



Castilla-La Mancha



**Escuela de
Administración
Regional**

CUESTIONARIO DE RESPUESTAS ALTERNATIVAS

CATEGORÍA PROFESIONAL: COCINERO/A

ACCESO PROMOCIÓN INTERNA

**RESOLUCIÓN DE CONVOCATORIA: 05 de diciembre
de 2024 (D.O.C.M. n.º 244, de 18 de diciembre de 2024)**

Fecha de examen: 12 de octubre de 2025

1. **Las zonas donde se está en contacto con los alimentos:**
 - a) Podrán contar con un acceso directo desde el exterior.
 - b) Contarán con dos o más accesos directos desde el exterior.
 - c) No podrán contar con un acceso directo desde el exterior.
 - d) Tendrán acceso directo desde el exterior, las cocinas que cuenten con 5 o más trabajadores.
2. **La limpieza de las cámaras de una zona de producción y servicio de alimentos se llevará a cabo con una frecuencia:**
 - a) De cuatro veces por día.
 - b) Diaria.
 - c) En días alternos.
 - d) Semanal.
3. **El Real Decreto por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo es:**
 - a) El Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre.
 - b) El Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero.
 - c) El Real Decreto 3/2023, de 10 de enero.
 - d) El Real Decreto 6/2024, de 20 de mayo.
4. **De conformidad con lo establecido en el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, el presente Reglamento se aplicará a:**
 - a) La producción primaria para uso doméstico privado.
 - b) Todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos y a las exportaciones.
 - c) El suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de productos primarios al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor para el abastecimiento del consumidor final.
 - d) Los centros de recogida y tenerías que entran dentro de la definición de empresa del sector alimentario únicamente porque manipulan materias primas para la producción de gelatina o colágeno.
5. **¿Un tajo de corte puede ser de madera para el despiece de carne?**
 - a) Sí, siempre que esté muy limpio y en perfecto estado.
 - b) Sí, siempre que sean maderas naturales y estén perfectamente limpias.
 - c) No.
 - d) Sí, siempre que sean maderas tratadas, resistentes y se encuentren en perfecto estado de mantenimiento y limpieza.
6. **En caso de que la elaboración y el servicio de las comidas se realicen en establecimientos diferentes ¿Quién es el responsable de recoger la comida testigo?**
 - a) Solo el establecimiento que elabora la comida.
 - b) Solo el establecimiento que sirve la comida.
 - c) Ambos establecimientos.
 - d) El establecimiento más próximo al consumo.
7. **¿Cuál es la temperatura máxima de refrigeración de un alimento preparado que se servirá en 25 horas?**
 - a) 4°C.
 - b) 6°C.
 - c) 2°C.
 - d) 8°C.

8. Según el Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, las comidas testigo son:
- a) Comidas que se usan para la formación del personal.
 - b) Comidas para posibilitar la realización de estudios epidemiológicos.
 - c) Comidas que se usan para celebraciones especiales.
 - d) Comidas que se usan para la elaboración de la carta o menú.
9. Según el Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación ¿Qué cantidad se debe guardar de las comidas testigo?
- a) Dos raciones de como mínimo 200 gramos.
 - b) Dos raciones de como mínimo 100 gramos.
 - c) Una ración de como mínimo 50 gramos.
 - d) Una ración de como mínimo 100 gramos.
10. Algunos abatidores de temperatura tienen un sistema de congelación rápida para evitar el efecto iglú ¿qué es el efecto iglú?
- a) La congelación rápida en el centro del producto.
 - b) La congelación progresiva de dentro a fuera del producto.
 - c) La congelación lenta del producto.
 - d) La escarcha que se forma en el exterior del producto impide el frío al interior.
11. ¿Qué maquinaria permite la cocción precisa mediante inmersión controlada en agua a baja temperatura?
- a) Roner.
 - b) Rotaval.
 - c) Gastrovac.
 - d) Baño maría a gas.
12. El ramiquí es:
- a) Un recipiente cilíndrico de loza, que se emplea principalmente para la elaboración de terrinas y soufflés.
 - b) Un pequeño plato de loza o acero inoxidable que se utiliza para elaborar huevos al plato.
 - c) Un recipiente el que se cocina o moldea un preparado para que, una vez retirado el molde, quede con la forma de éste.
 - d) Un recipiente al que se acopla una rejilla y se emplea para abrillantar elaboraciones.
13. Satinar es:
- a) La cocción lenta de ciertos géneros en un recipiente tapado.
 - b) Napar un alimento con una salsa.
 - c) La acción que denomina al trabajo que se le da a un caramelo caliente para que quede blanquecino.
 - d) Bajar la temperatura de un producto.
14. Pastel de pasta choux, relleno de crema pastelera y cubierto con chocolate o caramelo:
- a) Suizo.
 - b) Bamba.
 - c) Relámpago.
 - d) Trueno.
15. Mortificar es:
- a) Aromatizar.
 - b) Manipular una elaboración para darle forma.
 - c) Cortar un género finamente.
 - d) Dejar envejecer una carne para que se ablande.

