

**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

TIPO 1

Tribunal nº 1

Domingo, 23 de octubre de 2022.

Campus Universitario de Badajoz



1.- Se define como un alimento alterado aquél que:

- a) Sufre un deterioro en su valor nutritivo y en sus características organolépticas.
- b) No se identifica fácilmente por su color, olor y sabor.
- c) Contiene toxinas.
- d) No sufre deterioro en su valor nutritivo ni en sus cualidades organolépticas.

2.- La soberanía nacional reside:

- a) En el pueblo español.
- b) En las Cortes Generales.
- c) En el Congreso de los Diputados.
- d) En el Poder Jurídico y en el Poder Legislativo.

3.- ¿Son los españoles iguales ante la ley?:

- a) No, variará según los derechos que le tenga reconocido cada Comunidad Autónoma.
- b) Si, y prevalecerá sus circunstancias personales.
- c) Si.
- d) No.

4.- Para empanar un pescado hay que seguir los siguientes pasos:

- a) Huevo y pan rallado.
- b) Cerveza, huevo y pan rallado.
- c) Harina, huevo y pan rallado.
- d) Harina y pan rallado.

5.- De los siguientes pescados, ¿Cuál está incluido en el grupo de los crustáceos?:

- a) Langosta.
- b) Ostra.
- c) Caballa.
- d) Almeja.

6.- Cual de las siguientes denominaciones no corresponde a un ave macho:

- a) Poularda.
- b) Gallo.
- c) Capones.
- d) Coquellote.

7.- Las superficies de suelos, paredes, puertas y techos, así como de utensilios y equipos que estén en contacto con los alimentos deberán ser:

- a) Tablas y morteros de madera.
- b) De cualquier material, siempre que se puedan lavar y desinfectar.
- c) Rugosos y permeables para que penetre el jabón desinfectante.
- d) Lisas, impermeables y fácilmente lavables.



8.- El cuarto frio es la partida más variada, en ella se encuentra:

- a) Entremetier y salsero.
- b) Carnicero, Pastelero, Chacinero y Entremesero.
- c) Carnicero, Pescadero, Chacinero, Buffier y Entremesero.
- d) Repostero, Pastelero, Carnicero y Salsero.

9.- Denominamos trancha, a un corte de:

- a) Aves.
- b) Pescados planos.
- c) Carnes.
- d) La trancha no se corresponde con ningún tipo de corte.

10.- La norma institucional básica de la Comunidad Autónoma extremeña es:

- a) El Estatuto de Extremadura.
- b) El Estatuto Básico de la Comunidad de Extremadura.
- c) El Estatuto de Autonomía Extremeño.
- d) El Estatuto de Autonomía de Extremadura.

11.- El Estatuto de Autonomía de Extremadura, consta de:

- a) 81 artículos.
- b) 91 artículos.
- c) 90 artículos.
- d) 80 artículos.

12.- De acuerdo con el V Convenio Colectivo del Personal Laboral al servicio de la Junta de Extremadura, se denomina al Ayudante de Cocina:

- a) Al trabajador/a con capacidad necesaria para llevar a cabo funciones concretas y otras de apoyo, sin constituir un oficio y de acuerdo con su capacidad.
- b) Al trabajador/a encargado de ejecutar labores auxiliares de cocina para cuya realización se requieren conocimientos elementales de la misma, estando bajo la supervisión directa del cocinero de quien recibe instrucciones precisas.
- c) Al trabajador/a que realiza todas o algunas de las funciones mecánicas que abarcan las tareas de limpieza, servicio de comedor, lavandería, plancha y otras análogas.
- d) Al trabajador/a encargado de ejecutar labores auxiliares de cocina para cuya realización no se requieren conocimientos elementales de la misma, estando bajo la supervisión directa del cocinero de quien recibe instrucciones precisas.

13.- ¿Quién es el Jefe de Partida en un servicio de cocina?

- a) Es el cocinero o cocinera responsable del trabajo que tiene lugar en una partida de cocina.
- b) El que distribuye el trabajo del personal y enseña a los aprendices.
- c) El responsable ante el maitre del buen funcionamiento de la partida a él encomendada.
- d) El responsable de la distribución de los distintos géneros recepcionados en la cocina.



14.- El conjunto de actividades o medidas adoptadas o previstas en todas las fases de la actividad laboral, con el fin de evitar o disminuir los riesgos derivados del trabajo, se entiende como:

- a) Prevención.
- b) Riesgo laboral.
- c) Daños derivados del trabajo.
- d) Riesgo laboral grave e inminente.

15.- ¿Cuáles de las siguientes funciones NO se corresponde con las asignadas al ayudante de cocina?

