



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

ACCESO: PROMOCION INTERNA

CATEGORIA: COCINERO/A

CONCURSO-OPOSICIÓN PARA CUBRIR PLAZAS BÁSICAS VACANTES:

Resolución de 5 de julio de 2018 (BOJA núm. 134, 12 de julio).

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).

CUESTIONARIO TEÓRICO

- 1 ¿Qué enfermedad puede ser causada por la ausencia de vitamina D?**
- A) Caries
 - B) Enfermedades cardiovasculares
 - C) Raquitismo
 - D) Escorbuto
- 2 La recepción de las peticiones de dietas de las plantas de hospitalización es función de:**
- A) El servicio de Dietética y Nutrición Clínica
 - B) El servicio de Medicina Preventiva
 - C) El Jefe de Cocina
 - D) El Bromatólogo
- 3 ¿Qué es una salamandra?**
- A) Un horno
 - B) Una placa
 - C) Una gratinadora
 - D) Una tostadora
- 4 En una cocina, ¿Por qué es importante delimitar la zona destinada a la preparación de los distintos alimentos?**
- A) Para que los manipuladores de alimentos tengan una ubicación delimitada
 - B) Para evitar la contaminación cruzada
 - C) Tal separación/delimitación supone una ganancia de espacio
 - D) Para que no se mezclen los sabores
- 5 ¿A qué temperatura comienza la destrucción de las bacterias?**
- A) - 18 °C
 - B) 37 ° C
 - C) 0 ° C
 - D) 65 ° C
- 6 ¿Qué tienen los sistemas de línea caliente y fría en común?**
- A) Requieren puesta en temperatura del plato antes de su consumo
 - B) El alimento se mantiene en conservación por frío
 - C) No se dejan los alimentos en temperatura de riesgo
 - D) Ambos son sistemas de producción de alimentos sin conservación

7 ¿Cómo se seleccionarán las técnicas culinarias a utilizar?

- A) Se utilizaran las técnicas culinarias que se puedan según la maquinaria disponible, sin tener en cuenta otros factores
- B) Se utilizaran solo plancha y horno
- C) Se utilizaran preferentemente las técnicas que consigan elaboraciones mas saludables
- D) La única técnica prohibida es freír

8 El funcionamiento de horno mixto de convección-vapor se basa en:

- A) Utiliza aire caliente con vapor a alta presión
- B) Utiliza aire frio sin vapor
- C) Utiliza aire caliente con o sin vapor a baja presión
- D) Utiliza aire frio con o sin vapor a alta presión

9 La babilla, en el ganado vacuno se encuentra en:

- A) La parte delantera de la res
- B) La parte delantera de la pata trasera
- C) La parte interior del cuarto delantero
- D) La parte inferior del cuello

10 Una suprema de pescado es:

- A) Una pieza de ración con piel, espinas y carne cortada transversalmente
- B) Una porción sin espinas, con o sin piel, obtenida por corte del lomo
- C) Ración de pescado plano, sin espinas y con o sin piel
- D) Filetes de pescados planos, que se enrollan sobre si mismos y pueden ir rellenos

11 Los glúcidos

- A) Proporcionan la energía más rápidamente utilizable
- B) Son sustancias insolubles en agua
- C) Se desdoblan y se vuelven a unir en células
- D) Aportan nitrógeno

12 La parte del vacuno que es de segunda categoría es:

- A) Babilla
- B) Aguja
- C) Morcillo
- D) Falda

- 13 Garantizaran que los manipuladores de alimentos dispongan de una formación adecuada en higiene de los alimentos de acuerdo con su actividad laboral:**
- A) Las empresas del sector alimentario
 - B) La Comunidad Autónoma respectiva
 - C) La autoridad sanitaria competente
 - D) Las opciones a y b son correctas
- 14 ¿En qué etapa del proceso hay riesgo de contaminación del alimento?**
- A) En la cocción
 - B) En el envasado
 - C) En la preparación en crudo
 - D) En todas las etapas
- 15 ¿Qué obligación tiene el manipulador de alimentos respecto a su indumentaria?**
- A) Ropa e indumentaria de color claro
 - B) Calzado impermeable
 - C) Cubrecabezas y/o redecilla en su caso
 - D) Todo lo anterior y además debe ser exclusivo para su puesto de trabajo
- 16 ¿Qué es el sistema APPCC?**
- A) Un instrumento para ayudar a lograr niveles elevados de seguridad alimentaria
 - B) Un sistema de control de personal
 - C) Un método para definir los procesos de producción
 - D) Una guía de buenas practicas
- 17 ¿Qué consecuencias tiene la desnutrición hospitalaria?**
- A) Mayor incidencia de infecciones
 - B) Ingresos más largos
 - C) Aumento de los costes sanitarios
 - D) Todas las respuestas son correctas
- 18 ¿Qué objetivo/s tiene el Servicio de Dietética en el Hospital?**
- A) Elaboración del código de dietas
 - B) Calibración de los menús
 - C) Controlar el proceso de elaboración y distribución de alimentos
 - D) Todas las respuestas son correctas
- 19 ¿Para qué sirve el análisis microbiológico de los alimentos?**
- A) Para determinar la presencia de pesticidas
 - B) Para valorar la presencia y niveles de microorganismos
 - C) Para detectar la presencia de algunos nutrientes
 - D) Todas las respuestas son correctas

