

PROCESO SELECTIVO PARA EL ACCESO A LA CONDICIÓN DE PERSONAL ESTATUTARIO FIJO EN LA CATEGORÍA DE COCINERO/A, EN LAS INSTITUCIONES SANITARIAS DEL SERVICIO EXTREMEÑO DE SALUD

Resolución de 18 de septiembre de 2017, de la Dirección Gerencia del SES (DOE
nº 187, de 28 de septiembre)

CUESTIONARIO EJERCICIO FASE DE OPOSICIÓN.

TURNOS DE PROMOCIÓN INTERNA.

Cáceres, 28 de octubre de 2018.

- 1. ¿Cuál de los aparatos siguientes es el más adecuado para bajar rápidamente la temperatura de un alimento que acabamos de cocinar?**
 - a) Congelador normal.
 - b) Abatidor de temperatura.
 - c) Centrifugador de alimentos.
 - d) Nevera master.

- 2. ¿Qué aparato de los siguientes es el más eficaz para dorar o gratinar en un corto espacio de tiempo?**
 - a) Salamandra.
 - b) Freidora.
 - c) Microondas.
 - d) Parrilla.

- 3. ¿Qué elemento de calor se suele utilizar en colectividades para mantener la comida caliente a buena temperatura justo antes del emplatado?**
 - a) Baño maría.
 - b) Mesa caliente.
 - c) Sartén abatible.
 - d) Urna candente.

- 4. ¿Qué elemento de cocina se describe como recipiente cilíndrico cuya altura es muy superior a la base?**
 - a) Media marmita.
 - b) Rondón.
 - c) Cazos.
 - d) Marmita.

- 5. ¿Cómo se llama el utensilio de cocina que utilizaremos para realizar cortes con forma de rejilla, ondulados o finos?**
 - a) Acanaladores.
 - b) Mandolina.
 - c) Puntilla.
 - d) Pelador.

- 6. ¿Cuál es el utensilio más adecuado para pelar y tornear hortalizas?**
 - a) Puntilla.
 - b) Mandolina.
 - c) Torneador.
 - d) Acanalador.

7. El sistema APPCC es un método ...:

- a) De almacenamiento.
- b) De designación de miembros del equipo culinario.
- c) Preventivo.
- d) Rehabilitador.

8. La trazabilidad es...:

- a) La aptitud para el consumo de un producto alimenticio.
- b) El conjunto de ingredientes de un producto alimenticio.
- c) El conjunto de procedimientos que permiten conocer la historia de un producto alimenticio desde su origen hasta el consumidor.
- d) La capacidad de un producto alimenticio de mantener sus propiedades inalterables ante los cambios de temperatura.

9. En relación con la utilización de ovoproductos la liofilización es el proceso industrial que consiste en...:

- a) Aplicar calor a los huevos durante un tiempo suficiente para eliminar sus gérmenes patógenos.
- b) Extraer el agua hasta convertir la yema y la clara en polvo.
- c) Mantener la temperatura entre 0°C y -2°C.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

10. Al recalentar las comidas preparadas cocinadas, ¿qué temperatura habrá de alcanzarse como mínimo en el centro del producto?

- a) 37 °C.
- b) 50 °C.
- c) 100 °C.
- d) 65 °C.

11. ¿Se pueden recongelar las materias primas descongeladas destinadas a elaborar comidas preparadas?

- a) Sí, dentro de las 12 horas siguientes.
- b) No.
- c) Sí, dentro de las 9 horas siguientes.
- d) Sí, dentro de las 6 horas siguientes.

