



# Castilla-La Mancha

## CUESTIONARIO DE RESPUESTAS ALTERNATIVAS

### CONVOCATORIA:

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

GRUPO: III

CATEGORÍA PROFESIONAL: Cocinero/a

SISTEMA DE ACCESO: Libre

FECHA: 20/10/2019

### 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. La trazabilidad:**

- a) Es necesaria para controlar la rotación de los productos almacenados y así evitar las caducidades.
- b) Es un requisito fundamental que deben cumplir todos los alimentos producidos, transformados o distribuidos por un establecimiento de comidas preparadas.
- c) Es la posibilidad de encontrar y seguir el rastro de un alimento a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución.
- d) Es un control obligatorio sólo para los alimentos producidos en la Unión Europea.

**2. 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, ¿cuál de las siguientes afirmaciones relacionada con los sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico no es cierta?**

- a) Es un instrumento para ayudar a los operadores de empresa alimentaria a la consecución de un nivel más elevado en la calidad en los alimentos y de autorregulación.
- b) Requieren el compromiso, cooperación y formación de los empleados.
- c) Sirven de base al control oficial.
- d) Deben ser suficientemente flexibles para poder aplicarse en todas las situaciones, incluido en las empresas pequeñas.

**3. Según el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, la concentración de cloro libre residual que ha de tener el agua apta para el consumo humano para las labores de preparación de alimentos será de:**

- a)  $\leq 1$  mg/l.
- b) Entre 1,2 y 1,5 mg/l.
- c) Entre 1.6 y 2 mg/l.
- d)  $\geq 2$  mg/l.

**4. El proceso de limpieza que se lleva a cabo con productos desinfectantes para eliminar bacterias y hongos es:**

- a) Físico.
- b) Químico.
- c) Físico-Químico.
- d) Biológico.

**5. Según el Decreto 22/2006, de 07-03-2006, sobre establecimientos de comidas preparadas. Los programas de autocontrol, son:**

- a) 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.
- b) 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.
- c) 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.
- d) 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.

**6. Es aconsejable el uso de acero inoxidable en mesas gracias a:**

- a) Su resistencia a todos los clorados.
- b) Su resistencia a los ácidos y álcalis.
- c) Su poder antideslizante.
- d) Su permeabilidad.

7. Como indica 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, las comidas preparadas que no sean consumidas en el mismo establecimiento donde se elaboren:
- Serán envasadas adecuadamente, con cierre hermético o no, dependiendo del procedimiento de conservación utilizado y del proceso de distribución.
  - Serán envasadas adecuadamente, con cierre hermético, con independencia del procedimiento de conservación utilizado y el proceso de distribución.
  - Serán envasadas en recipientes tipo tapper, siempre que éstos sean de vidrio.
  - Serán envasadas en recipientes tipo tapper, siempre que éstos sean de vidrio o metal.
8. Respecto a la formación de los manipuladores de alimentos, el 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 indica que:
- Los centros que imparten formación deben estar autorizados.
  - Todos los manipuladores deben tener carnet de manipulador.
  - La formación debe ser acorde con su actividad laboral.
  - No es válida como acreditación de la formación la que imparte el operador alimentario a sus empleados.
9. De acuerdo al Decreto 22/2006, de 07-03-2006, sobre establecimientos de comidas preparadas se entiende por comedor colectivo de gran capacidad...
- El que tiene capacidad para servir simultáneamente a un número de comensales superior a 300.
  - El que tiene capacidad para servir simultáneamente a un número de comensales superior a 250.
  - El que tiene capacidad para servir simultáneamente a un número de comensales superior a 150.
  - El que tiene capacidad para servir simultáneamente a un número de comensales superior a 200.
10. Siguiendo las indicaciones del Decreto 22/2006, los alimentos que requieren refrigeración, con vida útil superior a 24 horas, se conservarán a una temperatura de 0 a 4 °C. En este caso, nunca se mantendrán los alimentos por un periodo superior a:
- 2 días.
  - 3 días.
  - 4 días.
  - 5 días.
11. El 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, señala que los locales destinados a productos alimenticios deberán disponer de:
- Suficiente luz natural, únicamente.
  - Suficiente luz artificial, exclusivamente.
  - Suficiente luz natural y artificial.
  - Suficiente luz natural o artificial.
12. El icono que nos informa y nos permite seleccionar un ciclo de vapor a baja temperatura en un horno de convección vapor es:
- Barras u ondas rojas.
  - Termómetro con barras u ondas azules.
  - Letra "R".
  - Termómetro con sonda.
13. El generador de frío que funciona como los hornos de convección, pero al revés, se llama:
- Cámara frigorífica.
  - Congelador.
  - Abatidor de temperatura.
  - Cámara frigorífica de basura.
14. El horno de convección reduce el tiempo de cocinado en un ...
- 20%.
  - 30%.
  - 10%.
  - 15%.

