00295

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: AYUDANTE DE COCINA

GRUPO: IV

SISTEMA DE ACCESO: LIBRE

FECHA: 29 de Octubre 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 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.

1. **De conformidad con el VI Acuerdo Laboral de ámbito estatal para el sector de hostelería, el ayudante de cocina se encuadra dentro del área funciona segunda que engloba:**
   a) Cocina y Restaurante.
   b) Restaurante y Economato.
   c) Cocina y Economato.
   d) Restaurante y bar.

2. **De las siguientes opciones, ¿cuál sería la correcta de menor a mayor rango dentro de una brigada de cocina?**
   a) Pinche, friegaplatos, ayudante de cocina, cocinero.
   b) Friegaplatos, pinche, ayudante de cocina, cocinero.
   c) Ayudante de cocina, pinche, cocinero, jefe de cocina.
   d) Jefe de cocina, jefe de partida, marmitones, pinche.

3. **El ayudante de cocina es aquellas personas encargada de:**
   a) Realizar de manera cualificada, funciones de planificación, organización y control de todas las tareas propias del departamento de cocina y repostería.
   b) Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc.
   c) Colaborar y sustituir al jefe/a de cocina en las tareas propias del mismo.
   d) Participar con alguna autonomía y responsabilidad en las elaboraciones de cocina bajo supervisión.

4. **El ayudante/a de cocina participa con alguna autonomía y responsabilidad en las elaboraciones de cocina bajo supervisión del:**
   a) Jefe/a del restaurante o de sala.
   b) Jefe/a de cocina o del cocinero.
   c) Supervisor/a de catering o colectividades.
   d) Gobernante/a o encargado general.

5. **Revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto, es una función que corresponde a:**
   a) Ayudante de cocina.
   b) Auxiliar de cocina.
   c) Auxiliar de economato.
   d) Cocinero/a.

6. **Según el Reglamento 852/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en los locales dónde se preparan tratan o transforman los productos alimenticios:**
   a) Las superficies de los suelos deberán mantenerse en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar.
   b) Las superficies de los suelos serán lisas, de material antideslizante y en colores claros,
   c) Las superficies de las paredes deberán ser lisas hasta una altura de mínimo 1 metro.
   d) Las superficies de las paredes deberán estar siempre alicatadas hasta una altura mínima de 1 metro.

7. **A la hora de implantar un sistema de trazabilidad hay que tener en cuenta:**
   a) Que el sistema de trazabilidad no afecta a toda la cadena alimentaria.
   b) Que no es necesario implantar un sistema de trazabilidad, pero sí aconsejable.
   c) Que como la trazabilidad es un elemento esencial para el sector agroalimentario la forma y los medios para conseguirla vienen impuestos taxativamente por la normativa comunitaria.
   d) Que la normativa comunitaria no impone específicamente de qué forma, ni a través de qué medios, los operadores económicos de empresas alimentarias deben conseguir el objetivo de la trazabilidad

8. **Una cocina central debe tener como equipamiento básico. Señale la respuesta incorrecta.**
   a) Freidora de cinta continua.
   b) Túnel desinfección carros.
   c) Lavadora y escurridora centrifuga de hortalizas.
   d) Marmitas.

9. **A la hora de diseñar una cocina hay que tener en cuenta:**
   a) La ventilación no es necesaria y al no estar ventilada la cocina evitamos la entrada de plagas. Aunque si deberemos contar con extractor de humos.
   b) La iluminación debe ser tenue y cálida, lo que disminuye el stress y aumenta la percepción de zonas sucias.
   c) Hay que aplicar los criterios de marcha hacia delante y separación entre zonas limpias y sucias.
   d) Deberemos colocar los elementos que produzcan calor (horno, lavavajillas) en el cuarto frio para así evitar que la temperatura ambiente aumente.

