



1ª PRUEBA: CUESTIONARIO TEÓRICO
2ª PRUEBA: CUESTIONARIO PRÁCTICO

ACCESO: LIBRE

CATEGORÍA: COCINERO/A

CONCURSO-OPOSICIÓN PARA CUBRIR PLAZAS BÁSICAS VACANTES:

Resolución de 14 de abril de 2015 (BOJA núm. 74, 20 de abril)

ADVERTENCIAS:

- Compruebe que en su «**Hoja de Respuestas**» están sus datos personales, que son correctos, y **no olvide firmarla**.
- El **tiempo de duración de las dos pruebas** es de **tres horas**.
- **No abra** el cuadernillo hasta que se le indique.
- Para abrir este cuadernillo, rompa el precinto.
- Si observa alguna anomalía en la impresión del cuadernillo, solicite su sustitución.
- Este cuadernillo incluye las preguntas correspondientes a la «1ª PRUEBA: CUESTIONARIO TEÓRICO» y «2ª PRUEBA: CUESTIONARIO PRÁCTICO».

1ª PRUEBA: CUESTIONARIO TEÓRICO

- Esta prueba consta de 100 preguntas, numeradas de la 1 a la 100, y 3 de reserva, situadas al final del cuestionario, numeradas de la 151 a la 153.
 - Las preguntas de esta prueba deben ser contestadas en la «Hoja de Respuestas», numeradas de la 1 a la 100.
 - Las preguntas de reserva deben ser contestadas en la zona destinada a «Reserva» de la «Hoja de Respuestas», numeradas de la 151 a la 153.
- Todas las preguntas de esta prueba tienen el mismo valor.
- Las contestaciones erróneas se penalizarán con $\frac{1}{4}$ del valor del acierto.

2ª PRUEBA: CUESTIONARIO PRÁCTICO

- Esta prueba consta de 50 preguntas, numeradas de la 101 a la 150.
 - Las preguntas de esta prueba deben ser contestadas en la «Hoja de Respuestas», numerada de la 101 a la 150.
- Todas las preguntas de esta prueba tienen el mismo valor.
- Las contestaciones erróneas se penalizarán con $\frac{1}{4}$ del valor del acierto.

- Todas las preguntas tienen 4 respuestas alternativas, siendo sólo una de ellas la correcta.
- Solo se calificarán las respuestas marcadas en su «Hoja de Respuestas».
- Compruebe siempre que el número de respuesta que señale en su «Hoja de Respuestas» es el que corresponde al número de pregunta del cuadernillo.
- Este cuadernillo puede utilizarse en su totalidad como borrador.
- No se permite el uso de calculadora, libros ni documentación alguna, móvil ni ningún otro dispositivo electrónico.

SOBRE LA FORMA DE CONTESTAR SU «HOJA DE RESPUESTAS», LEA MUY ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE FIGURAN AL DORSO DE LA MISMA.

ESTE CUESTIONARIO DEBERÁ ENTREGARSE EN SU TOTALIDAD AL FINALIZAR EL EJERCICIO. Si desean un ejemplar pueden obtenerlo en la página web del SAS (www.juntadeandalucia.es/servicioandaluzdesalud).

1 Las siglas APPCC, significan:

- A) Análisis de peligros y puntos de control críticos
- B) Análisis de posibles peligros y correcciones científicas
- C) Análisis de peligros puntuales y cambios concreto
- D) Análisis pocos puntos críticos

2 ¿Qué ventajas tiene el menú opcional?

- A) Menos trabajo en cocina
- B) Más económico
- C) Más ecológico
- D) Mayor aceptación y satisfacción del paciente

3 Las fibras insolubles se encuentran en:

- A) Piel de las legumbres y cereales integrales
- B) Interior de la fruta y en el agar- agar
- C) Derivados de la leche
- D) Carne y pescado

4 ¿En qué alimentos podemos encontrar potasio?

- A) Productos lácteos
- B) Cereales, frutas, carnes
- C) Cacao
- D) Todas son correctas

5 ¿A qué llamamos huevos defectuosos?

- A) Están rotos
- B) Podridos
- C) Olor y sabor no característicos
- D) A Y C son correctos

6 ¿Qué tipo de efectos nocivos puede producir la contaminación acústica?

- A) Pérdida auditiva
- B) Irritabilidad
- C) Fatiga y estrés
- D) Todas son correctas

7 ¿Qué aspectos desarrolla el Plan General de Higiene?