- a) Elaborar los menús.
- b) Retirar mediante vales los artículos del economato.
- c) Recoger los géneros crudos o cocinados poniéndolos en recipientes adecuados y en el lugar correspondiente.
- d) Limpiar y guardar los utensilios y herramientas de su partida.

16.- Una vez colado el caldo, ¿cómo se procede para su conservación?

- a) Colocándolo sobre un triángulo para atemperarse antes de introducirlo en la cámara.
- b) Guardándolo en la cámara con el recipiente tapado, previo a su elaboración.
- c) Guardándolo en la cámara con el recipiente destapado, posterior a su elaboración.
- d) Conservándolo a temperatura ambiente.

17.- Según el artículo 137 de la Constitución Española, el Estado se organiza territorialmente en:

- a) Pueblos y municipios.
- b) Municipios, comarcas y Autonomías.
- c) Comarcas y Comunidades Autónomas.
- d) En municipios, en provincias y en las Comunidades Autónomas que se constituyan.

18.- Se define como un alimento contaminado, aquél que:

- a) Se detecta fácilmente por la alteración de su olor, color y sabor.
- b) Contiene microorganismos peligrosos para la salud, o bien toxinas producidas por éstos.
- c) Está contaminado por el exceso de contaminación ambiental.
- d) Contiene microorganismos, pero no en cantidad suficiente para ser peligroso para la salud.

19.- ¿Cómo se llama el término que añade vino a una placa, rondón, etc, para recuperar los jugos que han quedado en el asado?

- a) Decantar.
- b) Desalar.
- c) Desglasar.
- d) Desgrasar.



20.- ¿Para qué se utiliza la Araña?

- a) Para hacer o terminar platos a la vista del cliente.
- b) Para hacer obleas.
- c) Para sacar géneros cocinados de recipientes que contengan líquido o grasa hirviendo.
- d) Para colar caldos.

21.- En la elaboración de fondos la eliminación de impurezas se lleva a cabo mediante las operaciones de:

- a) Blanquear, Desespumar y Desgrasar.
- b) Blanquear, Engrasar y Espumar.
- c) Espumar, Apanar y Clarificar.
- d) Clarificar, Enfriar y Achicar.

22.- ¿De qué manera debe proteger el manipulador de alimentos una herida que tenga en la mano?

- a) Tapandola con una tirita.
- b) Con un apósito, además de protegerlo con un guante de vinilo o nitrilo.
- c) No debe trabajar, hasta que se le cure.
- d) Con un vendaje esterilizante.

23.- Referente al control de plagas, ¿Qué significa las siglas D.D.D.?

- a) Desinfección, desinstalación y desratización.
- b) Desinfección, desintoxicación y desinsectación.
- c) Desinfección, desinsectación y desratización.
- d) Desratización, desintoxicación y desinsectación.

24.- Con respecto al sistema preventivo, dentro de la cadena alimentaria, ¿Qué significan las siglas A.P.P.C.C?

- a) Autocontrol de peligros y puntos de control críticos.
- b) Análisis de peligros y pautas de control culinario.
- c) Análisis de parámetros de puntos de control de contaminantes.
- d) Análisis de peligros y puntos de control críticos.

25.- ¿Qué diferencias hay entre alimentación y nutrición?

- a) La alimentación es un acto consciente y voluntario. La nutrición es un acto inconsciente e involuntario.
- b) La alimentación es un acto consciente e involuntario. La nutrición es inconsciente y voluntaria.
- c) La alimentación es un acto inconsciente e involuntario. La nutrición es un acto consciente y voluntaria.
- d) La alimentación es un acto inconsciente y voluntario. La nutrición es un acto consciente e involuntario.



26.- El Castellano es el lenguaje oficial del Estado Español:

- a) Verdadero.
- b) Falso.
- c) El lenguaje oficial es el español.
- d) El lenguaje oficial del Estado dependerá de las competencias reconocidas en cada Comunidad Autónoma.

27.- Según el artículo 66 de la Constitución Española de 1978, ¿Quién representa al pueblo español?

- a) El Congreso de los Diputados.
- b) El Senado.
- c) La Monarquía Parlamentaria.
- d) Las Cortes Generales del Estado.

28.- La capital del Estado Español es:

- a) La ciudad de Madrid.
- b) La Comunidad de Madrid.
- c) El pueblo de Madrid.
- d) La Villa de Madrid.

29.- Se entiende por acoso sexual:

- 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.

30.- ¿Cuáles son las aplicaciones de la marmita?

- a) Se utiliza para elaborar salsas.
- b) Se utiliza para elaborar caldos y fondos.
- c) Se utiliza para elaborar cremas.
- d) Se utiliza para elaborar salsas y guarniciones.



