

sescam

Servicio de Salud de Castilla-La Mancha



000341



Castilla-La Mancha

Categoría: **COCINERO/A**

13 abril 2024

Procesos selectivos convocados mediante Resoluciones de 19/12/2022 (D.O.C.M. nº 248, de 29 de diciembre), de la Dirección General de Recursos Humanos y Transformación del Servicio de Salud de Castilla-La Mancha (Sescam).

INSTRUCCIONES:

1. No abra este cuestionario hasta que se le indique.

2. Utilice bolígrafo negro o azul. Antes de comenzar, lea detenidamente las instrucciones que figuran al dorso de la “Hoja de Examen”.

3. Este cuestionario consta de 100 preguntas y 5 de reserva. Si observa alguna anomalía en la impresión del cuestionario solicite su sustitución.

4. Compruebe siempre que el número de respuesta que señale en la “Hoja de Examen” es el que corresponde con el número de pregunta del cuestionario.

5. Todas las preguntas de este cuestionario tienen el mismo valor y una sola respuesta correcta.

6. Las respuestas deberán ser marcadas en la “Hoja de Examen” teniendo en cuenta estas instrucciones y las contenidas en la propia “Hoja de Examen”.

7. El tiempo de realización de este ejercicio es de 120 minutos. Para aquellas personas con discapacidad que hayan solicitado adaptación, la duración concreta se ha establecido según el tipo de discapacidad y de acuerdo con la normativa vigente.

8. Este cuestionario puede utilizarse en su totalidad como borrador, pudiendo llevarse el mismo una vez finalizada la prueba.

9. No está permitido el uso de calculadora, libros, documentación, teléfono móvil, relojes inteligentes o cualquier otro dispositivo electrónico.

10. No olvide firmar la “Hoja de Examen” en el lugar reservado al efecto.

1. **¿Queda abolida la pena de muerte en la Constitución?**
 - a) Sí, para todo supuesto
 - b) No
 - c) Sí, salvo lo que puedan disponer las leyes penales militares para tiempos de guerra
 - d) Sí, salvo que tras declararse el estado de excepción lo apruebe el Congreso mediante mayoría de 3/5
2. **Según el Estatuto de Autonomía de Castilla-la Mancha, las Cortes de Castilla-La Mancha pueden exigir la responsabilidad política del Presidente de la Junta de Comunidades**
 - a) Mediante la adopción de la moción de censura
 - b) Constituyendo una comisión de investigación
 - c) Planteando una cuestión de confianza
 - d) Mediante una interpelación parlamentaria
3. **Según la Constitución Española de 1978, es un derecho fundamental recogido en los derechos fundamentales y de las libertades públicas de la Sección Primera del Capítulo Segundo del Título I:**
 - a) El derecho de asociación
 - b) El derecho a la propiedad privada y a la herencia
 - c) El derecho a la protección de la salud
 - d) El derecho al trabajo
4. **La Ley 14/1986 General de Sanidad establece que, para conseguir la máxima operatividad y eficacia en el nivel de la Atención Primaria, las Áreas de Salud se dividirán en:**
 - a) Departamentos de Salud
 - b) Consultorios de Atención Primaria
 - c) Áreas de Gestión Sanitaria
 - d) Zonas Básicas de Salud
5. **De conformidad con el Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud, el personal estatutario ostenta el derecho colectivo:**
 - a) A la estabilidad en el empleo
 - b) A la acción social
 - c) A la libre sindicación
 - d) A recibir asistencia y protección de las Administraciones públicas
6. **El Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud establece que, las retribuciones básicas son:**
 - a) El sueldo, los trienios y las pagas extraordinarias
 - b) El sueldo, los trienios y el complemento específico
 - c) El sueldo, los trienios y el complemento de destino
 - d) El sueldo, las pagas extraordinarias y el complemento específico
7. **Según la Ley 31/1995, de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales, la formación del trabajador se impartirá:**
 - a) Exclusivamente dentro de la jornada de trabajo
 - b) Siempre fuera de la jornada de trabajo
 - c) Siempre que sea posible, dentro de la jornada de trabajo, o en su defecto, en otras horas, pero con el descuento en aquella del tiempo invertido en la misma
 - d) Siempre que sea posible, dentro de la jornada de trabajo, o en su defecto, en otras horas, pero sin el descuento en aquella del tiempo invertido en la misma
8. **De acuerdo con el artículo 29 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos laborales, es una obligación de los trabajadores:**
 - a) Elaborar el Plan de Prevención de la Empresa
 - b) Investigar y analizar los accidentes de trabajo
 - c) Utilizar correctamente los medios y equipos de protección facilitados por el empresario, de acuerdo con las instrucciones recibidas de éste
 - d) La organización y establecimiento de la modalidad preventiva de la empresa