- A) Control de plagas y mantenimiento de instalaciones
- B) Formación de manipuladores y certificación de proveedores
- C) Eliminación de residuos y vertidos
- D) Todas las respuestas son correctas

8 Las cualidades organolépticas son:

- A) Tamaño
- B) Sabor, textura, olor
- C) Color
- D) B y C son correctas

9 Según la OMS, higiene alimentaria la define como:

- A) Métodos necesarios para asegurar la inocuidad de los alimentos
- B) Conjunto de medidas necesarias para asegurar la salubridad, inocuidad y buen estado de los productos destinados a la alimentación, en todas las etapas de su preparación
- C) Características que deberá tener los alimentos para asegurar la salubridad de estos y su mejor aceptación
- D) ninguna es correcta

10 ¿Qué diferencia existe entre infección alimentaria e intoxicación alimentaria?

- A) Son lo mismo
- B) La infección alimentaria es causada por la presencia de microorganismos en los alimentos
- C) Una intoxicación alimentaria es provocada por las toxinas presentes en los alimentos
- D) B y C son correctos

11 ¿A través de qué alimento podemos contraer triquinosis?

- A) Cerdo
- B) Fruta
- C) Pescado
- D) Verduras

12 Los macronutrientes son:

- A) Hidratos de carbono
- B) Lípidos, proteínas
- C) Vitaminas y minerales
- D) A Y B son correctos

13 El sistema de envasado en atmósfera modificada, ¿se caracteriza por?

- A) Utilización de condimentos para alargar la vida del producto
- B) Utilización de aditivos para alargar la vida del producto
- C) Utilización de gases inertes para alargar la vida del producto
- D) Dar sabor al producto

14 En el almacenamiento y transporte de hortalizas y legumbres se deberá:

- A) Apilar entre el suelo y la pared para su mejor conservación
- B) Se podrá transportar con cualquier otro producto de forma simultánea
- C) No se almacenarán en lugares que constituyan un foco de contaminación por gérmenes, residuos de pesticidas o fertilizantes
- D) A Y B son correctas

15 El aceite que se extrae de las pieles y huesos de las aceitunas, mediante disolventes autorizados, se denomina:

- A) Aceite de oliva virgen
- B) Aceite de oliva refinado
- C) Aceite de orujo de oliva
- D) Aceite de semilla

16 ¿Qué son GPCH?

- A) Guías de prácticas correctas de higiene
- B) Guías de prevención de casos higiénicos
- C) Guía de productos y comidas hechas
- D) Ninguna respuesta es correcta

17 El azúcar es un:

- A) Hidrato de carbono
- B) Mineral
- C) Proteína
- D) Ninguna es correcta

18 ¿Qué fruta es la más sensible a las bajas temperaturas?

- A) La manzana
- B) El plátano
- C) El melocotón
- D) Todas

19 Los productos congelados almacenados deberán mantenerse a una temperatura:

- A) De 0° a -5°
- B) De -5° a -10°
- C) De -10° a -13°
- D) De -18° a -20°

20 Reducir una salsa, fondo u otro producto consiste en:

- A) Cubrir un género de salsa
- B) Agregar nata, mantequilla, huevos, etc.. a una salsa
- C) Incorporar claras montadas a una salsa o fondo
- D) Hervirlo para hacerlo más concentrado

21 Las dietas con restricción del potasio están indicadas de forma general en:

- A) Las dietas de insuficiencia renal
- B) Las dietas hipercalóricas
- C) Las dietas de post operatorio
- D) En cualquiera de las anteriores

22 Señale de los siguientes alimentos, cuáles están contraindicados para una persona con intolerancia al gluten:

- A) Fécula de patata o legumbres
- B) Harina de arroz
- C) Pan de maíz
- D) Ninguno de los anteriores

23 En una dieta hiposódica estaría contraindicado el consumo de:

- A) Carne
- B) Pescado azul
- C) Plátanos
- D) Embutidos

24 Higiene alimentaria es definida por la OMS:

- A) "Conjunto de medidas necesarias para asegurar la salubridad, inocuidad y buen estado de los productos destinados a la alimentación, en todas las etapas de su preparación"
- B) "Método a seguir en el tratamiento de alimentos cocinados"
- C) "Conjunto de medidas aconsejables para evitar la contaminación entre los alimentos"
- D) "Conjunto de medidas de actuación preventivas en los establecimientos de uso alimentario"

25 ¿Qué es la calidad nutricional de un alimento?

- A) Contribución del alimento al aporte de nutrientes a la dieta, tanto cualitativa como cuantitativa
- B) Atributos del alimento, percibidos por los sentidos
- C) Ausencia de microorganismo patógenos
- D) Características del alimento para someterlo a diferentes procesos tecnológicos

26 ¿Cuál de estas características no corresponde con un almacén no refrigerado?

