



Castilla-La Mancha



Escuela de  
Administración  
Regional

## CUESTIONARIO DE RESPUESTAS ALTERNATIVAS

### RESOLUCIÓN DE CONVOCATORIA:

12 de diciembre de 2022 (D.O.C.M. nº244, DE 22 DE DICIEMBRE DE 2022)

PROCESO: ORDINARIO

CATEGORÍA PROFESIONAL: COCINERO/A

GRUPO: III

SISTEMA DE ACCESO: LIBRE

FECHA: 5 de Noviembre de 2023

### 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- ¿Qué se entiende por cocina?**

- a) Espacio del establecimiento de restauración destinado a efectuar la elaboración de las comidas.
- b) Lugar en el que se ubican las instalaciones empleadas en la cocción de los alimentos.
- c) Industria, local o instalación permanente o temporal que lleve a cabo, cualquiera de las actividades siguientes: elaboración, manipulación, envasado, almacenamiento, suministro o venta de comidas preparadas para su consumo, con o sin servicio en el mismo
- d) Local destinado exclusivamente a la realización de actividades de mantenimiento de las comidas en caliente o en frío, regeneración, si procede, presentación en platos o bandejas y servicio de dichas comidas

**2- 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 su anexo II:**

- a) Los sistemas de ventilación deberán estar contruidos de tal modo que no pueda accederse fácilmente a los filtros y a otras partes que haya que limpiar o sustituir
- b) Las paredes de las cocinas deberán estar siempre alicatadas hasta una altura de 1,5 metros
- c) Los inodoros deberán comunicar directamente con las salas en las que se manipulen los productos alimenticios.
- d) Los lavabos para la limpieza de las manos deberán disponer de agua corriente caliente y fría, así como de material de limpieza y secado higiénico de aquellas

**3- Para desarrollar un plan de limpieza y desinfección se tendrá en cuenta:**

- a) Solo el tipo de superficie, ya que es lo que condiciona la operativa de limpieza
- b) El tipo de suciedad, y la formación de los manipuladores
- c) El tiempo y frecuencia de las actividades a desarrollar
- d) El tipo de superficie, el tipo de suciedad y el tiempo y frecuencia con el que se realizan las actividades

**4-¿Qué normativa autonómica regula en Castilla La Mancha, los establecimientos de comidas preparadas?**

- a) Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre de 2000.
- b) Decreto 22/2006, de 7 de junio de 2006.
- c) Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre de 2022
- d) Decreto 52/2002, de 23 de abril de 2002.

**5- Según el Decreto 22/2006, de 07-03-2006, sobre establecimientos de comidas, los establecimientos de comidas preparadas de especial riesgo deben contar con una zona de preparado en frío, cuando el riesgo potencial así lo aconseje que deberá estar:**

- a) Preferentemente aislada del resto, con material exclusivo y, si es preciso, acondicionada a temperatura controlada no superior a 12°C
- b) Preferentemente situada en conexión con la zona de office de camareros, acondicionada a una temperatura controlada no superior a 12 °C.
- c) Preferentemente aislada del resto, con material exclusivo y, si es preciso, acondicionada a temperatura no superior a 20°C.
- d) Preferentemente situada en conexión con la zona de office de camareros, acondicionada a una temperatura controlada no superior a 20 °C.

**6- Uno de los requisitos que deben cumplir las instalaciones en colectividades es**

- a) Los materiales de techos suelos y paredes tienen que ser de materiales no absorbentes, ni tóxicos y de fácil limpieza
- b) Deben tener lavamanos para cada trabajador con el fin de evitar contaminación entre ellos
- c) Las dimensiones de este tipo de instalaciones deben ser lo más amplias posible. para una buena ventilación
- d) La unión entre suelo y paredes debe evitarse que serán redondeadas porque favorecen la acumulación de humedad

**7- Una de las condiciones de las comidas preparadas cocinadas, incluidas las que hayan sido previamente descongeladas es que:**