- 12. Según el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, ¿cómo habrá de ser el sistema de accionamiento de los lavamanos de las zonas de manipulación de comidas preparadas?**
- a) Digital.
 - b) No manual.
 - c) Manual.
 - d) No digital.
- 13. El método de conservación por frío negativo, se conoce como...**
- a) Refrigeración.
 - b) Frío Neutro.
 - c) Pasteurización.
 - d) Congelación.
- 14. ¿Cuál es el método de conservación que consiste en cocinar a baja temperatura un producto con su propia grasa o una grasa añadida, guardándolo posteriormente totalmente cubierto por tal grasa?**
- a) Encurtido.
 - b) Escabeche.
 - c) Ahumado.
 - d) Confitado.
- 15. Las frutas y hortalizas frescas, lavadas , peladas y cortadas y preservadas en una atmósfera protectora, listas para abrir y consumir son...**
- a) Alimentos envasados al vacío.
 - b) Alimentos de segunda gama.
 - c) Alimentos de cuarta gama.
 - d) Alimentos de quinta gama.
- 16. ¿Cuál es el método de conservación típico español en el que desempeña el vinagre un papel muy importante?**
- a) Escabeche.
 - b) Ahumado.
 - c) Empanado.
 - d) Salazón.

17. Desde la entrada exterior de las instalaciones, ¿cuál es el orden en el que deben estar distribuidos los locales?

- a) Recepción de mercancías, almacenes, cámaras frigoríficas y preparación.
- b) Almacén, cámaras frigoríficas, preparación y recepción de mercancías.
- c) Cámaras frigoríficas, recepción de mercancías, almacenes y preparación.
- d) Almacén, recepción de mercancías, cámaras frigoríficas y preparación.

18.- El documento por el cual queda acreditada la entrega de mercancías se denomina:

- a) Prescripción.
- b) Testado.
- c) Albarán.
- d) Comanda.

19.- Que es un vehículo Isotermo?:

- a) Aquel que lleva un termómetro incorporado.
- b) Aquel que tiene la caja construida con paredes aislantes que limiten intercambios de calor entre el interior y el exterior de la caja.
- c) Aquel provisto de una fuente de frío distinta de un equipo mecánico de producción de frío, que permite bajar la temperatura en el interior de la caja vacía y mantenerla posteriormente.
- d) Aquel que tiene gases licuados y placas eutécticas para mantener el frío.

20.- En el etiquetado de la carne de vacuno ¿debe figurar en todo caso dónde ha nacido el animal, se ha criado, sacrificado y ha sido despiezado?

- a) No, solo donde ha nacido y ha sido sacrificado.
- b) Si, deben aparecer los cuatro puntos.
- c) No, solo es necesario el lugar del nacimiento y del despiece.
- d) No, solo es necesario el lugar de crianza y del sacrificio.

21. En almacenamiento de productos, ¿en qué consiste el sistema FIFO?

- a) Los primeros productos que entran son los primeros que salen.
- b) Los últimos productos que entran son los primeros que salen.
- c) Los últimos productos que entran son los últimos que salen.
- d) Los primeros productos que entran son los últimos que salen.

22. ¿A qué grupo de los indicados a continuación pertenecen los ahumados-anchoas?

- a) Conservas.
- b) Semiconservas.
- c) Envasadas al vacío.
- d) Envasadas en atmósfera modificada.

23. ¿Cuál es el motivo fundamental por el que deben utilizarse tablas de corte de diferentes colores?:

- a) Para que destaquen mejor determinados alimentos de aspecto transparente.
- b) Para distinguir las dependencias a la que pertenecen.
- c) Para evitar que se mezclen los sabores.
- d) Para evitar la contaminación cruzada.

24. De los enunciados a continuación, ¿cuál es el método más adecuado para descongelar carne?

- a) En la nevera, a temperatura de refrigeración..
- b) A temperatura ambiente.
- c) Colocándola junto a otros alimentos ya cocinados, para agilizar su descongelación.
- d) Con agua caliente.

25. ¿Qué es la contaminación cruzada?

- a) Es la proliferación de microorganismos patógenos en un alimento por exceso de humedad.
- b) Es la proliferación de microorganismos patógenos en un alimento por falta de frío.
- c) Es la transmisión de microorganismos de un alimento contaminado, normalmente crudo, a otro que no lo estaba, normalmente ya cocinado.
- d) Es la excesiva madurez de un pescado o una carne.

26. El escalfado es una técnica culinaria que consiste en:

- a) Calentar un alimento sumergiéndolo en un líquido mientras se agita lentamente, alcanzando el punto de ebullición.
- b) Calentar un alimento sumergiéndolo en un líquido mientras se agita lentamente, sin alcanzar el punto de ebullición.
- c) Cocer una carne lentamente en su propia grasa.
- d) Freír un alimento sin utilizar grasa o aceite.