15. Es, en esencia, una olla de depresión, que consiste en una marmita a la que se le hace el vacío y por tanto trabaja a presiones y temperaturas muy bajas:
- El Roner.
  - El Gastrovac.
  - El Rotaval
  - El Rondón
16. A una preparación de carne o ave que se rellena y se cuece, y después se sirve loncheada, caliente o fría, se la denomina:
- Gigote.
  - Galantina.
  - Gigot.
  - Muselina
17. Una torta de patatas duquesa rellenas con una farsa se llama:
- Mazagrán.
  - Meunière.
  - Mirepoix.
  - Muselina.
18. El cocinado de un producto enharinado, generalmente pescado, en mantequilla fundida y después desglasado con zumo de limón y perejil y añadido por encima, corresponde a:
- Milanesa.
  - Molinera.
  - Genovesa.
  - Carlota.
19. Dejar madurar una pieza para equilibrar el pH de la carne y que resulte más tierna es:
- Pochar.
  - Macerar.
  - Impregnar.
  - Mortificar.
20. Cuando los líquidos se pulverizan sobre placas que se someten a corrientes de aire caliente y se convierten en polvo, hablamos del método de deshidratación...
- Secado en placas.
  - Secado en tambores.
  - Atomización.
  - Método natural.
21. En el proceso de esterilización, cuando los productos no pueden calentarse por encima de los 100° C, sin que resulten dañados se utiliza...
- El blanqueamiento del producto.
  - La tindalización.
  - La regeneración.
  - El abatimiento de temperatura.
22. La desecación en la que se produce el paso de sólido a gas sin pasar por líquido se denomina:
- Esterilización.
  - Irradiación.
  - Liofilización.
  - Atmósfera modificada.
23. Se previene el pardeamiento no enzimático de un alimento...
- Aumentando cierto tipo de azúcares.
  - Aumentando el pH del alimento.
  - Disminuyendo la temperatura y la humedad del producto.
  - Con ausencia de agentes inhibidores.

