

CUESTIONARIO DE RESPUESTAS ALTERNATIVAS

CUERPO/CATEGORÍA: COCINERO
ESCALA:
ESPECIALIDAD:
SISTEMA: PROMOCIÓN INTERNA

RESOLUCIÓN DE CONVOCATORIA: 10 de marzo de 2017 (D.O.C.M. nº 52, de 15 de marzo)

Toledo a 29, de Octubre de 2017

- 1. El Decreto 22/2006, de 07-03-2006, sobre establecimientos de comidas preparadas (En adelante D. 22/2006) indica que, todos los establecimientos de comida preparada de Castilla-La Mancha habrán de obtener la autorización sanitaria de funcionamiento:
 - a) Antes del inicio de sus actividades
 - b) Dentro de los tres primeros meses desde el inicio de sus actividades
 - c) Dentro de los seis primeros meses desde el inicio de sus actividades
 - d) Dentro de los doce primeros meses desde el inicio de sus actividades
- 2. La "Mise en place", en cocina, es la:
 - a) Limpieza y desinfección del cuarto frío
 - b) Organización del almacén
 - c) Recepción de proveedores
 - d) Puesta a punto, dejar todo preparado y recogido, listos para iniciar un servicio
- 3. En una instalación se deben disponer las zonas y los equipamientos de manera que se cumpla el principio de "marcha adelante", de tal forma que:
 - a) Habrá una sucesión lógica y racional de las operaciones de transformación desde la recepción de mercancías hasta la salida del producto final, sin ninguna posibilidad de retorno ni cruces entre los productos limpios y los sucios
 - b) Las zonas de circulación impedirán el paso de carros o maquinaria transportable sin dañar las esquinas o el mobiliario
 - c) Se dispondrán los equipamientos evitando la línea recta
 - d) Se definirán los circuitos de circulación favoreciendo los cruces
- 4. Según el D. 22/2006, las ventanas de las salas donde se preparan los productos alimenticios, serán :
 - a) Rectangulares
 - b) Cuadradas
 - c) Protegidas frente al acceso de vectores
 - d) Facilitadoras de la entrada de insectos, en caso de comunicar con el exterior
- 5. Las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas está reguladas por:
 - a) Real Decreto 133/2001 de 20 de abril
 - b) Real Decreto 202/2000 de 11 de febrero
 - c) Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre
 - d) Decreto 13/2000, de 7 de marzo
- 6. De acuerdo con Guía de Prácticas Correctas de Higiene y Manipulación en Restauración Colectiva de Castilla-La Mancha (En adelante Guía de CLM), la forma correcta de lavarse las manos es:
 - a) Enjabonarse las manos, incluidas las muñecas. Cepillado de las uñas. Aclarado con agua abundante. Secado con toallas desechables
 - b) Sólo es necesario lavarse las manos tras la manipulación de residuos o desperdicios ó después de utilizar los servicios higiénicos
 - c) La utilización de quantes de látex evita el lavado continuo de manos
 - d) En el lavamanos de accionamiento manual

- 7. Como dice 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 R.D. 3484/2000), las comidas preparadas se elaborarán con la menor antelación posible al tiempo de su consumo:
 - a) En todo caso
 - b) Salvo que vayan a ser congeladas o refrigeradas
 - c) Únicamente si van a ser congeladas
 - d) Siempre que el número de comensales sea igual o inferior a 20
- 8. Según 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 (En adelante R. 852/2004), uno de los principios del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico, en adelante APPCC, es:
 - a) Pasar por alto los puntos de control crítico, cuando ese control sea esencial
 - b) Detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables
 - c) Evitar establecer medidas correctoras
 - d) Obviar procedimientos de vigilancia efectivos en los puntos de control críticos
- 9. De acuerdo con el R. 852/2004, los operadores de empresa alimentaria, en cuanto a los controles oficiales de registro y autorización, colaborarán:
 - a) Con las autoridades competentes, de conformidad con la legislación comunitaria, o de no existir ésta, conforme a la normativa nacional
 - b) Únicamente conforme a la normativa comunitaria
 - c) Sólo conforme a la normativa nacional
 - d) Exclusivamente con las propias normativas autonómicas y locales
- 10. "Autoclave", en las nuevas tecnologías, es un...
 - a) Método de cocción en el que el producto llega a alcanzar más de 180°C
 - b) Método de cocción en el que se evita la inclusión del género en el agua
 - c) Método de cocción dirigido a la industria alimentaria, excepto a la conservera
 - d) Aparato de cierre hermético que se utiliza para esterilizar por vapor