20 ¿Qué combustible es adecuado para una cocina colectiva?

- A) Gas
- B) Gasoil
- C) Electricidad
- D) Todos los combustibles anteriores pueden utilizarse

21 ¿En qué caso es útil un generador de frío?

- A) Conservación de género perecedero
- B) Conservación de alimentos congelados
- C) Mantenimiento de comidas preparadas
- D) Todas las respuestas son correctas

22 ¿Qué diferencia una marmita de un rondón?

- A) La altura
- B) El material
- C) La utilidad
- D) Es lo mismo

23 ¿Qué cuchillo se utiliza para tornear verduras?

- A) Puntilla
- B) Cebollero
- C) Deshuesador
- D) Medio golpe

24 ¿Para que se usa la macheta?

- A) Para trincar asados
- B) Para pelar patatas
- C) Para picar perejil
- D) Para cortar huesos duros

25 ¿Cuál es el orden correcto en el proceso de línea fría congelada?

- A) Cocción - regeneración - congelación rápida - servicio
- B) Cocción - congelación rápida - regeneración - servicio
- C) Congelación rápida - cocción - regeneración - servicio
- D) Congelación rápida - regeneración - cocción - servicio

26 A una dieta hipertensa, ¿Qué restricción dietética se le impondrá?

- A) Baja en potasio
- B) Baja en sodio
- C) Baja en colesterol
- D) Baja en proteínas

27 La postura correcta para el levantamiento de cargas es:

- A) Con las piernas totalmente flexionadas
- B) Doblando las piernas, manteniendo en todo momento la espalda derecha y el mentón metido
- C) Doblando las piernas y espalda ligeramente curvada
- D) Piernas rectas y espalda inclinada

28 Una dieta basal es aquella:

- A) Que toman las personas cuya enfermedad no requiere intervención dietética
- B) Que toman aquellas personas para las cuales la dieta no es un componente directo de su tratamiento
- C) Suponen sobre un 50% de los pacientes ingresados
- D) Todas son correctas

29 ¿Podría pasar de la dieta blanda a una dieta basal?

- A) No
- B) Sí
- C) Sí, pero baja en sal
- D) Sí, pero baja en colesterol

30 ¿En qué consiste la codificación de las dietas ?

- A) En aplicar a cada dieta un código con el fin de simplificar la clasificación y facilitar la localización de las mismas.
- B) En aplicar un código alfanumérico secreto.
- C) En ponerle el nombre del paciente que recibe la dieta.
- D) En racionar la dieta en porciones iguales.

31 ¿Qué son productos encurtidos ?.

- A) Los que se exponen al sol.
- B) Aquellos que se conservan en sal.
- C) Los que se adoban.
- D) Aquellos que se congelan en alta mar.

32 ¿Cómo se conoce al corte de la patata en el que se le da forma rectangular ?.

- A) Paja.
- B) Cerilla.
- C) Batalla.
- D) Ninguna es correcta..

- 33 ¿Qué tipo de organismos provoca la toxiinfección alimentaria denominada " salmonelosis " ?.**
- A) Un virus.
 - B) Un hongo.
 - C) Una bacteria.
 - D) Un parásito
- 34 ¿Qué leche es sometida a un calentamiento a una temperatura de 135°-150° C durante un mínimo de 2 segundos, seguidos de un enfriamiento inmediato ?.**
- A) Leche VAT
 - B) Leche UHT
 - C) Leche evaporada.
 - D) Leche condensada.
- 35 En cocina se denomina " decantar ", a la acción de:**
- A) Embellecer.
 - B) Decorar.
 - C) Suprimir en trasvase impurezas, ayudado con un filtro.
 - D) Retirar la grasa de un caldo o preparación culinaria.
- 36 En cocina se denomina " Albardar ", a la acción de :**
- A) Consiste en recubrir carnes o aves con una lámina de tocino para hacerlas más jugosas.
 - B) Hacer cortes en forma de estrías o canales a las verduras o frutas para decorar.
 - C) Es la incorporación de leche a una masa o salsa.
 - D) Es sinónimo de clarificar.
- 37 ¿Cuál de estos productos al calentarse por encima de los 90° C, produce una notable cantidad de toxinas?.**
- A) Mantequilla.
 - B) Azúcar.
 - C) Leche.
 - D) Aceite de orujo.
- 38 ¿Qué no contienen las legumbres secas?**
- A) Azúcares
 - B) Almidón
 - C) Celulosa
 - D) Agua

39 ¿Cuál es el tiempo medio de cocción para un huevo escalfado ?.