- 27. ¿Cómo se denomina a la técnica de fritura con protección que consiste en pasar un alimento seco y sazonado por harina, huevo y pan rallado?**
- a) Enharinado.
 - b) Rebozado.
 - c) En tempura.
 - d) Empanado.
- 28. Cubrir una pieza de carne con unas láminas delgadas de tocino para evitar que se reseque al cocinarla se denomina...:**
- a) Desbarasar.
 - b) Pochar.
 - c) Napar.
 - d) Albardar.
- 29. Cocer un alimento a fuego lento en un recipiente tapado y sumergido en un líquido y con poca grasa se denomina...:**
- a) Estofar.
 - b) Bresar.
 - c) Pochar.
 - d) Guisar.
- 30. ¿Qué es escaldar?**
- a) Asar una pieza de carne.
 - b) Sumergir un alimento en un líquido hirviendo durante 7 minutos.
 - c) Poner un producto en agua fría y llevarlo a ebullición.
 - d) Sumergir un alimento en un líquido hirviendo durante muy poco tiempo.
- 31. ¿Cómo se llama el horno que tiene un sistema de circulación de aire caliente para cocinar el alimento uniformemente?**
- a) Horno de bóveda.
 - b) Horno clásico.
 - c) Horno de convección.
 - d) Horno rápido.

- 32. El horno que, una vez caliente mantiene, la temperatura uniforme y constante durante horas y son ideales para asados lentos y prolongados, se denomina:**
- a) Horno tipo averno.
 - b) Horno de bóveda.
 - c) Horno clásico.
 - d) Horno de convección.
- 33. ¿Qué recipiente se emplea principalmente en pastelería para batir nata, huevos, salsas emulsionadas, etc...?**
- a) Bol de Medio Punto.
 - b) Turbofera.
 - c) Sauté.
 - d) Graseira.
- 34. ¿Qué instrumento, también llamado ballena, se emplea principalmente en pastelería, para extender cremas y manejar pasteles y tartas?**
- a) Lengüeta.
 - b) Espátula.
 - c) Varillas.
 - d) Espumadera.
- 35. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?**
- a) Los carros de retermalización permiten regenerar la comida hasta la temperatura óptima de consumo.
 - b) Los carros de retermalización se utilizan para finalizar el cocinado de los alimentos
 - c) Es obligatorio cubrir con una funda protectora el carro de las bandejas isotérmicas.
 - d) Los carros de retermalización son imprescindibles en la Línea Caliente.
- 36. ¿Quién prescribe la dieta que ha de tomar el paciente ingresado en el hospital?**
- a) La supervisora de la planta.
 - b) El médico.
 - c) El diseñador culinario.
 - d) El jefe de cocina.

37. Según el R.D.3484/2000, el plato testigo...

- a) Será conservado en refrigeración durante un mínimo de 5 días.
- b) Estará claramente identificado y fechado.
- c) La cantidad corresponderá 3 raciones individuales
- d) La cantidad corresponderá a 2 raciones individuales.

38. El roenticida...

- a) Es el operario encargado de la vigilancia, control y detección de focos de roedores e insectos en las instalaciones.
- b) Se utiliza para vigilar y detectar la presencia de animales indeseables en las instalaciones de cocina.
- c) Es una sustancia química cuyo fin es eliminar en poco tiempo un foco no numeroso de roedores.
- d) Es el plan de control de todas las plagas de insectos y roedores que pueden invadir las instalaciones de una cocina hospitalaria.

39. Los residuos generados en una cocina hospitalaria son:

- a) Residuos sanitarios no específicos y estarán recogidos en bolsas amarillas.
- b) Residuos asimilables a urbanos y estarán recogidos en bolsas de color negro.
- c) Residuos sanitarios contaminados o biopeligrosos y se recogerán en contenedores de color verde.
- d) Residuos que se recogerán en contenedores de color rojo o azul identificados mediante el pictograma correspondiente a su contenido.