10. **El lugar destinado a la distribución de comidas desde la cocina al comedor y la vajilla sucia del comedor a la zona de lavado, es la zona de:**
    a) Office de camareros
    b) Cocina caliente
    c) Plonge
    d) Pase

11. **Que normativa autonómica regula los establecimientos de comidas preparadas en Castilla La Mancha:**
    a) Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre.
    b) Decreto 22/2006, de 07-03-2006
    c) Decreto 52/2002, de 23-04-2002
    d) Real Decreto 1021/2022, de 9 de noviembre.

12. **Las comidas preparadas refrigeradas con una vida útil superior a veinticuatro horas se mantendrán a una temperatura interna:**
    a) Igual o inferior a 4 °C
    b) Entre 4 y 8 °C
    c) Igual o inferior a 8 °C
    d) a 5 °C

13. **Las comidas testigo sirven para:**
    a) Mostrar de forma gráfica los menús del día a los clientes y así facilitar su elección
    b) Son comidas que están especialmente dirigidas a personas con alergia o intolerancia a algún alimento
    c) Para posibilitar la realización de estudios epidemiológicos que, en su caso, sean necesarios
    d) Para realizar los estudios referentes al programa de autocontrol

14. **Según el Decreto 22/2006, de 07-03-2006, sobre establecimiento de comidas preparadas, se considera un comedor colectivo de gran capacidad, aquel que tiene capacidad para servir simultáneamente a un número de comensales:**
    a) Superior a 100
    b) Superior a 200
    c) Superior a 150
    d) Superior a 70

15. Que normativa autonómica regula los establecimientos de comidas preparadas en Castilla La Mancha:

a) Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre
b) Decreto 22/2006, de 07-03-2006
c) Decreto 52/2002, de 23-04-2002
d) Real Decreto 1021/2022, de 9 de noviembre

16. Cuando hablamos de la inalterabilidad de un recipiente nos referimos a que:

a) No transmite olor, sabor y color por reacciones producidas al contacto o permanencia de un género
b) No se puede romper
c) No transmite sabor a las elaboraciones que están en contacto con el
d) No sufre modificaciones en su aspecto al someterlo a diferentes temperaturas

17. ¿Qué tipo de material no utilizaremos para conservar una elaboración?

a) Loza
b) Acero inoxidable
c) Hierro esmaltado
d) Aluminio

18. Qué utilizaremos para tamizar géneros en polvo:

a) Varillas
b) Colador.
c) Cedazo
d) Triángulo

19. Un cazo de aluminio es:

a) Fácil de mantener
b) Tras el aclarado no necesita secado
c) No es apto para conservar alimentos en él
d) Es un material resistente

20. El baño maría.

a) Su funcionamiento puede ser a gas o eléctrico, y se utiliza para mantener calientes distintas preparaciones culinarias durante el servicio de cocina.
b) Equipamiento de cocina que se utiliza en la limpieza de cristalería vajilla y cubertería.
c) Elemento de cocina adecuado para cocciones lentas y prolongadas como estofados, y guisos.
d) Pila específica para la limpieza en frío de hortalizas y verduras en crudo.

21. Las cocinas formadas por fogones, planchas, parrillas, hornos, etc. Adosadas a la pared, y que son utilizadas por un solo lado.

a) Cocinas centrales.
b) Cocinas convencionales.
c) Cocinas modulares.
d) Cocinas murales.

22. Las sartenes abatibles:

a) Son de forma octogonal.
b) Son redondas.
c) Tienen forma de rombo.
d) Están formadas por una cubeta basculante que permite su vaciado.

23. La cestilla de una freidora:

a) Está situada en la parte inferior de la freidora.
b) No permite que escurra el aceite sobrante.
c) Está fabricada en madera.
d) En ella se recogen los productos que se fríen.