9. **El principio de igualdad de trato entre mujeres y hombres supone la ausencia de toda discriminación, directa o indirecta**
- a) Por razón de sexo, y, especialmente, las derivadas de la maternidad, la asunción de obligaciones familiares y el estado civil
 - b) Por razón de edad, y especialmente las derivadas maternidad, la asunción de obligaciones familiares y el estado civil
 - c) Por razón de sexo, y especialmente, las derivadas del estado civil
 - d) Por razón de raza, y, especialmente, las derivadas del sexo, de la maternidad y el estado civil
10. **Uno de los objetivos generales del Plan Perseo es:**
- a) Establecer un sistema y estructura de seguridad integral
 - b) Dotar de equipos de protección eficientes
 - c) Prevenir agresiones y actos de violencia a profesionales
 - d) Recoger información y analizar los riesgos e incidentes
11. **¿Qué son la turba o lignito?**
- a) Tipos de carbón mineral
 - b) Variedades de gas natural
 - c) Combustibles fósiles
 - d) Las respuestas A y C son correctas
12. **¿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
13. **En el baño maría, ¿qué ventaja tiene que el agua esté en movimiento?**
- a) Asegurar el calentamiento del alimento
 - b) Asegurar una temperatura idéntica en todo el recipiente
 - c) Evitar que la temperatura se eleve mucho
 - d) Evitar que los alimentos se peguen al recipiente
14. **¿Cuál de los siguientes términos se refiere a una máquina generadora de calor que funciona con carbón vegetal?**
- a) Prusiana
 - b) Saute
 - c) Roner
 - d) Rustidera
15. **¿Qué ocurre en el proceso de cocción?**
- a) Hay modificaciones físicas y químicas
 - b) Hay modificaciones físicas en el alimento
 - c) Hay modificaciones químicas del alimento
 - d) No hay modificaciones en el alimento
16. **¿Qué ventajas tiene la cocción al vapor?**
- a) Reduce la pérdida de nutrientes en disolución
 - b) Cuece uniformemente los alimentos
 - c) Ahorra energía
 - d) La B y C son correctas
17. **¿Cuál no es una ventaja de la cadena fría refrigerada?**
- a) Se optimiza el aprovechamiento de medios técnicos y humanos
 - b) Se elaboran menús con antelación
 - c) Se alarga la vida de los alimentos de forma considerable, incluso hasta meses
 - d) Todas las respuestas son correctas

18. **¿En qué caso se cruzarán los circuitos de limpio y sucio?**
- a) Solo en la parte que afecta a la materia prima
 - b) Solo en la parte que afecta a los residuos
 - c) Solo en la parte que afecta a los productos elaborados
 - d) En ningún caso
19. **¿Qué diferencia hay entre una distribución lineal de cocina con una distribución en U?**
- a) La ubicación de entrada y salida
 - b) El avance del proceso
 - c) La operación de las secciones
 - d) Ninguna de las respuestas es correcta
20. **¿Qué es la aleta?**
- a) Parte interior de la pierna
 - b) Carne que está sobre las costillas
 - c) Parte situada sobre el esternón y parte de las costillas
 - d) Parte situada en la carrillera del animal
21. **¿Qué es escudillar?**
- a) Salsear un alimento
 - b) Napar un producto
 - c) Echar caldo hirviendo sobre pan para hacer sopa
 - d) Todas las respuestas son correctas
22. **¿Qué ingredientes sirven para espesar?**
- a) Almidón
 - a) Grasa
 - b) Fécula
 - c) Todas las respuestas son correctas
23. **¿Cómo se definen los residuos que pueden presentar riesgos para el medio ambiente?**
- a) Nocivo
 - b) Dañino
 - c) Tóxico
 - d) Eco tóxico
24. **¿Qué es un inventario?**
- a) Conjunto de entradas, salidas y existencias en el almacén
 - b) Registro de mercancía recibida
 - c) Registro de mercancía distribuida
 - d) Registro de mercancía retenida
25. **¿Cómo se denomina el documento interno que emite un departamento que solicita determinada mercancía al almacén?**
- a) Albarán
 - b) Factura
 - c) Vale de salida
 - d) Comprobante
26. **¿Qué operación consiste en calentar la leche a 72°C en 15 minutos?**
- a) Higienización
 - b) Pasteurización
 - c) Homogenización
 - d) Esterilización