- 24. Según el Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión, por el que se establecen medidas de mitigación para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos, una medida a tomar para mitigar la presencia de acrilamida durante el proceso de cocción de pan es:**
- Reducir el tiempo de fermentación de la levadura.
  - Elaborar el producto con un alto contenido de humedad.
  - Subir la temperatura del horno para reducir el tiempo de cocción.
  - Ampliar el tiempo de fermentación de la levadura.
- 25. De acuerdo al Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión, por el que se establecen medidas de mitigación para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos, se considera una medida de mitigación para reducir la presencia de acrilamida en patatas fritas:**
- El almacenamiento de las patatas a una temperatura inferior a 6<sup>o</sup> C.
  - Lavar y poner en remojo 20 minutos en agua fría, lavar con agua limpia antes de freír.
  - Poner en remojo durante unos pocos minutos en agua caliente, lavar con agua limpia antes de freír.
  - Temperatura de fritura superior a 175<sup>o</sup> C.
- 26. Las calderetas:**
- Son un tipo de estofado, elaborados con una cocción mixta.
  - Son un breseado, cocción mixta distinta al estofado.
  - Son elaboraciones tradicionales en un medio húmedo por concentración.
  - Son elaboraciones de carnes o pescados hervidos en un líquido aromático, por expansión, con reducción final del jugo resultante.
- 27. En los breseados de carne usamos:**
- Piezas enteras, mechadas y albardadas o no, doradas exteriormente para evitar que se escapen los jugos y cocinadas a fuego suave en el horno en su propio jugo, acompañadas de hortalizas de condimentación y vino.
  - Piezas racionadas de carne, salteadas previamente y sazonadas, cubiertas de vino y/o fondo oscuro.
  - Es una técnica de cocción para piezas grandes de carne sometidas a la acción de calor seco.
  - Es una técnica que no se aplica a las carnes.
- 28. El método de cocción por concentración...**
- Se inicia en frío para favorecer la cesión de fluidos y nutrientes de los alimentos y el medio de cocción.
  - Se inicia con una brusca exposición al calor de los alimentos para "sellarlos" y así conseguir que los elementos sabrosos, nutritivos y aromáticos permanezcan en su interior.
  - Tiene destacadas técnicas propias como son el pochado, cocción a la inglesa y salteado.
  - Tiene como objetivo que los jugos, nutrientes y elementos sabrosos de los alimentos se unan con el medio de cocción.
- 29. No influye en la efectividad de un desinfectante:**
- La eliminación previa de la suciedad.
  - La dosificación.
  - El tiempo de contacto.
  - El aclarado final.
- 30. Por su naturaleza, la clase de suciedad formada por óxidos, incrustaciones de cal, etc, se llama:**
- Inorgánica.
  - Pigmentada.
  - Mineral.
  - Feculenta.
- 31. En cuanto a las condiciones ambientales de los economatos, serán espacios...**
- Que dispondrán de luz natural y artificial.
  - Secos, con humedad entre el 20 y el 40%.
  - Frescos y temperatura estable entre 8 y 12<sup>o</sup> C.
  - En los que la iluminación será únicamente artificial.
- 32. Los productos elaborados en una cadena fría congelada tendrán una caducidad de:**
- Cinco días.
  - Dos meses.
  - Seis meses.
  - Un año.

**33. Hasta 4 días se pueden guardar las patatas peladas en la cámara frigorífica:**

- a) Sumergidas en agua fría, acidulada con vinagre.
- b) Envueltas en un paño de algodón.
- c) Partidas con agua de sal.
- d) En agua fría con sal y limón.

**34. Una de las siguientes zonas no se puede considerar como sucia en una cocina:**

- a) La zona de lavado.
- b) La zona de almacén.
- c) La zona de salida de desperdicios.
- d) La zona de preparación de carnes y pescado.

**35. En un programa de limpieza, se recomienda:**

- a) Usar toallas de un sólo uso para la limpieza final en seco de mandos multiuso de lavamanos.
- b) Limpiar las cámaras semanalmente.
- c) Secar las superficies de trabajo con paños de algodón.
- d) Evitar coagulación de proteínas residuales: arrastrar con agua a muy alta temperatura.

**36. Según el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/436/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE y 2008/5/CE de la Comisión y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión, sin perjuicio de las disposiciones que impongan otras indicaciones de fecha, (En adelante: Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información facilitada al consumidor), no se requerirá indicar la fecha de duración mínima en el caso de:**

- a) Frutas embotadas o verduras en atmósfera protectora.
- b) Semillas germinantes.
- c) Brotes de leguminosas.
- d) Azúcares en estado sólido.

**37. De acuerdo con el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información facilitada al consumidor, se entiende por ingrediente primario:**

- a) Un ingrediente o ingredientes de un alimento que representen más del 30 % del mismo o que el consumidor asocia generalmente con su denominación y respecto al cual se requiere normalmente una indicación cuantitativa.
- b) Un ingrediente o ingredientes de un alimento que representen más del 40 % del mismo o que el consumidor asocia generalmente con su denominación y respecto al cual se requiere normalmente una indicación cuantitativa.
- c) Un ingrediente o ingredientes de un alimento que representen más del 50 % del mismo o que el consumidor asocia generalmente con su denominación y respecto al cual se requiere normalmente una indicación cuantitativa.
- d) Un ingrediente o ingredientes de un alimento que representen más del 25 % del mismo o que el consumidor asocia generalmente con su denominación y respecto al cual se requiere normalmente una indicación cuantitativa.

