

PRUEBAS SELECTIVAS PARA LA PROVISIÓN DE PLAZAS DE
TURNO LIBRE Y DISCAPACIDAD PARA EL PERSONAL
LABORAL AL SERVICIO DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA
COMUNIDAD AUTÓNOMA DE EXTREMADURA EN LA
CATEGORÍA:

COCINERO/A,

CONVOCADO POR ORDEN DE 16 DE DICIEMBRE DE 2021
(DOE Nº 243 DE 21 DE DICIEMBRE DE 2021)

CUESTIONARIO Nº 1

20 de noviembre de 2022.



1. Cuando tenemos que cortar carne con hueso no duro, utilizaremos:

- a) Cuchillo de medio golpe.
- b) Deshuesador.
- c) Cuchillo de golpe.
- d) Macheta.

2. Entre los materiales de cocina podemos encontrar utensilios de acero recubierto de múltiples láminas de teflón. ¿Cuál es su denominación?

- a) Flexipan.
- b) Melamina.
- c) Exopan.
- d) Wok.

3. Según la planificación de menús, ¿qué es “requerimiento medio estimado”?

- a) Valor de ingesta de un nutriente que se estima que satisface los requerimientos de la mayoría de los individuos sanos de una población.
- b) Valor de ingesta de un nutriente que se estima que satisface los requerimientos de la minoría de los individuos sanos de una población.
- c) Valor de ingesta de un nutriente que se estima que satisface los requerimientos de la mitad de los individuos sanos de una población.
- d) Es el valor de ingesta de un nutriente determinado para un grupo de personas sanas.

4. ¿En qué fase de una dieta astringente se podría incluir la ingesta de pollo o pescado hervidos en poca cantidad?

- a) Muy rigurosa.
- b) Rigurosa.
- c) Semibasal.
- d) Basal.

5. De las siguientes obligaciones y responsabilidades respecto a los Equipos de Protección Individual, ¿cuál NO corresponde al trabajador?

- a) Seleccionar el EPI más adecuado a la categoría profesional.
- b) Mantenerlo en buen estado de conservación.
- c) Utilizar el equipo de protección individual de acuerdo con las instrucciones que reciba.
- d) Informar de cualquier defecto o anomalía que presente el equipo.



6. Si hablamos de macronutrientes, nos referimos a:

- a) Vitaminas y minerales.
- b) Glúcidos, lípidos y proteínas.
- c) Hidrosolubles y liposolubles.
- d) Hidratos de carbono, grasas y vitaminas.

7. De los siguientes alimentos señale el que tiene un mayor contenido en proteínas por cada 100 gramos:

- a) Carne de ternera.
- b) Clara de huevo.
- c) Semillas de soja.
- d) Almendras.

8. Según la función que van a realizar en el organismo, los alimentos se clasifican en:

- a) Reguladores, plásticos y energéticos.
- b) Proteínas, grasas, hidratos de carbono, vitaminas y minerales.
- c) De origen animal, de origen vegetal y de origen mineral.
- d) Sólidos y líquidos.

9. Si decimos que un alimento es plástico, quiere decir que entre sus nutrientes predominan:

- a) Los lípidos.
- b) Las grasas.
- c) Las proteínas.
- d) Los hidratos de carbono.

10. La principal función de los nutrientes reguladores es:

- a) Ser oxidados para obtener energía.
- b) Facilitar y controlar las funciones bioquímicas del ser vivo.
- c) Disolver sustancias y ayudar a eliminar residuos del organismo.
- d) Construir y regenerar el organismo.

11. Los hidratos de carbono simples...

- a) También se denominan polisacáridos.
- b) Son de absorción intestinal lenta.
- c) Deben representar la mayor parte de la energía consumida.
- d) Pueden ser monosacáridos y disacáridos.

12. ¿Qué sucede con la glucosa que no se utiliza de forma inmediata como fuente de energía?

- a) Se almacena en los músculos y en el hígado en forma de proteínas.
- b) Se almacena en los músculos y en el hígado en forma de glucógeno.
- c) Toda la glucosa se utiliza de forma inmediata.
- d) Se almacena en el intestino en forma de almidón.

