

Conserjería de
Hacienda y Administración Pública

Dirección General de
Función Pública



CONVOCATORIA DEL TURNO DE ASCENSO PARA EL PERSONAL LABORAL

ORDEN DE 20 DE MAYO DE 2019

CATEGORIA: COCINERO

PRUEBA OBJETIVA
PRIMER EJERCICIO

Mérida, 28 abril 2021



TURNO DE ASCENSO PERSONAL LABORAL

CATEGORIA: COCINERO

CUESTIONARIO



- 1.- Que son las vaporeras:**
 - a) Cocederos de pasta
 - b) Baño María
 - c) Hornos
 - d) Campanas extractoras

- 2.- Que partida elabora adobos y salmueras:**
 - a) Salsero
 - b) Entremetier
 - c) Cuarto frio
 - d) Parrillero

- 3.- El Ramiquí, que se emplea principalmente para la elaboración de las terrinas y soufflés. ¿De qué material esta hecho?**
 - a) Madera
 - b) Loza
 - c) Acero inoxidable
 - d) Polietileno

- 4.- El contenido de un menú está estructurado en grupos y cada uno de ellos contienen un numero de platos, que grupo está compuesto por las carnes y pescados:**
 - a) El primer grupo
 - b) El segundo grupo
 - c) El tercer grupo
 - d) El cuarto grupo

- 5.- Una dieta hipocalórica en que consiste:**
 - a) En aportar alimentos que regeneren la perdida hídrica y ralenticen el tránsito intestinal
 - b) En reducir la ingesta de hidratos de carbono y suprimir azucares
 - c) En un aporte suplementario de hidratos de carbono
 - d) En suprimir la sal de la dieta

- 6.- El Braseado de hortalizas es:**
 - a) Con grasa y agua que ellas mismas van soltando
 - b) Con mucha agua y grasa a fuego fuerte
 - c) a fuego lento
 - d) Las respuestas a y c son correctas



7.- Según la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, el principio general que regirá las medidas de prevención será:

- a) Evitar los riesgos
- b) Evaluar los riesgos que no se puedan evitar
- c) Combatir los riesgos en su origen
- d) Todas son correctas

8.- Cual es la temperatura de manejo y conservación de la carne de conejo?

- a) 7° C o mas
- b) Máximo 7° C
- c) Máximo 3° C
- d) Hasta 8° C

9.- En términos culinarios asustar significa:

- a) Cortar la cocción añadiendo hielo o agua fría
- b) Despojar y limpiar un ave para su posterior elaboración
- c) Cubrir un alimento con una sustancia líquida
- d) Dar un ligero hervor a determinados alimentos

10.-Factores determinantes para la confección de un menú:

- a) La estación del año
- b) Tipo de persona a la que va dirigido
- c) Variedad para cubrir dietas
- d) Todas son correctas

11.- Como se denomina la suciedad formada por óxidos, incrustaciones de cal etc. que requiere tratamientos con productos especiales:

- a) Pigmentada
- b) Inorgánica
- c) Feculenta
- d) Proteínica

12.-De los productos que se enumeran señala cuales son de declaración obligatoria en la etiqueta de los alimentos para poder evitar cualquier alergia o intolerancia a la hora de elaborar comida:

- a) Huevos
- b) Apio
- c) Mostaza
- d) Todas son correctas

13.-En una dieta pobre en colesterol hay que:

- a) Aumentar la ingesta de grasas insaturadas
- b) Aumentar la ingesta de grasas poliinsaturadas
- c) Disminuir el consumo de grasas animal saturadas
- d) Todas son correctas



14.-El lote de fabricación es:

- a) Un dato numérico que siempre coincide con la fecha de consumo
- b) Conjunto de unidades de venta de un producto fabricado y envasado en circunstancias homogéneas
- c) Datos de recuento de unidades de venta de un producto
- d) Un dato que solo conoce la industria para la calidad del producto

15.-Una dieta disociada es

- a) La que se basa en no tomar juntos en la misma comida los hidratos de carbono y las proteínas
- b) El consumo exclusivo de granos de cereales
- c) La carente de proteínas de alto valor biológico y vitaminas B12
- d) Consumo excesivo de proteínas de origen animal, grasas saturadas, sodio y aporte calórico

16.- Cual de los alimentos que se enumeran es saturado:

- a) Mantequilla
- b) Aceite de oliva
- c) Pescado azul
- d) Aceite de girasol

17.-La dieta mediterránea ¿Forma parte de un estilo de vida?

