

**Pruebas selectivas para el acceso de
personal Laboral del Grupo IV,
especialidad de COCINERO/A A.T.P. en
la Administración de la Comunidad
Autónoma de Extremadura (Orden de 23
de diciembre de 2022).**

TURNO LIBRE

TIPO 1



Tribunal nº 2

Domingo, 05 de mayo de 2024.

Centro Universitario de Mérida

PRÉGUNTAS PARTE TEÓRICA

1.- Los mariscos se clasifican en:

- a) Crustáceos y moluscos.
- b) Macruros y branquiuros.
- c) Dependen de la estación en la que hayan sido capturado.
- d) Dependen del peso.

2.- ¿De qué animal se obtiene la pieza denominada “Chop”?

- a) Ternera lechal.
- b) Cordero lechal.
- c) Cerdo.
- d) Pollo picantón.

3.- Qué peso, aproximado, debe tener un filete “mignon”:

- a) 200 gr.
- b) 300 gr.
- c) 75 gr.
- d) 150 gr.

4.- Cuando hablamos de “fricassé” nos estamos refiriendo a:

- a) Una manera de bridado de las aves.
- b) Es un postre a base de arroz con leche y yemas.
- c) Es un método de estofado de las carnes y aves, ligadas con huevo.
- d) Es una salsa cuyo principal ingrediente es la mantequilla.

5.- De las siguientes aves de caza, cual pertenece a las llamadas ánsares:

- a) Perdiz.
- b) Faisán.
- c) Becada.
- d) Azulón.

6.- En qué meses tendremos menos dificultad para adquirir determinados productos alimenticios de temporada, partiendo de esto, señala la respuesta correcta:

- a) Alcachofa y apio de noviembre a marzo.
- b) Berenjena y brócoli de mayo a septiembre.
- c) Guisante y haba de abril a septiembre.
- d) Nabo y pepino de enero a marzo.



7.- Cual de los siguientes géneros se le asigna el nombre de chifonada en una preparación culinaria:

- a) Lechuga.
- b) Acelga.
- c) Tomate.
- d) a y b son correctas.

8.- La cocción al vacío, a qué temperatura aproximada se hará:

- a) 80° para carnes, aves y pescados y cerca de los 100° para hortalizas y frutas.
- b) 100° para carnes, aves y pescados y cerca de los 150° para hortalizas y frutas.
- c) 150° para carnes, aves y pescados y cerca de los 200° para hortalizas y frutas.
- d) 200° para carnes, aves y pescados y cerca de los 250° para hortalizas y frutas.

9.- Como norma básica en el montaje de un plato, la guarnición:

- a) Debe estar a diferente temperatura que el género principal.
- b) Debe ser muy abundante si el género principal es pequeño.
- c) Nunca debe superar ni el volumen ni en cantidad al género principal.
- d) Debe estar cocinada con la misma técnica que el género principal.

10.- Trastorno alimentario de origen psicológico, se trata de una obsesión que algunas personas sienten por la comida sana hasta alcanzar un punto patológico:

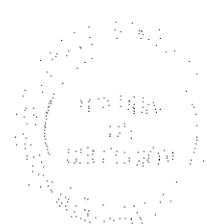
- a) Ortorexia.
- b) Vigorexia.
- c) Anorexia.
- d) Fabismo.

11.- En el proceso de establecer el límite crítico en cada Punto de Control Crítico (P.C.C.) hay varias fases. En la fase de preparación NO se establece como límite crítico:

- a) Someter los preparados culinarios a tratamientos térmicos suficientes para asegurar una temperatura adecuada.
- b) Enfriar los alimentos en abatidores de temperaturas.
- c) Hermeticidad del producto.
- d) Pasteurización del producto.

12.- Un diagrama de flujo consiste en detallar:

- a) Todos los ingredientes del producto.
- b) Todas las etapas de proceso, desde la materia prima hasta el producto final.
- c) La información nutricional del producto.
- d) La información de la temperatura de transporte, y su distribución.



13.- Según la dieta mediterránea se recomienda el consumo de frutas y verduras al día.

- a) 3 raciones.
- b) 5 raciones.
- c) 2 raciones.
- d) 4 raciones.

14.- Según la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (A.E.S.A.N.), ¿cuál es la temporada del albaricoque?

- a) De enero a mayo.
- b) De septiembre a diciembre.
- c) Todo el año.
- d) De abril a septiembre.