- A) 30 minutos.
- B) 15 minutos.
- C) 3 minutos.
- D) 5 minutos.

40 ¿Qué es la TRAZABILIDAD de un alimento ?.

- A) Conocer de quién es el producto.
- B) Poder rastrear un alimento desde su origen hasta que llega a manos del consumidor.
- C) Conocer la procedencia.
- D) Saber de qué nutrientes se compone.

41 Si la cadena de frío se rompe:

- A) Se producirán daños que afectarán a las cámaras de refrigeración.
- B) Se producirán daños irreversibles en el alimento.
- C) No ocurrirá nada si se congela posteriormente.
- D) Si se cocina a continuación, el proceso bacteriano se detendrá sin ninguna consecuencia.

42 Se puede considerar como un método tradicional de conservación de alimentos:

- A) Salazón.
- B) Pasteurización.
- C) Esterilización.
- D) Uperización.

43 La conservación de alimentos mediante el encurtido de los mismos, se utiliza fundamentalmente para:

- A) Las hortalizas.
- B) La carne.
- C) El pescado.
- D) Los frutos secos.

44 En una dieta hiposódica estaría contraindicado el consumo de:

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

45 ¿Para qué se utilizan los adobos ?.

- A) Para conservar los géneros crudos.
- B) Para dar aromas especiales a algunos productos.
- C) Para ablandar los productos..
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

46 Las " Patatas panaderas ", se cortan:

- A) En rodajas.
- B) En taquitos.
- C) Alargadas
- D) Rectangulares.

47 ¿Qué agente extintor es adecuado para sólidos, líquidos y gases?

- A) Polvo ABC convencional
- B) Polvo ABC Polivalente
- C) Espuma física
- D) Anhídrido carbónico

48 ¿En qué se sumergen algunas frutas y verduras, para una vez peladas, cortar la oxidación ?.

- A) En agua con sal.
- B) En agua con lejía.
- C) En agua con vino blanco.
- D) En agua con zumo de limón:

49 ¿Cuál es la función de un abatidor de temperatura ?.

- A) Reducir rápidamente la temperatura de un producto.
- B) Aumentar rápidamente la temperatura de un producto.
- C) Conservar los alimentos.
- D) Descongelar los alimentos.

50 ¿A qué llamamos " farsa " ?.

- A) A un plato típico asturiano.
- B) Pez marino que pertenece a la familia del atún.
- C) Relleno compuesto de uno o varios géneros generalmente picados.
- D) A un aperitivo con encurtidos.

51 ¿Con qué otro nombre se conoce a la crema de marisco ?.

- A) Bisqué.
- B) Esau.
- C) Argentil.
- D) Sopa.

- 52 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.
- 53 ¿A qué técnicas de cocinado nos referimos cuando sometemos los géneros a un cocinado lento, con otros ingredientes de condimentación como hortalizas, vino, agua y/o fondos ?.**
- A) Hervido.
 - B) Salteado.
 - C) Asado,
 - D) Rehogado.
- 54 Los hornos caracterizados por mover el aire mediante una turbina provocando que el calor sea igual por todas partes, dando lugar a una cocción más homogénea, se denominan:**
- A) Pasante.
 - B) Convección.
 - C) De pizza.
 - D) De piedra.
- 55 ¿Cuál de los siguientes métodos es un método de cocinado por expansión ?.**
- A) Cocción desde agua fría.
 - B) Gratinado.
 - C) Braseado.
 - D) Asado.
- 56 El entrecot se obtiene de:**
- A) Solomillo
 - B) Lomo
 - C) Cadera.
 - D) Contra.
- 57 ¿Qué zona estará a continuación de la zona de recepción de alimentos ?**
- A) Zona de almacenamiento.
 - B) Zona de preparación.
 - C) Zona de cocción.
 - D) Zona de acabado.

58 ¿Qué respuesta es la verdadera?

- A) Los condimentos son unas sustancias que se añaden a las viandas para aromatizarlas solamente
- B) Los condimentos además de aromatizar suavizan y mejoran la digestión
- C) Los condimentos solo son energéticos
- D) Ninguna respuesta es verdadera

59 Como norma general, ¿qué cantidad se debe tomar de pescado azul por ración?

- A) 100 gramos
- B) 150 gramos
- C) 250 gramos
- D) 350 gramos

60 ¿Que vitamina favorece la absorción de hierro de las legumbre?