- a) Si
- b) No
- c) Es una dieta de adelgazamiento
- d) Forma parte de una dieta terapéutica

18.-La leche se procesa de distintas maneras para poder consumirla, cuál de ellas consiste en la esterilización a temperatura ultra elevada para poderla almacenar sin refrigerarla:

- a) Pasteurización
- b) UHT
- c) Homogeneización
- d) Condensación

19.-Dentro de la clasificación de las proteínas por su estructura, como se denominan las compuestas solo por aminoácidos?

- a) Simples
- b) Complejas
- c) Heteroproteínas
- d) Las respuestas a y c son correctas

20. La pasta fina empleada para la elaboración de raviolis se denomina:

- a) Pasta philo
- b) Pasta brick
- c) Pasta wonton
- d) Tapioca



- 21.-La cocción de espinacas requiere:**
- a) Agua hirviendo de 5 a 8 minutos
 - b) Agua fría de 5 a 8 minutos
 - c) Agua hirviendo de 20 a 25 minutos
 - d) Agua fría de 20 a 25 minutos
- 22.-Cuando al limpiar utilizamos productos desinfectantes para eliminar bacterias y hongos es un proceso:**
- a) Biológico
 - b) Químico
 - c) Físico
 - d) Ecológico
- 23.-Monosacárido que se encuentra en las frutas y la miel de sabor azucarado y velocidad de absorción lenta:**
- a) Fructosa
 - b) Levulosa
 - c) Sacarosa
 - d) La respuesta a y b son correctas
- 24.-De los siguientes tipos de carne, por cual hay que optar para un aporte de proteínas sin grasas:**
- a) Ternera
 - b) Conejo
 - c) Pato
 - d) Venado
- 25.-Marca la opción correcta en relación con el aliño de una ensalada:**
- a) Las ensaladas a base de hortalizas cocidas deben aliñarse con antelación para que absorban el aderezo
 - b) Las hortalizas una vez escurridas, se mezclan en la ensaladera con el aliño correspondiente.
 - c) Si el aliño consiste en una mayonesa picante, se colocan las hortalizas escurridas sobre un paño de cocina
 - d) Todas las respuestas son correctas
- 26.-De los siguientes alimentos, cual es tradicional de la dieta mediterránea, que puede tener efectos beneficiosos para la salud, consumidos con moderación:**
- a) Cerveza
 - b) Sidra
 - c) Vino
 - d) Ninguno



- 27.-Que alimento requiere para su elaboración hervido con poca agua con vinagre para evitar su decoloración:
- a) Nabo
 - b) Remolacha
 - c) Zanahoria
 - d) Puerro
- 28.-Pasteles de hojaldre para el desayuno que tiene forma de rosca o anilla, se pueden elaborar rellenos de crema, cabello de ángel o nata:
- a) Torteles
 - b) Milhojas
 - c) Quiche
 - d) Diplomático
- 29.-Según la Sociedad Española de Nutrición, que cantidad de queso curado o semicurado está recomendado por ración en una persona adulta sana?
- a) 80-90 gr
 - b) 60-80 gr
 - c) 40-60 gr
 - d) 20-40 gr
- 30.-De las distintas formas de cocinado del huevo, de las citadas a continuación ¿Cuál de ellas lleva vinagre en su preparación?
- a) En cocotte
 - b) Escalfados
 - c) Mollets
 - d) Duros
- 31.-Carne de pescado triturada y ligada con huevos y especias:
- a) Popieta
 - b) Darne
 - c) Goujons
 - d) Quenelle
- 32.-Los factores principales que afectan el estado nutricional del anciano son:
- a) Factores sociales
 - b) Defectos bucales
 - c) Obesidad
 - d) Todas son correctas
- 33.-La salsa mayonesa se puede cortar cuando:
- a) La yema y el huevo no están a temperatura ambiente
 - b) Se ha batido ha demasiada velocidad
 - c) Se ha añadido el aceite demasiado rápido
 - d) Todas son correctas