24. Los congeladores son cámaras destinadas a la conservación de productos por largo tiempo, para lo cual deben tener:

a) Una temperatura de -10ºC y una humedad del 80%
b) Una temperatura de -18ºC y una humedad del 25%
c) Una temperatura de -18ºC y una humedad del 50%
d) Una temperatura de -24ºC y una humedad del 30%

25. Las campanas extractoras son el complemento indispensable del fogón y estarán situadas:

a) 1,80 metros del suelo y sobresaliendo 20 cm. por cada lado del fogón
b) 1,90 metros del suelo y sobresaliendo 20 cm. por cada lado del fogón
c) 1,85 metros del suelo y sobresaliendo 25 cm. por cada lado del fogón
d) 2 metros del suelo y sobresaliendo 30 cm por cada lado del fogón

26. En una freidora eléctrica, la temperatura de la grasa no debe superar:

a) 190º
b) 200º
c) 175º
d) 180º

27. Dentro de los utensilios básicos de cocina, el barreño es:

a) Un recipiente que se utiliza para transportar y conservar géneros. También es utilizado ocasionalmente para mezclar y emulsionar en él. CORRECTA
b) Un recipiente que se utiliza para montar y batir elaboraciones pasteleras y para cocer huevo hilado.
c) Es un contenedor de plástico que se utiliza para conservar el género en las cámaras, mantener géneros en agua o a espera de montaje.
d) Sirve para mantener a temperatura, salsas, purés, cremas, guarniciones, etc.

28. Recipiente cilíndrico con bordes bajos y provisto de un mango, que se emplea para saltear y elaborar salsas

a) Sauté.
b) Cazo bajo.
c) Sartén
d) Rondón

29. Herramienta pequeña utilizada para hacer canales o estrías a frutas u hortalizas y mejorar así su presentación final.

a) Estriador.
b) Rizador.
c) Acanalador.
d) Espuela.

30. Herramienta cilíndrica y alargada que se utiliza para introducir tiras gruesas de tocino en el interior de una carne cruda.

a) Aguja de bridar.
b) Attelete.
c) Acanalador.
d) Aguja de mechar.

31. Tubo fino en forma de v que se utiliza para pasar caldos directamente de la marmita sin necesidad de volcarla.

a) Estameña.
b) Tubo pasador.
c) Manga.
d) Chino fino.

32. Aplastar.

a) Trabajar con las manos una masa para dejarla lo más homogénea posible.
b) Presionar con la ayuda de una espátula, una carne en la plancha para facilitar su cocción.
c) Reducir el grosor de una pieza de carne, pescado o masa con la ayuda de la espalmadera, rodillo o simplemente con las manos.
d) Con la ayuda de un molde o simplemente con peso, presionar un género ya cocinado, para darle forma.

33. Cubrir, total o parcialmente, un género con una materia líquida, pero suficientemente espesa para que permanezca en él.

a) Napar.
b) Sufratar.
c) Bañar.
d) Abrillantar.

34. El término estovar es sinónimo de:

a) Estufar.
b) Rehogar.
c) Estofar.
d) Reducir.

35. ¿Qué significa el término "reforzar" en cocina?

a) Añadir condimentos a un género para darle olor o sabor.
b) Añadir a una salsa, sopa o similar, un preparado que intensifique su sabor o color.
c) Añadir sal a un género.
d) Espesar un preparado por la acción de un elemento de ligazón.

36. Cortar en láminas gruesas y sesgadas un género es:

a) Trinchar.
b) Escalopar.
c) Cincelar.
d) Filetear.

37. A agregar a un almíbar con punto, un ácido, como zumo de limón, crémor tártaro, glucosa o cualquier otro ácido comestible con la finalidad de evitar que formen gránulos, se denomina:

a) Castigar.
b) Bregar.
c) Acidular.
d) Allozar.

38. Cuál de las siguientes respuestas es un medio físico de conservación de los géneros:

a) Marinada cocida.
b) Salmuera.
c) UHT.
d) Envasado en atmósfera modificada.

39. El frío tiene un Cuál de las siguientes respuestas es un medio físico de conservación de los géneros:

a) Marinada cocida.
b) Salmuera.
c) UHT
d) Envasado en atmósfera modificada.