- A) Se guardarán alimentos secos y no perecederos
- B) Habrá una rotación periódica de los alimentos
- C) Se podrá colocar los alimentos directamente en el suelo
- D) Se colocarán los últimos productos recibidos detrás y los más antiguos delante

27 Un manipulador de alimentos no deberá:

- A) Lavarse las manos después de ir al baño
- B) Comer chicle durante la realización del trabajo
- C) Usar cubrecabeza
- D) A Y C son correctas

28 Para la eliminación de desperdicios de productos alimentarios tendremos en cuenta:

- A) Se retirarán con rapidez, para evitar su acumulación
- B) Los contenedores estarán provistos de cierres
- C) Se eliminarán higiénicamente y sin perjudicar el medioambiente
- D) Todas son correctas

29 Las funciones principales de la Cocina son :

- A) Su única función es la elaboración de menús
- B) Tanto la elaboración de menús como el ajuste nutricional de las diferentes dietas
- C) Entre otras, garantizar el lavado y desinfección de la vajilla y utensilios de cocina
- D) B y C son correctas

30 ¿Cuál de todas estas funciones no le corresponde al cocinero?

- A) Limpieza de los locales y anexos
- B) Elaboración de los menús
- C) Imprimir las etiquetas con el tipo de dieta de cada paciente
- D) A Y C son correctas

31 ¿Qué otros generadores de calor además de los fogones podemos encontrar en una cocina?

- A) Batidora
- B) Pelapatata
- C) Plancha, freidora
- D) Todas son correctas

32 A la hora de utilizar un microondas habrá que tener en cuenta:

- A) Que solo descongela
- B) Que los alimentos hay que introducirlos en recipientes herméticos
- C) Que dentro de sus funciones no cuenta con la esterilización
- D) Tapar los alimentos con papel metálico

33 ¿Qué utensilio se utiliza para aplanar carnes?

- A) Espuela
- B) Acanalador
- C) Espalmadera
- D) Chaira

34 Indica la afirmación falsa sobre el Servicio de Cocina externalizado:

- A) La comida se elabora en las instalaciones de una empresa privada, a través de un catering
- B) Hay dos tipos de elaboración externa e interna
- C) La gestión del Servicio de Cocina es responsabilidad exclusiva del hospital
- D) La provisión de materia prima se lleva a cabo a través de un proveedor externo

35 Los fluidos que pueden ser utilizados para transferir indirectamente el calor a los alimentos son:

- A) Agua, aceite y vapor
- B) Gas y carbón
- C) El calor sólo puede ser transferido directamente
- D) Ninguna es correcta

36 La cocción en agua consiste en:

- A) Sumergir el alimento en agua hirviendo
- B) El uso de vapor
- C) Alcanzar una temperatura mínima suficiente para conseguir una superficie crujiente en el alimento
- D) B y C son correctas

37 La lactosa está constituida por:

- A) Maltosa
- B) Glucosa y fructosa
- C) Glucosa y galactosa
- D) Proteínas de origen animal

38 ¿Cuál de estos enunciados no coincide con las características de una cámara?

- A) El aislamiento térmico es mediante el uso de paneles de polímeros sintéticos
- B) Dispondrá de sistema de apertura exterior para evitar que alguien quede atrapado
- C) El sistema de refrigeración extrae la energía térmica de los productos
- D) La utilidad de la cámara es la conservación de los productos alimenticios

39 . De los siguientes métodos de cocción, ¿cuál se elegirá preferentemente para favorecer una dieta sana?

- A) Horno
- B) Frito
- C) Empanado
- D) Rebozado

40 Un rasgo principal del almacén de residuos sólidos será:

- A) Dispondrá de salida independiente del resto de zonas
- B) Paredes, suelos y techos de fácil limpieza
- C) Contenedores con cierres herméticos
- D) Todas son correctas

41 ¿Con qué producto se limpian las cámaras?

- A) Abrillantador
- B) Detergente desengrasante
- C) Alcalinos espumantes
- D) En seco

42 ¿Qué operación se realiza en la zona de preparación de verduras?

- A) Ecurrido
- B) Fileteado
- C) Desespinado
- D) Todas son correctas

43 ¿De qué herramienta no se dispondrá en la zona de preparación de verduras?

- A) Cuchillos y máquinas peladoras
- B) Sierras cortadoras
- C) Lavamanos de accionamiento no manual
- D) Mesas de trabajo

- 44 ¿En qué proceso de manipulación de la carne se separa esta del hueso?**
- A) Deshuesado
 - B) Lavado
 - C) Oreo
 - D) Fileteado
- 45 ¿Qué es el orégano?**
- A) Especia
 - B) Condimento salado
 - C) Hierba aromática
 - D) Condimento ácido
- 46 ¿Qué tipo de protección lleva el empanado?**
- A) Solo harina
 - B) Harina, huevo y pan rallado
 - C) Harina y huevo
 - D) Solo huevo
- 47 ¿Qué temperatura se alcanza en la cocción al vapor sin presión?**
- A) Más de 120° C
 - B) 100°C
 - C) No debe alcanzar los 100° C
 - D) 180°C
- 48 ¿De dónde proceden los residuos citotóxicos?**
- A) Actividad asistencial de un hospital
 - B) Residuos agrícolas
 - C) Residuos industriales
 - D) B y C son correctas
- 49 ¿Qué requisitos debe cumplir el traslado interno de los residuos?**
- A) Los contenedores y carros serán de uso exclusivo para residuos
 - B) Se trasvasarán los residuos de un envase a otro
 - C) a y b son correctas
 - D) Ninguna es correcta

50 ¿De qué elementos dispondrá la zona de almacenamiento para su buen funcionamiento?