40. En materia de autocontrol sanitario en las cocinas hospitalarias, ¿qué significado tienen las siglas APPCC?

- a) Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos
- b) Análisis de Profilaxis de los Centros.
- c) Análisis de Puntos Preventivos y Control de Calidad.
- d) Análisis de la Proliferación de Peligro de Contaminación Crítica.

41. Para poder ser seleccionado un proveedor en un concurso de suministro de materias primas que realice un hospital, ¿deberá tener implantado un sistema de APPCC?.

- a) No, pues tal deber corresponde al centro hospitalario, no a los contratistas.
- b) Sí, pero podrá ser sustituido tal requisito por el de poseer el número de Registro General Sanitario en vigor.
- c) Sí, en todo caso.
- d) Sí, pero podrá ser sustituido tal requisito por el deber de permitir auditorías de su empresa.

- 42. En materia de autocontrol sanitario en las cocinas hospitalarias, indique la respuesta correcta:**
- a) Nunca se mezclarán en un mismo lavado útiles (cubertería, vajilla, etc.) que provengan de plantas con los útiles de las cocinas.
 - b) La cubertería, vajilla y cristalería se limpiarán preferentemente de forma manual.
 - c) La cubertería, vajilla y cristalería se limpiarán en lavavajillas automáticos con capacidad de aplicar agua a temperatura superior a 130 °C.
 - d) La cristalería será lavada siempre a mano.
- 43. Los cubos de basura o contenedores de desechos, situados en las cocinas, además de estar tapados en todo momento, ¿con qué frecuencia mínima deberán limpiarse y desinfectarse?**
- a) Cada 12 horas.
 - b) Cada 3 días.
 - c) Todos los días.
 - d) Cada 2 días.
- 44. ¿Cuál de las siguientes vitaminas es la que más favorece la absorción del hierro?**
- a) La vitamina D.
 - b) La vitamina C.
 - c) La vitamina A.
 - d) La vitamina K.
- 45. ¿Cuál de los siguientes nutrientes tiene como principal función la plástica?**
- a) Vitaminas.
 - b) Glúcidos.
 - c) Lípidos.
 - d) Proteínas.
- 46. La dieta basal consiste en:**
- a) Dieta pobre en grasas.
 - b) Dieta sana, variada y equilibrada.
 - c) Dieta rica en hidratos de carbono.
 - d) Dieta antioxidante, a base de fruta y verdura.

47. Los pacientes celíacos sufren intolerancia o alergia a algunos tipos de alimentos:

- a) Los que contienen huevo.
- b) A los que contienen gluten.
- c) A los que contienen aceites vegetales.
- d) A los que se cocinan con harina de maíz.

48. La dieta indicada en caso de insuficiencia renal es la ...:

- a) Hiperproteica.
- b) Líquida.
- c) Vegetariana.
- d) Hipoproteica.

49. ¿Qué son los micronutrientes?

- a) Vitaminas y minerales.
- b) Hidratos de carbono.
- c) Lípidos.
- d) Proteínas.

50. ¿Cuál de los siguientes no es un trastorno metabólico?

- a) Hipertiroidismo.
- b) Diabetes.
- c) Galactosemia.
- d) Gigantismo.

51. ¿Cuál es el principal hidrato de carbono que proviene de la leche y sus derivados?

- a) Galactosa.
- b) Lactosa.
- c) Sacarosa.
- d) Glucosa.

52. ¿Cuántas kilocalorías produce un gramo de hidratos de carbono?

- a) 2.
- b) 9.
- c) 4.
- d) 8.

53. ¿Para qué es necesaria la celulosa en la alimentación?

- a) Formación de sustancias de arrastre que regulan la evacuación intestinal.
- b) Formación de tejidos musculares en los bebés.
- c) Regular la insulina en los diabéticos.
- d) Formar glucógeno en el hígado.

54. ¿Qué grasa sólida se utiliza normalmente en pastelería para la elaboración de bombones y chocolate?

- a) Grasa de colza.
- b) Grasa de coco.
- c) Manteca de cacao.
- d) Manteca de cerdo.

55. Cómo se denomina la actuación realizada íntegramente a través de medios electrónicos por una Administración Pública sin intervención directa de un empleado público?

- a) Actuación administrativa electrónica.
- b) Actuación administrativa directa.
- c) Actuación administrativa automatizada.
- d) Actuación administrativa digital.