- 16. La pulverización de líquidos a modo de aerosol sobre placas y someter a corrientes de aire caliente para la deshidratación de este, se trata de un modo de conservación.**
- a) Físico.
 - b) Químico.
 - c) Microbiológico.
 - d) Por aire forzado.
- 17. De acuerdo con el código Alimentario Español se considera un alimento conservado a aquel que:**
- a) Ha sido sometido a tratamientos de conservación físico-químicos y puede ser consumido de forma segura.
 - b) Ha sido sometido a tratamientos de conservación que destruyen los microorganismos presentes excepto los de efecto bifidus.
 - c) Que no presenta ningún signo de descomposición y buenas condiciones higiénicas.
 - d) Aquel que después de haber sido sometido a tratamientos apropiados se mantiene en las debidas condiciones higiénico-sanitarias para el consumo durante un tiempo variable.
- 18. Según el Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, la leche cruda se debe conservar:**
- a) Entre 5-10 °C.
 - b) Entre 1-4 °C.
 - c) Por debajo de 1 °C.
 - d) A menos 18 °C.
- 19. Según el RD 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, la carne picada debe conservarse a temperatura:**
- a) Igual o inferior a 2 grados.
 - b) Igual o inferior a 4 grados.
 - c) Igual o inferior a 7 grados.
 - d) Igual o inferior a 3 grados.
- 20. En el asado de un entrecot a la parrilla la transmisión de calor con el alimento es por:**
- a) Conducción.
 - b) Radiación y conducción.
 - c) Radiación e inducción.
 - d) Convención.
- 21. Una modalidad de hervido es hacerlo en olla a presión ya que se reduce el tiempo de cocción, esto se debe a:**
- a) Dentro de la olla se hace vacío lo que eleva la temperatura del agua.
 - b) Dentro de la olla se llega al punto triple del agua, lo que hace que este se distribuya de manera más eficaz el calor por los alimentos y disminuye así el tiempo de cocción.
 - c) Dentro de la olla se hace vacío lo que baja la temperatura del agua conservando mejor los nutrientes y disminuyendo el tiempo de cocción.
 - d) Dentro de la olla el vapor que escapa del agua aumenta la presión sobre el líquido, elevando la temperatura de cocción y disminuyendo el tiempo.
- 22. Colocamos un pescado sobre una placa pintada con mantequilla, espolvoreada con chalota y a la que se añade un poco de vino blanco, se cubre con papel de aluminio y se introduce a fuego fuerte durante unos minutos. A esta elaboración se la denomina:**
- a) Papillote.
 - b) Escalfado.
 - c) Glaseado.
 - d) Pochado.

23. ¿Por qué no es conveniente añadir tomate en un fondo blanco?

- a) Por su acidez.
- b) Por su sabor.
- c) Por su color.
- d) Por sus cualidades organolépticas.

24. ¿Cuánto tiempo como máximo se debe conservar un fumet?

- a) 24 horas.
- b) 12 horas.
- c) 48 horas.
- d) 72 horas.

25. ¿En qué líquido debemos cocer un cardo para conservar su color y sabor?

- a) Caldo corto.
- b) Caldo blanco.
- c) Fondo blanco.
- d) Consomé.

26. ¿Qué se debe añadir durante la cocción de la lombarda para preservar su color?

- a) Bicarbonato.
- b) Sal.
- c) Azúcar.
- d) Vinagre.

