

# **CUESTIONARIO DE RESPUESTAS ALTERNATIVAS**

**CUERPO/CATEGORÍA: COCINEROS.  
ESCALA: III  
SISTEMA: LIBRE**

**RESOLUCIÓN DE CONVOCATORIA: 16 de marzo de 2010  
(D.O.C.M. nº 57, de 24 de marzo)**

**Toledo a 10 de Octubre de 2010.**

**Por favor, no abra el cuestionario hasta que se de la señal de inicio de la prueba. Esta prueba se ha reproducido a doble cara. Todas las páginas están numeradas en su esquina inferior derecha.**



**Castilla-La Mancha**

**1.- De acuerdo con el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, (en adelante RD 3484), los aparatos y útiles destinados a entrar en contacto con las materias primas, productos intermedios y finales, estarán fabricados con materiales:**

- A) Fáciles de limpiar y desinfectar.
- B) Altamente corrosivos.
- C) Preferiblemente de aluminio.
- D) Frágiles a la corrosión.

**2.- El RD 3484, en su artículo 3, indica que las zonas de elaboración y manipulación, dispondrán, cuando sea necesario, de lavamanos de accionamiento:**

- A) Manual.
- B) No manual.
- C) Manual y de acero.
- D) Manual y con el nombre legible del responsable.

**3.- Según el RD 3484, las comidas preparadas se elaborarán con:**

- A) La mayor antelación posible.
- B) La menor antelación posible al tiempo de su consumo.
- C) Bastante antelación al consumo, el estrés perjudica en la cocina.
- D) Mucha antelación y se recalentarán a 50 °C en el centro del producto.

**4.- El RD 3484 establece que las “comidas testigo”:**

- A) Son una pequeña muestra de las comidas preparadas en el día, servidas o no.
- B) La legislación exige que se les identifique únicamente con la fecha.
- C) Exclusivamente se guardarán en el congelador.
- D) Se conservarán durante un mínimo de dos días, en refrigeración o congelación.

**5.- Según ordena el RD 3484, la temperatura de almacenamiento y conservación para las comidas congeladas será menor o igual a:**

- A) -18 °C
- B) -14 °C
- C) -12 °C
- D) -10 °C

**6.- Especie de espumadera de alambre que se utiliza para manejar los géneros en las frituras:**

- A) Araña.
- B) Escarchadera.
- C) Cacillo.
- D) Espátula.

**7.- El calentaplatos se diferencia de la mesa caliente en que:**

- A) Carece de ruedas.
- B) Es más cómodo, los platos se cogen desde arriba.
- C) Se emplea para calentar elaboraciones.
- D) Calienta la vajilla y las elaboraciones.

**8.- Las rustideras son:**

- A) Placas rectangulares con asas para cocinar géneros en el horno.
- B) Sartenes planas para elaborar arroz seco.
- C) Sartenes grandes para saltear.
- D) Lubineras para cocer pescados.

**9.- Al preparado hecho de picadillos, con o sin salsa, que se emplea para rellenar, se le denomina:**

- A) Farsa.
- B) Granadina.
- C) Macerado.
- D) Villagodio.

**10.- Cuando hablamos de carne negra, nos referimos a carne de...**

- A) Ternera.
- B) Carnero.
- C) Caballo.
- D) Caza.

**11.- Con qué actividad asociarías el término marcar:**

- A) Triturar con ayuda de un mortero.
- B) Realizar incisiones en un pescado para su cocinado.
- C) Preparar un plato a falta de su terminación.
- D) Añadir unas gotas de lejía para desinfectar hortalizas.

**12.- Cocinar un género a fuego fuerte y con algo de grasa hasta que quede ligeramente dorado...**

- A) Rehogar.
- B) Risolar.
- C) Saltear.
- D) Reducir.

**13.- En los encurtidos, el elemento de conservación es:**

- A) El vinagre.
- B) El aceite.
- C) La leche.
- D) El limón.

