

PRUEBA SELECTIVA CONSTITUCIÓN LISTA ESPERA
GRUPO IV, CATEGORÍA COCINERO/A

ORDEN 4 DE ABRIL DE 2022 (DOE N° 68 DE 7 DE ABRIL DE 2022)

CUESTIONARIO TIPO 1

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES

SÁBADO, 11 DE JUNIO DE 2022



1. La Salamandra es:

- a) El aparato formado por un mueble rectangular abierto, con una fuente de calor en el techo. Los platos se colocan en una parrilla, regulable a varias alturas, para acercar más o menos a la fuente de calor y proceder a su gratinado
- b) Es un aparato rustidor que da vueltas a un espetón en el que se ensartan los alimentos.
- c) Es un instrumento que se usa en cocina para mantener los platos del servicio calientes, evitando así, que lleguen fríos al comensal.
- d) Es un mueble de acero inoxidable con un tablero para trabajos que preservan la humedad de los alimentos.

2. Las partidas más clásicas de una cocina son:

- a) Cuarto frío, cuarto caliente y cuarto congelador.
- b) Cuarto abierto, cuarto cerrado y cuarto mixto.
- c) Cuarto frío, salsero, entremetier y pastelería.
- d) Salsero, pastelería y panadería.

3. ¿Cómo se denomina la dieta en la cual los alimentos son sometidos a tratamientos para facilitar la masticación y la deglución?

- a) Terapéutica.
- b) De consistencia modificada.
- c) Basal.
- d) Personalizada.

4.- Señale la respuesta CORRECTA, en relación con la ropa de trabajo apropiada en cocinas:

- a) Su nivel de aislamiento ha de corresponderse únicamente con las condiciones ambientales existentes.
- b) Su nivel de aislamiento ha de corresponderse tanto con las condiciones ambientales como con la actividad física desarrollada.
- c) Simplemente ha de corresponderse con la actividad física desarrollada.
- d) Es suficiente con que la ropa de trabajo sea confortable y ligera.

5.- En condiciones ideales de manipulación, cuando no puede evitarse la necesidad de manipulación manual de la carga, a modo de indicación general, se recomienda no sobrepasar el peso máximo de:

- a) 25 kg.
- b) 45 kg.
- c) 55 kg.
- d) 65 kg.

6.- La calidad nutricional de una proteína se expresa mediante su valor biológico. Este valor se establece mediante comparación con la proteína de la clara de huevo a la que se le da valor biológico de:

- a) = 10.
- b) = 1000.
- c) = 1.
- d) = 100.

7.- La fase del metabolismo en la que los nutrientes se degradan a compuestos más sencillos, liberando energía, se denomina:

- a) Anabolismo
- b) Catabolismo.
- c) Construcción.
- d) Destrucción.

8.- El paso de los nutrientes hasta los vasos sanguíneos y linfáticos se denomina:

- a) Digestión.
- b) Metabolización.
- c) Absorción.
- d) Deposición.

9.- NO es una vitamina liposoluble:

- a) Vitamina A.
- b) Vitamina E.
- c) Vitamina D.
- d) Complejo vitamínico B.

10.- La sacarosa es un disacárido formado por la unión de dos unidades de:

- a) Glucosa + glucosa.
- b) Glucosa + fructosa.
- c) Glucosa + galactosa.
- d) Fructosa + galactosa.

11.- Indicar cuál es la respuesta CORRECTA en relación con los hidratos de carbono:

- a) Los hidratos de carbono complejos se absorben rápidamente y originan niveles de glucosa en sangre más elevados.
- b) La fibra alimentaria no resulta beneficiosa en la regulación de la función intestinal pues produce menor retención de agua.
- c) Cuando la ingesta de fibra alimentaria es superior a las cantidades recomendadas puede tener efectos desfavorables al impedir la absorción intestinal de diversos nutrientes.
- d) Los hidratos de carbono simples, que se absorben lentamente en el intestino, originan descensos importantes de niveles de glucosa en sangre.