- A) Sistema informatizado de registro de entradas
- B) Báscula para el pesado de la mercancía
- C) Cámaras de refrigeración y congelación
- D) Todas son correctas

51 Los gérmenes pasan al alimento:

- A) Directamente al hablar, estornudar,
- B) A través del aire, polvo, tierra, insectos,
- C) A través de las manos
- D) Todas son correctas

52 Las superficies de las cocinas hospitalarias serán construidas con:

- A) Azulejo blanco
- B) Materiales lisos, lavables y no absorbentes
- C) Cemento liso de color claro
- D) Hierro

53 . Los alimentos en el almacén se colocaran:

- A) En el suelo agrupando todos los productos que sean iguales
- B) En estanterías, y como mínimo, a 10 cm. del suelo
- C) En estanterías lo más elevadas posibles
- D) En el suelo y en estanterías

54 Dentro del recinto de cocina, ¿está permitido comer chicle?

- A) Si, siempre que se tenga puesta la mascarilla
- B) Solo en las zonas de elaboración
- C) Si, excepto en el emplatado
- D) Nunca

55 ¿Qué parásito puede contaminar un pescado y provocar una alergia en la persona que la come?

- A) La salmonella
- B) El anisakis
- C) Los estafilococos
- D) La tenia

56 Los moluscos cefalópodos son:

- A) Los mejillones, las almejas, ostras etc.
- B) Los calamares, los chopitos, las sepias, etc.
- C) Las cañailas, los bígaros, los caracoles, etc
- D) Los percebes

57 En el etiquetado del arroz la calidad extra se define por:

- A) El ~~mínimo~~ ^{máximo} de granos enteros
- B) Su forma (alargada, redonda)
- C) Con o sin pericarpio
- D) La zona de cultivo

58 Es aconsejable lavar las hortalizas que se consumen crudas:

- A) Con agua salada
- B) Con agua con unas gotas de lejía
- C) Solamente con agua
- D) Con agua y unas gotas de limón

59 El blanqueado de algunas hortalizas se realiza con objeto de:

- A) Aclarar su color
- B) Ablandarlas
- C) Evitar su deterioro
- D) Las respuestas B y C son correctas

60 Para pelar tomates, previamente se procede a:

- A) Escaldado
- B) Escalfado
- C) Hervido
- D) Cocción

61 **Cuál de las siguientes actividades puede realizar el manipulador de alimentos ejerciendo su actividad:**

- A) Fumar
- B) Masticar chicle
- C) Comer
- D) Ninguna de las opciones anteriores es correcta

62 **El personal de cocina, ¿puede llevar anillos, relojes, broches, joyas?**

- A) Si, si son discretos y lisos para ser fáciles de limpiar
- B) Si, para respetar la libertad individual
- C) No se deben llevar
- D) Sólo en días festivos

63 **La descongelación siempre se realizará:**

- A) En refrigeración
- B) Bajo el agua
- C) A temperatura ambiente
- D) Ninguna es correcta

64 **En la cocina de un hospital, ¿se puede comer?**

- A) En la zona de elaboración, una vez que se hayan servido las comidas a los pacientes
- B) No. Nunca
- C) No se puede comer, solo se pueden tomar chicles o caramelos
- D) Solo si ha sobrado comida

65 **La autoridad sanitaria competente podrá desarrollar e impartir los programas de formación en higiene alimentaria:**

- A) Semanalmente
- B) Quincenalmente
- C) Mensualmente
- D) Cuando lo considere necesario

66 ¿Qué es la nuez moscada?

- A) Semilla, en forma de bolitas, de una planta herbácea procedente de Asia
- B) Fruto de aroma intenso, cuya corteza de color rojizo y aroma más fuerte se denomina macis
- C) Tubérculo aromático que se consume fresco, seco o en polvo
- D) Capullo cerrado de las flores del clavero

67 La uperización de la leche (U.H.T.) consiste en:

- A) Un proceso químico por el que se elimina toda forma de vida microscópica
- B) Consiste en calentar la leche hasta 140° unos segundos, enfriándola después rápidamente
- C) Consiste en calentar la leche 90° durante 15 minutos
- D) Un proceso químico por el que se elimina toda forma de vida macroscópica

68 ¿A qué temperatura mínima deberá conservarse un pescado que se ha comprado congelado?

- A) - 40 °C
- B) - 18 °C
- C) 0 °C
- D) 3 °C

69 ¿Cuál es la función de un abatidor de temperatura?