**14.- La congelación habitual de alimentos se consigue sometiéndolos el tiempo necesario para su rigidez a una temperatura de:**

- A) -20 °C
- B) -30 °C
- C) -40 °C
- D) -50 °C

**15.- El método de conservación llamado curado, se utiliza sobretodo en:**

- A) Huevos.
- B) Verduras.
- C) Lácteos.
- D) Carnes.

**16.- Proceso de conservación donde intervienen conjuntamente la sal y el vinagre:**

- A) Salazón.
- B) Marinada.
- C) Escabechado.
- D) Adobo.

**17.- Método de conservación que consiste en la extracción del aire que rodea al alimento:**

- A) Envasado al vacío.
- B) Pasteurización.
- C) Esterilización.
- D) Congelación.

**18.- El asado a la plancha es una cocción:**

- A) En elemento gaseoso.
- B) En elemento graso.
- C) En elemento húmedo.
- D) Mixta.

**19.- ¿Cuándo damos la vuelta a una pieza de carne de vacuno que se está asando a la plancha?**

- A) Antes de que aparezcan jugos en la superficie de la pieza.
- B) Cuando no quedan jugos en la plancha.
- C) Cuando está seca la pieza.
- D) En el momento en que aparezcan jugos en la parte superior de la pieza.

**20.- Empanamos unos escalopes de ternera pasándolos por:**

- A) Huevo y perejil.
- B) Puré de patata con ajo y pan rallado.
- C) Harina, huevo y pan rallado.
- D) Vino tinto, harina y pan rallado

**21.- Elija, Usted, la temperatura más adecuada para asar carne en el horno:**

- A) 100 °C
- B) 150 °C
- C) 180 °C
- D) 240 °C

**22.- ¿Cuál de los siguientes fondos o caldos está dedicado exclusivamente a pescados y mariscos?**

- A) Caldo blanco
- B) Fondo blanco.
- C) Fondo oscuro.
- D) Fumet.

**23.- Si majamos en un mortero pan frito en aceite, obtenemos el elemento de ligazón llamado:**

- A) Fécula.
- B) Pan frito.
- C) Harina tostada.
- D) Roux.

**24.- ¿En cuál de los siguientes caldos o fondos se incorporan a cocer en el agua los ingredientes, habiendo sido previamente tostados en el horno?**

- A) Fondo oscuro.
- B) Fondo blanco.
- C) Caldo blanco.
- D) Fumet.

**25.- La salsa española:**

- A) Se elabora partiendo de un fondo oscuro que se liga con un roux oscuro.
- B) Está compuesta de leche hervida ligada con un roux blanco.
- C) Es un fondo blanco o fumet ligado con un roux blanco o rubio.
- D) Es un fondo oscuro sazonado hasta que tenga cierta consistencia.

**26.- La bechamel, salsa espesada con un roux, como elemento líquido lleva:**

- A) La leche de vaca.
- B) El agua.
- C) El aceite.
- D) Un fondo blanco.

**27.- Al corte efectuado en una verdura en dados muy pequeños se le llama:**

- A) Avellana.
- B) Brunoisse.
- C) Paisana.
- D) Juliana.

**28.- Las hortalizas se conservarán refrigeradas a una temperatura de:**

- A) 0 °C
- B) 2 °C
- C) 4 °C
- D) 6 °C

**29.- La cocción de las alubias debe ser:**

- A) Rápida, con fuertes hervores.
- B) Suave, lenta y evitando que cuezan a borbotones.
- C) Durante los primeros 20 minutos a fuego bien fuerte, luego a fuego lento.
- D) Se alternan periodos de fuego muy fuerte y fuego lento hasta su cocción total.

**30.- Los garbanzos se ponen a cocer con el agua:**

- A) Fría.
- B) Hirviendo.
- C) Tibia.
- D) Fría y con sal.

**31.- En los guisos de alubias, la sal se añade:**

- A) Al final de la cocción.
- B) Al principio de la cocción.
- C) A mitad de la cocción.
- D) En el agua de remojo.

