctricas
 - C. Eléctricas e inducción
 - D. De gas y vitrocerámicas
- 114. Teniendo en cuenta que el desayuno es la comida más importante del día, deberá estar compuesto por:**
- A. Una ración de lácteos, alimentos del grupo de cereales y una ración de fruta.
 - B. Una taza de café descafeinado
 - C. Un vaso de leche.
 - D. El desayuno no es la comida más importante del día
- 115. El etiquetado de las comidas preparadas está regulado por el Real Decreto:**
- A. 250/1960.
 - B. 1334/1999
 - C. 1200/2012
 - D. 89/1194
- 116. Cuando nos referimos, en cocinar al caldo corto, ¿que significa? :**
- A. Cocinar un pescado en agua especiada.
 - B. Cocinar una carne en agua especiada.
 - C. Cocinar un ave en agua especiada.
 - D. Cocinar un género en agua hirviendo.
- 117. ¿Cómo se denomina a los aparatos de gas o eléctricos que sirven para mantener caliente los alimentos? :**
- A. Carro de bandejas.
 - B. Carro calienta platos.
 - C. Baño María.
 - D. Bandejas GN.

118. La cocción de las alubias será:

- A. Lenta y partiendo de agua hirviendo.
- B. Partiendo de agua fría y asustando varias veces.
- C. Partiendo de agua caliente y asustando varias veces.
- D. La a y la c son correctas.

119. Para realizar la planificación de las dietas se ha de tener en cuenta lo siguiente:

- A. El dinero con el que se cuenta
- B. Si la cocina se encuentra ubicada dentro del edificio o en pabellón aparte.
- C. Tipo de hospital, presupuesto, equipamiento, nº de estancias medias
- D. Si la fuente energética a usar por la cocina es a gas o eléctrica

120. Referente al almacenamiento, el primer problema a resolver para una buena gestión de stocks...:

- A. Tener espacio suficiente.
- B. Es la determinación correcta del nivel de las existencias necesarias para cada uno de los artículos
- C. Que los artículos se sirvan a primera hora de la mañana.
- D. Que los artículos se sirvan a primera hora de la mañana de lunes a viernes

121. ¿Que ingredientes principales componen la ensalada a la andaluza? :

- A. Lechugas, tomates y pepinos.
- B. Tomates, pimientos y arroz.
- C. Espárragos, lechuga y atún.
- D. Cebollas, tomates y aceitunas.

122. Los productos alimenticios a granel en estado líquido, granulado o en polvo, deberán transportarse en:

- A. Receptáculos, contenedores o cisternas.
- B. Vehículos refrigerantes.
- C. Isotérmicos
- D. Hipertérmicos

123. La fibra dietética o alimentaria es la parte que no se absorbe de muchos alimentos, se clasifica en...:

- A. Blancas y oscuras.
- B. Dulces y amargas.
- C. Soluble e insoluble.
- D. Sólo existe un único tipo de fibra.
- E.

124. ¿Cómo se llama la suerte de captura del pescado consistente en llevar varias cañas de pesca provistas de anzuelo?

- A. Altura.
- B. Palangre.
- C. Almadraba.
- D. Arrastre.

125. ¿En qué consiste la cocción por método del blanqueado? :

- A. Sumergir las verduras en agua hirviendo de 6 a 8 minutos y refrescarlas a continuación.
- B. Sumergir las verduras en agua hirviendo de 3 a 4 minutos y refrescarlas a continuación.
- C. Sumergir las verduras en agua hirviendo durante 10 minutos y refrescarlas a continuación
- D. Sumergir las verduras en agua hirviendo y cocerlas.

- 126. El sistema de APPCC no debe considerarse un método de autorregulación ni debe sustituir:**
- A. a la limpieza.
 - B. a los controles de medicina preventiva.
 - C. los controles oficiales
 - D. a los controles del DDD
- 127. El logro de la adecuada definición del nivel de stock...:**
- A. Hace que puedan recepcionar la mercancía de lunes a viernes.
 - B. Hace que no se alteren los nutrientes y que los costes de aprovisionamiento sean los mínimos
 - C. Garantiza la seguridad e higiene
 - D. Garantiza la lucha contra incendios.
- 128. Uno de los puntos a tener en cuenta en la cocción al vacío es que...:**
- A. No necesita abatirse inmediatamente.
 - B. Hay que sazonar más de lo normal.
 - C. En algunos productos será necesario añadir algo de agua en la bolsa.
 - D. Ninguna es cierta.
- 129. ¿Como se denomina el útil de cocina que sirve para colar caldos, purés, etc.? Tiene un mango y termina en cono alargado y poroso:**
- A. Colador.
 - B. Chino.
 - C. Escurridor.
 - D. Colador de tela.
- 130. La planificación de dietas por parte de la Unidad de Dietética deberá realizarse conjuntamente con:**
- A. La Dirección de Enfermería.
 - B. La Dirección Médica.
 - C. El Servicio de Suministros.
 - D. El Servicio de Hostelería.
- 131. Qué maquinaria realiza las mismas funciones que una marmita:**
- A. Cocedero de pasta.
 - B. Sartén abatible.
 - C. Horno de covección.
 - D. Ninguna es correcta.
- 132. ¿Qué es un “edulcorante”? :**
- A. El azúcar común o sacarosa.
 - B. Es una sustancia que se usa para dar sabor dulce a los alimentos y se caracteriza por tener un valor energético reducido.
 - C. El azúcar denominado fructosa.
 - D. Es una sustancia que se usa para dar sabor dulce a los alimentos y se caracteriza por tener un valor energético alto.
- 133. Cual es el objetivo de la “Dieta Blanda”:**
- A. Evitar errores en la alimentación.
 - B. No existen dietas progresivas.
 - C. Nutrir al paciente con el mínimo estímulo digestivo. Es una de las fases de las dietas progresivas.
 - D. No existe la Dieta Blanda
- 134. La realización de fichas de elaboración:**
- A. Permite obtener unos resultados uniformes en la elaboración de los platos.
 - B. Permite obtener imágenes.
 - C. Permite obtener alimentos únicos.
 - D. Permite obtener alimentos del mismo color.