13. Los glúcidos formados por la unión de 2 monosacáridos se denominan:

- a) Polisacáridos.
- b) Oligosacáridos.
- c) Hexosas.
- d) Manosas.

14. En una dieta equilibrada, el aporte de grasas diario debe suponer:

- a) Entre el 55% y el 65% del total calórico.
- b) Entre el 30% y el 35% del total calórico.
- c) Entre el 10% y el 15% del total calórico.
- d) Entre el 25% y el 30% del total calórico.

15. En el aceite vegetal de coco, los ácidos grasos más abundantes son:

- a) Los saturados.
- b) Los monoinsaturados.
- c) Los poliinsaturados.
- d) Los omega 3.

16. Para nuestro organismo, las proteínas con mayor valor biológico son:

- a) Las que más aminoácidos esenciales tienen.
- b) Las de origen vegetal.
- c) Las de origen animal.
- d) a y c son correctas.

17. Indicar de los siguientes aminoácidos cuál es considerado esencial:

- a) Alanina.
- b) Arginina.
- c) Ácido glutámico.
- d) Leucina.



18. ¿Qué entendemos por aminoácido limitante?

- a) El que no es esencial.
- b) El que es necesario para el desarrollo de determinadas funciones en el organismo.
- c) El que limita la absorción de nutrientes.
- d) El que se encuentra en cantidades muy bajas o nulas en un alimento.

19. Indicar cuál es el trastorno de la conducta alimentaria caracterizado por la ingesta en un periodo determinado de una cantidad de alimento superior a la que la mayoría de las personas ingerirían en un periodo y circunstancias similares, más la sensación de falta de control sobre lo que se ingiere y sin un comportamiento compensatorio inapropiado.

- a) Ortorexia.
- b) Vigorexia.
- c) Trastorno por atracón.
- d) Anorexia nerviosa típica.

20. Indicar uno de los errores en la alimentación derivado de un hábito inadecuado:

- a) Beber agua natural entre comidas.
- b) Consumo de frutas, verduras y hortalizas.
- c) Hidratos de carbono ingeridos en bajas cantidades.
- d) Ingerir cantidades adecuadas de oligoelementos.

21. Ante una alergia a la leche, ¿cuál de los siguientes alimentos es necesario evitar?:

- a) Cubitos de caldo, sopas de sobre, fabadas, cocidos y otras conservas, caldos deshidratados.
- b) Los que contengan lactosa.
- c) Huevos y derivados.
- d) Leche de almendras.

22. En caso de que las plagas penetren en el establecimiento deberán tomarse las medidas necesarias para eliminarlas. Indica la respuesta INCORRECTA:

- a) Estas medidas pueden ser físicas (aparatos de electrocución, ultrasonidos) o químicas (insecticidas, raticidas).
- b) Los métodos utilizados para el control de plagas han de garantizar su inocuidad para los productos alimenticios.
- c) Deberán ser aplicados por empresas o personal autorizado o trabajador con formación en prevención de riesgos laborales.
- d) Siempre que se utilicen medidas de lucha activas, como insecticidas y raticidas, deberá hacerse un análisis detallado de la plaga, determinar los productos más apropiados, métodos de aplicación, dosis,...

23. ¿Qué entendemos por Desinfección?:

- a) Eliminar la suciedad de una superficie mediante métodos físicos o químicos.
- b) Eliminar todas las bacterias, microorganismos y formas vivas posibles.
- c) Eliminar en parte el número de bacterias que se encuentran en un determinado ambiente o superficie, de tal forma que no sea nocivo para las personas.
- d) Eliminar la suciedad liberándola de todas las impurezas.

24. ¿Qué tanto por ciento de desperdicio tienen los Chicharros?

- a) 20%.
- b) 30%.
- c) 50%.
- d) 60%.

25. Indicar cuál de estas afirmaciones es correcta:

- a) Alimento alterado se considera el que ha sufrido una modificación en el color y supone un riesgo para el consumo.
- b) Las alteraciones biológicas de los alimentos como consecuencia de microorganismos no suponen un riesgo para el consumo.
- c) La putrefacción se considera una contaminación alimentaria.
- d) Mediante la acidificación del vino se consigue la fermentación de este.