31.- La Ley 8/2011 de 23 de marzo de igualdad entre mujeres y hombres contra la violencia de género, será de aplicación:

- a) En todo el territorio nacional.
- b) En todas las entidades de las Administraciones Públicas de la Comunidad Autónoma de Extremadura, a excepción de la Universidad de Extremadura.
- c) A todas las entidades privadas que suscriban contratos o convenios de colaboración con las Administraciones Públicas de Extremadura.
- d) En todo el territorio de la Comunidad Autónoma de Extremadura a excepción de las entidades que integran la Administración Local.

32.- Para el Método de cocinado de pescado “A la Sal”, ¿qué respuesta es la verdadera?

- a) No eviscerar.
- b) No desescamar.
- c) No cubrir con sal.
- d) No introducir en el horno.

33.- Los derechos y deberes fundamentales de los extremeños, son los 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.

34.- ¿Cuáles son los principales nutrientes que contienen los alimentos?

- a) Proteínas, dioxinas, hidratos de carbono, lipinas y agua.
- b) Proteínas, hidratos de carbono, grasas, vitaminas, minerales y agua.
- c) Proteínas, vitaminas, nitrosamínas, grasas y agua.
- d) Proteínas, hidratos de carbono, nitrosaminas, lipinas y minerales.

35.- ¿Qué función tienen las proteínas?

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

36.- ¿Cómo se conoce la técnica culinaria que está destinada a sujetar con hilo bramante las carnes de ave y pescado cruda, para que no se deforme durante su cocinado?

- a) Albardado.
- b) Bridado.
- c) Picado.
- d) Cincelado.



37.- ¿Qué alimento es utilizado para clarificar un caldo?

- a) Harina.
- b) Yema de huevo.
- c) Hortalizas frescas.
- d) Panceta.

38.- ¿Qué término utilizamos cuando partimos y/o cortamos una res por la mitad siguiendo su columna vertebral, haciendo así una media canal?

- a) Esquilar.
- b) Esquilmar.
- c) Esquinar.
- d) Espalmar.

39.- ¿Cómo llamamos a un consomé frío gelatinoso?

- a) Ordinario.
- b) Gelée.
- c) Doble.
- d) Fumet.

40.- Una de las principales técnicas de conservación de alimentos mediante frío, es:

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

41.- Una de las principales técnicas de conservación de alimentos por eliminación de agua, es:

- a) Congelación.
- b) Liofilización.
- c) Ahumados.
- d) Uperización.

42.- El objeto de la Ley 31/1995 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.



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

44.- ¿En las cocinas deberá haber lavamanos de accionamiento no manual con agua fría y caliente?

- a) Sólo con agua caliente.
- b) Sólo con agua fría.
- c) No necesariamente.
- d) Sí.

45.- ¿Cómo deberá llevar las uñas el manipulador de alimentos?

- a) Cortas, limpias y sin esmaltes de uñas.
- b) Largas, siempre que estén limpias y sin esmaltes de uñas.
- c) Puede llevar esmaltes de uñas si las lleva cortas y limpias.
- d) No importa ya que debe usar guantes.

46.- Según el artículo 56 de la Constitución Española, el Rey es una figura:

- a) Inviolable y sujeta a responsabilidad.
- b) Inviolable y no sujeta a responsabilidad.
- c) Impugnable.
- d) Imputable y no sujeta a responsabilidad.

47.- Según el artículo 58 de la Constitución Española, la Reina consorte o el consorte de la Reina:

- a) Podrá asumir funciones institucionales.
- b) Podrá asumir funciones constitucionales que estén dispuestas para la Regencia.
- c) Nunca podrá asumir funciones constitucionales.
- d) Su labor será única y exclusivamente institucional.

48.- Según el artículo 169 de la Constitución Española, en lo referente a la reforma constitucional:

- a) Podrá iniciarse dicha reforma a instancia del Gobierno, aunque no cuente con una mayoría absoluta de representantes en el Congreso.
- b) Podrá iniciarse dicha reforma en tiempos de guerra.
- c) Podrá iniciarse dicha reforma aún en vigencia de algunos de los estados previstos en el artículo 116.
- d) No podrá iniciarse dicha reforma en tiempos de guerra o de vigencia de alguno de los estados previstos en el artículo 116.



49.- La zona de limpieza de cocina, se denomina:

- a) Plonge.
- b) Office.
- c) Office y lavadero.
- d) Plonge o zona de elaboración.

50.- ¿Cuál de los siguientes utensilios pertenece a la pequeña maquinaria de cocina?

