

**Pruebas selectivas para el acceso  
de personal Laboral del Grupo V,  
especialidad de AYUDANTE DE  
COCINA en la Administración de  
la Comunidad Autónoma de  
Extremadura (Orden de 16 de  
diciembre de 2021).**

**TURNO LIBRE  
APLAZAMIENTO**

**TIPO 1**

Tribunal nº 1

Martes, 13 de diciembre de 2022.

IES ZURBARAN.- Badajoz



**1.- ¿De quién es la función, según el V Convenio Colectivo de Personal Laboral de la Junta de Extremadura, de limpiar los hornos?**

- a) Del cocinero.
- b) Del ayudante de cocina.
- c) Del gobernante.
- d) De la camarera-limpiadora

**2.- ¿En qué artículo de la Constitución Española, queda recogido que: “La aprobación, modificación o derogación de las leyes orgánicas exigirá una mayoría absoluta del Congreso, en una votación final sobre el conjunto del proyecto”?**

- a) Artículo 82.
- b) Artículo 83.
- c) Artículo 61.
- d) Artículo 81.

**3.- El pescado estará en condiciones óptimas de frescor cuando tenga:**

- a) Aspecto general mate.
- b) Ojos vidriosos.
- c) Vientre magullado.
- d) Escamas fuertemente adheridas a la piel.

**4.- El alimento contaminado es aquel que:**

- a) No se detecta a simple vista, ni por su olor, color, sabor o aspecto.
- b) Si se detecta a simple vista, por su olor, color, sabor o aspecto.
- c) Se detecta principalmente por su cambio de color y aspecto.
- d) Se detecta principalmente por su mal olor y su mal sabor.

**5.- Teniendo en cuenta la uniformidad del ayudante de cocina:**

- a) Se pueden utilizar prendas de calle.
- b) Se puede utilizar elementos colgantes, decorativos en el uniforme.
- c) Se prohíbe salir fuera a la calle con el uniforme.
- d) Se cambiará sólo cuando esté sucio.

**6.- La forma política del Estado Español es:**

- a) La monarquía parlamentaria.
- b) La monarquía constitucional.
- c) La monarquía reglamentaria.
- d) La marcada en la Constitución Española.



**7.- Los mejillones son:**

- a) Moluscos.
- b) Macruros.
- c) Gasterópodos.
- d) Crustáceos.

**8.- ¿Qué pH es el ideal para el crecimiento de los gérmenes?:**

- a) Ácido.
- b) Alcalino.
- c) Neutro.
- d) Básico.

**9.- Teniendo en cuenta la uniformidad del ayudante de cocina, los zapatos deben ser:**

- a) Ser anatómicos y cómodos.
- b) Da igual el calzado.
- c) Pueden ser zuecos.
- d) No importa las características de los zapatos.

**10.- La base de la organización militar conforme a los principios de la constitución española, quedan regulado mediante:**

- a) Una Ley parlamentaria.
- b) Una Ley constitucional.
- c) Una Ley orgánica.
- d) En Real Decreto que organiza el Estado de Defensa.

**11.- ¿Cómo se denomina el proceso de eliminación de las aletas del pescado?:**

- a) Descamado.
- b) Eviscerado.
- c) Desbarbado.
- d) Descabezado.

**12.- ¿En qué alimentos suelen encontrarse las aflatoxinas?:**

- a) Embutidos.
- b) Conservas enlatadas.
- c) Aceites sometidos a altas temperaturas.
- d) Cereales, cacao, cacahuete, pistachos y otros frutos secos almacenados en condiciones inadecuadas.



**13.- Según el V Convenio Colectivo de Personal Laboral de la Junta de Extremadura, la función de Desbarasar, ¿quién la lleva a cabo en una cocina?**

- a) Cocinero.
- b) Marmitón.
- c) Ayudante de cocina.
- d) Camarera-Limpiadora.

**14.- ¿En qué Título de la Constitución Española, hace referencia a la reforma constitucional?:**

- a) Título XI.
- b) Título IX.
- c) Título X.
- d) Título XII.