26. Indicar de las siguientes enfermedades la que NO está producida por transmisión alimentaria:

- a) La teniasis.
- b) El botulismo.
- c) La salmonelosis.
- d) La gripe aviar.

27. La bebida por excelencia en la dieta mediterránea es:

- a) Agua.
- b) Vino tinto, por su contenido en taninos.
- c) Vino blanco, por su aporte de minerales como potasio, flúor o fósforo.
- d) Agua carbonatada.

28. El cereal que configura la base de la alimentación en la Dieta Mediterránea es:

- a) Trigo.
- b) Arroz.
- c) Maíz.
- d) Cebada.



29. Indicar el alimento en el desayuno que aporta apreciables cantidades de proteínas, calcio, fósforo, riboflavina y retinol y también, aunque en menor medida, de tiamina, folato, niacina, vitamina B12, D, magnesio y cinc:

- a) Lácteos.
- b) Cereales.
- c) Aceites.
- d) Frutas.

30. Las legumbres secas y sus derivados presentarán un aspecto, olor y sabor normales, sin señales de haber sido atacadas por hongos, bacterias, insectos, ácaros o roedores y su contenido máximo de humedad será del:

- a) 5%.
- b) 10%.
- c) 15%.
- d) La humedad debe ser nula.

31. Atendiendo a su naturaleza, si la parte comestible de la fruta contiene menos del 50% de agua, ¿a qué tipo de fruta nos referimos?:

- a) Carnosas.
- b) Secas.
- c) Oleaginosas.
- d) Deshidratadas.

32. El contenido de agua como principal nutriente de las frutas, oscila entre el 80-91%. Indicar, después del agua, ¿cuál es el siguiente nutriente en la composición de la fruta?:

- a) Minerales.
- b) Proteínas.
- c) Hidratos de Carbono.
- d) Vitaminas.

33. Las categorías del arroz se distinguen por el porcentaje de granos enteros que contenga y a efectos de una mejor identificación, además se diferencian por el color de la etiqueta distintiva. Indicar cuál es la afirmación correcta:

- a) Categoría extra tiene etiqueta roja y un mínimo del 90,70 % de granos enteros.
- b) Categoría segunda tiene la etiqueta amarilla y un mínimo del 79,75% de granos enteros.
- c) Categoría tercera tiene la etiqueta verde y un mínimo del 75,20% de granos enteros.
- d) Categoría primera tiene la etiqueta azul y un mínimo del 86,50% de granos enteros.

34. La crema Parmentier es:

- a) Un puré de calabaza, patata y nata.
- b) Un puré de patatas, zanahoria y nata.
- c) Un puré de guisantes y nata.
- d) Un puré de patatas y puerro.

35. Según el Código Alimentario Español, la clara de huevo desecada es un derivado seco obtenido de la clara por eliminación del agua y NO contendrá:

- a) Más de un 12% de humedad.
- b) Más de un 10% de humedad.
- c) Más de un 5% de humedad.
- d) Más de un 15% de humedad.

36. Las legumbres en España tienen multitud de variedades, muchas de ellas acogidas a Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P.) que constituyen el sistema utilizado en nuestro país para el reconocimiento de una calidad diferenciada. Indica cuál de las siguientes I.G.P es la correcta:

- a) I.G.P Garbanzo de Pedrosillo.
- b) I.G.P Lenteja de Fuentesauco.
- c) I.G.P Faba de Lourenzá.
- d) I.G.P Judión de la Armuña.

37. De acuerdo con lo establecido en el Código Alimentario Español, los huevos procedentes de gallináceas o palmípedas, impropios para el consumo humano por tener cámara de aire superior a 20 milímetros de altura y muy movable, se denominan:

- a) Huevos defectuosos.
- b) Huevos estropeados.
- c) Huevos caducados.
- d) Huevos averiados.

38. En el huevo sujetando la yema para que quede centrada, se encuentran unos engrosamientos del albumen denominados:

- a) Chalaza.
- b) Membrana vitelina.
- c) Cutícula.
- d) Germen.