- A) Reducir rápidamente la temperatura de cualquier producto
- B) Aumentar rápidamente la temperatura de un producto hasta 70°C en el centro
- C) Conservar alimentos
- D) Descongelar alimentos

70 ¿Cuáles son las funciones del bromatólogo?

- A) Es el profesional que elabora los menús
- B) Es un profesional capacitado para realizar la evaluación integral de los alimentos y el control de calidad de la cadena de producción
- C) Es la persona que diseña las dietas
- D) No tiene nada que ver con la alimentación

71 ¿Un alimento congelado destruye los microorganismos?

- A) Si
- B) No
- C) Solo a veces
- D) Siempre

72 ¿En qué artículo de la Constitución Española se reconoce el derecho a la protección de la salud?

- A) 41
- B) 42
- C) 43
- D) 44

73 ¿En qué artículo del Estatuto de autonomía para Andalucía se garantiza el derecho a la protección de la salud?

- A) 21
- B) 22
- C) 23
- D) 24

74 ¿Cuál de los siguientes órganos no corresponde a la Consejería de Salud?

- A) Viceconsejería
- B) Dirección General de Investigación y Gestión del Conocimiento
- C) Secretaría General de Salud Pública y Consumo
- D) Secretaría General de Ordenación del mercado farmacéutico

75 El anisakis:

- A) Es una bacteria
- B) Es un parásito del pescado
- C) Produce vómitos
- D) No se destruye con el calor

76 ¿Qué tipo de alimentos son los guisantes?

- A) Verduras
- B) Hortalizas
- C) Legumbres secas
- D) Legumbres frescas

77 ¿En qué consiste el menú opcional?

- A) El que toma un paciente con cualquier patología
- B) Es la posibilidad de elección del paciente, entre varias ofertas del menú
- C) El paciente decide si quiere comer en el hospital o no
- D) El paciente elige su dieta sin tener en cuenta su patología

78 ¿A qué comidas las designamos como mayores?

- A) Merienda y cena
- B) Almuerzo y merienda
- C) Almuerzo y cena
- D) Desayuno y merienda

79 ¿Cuál es la primera fase de una dieta progresiva?

- A) Semilíquida
- B) Líquida
- C) Semiblanda
- D) Blanda

80 A qué temperatura comienza la destrucción de las bacterias:

- A) - 18° C
- B) 37 ° C
- C) 0° C
- D) 65 ° C

81 Si tiene una herida y va a manipular alimentos, ¿Con qué la protegería?

- A) Una cubierta estéril
- B) Una cubierta de color carne
- C) Una cubierta coloreada
- D) Una cubierta impermeable al agua

82 ¿Cuál de las siguientes temperaturas es muy peligrosa para mantener los alimentos?

- A) Más de 70 ° C
- B) Entre 20 y 50 ° C
- C) Menos de 5 ° C
- D) Cuando el alimento está congelado

83 Cuando los alimentos se conservan en la nevera, las bacterias:

- A) No crecen o lo hacen muy lentamente
- B) Se reproducen rápidamente
- C) Se mueren
- D) Cambian el color de los alimentos

84 ¿Se debe usar el mismo cuchillo para cortar carne cruda y cocinada?

- A) Sí, si se limpia con un paño
- B) No, puede producir contaminación cruzada
- C) Es indiferente
- D) Sí, si se enjuaga antes

85 La anisakiosis es una zoonosis parasitaria producida por larvas que podemos encontrar en:

- A) Productos cárnicos
- B) Pescados
- C) Huevos
- D) Leche

86 De los siguientes productos, ¿cuáles no son derivados de la leche?

- A) Nata y mantequilla
- B) Queso y requesón
- C) Sueros lácteos
- D) Cafeína

87 ¿Cuál es la forma más correcta para la descongelación de un producto?

- A) A temperatura ambiente
- B) En frío positivo a temperatura máxima de 4° C
- C) Con agua caliente
- D) Colocándolo cerca de una fuente de calor

88 ¿Que son los yogures?

- A) Son postres elaborados con leche fermentada
- B) Son postres elaborados con leche condensada
- C) Son postres elaborados con nata
- D) Todas las opciones anteriores son válidas

89 Cuál de los siguientes tratamientos de datos de carácter personal no se rige por la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal en su artículo 2?

- A) Cuando el tratamiento sea efectuado en territorio español en el marco de las actividades de un establecimiento del responsable del tratamiento
- B) Cuando al responsable del tratamiento no establecido en territorio español, le sea de aplicación la legislación española en aplicación de normas de Derecho Internacional público
- C) A los ficheros sometidos a la normativa sobre protección de materias clasificadas
- D) Cuando el responsable del tratamiento no esté establecido en territorio de la Unión Europea y utilice en el tratamiento de datos medios situados en territorio español, salvo que tales medios se utilicen únicamente con fines de tránsito

90 ¿Qué tipo de alimento es la patata?