56. ¿A qué se denomina “Coupage”?

- a) A la sartén sin mango.
- b) Al aceite obtenido a partir de diversas variedades de aceitunas.
- c) Al momento de ser probado el vino por un comensal con carácter previo a ser servido.
- d) Ronda de bebidas digestivas que sucede a la ingesta del postre.

57. ¿Qué tipo de arroz es aquel cuyo grano es el que ofrece mayor resistencia a la cocción, por lo cual no se pasa ni se abre fácilmente?

- a) Senia.
- b) Bomba.
- c) Bahía.
- d) Salvaje.

- 58. Las categorías del arroz se distinguen por el porcentaje de granos enteros que contenga el envase. Para la categoría Primera debe tener un porcentaje del:**
- a) 60%.
 - b) 87%.
 - c) 67%.
 - d) 92%.
- 59. ¿Qué pasta se utiliza para envolver algún producto, enrollado o en pañuelo, y se fríe o dora en el horno?**
- a) Pasta wonton.
 - b) Pasta philo.
 - c) Pasta brick.
 - d) Gnoquis.
- 60. Si necesitamos añadir más agua durante la cocción de los garbanzos, esta agua deberá ser...**
- a) Fría
 - b) Templada
 - c) Muy caliente
 - d) La temperatura del agua no tiene influencia en la cocción de los garbanzos.
- 61. Antes de guardar los huevos...:**
- a) No se deben lavar.
 - b) Los lavaremos con agua fría.
 - c) Los lavaremos con agua y jabón.
 - d) Los lavaremos con agua caliente.
- 62. Los huevos de primera categoría A de clase L deben pesar:**
- a) De 63-73 gramos.
 - b) Más de 73 gramos.
 - c) Menos de 53 gramos.
 - d) Entre 53 y 63 gramos.

63. ¿Qué Consejería será la encargada del control del cumplimiento del deber de los poderes públicos de hacer un uso no sexista del lenguaje en el ámbito administrativo, según la Ley 8/2011?

- a) La Consejería con competencias en asuntos de Presidencia.
- b) La Consejería con competencias en materia de igualdad.
- c) La Consejería con competencias en materia de sanidad.
- d) La Consejería de Educación.

64. Sabemos que un huevo es fresco cuando al introducirlo en un vaso de agua...

- a) Sube a la superficie.
- b) Se va al fondo.
- c) Flota poniéndose de pie.
- d) Flota en posición horizontal.

65. Sabemos que un pescado es fresco si tiene...:

- a) Los ojos rojos y las agallas rosas.
- b) La carne se desprende fácilmente de la espina.
- c) Los ojos brillantes y las agallas rojas.
- d) Si las escamas se quitan fácilmente.

66. Una popieta es:

- a) Un filete de carne o pescado enrollado.
- b) Un corte de lomo de ternera.
- c) Un guiso de carne de ave.
- d) Un corte de merluza.

67. Entendemos que un pescado hecho a la espalda es...:

- a) Un pescado relleno hecho al horno.
- b) Un pescado aliñado con limón, ajo y perejil.
- c) Un pescado abierto sin espina central cocinado plano.
- d) Un pescado cocido entero sin desespinar.

68. ¿Qué época del año es la óptima para el consumo del atún por su abundancia y la calidad de su carne?

- a) Durante todo el año.
- b) Desde septiembre hasta diciembre, ambos inclusive.
- c) Desde noviembre hasta febrero, ambos inclusive.
- d) Desde marzo hasta junio, ambos inclusive.