27. ¿Qué es cierto sobre el mantenimiento del pescado fresco?

- a) Los recipientes tendrán orificios en la base para la salida del agua resultante del hielo al derretirse
- b) Se apilarán todas las cajas
- c) Se mantendrán por debajo de los 0°C
- d) Todas las respuestas son correctas

28. ¿Qué tipo de producto es una lata de anchoas?

- a) Conserva
- b) Semiconserva
- c) No perecedero
- d) Al vacío

29. ¿Qué objetivo tiene la rotación?

- a) Consumir en primer lugar los productos que lleven menos tiempo almacenados
- b) Consumir en último lugar los productos que lleven más tiempo almacenados
- c) Asegurarse que se consumen primero los que puedan estropearse antes
- d) Las respuestas B y C son correctas

30. ¿Qué tipo de producto es la mantequilla?

- a) Fresco
- b) No perecedero
- c) Conserva
- d) Semiconserva

31. ¿Cómo se deben mantener los alimentos deshidratados?

- a) 3°C
- b) Al vacío
- c) En agua
- d) Temperatura ambiente

32. ¿Para qué se utiliza el escabeche?

- a) Para enriquecer el sabor del producto
- b) Para conservar el producto
- c) Para disminuir la temperatura del producto
- d) La respuesta A y B son correctas

33. ¿En qué consiste la liofilización?

- a) Adicción de agua
- b) Eliminación de agua por sublimación
- c) Pulverización de agua al producto
- d) Ninguna de las respuestas es correcta

34. ¿Qué es la salmuera?

- a) Método de congelación por frío
- b) Adobo
- c) Sal disuelta en agua
- d) Sal escamas

35. ¿Qué es la Caseína?

- a) Líquido formado por los componentes de la leche
- b) Producto obtenido precipitando las proteínas en medio de un ácido por medio de calor
- c) Principal componente proteico de la leche
- d) Ninguna respuesta es correcta

36. ¿Cuál de los siguientes elementos no es un principio inmediato?

- a) Lípidos
- b) Glúcidos
- c) Proteínas
- d) Vitaminas

- 37. Al conjunto de procesos físicos y químicos que tiene lugar en el organismo se le conoce con el nombre de...**
- a) Alimentación
 - b) Nutrición
 - c) Metabolismo basal
 - d) Metabolismo
- 38. ¿Qué nutrientes se modifican en una dieta hipocalórica?**
- a) Na (sodio)
 - b) K (Potasio)
 - c) La energía
 - d) La lactosa
- 39. ¿Qué alimentos se encuentran indicados en una dieta absoluta?**
- a) Leche
 - b) Yogur
 - c) Tortilla francesa
 - d) Ninguna respuesta es correcta
- 40. ¿Qué solución hay para hidratar a las personas con disfagia?**
- a) Agua y caldos
 - b) Zumo y sopas
 - c) Bebidas refrescantes
 - d) Gelatinas
- 41. ¿Qué complicaciones comportan las dietas desequilibradas?**
- a) Trastornos como dolor de cabeza
 - b) Reducción de grasa corporal
 - c) Aumento de masa muscular
 - d) No comportan trastornos
- 42. ¿Qué alimentos contienen glúcidos?**
- a) Pasta
 - b) Arroces
 - c) Cereales
 - d) Todos los alimentos son ricos en glúcidos
- 43. ¿Qué cantidad de kilocalorías debe aportar una dieta hipercalórica?**
- a) 2400 – 3000 kilocalorías
 - b) 1500 – 1800 kilocalorías
 - c) 800 – 1000 kilocalorías
 - d) Menos de 2000 kilocalorías
- 44. ¿Cuál es el macho adulto castrado de los bóvidos?**
- a) Toro
 - b) Ternero
 - c) Carnero
 - d) Buey
- 45. ¿Cuál de las siguientes es un tipo de lenteja?**
- a) Francesa
 - b) Verdina
 - c) Roja
 - d) Todas son variedades de lentejas
- 46. ¿Por qué proceso se forma el yogur?**
- a) Cocción
 - b) Deshidratación
 - c) Vaporización
 - d) Fermentación

