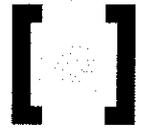


Castilla-La Mancha



Escuela de
Administración
Regional

CUESTIONARIO DE RESPUESTAS ALTERNATIVAS

CONVOCATORIA:

Resolución de 11/02/2019 (DOCM n.º 38 de 22 de Febrero de 2019).

GRUPO: IV

CATEGORÍA PROFESIONAL: Ayudante de Cocina

SISTEMA DE ACCESO: Libre

FECHA: 26/10/2019

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. El principio de marcha adelante:**
 - a) Persigue una distribución de las zonas en la cocina de manera que sólo sea posible un sentido único en los circuitos de trabajo.
 - b) Es la distribución de las zonas de la cocina de manera que se estipulen tantos sentidos como circuitos de trabajo existan.
 - c) Es la distribución ordenada de las brigadas de cocina y de su trabajo diario.
 - d) Persigue una distribución de la cocina en la que sólo sea posible un doble sentido de los circuitos de trabajo.

- 2. El principio de marcha adelante garantiza:**
 - a) Una mejor distribución de los espacios de la cocina.
 - b) Una más rápida y eficiente elaboración de las recetas.
 - c) Que no se produzcan contaminaciones cruzadas.
 - d) Una mejor gestión de los costes de las materias primas.

- 3. Las tareas de la limpieza, el troceado, el corte y el racionado del género se realizan en la:**
 - a) Zona de limpieza.
 - b) Zona de elaboración.
 - c) Zona de office y zona de cocina caliente.
 - d) Zona fría o cuarto frío.

- 4. La cocina 45:**
 - a) Consiste en envasar alimentos exclusivamente en bolsas al vacío.
 - b) Se basa en el ensamblaje de productos de 4ª y 5ª Gama.
 - c) Es flexible. Sistema industrial de producción en que los elementos de la cocina están dispuestos sobre carriles móviles.
 - d) Necesita de mucha maquinaria para su funcionamiento.

- 5. Proveedores con los que podríamos contar aunque no hayamos establecido contacto con ellos son:**
 - a) Eventuales.
 - b) Potenciales.
 - c) Imprescindibles.
 - d) Expulsados.

- 6. En cuanto a la formación de manipuladores de alimentos, el Decreto 22/2006, de 07-03-2006, sobre establecimientos de comidas preparadas, señala que:**
 - a) El establecimiento asegurará la formación y deberá adaptarla a la actividad laboral del manipulador.
 - b) Tiene caducidad de 5 años.
 - c) Está regulada por el Real Decreto 202/2000 de 11 de febrero.
 - d) Está regulada por el Reglamento (CE) 10/2011.

- 7. Dentro de los contenidos básicos que debe tener un programa de formación de manipuladores de alimentos debemos incluir:**
 - a) Técnicas de cocinado.
 - b) Síntomas de las enfermedades producidas por los alimentos.
 - c) Papel dentro del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico de la empresa.
 - d) Conocimientos en compras y gestión de almacén.

- 8. Según el Decreto 22/2006, de 07-03-2006, sobre establecimientos de comidas preparadas, las comidas testigo:**
 - a) Deben guardarse diariamente de las comidas preparadas más representativas.
 - b) Deberán pesar al menos 100 gramos.
 - c) Se identificarán y fecharán claramente.
 - d) Se deberán conservar a una temperatura menor o igual a -18º C como máximo 4 días.

- 9. La normativa que regula la higiene de productos alimenticios es:**
 - a) Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre.
 - b) Reglamento (CE) nº 1169/2011, de 25 de octubre.
 - c) Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril.
 - d) Decreto 22/2008, de 07-03-2008.