27. Una de las diferencias que existen entre el fondo blanco y el fondo oscuro es:

- a) Para hacer fondo blanco utilizamos únicamente pollo y para el oscuro únicamente ternera.
- b) Para hacer fondo blanco tendríamos que añadir las verduras en mirepoix y para el oscuro en rodajas o corte grosero.
- c) Para hacer fondo blanco los ingredientes se ponen crudos directamente a hervir con agua y para el oscuro van tostados previamente.
- d) Para hacer fondo blanco empleamos vino blanco y para el oscuro vino tinto para que den un hervor previo las carnes.

28. ¿Qué elemento se necesita para mantener estable una emulsión?

- a) Sustancias tensoactivas.
- b) Enzimas intrínsecas en el alimento.
- c) Mezclar los ingredientes con un roux.
- d) Mantequilla.

29. ¿Qué tipo de arroz es más adecuado para una ensalada fría?

- a) Bahía.
- b) Senia.
- c) Basmati.
- d) Bomba.

30. ¿Cómo debe ser la temperatura al inicio de la cocción del arroz integral?

- a) Templada.
- b) Fría.
- c) Caliente.
- d) Hirviendo.

31. ¿Cuál es la concentración de proteínas en las legumbres?

- a) Menor del 10%.
- b) Entre el 9 y el 15%.
- c) Entre el 19 y el 23%.
- d) Mayor al 45%.

- 32. ¿Cuál de las siguientes patatas cuenta con denominación de origen protegida (DOP)?**
- a) Patata de Galicia.
 - b) Patata de Prades.
 - c) Papas antiguas de Canarias.
 - d) No hay patata con DOP.
- 33. Plato común en Turquía, Grecia y los Balcanes, formado por láminas de berenjena dispuestas en capas y alternadas con un picadillo de buey o cordero, cebolla, tomate, menta y especias.**
- a) Aligot.
 - b) Spanakópita.
 - c) Mousaka.
 - d) Kumpir.
- 34. Según las orientaciones para la elaboración de menús saludables y medioambientalmente sostenibles en centros residenciales y centros de día para personas mayores, las raciones recomendadas diarias de leche y productos lácteos serán:**
- a) 1-2 raciones al día.
 - b) 2-3 raciones al día.
 - c) 3-4 raciones al día.
 - d) 4-5 raciones al día.
- 35. Según el Reglamento 828/2014 de 30 de julio relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos, se podrá utilizar la declaración “sin gluten”:**
- a) Solamente cuando no contenga nada de gluten.
 - b) Cuando no contenga más de 20 mg/kg de gluten.
 - c) Cuando no contenga más de 100 mg/kg de gluten.
 - d) Cuando contenga más de 100 mg/kg de gluten.
- 36. Según el Reglamento Delegado (UE) 2022/2104, de 29 de julio de 2022, el aceite de oliva virgen extra tiene que tener una acidez libre:**
- a) Inferior o igual a 2%.
 - b) Inferior o igual a 0,8%.
 - c) Inferior o igual a 1%.
 - d) Inferior o igual a 0,3%.
- 37. La calidad superior de las pastas alimenticias simples se debe a su mayor contenido en:**
- a) Grasas.
 - b) Fibra.
 - c) Gluten.
 - d) Proteína.
- 38. La temperatura aproximada a la que empieza a cuajarse la yema es:**
- a) 58°C.
 - b) 65°C.
 - c) 75°C.
 - d) 68°C.
- 39. Para evitar los huevos “GOMOSOS”:**
- a) Cocinar a una temperatura muy baja hasta que no quede líquido visible en la masa.
 - b) Mantener a una temperatura de 65°C o más en la mesa caliente.
 - c) Usar la cantidad justa de aceite, una cucharada sopera por huevo.
 - d) Es conveniente no emplear salsa besamel en la mezcla de huevo batido.
- 40. Para la reconstrucción de clara liofilizadas utilizaremos agua en una proporción de:**
- a) 9 partes de agua por 1 parte de claras.
 - b) 7 partes de agua por 3 partes de claras.
 - c) 5 partes de agua por 5 partes de claras.
 - d) 9,5 partes de agua por 0,5 partes de claras.