15.- Granos de arroz revestidos por las glumas.

- a) Arroz cáscara.
- b) Arroz descascarillado.
- c) Arroz pulido.
- d) Arroz perlado.

16.- Son macarrones rectos de la misma longitud que el espagueti.

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

17.- Los huevos que han permanecido en cámara frigorífica, a 0 grados centígrados, por un periodo superior a treinta días e inferior a seis meses, son:

- a) Huevos conservados.
- b) Huevos frescos.
- c) Huevos refrigerados.
- d) Huevos averiados.

18.- Según el Código Alimentario Español en los pescados desecados su riqueza en agua no será superior:

- a) Al 5 por 100.
- b) Al 10 por 100.
- c) Al 15 por 100.
- d) Al 20 por 100.

19.- Señala el ave cuya carne está catalogada como roja:

- a) Pularda.
- b) Pavo.
- c) Pichón.
- d) Pollo.



20.- ¿Cuál de los siguientes alimentos, aumenta considerablemente el nivel de ácido úrico en sangre?

- a) Merluza.
- b) Carne de conejo.
- c) Carne de pavo.
- d) Carnes rojas.

21.- Que se debe tener en cuenta al seleccionar los Equipos de Protección Individual (E.P.I.) para trabajadores especialmente sensibles, ¿con discapacidad física, o embarazadas?

- a) No es necesario tener en cuenta estas circunstancias.
- b) Seleccionar los EPI más económicos.
- c) Considerar aspectos ergonómicos, características morfológicas y estado físico.
- d) Ignorar las necesidades específicas de estos trabajadores.

22.- ¿Qué tipo de carbohidratos se encuentran en alimentos como las frutas y las verduras?

- a) Simples.
- b) Complejos.
- c) Fibra dietética.
- d) Azúcares.

23.- Una de las funciones de los lípidos en el organismo, es:

- a) Todas son correctas.
- b) Formar tejidos y sistemas.
- c) Regular los procesos metabólicos.
- d) Transportar vitaminas liposolubles.

24.- Que partida se encarga de elaborar, sopas, potajes, huevos, arroces y hortalizas calientes.

- a) Entremetiere.
- b) Buffetiere.
- c) Carnicero.
- d) Pescadero.

25.- La situación en que se encuentra una persona que sea, haya sido o pudiera ser tratada, en atención a su sexo, de manera menos favorable que otra en situación homologa se considera:

- a) Discriminación directa por razón de sexo.
- b) Acoso sexual.
- c) Acoso por razón de sexo.
- d) Discriminación indirecta por razón de sexo.

26.- Cuando los/as trabajadores/as estén o pueda estar expuestos/as a un riesgos grave o inminente. Señala la afirmación correcta.

- a) No existen por razones justificadas de seguridad en las que se pueda exigir al trabajador/as que reanude su actividad mientras persiste el peligro.
- b) El/la trabajador/a tiene derecho a interrumpir su actividad y abandonar el lugar de trabajo, en caso necesario, cuando considere que dicha actividad entraña un riesgo grave e inminente para su salud.
- c) Los representantes legales de los trabajadores nunca podrán acordar la paralización de la actividad de los trabajadores, afectados por este riesgo.
- d) En el artículo 29 de la ley 31/1995 de prevención se recoge los derechos de los/as trabajadores/as ante situaciones de riesgos graves e inminentes.

27.- Que complementos se retribuye con una cuantía única para todos los grupos:

- a) Complemento específico especial de nocturnidad.
- b) Complemento específico general.
- c) Complemento específico especial en festivos especiales.
- d) Complemento específico especial por peligrosidad.

28.-La Comisión Paritaria tiene como función:

- a) Fijar los aspectos retributivos de los puestos de trabajo y de los requisitos profesionales para su desempeño.
- b) Negociar previamente las convocatorias para la cobertura temporal de puestos de trabajo.
- c) Intervenir con carácter facultativo a la vía arbitral o judicial para solucionar conflictos colectivos.
- d) Negociar todos aquellos aspectos de los puestos de trabajo que supongan modificación de las condiciones generales de trabajo.

