



Castilla-La Mancha



CUESTIONARIO DE RESPUESTAS ALTERNATIVAS

CONVOCATORIA:

Resolución de 22 de marzo de 2021 (D.O.C.M. nº 62, de 31 de marzo de 2021)

CATEGORÍA PROFESIONAL: AYUDANTE DE COCINA

GRUPO: IV

SISTEMA DE ACCESO: PROMOCIÓN INTERNA DISCAPACIDAD

FECHA: 21/11/2021

INSTRUCCIONES:

- **No abra este cuestionario** hasta que se le indique.
- Utilice **bolígrafo negro o azul**. Lea detenidamente antes de comenzar las instrucciones que figuran al dorso de la "Hoja de Examen".
- Todas las preguntas de este cuestionario tienen el mismo valor y una sola respuesta correcta.
- Compruebe siempre que el número de respuesta que señale en la "Hoja de Examen" es el que corresponde con el número de pregunta del cuestionario.
- Este cuestionario consta de **80** preguntas y **5** de reserva. Las preguntas de este cuestionario deben ser contestadas en la "Hoja de Examen".
- **Las respuestas deberán ser marcadas** en la "Hoja de Examen" teniendo en cuenta estas instrucciones y las contenidas en la propia "Hoja de Examen".
- El tiempo de realización de este ejercicio es **de 120 minutos**.
- En la "Hoja de Examen" **no deberá anotar ninguna otra marca o señal** distinta de las necesidades para contestar el ejercicio.
- Este cuestionario puede utilizarse en su totalidad como borrador.
- **No olvide firmar** la "Hoja de Examen" en el lugar reservado al efecto.



1. **De conformidad con el artículo 9.1 del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información facilitada al consumidor, ¿cuál de las siguientes indicaciones no deberá figurar dentro de la información alimentaria?**
 - a) La denominación del alimento.
 - b) La lista de ingredientes.
 - c) La información nutricional.
 - d) El número de raciones.

2. **¿En qué gas basa su funcionamiento un sifón ISI?**
 - a) N₂O₂
 - b) NO₂
 - c) NO
 - d) NH₃

3. **¿Cómo debe ser la hoja de un cuchillo?**
 - a) Muy brillante.
 - b) Elástica a la vez que dura.
 - c) Rígida y fina.
 - d) Tres veces más grande que el mango

4. **¿Qué conseguimos con un abatidor de temperatura?**
 - a) Bajar la temperatura de una cocción de 70°C a 10°C, en menos de 3 horas.
 - b) Bajar la temperatura de una cocción de 60°C a 20°C, en menos de 1 hora.
 - c) Bajar la temperatura de una cocción de 60 a -20°C, en menos de una hora.
 - d) Bajar la temperatura de una cocción de 60 a -18°C, en menos de 4 horas.

5. **¿Qué tres procesos debemos combinar para una correcta limpieza de dependencias y útiles de cocina?**
 - a) Físicos, químicos y naturales.
 - b) Químicos, físicos y proteicos.
 - c) Químicos, físicos y biológicos.
 - d) Biológicos, físicos e inorgánico

6. **La limpieza de cocina se realizará**
 - a) Mediante frotado o barrido para quitar la suciedad superficial, y, después se friega con detergentes con agentes desinfectantes, dejando actuar, para un posterior aclarado.
 - b) Mediante fregado con detergentes desinfectantes, dejando actuar, y, un posterior aclarado.
 - c) Mediante frotado o barrido con agua para quitar la suciedad superficial, y, después se friega con detergentes con agentes desinfectantes, dejando actuar, y, secándolo bien.
 - d) Mediante frotado o barrido con agua para quitar la suciedad superficial y después se friega con detergentes con agentes desinfectantes, dejándolo actuar, para un posterior aclarado.