**38. Según el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información facilitada al consumidor, la información nutricional obligatoria incluirá:**

- a) La fibra alimentaria.
- b) Los ácidos grasos monoinsaturados.
- c) Los ácidos grasos saturados.
- d) El almidón.

**39. Respecto al Clostridium botulinum o bacilo productor del botulismo:**

- a) La presencia de oxígeno favorece la producción de toxina.
- b) Se transmite a través de las secreciones nasales.
- c) Se destruye con la cocción.
- d) Raramente se desarrolla en alimentos ácidos.

- 40. En cuanto al Campylobacter...**
- Se encuentra en los intestinos y las heces de las aves.
  - Se encuentra en la garganta y en la piel humana.
  - Se transmite a través de las conservas caseras.
  - El manipulador, como prevención, deberá cubrirse con mascarilla.
- 41. Según el Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de parasitosis por Anisakis en productos de pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a consumidores finales o a colectividades; acerca del Anisakis podemos decir que:**
- En los pescados ahumados en caliente (65° C en el centro del producto) no es necesaria la congelación.
  - La legislación obliga a la congelación de todo el pescado a consumir en crudo o prácticamente en crudo.
  - En general, no es necesaria la congelación en productos de la pesca en escabeche.
  - La congelación se aplicará previa a la preparación de los productos.
- 42. En las intolerancias alimentarias:**
- Interviene el sistema inmune frente a un componente del alimento.
  - Se puede producir un shock anafiláctico que puede resultar mortal.
  - Se pueden producir síntomas como urticaria, hinchazón de labios,...
  - Se pueden consumir pequeñas cantidades del alimento sin que se den síntomas.
- 43. Es un alimento exento de gluten:**
- La avena.
  - La quinoa.
  - La cebada.
  - El centeno.
- 44. Las sustancias que contienen los alimentos, capaces de provocar una reacción adversa son:**
- Alérgenos alimentarios.
  - Alimentos tóxicos.
  - Alimentos en mal estado.
  - Anafilaxia alimentaria.
- 45. A una salsa obtenida, básicamente, por la emulsificación en caliente de yemas de huevo y mantequilla clarificada, le añadimos zumo de naranja sanguínea, obtenemos una salsa:**
- Maltesa.
  - Muselina.
  - Rangiote.
  - Rosa.
- 46. Es una salsa emulsificada inestable:**
- Mahonesa.
  - Holandesa.
  - Bearnaise.
  - Vinagreta.
- 47. Los tipos de caldo corto son:**
- De vino y hortalizas, de vinagre y de leche y limón.
  - De Harina, agua, zumo de limón y sal.
  - De Hortalizas en aceite, especias, vino blanco y vinagre.
  - De Pimentón, ajo, sal, aceite y hierbas aromáticas.
- 48. A la salsa elaborada con caparzones y cabezas de crustáceos, entre otras cosas, añadimos una velouté de pescado, la salsa que conseguimos es:**
- Aurora.
  - Nantua.
  - Tártara.
  - Robert.