- 69. ¿Qué época del año es la óptima para el consumo del salmón por su abundancia y la calidad de su carne?**
- a) Durante todo el año.
 - b) Desde septiembre hasta diciembre, ambos inclusive.
 - c) Desde noviembre hasta febrero, ambos inclusive.
 - d) Desde marzo hasta junio, ambos inclusive.
- 70. La pieza de cerdo ibérico de forma alargada y estrecha, exclusivamente muscular, formada por el músculo iliocostal se denomina:**
- a) Pluma.
 - b) Presa.
 - c) Secreto.
 - d) Lagarto.
- 71. ¿Qué deberíamos llevar a cabo para eliminar impurezas, colorantes o malos sabores de una carne?**
- a) Albardar.
 - b) Blanquear.
 - c) Bridar.
 - d) Mechar.
- 72. ¿Que es un Turnedó?**
- a) Es un corte transversal del centro del solomillo de ternera.
 - b) Es un corte del lomo alto de ternera sin hueso.
 - c) Es un medallón pequeño y grueso de carne picada de vacuno
 - d) Es una pieza entera del lomo alto de ternera.
- 73. De las indicadas a continuación, ¿cuál carne pertenece al grupo de carnes blancas?**
- a) Carne de ternera.
 - b) Carne de caza.
 - c) Carne de pollo.
 - d) Carne de buey.
- 74. ¿Cómo se denomina la salsa resultante de ligar un fondo blanco con un roux blanco o rubio?**
- a) Bechamel
 - b) Española.
 - c) Demi-glacé.
 - d) Velouté.

75. De las siguientes salsas, ¿cuál es derivada de la salsa bearnesa?

- a) Mornay.
- b) Choron.
- c) Aurora.
- d) Muselina.

76. ¿Cómo se denomina la salsa de la cocina española que se utiliza para cocinar aves, conejo o cordero y que va ligada con un majado de ajo, almendras y pan fritos, yema de huevo duro y azafrán?

- a) Pepitoria.
- b) Vizcaína.
- c) Almendruco.
- d) Cazadora.

77. ¿Cuáles son los ingredientes de la salsa tártara?

- a) Bechamel con cebolla pochada en mantequilla.
- b) Bechamel con queso parmesano, yemas de huevo y mantequilla.
- c) Velouté de ave, nata y mantequilla.
- d) Mahonesa, cebolla, perejil, alcaparras, huevo duro, pepinillo y mostaza.

78. ¿Qué nombre recibe el consomé guarnecido con pequeños dados de flan salado?

- a) Vermicelle.
- b) Royale.
- c) Marcel.
- d) Profiterol.

79. ¿En cuál de las siguientes cremas se utiliza una hortaliza como ingrediente principal del plato?

- a) Bisque.
- b) Dubarry.
- c) Bretona.
- d) Reina.

80. ¿Cuál es el utensilio que emplearemos en la técnica culinaria denominada “noisette”?

- a) Rallador.
- b) Escanciador.
- c) Sacabocados.
- d) Estertor.

81. ¿Cuáles son los componentes tradicionales de una escalivada?

- a) Patata cocida, manzana, pepinillos, cebolla y arenque.
- b) Judías verdes, tomate, patatas cocidas y aceitunas negras.
- c) Aguacate, gambas, cebollino y salsa rosa.
- d) Berenjena, pimientos, cebolla y tomate.

82. Las verduras y las hortalizas aportan muchos beneficios a nuestra salud. Destacan, en general, por su bajo contenido en ...

- a) Vitaminas.
- b) Agua.
- c) Minerales.
- d) Proteínas.

83. ¿Cuál es el vegetal más rico en vitamina A o beta-caroteno?

- a) El repollo.
- b) El aguacate.
- c) La lechuga.
- d) La zanahoria.

84. ¿Cuál es la temporada de recolección y mejor época de consumo del ajo?

- a) Durante todo el año.
- b) De marzo a septiembre.
- c) De enero a mayo.
- d) De junio a octubre.

85. ¿Cuál es la fruta que más cantidad de agua contiene?

- a) La sandía.
- b) El melón.
- c) La pera.
- d) La uva.

86. ¿Cuál es la fruta energética por excelencia, con gran cantidad de nutrientes importantes para nuestro organismo?

- a) La manzana.
- b) La uva.
- c) El plátano.
- d) La pera.

87. Las naranjas se distinguen por su alto contenido en vitamina...

- a) A.
- b) B.
- c) C.
- d) D.

88. ¿Cuál es la fruta con mayor contenido en Vitamina A?

- a) La naranja.
- b) El melón.
- c) El plátano.
- d) La manzana.

89. El azafrán es ...

- a) Un derivado del pimentón.
- b) Una hierba aromática.
- c) Una especia.
- d) Un brote o germinado.