10. Según el Decreto 22/2006, de 07/03/2006, sobre establecimientos de comidas preparadas, se entiende por grupos de especial riesgo:

- a) Aquellos grupos de población que por su situación inmunológica se encuentran especialmente expuestos a las enfermedades de transmisión alimentaria o son susceptibles de padecerlas con mayor intensidad clínica.
- b) Aquellos grupos de población que por su situación inmunológica se encuentran especialmente expuestos a las enfermedades de transmisión alimentaria o son susceptibles de padecerlas con menor intensidad clínica.
- c) Únicamente los grupos de población que por su situación de deficiencia se encuentran especialmente expuestos a las enfermedades de transmisión alimentaria.
- d) Los grupos de población que por su situación inmunológica no se encuentran especialmente expuestos a las enfermedades de transmisión alimentaria o son susceptibles de padecerlas con mayor intensidad clínica.

11. Una de las aplicaciones de este equipo es que se utiliza para calentar alimentos envasados al vacío, hablamos de...

- a) El Rotoval.
- b) El Roner.
- c) La Estufa.
- d) El Armario caliente.

12. El aparato con recipiente giratorio que va vaporizando su contenido por medio de un baño María. Se utiliza en la cocina para obtener olores y matices volátiles de los alimentos, se llama:

- a) El Gastrovac.
- b) El Roner.
- c) El Rotoval.
- d) La Mesa Caliente.

13. Es un aparato que sin cumplir funciones de cocción, es generador de calor y puede ser utilizado para fermentar masas:

- a) La Estufa.
- b) El Gastroval.
- c) La Salamandra.
- d) El Roner.

14. De los siguientes recipientes señale el que tiene forma de rombo:

- a) Sauté.
- b) Rondón.
- c) Rustidera.
- d) Turbofera.

15. ¿Cuál de los siguientes utensilios no está asociado al aderezo de ensaladas?

- a) Vaporizadores.
- b) Cacillos.
- c) Acanaladores.
- d) Boles.

16. Gelificante procedente de unas algas rojas. Se presenta en polvo o en filamentos (de alga deshidratada). También se presenta en láminas llamadas colas de pescado chinas. Es el único formado por proteínas.

- a) Alginato.
- b) Carlota.
- c) Gellan.
- d) Agar-agar.

17. Cortar lonchas más o menos delgadas de géneros ya cocinados o marinados:

- a) Racionar.
- b) Escalopar.
- c) Encintar.
- d) Cortar.

18. Guiso de liebre que se termina ligando con la sangre de ésta:

- a) Chiffonnade.
- b) Concasser.
- c) Civet.
- d) Confit.

19. Dar un baño de azúcar o almíbar a un preparado dulce:

- a) Emborrizar.
- b) Emulgentear.
- c) Glasar.
- d) Confitar.

20. Cubrir un alimento con una salsa que permanecerá solidificada sobre el producto después de enfriarse:

- a) Napar.
- b) Cubrir.
- c) Salsear.
- d) Sufratar.

21. De los siguientes, elija el método de conservación químico:

- a) Pasteurización.
- b) Fermentación.
- c) Escabechado.
- d) Congelación.

22. El método de deshidratación que se utiliza con centrifugado se denomina...

- a) Artesanal.
- b) Atomización.
- c) Blanqueado.
- d) Secado en tambores.

23. Una vez ahumado el beicon...

- a) Debe conservarse en frío entre 0 y 2^o C.
- b) Se conserva largo tiempo a temperatura ambiente.
- c) Es necesario congelarlo para su conservación.
- d) Necesita ser cocinado para consumirlo.

24. Se denomina pasteurización por alta presión hidroestática a...

- a) La pasteurización en caliente.
- b) La cocción al vacío del producto.
- c) La que no somete al producto al calentamiento.
- d) La que consigue alterar las cualidades organolépticas del producto.

25. Al procedimiento de conservación basado en la aplicación al alimento de ciertas sales, generalmente nitratos, que tiene acción protectora contra las bacterias, hecho que se manifiesta más intensamente en medio ácido, se denomina:

- a) Curado.
- b) Salazón.
- c) Ahumado.
- d) Escabechado.