**15.- De qué parte del pollo se saca una suprema:**

- a) De la pata deshuesada sin piel.
- b) Del cuarto delantero deshuesado.
- c) Del cuarto trasero deshuesado.
- d) Del muslo deshuesado y relleno de farsa.

**16.- ¿A través de qué alimento se transmite la brucelosis?**

- a) Leche cruda.
- b) Pescados y mariscos.
- c) Carne poco hecha.
- d) Conservas caseras.

**17.- A la hora de utilizar la máquina cortafiambres tendremos en cuenta que:**

- a) No hace falta utilizar el empuje con el que cuenta la máquina.
- b) Usar equipos de protección individual.
- c) Se puede utilizar para cualquier alimento.
- d) No hace falta regular el grosor del corte.

**18.- Según el artículo 59 de la Constitución Española, la regencia se ejercerá en nombre del Rey y por mandato:**

- a) De las Cortes Generales del Estado.
- b) Del Gobierno de la Nación.
- c) Constitucional.
- d) Del Senado.



**19.- ¿Cómo podemos evitar las infecciones del Anisakis?**

- a) Consumiendo crudo el alimento con aceite y vino dulce.
- b) Consumiendo crudo el alimento con apio y ajo.
- c) Consumiendo crudo el alimento con salsa picante.
- d) Congelando previamente el alimento antes de consumirlo.

**20.- ¿Cuál de las siguientes es una técnica de conservación por eliminación de agua?**

- a) Ultracongelación.
- b) Liofilización.
- c) Esterilización.
- d) Salazón.

**21.- ¿Dónde se deben limpiar las hortalizas?**

- a) En la zona de cocinado.
- b) En la zona de elaboración.
- c) En la zona de preelaboración.
- d) En la zona de lavado.

**22.- El Rey será proclamado ante las Cortes Generales, según el desarrollo del Título II de la Constitución Española, más concretamente en su artículo:**

- a) 60.
- b) 58.
- c) 61.
- d) 63.

**23.- A qué corresponde la siguiente definición: Preparación líquida, de aspecto blanquecino, extraída de diferentes pescados y plantas aromatizadas hervidas en agua.**

- a) Fumet claro.
- b) Glacé.
- c) Fondo oscuro.
- d) Ligazón.



**24.- ¿Cuál de las siguientes es una de las condiciones que deben reunir los equipos, maquinarias y útiles en contacto con los alimentos?**

- a) Se desmontarán con facilidad, pudiéndose así, realizar la limpieza y desinfección de las partes interiores.
- b) Las tablas y morteros serán tradicionalmente de madera.
- c) Las superficies serán lisas y no impermeables para su mejor limpieza.
- d) Serán construidas mayormente con policarbonatos.

**25.- Las zonas de cámaras donde se guardan los alimentos perecederos dispondrán de:**

- a) Cámara de congelación.
- b) Cámara de refrigeración.
- c) Antecámara.
- d) Todas las opciones son correctas.

**26.- Los derechos y deberes fundamentales de los extremeños son establecidos en:**

- a) El Estatuto de Autonomía de Extremadura.
- b) La Constitución.
- c) En los ordenamientos jurídicos.
- d) Estarán supeditados a los estatutos de las autonomías donde resida.

**27.- ¿Cómo conseguimos un fondo oscuro?**

- a) Cocción conjunta de la carne con las hortalizas.
- b) Añadiendo gelatina al fondo.
- c) Dorando la carne, los huesos y las hortalizas que posteriormente se cuecen.
- d) Prolongando la cocción del fondo blanco.

**28.- ¿Qué características deben tener los contenedores de residuos que se utilizan en las cocinas?**

- a) Deberán ser de material impermeable con tapadera de cierre manual.
- b) De material permeable con cierre de pedal.
- c) De metal sin tapadera ni cierre.
- d) De material impermeable con tapadera de cierre de pedal.