12- Señale cuál de las siguientes NO es una función de las grasas:

- a) Fundamental fuente de energía.
- b) Forman parte de estructuras celulares.
- c) Importante fuente de ácidos grasos esenciales.
- d) Vehículos de vitaminas hidrosolubles.

13- ¿En cuál de los siguientes alimentos encontraremos ácidos grasos poliinsaturados?

- a) Aceite de oliva.
- b) Aceite de semillas.
- c) Fruta liofilizada.
- d) Verdura al vapor.



14.- De los siguientes alimentos, indique cuáles realizan una función plástica en el organismo:

- a) Carnes, huevos, pescados y leche.
- b) Tocino, mantequilla, aceite y algunas grasas.
- c) Frutas.
- d) Verduras.

15.- Aquellos aminoácidos que pueden ser sintetizados por el organismo a partir de otros aminoácidos presentes en la dieta, así como de los derivados metabólicos de otros principios inmediatos, son conocidos como:

- a) Esenciales.
- b) No esenciales.
- c) Especiales.
- d) Específicos.

16.- ¿Cómo debe informarse sobre la presencia de gluten en los alimentos envasados?

- a) En el caso de alimentos previamente envasados por el minorista para su venta inmediata y siempre que la venta se realice con vendedor, la información debe aparecer rotulada en carteles colocados en los lugares donde los alimentos se presenten para su venta.
- b) El nombre de la variedad de trigo debe incluirse obligatoriamente junto a la palabra trigo.
- c) En un alimento con la mención “sin gluten” o “muy bajo en gluten” es necesario indicar y resaltar el cereal en la lista de ingredientes.
- d) En la lista de ingredientes, a la indicación del cereal, debe añadirse obligatoriamente la palabra “gluten”

17.- ¿Cuál NO es un alérgeno alimentario?

- a) Sésamo.
- b) Puerro.
- c) Apio.
- d) Mostaza.

18.- La obsesión por la comida sana hasta alcanzar un punto patológico se denomina:

- a) Ortorexia nerviosa.
- b) Anorexia nerviosa.
- c) Vigorexia.
- d) Síndrome de Pica.

19.- ¿Qué es un rodenticida?

- a) El operario encargado de la vigilancia, control y detección de focos de roedores e insectos en las instalaciones.
- b) Un sistema utilizado para vigilar y detectar la presencia de animales indeseables en las instalaciones de cocina.
- c) Una sustancia química cuyo fin es eliminar en poco tiempo un foco de roedores.
- d) Un plan de control de todas las plagas de insectos y roedores que pueden invadir las instalaciones de cocina.

20.- Los cubos de basura o contenedores de desechos situados en las cocinas, además de estar tapados en todo momento, ¿con que frecuencia mínima deberán limpiarse y desinfectarse?

- a) Cada doce horas.
- b) Cada tres días.
- c) Todos los días.
- d) Cada dos días.



21.- Señale la respuesta CORRECTA en relación con la introducción de verduras de hojas verdes en la dieta de los niños menores de un año:

- a) Se recomienda evitar su consumo por su alto contenido en nitratos.
- b) Se realizará progresivamente en cualquiera de las comidas diarias.
- c) Se podrá realizar siempre que se presenten trituradas o en trozos pequeños.
- d) No hay verduras mejores que otras para comenzar, la decisión dependerá de los hábitos culturales y gustos familiares.

22.- Cuando una enfermedad es causada por una toxina o veneno se habla de:

- a) Infección alimentaria.
- b) Infección por microorganismos.
- c) Infección Física.
- d) Intoxicación alimentaria.

23.- ¿Cuál de las siguientes toxiinfecciones alimentarias se desarrolla principalmente en las conservas de alimentos?:

- a) Salmonelosis.
- b) Botulismo.
- c) Escherichia coli.
- d) Campylobacter.

24.- Dentro de la Dieta Mediterránea, ¿cuál de los siguientes alimentos es rico en carbohidratos?:

- a) Pollo.
- b) Pescado.
- c) Arroz.
- d) Huevo.