26. Según el Reglamento(UE) 2117/2158 de la Comisión, de 20 de noviembre de 2017 por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos; de las siguientes, indique la medida que considere adecuada para la mitigación de acrilamida al freír las patatas:

- a) Controlar el color en el producto final cocinado.
- b) Controlar la temperatura de congelación de la patata.
- c) Emplear utensilios de acero inoxidable.
- d) Vigilar que la temperatura de almacenamiento de las patatas haya sido por debajo de 6^o C.

27. Continuando con el Reglamento(UE) 2117/2158 de la Comisión, de 20 de noviembre de 2017 por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos; de los siguientes alimentos opte por aquel o aquellos que están afectados por las medidas de mitigación en restauración para reducir la presencia de acrilamida:
- El pan.
 - Las carnes a la brasa.
 - Los pescados al horno.
 - El pescado ahumado.
28. Son técnicas de cocción, propias del método de cocción mixta...
- Rehogar, pochar, saltear, confitar y gran fritura.
 - Blanquear, hervir, escalfar.
 - Estofados, calderetas y braseados.
 - Todas las frituras y asados al horno y plancha.
29. En una fritura a "La Andaluza", el producto:
- Empanado se fríe en poca cantidad de grasa.
 - Enharinado se fríe en gran cantidad de grasa a alta temperatura.
 - Se sumerge directamente, en una gran cantidad de aceite a alta temperatura.
 - Se cubre de pasta orly antes de freírlo en aceite.
30. Para preparar una "Tempura" necesitamos.
- ¼ de harina (una parte puede ser almidón de maíz o arroz), 250 mililitros de agua helada y dos yemas de huevo (o claras), se guarda en refrigeración para su uso posterior.
 - ¼ de harina (una parte puede ser almidón de maíz o arroz), 250 mililitros de agua templada y una yema de huevo (o una clara).
 - ¼ de kilo de harina (una parte puede ser almidón de maíz o arroz), 180 mililitros de agua helada y 1 yema de huevo (o 1 clara montada).
 - ¼ de kilo de harina (una parte puede ser almidón de maíz o arroz), 180 mililitros de agua del tiempo y 1 yema de huevo (o 1 clara montada).
31. De acuerdo al Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, de las siguientes afirmaciones relacionadas con los Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico indique la que no es cierta:
- Es un instrumento para ayudar a los operadores de empresa alimentaria a la consecución de un nivel más elevado en la calidad de los alimentos y de autorregulación.
 - Requieren el compromiso, cooperación y formación de los empleados.
 - Sirven de base al control oficial.
 - Deben ser suficientemente flexibles para poder aplicarse en todas las situaciones, incluido en las empresas pequeñas.
32. Los alimentos que requieran refrigeración, con vida útil superior a 24 horas se conservarán a una temperatura entre 0 y 4 ° C pero nunca se mantendrán los alimentos por un periodo superior a:
- 2 días.
 - 3 días.
 - 4 días.
 - 5 días.
33. El proceso de limpieza que se lleva a cabo con productos desinfectantes para eliminar bacterias y hongos es:
- Biológico.
 - Físico.
 - Químico.
 - Físico-Químico.

34. Se considera proceso de desinfección:

- a) Eliminación de todo tipo de suciedad.
- b) Eliminar o minimizar los microorganismos a niveles tolerables.
- c) Maximizar el número de microorganismos.
- d) Eliminar partículas adheridas entre si y a un material de soporte mediante una sustancia que hace de unión.

35. En cuanto a limpieza...

- a) Lo más idóneo para la limpieza de las cámaras son los detergentes alcalinos.
- b) En los locales se realiza un barrido con agua, después se friega únicamente con detergente, se deja actuar y se aclara.
- c) Los útiles y herramientas se realiza en máquinas que alcancen los 80° C.
- d) La lejía y el amoníaco son los desinfectantes más empleados.

