



Junta de Andalucía

## **Consejería de Educación y Deporte**

Procedimiento selectivo convocado por Orden de 30 de noviembre de 2020, por la que se efectúa convocatoria de procedimientos selectivos para el ingreso en los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria, Profesores Técnicos de Formación Profesional, Profesores de Escuelas Oficiales de Idiomas, Profesores de Artes Plásticas y Diseño, Maestros de Taller de Artes Plásticas y Diseño y acceso al Cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria y al Cuerpo de Profesores de Artes Plásticas y Diseño

CUERPO 591 – PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL

ESPECIALIDAD (201)

**Cocina y pastelería**

**Primera prueba, parte A: Parte práctica.  
Examen tipo test.**



1. El envasado en atmósfera protectora se conoce también como:
  - a. Envasado en atmósfera gasificada.
  - b. Envasado en atmósfera modificada.
  - c. Envasado continuado.
  - d. Hot Filling.
  
2. Las reacciones de Maillard se producen entre:
  - a. Grasas y azúcares
  - b. Vitaminas y grasas
  - c. Grasas y proteínas.
  - d. Azúcares y proteínas
  
3. La línea fría se caracteriza por:
  - a. Elaborar solo platos fríos.
  - b. Producir los platos y enfriarlos.
  - c. Trabajar solo con productos congelados.
  - d. Producir en instalaciones cuya temperatura no sobrepase los 10 °C.
  
4. Un recipiente isoterma es aquel que:
  - a. Tiene forma de cubo.
  - b. Mantiene la temperatura, tanto en frío como en caliente.
  - c. Mantiene solo las elaboraciones calientes.
  - d. Mantiene solo las elaboraciones frías.



5. El \_\_\_\_\_ se denomina “desbarase”.

- a. Aprovisionamiento de materias.
- b. Acondicionamiento de las elaboraciones en contenedores isotermo.
- c. Higienizado de las herramientas.
- d. Traslado de materias primas y de elaboraciones no consumidas a los lugares apropiados.

6. El \_\_\_\_\_ era una salsa elaborada por los romanos a base de vísceras de pescado fermentadas.

- a. Salsium.
- b. Hipocrás.
- c. Garum.
- d. Olium.

7. Es un queso de las Islas Canarias:

- a. Pido.
- b. Majorero.
- c. Payoyo.
- d. Mahón.

8. La metilcelulosa

- a. Reduce la acidez.
- b. Criogeniza.
- c. Gelifica al calentarse.
- d. Esferifica.



9. El sistema \_\_\_\_\_ es el sistema usado en cubetas gastro-norm que incorporan en sus tapaderas una válvula que permite la realización del vacío, a través de una manguera conectada a la máquina de vacío.
- a. Fast-vac.
  - b. Out-vac.
  - c. Green-vac.
  - d. Gastro-vac.
10. En las esferificaciones básicas deberemos usar:
- a. Carragenano.
  - b. Goma Kappa.
  - c. Cloruro cálcico.
  - d. Lecitina.
11. La \_\_\_\_\_ consiste en separar, mediante vaporización y condensación, los diferentes componentes de un producto líquido, o sólido húmedo, que se encuentra en un recipiente.
- a. Evaporación.
  - b. Destilación.
  - c. Sublimación.
  - d. Microfiltración.
12. La elaboración cocida al vacío que alcance un valor de pasteurización 100 tendrá una caducidad de:
- a. 15 días.
  - b. 21 días.
  - c. 30 días.
  - d. 45 días.



13. El anisakis no se encuentra en:
- a. Pescados en vinagre.
  - b. Pescados ahumados.
  - c. Pescados en escabeche.
  - d. Pescados desecados y salados.
14. Si te encontraras con un cliente que te indica en tu centro de trabajo que es celíaco, ¿Qué tipo de cereal o pseudo cereal deberías evitar?
- a. Centeno
  - b. Maíz
  - c. Sorgo
  - d. Quinoa
15. De donde sale el filet mignon
- a. Solomillo.
  - b. Tapa.
  - c. Lomo.
  - d. Babilla.
16. Donde encontramos el ossobuco
- a. Morcillo.
  - b. Falda.
  - c. Lomo.
  - d. Falda.