25. Señala la respuesta INCORRECTA. Los beneficios para la salud de la dieta mediterránea se deben a:

- a) Reducción del consumo de carnes rojas.
- b) Consumo de frutas y verduras.
- c) Técnicas de cocción variadas.
- d) Disminución de la fibra.

26.- Las frutas, por su estado, se clasifican en:

- a) Carnosas, secas, desecadas y congeladas.
- b) Frescas, secas, deshidratadas y oleaginosas.
- c) Frescas, carnosas, desecadas y congeladas.
- d) Frescas, desecadas, deshidratadas y congeladas.

27.- Son leches especiales:

- a) Las evaporadas.
- b) Las condensadas.
- c) Las certificadas.
- d) Las fermentadas.



28.- De acuerdo con su contenido en grasa, la nata se clasifica en:

- a) Doble nata, nata y nata delgada.
- b) Nata homogenizada, nata delgada y nata.
- c) Nata homogenizada, nata esterilizada y nata.
- d) Nata, nata montada y nata batida.

29.- El seitán es:

- a) Una legumbre sustitutiva de la carne.
- b) Un preparado alimenticio a base de gluten de trigo.
- c) Una grasa vegetal sustitutiva de productos lácteos.
- d) Un aditivo sustitutivo del huevo.

30.- La crema de lentejas y arroz se denomina:

- a) Parmentier.
- b) Dartois.
- c) Esaú.
- d) Garbure.

31.- ¿Quién se encarga de la preparación de pastas y arroces?

- a) Partida del salsero.
- b) Partida del entremetier.
- c) Partida del arrocero.
- d) Un ayudante de cocina aventajado.

32.- ¿En cuál de los siguientes métodos NO se aplica la cocción del huevo?:

- a) Huevos duros.
- b) Escaldados.
- c) Mollet.
- d) Omelette.

33.- Atendiendo a su clasificación general, cuando la única manipulación que sufren es la limpieza en seco, hablamos de huevos:

- a) Averiados.
- b) Conservados.
- c) Defectuosos.
- d) Frescos.

34. En los pescados, una suprema es:

- a) Corte de pescado sin espina, con piel o sin piel, según la clase, de 150 gr a 175gr aproximadamente.
- b) Corte vertical que comprende piel, carne y espina central de 200 gr a 250 gr aproximadamente.
- c) Corte vertical con piel, carne y espina central de un pescado cilíndrico de 200gr a 250gr aproximadamente.
- d) Una receta de cocina francesa.



35. ¿Cómo se llama la cocción de un pescado al vapor, en papel de aluminio cerrado y en el horno?

- a) Papillote.
- b) Escalfado.
- c) Glaseado.
- d) Blanqueado.

36.- El molusco que no tiene concha ni pie locomotor, se denomina:

- a) Cefalópodo.
- b) Gasterópodo.
- c) Bivalvo.
- d) Cirrípedo.

37. Si tenemos en cuenta la denominación genérica de la carne de vacuno, al animal macho, castrado, menor o igual de 48 meses, se denomina:

- a) Buey.
- b) Cebón.
- c) Toro.
- d) Novillo.

38. En el despiece del cerdo ibérico, ¿dónde se ubica la presa?

- a) Se extrae de la porción anterior al lomo, junto a la cinta.
- b) Adosada a la escápula.
- c) Se sitúa en la parte final o posterior del lomo.
- d) Forma parte del extremo superior de la falda, próximo al cabecero.

39. De las piezas de cordero con nombre propio, el gigot es:

- a) Las piernas traseras del cordero unidas con la silla o lomo bajo sin falda.
- b) Lomos unidos del cordero en su parte baja.
- c) Una pieza del lomo o carré deshuesado con riñón.
- d) Pierna trasera del cordero.

40.- El magret de pato es el nombre gastronómico que recibe:

- a) La pechuga del pato.
- b) El muslo del pato.
- c) El muslo y el ala del pato.
- d) La pechuga del pichón.