- A) Vitamina A
- B) Vitamina K
- C) Vitamina C
- D) Vitamina E

61 ¿Qué nutrientes contiene la clara del huevo?

- A) Agua y proteínas de alto valor biológico
- B) Vitaminas liposolubles (A,D,E)
- C) Minerales como el hierro, fósforo, zinc, sodio y selenio
- D) Vitaminas C

62 ¿Cuál es el único plástico que recomienda la OMS para estar en contacto con los alimentos?

- A) Polipropileno
- B) Ftalatos
- C) Bisfenol A
- D) Ninguno

63 ¿Cuál de estos equipos se utilizan para esterilización?

- A) Autoclave
- B) Abatidor
- C) Cambiador de calor
- D) Baño maría

64 Un alimento a lo largo de los procesos de manipulación pueden alterarse por diferentes causas de origen:

- A) Físico y químico
- B) Físico, químico y biológico
- C) Biológico y físico
- D) Ninguna de las tres son correctas

65 ¿Para qué se envasan o protegen los alimentos que se van a congelar?

- A) Para evitar contaminación cruzada
- B) Para evitar traspaso de olores
- C) Para evitar traspaso de sabor
- D) Todas las respuestas son correcta

66 ¿Cómo se denomina la parte del vacuno situada por encima de las costillas, que está más cercana al cuarto delantero?

- A) Solomillo
- B) Tapa
- C) Contra
- D) Lomo alto

67 ¿Cómo es el corte de la patata española?

- A) Muy gorda, rectangular y alargada
- B) De un centímetro aproximadamente cortada en tiras irregulares
- C) Redonda de diferentes grosor
- D) Ninguna respuesta es correcta

68 ¿Qué ocurre en el proceso primario de cocción?

- A) Hay modificaciones físicas del alimentos
- B) Hay modificaciones químicas del alimento
- C) Hay modificaciones físicas y químicas del alimento
- D) No hay modificaciones en el alimento

69 ¿En qué alimentos encontramos hierro?

- A) En los mariscos
- B) En los pescados
- C) En la carnes
- D) Todas las respuestas son correctas

- 70 ¿Qué materiales se deben evitar y que muchas veces forman parte del menaje habitual?**
- A) Cobre
 - B) Aluminio anodinado
 - C) Barro
 - D) Cerámica
- 71 ¿En qué productos de limpieza encontramos fosfatos?**
- A) En productos de limpieza antibacterias
 - B) En desincrustantes
 - C) En blanqueadores
 - D) En detergentes que suavizan el agua
- 72 ¿Qué indican las frases R en la etiqueta de un producto de limpieza?**
- A) Recomendaciones de uso
 - B) Riesgo de seguridad
 - C) Composición
 - D) Productos desincrustante
- 73 ¿En qué alimentos es mas fácil la contaminación bacteriana?**
- A) Aceite
 - B) Leche
 - C) Harina
 - D) Azúcar
- 74 Cuando un manipulador transmite los microorganismo de los que es portador. ¿Que tipo de transmisión hay?**
- A) Directa
 - B) Indirecta
 - C) Cruzada
 - D) Son correctas las respuestas b y c
- 75 ¿cuál de estas cualidades no se comprobarán al recepcionar alimentos?**
- A) La calidad de la materia prima
 - B) El sabor de los alimentos recibidos
 - C) Los envases y las etiquetas
 - D) Los embalajes

76 ¿A qué temperatura se transporta los productos congelados en los camiones?

- A) -18°C
- B) 5°C
- C) -3°C
- D) -7°C

77 ¿Qué ventaja tiene que el agua esté en movimiento en el baño maría?

- A) Asegurar el calentamiento de los alimentos
- B) Asegurar una temperatura idéntica en todo el recipiente
- C) Evitar que la temperatura se eleve mucho
- D) No tiene ventajas

78 ¿Cuáles son las principales manipulaciones para la preparación de la carne?

- A) Lavado y oreo
- B) Deshuesado
- C) Troceado, fileteado y picado
- D) Todas las respuestas son correctas

79 ¿A qué llamamos dieta completa?

- A) Es una dieta en la que es imprescindible hacer un cálculo detallado del valor energético de la dieta y de su contenido en glúcidos, proteínas y grasas.
- B) Es una dieta en la que no es necesario la cuantificación de los principios inmediatos y la energía en la elaboración de una dieta terapéutica
- C) Es una dieta deficitaria en energía o ciertos nutrientes si se siguen durante demasiado tiempo
- D) Es una dieta que proporciona al paciente la cantidad que precisa de energía y nutrientes para cubrir sus necesidades

80 ¿Qué es una disfagia?