**32.- Si durante la cocción de unas lentejas necesitan algo más de agua:**

- A) Se añadirá agua fría.
- B) Se añadirá agua caliente.
- C) Se añadirá agua en el punto de ebullición.
- D) Se evitará añadir agua, dejando que continúen "a su amor".

**33.- En el tratamiento de las grasas es aconsejable:**

- A) Mezclar grasas crudas con cocinadas.
- B) En frituras, evitar la utilización del mismo aceite varias veces, sobre todo si es de oliva.
- C) Protegerlas de la acción directa de la luz cuando estén almacenadas.
- D) Calentar todo tipo de grasas a la misma temperatura.

**34.- Los ácidos grasos poliinsaturados de la familia Omega-3, se encuentran en:**

- A) El aceite de girasol y soja.
- B) La grasa de los pescados.
- C) Aceites de oliva y orujo.
- D) El tocino y la mantequilla.

**35.- Generalmente, salvo alguna elaboración, para evitar que se emplaste el arroz, es importante:**

- A) Evitar moverlo una vez que se haya iniciado la cocción.
- B) Moverlo constantemente.
- C) Intentar que hierva a borbotones.
- D) Procurar que la cocción sea lo más rápida posible con fuertes hervores.

**36.- Para cocer bien la pasta:**

- A) Utilizaremos muy poca cantidad de agua.
- B) Usaremos recipientes altos y estrechos, preferiblemente.
- C) Añadir al agua fría y sin sal.
- D) Evitar sobrepasar el tiempo de cocción y refrescar para ensaladas.

**37.- La mejor conservación de las patatas frescas se consigue almacenándolas:**

- A) En lugares oscuros y a menos de 5 °C
- B) En lugares húmedos a 1 °C
- C) Amontonadas en sitios cerrados.
- D) En lugares secos a más de 6° C

**38.- Las salsas mayonesas se conservarán en el frigorífico a una temperatura no superior a 4 °C hasta su consumo, que no deberá superar desde su elaboración las:**

- A) 24 horas.
- B) 12 horas.
- C) 8 horas.
- D) 4 horas.

**39.- Cuando se mezclan las salsas mayonesas o similares con otros alimentos, éstos deberán estar:**

- A) Templados.
- B) Fríos.
- C) Calientes.
- D) Muy calientes.

**40.- Cuando sumergimos un huevo en una salmuera al 12% de sal y se observa que queda entre dos aguas, podemos decir que es:**

- A) Fresco.
- B) Menos fresco.
- C) Rechazable.
- D) Desechable.

**41.- Los “huevos pasados por agua”...**

- A) Deben ser consumidos al momento.
- B) Se conservan en el frigorífico durante 2 días.
- C) Se conservan en cámaras entre 2 y 4 días.
- D) Pueden conservarse 1 día a temperatura ambiente.

**42.- Para elaborar una “Tortilla española” de 8 huevos y 500 gramos de cebolla, aproximadamente, cuántos gramos de patatas necesitaría:**

- A) 1.500
- B) 1.200
- C) 800
- D) 500

**43.- Llamamos finas hierbas al conjunto formado por:**

- A) Cebollino, Perifollo, Estragón y Perejil picados.
- B) Orégano, Perejil y Romero picados.
- C) Cebollino, Eneldo y Perejil picados.
- D) Hierbabuena, Cebollino y Cilantro picados.

**44.- ¿Qué hierba aromática es un ingrediente fundamental de la pizza?**

- A) La mejorana.
- B) El estragón.
- C) El perejil.
- D) El orégano.

**45.- ¿Qué es el curry?**

- A) Una especia.
- B) Una hierba aromática.
- C) Una mezcla de varias especias.
- D) Una mezcla de varias hortalizas.

**46.- Indique, Usted, de los siguientes aspectos, el que define la frescura de un pescado:**

- A) Piel de color natural sin brillo y con humedad.
- B) Agallas de color blanco intenso, branquias poco definidas y viscosas.
- C) Olor fuerte característico a pescado.
- D) Ojos vivos, saltones y brillantes.