- 41. Las claras al ser batidas se globulizan, lo que las hace insustituibles en platos que requieran subida en el horno como:**
- a) Merengues y soufflés.
 - b) Creps.
 - c) Tortitas.
 - d) Pudings.
- 42. Los huevos duros o cocidos se pueden conservar:**
- a) Fríos, sin pelar, escurridos dentro del refrigerador entre 8 y 10 días.
 - b) Fríos, pelados, dentro de agua fría, en recipiente de material inalterable, durante 12 días aproximadamente.
 - c) Fríos, pelados, escurridos, sobre paños sin amontonar y cubiertos con paños durante 6 días.
 - d) Fríos, sin pelar, dentro del refrigerador entre 20 y 30 días.
- 43. La calidad del vinagre viene marcada por su procedencia del líquido alcohólico (mejor los de fruta como la uva, manzana, etc) y su graduación alcohólica, además de por el envejecimiento y en ciertos casos, por la adición de hierbas aromáticas. Con respecto a la graduación alcohólica, esta no debe pasar de:**
- a) 12 grados.
 - b) 20 grados.
 - c) 10 grados.
 - d) 15 grados.
- 44. Cuando el almíbar se sobresatura por la evaporación del agua y la alta concentración de azúcar; las moléculas de sacarosa tienden a juntarse formando cristales, esto es denominado como:**
- a) Emborrachar.
 - b) Empanizar.
 - c) Foncear.
 - d) Manir.
- 45. En la elaboración de la salmorreta, ¿qué pimienta debemos utilizar?**
- a) Pimiento choricero.
 - b) Ñora.
 - c) Piquillo.
 - d) Pasilla.
- 46. ¿Dónde se encuentra la cococha en una merluza?**
- a) En la parte superior del lomo.
 - b) La merluza no tiene cococha.
 - c) Bajo la mandíbula, en la zona inferior de la cabeza.
 - d) En la aleta pectoral.
- 47. El contenido en grasa de los pescados azules es:**
- a) Menos del 8%.
 - b) Menos del 10%.
 - c) Menos del 5%.
 - d) Más del 20%.
- 48. Para determinar el grado de frescura del pescado los opérculos y branquias deben:**
- a) Los opérculos deben estar bien adheridos a la cabeza y las branquias deben ser rojas y brillantes.
 - b) Los opérculos deben ser de color blanco en su cara ventral y las branquias deben ser rojas.
 - c) Los opérculos deben tener olor débilmente amoniacal y las branquias olor a mar.
 - d) Los opérculos deben estar separados de la cabeza y las branquias brillantes.

49. Una darné de pescado es:

- a) Una pieza de forma circular, libre de piel y espinas.
- b) Una rodaja obtenida de la parte central de pescados, incluye piel y espinas.
- c) Un pescado entero eviscerado o no.
- d) Un filete de los pescados pequeños que se rellena y se enrolla.

50. En función del tipo de animal del que procede la carne, es carne de vacuno:

- a) Lechal.
- b) Chivo.
- c) Verraco.
- d) Añojo.

51. ¿A qué se denomina carne dura?

- a) A la que requiere 45 minutos de cocción.
- b) A la que troceada requiere ½ hora de cocción.
- c) A la que troceada requiere 1 hora de cocción.
- d) A la que troceada requiere más de 1 hora y ½ de cocción.

52. El trozo de carne magra que va solo en una de las medias canales y donde va fijado el diafragma, se denomina:

- a) Tapilla.
- b) Pez.
- c) Pito.
- d) Solomillo.

53. En los centros educativos, al alumnado:

- a) No se permitirá la venta de productos envasados con un contenido de cafeína superior a 5mg/10ml.
- b) Se permitirá la venta de productos envasados con un contenido de cafeína superior a 15mg/100ml.
- c) No se permitirá la venta de productos envasados con un contenido de cafeína superior a los 15 mg/100 ml.
- d) No se le permitirá comprar productos con cafeína.

54. Señale la respuesta correcta:

- a) En los menús escolares las frituras están prohibidas.
- b) En los menús escolares, los platos precocinados tales como pizzas y carnes rebozadas están prohibidas.
- c) En los menús escolares las frituras se limitarán como máximo a una ración por semana.
- d) En los menús escolares, los platos precocinados tales como pizzas y carnes rebozadas se limitarán como máximo a dos raciones al mes.

55. Indica cuál de estos alimentos NO es un macronutriente:

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

56. Las pautas a seguir para elaborar un menú escolar, indique la respuesta INCORRECTA:

- a) Mayor variedad de alimentos posible.
- b) Es aconsejable que los menús cambien según la época del año.
- c) Las grasas que se utilicen en la elaboración de las comidas serán de origen animal.
- d) Deberá incluir alimentos ricos en proteínas, siendo el aporte total un 12-15% de la energía total.