- 34. Las preparaciones a base de una farsa fina y loncha de tocino que ha de cocerse en una fuente se denomina:**
- a) Terrina
 - b) Galantina
 - c) Pasteles
 - d) Parfait de hígado
- 35.-En el despiece de las aves, como se denomina al cuarto delantero sin los huesos de la quilla, con el hueso del humero, la carne que le rodea y la piel:**
- a) Troceado
 - b) Suprema
 - c) Contra muslo
 - d) Jamoncito
- 36. Los huevos frescos con alguna ligera alteración, refrigerados a 4°C de 15 a 30 días después de la puesta, y conservados a 0°C entre 1 y 6 meses. ¿A qué categoría comercial corresponde?**
- a) A la categoría A
 - b) A la categoría B
 - c) A la categoría C
 - d) A la categoría D
- 37- Cual es el ingrediente principal de la crema potiron.**
- a) Tomate
 - b) Zanahoria
 - c) Calabaza
 - d) Puerro
- 38.-De las siguientes especies cual entra dentro de la clasificación de hojas y tallos tiernos:**
- a) Alcachofa, berza, lombarda y cebolla
 - b) Acedera, borraja, acelga y espinacas
 - c) Puerro, guindilla, achicoria y apio
 - d) Repollo, chalote, ajo y guisante
- 39.-En el despiece del vacuno, como se denomina la pieza que cubre el esternón y el final de las costillas, muy fibrosa y seca. Se corta al bies para abrirla en forma de libro y se rellena para bresear:**
- a) Aleta
 - b) Costillar
 - c) Manzana de pecho
 - d) Morcillo



- 40.-Como se denomina la ensalada compuesta de manzanas y patatas cocidas troceadas, dados de pepinillos, filetes de arenque, cebolla, perejil picado, y una vinagreta con huevos duros picados:**
- a) Nicoise
 - b) Alemana
 - c) Waldorf
 - d) Indiana
- 41.-Si se va a rellenar un pollo o una pularda, para deshuesarlo, se debe eliminar en primer lugar:**
- a) El hueso del pescuezo
 - b) La espoleta hacia dentro
 - c) Los muslos se cortan por la articulación
 - d) Las alas se cortan por la articulación
- 42.-Tipos de ahumados:**
- a) Ahumado en frío y en caliente
 - b) Ahumado húmedo y a vapor
 - c) Ahumado negro
 - d) Todas las respuestas son correctas
- 43.-Señala la respuesta INCORRECTA. Para presentar un plato adecuadamente se deben respetar las siguientes normas.**
- a) El ingrediente principal debe destacar del resto de los ingredientes
 - b) La salsa deberá tapar el ingrediente principal
 - c) Todos los ingredientes deben ser comestibles
 - d) El color debe ser variado y no repetitivo
- 44.-Cuales son grasas invisibles?**
- a) Mantequilla
 - b) Aceite
 - c) Leche
 - d) La respuesta b y c son correctas
- 45.-Categorías de intolerancias de alimentos:**
- a) Trastornos metabólicos
 - b) Reacciones anafilactoides
 - c) Reacciones idiosincrásicas
 - d) Todas las respuestas son correctas
- 46.-Que termino utilizamos cuando partimos una res por la mitad de la columna vertebral, haciendo así una media canal:**
- a) Esquilar
 - b) Esquilmar
 - c) Esquinar
 - d) Espalmar



47.-Como 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 ajos fritos, pan frito, yema de huevo cocido y almendras?

