

PRUEBAS SELECTIVAS DE PERSONAL LABORAL

TURNO LIBRE y DISCAPACIDAD

ORDEN DE 16 DE DICIEMBRE DE 2021.

(D.O.E. Nº 243 21 DE DICIEMBRE DE 2021)

PEGAR AQUÍ LA ETIQUETA IDENTIFICATIVA

(NO PASE LA MANO POR ENCIMA DEL CÓDIGO)

SUPUESTOS PRÁCTICOS

SEGUNDO EJERCICIO

APLAZAMIENTO

(GRUPO V, CATEGORÍA AYUDANTE DE COCINA)

SUPUESTO PRÁCTICO Nº1 (Hasta 1,50 puntos, a 0,15 puntos cada respuesta correcta).
SUPUESTO PRÁCTICO Nº 2 (Hasta 1,50 puntos, a 0,15 puntos cada respuesta correcta).
SUPUESTO PRÁCTICO Nº3 (Hasta 1,50 puntos, a 0,075 puntos cada respuesta correcta).
SUPUESTO PRÁCTICO Nº4 (Hasta 1,00 punto, a 0,20 puntos cada respuesta correcta).
SUPUESTO PRÁCTICO Nº 5 (Hasta 2,00 puntos, a 0,10 puntos cada respuesta correcta).
SUPUESTO PRÁCTICO Nº 6 (1,00 puntos la respuesta correcta, 0,00 puntos respuesta incorrecta).
SUPUESTO PRÁCTICO Nº 7 (Hasta 1,50 puntos, 0,15 puntos respuesta correcta).

La duración del ejercicio es de **90 minutos**.



Debe contestar, única y exclusivamente, en este documento y sin extenderse más allá de las líneas o cuadros al efecto.

TRIBUNAL Nº 1

SUPUESTO N° 1 (Puntuación máxima de 1,50 puntos, cada respuesta correcta equivale a 0,15 puntos).

Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas (V) o falsas (F).

La contaminación de los alimentos puede ser microbiológica y química.	V
Las bacterias crecen mejor en alimentos como frutas, hortalizas y pasteles.	F
Los microorganismos pueden ser patógenos y no patógenos.	V
La mayoría de los gérmenes capaces de producir enfermedades en el hombre crecen mejor a temperaturas próximas a los 35,5°C.	F
Las bacterias son gérmenes que crecen mejor en alimentos con alto contenido en proteínas.	V
Los mohos crecen mejor en medios básicos (PH 8-9)	F
Los virus, bacterias y hongos son microorganismos unicelulares.	V
Las sustancias químicas tóxicas no están en los alimentos de forma natural.	F
Los mohos y levaduras crecen mejor en alimentos como carnes, huevos y leche.	F
Los gérmenes no patógenos pueden producir toxiinfecciones e intoxicaciones alimentarias.	F

SUPUESTO N° 2 (Puntuación máxima de 1,50 puntos, cada respuesta correcta equivale a 0,15 puntos).

Indica si son verdaderas (V) o falsas (F) las siguientes afirmaciones:

Los aminoácidos esenciales contenidos en las proteínas son ocho.	F
El agua se encuentra en el organismo de un adulto en una proporción del 80%.	F
Las vitaminas son imprescindibles para los procesos que tiene lugar en la alimentación.	F
Sólo los azúcares simples pueden asimilarse directamente por el organismo.	V
La deficiencia de vitamina A puede producir raquitismo.	F
Cuando escasea un aminoácido en un alimento este se le denomina fluctuante.	F
El calcio es el mineral más abundante en el organismo.	V
La vitamina k es antihemorrágica.	V
Las grasas son indispensables en la alimentación y debemos consumirlas en una proporción de entre el 55 y 60% diario.	F
La vitamina C también responde a la nomenclatura de "ácido ascórbico".	V



SUPUESTO N° 3 (Puntuación máxima de 1,50 punto, cada respuesta correcta equivale a 0,075 puntos).

Clasifica cada hortaliza en el recuadro que corresponda.

Quedará anulada la hortaliza que aparezca en más de una columna:

Aguaturmas – Ajos – Acelgas – Achicoria – Berros – Boniato – Cebollas- Colinabo – Chirivías – Endivias – Escalonias – Escorzonera – Galanga – Ñame – Romanesco – Salsifí – Yuca – Remolacha – Rábano – Coliflor.

FLOR	TUBÉRCULOS	BULBOS	RAÍZ	HOJAS
ROMANESCU	BONIATO	CEBOLLAS	YUCA	ACELGAS
COLINABO	CHIRIVÍAS	AJOS	SALSIFÍS	ACHICORIA
COLIFLOR	AGUATURMAS	ESCALONIAS	GALANGA	BERROS
	ÑAME		ESCORZONERA	ENDIBIAS
			REMOLACHA	
			RÁBANOS	

SUPUESTO N° 4 (Puntuación respuesta correcta 1 punto, cada respuesta correcta a 0,20 puntos).

Escribe el color recomendado para cortar los distintos alimentos en las tablas de material polietileno.

Se utilizará un solo color por tabla, anulando aquellos que se repitan.