11. Los generadores de calor son:

- a) La maquinaria destinada a liberar energía calorífica para el cocinado o mantenimiento en caliente de los alimentos
- b) El gas propano, butano o gas natural y la electricidad
- c) El punto de encuentro entre la cocina y el servicio de comedor, es decir, el espacio o zona destinados a mantener en caliente las elaboraciones hasta su servicio
- d) Batidoras con de un vaso triturador capaz de superar temperaturas de 100 °C, con lo que se tiene la posibilidad de cocinar en ellas y nos evita la cocción al baño maría

12. Para bajar rápidamente la temperatura de los alimentos que acaban de ser cocinados...

- a) Evitamos introducirlos calientes en cualquier tipo de frigorífico, ya que se puede condensar humedad sobre alimentos fríos próximos favoreciendo el crecimiento de mohos y bacterias
- b) Impedimos enfriarlos rápidamente pues disminuye su calidad por la pérdida de nutrientes
- c) Los dejamos enfriar a temperatura ambiente protegidos mediante tapa o film y aislados de focos de contaminación
- d) Los introducimos en unos frigoríficos llamados abatidores de temperatura

13.La principal característica de los hornos de convección es que:

- a) Son los únicos que regeneran elaboraciones sin resecarlas
- b) El calor se reparte de forma que el alimento queda cocinado de manera uniforme en todas sus partes
- c) El calor se reparte de forma anárquica en su interior
- d) Cuece al vapor

14. La batería de cocina está formada por:

- a) Todos los materiales o utensilios móviles necesarios para la preparación, cocción y conservación de los alimentos.
- b) Los utensilios y materiales inmóviles de uso exclusivo para conservación de los alimentos.
- c) El material móvil necesario solamente usado para la cocción de alimentos.
- d) Pequeños materiales empleados únicamente como accesorios en preparaciones.

15. Usted, para batir natas y huevos, se serviría de un...

- a) Barreño
- b) Escarchadera
- c) Platillo de huevos
- d) Bol de medio punto

16. Para manejar productos en la plancha escogeremos:

- a) La araña
- b) La escarchadera
- c) Una espátula triangular
- d) Una espátula alargada

17. "Asustar" un caldo o guiso es:

- a) Cortar la cocción añadiendo hielo o agua fría
- b) Añadir un líquido caliente a la cocción
- c) Vaciar un tercio del caldo caliente de la cocción
- d) La misma acción que blanquear

18. Un "Bitoke"...

- a) Plato típico japonés
- b) Utensilio de cocina para espalmar
- c) Preparado a base de carne de vaca picada y adobada a la que se le da forma ovalada
- d) Hojaldre de forma cúbica relleno de farsa

- 19. Cuando utilizamos el término "Esquinar", nos referimos a:
 - a) Quitar la espina de un pescado
 - b) Abrir un pescado y eviscerarlo
 - c) Cortar sobre la carne de res para obtener la media canal
 - d) Quitar los huesos principales de una res.
- 20. Si extraemos un filete de pescado para después enrollar sobre sí mismo y bridar, obtendremos una:
 - a) "Quenelle"
 - b) "Suprema"
 - c) "Poupieta"
 - d) "Trancha"
- 21. Como indica el D. 22/2006, Los productos sometidos a tratamiento térmico que se vayan a conservar o exponer en frío, deberán enfriarse, tras el final del tratamiento térmico, hasta menos de 8 °C en un tiempo máximo de:
 - a) 1 hora
 - b) 2 horas
 - c) 3 horas
 - d) 4 horas
- 22. El D. 22/2006 dice que para congelar productos alimenticios se dispondrá de un equipo que permita una congelación de:
 - a) 0 a -10 °C en un tiempo máximo de 4 horas
 - b) 0 a -10 °C en un tiempo máximo de 2 horas
 - c) 0 a -18 °C en 4 horas como máximo
 - d) 0 a -18 °C en 2 horas como máximo
- 23. Antes de congelar verduras, es mejor...
 - a) Cocerlas completamente y envasar
 - b) Escaldarlas y después refrescar antes de envasar
 - c) Únicamente se las somete a un escaldado y se envasan
 - d) Evitar el escaldado ya que el calor las degradaría
- 24. Según el Decreto 22/2006, la temperatura para alimentos que se mantengan en caliente será superior o igual a :
 - a) 65 °C
 - b) 60 °C
 - c) 55 °C
 - d) 50 °C
- 25. El adobo húmedo, está compuesto, principalmente, por pimentón, aceite, ajos, orégano, sal y hierbas aromáticas. En los pescados se suele añadir:
 - a) Algo de vinagre y vino blanco
 - b) Solamente un poco de limón
 - c) Exclusivamente vinagre
 - d) Unicamente un poco de nata líquida para suavizar