7. **¿Cuál es un aceite compuesto?**
 - a) Aceites aromatizados.
 - b) Aceite de oliva.
 - c) Aceite de girasol.
 - d) Aceite de almendras

8. **¿Cuáles son considerados alimentos reguladores?**
 - a) Leches y derivados.
 - b) Pan, cereales y azúcar.
 - c) Carne y pescados.
 - d) Fruta y verdura

9. **Tenemos que preparar las mesas del comedor, ¿Qué lencería tendremos que retirar para vestir la mesa?**
 - a) Manteles.
 - b) Manteles y muletones.
 - c) Servilletas y manteles.
 - d) Muletones, manteles y cubremanteles

10. **Las medidas de los manteles estarán en concordancia con las del mobiliario, teniendo en cuenta que la caída de los mismos desde el borde de la mesa debe ser de**
- 30 cm, aproximadamente.
 - 20 cm, aproximadamente.
 - 25 cm, aproximadamente.
 - 50 cm, aproximadamente
11. **¿Qué cubiertos debemos colocar en un servicio a la carta?**
- En este caso lo más correcto es no colocar ningún cubierto.
 - Un tenedor a la izquierda.
 - Una cuchara a la derecha.
 - Un cuchillo y un tenedor a la izquierda.
12. **Los sistemas de cocinado pueden ser muy diversos y dependen en muchos casos de la naturaleza y racionado del producto, pero, por la forma de transmisión del calor al interior del producto se pueden agrupar en**
- Conducción, convección y radiación.
 - Conducción, vaporización y ebullición.
 - Convección, fricción y ebullición.
 - Radiación, convección y vaporización
13. **¿Qué tipos de rebozado podemos utilizar para hacer una fritura?**
- Enharinado, rebozado y orly.
 - Rebozado, empanado y orly.
 - Enharinado, rebozado, empanado y orly.
 - Encamisado, empanado y orly.
14. **¿Cuál es la primera operación del montaje de una mesa?**
- Colocación del muletón.
 - El asentado de la mesa.
 - El marcado del plato base.
 - La colocación del último cubierto
15. **¿Qué nombre recibe el método de cocinado que consiste en cocinar con un poco de grasa el producto principal, junto a ingredientes de condimentación, a fuego vivo, para que se abra o dore, para servir de inmediato o terminar con salsa?**
- Fritura.
 - Asado.
 - Salteado.
 - Braseado
16. **De conformidad con la Ley 12/2010 de 18 de noviembre, de igualdad entre mujeres y hombres de Castilla-La Mancha, el lenguaje utilizado por las Administraciones Públicas:**
- Será exclusivo de hombres y mujeres, haciendo uso del femenino o el neutro.
 - Será inclusivo de hombres y mujeres, haciendo uso del femenino y masculino, o en su caso neutro.
 - Será inclusivo para las mujeres, haciendo uso del femenino o el neutro.
 - Será inclusivo de hombres y mujeres, haciendo uso del femenino o el neutro, pero en ningún caso del masculino
17. **El organismo encargado de la elaboración de planes de igualdad del Gobierno de Castilla-La Mancha, según la Ley 12/2010, de 18 de noviembre, de igualdad entre mujeres y hombres de Castilla-La Mancha, será:**
- La Comisión de Igualdad.
 - El Instituto de la Mujer de Castilla-La Mancha.
 - La Unidad de Igualdad de Género.
 - El Consejo de Gobierno