47. **¿Qué es el arroz?**
- a) Un azúcar
 - b) Una proteína
 - c) Una harina
 - d) Un cereal
48. **¿Cuál de los siguientes es un tipo de cocción por expansión?**
- a) Asado
 - b) Frito
 - c) Cocido
 - d) Gratinado
49. **¿Qué temperatura debe alcanzar el interior de un alimento durante su cocción?**
- a) 50°C
 - b) 55°C
 - c) 45°C
 - d) 70°C
50. **¿Qué es un confit de pato?**
- a) Pato con mermelada
 - b) La carne de pato elaborada y mantenida en su propia grasa
 - c) La pechuga de pato
 - d) La pechuga de pato a la plancha
51. **¿Cómo se llama la grasa de cerdo que envuelve los riñones de este animal?**
- a) Tocino
 - b) Manteca
 - c) Pella
 - d) Sebo
52. **¿Cómo se denomina el tocino entreverado que ha sido sometido a operaciones de ahumado y salazón?**
- a) Panceta
 - b) Mesao
 - c) Papada
 - d) Bacon
53. **¿Qué tratamiento recibirá la leche destinada para el consumo de colectividades?**
- a) Ninguno, porque la leche cruda es muy nutritiva
 - b) Debe recibir algún tratamiento térmico
 - c) Será siempre leche especial sin tratar
 - d) Todas las respuestas son falsas
54. **¿Qué tipo de alimento son los guisantes?**
- a) Legumbres
 - b) Hortaliza
 - c) Verduras
 - d) Frutas
55. **¿Cómo se denomina al cerdo lactante sacrificado a partir de los 15 días de su nacimiento?**
- a) Lechal
 - b) Tostón
 - c) Cochinillo
 - d) Lechón

56. En España, el carné de manipulador de alimentos:

- a) Es un documento obligatorio para trabajar en la industria alimentaria y en la actualidad, se renueva cada 5 años
- b) Ya no existe como tal. Ha sido sustituido por una acreditación de haber asistido a un curso de formación de manipulación de alimentos
- c) Es un documento recomendable para trabajar en la industria alimentaria en la actualidad que se renueva cada 3 años
- d) Ninguna respuesta es correcta

57. ¿Qué función es propia del profesional de bromatología?

- a) Realizar el análisis microbiológico de los alimentos y el agua
- b) Elaborar los platos de los menús específicos para dietas pobres en purines
- c) Pautar las modificaciones de cambios de dieta en función del estado de salud del paciente
- d) Diseñar los menús específicos para pacientes infantiles

58. ¿Qué profesión sanitaria juega un papel fundamental en la evaluación de la calidad de la hostelería hospitalaria?

- a) Gerencia
- b) Dietética y Nutrición
- c) Endocrinología
- d) Toxicología

59. Es una función propia del cocinero o cocinera:

- a) Estar al cargo del número de raciones ordinarias, especiales y extraordinarias
- b) Encendido y mantenimiento de horno y hogares, así como su limpieza
- c) Limpieza de los útiles de cocina y comedor
- d) Limpieza y orden de los locales de cocina y anexos, teniendo a su cargo el traslado de ropas que sea preciso

60. El Organigrama del Servicio de Hostelería está compuesto por:

- a) Servicios generales y enfermería
- b) Servicios generales, sección de cocina y sección de lavandería
- c) Servicios médicos, enfermería y bromatología
- d) Director médico, asuntos generales y sección de dietética

61. ¿Cuál de las opciones no es una maquinaria de alta productividad en la cocina?