57. Todos los agentes de la cadena alimentaria tienen la obligación de aplicar las medidas previstas en el artículo 19 de la Ley 7/2022, de 8 de abril, para la reducción de los residuos alimentarios, en especial las disposiciones relativas a la donación de alimentos.

- a) Salvo que haya contratado con los proveedores que éstos se encarguen de recoger los excedentes alimenticios.
- b) Serán los proveedores los encargados de retirar los excedentes alimenticios cuando hayan caducado.
- c) Es nulo de pleno derecho cualquier acuerdo que impida expresamente la donación de alimentos.
- d) Todos los agentes de la cadena alimentaria tienen plena libertad para reducir los residuos alimentarios de la forma que consideren más adecuada.

58. Los albaranes son:

- a) Justificante de la realización del pedido.
- b) Justificante del cobro del material.
- c) Justificante que permite y acredita el control de llegada y entrega de un pedido.
- d) Justificante que acredita el pago del material.

59. Para mantener un correcto control de almacén hay que tener en cuenta diversos puntos:

- a) Las materias primas en stock, su rotación y control de la cobertura.
- b) Las materias primas y las no primas en stock y su rotación.
- c) Los alimentos de riesgo en stock y su rotación.
- d) Los alimentos que se han recepcionado con defecto en el embalaje.

60. Si implementamos un sistema de reposición de productos, en el que el primero en caducar, será el primero en salir, estaremos utilizando un sistema:

- a) LIFO.
- b) FIFO.
- c) FEFO.
- d) LEFO.

61. El proceso de limpieza que elimina los microorganismos (bacterias, hongos) con un producto desinfectante se clasifica como:

- a) Biológico.
- b) Físico.
- c) Alcalino.
- d) Mecánico

62. En cuanto al almacenamiento de las materias primas ¿qué consecuencia directa puede tener la sobrecarga de las cámaras frigoríficas?

- a) Pérdida de valor nutricional de los alimentos almacenados.
- b) Contaminación cruzada.
- c) Mayor velocidad de congelación.
- d) Deficiente circulación del aire y alteración de los productos.

63. Por lo que se refiere al almacenado de alimentos sobre estibas:

- a) Las estibas podrán sobresalir sobre los alimentos.
- b) Las estibas podrán contar con cierto desnivel, sin que este supere un ángulo máximo de 30 grados.
- c) La materia prima no debe quedar en contacto con el suelo.
- d) Las estibas contarán con astillas y clavos, utilizados para fijar los alimentos.

64. Para suciedad formada por azúcares solubles se utilizarán, con carácter general, productos de limpieza:

- a) Productos tensioactivos, que tienen características de humectantes.
- b) Productos enzimáticos, que tienen acción desengrasante.
- c) Proteasas y productos tensioactivos.
- d) Productos de la familia de los alcalinos, como la sosa.