29.- El artículo del V Convenio Colectivo de personal laboral de la Junta de Extremadura, que establece las medidas para la conciliación de la vida familiar y laboral, es:

- a) Artículo 22, reducción de la jornada por guarda legal de un menor de seis años o cuidado de un familiar hasta segundo grado, con una incapacidad reconocida de un 65 % y no realice actividad retribuida.
- b) Artículo 23 adaptaciones de condiciones o de turno de trabajo, previo informe preceptivo y favorable del Servicio de Salud y Riesgos Laborales, de una trabajadora embarazada.
- c) Artículo 21 trabajadores que se encuentran disfrutando del permiso de maternidad, acumulando al final del mismo las vacaciones que le correspondan.
- d) Artículo 23, ausencia del trabajo por lactancia de hijo menor de 12 meses.



30.- En qué artículo del V Convenio Colectivo de personal laboral de la Junta de Extremadura, se recoge el procedimiento para cubrir puestos vacantes que figuren en la R.P.T.:

- a) Artículo 15 y artículo 15bis.
- b) Artículo 14 y artículo 14 bis.
- c) Artículo 16 y artículo 16 bis.
- d) En ninguno de los anteriores.

PREGUNTAS PARTE PRÁCTICA

31.-Siguiendo el principio de marcha adelante tenemos, indica la secuencia correcta.

- a) Zona de cocinado, zona de preparación de postre, zona de almacenaje, distribución.
- b) Zona de cocinado, zona de almacenaje, zona de postres, distribución.
- c) Zona de recepción, zona de almacenaje, zona de preelaboración, zona de cocinado.
- d) Zona de cocinado, zona de almacenaje, zona de preelaboración, zona de postre.

32.- Se denomina _____, a poner una elaboración culinaria a temperatura adecuada de consumo. Seleccione una:

- a) Turbinar.
- b) Retermalizar.
- c) Congelar.
- d) Acondicionar.

33.- En la cocción de marisco utilizaremos:

- a) 20 gr de sal por litro de agua, laurel, pimienta negra y zumo de limón.
- b) 35 gr de sal por litro de agua, laurel, pimienta negra y zumo de limón.
- c) 10 gr de sal por litro de agua, laurel, pimienta negra y zumo de limón.
- d) 5 gr de sal por litro de agua, laurel, pimienta negra y zumo de limón.

34.- Cuales de estos animales de caza de pluma, pertenecen al grupo de las gallináceas:

- a) Pollo, pularda, gallina.
- b) Faisán, perdiz, codorniz.
- c) Pato, ganso, cisne.
- d) Tórtola, paloma, urogallo.

35.-Cuales son los componentes tradicionales de una escalibada.

- a) Patatas, manzana, pepinillo, cebolla y arenque.
- b) Judías verdes, patatas, aceitunas negras y tomate.
- c) Berenjena, calabacín, cebolla, tomate y pimiento.
- d) Aguacate, gambas, cebollino y salsa rosa.

36.- Cual de las siguientes hortalizas son legumbres:

- a) Guisante, haba y tirabeque.
- b) Calabacín, pepino y calabaza.
- c) Berro, grelo y mastuerzo.
- d) Zanahoria, rábano y nabo.

37.- Cuales son 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, alcaparras, huevo duro, pepinillo.

38.- La salsa pepitoria lleva un majado de:

- a) Pimentón, pan frito, yema de huevo cocida, ajo frito y perejil.
- b) Pimentón, clara de huevo cocida, pan frito, ajo frito y perejil.
- c) Almendras, yema de huevo cocida, pan frito, ajo frito y azafrán.
- d) Almendras, clara de huevo cocida, pan frito, ajo frito y azafrán.

39.- Debido a las alergias e intolerancias alimentarias ¿Cuáles de los ingredientes enumerados son de declaración obligatoria según el Reglamento Europeo 1169/2011?

- a) Granos de sésamo, mostaza, altramuces.
- b) Molusco, apio, soja.
- c) Huevos, leche, frutos de cascara.
- d) Todas son correctas.

40.- Según el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la fase de maduración del queso es:

- a) Tiernos hasta 30 días, semicurados de 3 a 6 meses, curados de 6 meses a 9 meses, viejos de 9 a 12 meses y añejos de más de 12 meses.
- b) Tiernos hasta 30 días, semicurados de 1 a 3 meses, curados de 3 a 6 meses, viejos de 6 a 9 meses y añejos de más de 9 meses.
- c) Tiernos hasta 30 días, semicurados de 1 a 2 meses, curados de 3 a 4 meses, viejos de 4 a 6 meses y añejos de más de 6 meses.
- d) Tiernos hasta 30 días, semicurados de 6 a 12 meses, curados de 12 a 18 meses, viejos de 18 a 24 meses y añejos de más de 24 meses adelante.