- a) Horno mixto de convección-vapor
- b) Salamandra
- c) Freidora continua
- d) Marmita-basculante

62. Termostato que permite crear una temperatura constante, de entre 5°C y 100°C para cocinar al baño maría

- a) Sonda térmica
- b) Termómetro
- c) Salamandra
- d) Roner

63. Señale un alimento contraindicado en una dieta pobre en oxalatos:

- a) Pan
- b) Cacao
- c) Huevo
- d) Leche

64. En una dieta de protección pancreática, se recomienda el consumo de:

- a) Aceitunas
- b) Carnes magras
- c) Aguacate
- d) Mantequilla

- 65. Desde el punto de vista nutricional, si contiene entre un 18-20% de proteínas de alto valor biológico, 10% de grasas y 70% de agua ¿a qué tipo de alimento natural nos referimos?**
- a) Leche y derivados
 - b) Carne
 - c) Tubérculos, legumbres y frutos secos
 - d) Verduras, hortalizas y frutas
- 66. Según su función nutritiva, ¿Qué grupo de alimentos se denominan “alimentos plásticos o formadores”?**
- a) Verduras y hortalizas
 - b) Grasas, aceite y mantequilla
 - c) Frutas
 - d) Carnes, pescados y huevos
- 67. ¿Cuál es el nombre de la transferencia de calor por el movimiento de un líquido, aire o vapor?**
- a) Conducción
 - b) Radiación
 - c) Convección
 - d) Simmer
- 68. El.....es un tipo de cocción que primero sella la carne y después la lleva a cocción en un líquido o fondo con vegetales:**
- a) Sellado
 - b) Breseado
 - c) Pochado
 - d) Salteado
- 69. Técnica de cocina consistente en cocer brevemente un alimento en agua o aceite para ablandarlo, precocinado o eliminar sabores demasiado intensos:**
- a) Escalfar
 - b) Saltear
 - c) Hervir
 - d) Blanquear
- 70. Para la adecuada programación de las dietas terapéuticas en un hospital será mejor:**
- a) Un sistema de distribución centralizado
 - b) Un sistema de distribución descentralizado
 - c) La contratación de un servicio de catering externo
 - d) El sistema de distribución no afecta a la programación
- 71. La dieta general o basal es una dieta normo calórica que aporta:**
- a) De 2000 a 2100 kilocalorías
 - b) De 1500 a 2000 kilocalorías
 - c) De 2200 a 3000 kilocalorías
 - d) De 3200 a 4000 kilocalorías
- 72. ¿Qué tipo de dieta permite ser también opcional?**
- a) Basal: pediátrica y adulta
 - b) Terapéutica pediátrica
 - c) Pediátrica: basal y semilíquida
 - d) Semilíquida: adulta y pediátrica
- 73. Señale la afirmación correcta:**
- a) La cocina dietética prima la utilización de alimentos en su estado natural.
 - b) La cocina dietética o ecológica prima el consumo de proteínas
 - c) La cocina dietética prima por la utilización de cocinados a baja temperatura
 - d) En cocina dietética o ecológica no se utilizan aceites ni grasas vegetales

74. ¿Qué significa que un menú sea ecológico?

- a) Que está compuesto por frutas, legumbres y verduras
- b) Que está compuesto por alimentos cuya producción ha seguido un proceso natural, sin recurrir a ningún producto químico
- c) Que está compuesto por alimentos ricos en grasas y bajos en hidratos de carbono
- d) Que está compuesto por platos en cuyas elaboraciones no se produce ningún tipo de emisiones anhídrido carbónico a la atmósfera

75. La estandarización de los platos consiste en:

- a) Exclusivamente en control del peso de las raciones para que todas sean iguales
- b) El desarrollo de la ficha técnica, especificando la cantidad y la calidad de las materias primas, así como los procesos a realizar para su elaboración
- c) La adquisición y distribución estandarizada de productos de IV y V gama, así como su control posterior
- d) La comprobación de los productos recibidos en almacén y su clasificación dentro del mismo para optimizar la gestión del mismo

76. Señale la respuesta incorrecta. La ficha técnica de cada plato debe incluir:

- a) Gramajes
- b) Número de raciones
- c) Declaración de alérgenos
- d) Porcentaje de grasas

77. Señale un alérgeno de declaración obligatoria en las fichas técnicas:

- a) Zanahoria
- b) Cítricos
- c) Patata
- d) Apio

78. El modo de preparación influye en la conservación de los nutrientes. ¿qué tipo de cocción produce una menor pérdida de vitaminas?