- 49. Entre una porra antequerana y un salmorejo, el ingrediente que los diferencia es:**
- Ajo.
  - Tomate.
  - Pimiento.
  - Pan.
- 50. La calasparra es un:**
- Vino.
  - Arroz.
  - Garbanzo.
  - Azúcar.
- 51. El tirabeque:**
- Es una variedad de judías verdes típico de la zona de levante.
  - Es una leguminosa con alto contenido en azúcar, del que se consume la vaina entera tierna y delicada y perfecto acompañamiento del foie-gras.
  - Pez de río de la familia de los ciprínidos, se suele preparar asado o en salsa.
  - Útil de cocina que se utiliza para recoger las bandejas del horno sin quemarnos.
- 52. La "fartalle" es un tipo de pasta:**
- Tabular, de unos 5-7 centímetros.
  - Redonda, de 1 centímetro de diámetro.
  - Servida en trozos rellenos con forma rectangular y cuadrada.
  - Plana, con forma de lazo pegado en su centro y cortada en forma de picos.
- 53. Con respecto al aceite de oliva ...**
- Es rico en ácidos grasos monoinsaturados.
  - Debemos evitar su almacenamiento en periodos largos, ya que es menos resistente al enranciamiento que otros aceites como el de girasol.
  - Posee mayor contenido en ácidos grasos poliinsaturados.
  - Tiene mayor riesgo de oxidación que el de girasol o maíz.
- 54. Según la Orden de 26 de enero de 1989 por la que se aprueba la norma de calidad para los aceites y grasas calentados, el contenido en compuestos polares de un aceite calentado será inferior a:**
- 30%.
  - 20%.
  - 40%.
  - 25%.
- 55. ¿Cuánto tiempo podemos conservar un huevo "pasado por agua"?**
- Una semana en el frigorífico.
  - Un día a temperatura ambiente.
  - De dos a cinco días en cámara.
  - Se debe consumir recién hecho.
- 56. Los huevos "duros" se pueden conservar...**
- Fríos, sin pelar, en la cámara durante seis días, aproximadamente.
  - Fríos, sin pelar, en la cámara durante un máximo de cuatro días.
  - Fríos, pelados, en refrigeración entre dos y cinco días.
  - Fríos, pelados o sin pelar, no más de tres días.
- 57. Los huevos escalfados o pochés:**
- Se pueden conservar en agua fría durante tres días, pero siempre se sirven calientes.
  - No se conservan, se toman al momento y calientes.
  - Se conservan en agua fría unos seis días. Se sirven en frío o calientes.
  - No se garantiza su conservación más de dos días en refrigeración.
- 58. Son especias de flores:**
- Ajedrea, Salvia, Perifollo.
  - Canela, Jengibre, Hinojo.
  - Tomillo y Estragón.
  - Clavo y Azafrán.

59. Es una planta procedente del Himalaya, huele a nuez ligeramente tostada, con un recuerdo final a cebollino. Acompaña a quesos y platos de caza, ensaladas y helados:
- Shiso.
  - Tahoon cress o Tahoon.
  - Affilla cress.
  - Rock Chives.
60. Es el polvo resultante de moler pimientos secos. Hay diferentes variedades, desde dulce, agriculce hasta picantes. Se utiliza como condimento y platos conocidos como el "goulash":
- Paprika.
  - Pimentón.
  - Chutneys.
  - Cúrcuma.
61. La calidad de los pescados frescos depende de:
- Su piel brillante y húmeda, ojos saltones y brillantes, con limo y pupilas cóncavas; vísceras definidas y sin malos olores, agallas de color rojo intenso y branquias definidas.
  - Su método de captura, procedencia y grado de frescor, entre otros.
  - Que su venta se realice en las siguientes 24 horas de su pesca.
  - Que no se rompa en ningún momento la cadena de frío desde el momento de su captura hasta su consumo.
62. A simple vista, distinguimos la "Breca" del "Besugo" porque la Breca:
- Carece de mancha negra a ambos lados de la nuca.
  - Tiene el globo ocular bastante menos prominente.
  - Se caracteriza por tener una mancha negra en la aleta pectoral.
  - Sus carnes son más apreciadas.
63. "Ronqueo del atún" ...
- Denominación que se le da a un despiece muy particular del atún.
  - Traducción de un plato japonés de elaboración de atún en crudo muy apreciado.
  - Parte del "Tarantelo" y la "Cola Blanca".
  - Porción de "Descargamento y "Cola Negra".
64. Respecto al rendimiento medio del Bonito íntegro y del Salmón eviscerado es:
- Del 60 % en ambos casos, aproximadamente.
  - Del 40 % el bonito y del 50 % el salmón.
  - Del 50 % el bonito y el 40 % el salmón.
  - Del 40 % en ambos casos, aproximadamente.
65. "El civet"...
- Es un procedimiento que se realiza con carnes de caza, para atenuar su sabor intenso y conseguir la maduración adecuada.
  - Es un puré elaborado con carne de caza y hortalizas de condimentación.
  - Es una salsa de cangrejos y caparzones de mariscos para enriquecer pescados poco sabrosos.
  - Es un conjunto de hierbas aromáticas para perfumar carnes de caza.
66. Las carnes de animales jóvenes contienen:
- Menor cantidad de colágeno que la de los adultos.
  - Menor cantidad de agua que la de los adultos.
  - Mayor cantidad de agua y colágeno que la de los adultos.
  - Menor cantidad de agua y colágeno que la de los adultos.
67. El sistema de conservación que se emplea principalmente en Andalucía: "El Lomo de Orza" con manteca de cerdo se llama:
- Tindalización.
  - Confitado.
  - Irradiación.
  - Adobo para carnes.