18. **A los efectos de la Ley 12/2010 de 18 de noviembre, de igualdad entre mujeres y hombres de Castilla-La Mancha, se entenderá por participación equilibrada de mujeres y hombres en las Instituciones y en los órganos públicos de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha**
- a) La presencia de mujeres y hombres de forma que, en el conjunto a que se refiera, las personas de cada sexo no superen el 60 por ciento ni sean menos del 40.
 - b) La presencia de mujeres y hombres de forma que, en el conjunto a que se refiera, exista el mismo número de personas de cada sexo.
 - c) Aquella en la que exista un máximo de 2 personas más de un sexo que de otro.
 - d) La presencia de mujeres y hombres de forma que, en el conjunto a que se refiera, las personas de cada sexo no superen el 70 por ciento ni sean menos del 30.
19. **Cuál de estas afirmaciones sobre el ayudante de cocina no es correcta.**
- a) Desarrolla su actividad profesional por cuenta ajena dependiendo funcional o jerárquicamente de un superior.
 - b) Puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de restauración.
 - c) Entre sus funciones están las de realizar y controlar el aprovisionamiento de géneros, pre elaborar y conservar toda clase de alimentos.
 - d) Entre sus funciones están la limpieza y mantenimiento de equipos, maquinaria, suelos y paredes de la cocina
20. **El ayudante de cocina**
- a) Colaborará con el cocinero en la elaboración de platos, llevando a cabo las tareas más sencillas en ningún caso realizará ningún tipo de elaboraciones de forma autónoma.
 - b) Desarrollará las tareas de cocinado de productos de forma autónoma y responsable, cuando no estén sus superiores.
 - c) Colaborará con el cocinero en la elaboración de platos, cubriendo los trabajos más fáciles y confeccionando en algunos casos los platos más sencillos.
 - d) Se encarga de realizar, bajo supervisión de sus superiores, los pedidos a proveedores
21. **Los organigramas de cocina son la representación gráfica de la organización del equipo que trabaja en cada establecimiento**
- a) Su finalidad es meramente informativa.
 - b) Representa el tipo de coordinación entre los trabajadores de la brigada.
 - c) Su finalidad es doble, por una parte, informativa y por otra se observan los diferentes niveles de jerarquía y la relación entre ellos.
 - d) Es el documento que organiza el trabajo de un equipo de cocina en una escala de tiempo.
22. **Las zonas de manipulación de alimentos:**
- a) Existirán cubos de basura con tapa de accionamiento no manual.
 - b) Existirán cubos de basura con tapa de accionamiento manual y provistos de bolsas de material impermeable.
 - c) Deberán dividirse al menos en dos zonas, la de pre- elaboración y la de elaboración.
 - d) Dispondrán de luz artificial suficiente
23. **La trazabilidad**
- a) Nos permite encontrar y seguir el rastro de un alimento a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución.
 - b) Es la herramienta de gestión que ayuda en el control de entradas y salidas de géneros de nuestro almacén.
 - c) Es el instrumento de control de trazas de contaminantes en las superficies de trabajo de nuestros establecimientos.
 - d) Nos permite seguir el rastro de los alimentos durante las distintas etapas de producción
24. **Los detergentes se clasifican en:**
- a) Alcalinos, ácidos y tensoactivos.
 - b) Alcalinos, ácidos y secuestrantes.
 - c) Alcalinos, secuestrantes y tensoactivos.
 - d) Alcalinos, ácidos, secuestrantes y tensoactivos

25. **La cocina caliente, es el área de la cocina que tiene como misión la transformación de los alimentos por medio del calor, en un sistema de cocina tradicional se divide en las partidas de**
- Pescadero, entremetier y salsero.
 - Cuarto frío, Entremetier y salsero.
 - Charcutero, y salsero.
 - Ensaladier, salsero y pastelero
26. **Su mantenimiento es muy sencillo; lavado sin abrasivos ni estropajos que rayen, enjuagado y secado. Su resistencia a la corrosión, sus propiedades higiénicas y estéticas hacen de él un material óptimo para la cocina. Se utiliza en la fabricación de moldes, placas y recipientes gastronorm, todo tipo de batería de cocina y pequeña maquinaria**
- Acero
 - Cobre.
 - Acero inoxidable 18/10.
 - Aluminio
27. **Maquina integrada en un bloque compacto o elementos modulares, conformados en la parte superior por hornillas y placas, y con posibilidad de incorporar en su parte inferior hornos. Pueden ser murales o centrales en función de su ubicación y de gas o eléctricas en función a la energía que utilicen. En el mercado existen gran variedad de modelos con opciones en su configuración para que se ajusten a las necesidades previstas**
- Fogones,
 - Cocinas.
 - Planchas.
 - Placa vitrocerámica
28. **La salamandra.**
- Consta de una cubeta que contiene el aceite, una cestilla para contener los fritos y las resistencias que pueden ser eléctricas o con quemadores situadas en tubos en el interior de la cubeta.
 - Tienen una superficie plana de cocinado, que debido al grosor de la placa reparte de forma uniforme el calor. Se emplea para asar por contacto todo tipo de piezas que no sean excesivamente gruesas.
 - Se trata de aparatos que generan intenso calor desde arriba, de forma que conseguimos dorar o gratinar en un corto espacio de tiempo. Pueden ser fijas, donde podemos regular la altura colocando la rejilla más cercana o alejada de la fuente de calor colocándola en las guías que tienen a distinta altura.
 - Son cubas redondas o rectangulares de gran capacidad para realizar la cocción de elaboraciones en grandes cantidades que requieran varios fogones y recipientes para poder igualar su capacidad. Son muy empleadas en colectividades y establecimientos con una gran producción para la elaboración de todo tipo de guisos
29. **Esta parte de la cocina debe estar cerca de la zona caliente para facilitar la distribución de los géneros en las diferentes partidas y tener comunicación directa con la zona de cámaras y entrada de proveedores**
- Cocina de ensamblaje.
 - Cuarto de basuras.
 - Cuarto frío.
 - Cocina flexible
30. **Estos hornos tienen un sistema que hacen girar el aire caliente por su interior. De esta forma el calor se reparte de manera que el alimento queda cocinado uniformemente por todas partes. También la cocción puede llegar a ser un 30% más rápida que en los clásicos y las temperaturas de cocción pueden ser más bajas, pudiendo además tener el control exacto de tiempo y temperatura, tanto en el horno como en el interior del alimento con una sonda**
- Hornos.
 - Hornos de convección mixta.
 - Salamandra.
 - Horno de convección