- a) Se mantendrán en refrigeración hasta su utilización y se recalentarán, en el menor tiempo posible, de tal manera que se alcance en el centro del producto una temperatura igual o superior a 65°C.
- b) Se mantendrán en todo momento a temperatura de servicio 35°C
- c) Se mantendrán en refrigeración y se recalentarán lo más lento posible para asegurar que se alcance una temperatura superior a 75°C en el centro del producto
- d) Se mantendrán en recipientes isoterms a 65°C y aquellas que hayan sido descongeladas en recipientes isoterms a temperatura de 100°C para asegurar una temperatura superior a 75°C en el corazón del producto

**8- Para trinchar embutidos, foie gras, patés y fiambres, carnes asadas o braseadas, utilizaremos:**

- a) Cuchillo cebollero
- b) Cuchillo jamonero
- c) Cuchillo tranchelar
- d) Cuchillo de sierra

**9- Utensilio de acero que consta de una pieza con final curvo a modo de mango y se utiliza para recoger masas, purés o salsas, y cortar y porcionar masas:**

- a) Espuela
- b) Cuerna
- c) Mandolina
- d) Espalmadera

**10- ¿Cómo se denomina los fogones que, dentro de un solo cuerpo, comprenden otros elementos que completa su servicio, baños maría, parrillas, ollas de presión, etc., seleccionados según el tipo de servicio?**

- a) Transportables
- b) Centrales
- c) Acoplables
- d) Integrales

**11- Son generadores de calor:**

- a) La maquinaria destinada a liberar energía calorífica para el cocinado o mantenimiento caliente de los alimentos.
- b) Maquinaria indispensable para la conservación de los productos que se receptionan.
- c) Superficies de acero inoxidable en las que realizaremos labores de preelaboración.
- d) Todos aquellos recipientes, utensilios y herramientas que empleamos en la cocina.

**12- Sacar la ostra de su concha:**

- a) Acurrullar
- b) Patullar
- c) Engarbullar
- d) Desbullar

**13- Dulce de pasta de azúcar amasada con aceite de almendras, estirada y cocida en forma de barra:**

- a) Alfeñique
- b) Fuñique
- c) Panique
- d) Menchevique

**14- Se dice generalmente de una masa que se ablanda, antes o después del amasado, por exceso de trabajo.**

- a) Aflojar.
- b) Aligerar.
- c) Caer.
- d) Castigar.

**15- La liofilización consiste en:**

- a) Reducir del contenido del agua de los alimentos usando las condiciones naturales ambientales.
- b) Reducir el contenido del agua de los alimentos por acción de calor artificial.
- c) Reducir el contenido del agua de los alimentos mediante el proceso de sublimación inversa.
- d) Reducir el contenido del agua de los alimentos mediante congelación y sublimación de aquella.

**16- Un emulgente es:**

- a) Aquella sustancia que facilita la mezcla homogénea entre elementos no miscibles.
- b) Una sustancia sávida.
- c) Un modificador del color.
- d) Sustancia que evita la formación excesiva de espuma.

**17- Los métodos de conservación persiguen**

- a) Disminuir las propiedades nutricionales de los alimentos
- b) Inhibición, paralización y ralentización de las actividades enzimáticas y/o biológicas
- c) Favorecer los efectos físicos y químicos producidos por el ambiente que le rodea, (luz, aire...
- d) Cocinado seguro de los alimentos, para evitar toxiinfecciones alimentarias.

**18- Qué proceso ocurre en las salazones que hace que favorezca la salida de agua del producto y por consiguiente se considere método de conservación**

- a) Reacción de Maillard
- b) Pardeamiento enzimático
- c) Glucolisis
- d) Proceso osmótico

**19- Son ventajas de la conservación de los alimentos envasados al vacío:**

- a) Se producen menos pérdidas de género, se aprovechan mejor los sistemas de trabajo al poder distribuir mejor las tareas, se mejora el uso de los espacios de conservación en las cámaras.
- b) Se producen menos pérdidas de género, se aprovechan mejor los sistemas de trabajo al poder distribuir mejor las tareas, pero se necesita un mayor espacio de conservación en cámaras
- c) Se producen menos pérdidas de género, se aprovechan mejor los sistemas de trabajo al poder distribuir mejor las tareas, se mejora la conservación al no necesitar cámaras.
- d) No existen ventajas significativas sobre otros sistemas de conservación.