39. En cocina, con la denominación de “Jaramugo” nos referimos a:

- a) Cría de pez de cualquier especie.
- b) Mollejas de ave.
- c) Materia colorante de la zanahoria.
- d) Pequeño jabalí o rayón que no ha cumplido el año.



40. Según el Código Alimentario Español, ¿cuál de los siguientes pescados se clasifica con la denominación específica de “Acipenseriformes” ?:

- a) El esturión.
- b) El machuelo.
- c) El barbo.
- d) La bacoreta.

41. Indicar los pasos a seguir en la limpieza de los pescados:

- a) Retirada de aletas, retiradas de branquias, escamado y eviscerado.
- b) Retirada de aletas, hermoseado, eviscerado y escamado.
- c) Retirada de aletas, escamado, retirada de branquias y eviscerado.
- d) Retirada de aletas, eviscerado, escamado y retirada de branquias.

42. ¿Cuál de los siguientes moluscos se clasifica como univalvo?

- a) Dátil de mar.
- b) Escupiña.
- c) Busano.
- d) Ostión.

43. El asado a la plancha es un método versátil para cocinar diferentes variedades de marisco. Para el cocinado de la espardeña, ¿qué pasos se deben seguir?:

- a) Retirada de piel exterior y marcado rápido a la plancha.
- b) Requiere una maceración previa para reblandecerla.
- c) Se cocinan con piel, abierta y entera.
- d) Su cocinado es similar al de los crustáceos.

44. ¿Cuál de los siguientes NO es un Molusco Equinodermo?

- a) Erizo de mar.
- b) Pepino de mar.
- c) Espardeña.
- d) Abalón.

45. En el despiece del cerdo ibérico, las “castañuelas” son:

- a) Los músculos de masticación.
- b) Las amígdalas.
- c) Los testículos.
- d) Las manitas.



46. ¿Cómo se denomina la corteza o pellejo del cochinito recién asado?:

- a) Churrasco.
- b) Torrezno.
- c) Corezuelo.
- d) Tostón.

47. Un “capón” es un pollo:

- a) Macho joven de unos 500g de peso.
- b) Macho que se castra y engorda hasta alcanzar los 4 kg de peso.
- c) Macho destinado a la reproducción.
- d) También denominado “pollo reina”.

48. En el despiece de las aves, entendemos por “despojos”, las partes:

- a) No comestibles, que se desechan.
- b) Comestibles internas como hígado, corazón y molleja.
- c) Comestibles externas como cabeza, cuello y alones.
- d) b y c son correctas.

49. Indicar cuál de los siguientes granos NO tiene la consideración de hortaliza:

- a) Habas verdes.
- b) Judías verdes.
- c) Guisantes verdes.
- d) Todos tienen la consideración de hortalizas.

50. La sal procedente de yacimientos naturales se denomina:

- a) Sal piedra.
- b) Sal gema.
- c) Sal de fuente o mineral.
- d) Las respuestas a y b son correctas.

51. Se conoce como Pimpinela:

- a) Condimento aromático que se obtiene de las raíces, semillas, etc.
- b) Planta herbácea cuyas hojas se utilizan en cocina como condimento.
- c) Condimento aromático que se obtiene de los frutos y cortezas.
- d) Pequeñas bolitas en forma de perlas de mandioca.

52. Indicar la salsa apropiada para emparrillados, elaborada con cebollas picadas sudadas en mantequilla, desleída en vino blanco y vinagre, terminada con mostaza y guarnecida con juliana de pepinillos:

- a) Salsa Bigarrade.
- b) Salsa Charcutera.
- c) Salsa Cumberland.
- d) Salsa Bordelesa.

53. La salsa Gribiche es una:

- a) Mayonesa guarnecida con pepinillos, alcaparras, perifollo, perejil y huevos duros picados.
- b) Vinagreta con pequeños dados de tomates frescos y huevos duros picados irregularmente.
- c) Holandesa con zumo de naranja sanguina y corteza rallada.
- d) Salsa al vino blanco perfumada con fondo de ostras y setas, ligada con nata y yemas de huevo.