31. **Emplazamiento de la cubertería en el montaje de mesas de comedores, señalar la respuesta correcta**
- Palas de pescado a la derecha del cuchillo.
 - Muletilla se coloca encima del cubremantel a la izquierda del comensal.
 - Cuchillo a la derecha del plato base (con el filo hacia afuera siempre).
 - Cubiertos de postre, paralelos a los bordes de la mesa, delante del plato de postre, con los mangos hacia la derecha
32. **Marcado de cubiertos para un cocido**
- Tenedor trincherero (a la derecha) + cuchara sopera (a la izquierda).
 - Cuchara de consomé (a la derecha) + cuchillo trincherero (a la izquierda) + tenedor trincherero (a la izquierda).
 - Cuchillo trincherero (a la derecha) + tenedor trincherero (a la izquierda) + cuchara sopera (a la derecha del cuchillo) + cuchara y tenedor de postre, sobre plato de postre (a unos 6 centímetros a la izquierda del plato base).
 - Cuchillo trincherero (a la derecha) + tenedor trincherero (a la izquierda) + cuchara sopera (a la derecha del cuchillo).
33. **¿Cuál de los siguientes elementos se utilizan para servir?**
- Cuchillo y tenedor de trinchar o diapasón.
 - Pinzas de marisco.
 - Cuchara sopera.
 - Pala de pescado
34. **El sistema que permite identificar y mantener bajo control los peligros higiénico sanitarios en cada fase del proceso productivo es**
- Programa de control de peligros y riesgos biológicos.
 - Control de contaminantes bióticos y microbiológicos de seguridad alimentaria.
 - Análisis de peligros y puntos de control críticos.
 - Sistema de control de determinadas sustancias y sus residuos en productos de origen animal.
35. **Las enfermedades ocasionadas por el consumo de alimentos en los que hay sustancias tóxicas de origen biótico o no biótico son**
- Infecciones alimentarias.
 - Intoxicaciones alimentarias.
 - Toxiinfecciones alimentarias.
 - Oxiintolerancias
36. **La listeriosis es una enfermedad de transmisión alimentaria causada por**
- Virus.
 - Bacterias.
 - Neurotoxinas.
 - Parásitos
37. **En el lavado de frutas y verduras es recomendable**
- Lavarlas bajo el chorro de agua fría, aunque se vayan a pelar. Usar cepillos específicos para las superficies de las frutas de cáscara dura. Secarlas con papel de cocina.
 - Si se van a pelar, no es necesario lavarlas ya que los microorganismos patógenos y los elementos químicos quedan en la cáscara y la piel.
 - A diferencia que las frutas y verduras, no es necesario lavar las hierbas aromáticas frescas y los brotes de semillas.
 - Si se va a comer fruta cruda con piel, verdura cruda o verdura cruda con piel, se recomienda lavarlas durante un máximo de 20 segundos con agua y lejía apta para el consumo, aclarar bien con agua caliente para neutralizar los restos de lejía y secar con papel de cocina
38. **De las siguientes opciones, cual es una manipulación correcta del huevo**
- Tratamiento térmico no inferior a 75°C en el centro de los mismos.
 - Depositar los huevos en mesas y superficies de trabajo.
 - Desclarar utilizando la propia cáscara.
 - Se deben lavar los huevos. El lavado evita la transferencia de la Salmonella del exterior de la cáscara al interior del huevo.