41.- Pasteles de hojaldre para el desayuno que tienen forma de rosca o anilla, se pueden elaborar rellenos de crema, mazapán, cabello de ángel o nata.

- a) Torteles.
- b) Milhojas.
- c) Quiches.
- d) Diplomático.

42.- El preparado que, entre sus ingredientes básicos, contiene fondo oscuro, fécula de maíz, vino blanco y sal se denomina:

- a) Aurora.
- b) Jugo ligado.
- c) Ravigote.
- d) Robert.



43.- De los pescados que se enumeran a continuación, cuales son semigrasos:

- a) Mújol, Emperador, Chicharro.
- b) Lubina, Salmonete, Pez Espada.
- c) Rodaballo, Arenque, Rape.
- d) Perca, Lucio, Anguila.

44.- De los 3 ingredientes principales del cocido de vigilia, sitúa cada uno según el número en la rueda de los alimentos, según su color y su función.

- a) Garbanzos grupo 2 color rojo y energético, bacalao grupo 2 color rojo y energético, espinacas grupo 5 color verde y reguladores.
- b) Garbanzo grupo 3 color rojo y plástico, bacalao grupo 3 color rojo y plástico, espinacas grupo 5 color verde y reguladores.
- c) Garbanzos grupo 4 color amarillo y energéticos, bacalao grupo 4 color amarillo y energético, espinacas grupo 5 color verde y reguladores.
- d) Garbanzos grupo 1 color azul y plástico, bacalao grupo 3 color rojo y plástico, espinacas grupo 5 color verde y reguladores.

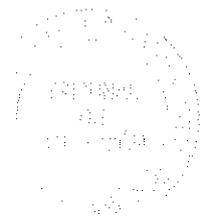
45.- De las siguientes frases que se enumeran a continuación pueden ser verdaderas o falsas. Señala la respuesta correcta. (V = verdadero; F = falso)

- 1.- En los alimentos cocinados al vapor se observa una pérdida mayor de peso.
- 2.- Al preparar un pescado para cocinarlo a la sal lo evisceramos y lo desescamamos.
- 3.- Para cocer al baño maría debe evitarse la ebullición del agua.
- 4.- Freír a la española consiste en pasar un alimento por harina, huevo y pan rallado.
- 5.- Con el fin de servirlos crujientes, las frituras se harán en el último momento.
- 6.- Para cocinar el papillote introducimos un alimento con su guarnición en el interior de un papel untado de materia grasa y cerrada herméticamente.
- 7.- La acción del calor puede modificar el aspecto, el color, el olor, el sabor, la consistencia, el volumen y el peso de los alimentos.
- 8.- El término "Bien cuit" se refiere a un punto de cocción que significa "A punto".
- 9.- Pueden brearse, carnes, pescados, y hortalizas.
- 10.- Cocer al vapor es un método de cocción por expansión.

- a) V, V, V, V, V, V, F, F, V, F.
- b) F, F, V, V, V, V, F, F, V, F.
- c) F, F, F, V, V, V, F, F, V, V.
- d) F, F, V, V, V, F, F, F, F, F.

46.- Que fruta utilizarías para elaborar un "Charlotte de fruta":

- a) Pulpa de fresa, frambuesa o albaricoques.
- b) Pulpa de melón, piña o kiwi.
- c) Pulpa de melocotón, albaricoque o fresa.
- d) Pulpa de fresa, cerezas o frambuesa.



47.- Forma de cocinar los huevos escalfados que utiliza la acción compresora del film para que la yema quede envuelta totalmente por la clara.

- a) Flor de huevo.
- b) Poché.
- c) A la americana.
- d) Mollet.

48.- Las dietas sin restricción específica de nutrientes en las que el tratamiento culinario al que se someten los alimentos les confiere una textura que facilita su masticación y deglución, son:

- a) Dietas personalizadas.
- b) Dietas de consistencias modificadas.
- c) Dietas terapéuticas estándares.
- d) Dietas terapéuticas especiales.