41.- El pollo cuyo peso oscila entre 500 gr y 1000gr de peso, se denomina:

- a) Picantón.
- b) Coquelet.
- c) Capón.
- d) Pavipollo.



42.- ¿Qué es un Panaché?

- a) Una empanada de verduras.
- b) Una combinación de verduras cocidas por separado y después salteadas.
- c) Una guarnición para acompañar verduras.
- d) Una guarnición de patatas risoladas.

43.- Una guarnición de tomates picados gruesamente sin piel ni pepitas y rehogado es una:

- a) Concasé.
- b) Cocotera.
- c) Chifonada.
- d) Glasé.

44.- ¿Cuál de los siguientes es un fondo complementario?

- a) Fumet de pescado.
- b) Aparejo.
- c) Fondo blanco.
- d) Fondo oscuro.

45.- ¿Qué es el ajonjolí?

- a) Mezcla de aceite y ajo.
- b) Pasta de harina de trigo para espesar.
- c) Una semilla también conocida como sésamo.
- d) Fruto seco originario de la india.

46.- ¿Cuál de las siguientes salsas calientes no está ligada por almidones?

- a) Bechamel.
- b) Velouté.
- c) Verde.
- d) Tomate.

47.- ¿Cuál de las siguiente es una salsa derivada de la bechamel?

- a) Salsa holandesa.
- b) Salsa muselina.
- c) Salsa soubise.
- d) Salsa girondine.

48.- En cocina, el término escabechar hace referencia a:

- a) Elaborar una salsa que incluye en su composición tres partes de aceite de oliva refinado y una parte de vinagre de vino.
- b) Mantener un alimento a baja temperatura sin que llegue a congelarse.
- c) Colocar un género cocinado en un preparado líquido a base de vinagre, hierbas aromáticas y aceite, para su conservación y toma de sabor característico.
- d) Sumergir en agua hirviendo un género, manteniéndolo poco tiempo.

49.- La deshidratación de los alimentos consiste en:

- a) Tratar los alimentos con soluciones salinas de concentración variable.
- b) Reducir el contenido de agua de los alimentos por acción del calor artificial.
- c) Reducir el contenido de agua de los alimentos utilizando las condiciones ambientales naturales.
- d) Someter los alimentos a la acción de los productos procedentes de la combustión de distintos materiales.

50.- ¿Cómo se denomina aquella dieta destinada a enfermedades cuya curación y control va a requerir modificaciones en las normas generales de alimentación?

- a) Basal.
- b) Terapéutica.
- c) Especial.
- d) Deportiva.

51.- La dieta baja en proteínas o “hipoproteica” está dentro del grupo clasificado como:

- a) Terapéuticas.
- b) Basales.
- c) Especiales.
- d) Vegetarianas.

52.- Señale la respuesta INCORRECTA. Las comidas testigo:

- a) Se recogerán tras su elaboración.
- b) Estarán conservadas en refrigeración a una temperatura igual o inferior a cuatro grados centígrados durante un mínimo de siete días.
- c) La cantidad corresponderá a una ración individual como mínimo de cien gramos.
- d) Estarán conservadas en refrigeración a una temperatura igual o inferior a cuatro grados centígrados durante un mínimo de seis días.

53.-Cuál de los siguientes NO es un instrumento de seguridad alimentaria.

- a) Red de laboratorios de seguridad alimentaria.
- b) Creación o mantenimiento de registros.
- c) Sistema coordinado de alertas alimentarias.
- d) Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad.

54.- Antes de acometer la elaboración del plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), como prerequisite necesario, todos los centros de trabajo deberán:

- a) Realizar un análisis de peligros.
- b) Identificar los puntos de control críticos (PCCs) del proceso.
- c) Disponer de un plan de formación de manipuladores de alimentos.
- d) Establecer un sistema eficaz de registro de datos que documente el APPCC.

55.- Un vino tinto gran reserva debe tener un período mínimo de envejecimiento de:

- a) 36 meses.
- b) 24 meses.
- c) 60 meses.
- d) 18 meses.