**29.- La Sautesse/Sauté es un utensilio que se utiliza para:**

- a) Saltear, rehogar, flambear géneros.
- b) Confeccionar guisos.
- c) Asar grandes piezas de carne.
- d) Presentar pescados.

**30.- El Estatuto de Autonomía de Extremadura, fue aprobado por las Cortes Generales, con acuerdo de la Ley Orgánica 1/1983:**

- a) El 25 de febrero de 1983.
- b) El 27 de febrero de 1973.
- c) El 25 de marzo de 1983.
- d) El 27 de marzo de 1973.



**31.- ¿Cuál es el tiempo máximo de cocción de un fumet?**

- a) 45 minutos.
- b) 30 minutos.
- c) 15 minutos.
- d) 60 minutos.

**32.- ¿Podría considerarse al hombre como el principal responsable en la mayoría de los casos de las intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias?**

- a) Únicamente por manipulación indebida en última fase de elaboración.
- b) Si.
- c) Únicamente por no conservar correctamente los alimentos.
- d) No.

**33.- ¿Dónde echaremos la ensalada para escurrirla?**

- a) En una escarchadera.
- b) En una bandeja.
- c) La escurriremos con las manos.
- d) En una escurridera.

**34.- El ámbito competencial de la Comunidad Autónoma de Extremadura se encuentra enmarcado en:**

- a) En el Título II del Estatuto de Autonomía de la Junta de Extremadura.
- b) La Constitución.
- c) En la Ley Orgánica 1/1983 aprobada por las Cortes Generales.
- d) En el Título I del Estatuto de Autonomía de la Junta de Extremadura.

**35.- ¿Cuánto tiempo máximo se puede tener refrigerado un fondo de carne?**

- a) 4-5 días.
- b) 1-2 días.
- c) 6-8 días.
- d) 7 días.

**36.- ¿Qué precaución debemos tener con el almacenamiento de los productos de limpieza en cocina?**

- a) Deben guardarse en la despensa.
- b) Deben guardarse en un armario cerrado con llave.
- c) Debajo del fregadero.
- d) En la plonge.



**37.- ¿Cómo se denomina al lugar donde se guardan los alimentos y otras provisiones que no necesitan refrigeración?**

- a) Bodega.
- b) Antecámara.
- c) Economato.
- d) Partida.

**38.- NO corresponde a la Asamblea de Extremadura:**

- a) El ejercicio de la potestad legislativa de la Junta de Extremadura.
- b) Aprobar los presupuestos de la Comunidad Autónoma en los términos del artículo VIII del Estatuto de Autonomía de Extremadura.
- c) Controlar el ejercicio de las delegaciones legislativas conferidas a la Junta de Extremadura.
- d) Aprobar el Estatuto del Personal de la Asamblea de la Junta de Extremadura en el marco del régimen general de los empleados públicos de la Junta de Extremadura.

**39.- Hervir de nuevo un preparado para comprobar una posible fermentación o deterioro, se le denomina:**

- a) Levantar.
- b) Escaldar.
- c) Clarificar.
- d) Acelerar.

**40.- ¿Qué significan las siglas PCC?**

- a) Puntos de control críticos.
- b) Puntos de corrección críticos.
- c) Programa de corrección críticos.
- d) Puntos críticos de control.



**41.- ¿En qué orden se colocarán los alimentos en una cámara?**

- a) De arriba abajo, alimentos elaborados, alimentos crudos, carne y pollo.
- b) De arriba abajo, alimentos crudos seguidos de alimentos elaborados.
- c) No es necesario un orden.
- d) Ninguna es correcta.

**42.- La normativa sobre Prevención de Riesgos Laborales en la Junta de Extremadura está recogida en la Ley:**

- a) 31/1985 de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales.
- b) 31/1995 de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales.
- c) 31/1995 de 18 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales.
- d) 31/1995 de 8 de diciembre de Prevención de Riesgos Laborales.



**43.- Las patatas cortadas muy finas y fritas en abundante aceite caliente, se llaman:**

- a) Patatas noisette.
- b) Patatas paja.
- c) Patatas puente nuevo.
- d) Patatas panadera.