40. ¿En qué consiste el método de conservación por ventilación?

a) Consiste en la deshidratación de los alimentos en hornos de convección a temperaturas de entre 60 y 74ºC
b) Se mantiene el alimento en cámaras de atmósfera modificada con aire circulante.
c) Consiste en deshidratar un alimento mediante la exposición directa al sol.
d) Consiste en someter al producto a la acción del aire en cámaras de ventilación a temperaturas entre 20 y 24ºC.

41. ¿En qué consiste el Método de conservación por ahumado?

a) Consiste en someter los alimentos a la acción de los productos procedentes de la combustión incompleta de maderas autorizadas, principalmente pino y cedro de primer uso.
b) Consiste en someter los alimentos a la acción de los productos procedentes de la combustión incompleta de maderas autorizadas de primer uso, pudiendo mezclarse en distintas proporciones con plantas aromáticas inofensivas.
c) Consiste en someter los alimentos a la acción de los productos procedentes de la combustión completa de maderas autorizadas.
d) Consiste en someter los alimentos a la acción de los productos procedentes de la combustión incompleta de maderas autorizadas de primer uso. No podrán utilizarse los productos naturales condensados procedentes de la combustión de las maderas permitidas.

42. La tindalización se utiliza:

a) Cuando se somete un producto a un proceso por el cual se destruyen todas las formas de vida de microorganismos patógenos o no patógenos, a temperaturas adecuadas, (entre 140ºC y 150ºC durante un minuto)
b) Cuando los productos no pueden calentarse por encima de los 100ºC sin que resulten dañados.
c) Únicamente para carnes
d) En inmersión de un género en atmósfera reductora normalmente aromatizado con especias, de esta forma el producto queda aislado en un ambiente que impide el desarrollo de microorganismos.

43. Señala la respuesta correcta sobre la patata avellana.

a) Se la conoce también como patata niçoise.
b) Es un corte de patata que se efectúa con la cucharilla sacabocados.
c) Es una variedad de patata muy pequeña, poco más grande que una avellana, que se cocina sin pelar dada su piel muy fina.
d) Es un corte de patata que se realiza siempre mediante la técnica del torneado.

44. Técnica de corte que consiste en picar en cubos de unos 5 mm de lado un tomate después de pelado y despepitado.

a) Mirepoise
b) Concasse
c) Jardinera.
d) Brunoise

45. El corte en juliana aplicado exclusivamente a la cebolla de manera muy fina y longitudinal, se llama:

a) Pluma
b) Chiffonade
c) Shaggy
d) Chips.

46. ¿Qué ingrediente no lleva la ensalada Waldorf en su composición?

a) Manzanas
b) Nueces peladas
c) Apio blanco
d) Láminas de salmón ahumado

47. ¿Cómo se denomina la guarnición que se emplea en la cocina francesa que consiste en alubias blancas escurridas y rehogadas con ajo, mantequilla, pulpa de tomate, perejil, y, en algunos casos, dados de jamón?

a) Normanda
b) Bretona
c) Alsaciana
d) Noruega

48. En un plato, la decoración con mantequilla es empleada para elaboraciones:

a) Dulces y saladas
b) Solamente dulces
c) Solamente saladas
d) En agridulces

49. En la colocación de las mesas y sillas en el comedor de un restaurante se debe tener en cuenta:

a) Que sean todas las mesas de las mismas dimensiones
b) Que sean todas las mesas sean circulares
c) Que las mesas se dispongan de manera lineal y paralela a la puerta de entrada
d) No ubicar sillas en espacios reducidos, aunque sea necesario montar un cubierto menos en aluna mesa

50. ¿Cómo sería el marcaje de cubiertos para pastas italianas?

a) Cuchillo trinchero a la derecha y tenedor trinchero a la izquierda
b) Tenedor trinchero a la derecha. En caso de ser "spaghetti" se colocará también una cuchara sopera o de postre a la izquierda
c) Cuchillo trinchero a la derecha y tenedor trinchero al a izquierda
d) Tenedor trinchero a la izquierda. En caso de ser "spaghetti" se colocará también una cuchara sopera o de postre a la derecha

51. ¿Dónde se coloca la presidencia de un banquete?