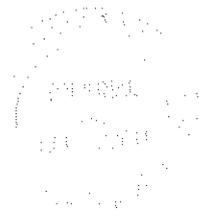
49.- Empareja las siguientes operaciones con sus correspondientes partidas. Señala la secuencia correcta:

OPERACIONES	PARTIDAS
Limpieza y racionado de todo tipo de géneros. Se elabora todo tipo de platos y salsas frías	1.- Salsero
Elaboración de sopas y potajes, huevos, arroces, hortalizas, etc.	2.- Repostería
Elaboración de fondos, glaseados, asados y bases de cocina.	3.- Entremetiere
Elaboración de postres, tartaletas, volovanes y productos de pastelería	4.- Cuarto frío

- a) 4, 2, 1, 3.
- b) 4, 1, 2, 3.
- c) 4, 3, 1, 2.
- d) 2, 3, 4, 1.

50.- En una residencia de ancianos hay que elaborar una dieta pobre en residuos que alimentos NO están permitidos:

- a) Pan tostado, plátano, sémola.
- b) Zanahoria hervida, infusión de té con limón, membrillo.
- c) Patatas hervidas, arroz cocido, caldos suaves.
- d) Zumo de naranja, verduras frescas, legumbres.



PREGUNTAS DE RESERVA .- PARTE TEÓRICA

1.- ¿En qué artículo de la Ley 8/2011, de Igualdad entre Mujeres y Hombres, y contra la violencia de género, se detallan los principios generales de actuación de los poderes públicos de Extremadura, para lograr los objetivos de esta Ley?

- a) Artículo 2.
- b) Artículo 3.
- c) Artículo 4.
- d) Artículo 5.

2.- ¿Cuál es la función principal de los alimentos energéticos?

- a) Formar tejidos del organismo durante el crecimiento.
- b) Proporcionar calorías para mantener la temperatura corporal.
- c) Regular los procesos metabólicos del organismo.
- d) Controlar las reacciones químicas del cuerpo.

3.- Las relaciones jurídicos-laborales del personal laboral de la Junta de Extremadura, se regulan por:

- a) El Convenio Colectivo publicado en el D.O.E. el 8 de julio de 2005.
- b) El Convenio Colectivo publicado en el D.O.E. el 23 de julio de 2005.
- c) El Convenio Colectivo publicado en el B.O.E. el 8 de julio de 2005.
- d) El Convenio Colectivo publicado en el B.O.E. el 23 de julio de 2005.

4.- ¿Cuál es la última opción en la gestión de riesgos asociados a una tarea o puesto de trabajo, según el Real Decreto 773/1997 del 30 de mayo, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección individual?

- a) Implementación de medidas técnicas y organizativas.
- b) Utilización de protección colectiva.
- c) Uso de la protección individual.
- d) Modificación de la organización del trabajo.

5.- Según la dieta mediterránea los cereales deben consumirse.

- a) 2 veces a la semana.
- b) Diariamente.
- c) 5 veces a la semana.
- d) 3 veces a la semana.

6.- Según la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, (A.E.S.A.N.) ¿Cuántos tipos de alergia alimentaria hay?

- a) Dos.
- b) Tres.
- c) Cuatro.
- d) Solo existe un tipo de alergia alimentaria.

7.- La permarexia se caracteriza por:

- a) Es cuando las personas obesas se ven sanas.
- b) Es una obsesión por lo que se come pensando que no engorda y llevando a un estado constante de dietas de todo tipo.
- c) Se caracteriza por conjugar Anorexia, Bulimia u Ortorexia con conductas masoquistas, se intenta fomentar la pérdida de peso o el trastorno en si con el dolor a uno mismo.
- d) Es una patología en la que se mezcla la Diabetes Mellitus tipo I y los trastornos alimentarios.

8.- ¿Qué color representa a los alimentos ricos en proteínas, calcio y vitaminas del grupo B, que ayudan a la formación de músculos y huesos?

- a) Rojo.
- b) Verde.
- c) Amarillo.
- d) Naranja.

PREGUNTAS DE RESERVA.- PARTE PRÁCTICA

9.- Que es un tournedó:

- a) Es una pieza cilíndrica sacada del solomillo.
- b) Es una pieza cilíndrica sacada del lomo alto.
- c) Es un medallón pequeño y grueso de carne picada de vacuno.
- d) Es una pieza alargada sacada del solomillo.

10.- ¿Qué menú sería el más apropiado para una dieta baja en grasa?

- a) Alubias con chorizo, pescado a la planta y fruta.
- b) Puré de calabacín, merluza a la plancha y yogur.
- c) Patatas con costillas, pez espada plancha y natillas.
- d) Paella con magro, lomo ibérico plancha y helado.