54. ¿Cuál de los siguientes es un método químico de conservación de alimentos?

- a) Refrigeración.
- b) Congelación.
- c) Salmuera.
- d) Pasteurización.

55. ¿Cuál de los siguientes alimentos se consideran de cuarta gama?:

- a) Las semiconservas.
- b) Los ultracongelados.
- c) Los elaborados, cocinados y envasados.
- d) Los productos frescos mínimamente procesados.

56. Se consideran procesos de deshidratación:

- a) Oreo, escabeche y ahumado.
- b) Liofilización, salazón y saturación de azúcar.
- c) Saturación de azúcar, ahumado y adobo.
- d) Salazón, adobo y escabeche.

57. A los efectos de la preparación de menús especiales para las personas pertenecientes a los grupos de riesgo (embarazadas, niños, personas de edad avanzada o inmunodeprimidas), preferentemente se debe evitar consumir:

- a) Legumbres.
- b) Productos lácteos pasterizados, productos cárnicos listos para el consumo como jamón cocido o paté refrigerado, así como pescado ahumado.
- c) Productos lácteos no pasterizados, productos cárnicos listos para el consumo como jamón cocido o paté refrigerado, así como pescado ahumado.
- d) Gelatinas.

58. Son alimentos de contenido salino medio (50-100 mg/100g):

- a) Azúcar, harina, fruta y hortalizas verdes.
- b) Pollo, pescado, huevos, carne y leche.
- c) Pan, jamón, beicon, queso y embutidos.
- d) Macarrones y nueces.



59. Para emplatar salsas ligeras se utiliza la siguiente técnica:

- a) Es conveniente utilizar manga pastelera para realizar puntos o lunares en el plato y que mantengan su estructura y volumen.
- b) Salseando el fondo del plato levemente cubriendo la superficie.
- c) Usando una brocha de silicona, pintando el plato, repasando, si es necesario, la línea en el plato hasta obtener el resultado idóneo.
- d) Servir una cucharada grande de la elaboración en el plato y con el lomo de la cuchara extenderlo hacia un lado.

60. La dieta pobre en carbohidratos y rica en grasa que da lugar a la acumulación de cuerpos cetónicos en los tejidos y se utiliza en el tratamiento de la epilepsia, se denomina dieta:

- a) Cetogénica.
- b) Coleman.
- c) Karrell.
- d) Kempner.

61. Los vinos procedentes de uvas que no maduraron por completo debido a las características del clima donde se elaboran y se encuentran sus cepas, que pueden tener un contenido alcohólico inferior a 9º, se denominan:

- a) Amontillados.
- b) Enverados.
- c) Generosos.
- d) Dulces naturales.

62. Para la utilización de la indicación «reserva» en los vinos con denominación de origen en Extremadura, el proceso de envejecimiento habrá de ajustarse a unas normas según los tipos de vinos. Indicar la correcta:

- a) Vinos tintos: Envejecimiento en envase de roble y botella durante un período total de treinta y seis meses como mínimo, con una duración mínima de crianza en envase de roble de doce meses.
- b) Vinos tintos: Envejecimiento en envase de roble y botella durante un período total de veinticuatro meses como mínimo, con una duración mínima de crianza en envase de roble de doce meses.
- c) Vinos blancos y rosados: Envejecimiento en envase de roble y botella durante un período total de doce meses como mínimo, con una duración mínima de crianza en envase de roble de seis meses.
- d) Vinos blancos y rosados: Envejecimiento en envase de roble y botella durante un período total de veinticuatro meses como mínimo, con una duración mínima de crianza en envase de roble de doce meses.

63. Los españoles, ¿tienen el deber de conocer la lengua oficial del estado?:

- a) Sí y el deber de usarla.
- b) No.
- c) No, sólo el derecho a usarla.
- d) Sí y el derecho a usarla.

64. Los vinos a los que se les adiciona gas carbónico de forma artificial después de su elaboración se denominan:

- a) Frizantes y gasificados.
- b) Generosos y gasificados.
- c) Espumosos.
- d) De aguja.