a) Al fondo del salón
b) De frente a la entrada
c) Delante de las ventanas
d) En el lateral derecho del salón

52. En un emplatado clásico, ¿Cómo presentamos un pescado entero?

a) Pescado en el centro del plato, y, la guarnición alrededor
b) Pescado con el vientre hacia la derecha y la guarnición a la izquierda
c) Pescado entero con el vientre hacia la izquierda, guarnición a la izquierda y la salsa (si lleva)por encima
d) Pescado entero en la diagonal del plato y la guarnición por

53. ¿En qué consiste el asado a la sal?

a) En la deshidratación parcial de los alimentos, que refuerza el sabor de los mismos.
b) Es uno de los métodos más antiguos para conservar los alimentos
c) Consiste en cubrir con sal cualquier género para cocinarlo a horno fuerte, evitando que se reseque.
d) Es un modo de curación en el que se toman los lomos del descargamento y bajos del atún, rojo.

54. ¿Qué se entiende por escaldar?

a) Es una técnica de cocción que consiste en introducir los alimentos en agua hirviendo durante breves instantes, para su limpieza.
b) En este tipo de técnica los alimentos se cocinan sin sumergirlos en el agua
c) La cocción se consigue por medio del vapor de agua,
d) Es una técnica de cocina que se basa en cocer brevemente un alimento en agua hirviendo o casi hirviendo, partiendo de agua fría para cocer parcialmente verduras.

55. ¿Qué método culinario se describe como someter el alimento a calor fuerte para dorarlo, añadir un líquido junto con una mirepoix de verduras, cocinar a fuego lento y luego reducir la salsa?

a) Sous-vide.
b) Glasear.
c) Confitar.
d) Brasear

56. Una ebullición intensa hace que:

a) Que el alimento se cocine antes
b) El líquido hierba a una temperatura más alta
c) Que disminuya la presión del líquido
d) Pueda provocar una reducción del volumen del líquido, debido a la evaporación continua.

57. En lo que respecta al método de cocción "En papillote" podemos decir que:

a) Es un método de cocción exclusivamente utilizado para pescados.
b) Los alimentos se cocinan directamente sobre una parrilla caliente.
c) Los alimentos se cocinan envueltos en papel o papel sulfurizado
d) Es un método de cocción exclusivamente utilizado para postres.

58. La función principal de los hidratos de carbono es:

a) Suministrar energía.
b) Formar parte de las estructuras de la membrana de la célula.
c) Ser sustancia de reserva por su gran contenido en oxígeno.
d) Proporcionar amino-ácidos esenciales

59. Los oligoelementos o elementos traza son necesarios en cantidades tan pequeñas:

a) Que se puede prescindir de ellos en la alimentación.
b) Que su función la pueden desempeñar otros elementos.
c) Que parecen insignificantes, pero son totalmente imprescindibles para el correcto funcionamiento del organismo.
d) Son muy pequeños, pero aportan gran cantidad de energía

60. No se considera un alimento que causa alergias, según el Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

a) Anacardo
b) Soja
c) Sulfitos
d) Fresas

61. Las vitaminas:

a) Nos proporcionan la energía suficiente para el gasto diario.
b) No son materiales energéticos, pero sí imprescindibles en el metabolismo.
c) No son materiales energéticos y, por tanto, su función la pueden desempeñar otros nutrientes.
d) No están presentes en los alimentos y debemos tomarlas a través de los complementos alimenticios.