56.- ¿A qué nos referimos cuando hablamos del bouquet del vino?

- a) A la intensidad de color y la densidad en boca del vino.
- b) A la sensación de calidez en la boca.
- c) Al aroma que adquiere el vino a lo largo del tiempo.
- d) A la sensación de astringencia y rugosidad en boca.

57.- Las personas con galactosemia:

- a) Pueden consumir productos “sin lactosa” y “con bajo contenido en lactosa”
- b) Pueden consumir productos “sin lactosa” pero no con “bajo contenido en lactosa”
- c) No pueden consumir productos “sin lactosa” pero sí pueden consumir productos con “bajo contenido en lactosa”
- d) No pueden consumir productos “sin lactosa” ni con “bajo contenido en lactosa”

58.- ¿Cómo se denomina el filete de la punta del solomillo?

- a) Chateaubriand.
- b) Villagodio.
- c) Tournedor.
- d) Filet-mignon.

59.- La fibra dietética alimentaria NO está formada por:

- a) Lignina.
- b) Celulosa.
- c) Pectina.
- d) Aminoácidos.

60.- Uno de los ingredientes básicos de la receta original de la salsa “césar” es:

- a) El tomate.
- b) La anchoa.
- c) El pepino.
- d) El pimentón.



PREGUNTAS ADICIONALES DE RESERVA

1.- El Abadejo es:

- a) Una técnica de adobo típico de Asturias.
- b) Un tipo de arroz murciano.
- c) Un pescado de la familia de los lenguados (Pleuronectiformes).
- d) Un pescado de la familia del bacalao (Gadiformes).

2. ¿Cómo se denomina la parte del vacuno situada por encima de las costillas que está más cercana al cuarto delantero?

- a) Lomo Bajo.
- b) Lomo alto.
- c) Solomillo.
- d) Culata de contra.

3.- Una ensalada envasada como producto de cuarta gama, con atmósfera modificada, se almacenaría en:

- a) La cámara de congelados.
- b) La cámara de verduras.
- c) El almacén de productos no perecederos.
- d) En ninguna de las anteriores.

4.- El caldo de carne, enriquecido, concentrado y clarificado se denomina:

- a) Caldo de pollo.
- b) Consomé.
- c) Sopa de ave.
- d) Caldo reina.

5.- Los ingredientes básicos de la salsa al pesto son:

- a) Perejil, cebolla y ajos.
- b) Cilantro, pimienta y aceite.
- c) Albahaca, aceite y piñones.
- d) Perejil, aceite y ajo.

6.- Dos procedimientos de conservación de alimentos por calor son:

- a) La liofilización y la desecación.
- b) La germinación y la radiación.
- c) La esterilización y la pasteurización
- d) La presurización y la salazón.



7.- ¿Cómo se denomina la dieta general diseñada para pacientes que no necesitan modificaciones dietéticas específicas y que se adapta a las recomendaciones de alimentación saludable para la población española?

- a) Basal.
- b) Terapéutica.
- c) Especial.
- d) Diabética.

8.- ¿Cuál de estas proteínas puede causar alergia a la leche?

- a) Ovoalbúmina.
- b) Parvalbúmina.
- c) Caseína.
- d) Lecitina.

9.- Desde el punto de vista nutricional, las proteínas se clasifican en:

- a) Completas e incompletas.
- b) Simples y complejas.
- c) Limpias y sucias.
- d) Ligeras y Pesadas.

10.- La situación térmica en cocinas y office tiene que permitir mantener el adecuado balance térmico del cuerpo humano. Para ello:

- a) Basta con el control de la temperatura y velocidad del aire.
- b) Es suficiente con el control de la temperatura y la humedad del aire.
- c) Es necesario que además del control de la temperatura, humedad y velocidad del aire, se utilice ropa de trabajo apropiada.
- d) En estas dependencias no hay peligro alguno de producirse situaciones de estrés térmico.

SÁBADO, 11 DE JUNIO DE 2022.