65. Un español de origen, ¿podrá ser privado de su nacionalidad?

- a) Sí, voluntariamente.
- b) No.
- c) Sí, temporalmente.
- d) Solamente si adquiere la de otro país a través de tratados bilaterales de doble nacionalidad.

66. ¿Quién garantiza la realización efectiva del principio de solidaridad, velando por el establecimiento de un equilibrio económico, adecuado y justo entre las diversas partes del territorio español?

- a) El Gobierno.
- b) El Estado.
- c) Las Cortes Generales.
- d) El Senado a ser la Cámara territorial.

67. Uno de los principios del APPCC es establecer:

- a) El control de plagas.
- b) El control de proveedores.
- c) Procedimientos de verificación.
- d) Controles de agua.

68. De acuerdo a la organización territorial del Estado establecida en la Constitución Española, ¿quién podrá adoptar medidas que obstaculicen la libertad de circulación y establecimiento de las personas y la libre circulación de bienes en todo el territorio nacional?

- a) Las Cortes Generales, en cualquier caso.
- b) Ninguna autoridad podrá adoptar medidas que directa o indirectamente obstaculicen esa libertad.
- c) El Gobierno, mediante la correspondiente delegación legislativa.
- d) Las Asambleas Legislativas u órganos colegiados superiores de las distintas Comunidades Autónomas.

69. Según el Estatuto de Autonomía de Extremadura, es un elemento diferencial orientador de la actuación de los poderes públicos:

- a) Su proyección en Portugal y África.
- b) La conservación, defensa y protección del Fuero de Baylío e instituciones de derecho consuetudinario.
- c) Los condicionantes históricos de su desarrollo socioeconómico y la baja densidad de su población y su dispersión.
- d) Las políticas de integración y participación social, cultural, económica y laboral de los inmigrantes, en colaboración con el Estado, y participación en las políticas de inmigración estatales.

70. Es una competencia exclusiva de la Comunidad Autónoma de Extremadura:

- a) Régimen minero y energético e instalaciones radioactivas de segunda y tercera categorías.
- b) Régimen de las nuevas tecnologías de la sociedad de la información y la comunicación.
- c) Defensa de la competencia en el ámbito del mercado extremeño.
- d) Pesas y medidas. Contraste de metales.

71. Según el Estatuto Básico del Empleado Público, las Administraciones en el ejercicio de la potestad disciplinaria aplicarán la irretroactividad de las disposiciones sancionadoras no favorables, que es un principio de:

- a) Culpabilidad.
- b) Proporcionalidad.
- c) Legalidad.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

72. Indicar de los siguientes conceptos retributivos el que NO tiene carácter básico:

- a) El sueldo.
- b) El complemento de destino.
- c) El complemento de antigüedad.
- d) La paga extraordinaria.

73. Indicar del personal laboral al servicio de la Junta de Extremadura al que NO le es de aplicación el V Convenio Colectivo:

- a) Al personal del INFOEX.
- b) A los Monitores de Actividades Formativas Complementarias.
- c) Al personal contratado a tiempo parcial.
- d) A los Profesores de Religión.

74. Según lo establecido en el artículo 15 del V Convenio Colectivo, se deben ofertar a concurso de traslado todas las plazas vacantes y de nueva creación, así como sus resultas. Podrán participar todos los trabajadores fijos que hayan permanecido en su puesto de trabajo desde la fecha de publicación de la Resolución por la que obtuvieron destino, un mínimo de:

- a) 1 año.
- b) 2 años.
- c) 3 años.
- d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

75. Indicar de las siguientes excedencias voluntarias contenidas en el V Convenio Colectivo, a la que tendría derecho un trabajador laboral temporal:

- a) Por incompatibilidad.
- b) Por interés particular.
- c) Por cuidados familiares.
- d) Por agrupación familiar.

76. A efectos de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y de las normas que la desarrollan, se entenderá por “equipo de protección individual”:

- a) Cualquier máquina, aparato, instrumento o instalación utilizada en el trabajo.
- b) Cualquier equipo destinado a ser llevado o sujetado por el trabajador para que le proteja de uno o varios riesgos que puedan amenazar su seguridad o su salud en el trabajo.
- c) Cualquier equipo previsto en todas las fases de actividad de la empresa con el fin de evitar o disminuir los riesgos derivados del trabajo.
- d) Cualquier equipo que evite daños o lesiones sufridas con motivo u ocasión del trabajo.