26. Productos de 4ª Gama, son:

- a) Frutas y hortalizas frescas, peladas y cortadas y envasadas en atmósferas modificadas
- b) Frutas y hortalizas cocinadas y envasadas al vacío
- c) Hortalizas frescas, envasadas siempre sin atmósferas modificadas
- d) Frutas y hortalizas cocinadas y envasadas en atmósferas modificadas

27. En el salteado:

- a) La temperatura de la grasa debe estar a fuego vivo
- b) Es importante salar los géneros antes de ser cocinados
- c) En ningún caso pasaremos los géneros por harina
- d) Con los pescados aumentaremos el tiempo de cocción para que estén más jugosos

28. La elaboración de fondos básicos de cocina:

- a) Se realiza mediante una cocción en medio húmedo, hervido por expansión, partiendo del líquido frio
- b) Se realizan mediante un hervido por concentración, a partir de agua hirviendo previamente sazonada
- c) La técnica de cocción utilizada es distinta según el tipo de fondo a elaborar
- d) Son elaboraciones básicas de cocina que no precisan necesariamente cocción

29. Los caldos denominados "Fumet":

- a) Necesitan, al menos, tres horas de cocción
- b) Son un concentrado de carne elaborado con un fondo oscuro
- c) Es importante que no excedan de 25/30 minutos de cocción, para que no amarguen
- d) Es necesario asustarlo de dos a tres veces

30. La salsa que contiene caparazones y cabezas de crustáceos, es la:

- a) Bearnesa
- b) Maltesa
- c) Ravigote
- d) Americana.

31.El concentrado de carne o caza, elaborado a partir de un fondo oscuro, que se reduce hasta quedar gelatinoso, oscuro y brillante, se llama:

- a) Consomé
- b) Crema encolada
- c) Glace
- d) Chaud-Froid

32. La salsa "Española" es una salsa:

- a) Emulsionada fría
- b) Derivada de la "Velouté"
- c) Con un fondo oscuro
- d) Inestable a más de 65 °C, pues corre el riesgo de cortarse

33. La salsa "Muselina" es una salsa derivada de la:

- a) Holandesa
- b) Bearnesa
- c) Tártara
- d) Mornay

34. Según el Reglamento U.E 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 (En adelante R. 1169/2011) se deduce que, las salsas elaboradas con vino:

- a) Pueden producir reacciones alérgicas a personas con alergia a los sulfitos, por lo que es necesario revisar la etiqueta y el listado de ingredientes del vino que se va a utilizar
- b) Son apropiadas para menores pues el etanol desaparece durante la cocción
- c) Las características más sutiles del vino se pierden durante la cocción, por lo que se utilizarán vinos de baja calidad para la elaboración de éstas salsas
- d) El vino proporciona acidez a las salsas, por lo que se añadirá azúcar o bicarbonato al final de la elaboración con el objetivo de corregir dicha acidez

35. Es un elemento de ligazón:

- a) El vino tinto
- b) El limón
- c) La sangre
- d) El caldo corto

36. Para espesar una elaboración líquida con almidón de maíz, se procederá:

- a) Rehogándolo con mantequilla
- b) Diluyéndolo en líquido frío en proporción de tres cuartos por uno de maicena
- c) Disolviéndolo en líquido hirviendo en proporción de tres cuartos por uno de maicena
- d) Tamizándolo directamente sobre el líquido hirviendo