17. Qué masa está formada por hilos
- a. Philo.
  - b. Brick.
  - c. Obulato.
  - d. Kataifi.
18. Las cargas del sifón son de
- a. NO.
  - b. CO.
  - c. C<sub>2</sub>O.
  - d. N<sub>2</sub>O
19. Cómo llamamos a la mantequilla clarificada
- a. Ghee.
  - b. Geel.
  - c. Glee.
  - d. Gehe.
20. De qué está hecho el obulato:
- a. Almidón de maíz.
  - b. Almidón de patata.
  - c. Almidón de tapioca.
  - d. Almidón de arroz.



21. La diferencia entre una ensalada de frutas y una macedonia que no han sido adquiridas en un envase comercial, sino elaboradas en la propia cocina:
- En la macedonia se usan siempre frutas que previamente se han cocido en almíbar.
  - Las ensaladas de frutas se elaboran con frutas distintas a las de las macedonias.
  - No existe ninguna diferencia, ambas se elaboran igual y se sirven como postre sin precisar cocción en ninguna de sus frutas de composición.
  - El corte de la fruta, y la adición de almíbar en el caso de las macedonias.
22. Para neutralizar el efecto negativo en relación con la gelatina, de las enzimas que contienen algunas frutas tropicales como el kiwi y la piña, debemos proceder del siguiente modo:
- Someterlas a cocciones prolongadas y de este modo además potenciaremos su sabor.
  - Utilizarlas frescas, pero después de 24 horas de haber procedido a su triturado y mezclado con sacarosa previamente.
  - Evitar su uso en este tipo de preparados ya que al someterlas a cocciones prolongadas neutralizamos su efecto, pero se vuelven agrias y desagradables al paladar.
  - Ninguna es correcta.
23. Las pastas de fruta:
- Son preparaciones muy similares a los coulis que se elaboran usando el jugo de la fruta seleccionada y sometiéndolo a una cocción prolongada con azúcar hasta conseguir una textura similar al sirope.
  - Se preparan con una alta proporción de azúcar y frutas ricas en pectina, o se le añade si no fuera el caso.
  - La confitura de melocotón es una de ellas.
  - Se prepara con fruta triturada, azúcar y una proporción de entre 12-16 gr. de gelatina por litro de puré de frutas.



24. Los postres a base de leche:
- Utilizan la leche como elemento de transmisión del sabor, a la vez que ayuda a la integración y homogeneización del resto de los ingredientes.
  - Se elaboran siempre con la adición a la leche de un elemento graso, un elemento de ligazón que da estructura, un edulcorante y uno o varios elementos aromatizantes.
  - Son postres muy elaborados que únicamente se sirven en establecimientos de cierta categoría.
  - Son de origen árabe.
25. Las natillas finas o de convento, y las natillas corrientes:
- Las primeras se preparan únicamente con yemas como elemento espesante.
  - Las natillas finas llevan ingredientes de más calidad como vaina de vainilla en lugar de sucedáneos como la vainillina.
  - En las natillas corrientes se sustituye una proporción de leche por agua de manera que sean más económicas.
  - Las natillas finas se preparan en establecimientos de restauración comercial mientras las corrientes están asociadas a elaboraciones de restauración social.
26. Los flanes tradicionales se elaboran:
- A partir de la mezcla de huevos, leche, fécula de maíz, azúcar y aromas, siempre en el horno y al baño maría.
  - A partir de la mezcla de harina floja, leche, huevos, azúcar y aroma, siempre en el horno y al baño maría.
  - A partir de la mezcla de huevos, leche, azúcar y aromas, al baño maría o en horno de convección vapor, preferiblemente.
  - Suelen servirse en el propio recipiente de cocción, que habitualmente es de barro y le da un aspecto tradicional al postre.