**47.- Es un pescado redondo:**

- A) El rodaballo.
- B) El gallo.
- C) El lenguado.
- D) La merluza.

**48.- La clasificación entre pescados blancos y azules está en función de:**

- A) El color de la piel.
- B) Su contenido en grasa.
- C) Capacidad de reproducción.
- D) Porcentaje de desperdicios.

**49.- Enharinado, rehogado en grasa y con adición de líquido, nos dará como resultado un pescado:**

- A) En salsa.
- B) Cocido.
- C) Breseado.
- D) Escalfado.

**50.- Una de estas piezas con denominación propia, de vacuno mayor, pertenece al lomo:**

- A) Tapa.
- B) Tapilla.
- C) Babilla.
- D) Entrecot doble.

**51.- Usted, se encuentra ante una carne de cerdo con un fuerte color rojo, flácida y huesos blancos, diría que es de:**

- A) Mala calidad.
- B) Baja calidad.
- C) Buena calidad.
- D) Un animal joven.

**52.- Reconocemos un pollo joven porque:**

- A) El hueso anal está deformado.
- B) Los huesos del pubis se doblan con dificultad.
- C) La quilla es dura.
- D) Las escamas de las patas son lisas y brillantes.

**53.- El "Osso Bucco" de vacuno es:**

- A) El morcillo cortado con hueso.
- B) La aguja, pegada a las costillas.
- C) El costillar.
- D) La culata de contra.

**54.- Con el pecho troceado de un cordero, lo más aconsejable sería:**

- A) Estofar.
- B) Asar.
- C) Freír.
- D) Saltear.

**55.- Cuando los nutrientes de los alimentos son adecuados cuantitativa y cualitativamente a las necesidades del consumidor, decimos que cumple con la calidad:**

- A) Higiénica.
- B) Nutritiva.
- C) Organoléptica.
- D) Tecnológica.

**56.- El método de almacenaje idóneo, FIFO, consiste en que:**

- A) Lo primero que entra es lo primero que sale.
- B) Lo más reciente sale primero.
- C) Lo último que va entrando se coloca siempre delante de las existencias.
- D) Las mercancías recibidas se colocan siempre sobre las que llevan más tiempo.

**57.- La temperatura que registre el termómetro de la cámara/congelador se anotará en la ficha de control:**

- A) Mensual.
- B) Semanal.
- C) Diario.
- D) De días alternos.

**58.- ¿Cuántos gramos, aproximadamente, de judías verdes debemos calcular por ración?**

- A) De 100 a 150
- B) De 175 a 200
- C) De 200 a 250
- D) De 250 a 300

**59.- Aproximadamente, los filetes de lenguado de 60 gramos recomendables por ración son:**

- A) 5
- B) 4
- C) 3
- D) 2

**60.- Un bistec, obtenido de la tapa de vacuno, pesa alrededor de:**

- A) 60 gramos.
- B) 130 gramos.
- C) 200 gramos.
- D) 250 gramos.

**61.- En los términos que reglamentariamente se determinen, el Gobierno elaborará un informe periódico sobre el conjunto de sus actuaciones en relación con la efectividad del principio de igualdad entre mujeres y hombres. De este informe se dará cuenta:**

- A) A las Cortes Generales.
- B) Al Consejo de Ministros.
- C) A las Comunidades Autónomas.
- D) A las Corporaciones Locales.

**62.- Con arreglo al RD 3484, las comidas preparadas cocinadas se recalentarán en el menor tiempo posible, de tal manera que se alcance en el centro del producto una temperatura igual o superior a:**

- A) 75 °C
- B) 65 °C
- C) 55 °C
- D) 45 °C

**63.- Un añojo es un:**

- A) Macho vacuno castrado de alrededor de 2 años.
- B) Macho de entre 2 y 6 meses que se alimenta de leche.
- C) Ternero de 2 a 4 años.
- D) Vacuno próximo a un año que se alimenta de piensos y pastos.