PREGUNTAS DE RESERVA

1. Según el artículo 4 de la Ley de Igualdad entre mujeres y hombres y contra la violencia de género en Extremadura, 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 o el efecto de atentar contra la dignidad de una persona.
- b) Aquella situación que no garantice la presencia de mujeres y hombres en el conjunto de personas a que se refiera de forma equilibrada.
- c) La situación en que se encuentra una persona que, en atención a su sexo, sea, haya sido o pudiera ser tratada de manera menos favorable que otra en situación homóloga.
- d) La situación en que la aplicación de una disposición, criterio o práctica aparentemente neutros pone a las personas de un sexo en desventaja particular con respecto a las personas del otro.

2. Indicar de las siguientes ensaladas en la que NO se utiliza tomate fresco para su elaboración:

- a) Pipirrana.
- b) Ensalada malagueña.
- c) Perifonea.
- d) Trampó mallorquín.

3. Indicar la respuesta correcta. Todo el personal que trabaje en una zona de manipulación de productos alimenticios que, padezca, sea portador o presente...

- a) Una enfermedad que pueda transmitirse a través de los productos alimenticios no deberá estar autorizado a manipularlos solamente cuando exista riesgo de contaminación directa.
- b) Heridas infectadas, infecciones cutáneas o llagas, que puedan transmitirse a través de los productos alimenticios, no deberá estar autorizado a manipularlos solamente cuando exista riesgo de contaminación indirecta.
- c) Una enfermedad que pueda transmitirse a través de los productos alimenticios no deberá entrar bajo ningún concepto en zonas de manipulación solamente cuando exista riesgo de contaminación indirecta.
- d) Una enfermedad que pueda transmitirse a través de los productos alimenticios deberá comunicarla o los síntomas que presenta y si es posible, también sus causas.

4. En el despiece del cordero, entendemos por “cuna”:

- a) Los dos chuleteros unidos.
- b) La pierna.
- c) Las piernas unidas con la silla.
- d) El gigot.



5. Al personal laboral de la Junta de Extremadura, ¿se le aplicará el Estatuto Básico del Empleado Público?:

- a) No, tiene su convenio colectivo de aplicación.
- b) Si, con carácter supletorio por denuncia del convenio colectivo.
- c) Íntegramente. Al ser personal adscrito a la Administración Autonómica.
- d) Si, en aquello que proceda.

6. En un plan de desinfección, desratización y desinsectación, ¿cuáles de las siguientes medidas son de “vigilancia”?

- a) En aquellas encaminadas a impedir que las especies nocivas penetren, vivan y proliferen en el interior de los servicios o ambientes.
- b) Comprende el conjunto de acciones encaminadas a controlar y eliminar las plagas una vez que hayan sido detectadas.
- c) Comprende el conjunto de acciones encaminadas a detectar la presencia de plagas en el interior y exterior.
- d) El conjunto de acciones encaminadas a controlar y eliminar los factores que contribuyen a la mala higiene, la falta de mantenimiento y el desorden.

7. Dentro de las especias, la cedoaria y la galanga se clasifican conforme a su parte vegetal como:

- a) Hojas y sumidades.
- b) Rizomas y raíces.
- c) Flores o partes florales.
- d) Semillas.

8. Dentro de la caza, se denominan “lagomorfos” a:

- a) Las aves palmípedas, como el pato y el ganso.
- b) La becada y el faisán.
- c) La perdiz y la codorniz.
- d) La liebre y el conejo.

9. En cuanto a la clasificación de las hortalizas, indicar de las siguientes la que NO sea de bulbo:

- a) El nabo.
- b) El puerro.
- c) La chalota.
- d) La cebolla.

10. De qué alimento aconseja la Dieta Mediterránea un mínimo de tres raciones semanales:

- a) Frutas y verduras.
- b) Cereales integrales.
- c) Carnes rojas.
- d) Legumbres y pescados.