36. ¿Se pueden mezclar productos que contengan lejía con productos que contengan amoníaco en los procesos de limpieza y desinfección?

- a) Nunca. Producen vapores tóxicos.
- b) No. Se produce contaminación por nebulización.
- c) Sí. Es el proceso químico más eficiente.
- d) Sí. Cuando además de limpiar queremos desinfectar.

37. Esta denominación es un reconocimiento comunitario para aquellas bebidas espirituosas que llevan el nombre de una zona geográfica determinada con unas características y un carácter muy definido:

- a) Las Denominaciones Geográficas (DG).
- b) Las Denominaciones de Origen de Vinos (DO).
- c) Las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP).
- d) Las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP).

38. Según el Manual APPCC en el sector de restauración colectiva en Castilla-La Mancha, ¿Cuál de las siguientes ordenaciones en la estiba de arriba abajo, en refrigeración, es correcta?

- a) Macedonia de frutas, pescado en descongelación, carne de pollo cruda, tomates frescos.
- b) Tomates frescos, macedonia de frutas, pescado en descongelación, carne de pollo cruda.
- c) Pescado en descongelación, macedonia de frutas, carne de pollo cruda, tomates frescos.
- d) Macedonia de frutas, pescado en descongelación, tomates frescos, carne de pollo cruda.

39. De acuerdo al Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, la descongelación de alimentos se realizará siempre:

- a) En el menor tiempo posible.
- b) A temperatura que no suponga riesgo para la salud.
- c) En refrigeración y en los envases originales.
- d) Antes de la fecha de consumo preferente que figure en el etiquetado.

40. La Echerichia Coli...

- a) Se elimina con temperaturas superiores a 70° C.
- b) Se encuentra en la tierra, por lo que muchas hortalizas crudas pueden portarlo.
- c) Se previene cubriéndose con mascarilla.
- d) Se previene con la esterilización correcta de todo tipo de conservas.

41. Según la guía de prácticas correctas de Higiene y Manipulación en restauración Colectiva (CECAM Y JCCM), las bacterias...

- a) Mueren en alimentos deshidratados.
- b) Todas necesitan oxígeno para su desarrollo.
- c) Necesitan agua para su desarrollo.
- d) Mueren por debajo de 10° C.

42. De acuerdo con el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información facilitada al consumidor, de las siguientes sustancias o productos, elija la que pueda causar alergias o intolerancias alimentarias:

- a) El puerro.
- b) La mostaza.
- c) El cacao puro.
- d) La quinoa.

43. A las reacciones anormales que aparecen ante la ingestión de alimentos en las que no intervienen el sistema inmunitario se les da el nombre de:

- a) Alérgenos.
- b) Intolerancia alimentaria.
- c) Alergia alimentaria.
- d) Intoxicación sistémica.

44. La respuesta clínica anormal que se presenta en determinados individuos, atribuida a la ingestión de un determinado alimento se llama:

- a) Alergia alimentaria.
- b) Intolerancia a un alimento.
- c) Reacción adversa a un alimento.
- d) Anafilaxia alimentaria.

45. En el economato se dispondrá de:

- a) Recipientes de material inalterable apto para usos alimentarios, dispuestos de plásticos con rejilla en su base.
- b) Diferentes elementos de mobiliario, que serán metálicos, de fácil limpieza, porosos y de difícil corrosión.
- c) Mobiliario con ángulos para aprovechar mejor las esquinas.
- d) Estanterías con compartimentos para separar productos pero, nunca cajones, todo ha de estar a la vista.

46. En cuanto al orden de colocación de los vinos en la bodega:

- a) Todas las botellas han de situarse en horizontal, nunca en vertical.
- b) Los vinos tintos jóvenes deberán colocarse en la zona más cerca de la puerta.
- c) Los vinos blancos y rosados se dispondrán en la parte interna de la bodega.
- d) Los vinos de crianza se ubicarán en la zona más cercana a la puerta de la bodega.

