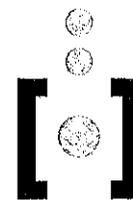


Castilla-La Mancha



Escuela de
Administración
Regional

CUESTIONARIO DE RESPUESTAS ALTERNATIVAS

CONVOCATORIA:

Resolución de 22 de marzo de 2021 (D.O.C.M. nº 62, de 31 de marzo de 2021)

CATEGORÍA PROFESIONAL: COCINERO/A

GRUPO: III

SISTEMA DE ACCESO: PROMOCIÓN INTERNA

FECHA: 14/11/2021

INSTRUCCIONES:

- **No abra este cuestionario** hasta que se le indique.
- Utilice **bolígrafo negro o azul**. Lea detenidamente antes de comenzar las instrucciones que figuran al dorso de la "Hoja de Examen".
- Todas las preguntas de este cuestionario tienen el mismo valor y una sola respuesta correcta.
- Compruebe siempre que el número de respuesta que señale en la "Hoja de Examen" es el que corresponde con el número de pregunta del cuestionario.
- Este cuestionario consta de **80** preguntas y **5** de reserva. Las preguntas de este cuestionario deben ser contestadas en la "Hoja de Examen".
- **Las respuestas deberán ser marcadas** en la "Hoja de Examen" teniendo en cuenta estas instrucciones y las contenidas en la propia "Hoja de Examen".
- El tiempo de realización de este ejercicio es de **120 minutos**.
- En la "Hoja de Examen" **no deberá anotar ninguna otra marca o señal** distinta de las necesidades para contestar el ejercicio.
- Este cuestionario puede utilizarse en su totalidad como borrador.
- **No olvide firmar** la "Hoja de Examen" en el lugar reservado al efecto.



1. **Cambios en la carne con la cocción. A 55° C el colágeno:**
 - a) Permanece intacto.
 - b) Se debilita.
 - c) Empieza a disolverse.
 - d) Se disuelve rápidamente.

2. **La temperatura de recepción de los despojos refrigerados debe ser:**
 - a) Una temperatura entre 4°C y 6°C
 - b) Una temperatura entre 4°C Y 5°C.
 - c) Una temperatura superior a 6°C
 - d) Una temperatura no superior a 3°C

3. **El ragout de carne de cordero cortada a dados y guarnecida con verduras variadas (nabos, zanahorias, patatas, etc) se denomina:**
 - a) Civet.
 - b) Fricandó.
 - c) Navarin.
 - d) Fricassé

4. **¿Qué cantidad de energía aporta 1 gramo de hidratos de carbono?**
 - a) 6 kcal
 - b) 9 kcal.
 - c) 4 kcal.
 - d) 2 kcal.

5. **¿Para que se utiliza el cuchillo de media luna?**
 - a) Deshuesar y limpiar carnes.
 - b) Cortar jamón curado y pescados ahumados.
 - c) Cortar embutidos, foie gras, pates, fiambres y carnes cocinadas.
 - d) Cortar y filetear carnes y pescados y huesos pequeños

6. **Utilizaremos una salamandra en la cocina**
 - a) Para la realización de frituras
 - b) Para realizar salsas y cremas
 - c) Para dorar y gratinar los platos una vez elaborados
 - d) Para espesar cremas y guisos

7. **En la elaboración de un menú diario, la distribución del valor energético en la media mañana y la cena sería:**
 - a) Media mañana: 5-10% del aporte energético; cena: 15-20% del aporte energético.
 - b) Media mañana: 15% del aporte energético; cena: 25-30% del aporte energético.
 - c) Media mañana: 5-10% del aporte energético; cena: 25-30% del aporte energético.
 - d) Media mañana: 5% del aporte energético; cena: 35% del aporte energético.

8. **De las siguientes opciones, cual pertenece a los triglicéridos**
 - a) Fosfolípidos.
 - b) Colesterol.
 - c) Ácidos grasos saturados.
 - d) Polisacáridos

9. **El aporte suficiente de calcio y vitamina D en la dieta de los ancianos es recomendable si queremos prevenir**
 - a) La hipercolesterolemia.
 - b) La diabetes.
 - c) La osteoporosis
 - d) La anemia

10. **La dieta cuyo objetivo es proporcionar una dieta equilibrada a los ancianos con problemas deglutorios y grandes problemas de masticación es**
 - a) Dieta blanda.
 - b) Dieta hipolipemiente.
 - c) Dieta triturada.
 - d) Dieta basal normal