39. **¿Qué tipo de organismo provoca la toxiinfección alimentaria denominada triquinosis?**
- Un virus.
 - Un hongo.
 - Una bacteria.
 - Un parásito.
40. **El cuchillo empleado para filetear o cortar carnes y pescados se denominada**
- Media luna.
 - Deshuesador.
 - Cebollero.
 - Macheta
41. **Con el término “Clavetear” nos referimos a**
- Incrustar en las carnes pedacitos de trufas o lengua a la escarlata. Se hace con una aguja de madera.
 - Quitar la parte no comestible de la verdura.
 - Adicionar gelatina a otra salsa para trabajarla en frío.
 - Reducir un líquido, jugo o puré, por evaporación.
42. **Con el término “Duxelles” nos referimos a:**
- Una especie de picadillo de ajos.
 - Una especie de picadillo de trufas.
 - Una especie de picadillo de setas.
 - Una especie de tomate.
43. **Con el término “Chateaubriand” nos referimos a**
- Un corte de carne central de la tapa de una res. Su peso oscila entre 200 y 300 gr
 - Un corte de carne que se obtiene de la cabeza y centro del solomillo de vacuno. Su peso oscila entre 300-600 gr.
 - Un filete de carne picada y adobada con mantequilla, al que se le da forma ovalada. Su peso oscila entre 75-100 gr.
 - Un vino francés
44. **“Napar” una pieza de carne, pescado, etc con salsa que al enfriarse permanece sobre el género recibe el nombre de**
- Trabar.
 - Sufratar.
 - Glasear.
 - Esquinar
45. **Con el término “Galantina” nos referimos a**
- Pieza de carne ahumada y cocida al horno en un molde.
 - Pescados que se bridan y se asan lentamente para luego cubrirlos con gelatina.
 - Aves rellenas deshuesadas que se cosen o bridan y se cuecen en agua o fondo.
 - Aves que se cosen o bridan y se asan con hueso y posteriormente se cubren con gelatina
46. **La “Liofilización” es un método especial para**
- Congelar rápidamente los alimentos.
 - Deshidratar los alimentos.
 - Ionizar el agua de los alimentos.
 - Enfriar los alimentos a 5°C
47. **Utilizando altas temperaturas se rompe el almidón del alimento y, además**
- Hay una modificación intensa en función del agua del mismo.
 - Se forma una fase gasificada amorfa.
 - Se forma una fase gasificada anamorfa.
 - Se forma una cristalización que conduce al ablandamiento del producto

48. **El proceso que se realiza en autoclave a una presión determinada en la que se eleva la temperatura por encima de los 115 °C, se denomina**
- a) Pasteurización
 - b) Criogenización
 - c) Esterilización
 - d) Deshidratación
49. **La suciedad en general está formada por partículas, adheridas entre si y a un material de soporte mediante una sustancia que hace unión. Por su naturaleza puede ser**
- a) Mineral.
 - b) Pigmentada.
 - c) Vegetal.
 - d) Anima
50. **Para la limpieza de las hortalizas en el caso de que lo requieran**
- a) Eliminar restos de tierra, desinfectar sumergiéndolas durante unos minutos en agua con unas gotas de lejía apta para la desinfección del agua de bebida y aclarar con agua corriente.
 - b) Eliminar restos de tierra, desinfectar sumergiéndolas durante no menos de 30 minutos en agua con unas 30 gotas de lejía de uso alimentario y aclarar con agua corriente
 - c) Eliminar restos de tierra, desinfectar sumergiéndolas durante no menos de 30 minutos en agua con unas gotas de lejía, para eliminar cualquier elemento patógeno y aclarar con abundante agua corriente
 - d) Aclarar con agua corriente
51. **En los huevos, para evitar su posible contaminación debemos evitar**
- a) La limpieza de la cascara antes de su uso inmediato.
 - b) Guardarlos en refrigeración, como mucho no más de tres semanas desde la fecha de puesta.
 - c) Conservarlos el periodo más corto posible en refrigeración.
 - d) Desechar los que lleguen con la cascara manchada
52. **Las "Patatas paja"**
- a) Se cortan muy finas y fritas en abundante aceite, bien caliente.
 - b) Cortadas finas y cocinadas en horno a media temperatura para luego freírlas en abundante aceite caliente.
 - c) Se cortan en bastoncitos medio centímetro y fritas dos veces.
 - d) Se cortan en trozos gruesos y se frien en aceite
53. **Es misión del ayudante de cocina al empezar la jornada**
- a) Cuidará de la puesta a punto del fogón, colocación, limpieza y conservación de utensilios, mesas, tablas de cortar, herramientas, etc.
 - b) Elaborar los postres y las meriendas.
 - c) Deberá suministrar las mercancías y conseguir un buen rendimiento de las que se le entreguen para su condimentación.
 - d) Controlar la calidad y rendimiento de los géneros del mercado
54. **El uso de una Saute es para**
- a) Para salsas, hervidos, purés y cremas.
 - b) Montar salsa emulsionada fría, bizcochos y conservación de géneros dentro del frigorífico.
 - c) Para asados y braseados; también para arroces, pescados en salsa y baño maría.
 - d) Para rehogar, saltear o estofar
55. **Las sartenes de hierro para hacer crepes y tortillas**
- a) Se limpiarán por la frotación de una mezcla de arena y vinagre.
 - b) No deben ser fregadas. Se limpiarán por "quemado" y posterior pulido al calor con sal.
 - c) Se limpiarán con bicarbonato y sucesivas operaciones de remojo, raspado, aclarado y secado.
 - d) Requieren cuidados de uso acorde con su utilidad sin tener ningún tratamiento que dependa de sus aplicaciones