**44.- ¿Cómo se clasifican los nutrientes según su función en el organismo?**

- a) Orgánicos, regulares e hidrogenantes.
- b) Hipercalóricos e Hipocalóricos.
- c) Orgánicos, reguladores e inorgánicos.
- d) Energéticos, plásticos y reguladores.

**45.- ¿Cómo es el corte realizado con cuchillo denominado Brounoise/Brunoise?**

- a) Dados pequeños.
- b) Láminas.
- c) Tiras finas.
- d) A gajos.

**46.- El objeto de la Ley 31/1995 de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales es promover la seguridad y la salud de los trabajadores mediante la aplicación de medidas y el desarrollo de las actividades necesarias para la prevención de riesgos derivados del trabajo.**

- a) Verdadero.
- b) Falso.
- c) Verdadero, aunque sólo está reconocido en entidades y organismos pertenecientes a la Junta de Extremadura.
- d) Falso. Las entidades y organismos de índole privado no tienen como objeto lo recogido en esta Ley.

**47.- Los raviolis son:**

- a) Pequeñas placas de pasta rellenas y cerradas.
- b) Tiras de pasta muy largas y finas.
- c) Pasta corta tubular y hueca.
- d) Pasta con forma de hélice.



**48.- Indica la afirmación correcta:**

- a) Los hidratos de carbono son sustancias reguladoras.
- b) Los hidratos de carbono son los nutrientes más escasos.
- c) Los hidratos de carbono abundan, sobre todo, en alimentos de origen vegetal.
- d) Los hidratos de carbono también se denominan lípidos.

**49.- En cocina, ¿cómo se denomina la operación culinaria tendente a mejorar el punto de sazónamiento de los alimentos?**

- a) Reconstruir.
- b) Rectificar.
- c) Condimentar.
- d) Degustar.

**50.- La ley 31/1995 de 8 de noviembre, ¿contempla que los trabajadores tienen derecho a una protección eficaz en materia de seguridad y salud en el trabajo?**

- a) Falso.
- b) Sólo en materia de formación.
- c) Verdadero.
- d) Siempre que el trabajador aporte los EPIS necesarios para el correcto desempeño de sus tareas.

**51.- De las siguientes legumbres, ¿Cuáles requieren remojo en agua caliente antes de su cocinado?**

- a) Garbanzos.
- b) Lentejas.
- c) Carillas.
- d) Judías.

**52.- ¿Qué función tienen principalmente las grasas?**

- a) Plástica.
- b) Energética.
- c) Orgánica.
- d) Reguladora.

**53.- Si queremos Gratinar un alimento, ¿Qué aparato utilizaremos?**

- a) Una sartén basculante.
- b) Un tostador.
- c) Una plancha.
- d) Una salamandra.

**54.- La Ley que tiene como objeto hacer efectivo el derecho de igualdad de trato y oportunidad entre hombres y mujeres en la Comunidad Autónoma de Extremadura es:**

- a) La Ley 8/2011 de 23 de marzo.
- b) La Ley 18/2001 de 23 de marzo.
- c) La Ley 18/2011 de 23 de marzo.
- d) La Ley 8/2011 de 3 de marzo.



**55.- La col morada se denomina también:**

- a) Brócoli.
- b) Coliflor.
- c) Lombarda.
- d) Chalota.

**56.- ¿Cómo se denominan las vitaminas que se disuelven en grasa?**

- a) Hidrosolubles.
- b) Lipogenadas.
- c) Hidrogenadas.
- d) Liposolubles.

**57.- ¿A qué se refiere, en términos culinarios, Risolar?**

- a) Dorar a fuego fuerte y con algo de grasa un género.
- b) Hacer cortes en forma de estrías a las verduras.
- c) Enfriar un producto para cortar su cocción.
- d) Recortar las aristas de un género para darle forma.