- a) Las cocciones largas, como hervido prolongado
- b) Las cocciones breves a altas temperaturas, como salteado, parrilla o plancha
- c) Todas las cocciones producen una pérdida de vitaminas por igual
- d) La cocción no produce pérdidas de vitaminas

79. De los siguientes alimentos, cual podría considerarse un alimento saludable:

- a) El huevo fresco
- b) El azúcar moreno
- c) Una hamburguesa vegetal
- d) Cereales azucarados

80. Señale cuál de las siguientes afirmaciones es correcta según la normativa vigente:

- a) Las comidas testigo estarán claramente identificadas y fechadas, se conservarán debidamente protegidas en refrigeración a una temperatura igual o inferior a 4ª C o en congelación a una temperatura igual o inferior a -18ºC., durante un mínimo de 4 días y la cantidad corresponderá a una ración individual de como mínimo 100 gramos
- b) Las comidas testigo estarán claramente identificadas y fechadas, se conservarán debidamente protegidas en refrigeración a una temperatura igual o inferior a 4ª C o en congelación a una temperatura igual o inferior a -18ºC., durante un mínimo de 7 días y la cantidad corresponderá a una ración individual de como mínimo 100 gramos
- c) Las comidas testigo estarán claramente identificadas y fechadas, se conservarán debidamente protegidas en refrigeración a una temperatura igual o inferior a 4ºC., durante un mínimo de 4 días y la cantidad corresponderá a una ración individual de cómo mínimo 100 gramos
- d) Los establecimientos de comidas preparadas dedicados a colectividades están exentos de conservar comidas-testigo

- 81. Señale cuál de estos procesos pueden ser causa de intoxicación alimentaria:**
- a) La ingestión de bacterias o virus vehiculados en el alimento
 - b) Toxinas producidas por aquellas previamente formadas en el alimento
 - c) Formas parasitarias en fases concretas de su ciclo evolutivo
 - d) Todas las respuestas son correctas
- 82. La secuencia de limpieza correcta, de una mesa de trabajo, con un detergente desinfectante, es:**
- a) Aplicar el detergente desinfectante directamente sobre la superficie, eliminar la suciedad más grosera, frotar con bayeta, aclarar y dejar secar
 - b) Eliminación previa de la suciedad más grosera, aclarar con agua, aplicar el detergente desinfectante, dejar actuar durante al menos 30 segundos, frotar con bayeta, aclarar y dejar secar
 - c) Aplicar el detergente desinfectante directamente sobre la superficie, dejar actuar durante al menos 30 segundos, frotar con bayeta, aclarar y dejar secar
 - d) Eliminación previa de la suciedad más grosera, aclarar con agua, aplicar el detergente desinfectante y dejar secar
- 83. ¿Qué sistemas de garantía de calidad aseguran la seguridad alimentaria en un centro hospitalario?**
- a) El sistema de autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos
 - b) La auditoría interna realizada sobre la calidad de los alimentos utilizados
 - c) Las inspecciones periódicas que realizan los servicios de sanidad de las Comunidades Autónomas
 - d) El Plan de prácticas correctas de higiene
- 84. En el aceite de fritura, a partir de que medición de los compuestos polares, puede tener efectos nocivos sobre la salud:**
- a) Si se supera el 20%
 - b) Si se supera el 25%
 - c) Si se supera el 30%
 - d) No es necesario, con filtrar el aceite antes de su uso es suficiente
- 85.Cuál de las siguientes afirmaciones define el modelo de economía circular:**
- a) Se trata del concepto de “utilizar y tirar”
 - b) Modelo que prima menos materias primas, menos residuos, menos emisiones
 - c) Los artículos fabricados deberán tener obsolescencia programada
 - d) Es un modelo de carácter lineal para la gestión de residuos
- 86. El gas metano es uno de los principales contaminantes de efecto invernadero. ¿Qué fuentes los producen en una Cocina?**
- a) La combustión del gas natural
 - b) La descomposición de los desperdicios
 - c) Las respuestas a) y b) son correctas
 - d) Los equipos de enfriamiento de las cámaras frigoríficas y abatidor de temperatura
- 87. Señale cuales son medidas de protección ante los riesgos laborales específicos de la categoría de cocinero:**
- a) Uso de equipos de protección personal
 - b) Descansos adecuados
 - c) Comunicación y trabajo en equipo
 - d) Todas las respuestas son correctas
- 88. Poner jugo de limón o vinagre al agua para cocinar algunos platos es:**
- a) Albardar
 - b) Aderezar
 - c) Acidular
 - d) Sazonar