135. Los requisitos relativos al APPCC deben tener en cuenta los principios incluidos en:

- A. El Reglamento del Cabildo.
- B. El Codex Alimentarius.
- C. Las Ordenanzas Municipales.
- D. Las leyes nacionales.

136. ¿Con qué otro nombre se conoce a la gallina de Guinea? :

- A. Faisán.
- B. Pintada
- C. Pularda.
- D. Picantón.

137. ¿Cómo se denomina el pescado pasado por una pasta que tiene como ingredientes principales cerveza o agua carbonatada y harina?:

- A. Pescado "Orly".
- B. Pescado rebozado.
- C. Pescado a la romana.
- D. Pescado empanada.

138. Los antioxidantes son...:

- A. Sustancias incompatibles con la vida.
- B. Sustancias de origen inorgánico.
- C. Sustancias cuya finalidad es contribuir al deterioro oxidativo de los lípidos.
- D. Sustancias cuya finalidad es prevenir el deterioro oxidativo de los lípidos.

139. ¿Cómo se denomina la pieza entera cortada en forma vertical obteniendo una rodaja con piel, espina y carne? :

- A. Trancha.
- B. Medallón.
- C. Suprema.
- D. Filete.

140. ¿A que está destinado el abatidor de temperatura? :

- A. A refrigerar los alimentos.
- B. A congelar los alimentos.
- C. A mantener la temperatura de los alimentos.
- D. A bajar rápidamente la temperatura de una cocción.

141. Según el Código de Prácticas de Higiene para los alimentos cocinados y precocinados se entenderá por limpieza:

- A. Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasas u otras materias objetables.
- B. Acción de barrer.
- C. Aseo personal del manipulador.
- D. Control de plagas.

142.Cuál de las siguientes es un ave de caza de pluma mayor:

- A. Becada.
- B. Faisán.
- C. Urogallo.
- D. Coquellote.

143. En las salas en las que se preparen, traten o transformen los productos alimenticios, las superficies de los suelos deberán ser:

- A. Materiales impermeables no absorbentes.
- B. Materiales permeables y absorbentes.
- C. Materiales lavables y no tóxicos.
- D. La a y c son correctas.

- 144. La forma de freír un pescado entero o troceado, sazonado con sal y leche, se denomina...:**
- A. Rebozado.
 - B. A la madrileña.
 - C. A la francesa.
 - D. A la castellana.
- 145. Las Dietas terapéuticas derivan de la “Dieta Basal” del hospital debido a...:**
- A. Las dietas terapéuticas nunca derivan de la dieta basal.
 - B. Las numerosas ventajas que conlleva: simplificación del menú y del trabajo en cocina, así como una disminución en los costes de producción
 - C. Los errores en el Código de Dieta.
 - D. Los errores en las peticiones de las dietas específicas.
- 146. ¿Qué ingredientes principales lleva en su elaboración un “arroz Pilaw”? :**
- A. Ajos, aceite y arroz.
 - B. Cebollas, aceite y arroz.
 - C. Ajos, mantequilla y arroz.
 - D. Cebolla, mantequilla y arroz.
- 147. Una característica de la Dieta infantil es:**
- A. Incluir diariamente alimentos de todos los grupos.
 - B. No hace falta incluir todos los grupos.
 - C. Comer féculas y proteínas una vez a la semana.
 - D. Comer féculas y proteínas una vez al mes.
- 148. Una de las ventajas de la producción en cadena fría es...:**
- A. Requiere maquinaria específica.
 - B. No se puede distribuir a cocinas satélites.
 - C. Se mejoran los turnos de trabajo.
 - D. Es una cocina impersonal.
- 149. La ficha de elaboración de platos es un instrumento que facilita...:**
- A. El trabajo de la Unidad de Dietética.
 - B. El reparto en planta por parte de personal de Enfermería.
 - C. La gestión económica. En ella figura el coste de la materia prima, tiempo de elaboración, personas que intervienen...aportando información sobre el coste de plato.
 - D. Los concursos por parte del Servicio de Suministros
- 150. ¿A qué se denomina la acción de interrumpir la cocción de un caldo o guiso? :**
- A. Asustar.
 - B. Interrumpir.
 - C. Cortar
 - D. Rellenar.
- 151. La “Dieta Líquida” está indicada...:**
- A. En las “Dietas Basales”.
 - B. En el postoperatorio, en trastornos digestivos.
 - C. Cuando existe estreñimiento.
 - D. En el verano cuando hay calor.
- 152. ¿A qué se llama “cocer en blanco”?**
- A. A guisar en un líquido blanco, como la leche.
 - B. Cocer al horno en molde a una pasta sin aderezos.
 - C. Cocer al horno con salsa clara tipo bechamel.
 - D. Tipo de carne o pescado napado con salsa bechamel.