27. La cuajada:
- a. Se obtiene de la coagulación natural de la leche, por efecto de la enzima “renina”, obtenida del estómago de los mamíferos rumiantes.
  - b. Es un derivado lácteo que se obtiene de la fermentación del suero de la leche por bacterias del tipo lactobacilos.
  - c. Se obtiene mediante la acción de un hongo, el cual se nutre de leche y la hace fermentar.
  - d. Se debe elaborar únicamente con leche de vaca previamente pasteurizada.
28. Para favorecer la absorción del Hierro no hemo en las legumbres, se recomienda tomar alimentos ricos en...
- a. Vitamina D
  - b. Almidón como el arroz.
  - c. Vitamina C
  - d. Magnesio.
29. Dentro de las masas esponjadas o batidas:
- a. El huevo es responsable de parte de la estructura.
  - b. El huevo es responsable de prolongar el tiempo de conservación de una masa esponjada en buen estado de conservación.
  - c. Los bizcochos que utilizan alginatos siempre mantienen mejor su estructura que aquellos que no la incluyen entre sus ingredientes.
  - d. Nunca se deben usar elementos grasos ya que de este modo se dificulta el esponjado de las mismas.



30. La sacarosa:
- Se usa sólo en la elaboración de bizcochos especiales que posteriormente van a servir de base de semifríos u otras elaboraciones del mismo tipo, tartas de queso, lemon pie...
  - Puede sustituirse parcialmente por glucosa o azúcar invertido para aumentar el tiempo de conservación de una masa esponjada en buen estado.
  - No es el azúcar más apropiado para elaborar masas esponjadas.
  - Se usa únicamente en bizcochos especiales.
31. La harina de trigo puede clasificarse atendiendo a su calidad panadera en harina...
- De Media Fuerza, con un porcentaje de proteína igual o superior a 10,5 y una fuerza igual o superior a 150 W.
  - Panificable, con un porcentaje de proteína igual o inferior a 9,0 y una fuerza de 60 W.
  - De Gran Fuerza con un porcentaje de proteína igual o superior a 10,5 y una fuerza igual o superior a 250 W.
  - De Gran fuerza con un porcentaje de proteína igual o superior a 12,5 y una fuerza igual o superior a 350 W.
32. ¿Cómo se llama la fase en que el haba del cacao pierde su humedad, quedando ésta en un porcentaje inferior al 8 %?
- Alcalinización
  - Deshidratación.
  - Fermentación
  - Secado



33. El lugar donde se trabaja el chocolate debe tener una temperatura estable de \_\_\_\_\_, por debajo de esta temperatura, el endurecimiento se realiza demasiado rápido. Si la temperatura es más alta, impediría la buena realización de elaboraciones.
- Entre +12 y +14°C
  - Entre +22 y +30 °C
  - Entre +18 y +25 °C
  - De +14 °C
34. Dentro de la clasificación de los bizcochos encontramos:
- Bizcochos pesados, su contenido en grasa es superior al 80% del peso total de la masa empleada en su elaboración.
  - Bizcochos ligeros, su contenido en grasas es igual o superior al 35% del total de sus ingredientes.
  - Bizcochos pesados, su contenido en grasa es superior al 50% del peso total de harina de composición.
  - Bizcochos secos y húmedos.
35. En la elaboración de las pastas azucaradas:
- Se usa un alto porcentaje de grasa como producto inhibidor de la formación de la red de gluten.
  - Se debe usar harina de media fuerza para facilitar la formación de la red de gluten.
  - Ninguna es correcta.
  - Se debe usar harina de gran fuerza pues contienen gran cantidad de líquido.