- A) Un bulbo
- B) Una legumbre
- C) Un tubérculo
- D) Un fruto

91 ¿Cómo se denomina al cerdo lactante sacrificado a partir de los 15 días de su nacimiento?

- A) Lechón
- B) Tostón
- C) Berraco
- D) Lechal

92 . Las carnes, los huevos y los pescados aportan al organismo de manera principal:

- A) Vitaminas
- B) Oligoelementos
- C) Proteínas
- D) Grasas

93 Si una sartén con aceite comienza a arder, ¿Qué medida sería incorrecta para apagar el fuego?

- A) Cubrir la sartén con una tapadera que ajuste perfectamente
- B) Poner la sartén bajo un chorro de agua
- C) Echarle bicarbonato
- D) Utilizar absorbentes especiales para grasa

94 ¿Puede manipularse la carne cruda y carne cocinada con el mismo utensilio y en la misma superficie?

- A) Si, siempre que se trate del mismo producto
- B) Nunca
- C) Sí, si he limpiado el cuchillo
- D) Sí. Si he limpiado la superficie

95 Un alimento que se ha congelado:

- A) Se puede volver a congelar
- B) No debe recongelarse
- C) Puede recongelarse si era un producto cocinado
- D) Puede congelarse un máximo de tres veces

96 ¿Cómo se denomina el transportador mecánico con una cinta donde se distribuye la comida en bandejas?

- A) Cinta de embandejado
- B) Cinta de emplatado
- C) Cinta de envasado
- D) Cinta de embalaje

97 ¿Dónde se tira el aceite usado de la freidora?

- A) En los sumideros del suelo
- B) En garrafas par su reciclado
- C) Se congela para tirarlo como residuo solido
- D) En los sumideros de las zonas de lavado

98 ¿Para qué sirve el abatidor de temperatura?

- A) Para batir alimentos en caliente y en frio
- B) Para enfriar rápidamente los alimentos cocinados
- C) Para calentar rápidamente alimentos refrigerados
- D) Para enfriar o calentar alimentos según su uso

99 En la cinta de emplatado es fundamental:

- A) Trabajar a la máxima velocidad
- B) Que los carros de baño maría tengan la temperatura adecuada durante todo el emplatado
- C) No parar bajo ninguna circunstancia
- D) La puntualidad al terminar

100 ¿Qué tipo de alimento son las habas?

- A) Frutos
- B) Legumbres
- C) Bulbos
- D) Frutas

101 Nos encontramos ante la inminente apertura de un complejo hospitalario de gran envergadura. Aprovechando dicha coyuntura, la Dirección Gerencia se plantea la creación de un Servicio de Hostelería, moderno, dinámico y eficaz que aglutine las nuevas tendencias de la Cocina Hospitalaria. Para ello crea un grupo interdisciplinar formado por Cocineros, Dietistas, Bromatólogos, TSA, etc, pidiéndoles que planifiquen dicho servicio, contestando a la infinidad de preguntas que un proyecto de este tipo puede suscitar y que a continuación se detallan:

¿Qué alimentos evitaremos al elaborar una dieta astringente?

- A) Pollo
- B) Patata y zanahoria
- C) Arroz
- D) Legumbres

102 Para colar caldos y cremas utilizaremos:

- A) Chino
- B) Araña
- C) Mortero
- D) Mandolina

103 Una vez descongelado el pollo comprobamos ¿que van a sobrar varias piezas, que podemos hacer con ellas?

- A) Pueden volver a congelarse después de descongelados
- B) No pueden volver a congelarse después de descongelados
- C) No se alteran por los procesos de congelación y descongelación repetida
- D) Sólo se alteran por congelación y descongelación repetida si se producen en un período menor de 6 horas

104 Cuando queremos adelgazar los géneros utilizamos:

- A) La espátula de madera
- B) La araña
- C) La espalmadera
- D) La mandolina

105 ¿Qué temperatura debe alcanzar el agua para hervir?

- A) 100°C
- B) A partir de 180°C
- C) Por debajo de 100°C
- D) 80°C

106 La soja es rica en:

- A) Lactosa
- B) Proteínas de origen vegetal
- C) Colesterol
- D) Todas son correctas

107 ¿A qué temperatura se almacenan los productos cocinados congelados?

- A) 15°C
- B) -18°C
- C) 0°C
- D) 8°C

108 Por brasear entendemos en cocina a:

- A) Técnica de cocción mixta
- B) Dorar los alimentos antes de ponerlos a cocer con un poco de líquido
- C) Método por concentración
- D) A Y B son correctas

109 ¿De qué temporada son los tomates?

- A) Verano
- B) Otoño
- C) Invierno
- D) Sólo otoño- invierno

110 ¿Qué necesitamos para rebozar una pieza de pescado?