**20- Risolar:**

- a) Dorar un alimento ligeramente cocinado, generalmente hortalizas como patatas, nabos o zanahorias, en manteca o grasa.
- b) Cocinar un alimento con grasa a fuego lento sin que llegue a dorar.
- c) Cocinar un alimento o preparado con poca grasa a fuego vivo durante poco tiempo.
- d) Pasar por el chorro de agua fría un alimento inmediatamente tras su cocción para cortar su cocción.

**21- Las espumas calientes deben estar formadas por una proporción de:**

- a) 80% de nata y 20 % de puré
- b) 60% de puré 20% de gelatina y 20 % de nata.
- c) 80% de puré y 20% de nata.
- d) 80% de puré 10% de caldo y 10% de nata.

**22- En la técnica de cocción al vacío para consumo inmediato de un entrecote de ternera:**

- a) No debemos hacer un vacío total, ya que al aplastarse la bolsa sobre la carne, haría que perdiese jugos durante la cocción.
- b) Debemos hacer un vacío total para que la carne no pierda jugos durante la cocción.
- c) Una vez cocida la carne al vacío se abre la bolsa y se sirve inmediatamente
- d) No es una técnica apropiada para la ternera.

**23- Cómo llamaos a la gelatina solida cortada en diversas formas (triángulo, medialuna), empleados en la decoración:**

- a) Borduras
- b) Quenelles
- c) Costrones
- d) Picatostes

**24- A que temperatura debemos confitar un alimento en un medio graso a baja temperatura:**

- a) Entre 100°C y 120°C.
- b) Entre 90°C y 95°C
- c) Entre 50°C y 90°C.
- d) Por debajo de 50°C

**25- Para freír un producto con mantequilla debemos:**

- a) Atemperarla.
- b) Mezclarla con aceite.
- c) No se puede freír con mantequilla.
- d) Clarificarla previamente.

**26- De entre las siguientes elaboraciones cuales se realizan en una forma de cocción por concentración:**

- a) Salteados, fritos y cocción al vapor.
- b) Pescados pochés y menestra de verduras.
- c) Estofados de carnes y braseados de carnes.
- d) Fricandós de carnes y ragouts de pescados.

**27- El caldo de "repas":**

- a) Tiene inferior calidad, es obtenido de una segunda elaboración con los mismos ingredientes sólidos
- b) Tiene más calidad, es obtenido de una segunda elaboración con los mismos ingredientes sólidos
- c) Se obtiene triturando los elementos sólidos de un fondo blanco
- d) Se obtiene reduciendo un fondo blanco

**28- Las categorías del arroz se distinguen por el porcentaje de granos enteros que contengan. En esta clasificación además se diferencian por el color de la etiqueta distintiva. Un arroz de segunda llevara:**

- a) Etiqueta roja. Mínimo 92% grano entero
- b) Etiqueta verde. Mínimo 87% grano entero
- c) Etiqueta amarilla. Mínimo 80% grano entero
- d) Etiqueta morada. Mínimo 78% grano entero

**29- El "bouquet garni" está compuesto por:**

- a) Cebolla, zanahoria y patata.
- b) Cebolla, perejil y pimiento .
- c) Perejil, tomillo y laurel.
- d) Laurel, pimiento y zanahoria.

**30- Los caldos elaborados con pescado pueden conservarse refrigerados :**

- a) Entre 4 ó 5 días.
- b) Se utilizaran recién hechos.
- c) Entre 1 ó 2 días.
- d) Entre 7 ó 10 días.

**31- Dentro de la clasificación de fondo complementario se encuentran:**

- a) Fondo blanco.
- b) Gelatinas.
- c) Fume de pescado.
- d) Fondo oscuro.