36. La técnica sablé consiste en:
- Partiendo de la emulsión de la grasa (la cual debe usarse muy fría) y el azúcar, si la receta lo lleva, a la que se incorpora los huevos, el agua y por último la harina.
  - Mezclar primero la grasa con la harina, impermeabilizando las partículas de harina con la materia grasa, y posteriormente, añadir el azúcar, los huevos y otros ingredientes de composición.
  - Ninguna es correcta.
  - Mezclar primero la harina con los ingredientes líquidos para asegurarnos de que absorbe por completo el agua de composición de los mismos.
37. La pasta choux puede terminarse:
- Siempre cocida al horno.
  - Cocida al horno o frita.
  - Confitada en grasa a baja temperatura.
  - En plancha como las tortitas americanas.
38. La zona de recepción de mercancías:
- Debe estar a una temperatura de entre 6 y 12° C.
  - Tiene comunicación directa con la oficina de control.
  - Es el departamento encargado de controlar la llegada, verificación, peso y registro del género de cocina.
  - Incluye siempre la zona de cámaras para evitar que los géneros fríos pierdan temperatura mientras se reciben.
39. Por norma general:
- El entremetier prepara elaboraciones frías para el servicio de buffet.
  - El room-service prepara elaboraciones sencillas, a cualquier hora del día.
  - El salsero se encarga de la elaboración de los primeros platos de la carta.
  - La partida del pescado se encarga también de los arroces que contienen pescados o mariscos, tipo paellas.



40. En la organización del trabajo en cocina, la organización tradicional:
- Consiste en la separación de funciones.
  - La oferta gastronómica debe ser reducida y de elaboración simple.
  - La actividad se organiza y desarrolla en partidas.
  - La organización está basada en el servicio.
41. El jefe de cocina:
- Es el único encargado de elaborar la oferta gastronómica.
  - Es el encargado de verificar que el género recepcionado cumpla con las condiciones de validez requeridas.
  - Planifica, organiza y controla las tareas del departamento de cocina y pastelería.
  - Es el encargado del mantenimiento y conservación de las cámaras frigoríficas, así como de que se encuentren siempre a una temperatura idónea.
42. La persona que realiza de manera autónoma, correcta y responsable la preparación, aderezo y presentación de los platos es:
- El cocinero.
  - El ayudante de cocina.
  - El jefe de partida.
  - El segundo de cocina.
43. El encargado de preparar los productos dulces para el buffet es:
- El cocinero.
  - El ayudante de repostero.
  - El repostero.
  - Buffetier.



44. Los métodos tradicionales de conservación son:
- a. Salado, secado, adobo y escabeche.
  - b. En frío, deshidratado y ahumado.
  - c. Salado, pasteurizado, ahumado y especias.
  - d. Ninguna es correcta.
45. El escabeche se diferencia del adobo entre otras cosas en:
- a. La adición de sal.
  - b. El género al que se aplica.
  - c. La temperatura de aplicación.
  - d. La adición de vinagre de vino.
46. ¿Qué conlleva la programación o planificación de la producción en cocina?
- a. Se calculan y determinan las necesidades de recursos materiales, consiguiendo la optimización de los mismos.
  - b. Te permite saber si va a tener éxito tu establecimiento dentro del mercado de la restauración.
  - c. Se mantienen equilibradas las existencias de materias primas pero no así la de productos elaborados.
  - d. Se beneficia al sector turístico.
47. ¿Existe un procedimiento estándar para planificar la producción en cocina?
- a. Si, el más utilizado es el diagrama de Gant.
  - b. Si, según un estudio de mercado sobre el establecimiento, se determinará el más eficaz para realizar las funciones de control y organización de la producción.
  - c. Si, si hablamos de un grupo de establecimientos franquiciados.
  - d. Ninguna es correcta.



48. La Orden de producción o de trabajo:
- Es una herramienta de programación del trabajo en la cual se especifica solamente el tiempo que debe tardar un operario en realizar una tarea concreta.
  - Está referida a todo el departamento de cocina.
  - Puede establecerse de forma generalizada, o personalizadas por turnos, por áreas, partidas...
  - Debe recoger un espacio para la firma del jefe del operario que ha intervenido en la actividad, en ningún caso puede firmar él mismo.
49. ¿Qué es un Diagrama de Gantt?
- Una relación de materiales y recursos necesarios para llevar a cabo correctamente un servicio.
  - La relación de operaciones y materiales necesarios para llevar a cabo una operación de cocina.
  - Una ficha que permite determinar la cantidad de personas que hemos de contratar para llevar a cabo un evento.
  - Es una herramienta gráfica cuyo objetivo es mostrar el tiempo de dedicación previsto para diferentes tareas o actividades a lo largo de un tiempo total determinado.
50. El área o partida que se encarga de la limpieza, higiene, racionamiento y conservación del género hasta su posterior utilización en las distintas partidas se denomina:
- Sala de despiece.
  - Economato.
  - Zona de recepción de mercancías.
  - Cuarto frío.