- 56. Cuándo en cocina utilizamos el termino Desbarasar nos referimos**
- Desocupar el lugar donde se ha trabajado, colocando cada cosa en su lugar habitual.
 - Controlar la limpieza de todos los utensilios de cocina y el control del buen funcionamiento y limpieza de las maquinarias y cámaras.
 - Limpiar verduras, aclarándolas con agua y cortándolas en rodajas gruesas.
 - Preparar un ave limpiándola y despojándola totalmente de vísceras para su cocción, asado, etc.
- 57. El tamaño y disposición de los locales destinados a los productos alimenticios:**
- Fomentarán el contacto con materiales tóxicos.
 - Favorecerán el depósito de partículas en los productos alimenticios.
 - Favorecerán la formación de condensación.
 - Evitarán la acumulación de suciedad
- 58. El vapor utilizado en contacto directo con los productos alimenticios**
- No deberá contener ninguna sustancia que entrañe peligro para la salud.
 - No podrá contener ninguna sustancia que entrañe peligro para la salud, salvo autorización expresa de la Administración sanitaria.
 - Podrá contener alguna sustancia que contamine al producto, pero en cantidad permitida por la normativa nacional.
 - Podrá contener alguna sustancia que contamine al producto, pero en cantidad permitida por la normativa europea
- 59. ¿Qué se entiende por comedor colectivo de gran capacidad?**
- El que tiene capacidad para servir simultáneamente a un número de comensales superior a 300.
 - El que tiene capacidad para servir simultáneamente a un número de comensales superior a 250.
 - El que tiene capacidad para servir simultáneamente a un número de comensales superior a 150.
 - El que tiene capacidad para servir simultáneamente a un número de comensales superior a 200
- 60. Entendemos como materias primas en cocina**
- Cualquier producto que podamos utilizar en nuestras elaboraciones.
 - Todas aquellas materias que necesiten de una transformación para su utilización en los procesos culinarios.
 - Aquellos productos que han sido sometidos a las pre- elaboraciones, tratamientos y etiquetado, para su utilización en la cocina.
 - Los productos frescos que no es necesario que estén etiquetados ya que su consumo está en la fase final de la cadena alimentaria
- 61. Cuando no tengamos más remedio que guardar en una cámara frigorífica productos crudos y cocinados, debemos colocarlos**
- Siempre en paralelo para evitar posibles contaminaciones.
 - Los crudos por encima de los cocinados.
 - Los cocinados encima de los crudos.
 - Los cocinados se colocarán sobre las estanterías y los crudos en el suelo.
- 62. Qué se entiende por grupos de especial riesgo**
- Aquellos grupos de población que por su situación inmunológica se encuentran especialmente expuestos a las enfermedades de transmisión alimentaria o son susceptibles de padecerlas con mayor intensidad clínica.
 - Aquellos grupos de población que por su situación inmunológica se encuentran especialmente expuestos a las enfermedades de transmisión alimentaria o son susceptibles de padecerlas con menor intensidad clínica.
 - Únicamente los grupos de población que por su situación inmunológica se encuentran especialmente expuestos a las enfermedades de transmisión alimentaria.
 - Los grupos de población que por su situación inmunológica no se encuentran especialmente expuestos a las enfermedades de transmisión alimentaria o son susceptibles de padecerlas con mayor intensidad clínica