37. Obtenemos un consomé transparente si añadimos:

- a) Restos óseos clarificadores
- b) Hortalizas de condimentación como puerro y apio, así como clara de huevo
- c) Gelatina o colas de pescado
- d) Caldo blanco

38. Una de las siguientes lechugas se la considera de la variedad "Redonda":

- a) Iceberg
- b) De Lodosa
- c) Romana
- d) Batavia

39. De las siguientes verduras, la que más vitamina C contiene, es:

- a) El Perejil
- b) El Pimiento
- c) La Espinaca
- d) La Col de bruselas

40. Las alubias se cuecen:

- a) Previo remojo en agua caliente
- b) Con el agua a borbotones
- c) Añadiendo la sal poco a poco durante la cocción para que no se rompa el hollejo
- d) Se recomienda cocerlas en el mismo agua de remojo

41. Si el primer dígito marcado en un huevo es el número 0, nos indica que es de:

- a) Gallina criada en jaulas
- b) Gallina criada en el suelo
- c) Gallina campera
- d) Producción ecológica

42. "La guindilla", es una...

- a) Hortaliza de condimentación
- b) Especia obtenida de cortezas
- c) Especie de semilla
- d) Hierba aromática

43. Es un molusco cefalópodo:

- a) El percebe
- b) El bogavante
- c) La sepia
- d) La nécora

44. De las siguientes opciones, la que agrupa pescados azules es:

- a) Abadejo, Lubina, Mero
- b) Lenguado, Merluza, Besugo
- c) Atún, Arenque, Palometa
- d) Raya, Rodaballo, Salmonete

45. Reconocemos un pescado fresco por...

- a) Presentar branquias viscosas
- b) Ojos saltones, brillantes y esféricos
- c) Contener en las aletas restos de babas
- d) La opacidad y córnea lechosa de sus ojos

46. Decimos de los mariscos ultracongelados, que:

- a) Se les ha realizado una congelación lenta hasta los -18 °C
- b) Se ha elaborado una congelación lenta hasta los -30 °C
- c) Debe evitarse esta congelación, perderían sus propiedades.
- d) Se les ha sometido a una congelación rápida cercana a los -30 °C

47. Aquellos pescados a los que se les ha privado de su contenido de agua hasta reducirla al 5% como máximo, por la acción de métodos autorizados, debiendo ser envasados al vacío o con gas inerte, se presentan en el mercado como:

- a) Congelados.
- b) Liofilizados.
- c) Ultracongelados.
- d) Criogenizados

48. "Los entrecôtes" se cortan del:

- a) Lomo bajo
- b) Rosario
- c) Pez
- d) Morcillo

- 49. La carne de cabra se suele consumir hasta que el animal cumple la edad de:
 - a) 3 meses
 - b) 6 meses
 - c) 9 meses
 - d) 12 meses
- 50. Es una pieza de vacuno, surcada de nervios y rodea la tibia. Es la mejor para bresear y hervir. Con ella se obtienen caldos muy gelatinosos y sustanciosos...
 - a) El Redondo
 - b) La Tapa
 - c) El Morcillo
 - d) El Pandero
- 51. Un "Bistec", cuando va empanado se denomina:
 - a) Tournedo
 - b) Escalope
 - c) Rumpsteak
 - d) Osso-Bucco
- 52. Los filetes de vacuno finos y delgados, de unos 50-75 gramos, se llaman:
 - a) Escalopines
 - b) Bistecs
 - c) T-Bone Seaks
 - d) Tournedós
- 53. La pieza ideal para cortar escalopes, es:
 - a) La paleta
 - b) La aguja
 - c) El codillo
 - d) La falda
- 54. Según el R.D. 3484/2000, las materias primas descongeladas destinadas a elaborar comidas preparadas:
 - a) No se podrán recongelar
 - b) Se podrán recongelar siempre y cuando se disponga de equipos que permitan una congelación de 0 °C a -10 °C en un tiempo máximo de 2 horas
 - c) Se podrán recongelar nuevamente si sobran o no se utilizan
 - d) Se mantendrán a una temperatura de 8 °C durante 140 horas como máximo hasta su utilización
- 55. El D. 22/2006 señala que, los alimentos que requieren mantenimiento a temperatura controlada, se mantendrán a las siguientes temperaturas:
 - a) De 0 a 8 °C, para alimentos que requieren refrigeración, con vida útil menor a 24 horas
 - b) Inferior o igual a 65 °C, para alimentos que se mantengan en caliente
 - c) Superior o igual a -15 °C, para alimentos congelados
 - d) De 0 a 4 °C, para alimentos que requieren refrigeración, con vida útil menor a 24 horas. En éste caso nunca se mantendrán los alimentos durante un periodo superior a 120 horas.