- 32- Cuando hacemos un caldo a que temperatura se coagula la albúmina de la carne, que envuelve las partículas turbias y se convierte en espuma en la superficie?
- En torno a los 100°C que es cuando el agua comienza a hervir.
  - La albúmina no se coagula con la temperatura.
  - Alrededor de los 70°C.
  - Empieza a coagular en torno a los 37°C hasta los 50°C.
- 33- ¿Cuándo añadiremos la sal a las alubias para evitar que pierdan el hollejo y se abran?
- Al final de la cocción
  - Al ponerlas en el recipiente para su elaboración
  - Cuando llevan  $\frac{3}{4}$  de hora cociendo
  - Es indiferente
- 34- Las categorías del arroz se distinguen por el porcentaje de granos enteros que contengan. En esta clasificación además se diferencian por el color de la etiqueta distintiva. Un arroz de segunda llevara:
- Etiqueta roja. Mínimo 92% grano entero
  - Etiqueta verde. Mínimo 87% grano entero
  - Etiqueta amarilla. Mínimo 80% grano entero
  - Etiqueta morada. Mínimo 78% grano entero
- 35- ¿Cuál de las siguientes hortalizas es una inflorescencia?
- Alcachofa
  - Repollo
  - Apio
  - Chalote
- 36- El termino Parboiled se refiere:
- Se trata de un arroz de tipo japónica, de grano corto con un contenido elevado de amilopectina.
  - Se trata de la calidad y variedad del arroz.
  - Son arroces de una variedad hibrida, de color bastante oscuro y de grano fino y alargado.
  - Son arroces sometidos a un tratamiento previo que les hace que conserven las vitaminas y minerales, y que además sirve para que no se peguen.
- 37- La solanina es:
- Es una de las vitaminas de las patatas junto al potasio y la vitamina C.
  - Es el nombre técnico que recibe la albúmina de las patatas.
  - Es la fécula en forma de hidratos de carbono que contiene la patata.
  - Es una sustancia venenosa que se produce en la coloración verde de las patatas.
- 38- ¿Qué aceite vegetal tiene mayor contenido en ácidos grasos saturados?
- Coco
  - Palma
  - Maíz
  - Cacahuete
- 39- ¿Qué aceite vegetal tiene mayor proporción de ácidos grasos insaturados?
- Girasol
  - Oliva
  - Coco
  - Palmiste
- 40- ¿Cuál es la acidez libre máxima, en ácido oleico, que tiene que tener el aceite de oliva virgen extra?
- 0,3 g por 100 g
  - 0,8 g por 100 g
  - 1,0 g por 100 g
  - 2,0 g por 100 g

**41- - La leche natural, entera o desnatada sometida a un proceso de tecnológico adecuado que asegure la destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora basal, se denomina:**

- a) Leche pasteurizada
- b) Leche esterilizada
- c) Leche UHT
- d) Leche Uperizada

**42- Como se denomina la pasta fina empleada para la elaboración de raviolis que debe escaldarse previamente:**

- a) Pasta philo
- b) Pasta wonton
- c) Pasta hojaldre
- d) Pasta quebrada

**43- El suministro directo por parte del productor de huevos al consumidor final o a establecimientos que suministren al consumidor final está regulado por:**

- a) El Real Decreto 1086/2020.
- b) Real Decreto 640/2016, de 26 de mayo.
- c) El Reglamento (UE) 2022/1375.
- d) Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627

**44- En el código numérico impreso en la cáscara del huevo, si el primer dígito es un uno, quiere decir que:**

- a) Huevos de gallinas camperas.
- b) Indica el estado de la UE del que proceden.
- c) Huevos ecológicos.
- d) Mes de puesta.

**45- ¿A qué temperatura coagula la yema de huevo?**

- a) a.- Las proteínas empiezan a espesarse a 62°C y se coagulan a 65°C.
- b) b.- Empieza la coagulación a los 55°C y a espesarse a los 63°C. Se coagula a los 65°C
- c) c.- Las proteínas empiezan a espesarse a 65°C y se coagulan a 70°C.
- d) d.- Empieza la coagulación a los 57°C y a espesarse a los 63°C. Se coagula a los 65°C.

**46- ¿Qué es el jarabe de arce?**

- a) Es un derivado del azúcar moreno proveniente de la ciudad de Arce – Quebec (Canadá).
- b) Es miel procedente del arce (*Acer saccharum*) canadiense.
- c) Es un dulce fabricado a partir de la savia del arce.
- d) Es un edulcorante producido por destilación y reducción del azúcar, mezclado con miel, que se produce en la región de Quebec, Canadá.

**47- Uno de los ingredientes principales de la salsa chimichurri es:**

- a) Cilantro en grano.
- b) Perifollo.
- c) Cilantro en hoja.
- d) Perejil.