- A) Son alteraciones del estómago que provocan flatulencias
- B) Es una dificultad al tragar
- C) Son alteraciones de sueño
- D) Es una dificultar al masticar

81 ¿Qué daños para la salud puede hacer una dieta desequilibrada para perder peso?

- A) Cambios de humor
- B) Dolor de cabeza
- C) Deshidratación
- D) Todas las respuestas son correctas

82 ¿Qué alimentos podemos tomar en caso de pancreatitis?

- A) Leche
- B) Pescado azul
- C) Frito y rebozado
- D) Legumbres y cereales

83 ¿Qué tiempo tarda aproximadamente un huevo en escalfarse?

- A) Entre 1 y 2 minutos
- B) Entre 3 y 4 minutos
- C) Entre 5 y 7 minutos
- D) Entre 7 y 9 minutos

84 ¿Qué tipo de cocción es un braceado?

- A) Mixta
- B) Seca
- C) Húmeda
- D) Por expansión

85 ¿Qué ingrediente básico no puede faltar en la sopa Bouillabaisse ?

- A) Pasta
- B) Verdura
- C) Pescado
- D) Carne

86 ¿Qué podemos usar para hacer una salsa bechamel?

- A) Roux claro
- B) Roux rubio
- C) Roux oscuro
- D) Cualquiera de los tres

87 Los ingredientes: caldo, aceite, ajo, jamón, pimentón, huevos, y pan corresponde a:

- A) La sopa al cuarto de hora
- B) La sopa de ajo
- C) La sopa castellana
- D) la sopa bouillabaisse

88 ¿A que llamamos gramaje?

- A) Peso comestible
- B) Valor calórico total
- C) Volumen comestible
- D) Valor nutricional total

89 ¿Puede hacer cambios el cocinero a las ficha técnica de un plato?

- A) Si, siempre que mejore el sabor
- B) Sólo si afectan a las carencias cualitativas
- C) Si, siempre que mejore la calidad
- D) No

90 ¿Qué fruta se puede introducir en la dieta de un niño a partir de 5 años?

- A) Manzana
- B) Naranja
- C) Fresa
- D) Las respuestas A y B son ciertas

91 ¿Qué tipo de pescado es la merluza?

- A) Azul
- B) Blanco
- C) Salado
- D) Semigraso

92 ¿Qué ocurre cuando la verdura empieza a madurar?

- A) El color verde se va perdiendo
- B) Se endurecen
- C) Se reduce la oxidación
- D) Se tersa la piel

93 ¿Qué falta de mineral provoca retraso en el crecimiento, disminución del sistema inmune, y alteraciones en el gusto y el olfato?

- A) Sodio
- B) Hierro
- C) Calcio
- D) Cinc

94 Cuando se dice que los alimentos de temporada tienen una mayor calidad organoléptica, ¿a que se refiere?.

- A) A las vitaminas y minerales que contiene un alimento.
- B) Al olor y al sabor.
- C) A la textura.
- D) Las respuestas B y C son correctas.

95 ¿Cómo se realiza la cocción al vacío?.

- A) Cocción larga a baja temperatura.
- B) Cocción larga a alta temperatura.
- C) Cocción corta a baja temperatura.
- D) Cocción corta a alta temperatura.

96 ¿Qué indica la estructura básica del menú?

- A) Los platos que componen cada menú
- B) La distribución calórica en comidas
- C) Describe el patrón de comida diario por grupo de alimentos
- D) Ninguna respuesta es correcta

97 ¿Cómo se llama la salsa elaborada con harina, margarina, leche, sal y nuez moscada?.

- A) Salsa castellana.
- B) Salsa rosa.
- C) Salsa bechamel.
- D) Salsa mahonesa.

98 ¿Qué leche se utilizará para la elaboración del queso?

- A) Natural cruda.
- B) Pasteurizada.
- C) Higienizada.
- D) Esterilizada.

99 ¿Qué desventaja tiene el análisis microbiológico como medida de control?

- A) El resultado se conoce a priori, pero no es fiable.
- B) No aporta datos sobre contaminación del alimento.
- C) El resultado se conoce a posteriori, tras el consumo de alimentos.
- D) Ninguna respuesta es correcta.

100 ¿Qué sistema de calentamiento es más suave para el aceite de la freidora?

- A) El calentamiento directo por quemador externo.
- B) El calentamiento indirecto por resistencia.
- C) El calentamiento por medio de un fluido térmico.
- D) El calentamiento directo por quemador interno.