90. La mezcla de varias especias (cúrcuma, pimienta, clavo, cilantro, canela, jengibre, etc), se denomina:

- a) Salsa de soja.
- b) Curry.
- c) Salsa tabasco.
- d) Paprika.

91. ¿Cómo deben prepararse generalmente las verduras congeladas?

- a) Ha de esperarse a que se descongelen. En otro caso se rompe la cadena del frío.
- b) Sin descongelar sumergiéndolas en agua hirviendo.
- c) Sin descongelar, sumergiéndolas en agua tibia.
- d) Sin descongelar, pero evitando sumergirlas en agua, para que no pierdan sus propiedades.

92. Está permitido en caso de disponer de escaso tiempo, descongelar pescado con agua fría:

- a) Sí, pero metiéndolo previamente en una bolsa hermética.
- b) Sí. Debido a que se va a consumir de inmediato, no es necesario introducirlo en bolsa hermética. Basta con ponerlo bajo el grifo.
- c) No, únicamente en refrigerador.
- d) No, pues ha de sumergirse en agua caliente.

- 93. Qué tipo de organismo provoca la toxiinfección alimentaria denominada salmonelosis?**
- a) Un virus.
 - b) Un hongo.
 - c) Una bacteria.
 - d) Un parásito.
- 94. De los siguientes métodos, ¿cuál es el más indicado para la destrucción del “*anisakis*”?**
- a) Cocción.
 - b) Ahumado.
 - c) Salazón.
 - d) Congelación.
- 95. ¿Cuál es la función de las llamadas “*comidas testigo*”?**
- a) Servir de muestra para la elección diaria de los menús, a fin de combinar sabores.
 - b) Facilitar la elección de la dieta por parte del médico.
 - c) Facilitar la labor a los nuevos cocineros, a fin de seguir la línea de los anteriores.
 - d) Permitir realizar estudios epidemiológicos en caso de que resulten necesarios.
- 96. ¿Cuál de los alimentos señalados a continuación es uno de los habituales transmisores de la “*salmonella*” como consecuencia de su ingesta en caso de contaminación?**
- a) Acelgas.
 - b) Huevos.
 - c) Fruta.
 - d) Zanahorias.
- 97. Las distintas zonas de trabajo en que se divide una cocina, con el fin de conseguir una buena organización, se denominan:**
- a) Zonas calientes.
 - b) Areas culinarias.
 - c) Economatos.
 - d) Partidas.
- 98. El conjunto de profesionales que forman un equipo para desarrollar las tareas en cocina se llama:**
- a) Productores de sabor.
 - b) Cuadrilla culinaria.
 - c) Auxiliares de cocina.
 - d) Brigada de cocina.

99. La partida del Entremetier es la que se encarga generalmente de la elaboración de:

- a) Las hortalizas.
- b) Las bebidas.
- c) Las tartas.
- d) El despiece de las carnes.

100. Qué partida sería la encargada de elaborar el Turnedó Rossini?

- a) La del Entremetier.
- b) La del Pastelero.
- c) La del Salsero.
- d) La del cuarto frío.

101. Tener todo preparado, puesto a punto, para iniciar un servicio se denomina:

- a) Marcha hacia adelante.
- b) Clasificar.
- c) Marcar.
- d) Mise en place.

102. A cubrir totalmente un preparado con una salsa o crema se le denomina...

- a) Bañar.
- b) Napar.
- c) Recubrir.
- d) Glasear.

103. Al elemento básico para elaborar fondos, hechos con harina y mantequilla se llama en cocina:

- a) Roux.
- b) Tempura.
- c) Puelme.
- d) Mantequilla compuesta.

104. Cuando un plato elaborado lleva el nombre de “a la Florentina” nos indica que en su preparación lleva:

- a) Menestra de verduras.
- b) Brocoli y coliflor.
- c) Guisantes, zanahorias y champiñones.
- d) Espinacas.