47. Los productos que adquirimos en el mercado sin ningún tratamiento previo de conservación, para consumir o transformar en breve periodo de tiempo son:

- a) A granel.
- b) Frescos.
- c) Productos de IV gama.
- d) Productos no perecederos.

48. Como indica el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información facilitada al consumidor, de los siguientes alimentos señale en el que deba figurar la lista de ingredientes:

- a) Las aguas carbónicas, en cuya denominación aparezca esta última característica.
- b) Las frutas y hortalizas frescas, que no hayan sido peladas ni cortadas.
- c) Los yogures.
- d) Los vinagres de fermentación, si proceden exclusivamente de un sólo producto básico y siempre que no se les haya añadido ningún otro ingrediente.

49. Según la Ley orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, las administraciones educativas garantizarán un igual derecho a la educación de mujeres y hombres evitando que por comportamientos sexistas o por los estereotipos sociales asociados, se produzcan desigualdades entre mujeres y hombres:

- a) A través de la integración activa en los objetivos y en las actuaciones educativas del principio de igualdad de trato.
- b) A través del principio de presencia equilibrada de mujeres y hombres docentes en todas las etapas educativas.
- c) A través del principio de integración real de mujeres y hombres en los cargos intermedios educativos.
- d) Todas son correctas.

50. La Ley orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, establece que gozarán de los derechos derivados del principio de igualdad de trato y de la prohibición de discriminación por razón de sexo:
- Todas las personas.
 - Toda persona física o jurídica.
 - Las mujeres y los hombres.
 - Las personas físicas.
51. Según Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, el principio de igualdad de trato y oportunidades entre mujeres y hombres, informará la actuación de todos los Poderes Públicos, con carácter:
- General.
 - Sesgado.
 - Subsidiario.
 - Transversal.
52. Las obligaciones establecidas en la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, serán de aplicación a toda persona:
- Física o jurídica, que se encuentre o actúe en territorio español, con nacionalidad, domicilio o residencia española.
 - Física o jurídica, que se encuentre o actúe en territorio español, cualquiera que fuese su nacionalidad, domicilio o residencia.
 - Física o jurídica, cualquiera que fuese su nacionalidad, domicilio o residencia, aunque no se encuentre o actúe en territorio español.
 - Física, que se encuentre en territorio español, cualquiera que fuese su nacionalidad, domicilio o residencia.
53. De acuerdo con la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, al objeto de hacer efectivas las disposiciones contenidas en esta Ley y que se garantice la integración de modo efectivo de la perspectiva de género en su actividad ordinaria, los poderes públicos, en la elaboración de sus estudios y estadísticas, tendrán una serie de obligaciones:
- Podrá justificarse el incumplimiento de alguna de estas obligaciones por razones económicas.
 - Podrá justificarse el incumplimiento de alguna de estas obligaciones por razones de urgencia.
 - Sólo excepcionalmente y mediante informe motivado y aprobado por el órgano competente, podrá justificarse el incumplimiento de alguna de estas obligaciones.
 - En ningún caso podrá justificarse el incumplimiento de alguna de estas obligaciones.
54. Desde el punto de vista del valor nutritivo de las grasas y aceites...
- Los aceites vegetales que son ricos en grasas insaturadas son los más recomendables desde el punto de vista dietético.
 - Las grasas animales y aceites tropicales contienen ácidos grasos insaturados que aumentan el colesterol.
 - El aceite de oliva contiene ácidos grasos saturados que no aumentan el colesterol.
 - Los aceites de semillas contienen ácidos grasos monoinsaturados que aumentan el colesterol.
55. Si comparamos la carne equina con la carne bovina, podemos afirmar que la equina ...
- Tiene un mayor contenido en grasas saturadas.
 - Tiene un mayor contenido en agua y proteínas.
 - Tiene un mayor contenido en agua y menor contenido en proteínas.
 - Está especialmente indicada en dietas especiales pobres en hierro.
56. En el diagrama circular en que se clasifican los alimentos según su composición, los que son ricos en lípidos pertenecen al:
- Grupo I.
 - Grupo II.
 - Grupo IV.
 - Grupo VI.