**58.- Se entiende por discriminación directa:**

- a) La situación en que se produce cualquier comportamiento verbal, no verbal o físico de índole sexual, con el propósito de atentar contra la dignidad de una persona.
- b) La situación en que se encuentra una persona que, en atención a su sexo, haya sido tratada de manera menos favorable que otra en situación homóloga.
- c) La situación en que la aplicación de una práctica aparentemente neutra pone en desventaja a una persona de un sexo frente a otra.
- d) La situación en que se produce un comportamiento relacionado con el sexo de una persona, con el propósito de atentar contra la dignidad y crear un entorno intimidatorio.

**59.- El arroz es el ingrediente principal de:**

- a) Una veloute.
- b) Un risotto.
- c) Un fumet.
- d) Un cuscús.



**60.- ¿Cuál es la función nutricional de la fibra dietética?**

- a) Plástica, si se consume con hidratos de carbono.
- b) Reguladora.
- c) Formadora.
- d) Carece de función nutricional.

## PREGUNTAS RESERVAS

**1.- Una de las claves para una buena fritura es:**

- a) Echar poco aceite para no tener desperdicio.
- b) Utilizar aceites resistentes a frituras continuadas.
- c) Aplicar los rebozados un rato antes para que se empapen.
- d) Empezar la fritura con temperatura baja para que no se doren.

**2.- ¿Qué Ley tiene como objeto, entre otros, combatir de modo integral la violencia de género en la Comunidad Autónoma de Extremadura?**

- a) La Ley 8/2011 de 23 de marzo.
- b) La Ley 18/2001 de 23 de marzo.
- c) La Ley 18/2011 de 23 de marzo.
- d) La Ley 8/2011 de 3 de marzo.

**3.- Para la elaboración de aves es preciso limpiar vísceras, pero antes de estas operaciones se realiza otra, ¿Cuál?**

- a) Saltearlas.
- b) Afeitadas.
- c) Flambearlas.
- d) Pocharlas en aceite.

**4.- ¿Cuál de las siguientes es una técnica de conservación mediante calor?**

- a) Concentración.
- b) Irradiación.
- c) Refrigeración.
- d) Uperización.

**5.- Una de las grandes ventajas de la cocción al Vapor es:**

- a) Los alimentos así cocinados pierden más nutrientes.
- b) Los alimentos así cocinados tienen mayor pérdida de peso.
- c) Los alimentos así cocinados son ideales desde el punto de vista dietético.
- d) Los alimentos así cocinados no tienen sabor.

**6.- ¿Qué grupo de hortalizas se refrescan después de cocidas?**

- a) Judías verdes, espinacas y brócoli.
- b) Alcachofas, nabos y acelgas.
- c) Coliflor, guisantes y habas.
- d) Todas son correctas.



**7.- Indica la definición correcta de los nutrientes:**

- a) Sustancias alimenticias de origen animal o vegetal.
- b) Son elementos o compuestos químicos contenidos en los alimentos.
- c) Conjuntos de alimentos o mezcla de los mismos que se consumen habitualmente con la dieta.
- d) Suplementos alimenticios que debemos añadir a la dieta habitualmente.

**8.- ¿Qué factores favorecen el crecimiento bacteriano?**

- a) La humedad, el pH ácido y la temperatura próxima a los 25°C.
- b) Escasa humedad, pH básico y la temperatura próxima a los 30°C.
- c) La humedad, pH próximo a la neutralidad y temperatura próxima a los 37°C.
- d) La humedad, el pH ácido y la temperatura próxima a los 30°C.

**9.- ¿Cómo se denomina una zona de producción de la cocina, donde tiene lugar, una determinada manipulación, elaboración o ubicación de productos con maquinaria específica y temperatura idónea?**

- a) Partida.
- b) Plonge.
- c) Economato.
- d) Antecámara.

**10.- ¿Para qué sirve la antecámara?**

- a) Para guardar las legumbres y cereales.
- b) Para guardar las carnes y los pescados.
- c) Para proteger el cambio brusco de temperatura de las cámaras de refrigeración.
- d) Para conservar frutas y legumbres.