153. ¿A que se llama “tornear”? :

- A. A guisar las verduras en un “torno”.
- B. A quitarles las semillas a las frutas.
- C. A dar forma irregular a una hortaliza o fruta para embellecerla.
- D. A dar forma regular a una hortaliza o fruta para embellecerla.

154. “Tournedo” es un corte del solomillo ¿qué tiene un peso de?:

- A. De 50 a 75 grs.
- B. De 90 a 125 grs.
- C. De 150 a 175 grs.
- D. De 175 a 250 grs.

155. ¿Qué ingredientes son los adecuados para elaborar una merluza a la gallega? :

- A. Lacón y queso de tetilla.
- B. Papas, cebollas y ajada.
- C. Ajos, cebolla y manzana.
- D. Almendras, nueces, tomates y ñoras.

156. ¿Cómo se llama la sopa cuyos ingredientes se trituran por un pasapurés o turmix?:

- A. Bisque.
- B. Crema.
- C. Potaje.
- D. Sopa triturada.

157. ¿Cómo se denomina la salsa básica qué se obtiene del fondo oscuro? :

- A. Salsa cazadora.
- B. Salsa rabo de buey.
- C. Salsa demi-glasé.
- D. Salsa bordaleza.

158. Según el Reglamento (CE) 852/2004) del Parlamento Europeo, los operadores de empresa alimentaria se cerciorarán de que:

- A. Todos los trabajadores estén correctamente uniformados.
- B. En todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos bajo su control se cumplen los requisitos de higiene pertinentes.
- C. Todos los trabajos estén debidamente supervisados.
- D. Tener mucho cuidado con la rotación de mercancías

159. ¿Qué pieza de la vaca se encuentra con el mismo nombre en el cuarto trasero y en el delantero?:

- A. Pez.
- B. Aleta.
- C. Morcillo.
- D. Rabillo.

160. La cocción a “la plancha” es un tipo de cocción:

- A. Con calor húmedo.
- B. De calor seco con fuego directo.
- C. Con calor húmedo y seco.
- D. Tipo de cocción sin fuego directo

PLANTILLA DE HOJA DE RESPUESTAS

CATEGORÍA: COCINERSO

FECHA EXAMEN:

Pregunta N°	Opción Correcta						
1	C	41	D	81	A	121	B
2	B	42	B	82	D	122	A
3	A	43	B	83	B	123	C
4	C	44	B	84	B	124	B
5	C	45	A	85	A	125	B
6	C	46	A	86	D	126	C
7	B	47	B	87	C	127	B
8	D	48	D	88	D	128	C
9	A	49	C	89	B	129	B
10	B	50	D	90	C	130	D
11	D	51	C	91	A	131	B
12	C	52	C	92	A	132	ANULADA
13	C	53	A	93	D	133	C
14	A	54	B	94	B	134	A
15	A	55	C	95	C	135	B
16	C	56	A	96	D	136	B
17	B	57	C	97	B	137	A
18	C	58	A	98	C	138	D
19	D	59	B	99	C	139	A
20	B	60	D	100	B	140	D
21	A	61	D	101	D	141	ANULADA
22	C	62	B	102	C	142	ANULADA
23	D	63	D	103	A	143	D
24	C	64	C	104	A	144	C
25	C	65	B	105	A	145	B
26	D	66	C	106	D	146	D
27	B	67	C	107	B	147	ANULADA
28	A	68	C	108	C	148	C
29	C	69	C	109	ANULADA	149	C
30	A	70	C	110	D	150	A
31	C	71	B	111	D	151	B
32	B	72	B	112	A	152	B
33	C	73	C	113	B	153	D
34	B	74	ANULADA	114	A	154	C
35	B	75	C	115	B	155	B
36	B	76	A	116	A	156	B
37	B	77	C	117	C	157	C
38	C	78	C	118	B	158	B
39	D	79	B	119	C	159	C
40	A	80	B	120	B	160	B

Preguntas de reserva