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

48.-Las necesidades de aminoácidos esenciales depende de:

- a) Edad
- b) Sexo
- c) Estado fisiológico del individuo
- d) Todas son correctas

49.-El disacárido formado por una molécula de glucosa y una molécula de fructosa es:

- a) Lactosa
- b) Sacarosa
- c) Maltosa
- d) Galactosa

50. Son espaguetis gruesos ahuecados en el centro:

- a) Penne
- b) Fusilli
- c) Ziti
- d) Farfalle

51.-A la hora de preparar un escabeche:

- a) El producto a escabechar debe estar previamente cocinado
- b) Si el producto esta frio el escabeche deberá estar también frío
- c) Retirar el ajo y las hortalizas de condimentación una vez elaborado el escabeche
- d)Todas son correctas

52.- Ensalada compuesta por pimientos, cebollas, ajos asados, huevo cocido y aliñada con salsa vinagreta aromatizada con comino es:

- a) Escalivada
- b) Nicoise
- c) Trompo
- d) Mojete



53.-En la zona del entremetier se elabora:

- a) Potajes y sopas
- b) Entremeses y ensaladas
- c) Pastel y galantinas
- d) La preparación de guarniciones

54.-Que tipo de alimento es el azúcar:

- a) Alimento proteico
- b) Alimento energético
- c) Alimento regulador
- d) Complemento alimenticio

55.-Pera de invierno jugosa y aromática con menos carne y más piel de color amarillo-marrón:

- a) Pera conferencia
- b) Pera Williams
- c) Pera pesacrana
- d) Pera blanquilla

56. De los siguientes mariscos indica cual no es un crustáceo

- a) Gambas
- b) Cangrejos
- c) Erizos de mar
- d) Percebes

57.-Cualquier sustancia que sirva para nutrir se considera:

- a) Alimentación
- b) Alimenticio
- c) Alimentario
- d) Alimento

58.-Que hortalizas de hoja conviene blanquearlas antes de cocinarlas:

- a) Espinacas
- b) Acelgas
- c) Grelos
- d) Repollo

59.-Son los procedentes de gallináceas y palmípedas, impropios para el consumo humano:

- a) Huevos averiados
- b) Huevos defectuosos
- c) Huevos frescos
- d) Las respuestas a y b son correctas



60.- Como se denomina la salsa derivada de la bechamel a la que se le añade cebolla pochada en un poco de caldo de ternera y mantequilla:

- a) Crema
- b) Mornay
- c) Soubise
- d) Cardinal

PREGUNTAS ADICIONALES

61.- Según el código alimentario español en los pescados desecados su riqueza en agua no será superior:

- a) Al 5%
- b) Al 10%
- c) Al 15%
- d) Al 20%

62.- A cuál de estas especies de caza mayor se le denomina paleta:

- a) Corzo
- b) Gamo
- c) Ciervo
- d) Jabalí

63.- Existen diferentes modos de presentación en el mercado del pescado que se identifica en la etiqueta mediante abreviaturas.Cuál es la del modo de presentación eviscerada?

- a) EVS
- b) EVC
- c) EVD
- d) ECD

64.- Cual es el aporte diario de calorías a ingerir aproximadamente en la merienda?

- a) 25%
- b) 15%
- c) 30%
- d) 8%

65.- La Aplicación de los desinfectantes pueden realizarse por:

- a) Inmersión
- b) Loción
- c) Pulverización
- d) Todas son correctas



66.- De los siguientes recipientes, cual es un tipo de marmita:

- a) Sauté
- b) Rondón
- c) Cazo
- d) Turboitera

67.-Cual, de los siguientes moluscos, se cría en unas bateas de forma artificial, pues son difíciles de conseguir en las rocas:

- a) Ostras
- b) Mejillones
- c) Almejas
- d) Vieiras

68.-Que vitamina regula la absorción del calcio y del fosforo y actúa como reguladora del metabolismo y se obtiene de los huevos, leche, hígado etc.

- a) Vitamina A
- b) Vitamina D
- c) Vitamina E
- d) Vitamina K

69.-El método de conservación que consiste en introducir el género en un preparado cocinado a base de vinagre, aceite, sal y especias se denomina:

- a) Salazón
- b) Adobo
- c) Escabeche
- d) Encurtido

70.-Funcion principal de las proteínas en el organismo:

- a) Plástica
- b) Formadora
- c) Energética
- d) La respuesta a y b son correctas