Tabla de corte	Color	Alimentos
Tabla de corte	BLANCA	Pastas
Tabla de corte	VERDE	Frutas y verduras
Tabla de corte	AMARILLA	Carnes blancas (pollo, pavo, ...)
Tabla de corte	AZUL	Pescados y mariscos
Tabla de corte	ROJA	Carnes rojas (ternera, cordero, ...)



SUPUESTO N° 5 (Puntuación máxima de 2,00 punto, cada respuesta correcta equivale a 0,10 puntos).

¿A qué términos culinarios corresponden las siguientes definiciones?

Se admitirá un solo término por definición, quedando anulados los que se repitan.

Reforzar – Marcar – Mise en place – Escaldar – Fécula – Estirar – Espalmar – Confitar – Leudar – Emborrachar – Mirepoix – Tornear – Zeste – Cinchar – Trabar – Emplatar – Estofar – “Agar-Agar” – Blanquear – Marchar.



DEFINICIÓN	TÉRMINO
Empapar en almíbar y licor o vino un bizcocho para que resulte más esponjoso.	EMBORRACHAR
Añadir a una salsa, sopa o similar un preparado que intensifique su sabor o color natural.	REFORZAR
Preparar un plato a falta de su terminación.	MARCAR
Comenzar la elaboración de un plato, previamente marcado.	MARCHAR
Piel de naranja, limón o lima sin la parte blanca.	ZESTE
Puesta a punto, dejar todo preparado y recogido, listo para iniciar un servicio.	MISE EN PLACE
Dar un hervor a un producto para quitarle el mal olor, mal sabor.	BLANQUEAR
Sustancia gelificante obtenida de ciertas algas y que se utiliza para la elaboración de mermeladas y gelatinas.	AGAR-AGAR
Introducir un género en agua hirviendo manteniéndolo allí poco tiempo.	ESCALDAR
Cocinar muy lentamente un género con grasa, para conservarlo en esa misma grasa del cocinado.	CONFITAR
Almidón que se encuentra en algunas hortalizas y que sirve como espesante.	FÉCULA
Alargar una masa con un rodillo para que quede más fina.	ESTIRAR
Ligar, espesar por medio de elementos de ligazón.	TRABAR
Aplastar ligeramente un género mediante golpes suaves para darle una forma delgada.	ESPALMAR

Fermentar la masa con levadura.	LEUDAR
Conjunto de hortalizas cortados en dados, en paisana que se emplea para dar aroma y sabor a fondos, consomés y otras preparaciones.	MIREPOIX
Dar forma ovalada, con aristas los más iguales posibles a determinadas hortalizas, para ello se requiere una puntilla.	TORNEAR
Poner hielo picado y sal alrededor de un molde o recipiente para su enfriamiento.	CINCHAR
Disponer un manjar con su correspondiente guarnición en el plato, fuentes en el que han de servirse.	EMPLATAR
Cocinar lentamente un género en un recipiente tapado, acompañado de su jugo y de su grasa y restos de ingredientes.	ESTOFAR

SUPUESTO N° 6 (Puntuación respuesta correcta 1 punto, incorrecta 0 punto).

Una cocina no es únicamente una dependencia en la que se realiza el cocinado de los productos, sino que consta de una serie de dependencias especializadas donde se desempeñan los distintos procesos de cocina.

Numera las distintas zonas o dependencias, teniendo en cuenta el “Principio de Marcha Adelante”.

Zonas o dependencias	Orden
Zona de cocinados	4
Zona de recepción	1
Zona de acabados	6
Zona de distribución	7
Zona de limpieza y desinfección	5
Zona de preelaboración	3
Zona de almacenaje	2



SUPUESTO N° 7 (Puntuación respuesta correcta 1,50 punto, cada respuesta correcta equivale a 0,15 puntos).

Los siguientes términos se corresponden a un tipo de característica de despiece de las aves, relaciona cada uno de ellos con el tipo de característica que corresponda.

Sólo se admitirá un solo término por característica, quedando anulados aquellos que se repitan.

Cuello, carcasa, cuarto delantero, alón, cuarto trasero, suprema, filete, muslo, contramuslo, jamoncito, muslito.

	CARACTERÍSTICA	PIEZA
1	También se le denomina jamoncito, se suele dejar entero, siempre con la piel.	MUSLO
2	Se obtiene abriendo la pechuga por la mitad en forma de libro.	FILETE
3	Se separa el muslo por la coyuntura del hueso. Puede cortarse por la mitad, en perpendicular al hueso.	MUSLITO
4	Se obtiene cortando desde la base del húmero para separar esta parte del cuerpo.	ALÓN
5	Cuarto delantero sin los huesos, sin la parte del alón y sin piel.	SUPREMA
6	Formado por la pechuga y los alones.	CUARTO DELANTERO
7	Se retira la piel. Para fondos.	CUELLO
8	Formada por los huesos de las costillas y columna, una vez separadas las pechugas y el cuello. Para fondos.	CARCASA
9	Formado por muslos, jamoncitos y contramuslos.	CUARTO TRASERA
10	Se prepara con el cuarto trasero, se retira el fémur, después se corta la punta de la tibia y se retira la carne hacia atrás, se envuelve la carne con la piel y se pincha con el hueso para que quede sujeto.	JAMONCITO