- 56. Como señala el D. 22/2006, los alimentos que requieran refrigeración, con vida útil superior a 24 horas se conservarán a una temperatura comprendida entre:
 - a) 2 a 8 °C
 - b) 0 a 4 °C
 - c) 0 a 6 °C
 - d) 0 a 8 °C
- 57. En cuanto a los alimentos, el D. 22/2006 dice que, está permitido:
 - a) Sobrepasar la capacidad del establecimiento para elaborar y almacenar en condiciones adecuadas
 - b) Recongelar las comidas preparadas o las materias primas que no se vayan a usar
 - c) Conservar los menús sobrantes, en el caso de la distribución en caliente
 - d) Utilizar mayonesa industrial o que haya sido elaborada con ovoproductos pasterizados o esterilizados

58. El sistema FIFO, es:

- a) Un método para establecer un orden adecuado en el almacenaje de productos, consistente en la rotación lógica de mercancías almacenadas, de manera que no llegue a caducar ninguno
- b) Un procedimiento de solicitud de pedidos
- c) Un procedimiento para el archivo de albaranes y facturas por orden cronológico
- d) El conjunto de registros y fichas de control de temperaturas de recepción de mercancía.
- 59. Para confeccionar un menú se tendrá en cuenta la población a la que va dirigido. en este sentido, según el D. 22/2006, se consideran grupos de especial riesgo:
 - a) A los grupos de población que por su situación inmunológica se encuentran especialmente expuestos a las enfermedades de transmisión alimentaria o son susceptibles de padecerla con mayor intensidad clínica
 - b) A los niños y ancianos, exclusivamente
 - c) A un conjunto numeroso de consumidores que demanda un servicio de comidas preparadas, tales como las empresas ó los salones de bodas
 - d) Únicamente a los grupos de población que sufren alergias e intolerancias
- 60. Para cubrir las necesidades nutricionales diarias, la proporción recomendada de principios inmediatos en términos porcentuales es de:
 - a) 35% de grasas, 50% de hidratos de carbono y 15% de proteínas
 - b) El 50% de grasas que de proteínas y el 30% de hidratos de carbono
 - c) El 30% de proteínas, el 15% de grasas y el 50% de hidratos de carbono
 - d) Siempre la mitad de hidratos de carbono que de proteínas
- 61. En cuanto a la dieta basal, es una dieta...
 - a) Normal para aportar las necesidades diarias de nutrientes
 - b) Que nunca puede ser modificada en su textura
 - c) En la que se han reducido los hidratos de carbono
 - d) Baja en sodio, para hipertensos

62.En cuanto a la planificación del menú escolar, seguiremos las recomendaciones nutricionales:

- a) Para el segundo plato es de elección el grupo de alimentos proteicos (carne, pescado y huevo) acompañados de una guarnición, preferentemente a base de verduras, hortalizas o ensaladas
- b) Los productos lácteos son un buen complemento en la alimentación, por lo que pueden sustituir a la fruta natural en el postre
- c) Se reducirán los primeros platos a base de arroz y pasta por su gran aporte calórico
- d) La fritura aumenta la palatabilidad de los alimentos, por lo que será la técnica culinaria de elección debido a su gran aceptación entre los escolares

63. Según la Guía "Cómo comer sano, seguro y saludable", de la Dirección General de Salud Pública, de la Junta de comunidades Castilla-La Mancha (En adelante, Guía DGSP), la frecuencia recomendada de consumo de pescado es:

- a) 4 raciones a la semana, alternando pescado blanco y azul
- b) 6-7 raciones a la semana, siendo el peso por ración entre 60 y 100 g
- c) Diariamente, especialmente el pescado azul por su digestibilidad
- d) Dos raciones a la semana y otras dos de carne

64. De acuerdo con la Guía DGSP, la frecuencia recomendada de consumo de legumbres es de, al menos:

- a) 1 vez por semana
- b) 3 veces por semana
- c) 6 raciones al día
- d) Diariamente

65. Según la Guía DGSP, las grasas e hidratos de carbono

- a) Son micronutrientes reguladores
- **b)** Son nutrientes energéticos. Nos aportan la energía que nos permite realizar todas las actividades diarias
- c) La carne, huevo y pescados son la fuente principal de hidratos de carbono y grasas
- d) Son sustancias formadoras de tejidos, músculos y huesos

66.Los compuestos orgánicos que actúan para mejorar el metabolismo de los principios inmediatos, son:

- a) Las proteínas
- b) Las vitaminas
- c) Los alimentos
- d) Las carnes y pescados.

67. Según la pirámide de los alimentos estos se dividen en:

- a) Proteicos, reguladores y calóricos
- b) Las distintas escalas que forman la pirámide
- c) Alimentos proteicos, energéticos, reguladores y bebidas y complementos alimenticios
- d) Carnes y pescados, grasas y aceites, lácteos y legumbres, verduras y frutas y dulces ricos en elementos lípidos.

- 68.La edad, el peso, la actividad física y el sexo son los factores determinantes para establecer:
 - a) Las necesidades energéticas de un individuo
 - b) Los hábitos alimenticios de las personas
 - c) La pirámide alimentaria de una población determinada
 - d) El número de comidas diarias necesarias y la cantidad de las mismas
- 69. La dieta que trata de reducir la ingesta de hidratos de carbono y de grasas y suprimir los azucares se denomina:
 - a) Dieta hipercalórica
 - b) Dieta hipocalórica
 - c) Dieta semilíquida
 - d) Dieta astringente
- 70. La dieta hipercalórica está indicada para pacientes con:
 - a) Problemas de diabetes y obesidad
 - b) Desnutrición
 - c) Con dificultades de masticación
 - d) Hipertensión
- 71. En los niños el factor del crecimiento, y su enorme actividad implica:
 - a) Un menor aporte de calorías en proporción a un adulto
 - b) Un mayor aporte de calorías, en proporción a un adulto
 - c) Un aporte de calorías similar al de los adultos
 - d) Un aporte calórico doble que en los adultos
- 72. Según el R. 1169/2011 son sustancias consideradas como alérgenos de mención obligatoria:
 - a) Arroz, pasta alimenticia sin gluten, aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados
 - b) Cereales que contengan gluten, crustáceos y huevos
 - c) Almidón modificado, lactitol y colorantes alimentarios
 - d) Gasificantes, potenciadores del sabor y espumantes
- 73. Dentro del listado de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, los conocidos como "alérgenos", citados en el Anexo II del R. 1169/2011, se incluyen:
 - a) Apio y productos derivados
 - b) Puerro y productos derivados
 - c) Zanahoria y productos derivados
 - d) Remolacha y productos derivados
- 74. Dentro del listado de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, que se indican el R. 1169/2011, qué tipo de carnes figuran:
 - a) Todo tipo de carnes no procesadas
 - b) Las carnes de cerdo no procesadas
 - c) Las carnes de ternera no procesadas
 - d) Ningún tipo de carnes no procesadas.

75. Las intolerancias alimentarias:

- a) Es la respuesta clínica a un alimento en cuyo mecanismo de producción no interviene, o no ha podido demostrarse, un mecanismo inmunológico
- b) Son las reacciones adversas que presenta un individuo tras la ingestión de un alimento que causa inmunología comprobada
- c) Es el efecto indeseable causado por la acción de un alimento o aditivo, sin la intervención de mecanismo inmunitario alguno, que puede resultar tóxico cuando se consume en grandes cantidades
- d) Son la respuesta adversa a un alimento o aditivo, ocasionada por su acción sobre el metabolismo del individuo

76. ¿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 R.1169/2011?