- 68. El vale es un documento interno que se utiliza para la retirada de géneros del economato o del almacén, existe:**
- a) Un único documento que archiva el Jefe de economato.
  - b) Original y copia; el original irá al encargado del economato y la copia para el jefe del departamento.
  - c) Original y copia; el original irá al jefe de departamento y la copia el encargado del economato.
  - d) Dos tipos, uno el que envía el proveedor y que viene con el producto y otro que se elabora dentro de la empresa.
- 69. La media ponderada es el sistema más lógico y empleado para valorar el precio real de los artículos de nuestro almacén y bodega, se calcula:**
- a) Por estimación.
  - b) En función del número de unidades adquiridas y con su precio correspondiente.
  - c) Haciendo la media entre los productos más caros y los más económicos de nuestro almacén.
  - d) Haciendo la media entre el precio al que se adquieren los productos y al que se han vendido en nuestro establecimiento.
- 70. Para poder mantener el coste de las materias primas:**
- a) Debemos adquirirlas al precio más bajo posible.
  - b) Debemos verificar que el personal aplica los métodos adecuados y los procesos correctos durante la ejecución de las elaboraciones.
  - c) Debemos conocer en cada momento el coste de las materias primas de nuestro almacén.
  - d) Es suficiente con conocer el coste de la materia prima principal y multiplicarle por el coeficiente multiplicador estandarizado para obtener el nuevo precio.
- 71. El relevé es el documento que:**
- a) Refleja el gasto de materias primas al final de cada jornada y que sirve para establecer las necesidades de pedidos a los proveedores.
  - b) Planifica los productos, las cantidades y el coste de los ingredientes de los diferentes platos.
  - c) Ordena la ejecución de las diferentes tareas productivas de la cocina.
  - d) Registra las diferentes transacciones interdepartamentales para la solicitud de géneros.
- 72. De los siguientes alimentos pueden no ser aptos para celíacos...**
- a) Las legumbres y leguminosas secas.
  - b) Los frutos secos, crudos y enteros.
  - c) Las patatas prefritas congeladas.
  - d) Los pescados ahumados.
- 73. Tofu y el Seitán contienen:**
- a) Hidratos de carbono de origen vegetal.
  - b) Proteínas de origen animal.
  - c) Macroelementos sintetizados en China y Vietnam.
  - d) Proteínas de origen vegetal.
- 74. Una técnica culinaria avanzada, aportación de la alta cocina en personas con disfagia, es:**
- a) Xantana.
  - b) Agar, agar.
  - c) Vegaris.
  - d) Arrurruz.
- 75. En cuanto al escandallo:**
- a) Los productos que se escandallan son aquellos que no cambian en los diferentes procesos de transformación.
  - b) Se realiza para analizar de forma adecuada el rendimiento de un producto y lo haremos mediante una ficha.
  - c) El precio de los productos no perecederos es el precio del mercado, variable día a día.
  - d) En el caso de los productos en conserva se tendrá en cuenta el peso total del contenido de la lata.