89. Una salsa de toma de tomate picado gruesamente sin pepitas, ni piel y rehogado es:

- a) Una Concasé
- b) Un Pisto
- c) Una Chifdonade
- d) Todas son correctas

90. Dejar envejecer una carne para que se ablande, desde el punto de vista culinario, se denomina:

- a) Marinar
- b) Mortificar
- c) Macerar
- d) Ninguna es correcta

91. Palabra gallega para denominar a las patatas es:

- a) Cagarria
- b) Cachelos
- c) Cachorreñas
- d) Puente nuevo

92. ¿Cuál de los siguientes no es un pez marino?

- a) Abadejo
- b) Cabrilla
- c) Barbo
- d) Cazón

93. ¿Cómo se denomina la sopa o crema elaborada a base de crustáceos?

- a) Bitoque
- b) Fumet
- c) Salsa americana
- d) Bisque de marisco

94. ¿Cómo se denomina la salsa fría a base de ajos machacados y aceite de oliva?

- a) Aurora
- b) Mahonesa
- c) Vinagreta
- d) Alioli

95. ¿Cómo se denomina el producto obtenido de la raíz de la yuca?

- a) Mar sala
- b) Boniato
- c) Tubérculo
- d) Mandioca

96. ¿Cuál de estos ingredientes lleva la salsa holandesa?

- a) Yemas de huevo
- b) Claras de huevo
- c) Aceite de oliva
- d) Aceite de girasol

97. ¿Qué es la malvasía?

- a) Una variedad de uva para la elaboración de vinos dulces
- b) Una cualidad de vinos generosos
- c) Una hortaliza exótica
- d) Variedad de uva para elaborar vinos tintos

98. ¿Qué son los grelos?

- a) Tallo comestible de puerro
- b) Tallo comestible de la cebolleta
- c) Tallo comestible del nabo
- d) Hoja comestible del nabo

99. ¿Cuántos filetes de obtienen de un lenguado?

- a) Solamente uno
- b) Uno por cada parte, en total dos
- c) Si el lenguado es grande se pueden sacar varios
- d) Cuatro

100. ¿Cuál de las siguientes operaciones en la conservación del pescado es eficaz contra el anisakis?

- a) Congelación
- b) Refrigeración
- c) Acidificación
- d) Salazón

101. Si descubrimos un incendio, qué actuaciones debemos realizar:

- a) Controlar nuestra reacción ante el fuego y comunicar inmediatamente el incendio
- b) Huir rápidamente de la zona
- c) Buscar un extintor e intentar sofocar el fuego, aún a riesgo de su integridad
- d) Las respuestas a) y c) son correctas

102. En que consiste la trazabilidad de proceso:

- a) En la identificación de la materia prima y sus proveedores
- b) Vincular los productos suministrados por los proveedores con las preparaciones y productos finales que van a ser enviados a los pacientes
- c) Qué, a quién, y cuando se han expedido los menús
- d) Las etiquetas que acompañan a los menús

103. Características que debe reunir un detergente desinfectante de superficies

- a) Debe ser un biocida no selectivo
- b) Debe ser complicado de eliminar
- c) Debe tener olor agradable y persistente
- d) Todas son correctas

104. La intoxicación por histamina se relaciona con los siguientes alimentos:

- a) La ingesta de frutas como los melocotones, manzanas y plátanos
- b) La ingesta de verduras como la cebolla, pepinos y espárragos
- c) La ingesta de pescados como el atún, la caballa y el bonito
- d) La ingesta de leche pasteurizada

105. Los responsables de los establecimientos de comidas preparadas deberán llevar

- a) Un registro de los distintos menús servidos diariamente para poder cotejar que se ajusten a las comidas testigo-preparadas
- b) Con la carta del establecimiento es suficiente para poder cotejar que se ajusten a las comidas testigo-preparadas
- c) La propia comida-testigo ya está identificada y fechada claramente
- d) No existe obligación de tener un registro con los menús servidos diariamente



Servicio de Salud de la Comunidad