**64.- Un pescado de ración, por ejemplo una pescadilla, pesa alrededor de:**

- A) 100 gramos.
- B) 200 gramos.
- C) 300 gramos.
- D) 400 gramos.

**65.- Reconocemos un pescado deteriorado por:**

- A) Su carne prieta y dura.
- B) Sus escamas brillantes, generalmente difíciles de quitar.
- C) Sus agallas de color rojo oscuro y de tacto baboso.
- D) Sus ojos saltones.

**TRIBUNAL CALIFICADOR PARA LAS PRUEBAS SELECTIVAS CONVOCADAS POR RESOLUCIÓN DE LA CONSEJERÍA DE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS Y JUSTICIA DE 16 DE MARZO DE 2010 (DOCM nº 57 DE 24 DE MARZO)**

<b>CATEGORÍA:</b>	<b>COCINEROS</b>
<b>ESCALA:</b>	<b>III</b>
<b>SISTEMA:</b>	<b>LIBRE</b>

**PLANTILLA CORRECTORA DEFINITIVA DEL EJERCICIO  
DE RESPUESTAS ALTERNATIVAS**

Una vez estudiadas las reclamaciones y alegaciones realizadas al cuestionario de la prueba y a la plantilla provisional ya publicada por este Tribunal, por el presente escrito se hace pública la plantilla correctora definitiva aprobada por el Tribunal Calificador en sesión celebrada el día 02 de Noviembre de 2010, dando así respuestas a las mismas.

Conforme a lo dispuesto en la base 6.5 de la convocatoria, mediante la presente plantilla se entienden resueltas todas las alegaciones presentadas sin que contra la misma quepa interponer recurso alguno de forma independiente, a salvo de los recursos que puedan interponer las personas interesadas contra los actos definitivos y de trámite cualificado del proceso selectivo.

<b>PLANTILLA CORRECTORA DEL CUESTIONARIO</b>					
1-	<b>A</b>	16-	<b>C</b>	31-	<b>A</b>
2-	<b>B</b>	17-	<b>A</b>	32-	<b>A</b>
3-	<b>B</b>	18-	<b>A</b>	33-	<b>C</b>
4-	<b>D</b>	19-	<b>D</b>	34-	<b>B</b>
5-	<b>A</b>	20-	<b>C</b>	35-	<b>A</b>
6-	<b>A</b>	21-	<b>D</b>	36-	<b>D</b>
7-	<b>B</b>	22-	<b>D</b>	37-	<b>D</b>
8-	<b>A</b>	23-	<b>B</b>	38-	<b>A</b>
9-	<b>A</b>	24-	<b>A</b>	39-	<b>B</b>
10-	<b>D</b>	25-	<b>A</b>	40-	<b>B</b>
11-	<b>C</b>	26-	<b>A</b>	41-	<b>A</b>
12-	<b>C</b>	27-	<b>B</b>	42-	<b>C</b>
13-	<b>A</b>	28-	<b>C</b>	43-	<b>A</b>
14-	<b>A</b>	29-	<b>B</b>	44-	<b>D</b>
15-	<b>D</b>	30-	<b>B</b>	45-	<b>C</b>
				46-	<b>D</b>
				47-	<b>D</b>
				48-	<b>B</b>
				49-	<b>A</b>
				50-	<b>D</b>
				51-	<b>A</b>
				52-	<b>D</b>
				53-	<b>A</b>
				54-	<b>A</b>
				55-	<b>B</b>
				56-	<b>A</b>
				57-	<b>C</b>
				58-	<b>B</b>
				59-	<b>C</b>
				60-	<b>B</b>

En Toledo, a 03 de Noviembre de 2010.

**LA PRESIDENTA DEL TRIBUNAL**

Fdo: Luisa Ramírez Cano



**Castilla-La Mancha**