**48- De los siguientes pescados cuales pertenecen al grupo de los pescados semigrasos:**

- a) Salmonete, dorada
- b) Merluza, lenguado
- c) Anguila, salmón
- d) Bacalao, rape

**49- Señale entre los distintos cortes que se pueden practicar a los pescados cual se corresponde con "Goujons":**

- a) Especie de farsa, en este caso de carne de pescado triturada, y ligada con huevos y especias.
- b) Rodaja obtenida de la parte central de pescados redondos.
- c) Tiras en forma cilíndrica que se extraen normalmente de los pescados como la merluza o el rape y generalmente van empanados.
- d) Filetes de pescados pequeños que se rellenan con una farsa y después se enrollan.

- 50- Señale la respuesta correcta en cuanto a la estacionalidad del pescado:**
- a) Verdel: de noviembre a julio
  - b) Lubina: de abril a noviembre
  - c) Sardina: de marzo a agosto
  - d) Palometa: de marzo a diciembre
- 51- Es una carne blanca:**
- a) Cerdo
  - b) Caballo
  - c) Ternera
  - d) Carne de caza
- 52- En función del tipo de animal del que procede la carne, es carne de vacuno:**
- a) El recental.
  - b) La cabra.
  - c) El verraco.
  - d) El cebón.
- 53- De entre las siguientes variedades de carne de vacuno, señale la respuesta CORRECTA:**
- a) Novillo: Es el macho de vacuno castrado.
  - b) Añojo: Es el animal próximo al año y que se alimenta de piensos y pastos.
  - c) Buey: Es un macho de unos dos años.
  - d) Ternera: Es la hembra de dos a cuatro años dedicada a la reproducción.
- 54- Uno de los condicionantes para que una dieta sea nutricionalmente saludable es que:**
- a) Debe presentar todos los grupos de alimentos en las cinco comidas diarias
  - b) Deben estar presentes en ella todos los nutrientes y energía necesarios en cantidad y calidad para cubrir los requerimientos nutricionales de la persona
  - c) Debe contener nutrientes que aporten el doble de energía que se consume durante el día, para evitar carencias ante imprevistos
  - d) Debe contener el doble de vitaminas y minerales para generar un almacén de reserva en el organismo, y que el individuo tenga las cubiertas las necesidades de estos en caso de ayuno
- 55- Una de las recomendaciones de la OMS para llevar una alimentación saludable es**
- a) Hacer ejercicio aeróbico 3 veces al día
  - b) Beber menos de 2 litros de agua al día
  - c) Reducir el consumo de azúcar y sal
  - d) Comer alimentos proteicos para no perder masa muscular
- 56- Que alimento debe ser de consumo ocasional y moderado en la edad escolar**
- a) Embutido
  - b) Yogures
  - c) Carnes magras
  - d) Pan
- 57- En la elaboración de menús saludables en centros residenciales o centros de día para mayores ¿cuántas raciones de legumbres se recomiendan?**
- a) Al menos 4 diarias
  - b) 2-3 diarias
  - c) Al menos 4 semanales
  - d) 2 al día
- 58- Se denomina stock de funcionamiento:**
- a) A las cantidades mínimas almacenadas considerando el plazo de entrega de la mercancía.
  - b) A la máxima posibilidad de almacenaje.
  - c) A las cantidades almacenadas suficientes para hacer frente a un funcionamiento normal y a posibles imprevistos, hasta que llegue la siguiente entrega
  - d) A la cantidad máxima almacenada de un artículo cuando acaba de recibirse una entrega.



**59- El gasto efectivo de materias primas contabilizado durante un periodo determinado es:**

- a) El consumo teórico.
- b) El consumo real
- c) La merma no prevista pero controlada.
- d) La merma no justificada.

**60- La aplicación informática que utilizaremos principalmente para el seguimiento de pedidos y venta de productos de un almacén será:**

- a) Una hoja de cálculo
- b) Una base de datos
- c) Una aplicación de tratamiento de texto
- d) Un navegador web

**61- En el formulario para el control de los proveedores debe constar, señale la respuesta INCORRECTA:**

- a) Calidad del producto.
- b) Datos de la persona que entrega el producto.
- c) Temperatura.
- d) Horario de entrega.

**62- Clasificar las zonas de almacenaje depende:**

- a) Del tamaño del producto y de sus necesidades de conservación.
- b) De la fecha de caducidad del producto.
- c) Del tipo de producto y de sus necesidades de conservación.
- d) Del tipo de producto y de su tamaño.