63. **Los productos no perecederos en cocina son entre otros**
- a) Productos o preparados que han sido sometidos a muy bajas temperaturas como son los congelados.
 - b) Productos que vienen envasados y preparados y que necesitan frío para su mantenimiento como son las semiconservas.
 - c) Productos lácteos no esterilizados como yogures.
 - d) Productos enlatados o en tarros como son las conservas de pescado, de atún, bonito o sardinas
64. **El albarán es**
- a) El documento que se utiliza para solicitar los géneros a los proveedores.
 - b) Una hoja de control de los géneros del economato.
 - c) Es una copia de la factura.
 - d) Es el documento justificante de la recepción de un producto
65. **Desde el momento del cocinado al de consumo debemos mantener el producto**
- a) A 70° C y consumirlo en las 24 horas siguientes.
 - b) En la cocina con el piloto hasta su servicio.
 - c) En el horno apagado para que no se enfríe.
 - d) A 95° C para que no se reproduzcan las bacterias.
66. **El trato desfavorable a las mujeres, relacionado con el embarazo o la maternidad**
- a) No constituye discriminación.
 - b) Constituye discriminación.
 - c) Sólo es discriminatorio por razón de embarazo.
 - d) Sólo es discriminatorio por razón de maternidad
67. **Los fregaderos o instalaciones similares destinadas al lavado de productos alimenticios tendrán un suministro suficiente de agua**
- a) No potable y fría.
 - b) No potable y caliente.
 - c) No potable, caliente, fría o ambas.
 - d) Potable, caliente, fría o ambas
68. **¿El aceite de oliva está incluido en el listado de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, los conocidos como "alérgenos", citados en el Anexo II del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011?**
- a) Sí, en todo caso.
 - b) No, en ningún caso.
 - c) Únicamente el aceite de oliva virgen extra.
 - d) Únicamente el aceite de orujo de oliva.
69. **¿Cuándo el periodo de vacaciones coincide con una incapacidad temporal derivada de embarazo, la empleada pública podrá disfrutar las vacaciones en fecha distinta?**
- a) Sí, antes de la finalización del año natural correspondiente.
 - b) No, en ningún caso.
 - c) Sí, aunque haya terminado el año natural correspondiente.
 - d) Únicamente si el parto es múltiple.
70. **La información nutricional obligatoria incluirá:**
- a) La fibra alimentaria.
 - b) Los ácidos grasos monoinsaturados.
 - c) Los ácidos grasos saturados.
 - d) El almidón

71. **Los operadores de empresa alimentaria, en cuanto a los controles oficiales de registro y autorización:**
- Colaborarán con las autoridades competentes, de conformidad con la legislación comunitaria, o de no existir ésta, conforme a la normativa nacional.
 - Lo harán únicamente conforme a la normativa comunitaria.
 - Lo harán únicamente conforme a la normativa nacional.
 - Están exentos de colaborar en estos supuestos.
72. **Los alimentos que requieran refrigeración, con vida útil superior a 24 horas, se conservarán a una temperatura comprendida entre**
- 2 a 8° C
 - 0 a 4° C
 - 0 a 6° C
 - 0 a 8° C
73. **Los alimentos que requieran refrigeración, con vida útil inferior a 24 horas, se conservarán a una temperatura comprendida entre:**
- 5 a 0° C
 - 0 a 4° C
 - 0 a 8° C
 - 2 a 10° C
74. **Los alimentos congelados habrán de conservarse a una temperatura:**
- Igual o inferior a - 5 ° C
 - Igual o inferior a - 10° C
 - Igual o inferior a - 15 ° C
 - Igual o inferior a - 18 ° C
75. **La descongelación de los productos se realizará**
- En régimen de refrigeración.
 - Utilizando un horno.
 - Utilizando un microondas.
 - Mediante la técnica del "baño María".
76. **El principio de igualdad de trato en el acceso al empleo se aplicará**
- Sólo para las mujeres y en el acceso al empleo público.
 - Únicamente en el acceso al empleo público.
 - Únicamente en el acceso al empleo privado.
 - En el ámbito del empleo privado y el empleo público
77. **En cuanto a los alimentos, ¿está permitido?**
- Sobrepasar la capacidad del establecimiento para elaborar y almacenar en condiciones adecuadas.
 - Re- congelar las comidas preparadas o las materias primas.
 - Conservar los menús sobrantes, en el caso de la distribución en caliente.
 - Utilizar mayonesa industrial o que haya sido elaborada con ovoproductos pasterizados o esterilizados
78. **Para congelar productos alimenticios se dispondrá de un equipo que permita una congelación de**
- 0 a -15 °C en un tiempo máximo de 2 horas.
 - 0 a -10 °C en un tiempo máximo de 2 horas.
 - 0 a -10 °C en un tiempo máximo de 3 horas.
 - 0 a -15 °C en un tiempo máximo de 3 horas
79. **Las comidas preparadas cocinadas, mantenidas en refrigeración hasta su utilización se recalentarán de tal manera que se alcance en el centro del producto una temperatura igual o superior a**
- 45 ° C
 - 30 ° C
 - 65 ° C
 - 90 ° C