57. En cuanto al valor nutritivo de la pasta...

- a) El 40% de su composición son carbohidratos.
- b) Alrededor de un 20% son proteínas, sobre todo gluten.
- c) La cantidad de almidones es muy baja.
- d) Su contenido en fibra sólo es significativo en pastas integrales.

58. La principal característica de las legumbres son:

- a) Las proteínas.
- b) Las fibras solubles.
- c) Los hidratos de carbono de absorción rápida.
- d) Las vitaminas del grupo A y C sobretodo.

59. La patata cortada rectangular más gorda que las españolas, frita, para elaboraciones de alta cocina y requiere pochado previo. ¿De qué tipo de corte hablamos?

- a) Bastón.
- b) Puente nuevo.
- c) Liard.
- d) Batalla.

60. El corte de hortalizas que consiste en la extracción de la hortaliza en forma de bolitas mediante un vaciador o sacabocados, cuya medida nos dará el tamaño del corte es:

- a) Parisina.
- b) Paisana.
- c) Chiffonnade.
- d) Vichy.

61. El corte que consiste en vaciar con la puntilla la parte central de la hortaliza para que se pueda rellenar se llama:

- a) Chateau.
- b) Demidov.
- c) Fondo.
- d) Parisina.

62. El corte que se aplica en tiras finas a hortalizas de hojas como la lechuga, espinacas, ..., se llama:

- a) Chiffonnade.
- b) Matognon.
- c) Persilé.
- d) Demidov.

63. El desangrado de las berenjenas:

- a) Consiste en sumergir las berenjenas en leche para quitarles el amargor, o espolvorearlas con sal y dejarlas "llorar" y después secar las lágrimas que provocan el amargor.
- b) Radica en escaldar la berenjena en agua hirviendo para que ésta pierda su amargor.
- c) Se realiza añadiéndoles un poco de azúcar, que en algunas preparaciones ganan en sabor.
- d) Se basa en practicarles varios cortes longitudinales, que además quedarán más tiernas tras su cocción.

64. En la cocina molecular, es la técnica que consiste en presentar el alimento líquido encapsulado en una esfera gelatinosa de textura blanda; se logran dos texturas en la misma pieza. Se llama:

- a) Emulsificación.
- b) Esferificación.
- c) Gelificación.
- d) Espesamiento.

65. Se cuece el arroz en agua, caldo o fumet, dejando que se pase un poco del punto de cocción. Lo secamos en el horno poniéndolo sobre papel sulfurizado sin amontonar. El horno estará a temperatura baja. Cuando esté seco lo freímos, el grano quedará crujiente. Es una guarnición de:

- a) Postres.
- b) Pescados en salsa o calamares en su tinta.
- c) Carnes.
- d) Aves en salsas blancas.