CUESTIONARIO PRÁCTICO

Cada día, todos los días del año, la cocina de este hospital, sirve alrededor de novecientas raciones entre desayunos, almuerzos, meriendas y cenas. En una organización como ésta, por el tamaño y la actividad, la alimentación cobra un valor especial. No solamente hay que hacer llegar hasta las personas ingresadas una comida adecuada a sus necesidades derivadas de la patología concreta sino también en las debidas condiciones de rapidez, temperatura, comodidad de uso y el máximo rigor sanitario. La respuesta a estos condicionantes es una organización diseñada y estructurada para ofrecer el servicio requerido. Y en este aspecto, es fundamental que todos y cada uno de los profesionales que prestan los servicios en cocina, extremen las precauciones para que el producto que se ofrece no solamente sea de calidad gastronómica sino que también actúe con el máximo rigor sanitario, impidiendo su deterioro, contaminación, etc. Con el objeto de prever situaciones que pueden motivar un riesgo para la salud o el menoscabo de la calidad del servicio, y ofrecer los máximos niveles de confortabilidad y que los platos sean agradables, tengan buena presentación y resulten atractivos.

Se plantean las siguientes cuestiones:

101 Las patatas una vez peladas, si no van a ser cocinadas en un periodo próximo se dejarán en agua para que:

- A) No se oxiden
- B) No se contaminen
- C) Se mantengan frescas
- D) No pierdan vitaminas

102 Cuando hablamos de productos de primera generación hablamos de :

- A) Son productos congelados
- B) Son productos constituidos por la materia prima sin manipulación alguna
- C) Son productos precocinados
- D) Ninguna es correcta

103 El plato testigo:

- A) Distingue las diferentes comidas preparadas a los pacientes diariamente
- B) Representa las diferentes comidas servidas a los pacientes diariamente
- C) Las muestras se desecharán al cabo de tres semanas
- D) Todas son correctas

104 Los alimentos de quinta gama son:

- A) Los alimentos congelados y ultracongelados
- B) Los alimentos que presentan envasados tras someterse a alguna operación de carácter contaminante
- C) Los alimentos envasados en atmosfera modificada o al vacío
- D) Los vegetales sometidos a cocción y envasados al vacío

105 ¿Qué vitamina se activa mediante los rayos ultravioletas?

- A) D
- B) A
- C) B
- D) C

106 La esterilización es un proceso:

- A) De conservación por calor
- B) Destruye todas las formas de vida de microorganismos patógenos
- C) Las temperaturas utilizadas son superiores a 115 grados
- D) Todas las respuestas son correctas

107 En cocina, cómo se denomina la operación culinaria tendente a mejorar el punto de sazónamiento de los alimentos:

- A) Reconstruir.
- B) Rectificar.
- C) Condimentar.
- D) Degustar.

108 Sumergir en agua hirviendo un género, manteniéndolo poco tiempo, se corresponde con la definición de:

- A) Empanar.
- B) Emborrachar.
- C) Cocer.
- D) Escaldar.

109 La mezcla de hortalizas cortadas que se emplean para enriquecer salsas de asados y braseados, se denomina:

- A) Brunoise.
- B) Mirepoix.
- C) Bastones.
- D) Juliana.

110 ¿Qué significa el concepto de " marcha adelante " ?.

- A) Que no se deben cruzar las vías sucias y limpias.
- B) Que los alimentos no deben volver atrás en el proceso.
- C) Que la distribución de la cocina debe estar determinada por el proceso.
- D) Todas las respuestas son correctas.

111 La dieta hipo-proteica, se caracteriza por:

- A) Ser poco estimuladora del tracto intestinal.
- B) Un contenido protéico restringido.
- C) Las calorías aportadas son de hidratos de carbono.
- D) Bajo contenido en hidratos de carbono..

112 Se denominan hortalizas de cuarta gama :

- A) Hortalizas congeladas.
- B) Hortalizas frescas.
- C) Hortalizas peladas, lavadas y cortadas, envasadas al vacío o en atmósfera cero.
- D) No existen este tipo de hortalizas.

113 ¿Para qué se utiliza una " araña " ?.

- A) Para tostar pan.
- B) Para sacar géneros cocinados de recipientes que tengan líquidos hirviendo.
- C) Para asar castañas.
- D) Para tostar la crema catalana.

114 Estamos en el cuarto frío de carnes, despiezando una partida de pollo, y tenemos que preparar una partida de conejo, ¿podremos usar el mismo cuchillo ?.

- A) Sí, si lo lavamos y desinfectamos.
- B) Sí, sólo es necesario lavarlo.
- C) S, si es el adecuado.
- D) No, necesitamos un certificado de sanidad.

115 ¿Cómo se denomina la dieta en la cuál los alimentos son sometidos a tratamiento para facilitar la masticación y la deglución ?.