**63- En la industria alimentaria, ¿qué zona no hay que limpiar a diario?**

- a) Los pasillos, servicios y vestuarios.
- b) La cocina.
- c) Las cámaras.
- d) La vajilla pequeña.

**64- La rotación de stocks:**

- a) Marca las cantidades mínimas almacenadas considerando el plazo de entrega de las mercancías.
- b) Indica el punto exacto en el cual las cantidades almacenadas son suficientes para un funcionamiento normal sin imprevistos.
- c) Marca las veces que el inventario requiere ser abastecido con nuevas existencias.
- d) Marca los costes de ocupación de los artículos en el almacén.

**65- La tasa de rotación de los productos más perecederos es:**

- a) Inferior a la de los productos de larga conservación.
- b) Igual a la de los productos de media conservación.
- c) Igual a la de los productos de larga conservación.
- d) Superior a la de los productos de media y larga conservación.

**66- La elaboración del plan de control de desperdicios dentro de la gestión en la empresa no deberá incluir:**

- a) Los puntos donde se generan los residuos.
- b) Documentos que identifiquen el origen de las materias primas.
- c) El recorrido de los desperdicios por la industria.
- d) Las condiciones y el lugar de almacén de los desperdicios hasta el momento de la recogida.

**67- En una cocina, la tasa de rotación de los productos más perecederos es:**

- a) Inferior a la de los productos de larga conservación.
- b) Igual a la de los productos de media conservación.
- c) Igual a la de los productos de larga conservación.
- d) Superior a la de los productos de media y larga conservación.

**68- La elaboración del plan de control de desperdicios dentro de la gestión en la empresa no deberá incluir:**

- a) Los puntos donde se generan los residuos.
- b) Documentos que identifiquen el origen de las materias primas.
- c) El recorrido de los desperdicios por la industria.
- d) Las condiciones y el lugar de almacén de los desperdicios hasta el momento de la recogida.

**69- Cuando un alimento contaminado entra en contacto con otro que no lo está, y le transfiere parte de su carga de microorganismos patógenos, hablamos:**

- a) Contaminación primaria directa
- b) Contaminación primaria indirecta
- c) Contaminación cruzada directa
- d) Contaminación cruzada indirecta

**70- En relación a la información obligatoria sobre alérgenos en alimentos no envasados suministrados a colectividades, que afirmación es correcta:**

- a) La información sólo es obligatoria en catering, cuando los alimentos vayan envasados, ya que siempre viene dada en la etiqueta.
- b) La información debe proporcionarse siempre por escrito, mediante un menú con todos los datos sobre los ingredientes.
- c) Deberán disponer de algún tipo de indicación (cartel) que advierta sobre dónde se encuentra la información sobre alérgenos o que pueden dirigirse al personal del establecimiento.
- d) Para evitar mayores riesgos, deberán informar de la posibilidad de trazas de todos los alérgenos, aunque no hayan manipulado alguno de ellos durante la elaboración.

**71- En cuanto a las intolerancias alimentarias, que afirmación es la correcta:**

- a) Pueden producir desde picor hasta en algunos casos la muerte por shock anafiláctico
- b) El sistema inmunitario tiene una implicación directa.
- c) Son debidas a alteraciones del metabolismo o digestión de los alimentos
- d) Es causada por la liberación de lactosa por el sistema inmunitario al ingerir los alimentos

**72- Según el Real Decreto 348/2001, de 4 de abril, por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes, ¿qué grupo de alimentos está permitido irradiar en España?**

- a) Cereales
- b) Frutas (incluidos los hongos, el tomate y el ruibarbo)
- c) Hierbas aromáticas secas, especias y condimentos vegetales.
- d) Hortalizas, incluidas las legumbres

**73- ¿A qué temperatura interna, se deben almacenar las frutas cortadas o peladas, vegetales cortados o pelados y zumos no pasteurizados listos para su consumo y elaborados en el comedor colectivo?:**

- a) Igual o inferior a 4 °C
- b) Igual o inferior a 7 °C.
- c) Entre 5-7°C
- d) Igual o inferior a 10 °C