- A) Harina y huevo
- B) Harina, huevo y pan rallado
- C) Solo harina
- D) Bechamel y pan rallado

111 ¿Cuánto tiempo es necesario para cocer un huevo duro?

- A) 10 minutos
- B) 5 minutos
- C) 20 minutos
- D) 3 minutos

112 En la dieta de un paciente diabético hay que evitar:

- A) Leche
- B) Yogur
- C) Mermelada de frutas
- D) Manzana

113 Cuando horneamos masas:

- A) Abriremos la puerta regularmente para que suba más rápidamente
- B) No se debe abrir la puerta para evitar que descienda la masa
- C) Se horneará con una pequeña abertura durante toda la cocción
- D) Todas son falsas

114 La dieta que debe prescribirse para un enfermo con diarrea se denomina:

- A) Laxante
- B) Biliar
- C) Astringente
- D) Suave

115 ¿Cómo conseguiremos que los moluscos suelten la arena de su interior?

- A) Cubriéndolo con agua fría y sal
- B) Cubriéndolo con agua caliente
- C) Manualmente
- D) Cubriéndolo con hielo

116 Para elaborar un pescado en papillot:

- A) Envolveremos en papel untado con grasa junto a su guarnición
- B) Se empanará
- C) Se cocinará por método por expansión
- D) Se freirá

117 Para saber si un pescado está fresco tendremos en cuenta:

- A) Ojos hundidos
- B) Escamas abundantes
- C) Agallas de color vivo
- D) B y C son correctas

118 En una dieta hiposódica deberemos reducir el uso de:

- A) Sal
- B) Alimentos derivados de la leche
- C) Huevos y carnes blancas
- D) Harina de trigo

119 Para gratinar un plato utilizaremos:

- A) Plancha
- B) Freidora
- C) Salamandra
- D) Ninguna es correcta

120 ¿Qué diferencia existe entre la salsa Bechamel y la Aurora?

- A) Ninguna
- B) La salsa Aurora contiene tomate
- C) Se añade yema de huevo a la salsa Aurora
- D) Se sirve fría la salsa Aurora

121 ¿Qué métodos podemos utilizar para conservar y aromatizar los alimentos?

- A) Adobar
- B) Escabechar
- C) Ahumar
- D) Todas son correctas

122 Para espesar un preparado tendremos que:

- A) Ligarlo con harina o fécula
- B) Tornejar los ingredientes
- C) Desglasar varias veces durante su elaboración
- D) Ninguna es correcta

123 En una dieta con intolerancia al gluten:

- A) Evitaremos el uso de harina de trigo y centeno entre otras
- B) No se utilizará el arroz ni la harina de maíz
- C) La harina de maíz es una alternativa a otras harinas con gluten
- D) A Y C son correctas

124 ¿Cuál es uno de los ingredientes principales de la crema parmentier?

- A) Patata y puerro
- B) Lentejas
- C) Espinacas
- D) Calabaza

125 Para asegurar la eliminación de anisakis en el pescado:

- A) Congelar durante al menos 24 horas
- B) Cocinar alcanzando los 60° C en su interior
- C) Refrigerando se elimina totalmente
- D) A Y B son correctas

126 ¿Cuál de los siguientes no es un instrumento para cocinar de diferentes maneras?

- A) Cocina
- B) Sartén basculante
- C) Olla basculante
- D) Tabla de corte

127 Si se establece una distribución energética en cinco tomas, ¿cuál de ellas aportará mayor cantidad de Kcal.?

- A) Desayuno
- B) Comida
- C) Merienda
- D) Cena

128 ¿En que orden se empana una vianda?

- A) Leche, harina y pan rallado
- B) Harina, huevo pasteurizado y pan rallado
- C) Huevo y pan rallado
- D) Pan rallado, huevo y harina

- 129 Según la normativa higiénico sanitaria, se puede utilizar huevo fresco con cascara para:**
- A) Huevo cocido
 - B) Tortilla francesa
 - C) Empanar
 - D) Frito
- 130 ¿Como conseguiremos al elaborar una carne a la plancha que mantenga lo más posible todo su jugo?**
- A) Espalmandola antes de su elaboración
 - B) Congelándola previamente
 - C) Con la plancha a baja temperatura
 - D) Con la plancha a 170 ° C aproximadamente iniciar su elaboración sellando la carne
- 131 ¿Como remojarías garbanzos para su posterior elaboración?**
- A) Agua fría y sal
 - B) Agua tibia y sal
 - C) Agua tibia y especias
 - D) Agua hirviendo y aceite de oliva
- 132 Para elaborar una dieta sin gluten debemos:**
- A) No tomar ninguna medida especial
 - B) Evitar el gluten en el menú
 - C) Evitar la contaminación cruzada del gluten, bien con géneros o utensilios
 - D) Las respuestas B y C son correctas
- 133 ¿Qué hacer para que una vez cocida la verdura no pierda color?**
- A) Escurrirla
 - B) Meterla en cámara
 - C) Refrescarla con agua fría
 - D) Dejarla en el mismo agua

134 ¿Qué operación se realiza en la zona de preparación de carnes?