- A) Terapéuticas.
- B) De consistencia modificada.
- C) Basales.
- D) Personalizadas.

116 ¿Qué significa el término culinario " Asustar " ?.

- A) Añadir líquido frío a un preparado para cortar su ebullición.
- B) Pegar.
- C) Preparar un ave para su cocción.
- D) Sacudir con una varilla una materia líquida que no ha espesado.

117 Para pelar tomates, previamente se procede a su:

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

118 Si tenemos que preparar una paella para 100 comensales, ¿Cuánto arroz necesitaremos para su elaboración ?.

- A) Entre 4 y 6 kg.
- B) Entre 1 y 2 kg.
- C) Entre 8 y 10 kg.
- D) Entre 15 y 20 kg.

119 Para preparar un estofado de lentejas para 50 personas, nos harán falta aproximadamente:

- A) 4 kg. de lentejas.
- B) 8 kg. de lentejas.
- C) 12 kg. de lentejas.
- D) 15 kg. de lentejas.

120 La preparación culinaria que consta de un solomillo envuelto en hojaldre, se denomina:

- A) Solomillo Stroganoff.
- B) Solomillo a la Bastarda.
- C) Solomillo Wellington.
- D) Chateaubriand.

121 El ossobuco es una parte del :

- A) Lomo.
- B) Solomillo.
- C) Cadera.
- D) Morcillo.

122 ¿Qué significa el término culinario " macerar " ?.

- A) Acción de golpear un artículo para conseguir otra textura.
- B) Adobar un alimento con hierbas aromáticas.
- C) Poner un artículo carne o fruta con vino, licor, vinagre, etc. durante varias horas o días.
- D) Cocer un alimento a fuego lento en su jugo.

123 La " Brandada ", está compuesta de:

- A) Sopa de pescado ligada con ali-oli.
- B) Aguardiente , zumo de naranja y pescado.
- C) Salsa blanca, miga de pan y cebolla.
- D) Puré de carne de bacalao emulsionada con aceite y leche.

124 El término " Pochar ", significa;

- A) Término genérico que designa a numerosas especies.
- B) Nombre de una preparación con patatas fritas.
- C) Cocer un alimento en líquido, sin llegar a cocinarlo del todo.
- D) Ablandar la mantequilla en pomada.

125 El tamiz se utiliza para:

- A) Eliminar impurezas de la harina y similares.
- B) Pasar cremas y sopas.
- C) Tamizar los fondos oscuros.
- D) Preparar una claree.

126 Si te dan la orden de " camisar ", ¿qué deberías hacer ?.

- A) Caramelizar.
- B) Cincelar un pescado para facilitar su cocción.
- C) Pasar un líquido por un colador o estameña.
- D) Cubrir las paredes interiores de un molde con un género, dejando un hueco para rellenar con otro preparado.

127 Si te dan la orden de " encolar ", qué deberías hacer:

- A) Adicionar gelatina a un preparado para que al enfriarse tome cuerpo y brillo.
- B) Cubrir un molde con una masa.
- C) Espolvorear con harina la superficie de un género.
- D) Untar con mantequilla o grasa un molde.

128 Si rocías una preparación caliente con una bebida de alta graduación, estarías:

- A) Flambeando.
- B) Fondeando.
- C) Forrando.
- D) Glaseando.

129 ¿Qué tipo de menú puede ampliar las alternativas ofrecidas al paciente ?.

- A) Menú basal.
- B) Menú Opcional.
- C) Menú Ecológico.
- D) Menú Terapéutico.

- 130 El peso de las marmitas es elevado, lo que puede provocar lesiones al trabajador, y se puede evitar:**
- A) Mediante el uso de marmitas basculantes.
 - B) Eliminando el uso de marmitas.
 - C) Usando marmitas con capacidad para raciones individuales.
 - D) No se puede evitar este riesgo.
- 131 Si hacemos una crema con puré de lentejas, arroz, mantequilla y nata, estaremos haciendo:**
- A) Crema Conti.
 - B) Crema Esau.
 - C) Crema Bretona.
 - D) Crema Chantilly.
- 132 La descomposición de la mayoría de los aceites (punto de ahumado), se produce:**
- A) De 180° C a 220° C.
 - B) Sobre los 130° C.
 - C) Alrededor de los 150° C.
 - D) Los aceites raramente se degradan por acción del calor.
- 133 Cuando se menciona la palabra " concasse ", a qué nos estamos refiriendo:**
- A) La forma de cortar gruesamente un producto, generalmente tomates y patatas.
 - B) Un postre de manzana.
 - C) Un útil de pastelería para cortar pastas.
 - D) Un tipo de hortaliza.
- 134 No es un tipo de cocción:**
- A) Por concentración.
 - B) Por disolución.
 - C) Por expansión.
 - D) Por concentración y expansión.
- 135 ¿Cuál de los siguientes alimentos no puede ser utilizado en los menús del mes de Enero por no ser de temporada?**
- A) Pera
 - B) Caquí
 - C) Chirimoya
 - D) Fresa