- 65. En lo relativo a la correcta rotación de stock de alimentos perecederos, el sistema “FIFO” se aplicará:**
- a) Teniendo en cuenta la fecha de caducidad.
 - b) Teniendo en cuenta la fecha de envasado.
 - c) Teniendo en cuenta la fecha de adquisición.
 - d) Teniendo en cuenta la categoría del producto.
- 66. ¿Cómo se compara la rotación de los productos altamente perecederos con la de otros tipos de productos?**
- a) Es menor que la de los productos de larga duración.
 - b) Es idéntica a la de los productos de media conservación.
 - c) Es mayor que la de los productos de media y larga duración.
 - d) Es igual a la de productos no perecederos.
- 67. Un manipulador de alimentos crudos, habrá de lavarse las manos:**
- a) Con agua caliente y aclararlas con agua fría.
 - b) Con agua caliente y aclararlas también con agua caliente.
 - c) Con agua fría y aclararlas con agua caliente, en invierno.
 - d) Con agua caliente y aclararlas con agua fría, en verano.
- 68. Según el Codex Alimentarius, los principios del sistema HACCP son:**
- a) 5.
 - b) 6.
 - c) 7.
 - d) 11.
- 69. Un melón cortado por la mitad, podrá mantenerse a una temperatura ambiente de entre 20 – 25 °, después de realizar el corte, durante un máximo de:**
- a) Cinco horas.
 - b) Cuatro horas.
 - c) Tres horas.
 - d) Ningún tiempo, lo prohíbe la normativa de conservación de alimentos.
- 70. ¿Qué afirmación sobre los efectos de la ebullición en los alimentos es correcta?**
- a) Destruye todos los microorganismos y sus esporas.
 - b) Afecta a todos los nutrientes del alimento.
 - c) Destruye la vitamina C y afecta parcialmente a la B1.
 - d) Solo afecta a proteínas, no a vitaminas.
- 71. ¿Qué afirmación sobre los tratamientos térmicos es verdadera?**
- a) La esterilización no destruye esporas bacterianas.
 - b) La pasteurización destruye todas las formas microbianas, incluidas esporas.
 - c) La uperización aplica temperaturas de 140 °C o superiores durante muy poco tiempo (segundos).
 - d) La ebullición evita por completo la pérdida de vitaminas.
- 72. Los tipos de escandallos que se pueden realizar en una empresa de restauración pueden ser analizados y calculados desde dos vertientes que son:**
- a) Fijación de precios de los géneros y fijación de los precios de venta al público de las elaboraciones culinarias.
 - b) Fijación de los precios de venta mínimos de una elaboración culinaria y fijación de los precios de los géneros con descuento.
 - c) Fijación de los precios de venta máximos de las elaboraciones culinarias y descuentos aplicables a esos precios de venta.
 - d) Fijación de los precios de compra de los géneros que se emplean en las elaboraciones y el descuento máximo por ración.

73. ¿En qué se diferencia la ficha técnica del escandallo?

- a) Los escandallos calculan el rendimiento de las materias primas que intervienen en el proceso productivo y coste real de la preparación y la ficha técnica es una ficha receta, en la que se valoran todos los productos que se van a emplear en la receta, el modo de preparación y presentación.
- b) Los escandallos calculan el coste fijo que conlleva una elaboración en lo que respecta al consumo de intangibles y la ficha técnica determina el coste de la elaboración por ración.
- c) Los escandallos calculan el precio medio de cada materia prima que forma parte de una elaboración en un ejercicio anual para fijar de este modo los precios de venta y la ficha técnica calcula el precio medio anual de coste de materia prima que forman parte de una elaboración sin fijar precio de venta.
- d) El escandallo calcula los costes de personal que se deben incluir en el precio final de venta de una elaboración y la ficha técnica incluye el coste de personal y de materia prima para fijar el precio de venta.

74. ¿Cómo hallaremos el coeficiente multiplicador en el test de rendimiento?

- a) Coste total del producto / N.º de raciones.
- b) Coste neto de la ración / Precio del género en bruto (kg).
- c) Peso neto de la pieza / Peso de la ración.
- d) Peso bruto de la pieza x Precio del kg.

75. ¿Qué herramienta nos permite evaluar los distintos platos a partir del margen o rentabilidad que dejan, y el grado de aceptación que tienen?

- a) Ficha técnica de producción.
- b) Escandallo.
- c) Menú engineering.
- d) La estructura de costes.

76. ¿Qué factor relacionado con el agarre de la carga puede aumentar el riesgo de lesiones según la Guía Técnica para la evaluación y prevención de los riesgos derivados de la manipulación manual de cargas del Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo?

- a) Que las cargas tengan asas o ranuras para introducir la mano fácilmente.
- b) Que las cargas tengan centro de gravedad fijo y centrado.
- c) Que las cargas tengan su centro de gravedad variable.
- d) Que la profundidad del punto del agarre no supere los 25 cm.

77. ¿Cuál es el desplazamiento vertical aceptable para el transporte manual de cargas conforme se incluye en la Guía Técnica para la evaluación y prevención de los riesgos derivados de la manipulación manual de cargas del Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo?

- a) Entre la altura del suelo y el pecho del trabajador.
- b) Por encima de la cabeza para ahorrar espacio y no chocar la carga con otros objetos que pueda desplazar el centro de masas de la carga.
- c) Entre la altura de los nudillos y los hombros.
- d) Bajo la cintura si la carga es menor de 10 kg.