105. La implantación de Equipos de Protección Individual (EPI'S) como medida preventiva en una empresa se deberá realizar cuando:

- a) Lo soliciten los trabajadores.
- b) Cuando los riesgos existentes no se puedan evitar o minimizar suficientemente por medios de protección colectiva.
- c) Cuando el empresario lo crea conveniente.
- d) Cuando el riesgo sea considerable y nos lo indique la señalización de las sustancias que vayamos a utilizar.

106. En relación a los riesgos ergonómicos, ¿qué medidas preventivas se deben adoptar?:

- a) Siempre es preferible arrastrar una carga que empujarla.
- b) Trabaja con los brazos separados del cuerpo.
- c) Si debes realizar fuerza, flexiona las rodillas un poco, manteniendo la espalda recta y los músculos del abdomen contraídos.
- d) Levantar la carga por encima de la cintura en un solo movimiento girando el tronco mientras se transporta la carga.

107. La Junta de Extremadura aprobará cada cuatro años el Plan Estratégico para la Igualdad entre Mujeres y Hombres con el dictamen del...

- a) Del Consejo Extremeño de Participación de las Mujeres.
- b) Del Consejo Económico y Social.
- c) De la Comisión Jurídica de Extremadura.
- d) Del Consejo de Estado.

108. La emisión del informe de evaluación de impacto de género sobre el anteproyecto de ley del Presupuesto de la Comunidad Autónoma de Extremadura corresponde a ...

- a) Al Consejo Extremeño de Participación de las Mujeres.
- b) A la Comisión de Impacto de Género de los Presupuestos.
- c) Al Consejo Económico y Social.
- d) A la Consejería competente en materia de igualdad.

PREGUNTAS ADICIONALES:

109. ¿Cómo se denomina la dirección electrónica, disponible para los ciudadanos, cuya titularidad corresponde a una Administración Pública?

- a) Portal de internet.
- b) Correo electrónico.
- c) Firma electrónica.
- d) Sede electrónica.

110. ¿Cuál de los siguientes NO está contemplado como derecho básico de los trabajadores en la Ley de Protección de Riesgos Laborales?:

- a) Protección eficaz en materia de seguridad y salud en el trabajo.
- b) Recibir información acerca de los riesgos existentes, las medidas y actividades de protección aplicables y las medidas de emergencia adoptadas.
- c) Formación en materia preventiva, paralización de la actividad en caso de riesgo grave e inminente.
- d) Indemnización por exponerse a los riesgos.

111. Los Huevos a la Florentina se componen de:

- a) Huevos revueltos con gambas, ajetes y jamón.
- b) Huevos fritos cubiertos con bechamel y champiñones.
- c) Huevos mollet sobre lecho de espinacas y salsa mornay.
- d) Huevos napados con salsa holandesa sobre costrón frito.

112. Al utilizar mantequilla para cocinar, ¿qué temperatura no debemos superar para que no se queme y desprenda sustancias tóxicas?

- a) 100°C
- b) 75°C
- c) 65°C
- d) La mantequilla nunca se quema.

113 Según la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, cualquier equipo destinado a ser destinado a ser llevado o sujetado por el trabajador para que le proteja de uno o varios riesgos que puedan amenazar su seguridad o su salud en el trabajo, así como cualquier complemento o accesorio destinado a tal fin se entenderá por:

- a) Ropa de Trabajo.
- b) Equipo de Protección Colectiva.
- c) Equipo de Riesgos.
- d) Equipo de Protección Individual.

114. Con base en el Real Decreto 3484/2000, ¿se podrán recongelar las comidas preparadas una vez descongeladas?.

- a) No.
- b) Únicamente dentro de las 2 horas siguientes a ser calentadas.
- c) Únicamente dentro de las 3 horas siguientes a ser calentadas.
- d) Sí, salvo que el pescado formase parte de su composición.

115. Dentro de los peligros biológicos que se pueden presentar en una cocina hospitalaria se encuentran ...:

- a) Parásitos.
- b) Toxinas.
- c) Pesticidas.
- d) Metales pesados.

116. La técnica de saneamiento que se aplica para la exterminación de insectos se denomina:

- a) Desratización.
- b) Desinfectación
- c) Desinsectación.
- d) Expulgación.



Secretaría General
Subdirección de Selección y Provisión de Personal Estatutario Fijo

JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Sanidad y Políticas Sociales