- a) Picadora de carne.
- b) Campana extractora.
- c) Horno.
- d) Cocina eléctrica.

51.- Las dioxinas son tóxicos químicos que se encuentran:

- a) En cereales, cacao, cacahuets, pistachos y otros frutos secos almacenados en condiciones inadecuadas.
- b) En embutidos curados con nitritos.
- c) En frutas y hortalizas, si no se lavan convenientemente.
- d) Alimentos ahumados y aquellos sometidos a altas temperaturas.

52.- La maquinaria y equipos de cocina, una vez utilizados deberán de:

- a) Lavarse con un detergente de alto poder desengrasante.
- b) Desinfectarse y después proceder a su lavado con detergente de alto poder desengrasante.
- c) Lavarse, y después proceder a ser desinfectados.
- d) Desinfectarse.

53.- ¿Qué función tienen los hidratos de carbono?

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

54.- ¿Qué son las toxoinfecciones alimentarias?

- a) Son enfermedades originadas sólo por bacterias contenidas en los alimentos.
- b) Son enfermedades originadas por microorganismos y transmitidas al hombre a través de los alimentos.
- c) Son enfermedades originadas sólo por virus contenidos en los alimentos.
- d) Son enfermedades originadas sólo por bacterias y parásitos contenidos en los alimentos.

55.- ¿Cuántas calorías libera un gramo de grasa al quemarse?

- a) Nueve calorías.
- b) Cuatro calorías.
- c) Siete calorías.
- d) Ocho calorías.



56.- ¿Cuáles son los componentes básicos de las pastas alimentarias?

- a) Harina y huevo.
- b) Harina y leche.
- c) Harina y agua.
- d) Harina, huevo y sal.

57.- ¿Cómo se denomina el corte en forma de dados muy pequeños?

- a) Juliana.
- b) Brunoise.
- c) Torneado.
- d) Chiffonade.

58.- ¿Las patatas risoladas se pelan?

- a) Siempre.
- b) Depende del plato a cocinar.
- c) Nunca.
- d) Después de hervidas.

59.- Las hortalizas se pueden clasificar según las partes comestibles ¿Cuál de las siguientes, es una raíz?

- a) Calabacín, pepino.
- b) Acelga
- c) Zanahoria.
- d) Judías verdes.

60.- ¿Qué tipo de arroz necesita menos tiempo de cocción?

- a) Arroz vaporizado.
- b) Arroz de grano largo.
- c) Arroz integral.
- d) Arroz salvaje.



PREGUNTAS RESERVAS

1.- La ropa de trabajo del manipulador de alimentos, será:

- a) Cómoda e impermeable.
- b) De uso exclusivo para el trabajo, cambiándola una vez cada dos días.
- c) De uso exclusivo para el trabajo, cambiándola a diario o cada vez que esté sucia.
- d) Siempre que esté limpia, da lo mismo.

2.- En el proceso de esterilización de los alimentos, se aplican temperaturas de:

- a) 140°C. durante dos segundos.
- b) 120°C. durante diez minutos.
- c) 120°C. durante veinte minutos.
- d) Temperaturas entre 75° y 90° C. durante 2 minutos.

3.- Además de cabeza, centro y punta, el solomillo antes de limpiarlo tiene otra parte, ¿Cuál es?:

- a) Aleta.
- b) Oreja.
- c) Tapilla.
- d) Rabillo del solomillo.

4.- La organización del trabajo en cocina, con separación de funciones, se denomina:

- a) Organización tradicional.
- b) Organización basada en tareas.
- c) Organización basada en el servicio.
- d) Organización funcional.

5.- El ámbito competencial de la Comunidad Autónoma de Extremadura, se encuentra regulado:

- a) En el Título I del Estatuto de Autonomía de Extremadura.
- b) En el Título II del Estatuto de la Comunidad Autónoma de Extremadura.
- c) En el Título II del Estatuto de Autonomía de Extremadura.
- d) En el Título I de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

6.- Según la Organización Mundial de la Salud (O.M.S.), ¿Qué proporción diaria de nutrientes sería ideal consumir?

- a) 40% de proteínas, 50% de grasas, 10% de hidratos de carbono.
- b) 5% de proteínas, 25% de grasas, 70% de hidratos de carbono.
- c) 10% de proteínas, 10% de grasas, 80% de hidratos de carbono.
- d) 15% de proteínas, 35% de grasas, 50% de hidratos de carbono.



7.- Los preparados a base de vino, hortalizas e hierbas aromáticas en el que se sumerge la carne de caza, se conoce como:

- a) Fondo oscuro.
- b) Fondo claro.
- c) Marinada.
- d) Salsa española.

8.- ¿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.

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.- ¿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.