51. El entremetier trabaja en:
- Cuarto frío.
  - Cocina caliente.
  - Buffets.
  - Charcutería.
52. El sistema de organización de la producción en cocina que consiste en la existencia de una cocina de producción totalmente diferenciada o independiente de la cocina de servicio se denomina:
- Sistema de producción basado en el servicio.
  - Sistema de producción basado en las tareas.
  - Sistema tradicional de organización.
  - Línea caliente.
53. Las siglas ALEH significan:
- Acuerdo Laboral de ámbito Estatal del sector de Hostelería.
  - Asociación Legislativa Española del sector Hotelero.
  - Asociación Legal de Empresarios de la Hostelería.
  - Acuerdo Legislativo Español para Hoteles y restaurantes.
54. Pertenecen al grupo profesional segundo, dentro del área funcional segunda:
- Jefe/a catering.
  - Jefe/a de partida
  - Auxiliar de cocina.
  - Auxiliar de economato.



55. ¿Qué se entiende por caducidad secundaria?
- a. La caducidad de un producto que tiene fecha de consumo preferente en lugar de fecha de caducidad.
  - b. Plazo máximo que puede estar un producto abierto y al uso después de haber sobrepasado la fecha que indica el fabricante.
  - c. Fecha en la que una materia prima, producto alimenticio o elaboración que se ha adquirido envasado, debe ser consumida una vez que haya sido abierto su envase original.
  - d. Sólo existe una fecha de caducidad, no se puede hablar de fecha de caducidad secundaria.
56. Según la normativa actual, la formación del personal manipulador en el sector de la restauración es responsabilidad de:
- a. Los centros de formación profesional de Hostelería y Turismo.
  - b. De las empresas, por lo que deberán impartirla siempre a través de sus propios programas de formación.
  - c. Las empresas, aunque pueden recurrir a empresas o entidades externas autorizadas por las autoridades sanitarias.
  - d. Del propio trabajador que debe formarse para estar capacitado a la hora de desempeñar un puesto de trabajo concreto.
57. El margen de temperatura idónea para la correcta conservación de carnes y su tiempo máximo es:
- a. 5°C a 10°C - Según producto.
  - b. 0°C a 5° C - Según caducidad.
  - c. 0°C a 4°C - De 5 a 8 días.
  - d. 0°C a 2° C - De 5 a 8 días.



58. La descongelación de un producto ha de realizarse siguiendo el siguiente protocolo:

- a. Para productos que no vayan a ser sometidos a un proceso posterior de cocinado se realizará en cámara de refrigeración entre 3°C y 8°C.
- b. Como máximo a 7°C para los productos que vayan a ser posteriormente cocinados.
- c. Se permite también en productos con envase impermeables hacerlo con agua caliente si ésta fluye en chorro desde el grifo.
- d. Como máximo a 10°C para los productos que vayan a ser sometidos posteriormente a técnicas de cocción.

59. Las tablas de color en la cocina:

- a. Son de uso obligatorio marcado por sanidad.
- b. Son de uso recomendable.
- c. El color correcto para cortar tomates y otras hortalizas de color rojo o anaranjado, es el rojo.
- d. El color amarillo se recomienda para pastas quesos y pan.

60. El Relevé de cocina es:

- a. Un documento externo que nos ayuda a controlar si la entrada de productos es correcta en relación al pedido realizado.
- b. Es un documento que se elabora a diario, en él constan las entradas de productos perecederos y los consumos correspondientes.
- c. Es un documento que recoge las existencias de productos en el economato-bodega.
- d. Es un documento que sirve para controlar pérdidas o mermas del inventario de economato.

**(3 PUNTOS)**