- 66. Se cuecen las hortalizas tapadas en poca agua con mantequilla, azúcar y sal. Se suelen tornear. El agua se evapora y quedan recubiertas de mantequilla y azúcar. Son:**
- a) Cocidas a la inglesa.
 - b) Braseadas.
 - c) Glaseadas.
 - d) En caldo blanco.
- 67. Se trata de una guarnición clásica para aves. Se elabora con fondos de alcachofas rellenos de puntas de espárragos y patatas avellana:**
- a) Princesa.
 - b) Cazadora.
 - c) Tirolesa.
 - d) Buena mujer.
- 68. La salsa worcestershire...**
- a) Es una salsa agrídulce a base de frutas, azúcar, vinagre y especias; empleada sobre todo para aromatizar platos de carne.
 - b) Es un condimento elaborado con semillas de diferentes mostazas molidas, sal, vinagre y agraz, a la que se le añaden otros elementos aromáticos.
 - c) Es una salsa a base de pimientos rojos picantes, vinagre, alcohol y sal. Se emplea para la elaboración de salsas como la rosa y la diablo así como para dar sabor picante a diversas elaboraciones.
 - d) Es conocida por su nombre comercial "lea perrins", se emplea como condimento de platos de cocina inglesa y algunas salsas.
- 69. Es una herramienta de uso para la decoración de platos. Sirve para aportar a los líquidos anhídrido carbónico:**
- a) Gubia.
 - b) Cincelador.
 - c) Sifón de soda.
 - d) Biberón.
- 70. Hay una gran variedad de flores como elementos decorativos y comestibles pero, para consumirlos con suficientes garantías de seguridad alimentaria, conviene saber que:**
- a) En general, todas se mantienen frescas máximo un par de días.
 - b) Todas son comestibles.
 - c) Sólo se pueden comer los pétalos.
 - d) Las mejores para el consumo son las que proceden de las floristerías.
- 71. Son flores amarillas, naranjas, marrones o bicolors. De sabor amargo, se utilizan los pétalos crudos como elementos decorativos en ensaladas dulces o saladas y en comidas o postres que tengan huevo como quiches, flanes o budines...**
- a) Caléndulas.
 - b) Capuchinas.
 - c) Pensamientos.
 - d) Tulipanes.
- 72. A través de la lengua percibimos los cuatro sabores básicos. Podemos localizar en los laterales de la punta de la lengua y por debajo de ella el sabor:**
- a) Salado.
 - b) Ácido.
 - c) Amargo.
 - d) Dulce.

73. Con respecto a los huevos frescos.

- a) En la cáscara del huevo va impreso con tinta aprobada para uso alimentario el código que identifica la granja de origen e informa a las autoridades sanitarias y consumidores sobre la forma de cría de la gallina y el país de producción.
- b) Son huevos enteros, claras o yemas que han sido transformados mediante un proceso industrial, normalmente térmico (pasteurización, cocción, deshidratación, liofilización, congelación...) para ser utilizados como ingredientes de otros alimentos en la hostelería o en los procesos de la industria alimentaria.
- c) Un huevo fresco debe venderse al consumidor en los 12 días posteriores a la fecha de puesta, aunque se puede consumir hasta la fecha de consumo preferente indicada en el estuche, que es de tres meses desde el día de la puesta.
- d) No deben usarse en ningún caso en los establecimientos de restauración debiendo ser sustituidos por ovoproductos.

74. El sistema de organización que concentra el desarrollo de las tareas en partidas, que llevan a cabo las elaboraciones desde la mise en place hasta su finalización con un carácter fuertemente jerárquico es:

- a) Una organización basada en tareas.
- b) Una organización basada en los servicios.
- c) Una organización tradicional.
- d) Una organización horizontal.

75. El ayudante de cocina podrá:

- a) Colaborar en la planificación de menús y cartas.
- b) Realizar de manera cualificada y autónoma la preparación y presentación de postres y dulces en general, así como bollería y masas.
- c) Realizar preparaciones básicas, así como cualquier otra relacionada con las elaboraciones culinarias que le sean encomendadas.
- d) Elaborar informes sobre la gestión de los recursos y procesos de partida y/o servicio.

76. El ayudante de cocina:

- a) Colabora en las labores o tareas del cocinero en una sección o partida de cocina, bajo la responsabilidad y formación del jefe de partida.
- b) Realiza de manera cualificada autónoma y responsable la preparación, aderezo y presentación de platos utilizando las técnicas más idóneas.
- c) Supervisa y controla el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje, etc. del departamento realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición.
- d) Desarrolla tareas documentales necesarias para el aprovechamiento de su partida.

77. El conjunto del personal de cocina que, bajo la dirección del jefe de cocina, participa y es el responsable de la realización de las elaboraciones culinarias se llama:

- a) Partida.
- b) Equipo.
- c) Brigada.
- d) Cocineros.