**74- Para preparar productos en escabeche, es una práctica correcta:**

- a) Mantener el hervor durante un periodo adecuado para evaporar todo el vinagre
- b) El producto a escabechar debe estar previamente crudo y limpio
- c) La proporción del escabeche debe tener 2 partes de vinagre, una de aceite y una de vino blanco
- d) Si el producto está frío, el escabeche deberá estar también frío

**75- De conformidad con el Real Decreto Real Decreto 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, con carácter general, los melones, sandías, piñas y papayas cortadas por la mitad o en cuartos se podrán mantener a temperatura ambiente (20 - 25°C):**

- a) Esas frutas deberán mantenerse siempre en lugar refrigerado.
- b) Siempre que la temperatura del ambiente esté próxima a la de fusión del hielo.
- c) Durante un tiempo máximo de 4 a 6 horas tras realizar el corte.
- d) Durante un tiempo máximo de tres horas después de realizar el corte.

**76- Con anterioridad a la elaboración del escandallo se debe realizar, elija la respuesta correcta:**

- a) Documento descriptivo del precio de venta de cada ración en el que se incluya el visto bueno del jefe de cocina.
- b) Test de rendimiento del género que forme parte de la elaboración culinaria, si procede.
- c) Documento descriptivo cada uno de los proveedores de las materias primas que intervienen en la elaboración culinaria con el visto bueno del director.
- d) Inventario diario de materias primas consumidas en cada elaboración.

**77- Las técnicas de gestión de stock se aplican para:**

- a) Minimizar los gastos de inversión, de un surtido de productos variados.
- b) Conocer el volumen de salidas o ventas de cada producto y solicitar al proveedor los artículos necesarios.
- c) Controlar el número de clientes y en consecuencia, las ventas futuras.
- d) Disponer de un surtido de productos variados.

**78- La vestimenta y equipos reglamentarios deberán conservarse:**

- a) Limpios, sin importar su estado.
- b) Limpios y en buen estado de conservación.
- c) Con suciedad ligera, pero en buen estado de conservación.
- d) Con suciedad moderada, pero en buen estado de conservación.

**79- En el área de trabajo de un establecimiento de hostelería, la recogida de los distintos tipos de residuos se hará:**

- a) En función de su olor.
- b) En función de su peso.
- c) En función de su naturaleza.
- d) En función de su color.

**80- ¿Cuando el periodo de vacaciones coincida 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.

**81- 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) Únicamente en el acceso al empleo privado.
- d) En el ámbito del empleo privado y el empleo público.

**82- A efectos del Código Alimentario Español, los huevos se clasifican en:**

- a) Categoría A: en esta solo se incluyen los huevos frescos. Categoría B: se incluyen los huevos refrigerados y conservados. Categoría C: solo se incluyen los huevos defectuosos.
- b) Primera extra. Primera. Segunda.
- c) Frescos, refrigerados, congelados.
- d) Frescos, refrigerados, conservados, defectuosos y averiados.

**83- Mezcla de miga de pan o pan rallado, ajo y perejil, finamente picados, que se añade a las elaboraciones con esta denominación:**

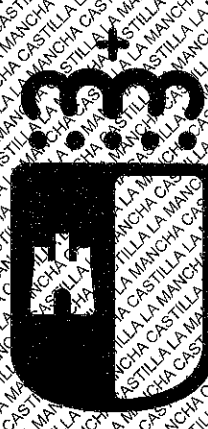
- a) Bouquet garnie.
- b) Finas hiervas.
- c) Provenzal.
- d) Nizarda.

**84- Según el Decreto 22/2006, de 7 de marzo, sobre establecimientos de comidas preparadas, para congelar productos alimenticios:**

- a) No se emplearán nunca aparatos abatidores de temperatura.
- b) Se llevará a cabo en un intervalo de tiempo estimado de entre 4 y 6 horas.
- c) Se dispondrá de un equipo que permita una congelación a 0°C en un tiempo máximo de 4 horas.
- d) Se dispondrá de un equipo que permita una congelación de 0 a -10 °C en un tiempo máximo de 2 horas.

**85- ¿Qué aceite vegetal resiste bien las frituras prolongadas?**

- a) Cacahuete
- b) Maíz
- c) Soja
- d) Colza



# Castilla-La Mancha