62. ¿Cuál es el aporte calórico de 1gr de grasa?

a) 4 kcal
b) 7kcal
c) 9 kcal
d) 6 kcal

63. Qué diferencia existe entre una alergia y una intolerancia

a) En la alergia interviene el sistema inmune con diferentes respuestas y la intolerancia es la falta de alguna enzima
b) No existe diferencia, ambos conceptos significan lo mismo
c) La intolerancia se refiere a la incapacidad de deglución del alimento y la alergia a una reacción cutánea que se producen con la ingesta del alimento
d) La alergia se refiere a la incapacidad del organismo a sintetizar el gluten que procede del alimento y con la intolerancia a la incapacidad de deglución del mismo

64. Un individuo con alergia al gluten, de cuál de los siguientes alimentos no debe ingerir

a) Frutas y verduras frescas
b) Pescados frescos
c) Pastas y panes de trigo
d) Arroz integral

65. Que alimentos tienen función reguladora en el organismo

a) Cereales y pastas
b) Carnes rojas
c) Frutas y verduras
d) Huevos y legumbres

66. Cuál de los siguientes alimentos contiene mayor cantidad de ácidos grasos saturados

a) Aceite de oliva virgen extra
b) Frutos secos
c) Aceite de palma
d) Mantequilla

67. Cuál de los siguientes alimentos contiene mayor cantidad de ácidos grasos saturados

a) Aceite de oliva virgen extra
b) Frutos secos
c) Aceite de palma
d) Mantequilla

68. ¿Qué Es una práctica correcta en las operaciones de limpieza:

a) Utilizar serrín o cartones como medios para retener líquidos
b) Las maquinas se limpiarán con agua a presión
c) Las superficies de acero inoxidable se limpiarán con lejía y estropajos
d) Utilizar los detergentes con agua templada o en todo caso no superior a 60 °C

69. ¿Cuál es la temperatura óptima para el uso de la mayoría de los detergentes?

a) Temperatura ambiente
b) 10-20 °C
c) 35-50 °C
d) 55-100 °C

70. En las operaciones En el ciclo de un lavavajillas, la fase de donde se elimina la suciedad grosera mediante arrastre con agua a presión se denomina:

a) Prelavado
b) Lavado
c) Enjuagado
d) Aclarado

71. ¿Qué detergentes son mejores para eliminar incrustaciones minerales?

a) Ácidos
b) Neutros
c) Alcalinos
d) Básicos

72. El contenido de un procedimiento de limpieza debe contener entre otros

a) Material necesario para llevar a cabo el procedimiento, zona, elemento o equipo a limpiar
b) Plano donde se localizan los materiales necesarios para el procedimiento
c) Valores del análisis de la dureza del agua
d) Concentración de detergente utilizado para la limpieza

73. El programa de autocontrol que se refiere a "ser capaz de proporcionar información sobre la posible población afectada en número y localización de los alimentos afectados así como las causas más probables del origen de la misma" es

a) Plan de control de plagas
b) Plan de control sanitario de agua
c) Plan de control de muestreo analítico
d) Plan de control de la trazabilidad

74. La desinfección puede realizarse mediante

a) La aplicación de calor o mediante desinfectantes químicos
b) Únicamente mediante el uso de desinfectantes químicos
c) Primero aplicación de agua caliente a T^a mayor a 100 ^{0} C y posterior uso de desinfectante químico
d) Debe realizarla una empresa externa, que realice pruebas de superficie para comprobar la eficacia sobre los microrganismos

75. La diferencia entre limpieza y desinfección es:

a) La limpieza abarca los procesos implicados en la eliminación de suciedad de las superficies y la desinfección se encarga de la destrucción de microrganismos
b) La desinfección abarca los procesos implicados en la eliminación de la suciedad de las superficies y la limpieza se encarga de la destrucción de microrganismos
c) Ambas tienen la misma función y su objetivo es la destrucción de microrganismos
d) La limpieza hace uso de desinfectantes y la desinfección de detergentes específicos para los microrganismos a eliminar

76. En cuanto a los productos utilizados para limpieza o desinfección

a) Deben cambiarse a recipientes más pequeños para su fácil manejo
b) Al mezclar los productos de limpieza, hay que indicar en el envase cuales contiene y las proporciones en las que se han mezclado
c) Se deben utilizar concentraciones superiores a las recomendadas cuando la superficie sea excesivamente grande
d) Todos los productos químicos dedicados a la limpieza y desinfección deben estar homologados