78. La representación gráfica de la organización del equipo que trabaja en cada establecimiento y representa las estructuras departamentales es:

- a) Cuadrante.
- b) Plantilla.
- c) Organigrama.
- d) Staf.

79. Para el correcto desarrollo del trabajo en una cocina, cada componente de la brigada debe conocer sus funciones específicas y seguir un orden estricto en las distintas tareas. Está expresado en:

- a) Las fichas descriptivas del puesto de trabajo.
- b) El planing de producción.
- c) La orden de trabajo diario.
- d) La guía de las correctas prácticas de higiene en restauración.

- 80. El documento que describe cronológicamente las diferentes funciones y responsabilidades específicas de cada puesto de trabajo o de una partida, así como el equipamiento y las materias primas que se han de utilizar es un/una:**
- Organigrama de producción.
 - Planing de producción.
 - Orden de trabajo diario.
 - Ficha descriptiva del puesto de trabajo.
- 81. Según la Ley orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, está legitimado/a para ejercer la acción de cesación cuando considere que pudiera haber incurrido en supuestos de publicidad engañosa:**
- El instituto de la Mujer.
 - El Consejo de Participación de la Mujer.
 - La Comisión Interministerial de Igualdad entre mujeres y hombres.
 - El Ministerio Fiscal.
- 82. Es el nombre que permite al consumidor conocer la naturaleza real del producto y distinguirlo de los productos con los que se pudiera confundir:**
- Etiquetado.
 - Trazabilidad.
 - Lista de ingredientes.
 - Denominación de venta.
- 83. Según el Decreto 22/2006, de 07-03-2006, sobre establecimientos de comidas preparadas. Los programas de autocontrol, son:**
- Los programas permanentes de control que los responsables de las empresas pueden desarrollar y aplicar en sus establecimientos siguiendo los principios en que se basa el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico y teniendo en cuenta el tamaño del establecimiento, la naturaleza del alimento, los pasos y procesos posteriores a los que se va a someter el alimento y las características especiales de los probables consumidores.
 - Los programas permanentes de control que los responsables de las empresas pueden desarrollar y deben aplicar en sus establecimientos siguiendo los principios en que se basa el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico y teniendo en cuenta el tamaño del establecimiento, la naturaleza del alimento, los pasos y procesos posteriores a los que se va a someter el alimento y las características especiales de los probables consumidores.
 - Los programas permanentes de control que los responsables de las empresas deben desarrollar y pueden aplicar en sus establecimientos siguiendo los principios en que se basa el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico y teniendo en cuenta el tamaño del establecimiento, la naturaleza del alimento, los pasos y procesos posteriores a los que se va a someter el alimento y las características especiales de los probables consumidores.
 - Los programas permanentes de control que los responsables de las empresas deben desarrollar y aplicar en sus establecimientos siguiendo los principios en que se basa el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico y teniendo en cuenta el tamaño del establecimiento, la naturaleza del alimento, los pasos y procesos posteriores a los que se va a someter el alimento y las características especiales de los probables consumidores.
- 84. Según el Anexo II del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 octubre de 2011, sobre la información facilitada al consumidor, el número de alérgenos asciende a:**
- 10.
 - 12.
 - 14.
 - 15.
- 85. Como indica la Guía de Prácticas correctas de higiene y manipulación de CECAM (Confederación Regional de Empresarios de Castilla-La Mancha) y Junta de Comunidades Castilla-La Mancha, cuando dado el tamaño de los objetos sea imposible el uso de lavavajillas, o se carezca de éste, los útiles de limpiar deberán permanecer en:**
- Agua caliente a 80^o C al menos 30 segundos.
 - En agua con lejía al menos 30 segundos.
 - En agua caliente con lejía a 70^oC, 30 segundos y luego aclarar.
 - En agua caliente a 82^o C al menos 10 minutos.