COCINERO/A - OEP 2017 - ESTABILIZACIÓN

- 136 ¿Cuánto tiempo estarán conservados o refrigerados los platos testigos?**
- A) 7 días
 - B) 4 días
 - C) 5 días
 - D) 2 días
- 137 ¿A qué temperatura se debe mantener las comidas para su consumo inmediato una vez finalizada su cocción?:**
- A) 70°C
 - B) 50°C
 - C) 90°C
 - D) 100°C
- 138 Para utilizar el sistema de línea fría el equipo que se necesitará será:**
- A) Sistema de regeneración
 - B) Abatidor de temperatura
 - C) Cámara de refrigeración
 - D) Todas las respuestas son correcta
- 139 En la zona de preparación corresponde la siguiente maquinaria:**
- A) Marmita
 - B) Mesa caliente
 - C) Freidora
 - D) Peladora
- 140 ¿Cuál de los siguientes equipos es de alta productividad?**
- A) Marmita basculante
 - B) Plancha
 - C) Horno convencional
 - D) Freidora discontinua
- 141 ¿Qué técnica culinaria provoca menor pérdida de líquidos y nutrientes?**
- A) Papillote
 - B) Hervido
 - C) Guiso
 - D) Estofado
- 142 El personal de cocina vestirá:**
- A) Mascarilla, gorro y guantes
 - B) Mascarilla y calza
 - C) Gorro y guantes
 - D) Mascarilla y guantes

143 ¿Durante cuánto tiempo se mantendrá la dieta líquida?

- A) Hasta que comience el tracto digestivo tras la cirugía
- B) Desde la cirugía y de forma indefinida
- C) Durante todo el tiempo que esté ingresado
- D) Nunca se dará dieta líquida

144 ¿Cuántas veces al día se deben consumir alimentos que forman parte del grupo de lácteo?

- A) Una vez al día
- B) Dos veces al día
- C) Tres veces al día
- D) Cuatro veces al día

145 ¿Cómo se puede controlar el valor nutritivo de los menús?

- A) Limitación de componentes
- B) Heterogeneidad
- C) Estandarización
- D) Ninguna respuesta es correcta

146 ¿Qué sistema se podría implantar para aumentar la productividad en cocina?

- A) Sistema de cocción al vacío
- B) Cadena caliente
- C) Sistema descentralizado
- D) Cualquiera de las anteriores

147 ¿Cómo se llama la distribución de la comida en raciones individuales?

- A) Distribución
- B) Emplatado
- C) Reparto
- D) Servicio

148 ¿Para qué se hace la rotación de productos en el almacén?

- A) Para tener más a mano los que caducan más tarde
- B) Para colocar mejor los productos y que ocupen menos espacio
- C) Para evitar sobrepasar la fecha de caducidad
- D) Las respuestas A y B son correctas

149 Para evitar las averías de los equipos y máquinas se hará un mantenimiento:

- A) Preventivo
- B) Correctivo
- C) Reparativo
- D) Las avería no se pueden evitar

COCINERO/A - OEP 2017 - ESTABILIZACIÓN

150 ¿Se establece límites de acceso a la zona de manipulación de alimentos?

- A) Sólo personal autorizado
- B) Equipado con la indumentaria adecuada
- C) Respetando la higiene personal
- D) Todas las respuestas son correctas

CUESTIONARIO RESERVA

- 151 Los caldos resultantes de la cocción de carnes y, posteriormente, reducido en fuego para conseguir un mayor grado de sabor, concentración y aroma, se denomina:**
- A) Sopa
 - B) Crema
 - C) Consomé
 - D) Base
- 152 ¿Qué alimentos forman el grupo de los farináceos?**
- A) Los cereales, tubérculos y legumbres
 - B) Los cereales, tubérculos y ensalada
 - C) Los cereales, tubérculos y patatas
 - D) Los cereales, cítricos y legumbres
- 153 ¿Por qué resulta interesante utilizar alimentos de temporada para la elaboración de menú?**
- A) Por ser más barato
 - B) Por su buena calidad organoléptica
 - C) Por no reducir el gasto energético
 - D) Las respuestas A y B son correctas



JUNTA DE ANDALUCIA
CONSEJERÍA DE SALUD

CONSEJERÍA DE SALUD

JUNTA DE ANDALUCIA