77. No será necesario el tratamiento por congelación para eliminar larvas viables de anisakis, cuando los productos de la pesca vayan a ser sometidos antes de ser consumidos a un tratamiento térmico en el que se alcance:

a) Una temperatura mínima de 45 °C en el centro del producto durante al menos 1 minuto
b) Una temperatura mínima de 75 °C en el centro del producto durante al menos 1 minuto
c) Una temperatura mínima de 55 °C en el centro del producto durante al menos 1 minuto
d) Una temperatura mínima de 60 °C en el centro del producto durante al menos 1 minuto

78. Si elaboramos postre de fruta cortada con mucha antelación ¿Cómo debemos conservarla?:

a) En refrigeración a una temperatura entre 5 y 7 °C,
b) A temperatura ambiente entre 10-15 °C
c) En refrigeración a una temperatura igual o inferior a 4 °C
d) No se puede preparar con antelación, hay que servirla nada más cortarla.

79. Cuál de las siguientes prácticas es correcta para evitar riesgos por carga física por la manipulación de cargas y sobreesfuerzos:

a) Si debe utilizar carro para transportar utensilios o alimentos tire del carro en vez de empujarlo.
b) Se debe utilizar carro para transportar utensilios o alimentos. Siempre que sea posible empuje el carro en vez de tirar de él.
c) En los almacenes y armarios, lo que más pesa debe estar colocado a la altura del suelo.
d) Las cazuelas, ollas, cajas, etc. pesadas o de gran volumen serán manipuladas por una sola persona para que se distribuya la carga correctamente.

80. La Ley 12/2010, de 18 de noviembre, de igualdad entre mujeres y hombres de Castilla-La Mancha, establece que el Instituto de la Mujer de Castilla-La Mancha elaborará un informe sobre la aplicación de esta Ley:

a) Que se elaborará cada 3 años y se remitirá a las Cortes Regionales.
b) Que se elaborará anualmente y se remitirá al Consejo de Gobierno.
c) Que se elaborará cada 5 años y se remitirá al Consejo de Gobierno.
d) Que se elaborará anualmente y se remitirá a las Cortes Regionales.

81. ¿Qué personas gozarán de los derechos derivados del principio de igualdad de trato y de la prohibición de discriminación por razón de sexo?

a) Todas.
b) Sólo las mujeres víctimas de violencia de género.
c) Únicamente las mujeres.
d) Únicamente las personas integrantes del colectivo LGTBI.

82. Cuál de las siguientes afirmaciones sobre las zanahorias baby es correcta:

a) Se cultiva en invernaderos por hidroponía con muy poca luz para impedir el desarrollo rápido de la planta.
b) Son de la misma especie que las normales, pero se cultivan muy juntas para que no se desarrollen y se puedan recolectar entre 8 y 10 días. Son muy productivas.
c) Son hibridaciones o cruces que se siembran en invernaderos, en pequeños semilleros donde se desarrollarán adquiriendo la forma por la que es conocida. Requiere condiciones de poca humedad.
d) En su mayoría, son zanahorias enteras, imperfectas y arrugadas cortadas en trozos más pequeños, esculpidas hasta conseguir esa forma lisa y redondeada, lavadas y empaquetadas.

83. El ayudante/a de cocina participa con alguna autonomía y responsabilidad en las elaboraciones de cocina bajo supervisión del:

b) Jefe/a del restaurante o de sala.
c) Jefe/a de cocina o del cocinero.
d) Supervisor/a de catering o colectividades.
e) Gobernante/a o encargado general.

84. La Guía Técnica para la evaluación y prevención de los riesgos relativos a la manipulación de cargas del Instituto Nacional de Salud e Higiene en el Trabajo, actual Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo, recoge que la manipulación manual de una carga puede entrañar un potencial riesgo dorso lumbar no tolerable cuando pese más de:

a) 5 Kg
b) 10 Kg.
c) 3 Kg.
d) 25 Kg.

85. 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, preelaborar y conservar toda clase de alimentos.
d) Entre sus funciones están la limpieza y mantenimiento de equipos, maquinaria, suelos y paredes de la cocina.

Castilla-La Mancha