76. De las siguientes siglas, que tasan los stocks, cuál de ellas indica que se valoran los productos que salen del almacén al precio de los más antiguos que haya en el almacén:
- FIFO
  - LIFO
  - PMP
  - PMM
77. Siguiendo las orientaciones de la Agencia Española de seguridad alimentaria y nutrición, se propone que las necesidades nutritivas del escolar se distribuyan, aproximadamente, a lo largo del día, en la proporción siguiente:
- Al menos el 15 % en el desayuno, el 40% en la comida, el 15% en la merienda y el 30 % en la cena.
  - Al menos el 25 % en el desayuno más media mañana, de 35 a 40 % en la comida, el 10 % en la merienda y entorno al 30 % en la cena.
  - Al menos el 20 % en el desayuno más media mañana, del 40 a 45 % en la comida, 20 % en la merienda y 20 % en la cena.
  - Al menos el 15 % en el desayuno, un 50 % en la comida, 15 % en la merienda y 20 % en la cena.
78. Según la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, las Sociedades obligadas a presentar cuenta de pérdidas o ganancias no abreviada procurarán incluir en su Consejo de Administración un número de mujeres que permita alcanzar una presencia equilibrada de mujeres y hombres, en un plazo de:
- 1 año a partir de la entrada en vigor de esta Ley.
  - 2 años a partir de la entrada en vigor de esta Ley.
  - 5 años a partir de la entrada en vigor de esta Ley.
  - 8 años a partir de la entrada en vigor de esta Ley.
79. De acuerdo con la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, el informe periódico sobre el conjunto de sus actuaciones, en relación con la efectividad del principio de igualdad entre hombres y mujeres, será elaborado en los términos que reglamentariamente se determinen, por:
- El Ministerio de trabajo y asuntos sociales. De este informe se dará cuenta a las Cortes Generales.
  - El Consejo de Ministros. De este informe se dará cuenta al Gobierno.
  - El Gobierno. De este informe se dará cuenta a las Cortes Generales.
  - El Congreso. De este informe se dará cuenta al Consejo de Ministros.
80. La Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, indica que el órgano responsable de la coordinación de las políticas y medidas adoptadas por los departamentos ministeriales con la finalidad de garantizar el derecho a la igualdad entre mujeres y hombres y promover su efectividad es:
- El Instituto de la Mujer.
  - El Consejo de Participación de la Mujer.
  - La Comisión Interministerial de Igualdad entre mujeres y hombres.
  - El Observatorio de Género.
81. La Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, señala en cuanto a los planes de igualdad, los cuales serán objeto de negociación en la forma que se determine en la legislación laboral, que las empresas que están obligadas a elaborarlos y aplicarlos son las que tienen:
- 50 o más trabajadores.
  - 150 o más trabajadores.
  - 200 o más trabajadores.
  - 250 o más trabajadores.

**82. La leche UHT.**

- a) Es la leche natural, entera, semidesnatada o desnatada, sometida a un proceso tecnológico que asegure la destrucción de los gérmenes patógenos y casi la totalidad de la flora banal. Sin modificación sensible de sus cualidades nutritivas y organolépticas.
- b) Se entiende por la leche natural, entera o desnatada, sometida después de su envasado a un proceso de calentamiento en condiciones de temperatura y tiempo que asegure la destrucción de los microorganismos y la inactividad de las formas de resistencia.
- c) Se entiende por la leche natural, entera o desnatada, sometida a un proceso de calentamiento en condiciones de temperatura y tiempo que asegure la destrucción de los microorganismos y la inactividad de sus formas de resistencia y envasada posteriormente en condiciones asépticas.
- d) Deberá conservarse durante su distribución a una temperatura no superior a los 10°C y deberá ser vendida al consumidor dentro de las setenta y dos horas siguientes al día de su envasado.

**83. La nuez moscada:**

- a) Es una baya de fuerte aroma empleada para marinadas, platos de caza y en la elaboración de ginebra.
- b) Planta de aroma muy fuerte que combina muy bien con carnes y pescados dosificándolo con moderación.
- c) Es la semilla seca del árbol llamado mirística, de forma ovoidal.
- d) Rizoma de la planta de este nombre, se presenta fresco para rallar y en polvo.

**84. Son medallones obtenidos de la pierna de cordero deshuesada y sin grasa; para saltear:**

- a) Noisettes.
- b) Pré-salé
- c) Carré.
- d) Cigot.

**85. Con el término culinario "Villagodio" nos referimos a:**

- a) Corte obtenido del centro del solomillo de vacuno.
- b) Corte obtenido del lomo bajo del cerdo.
- c) Corte obtenido del lomo alto con hueso de vacuno mayor.
- d) Corte simétrico obtenido del jarrete del vacuno