- a) Si, todos los aceites de oliva
- b) No, en ningún caso
- c) Únicamente el aceite de oliva virgen extra
- d) Sólo el aceite de orujo de oliva

77. Según el D. 22/2006, las comidas- testigo:

- a) Son los registros que realiza el responsable de un restaurante de "plato del día" para recordar los diferentes menús servidos diariamente en su establecimiento
- b) Es obligatorio conservarlas a 4 °C ó a 18 °C sólo durante dos días, siempre y cuando estén debidamente fechadas e identificadas y en cantidad suficiente.
- c) Deberán guardar comidas-testigo representativas de las diferentes comidas preparadas diariamente, todos los establecimientos de comidas preparadas destinadas a colectividades, así como los comedores colectivos de gran capacidad y los de especial riesgo.
- d) Si se conservan a 18 °C, la cantidad guardada es indiferente, puesto que a ésta temperatura la muestra no se deteriora y podrá ser utilizada íntegramente para realizar los análisis y estudios epidemiológicos que, en su caso, sean necesarios.

78. Peso, en bruto, de una ración de guisantes con vaina, aproximadamente, es:

- a) 450 gramos
- **b)** 350 gramos
- c) 250 gramos
- d) 150 gramos

79. Peso, en bruto, de una ración de acelgas, aproximadamente, es:

- a) 500 gramos
- **b)** 400 gramos
- c) 350 gramos
- d) 250 gramos

80. La proporción de espinas y restos de pescado que necesitamos para obtener un litro de fumet, es de:

- a) Medio kilo
- b) Tres cuartos
- c) Un kilo
- d) Un kilo y medio

- 81. De acuerdo con la Guía de CLM, en el análisis de peligros y puntos de control crítico (En adelante APPCC):
 - a) Los registros y fichas de control tienen como finalidad demostrar el cumplimiento de la reglamentación técnico-sanitaria de comedores colectivos.
 - b) Las tablas de gestión estudian de manera sistemática cada fase del diagrama de flujo, desde la entrada de materia prima hasta la expedición del producto final, estableciendo las medidas preventivas y correctoras apropiadas para los peligros detectados en cada una de las fases
 - c) Los registros de recepción de materia prima se deben cumplimentar con una periodicidad mensual. El control del etiquetado se realizará semanalmente, con excepción del control de ingredientes alergénicos, que será aleatorio.
 - d) Se entiende por peligro físico a la presencia en los alimentos de bacterias, virus y parásitos que pueden afectar a la salud del consumidor produciéndole lesiones o enfermedades
- 82.El ser humano alberga una serie de microorganismos que puede transferir al alimento que manipula si no se siguen unas normas básicas de higiene:
 - a) Los Estafilococos están presentes en nariz, boca, garganta y piel principalmente. Por ello no se debe hablar, toser o estornudar sobre los alimentos
 - **b)** El Anisakis se encuentra en el intestino del hombre, por lo que se deben lavar las manos después de ir al baño
 - c) La Escherichia coli se localiza en el intestino del hombre y de los animales. La bacteria se destruye con el calor, pero no la toxina que produce, por lo que será necesario la esterilización correcta de todo tipo de conservas
 - d) La salmonella se encuentra exclusivamente en el intestino de las aves, por lo que el hombre se puede convertir en portador al manipular los huevos. Se deben lavar las manos al manipular alimentos crudos
- 83. La Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, de Igualdad Efectiva de Mujeres y Hombres, (en adelante, Ley de Igualdad), indica que, 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
- 84. Por cada litro de fondo que queramos obtener, la proporción de carne que debemos emplear, aproximadamente, es de:
 - a) Medio kilo
 - b) Tres cuartos
 - c) Un kilo
 - d) Un kilo y medio
- 85. De acuerdo con la Ley de Igualdad, el principio de igualdad de trato en el acceso al empleo se aplicará:
 - a) Sólo para las mujeres y en el acceso al empleo público
 - b) Únicamente en el acceso al empleo público
 - c) Unicamente en el acceso al empleo privado
 - d) En el ámbito del empleo privado y el empleo público