- A) Fileteado
- B) Picado
- C) Limpieza de aves
- D) Todas las respuestas son correctas

135 ¿Qué efecto tiene el calor sobre las grasas?

- A) Enranciamiento
- B) Aumento de poder energético
- C) Fusión
- D) Endurecimiento

136 ¿En que consiste la cocción en agua?

- A) En sumergir el alimento en agua hirviendo
- B) En sumergir el alimento en agua fría
- C) En rociar el alimento con agua caliente
- D) Ninguna respuesta es correcta

137 ¿Cuál de las siguientes características es indicativa de la falta de frescura de un pescado?

- A) Escamas brillantes, y fuertemente pegadas entre si y a la piel
- B) Ojos opacos, hundidos en la órbita y sin convexidad
- C) Branquias rojas y brillantes
- D) Espinas duras de color blanco nacarado y fuertemente unidas a los músculos

138 El método consistente en elaborar a fuego vivo y sin caldo alguno determinados géneros, haciéndolos saltar sobre la sartén, se denomina:

- A) Salteado
- B) Braseado
- C) Civet
- D) Escaldado

139 ¿Podemos volver a congelar un alimento una vez ha sido descongelado?

- A) Si, siempre
- B) Solo si se va a descongelar al día siguiente
- C) No es recomendable en absoluto, los alimentos que se vuelven a congelar pierden completamente sus propiedades y su textura original
- D) ninguna respuesta es correcta

140 La preparación que consiste en introducir durante un tiempo (más o menos corto) las verduras en agua hirviendo, enfriándolas posteriormente se denomina:

- A) Blanqueado
- B) Glaseado
- C) Ablandado
- D) Braseado

141 De las siguientes grasas o aceites cual es la más recomendada para freír:

- A) Grasa de coco y palma
- B) Aceite de girasol
- C) Manteca de cerdo
- D) Aceite de oliva

142 ¿Con que otro nombre se conoce la crema de marisco?

- A) Bisqué
- B) Suprema
- C) Darne
- D) Sopa

143 ¿Qué son los huevos escalfados?

- A) Huevos sumergidos en aceite hirviendo
- B) Huevos crudos
- C) Huevos echados a punto de hervir el agua con unas gotas de vinagre
- D) Huevos hechos a la plancha previamente engrasada

144 ¿Cuál es el tiempo medio de cocción del arroz?

- A) Menos de 5 minutos
- B) Entre 15 y 18 minutos
- C) 30 minutos
- D) Una hora

145 ¿Qué temperatura debe alcanzar el interior de un alimento durante su cocción?

- A) 58 °C
- B) 50 °C
- C) 70 °C
- D) 40 °C

146 En una residencia de mayores ¿Cuál es la razón de elaborar dietas blandas?

- A) La mayoría de los residentes pueden padecer problemas de masticación
- B) Es la comida habitual de las personas ancianas
- C) Facilitar la absorción del tracto intestinal
- D) Son más apetecibles

147 El corte de las hortalizas en tiras finas o bastones finos se denomina:

- A) Paisana
- B) Juliana
- C) Bastones
- D) Ninguna es correcta

148 La eliminación del anisakis se consigue:

- A) Por congelación prolongada
- B) Añadiéndole limón
- C) Añadiéndole vinagre
- D) Las tres son correctas

149 En una dieta de protección gástrica debe evitarse:

- A) La leche desnatada
- B) La manzanilla
- C) El zumo de limón
- D) El caldo de arroz

150 Los potajes son:

- A) Alimentos hipoenergéticos
- B) Alimentos muy energéticos
- C) Alimentos ricos en glúcidos
- D) Alimentos de pocas calorías

- 151 ¿A que es debido el ennegrecimiento de algunas hortalizas cuando se les quita la piel protectora?**
- A) Al alto contenido en agua
 - B) A los productos fertilizantes con los que son tratados
 - C) A las bacterias y enzimas
 - D) A la oxidación
- 152 La leche es un alimento pobre en:**
- A) Calcio
 - B) Vitamina C
 - C) Lactosa
 - D) Agua
- 153 ¿Cómo se transfiere el calor a los alimentos en los fritos?**
- A) Por sustancias grasas
 - B) Por ondas
 - C) Por aire caliente
 - D) Por líquidos en ebullición



JUNTA DE ANDALUCIA
CONSEJERÍA DE SALUD

CONSEJERÍA DE SALUD

JUNTA DE ANDALUCIA



COCINERO/A

Planillade Respuestas - Prueba aplazada

OEP 2013-2015 / Acceso Libre

Definitiva

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