80. **Las zonas de elaboración, manipulación y envasado de comidas preparadas dispondrán**
- a) Opcionalmente, de lavamanos de accionamiento no manual.
 - b) En todo caso, de lavamanos de accionamiento no manual.
 - c) Cuando sea necesario, de lavamanos de accionamiento no manual.
 - d) Cuando sea necesario, de lavamanos de accionamiento manual.

PREGUNTAS DE RESERVA

81. **Qué son los programas de autocontrol**
- a) Los programas permanentes de control que los responsables de las empresas pueden desarrollar y aplicar en sus establecimientos siguiendo los principios en que se basa el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico y teniendo en cuenta el tamaño del establecimiento, la naturaleza del alimento, los pasos y procesos posteriores a los que se va a someter el alimento y las características especiales de los probables consumidores.
 - b) Los programas permanentes de control que los responsables de las empresas pueden desarrollar y deben aplicar en sus establecimientos siguiendo los principios en que se basa el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico y teniendo en cuenta el tamaño del establecimiento, la naturaleza del alimento, los pasos y procesos posteriores a los que se va a someter el alimento y las características especiales de los probables consumidores.
 - c) Los programas permanentes de control que los responsables de las empresas deben desarrollar y pueden aplicar en sus establecimientos siguiendo los principios en que se basa el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico y teniendo en cuenta el tamaño del establecimiento, la naturaleza del alimento, los pasos y procesos posteriores a los que se va a someter el alimento y las características especiales de los probables consumidores.
 - d) Los programas permanentes de control que los responsables de las empresas deben desarrollar y aplicar en sus establecimientos siguiendo los principios en que se basa el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico y teniendo en cuenta el tamaño del establecimiento, la naturaleza del alimento, los pasos y procesos posteriores a los que se va a someter el alimento y las características especiales de los probables consumidores.
82. **Los huevos contienen una proteína en la clara que produce alergia en raros casos. ¿Cómo se llama esta proteína?**
- a) Avidina.
 - b) Lisina.
 - c) Serina.
 - d) Valina
83. **Será requisito de las ventanas de las salas donde se preparan los productos alimenticios**
- a) Ser rectangulares.
 - b) Ser cuadradas.
 - c) Ser construidas de forma que impidan la acumulación de suciedad.
 - d) Facilitar la entrada de insectos, en caso de comunicar con el exterior
84. **Los locales destinados a los productos alimenticios deberán disponer de**
- a) Suficiente luz natural, únicamente.
 - b) Suficiente luz artificial, únicamente.
 - c) Suficiente luz natural y artificial.
 - d) Suficiente luz natural o artificial

85. Las bacterias de la salmonella proceden siempre de los animales, pero también pueden transmitirlas otros alimentos. Para evitar el contagio debemos

- a) Mantener en la cocina el embalaje de aves congeladas y tirar el agua de descongelado.
- b) La salmonella muere congelando el producto a -18° C.
- c) Bajar la temperatura de los alimentos rápidamente para su conservación y calentarla por encima de los 80° C para su regeneración.
- d) Mantener los alimentos a temperatura ambiente, así su multiplicación, reproducción y acción es menor



Castilla-La Mancha