78. En los trabajos con permanencia en el interior de cámaras frigoríficas y al objeto de evitar hipotermias se respetarán los tiempos de descanso de recuperación en función de la temperatura:

- a) Si la temperatura de la cámara está entre 0º y -5ºC el descanso de recuperación será de 10 minutos cada 3 horas de trabajo ininterrumpido en el interior de la cámara.
- b) Si la temperatura de la cámara está entre -6º y -18ºC el descanso de recuperación será de 10 minutos cada hora de trabajo ininterrumpido en el interior de la cámara.
- c) A partir de -18ºC en la cámara el descanso de recuperación será de 15 minutos cada ½ hora de trabajo ininterrumpido en el interior de la cámara.
- d) A partir de -18ºC en la cámara el descanso de recuperación será de 15 minutos cada hora de trabajo ininterrumpido en el interior de la cámara.

- 79. ¿Qué es la perspectiva de género según la Ley 12/2010, de 18 de noviembre, de igualdad entre mujeres y hombres de Castilla-La Mancha?**
- a) Una metodología para evaluar el impacto económico de las políticas públicas en materia de igualdad.
 - b) El análisis de la realidad social que considera las diferentes situaciones, condiciones, aspiraciones y necesidades de las mujeres y hombres.
 - c) Una técnica de comunicación utilizada en las campañas publicitarias públicas sobre igualdad de género.
 - d) Un enfoque exclusivo para estudios académicos sobre igualdad.
- 80. Según el artículo 64 de la Ley 12/2010 de 18 de noviembre, de igualdad entre mujeres y hombres de Castilla-La Mancha:**
- a) La Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha promoverá la participación de las organizaciones vecinales y de consumidores en la implantación de la igualdad entre hombres y mujeres.
 - b) Las organizaciones vecinales y de consumidores tienen sus propios objetivos, no implantar la igualdad.
 - c) Los Ayuntamientos con los que tienen competencias con las organizaciones vecinales en el ámbito de la igualdad.
 - d) La ciudadanía participan a través de las asociaciones de los consejos consultivos de las asociaciones de mujeres.
- 81. ¿Cuál es la duración máxima del trabajo continuo y los descansos obligatorios cuando se trabaja a una temperatura de -5° C a -10° C?**
- a) 6 horas con descansos de 5 minutos cada hora.
 - b) 6 horas con descansos de 15 minutos cada hora.
 - c) 4 horas sin descanso.
 - d) 4 horas con descansos de 10 minutos cada hora.
- 82. ¿Qué lesión específica puede derivarse del uso continuado de utensilios de corte?**
- a) Esguince o latigazo cervical.
 - b) Lesiones en muñecas y codos.
 - c) Luxación de hombro.
 - d) Neuralgia en la zona lumbar.
- 83. Conforme a lo establecido en la ley 7/2022, de 8 abril de residuos y suelos contaminados para una economía circular, para dar cumplimiento al objetivo de reducir la generación de residuos alimentarios en la producción primaria, en la transformación y la fabricación, en la venta minorista y otros tipos de distribución de alimentos, en restaurantes y servicios de comidas, así como en los hogares ¿cuál es primera opción en el orden de prioridad establecida para la reducción de residuos alimentarios?**
- a) La transformación de productos no vendidos en compost para uso agrícola.
 - b) La incineración de productos no vendidos para generación de energía.
 - c) La donación de alimentos y otros tipos de redistribución para consumo humano.
 - d) La alimentación animal y la fabricación de piensos.
- 84. La reacción responsable del color y sabor de la corteza de pan así como en otros alimentos sometidos a técnicas culinarias de vía seca y altas temperaturas es la famosa reacción de pardeamiento no enzimático o reacción de Millar y se debe a:**
- a) La reacción de una molécula de hidrato de carbono y un aminoácido, formando una estructura inestable que experimenta nuevos cambios.
 - b) La reacción de una molécula de galactosa y una proteína compleja, formando una estructura estable que da color pardo.
 - c) La caramelización de azúcares presentes en el alimento, originando color dorado y sabor dulce.
 - d) La reacción de una molécula de azúcar y una vitamina originando un color pardo por la acrilamida formada.

85. Los pescados grasos contienen cantidades elevadas de vitaminas:

- a) Vitamina C y D.
- b) Vitamina A y D.
- c) Vitamina K y C.
- d) Vitamina A y C.

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 más 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 tanto estas instrucciones como 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 necesarias 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.



Castilla-La Mancha