11. **En la comprobación del estado de la mercancía, la comprobación de la operación de descarga se realizará siguiendo un orden que tenga en cuenta el tipo de producto transportado**
- Primero se descargarán los alimentos perecederos frescos y refrigerados, después los huevos, después los congelados y finalmente, los no perecederos.
 - Primero se descargarán los congelados de pescados y carnes sin elaborar, después carnes y pescados frescos, después los alimentos perecederos frescos y refrigerados y finalmente los no perecederos.
 - Primero se descargarán los alimentos perecederos frescos y refrigerados, después los congelados y finalmente, los no perecederos.
 - Primero se descargarán los alimentos congelados, luego los perecederos frescos y refrigerados y finalmente, los no perecederos
12. **Según el artículo 30 del Real Decreto 1086/2020 de 9 de diciembre, las comidas testigo**
- Se recogerán tras la elaboración y estarán claramente identificadas y fechadas, conservadas en refrigeración a una temperatura igual o inferior a cuatro grados centígrados durante un mínimo de siete días y la cantidad corresponderá a una ración individual de como mínimo cien gramos.
 - Se recogerán durante el servicio y estarán claramente identificadas y fechadas, conservadas en refrigeración a una temperatura igual o inferior a cuatro grados centígrados durante un mínimo de 6 días y la cantidad corresponderá a una ración individual de como mínimo cien gramos.
 - Se recogerán tras la elaboración y estarán claramente identificadas y fechadas, conservadas en congelación a una temperatura mínima de -20°C grados centígrados durante un mínimo de siete días y la cantidad corresponderá a una ración individual de como mínimo cien gramos.
 - Se recogerán durante la elaboración y estarán claramente identificadas y fechadas, conservadas en refrigeración a una temperatura igual o inferior a cuatro grados centígrados durante un mínimo de cuatro días y la cantidad corresponderá a una ración individual de como mínimo cien gramos.
13. **Si se dispone de un sistema informático que controla las existencias de los almacenes, ¿es necesario realizar inventarios manuales?**
- No, actualmente los sistemas informáticos nos mantienen un inventario al instante, los productos se dan de alta cuando los admitimos y de baja cuando los retiramos, de manera que el inventario se modifica automáticamente.
 - Si, periódicamente, es necesario contar manualmente todo el material inventariado y modificar las pequeñas variaciones que puedan existir respecto a los datos que figuran en el ordenador.
 - Si, pero sólo cuando los almacenes se encuentran al máximo de existencias para evitar problemas de caducidad y exceso de productos determinados.
 - Si, solamente cuando se produzca una avería en el sistema informático que impida el correcto control de existencias.
14. **Siglas del sistema de gestión del almacenaje que sigue el criterio de “el primero en caducar, el primero en salir”**
- Sistema LIFO.
 - Sistema FEFO.
 - Sistema FIFO.
 - Sistema FIFE
15. **Las personas alérgicas a las proteínas de la leche**
- No pueden consumir productos con “bajo contenido en lactosa” más de dos veces por semana.
 - Pueden consumir productos sin lactosa.
 - No pueden consumir productos lácteos.
 - Pueden consumir productos con “bajo contenido en lactosa”
16. **¿Cuál de las siguientes prácticas está permitida?**
- Utilizar los paños de cocina para secarse o limpiarse las manos, útiles o superficies.
 - La compra de forma habitual de producto de Repostería Frescos a granel.
 - El empleo de huevo fresco en la elaboración de huevo frito y huevos cocidos en salsa.
 - Congelar alimentos que hayan estado en la cámara de refrigeración durante 24 horas.

17. **¿Cuánto tiempo podemos tener congelada una gelatina?**
 a) No es posible su congelación, ya que sufre un proceso de desintegración.
 b) Durante 3 meses.
 c) Una semana.
 d) Hasta que se termine
18. **El consomé royal va acompañado con**
 a) Fideos pequeños.
 b) Dados de flan salados.
 c) Dados de foi-gras.
 d) Arroz.
19. **El consomé guarnecido con zanahorias, nabo, judías verdes y champiñón, se denomina**
 a) Solferino.
 b) Ox-tail.
 c) Florentina.
 d) Imperial
20. **¿Cómo denominamos a la parte comestible de los músculos de los animales sanos y sacrificados en las condiciones de higiene que a cada especie le sea preceptivo?**
 a) Casquería.
 b) Despojo.
 c) Carne.
 d) Hueso
21. **¿Qué nombre recibe la cecina de cabra?**
 a) Tasajo.
 b) Mojama.
 c) Morcón.
 d) Lacón
22. **¿En qué dos partes se subdivide el cuarto delantero del vacuno?**
 a) Pandero y espaldilla.
 b) Aguja y espaldilla.
 c) Pandero y aguja.
 d) Pecho y espaldilla.
23. **¿Qué propiedades tiene la mantequilla para hojaldre?**
 a) Poco contenido de grasa y punto de fusión alto.
 b) Alto contenido de grasa y punto de fusión bajo.
 c) Alto contenido de grasa y punto de fusión alto.
 d) Alto contenido de grasa y alta concentración de sal.
24. **A la hora de almacenar productos congelados correctamente:**
 a) Comprobar en la zona de recepción que han sido transportados de forma correcta.
 b) Comprobar en los envases y verificar que son los adecuados.
 c) No mantenerlos 15 minutos en la zona de recepción.
 d) Abrir las puertas del congelador solamente el tiempo necesario para introducir o sacar géneros, para evitar pérdidas de temperatura
25. **Teniendo en cuenta su composición y la función que cumplen primordialmente, los alimentos se clasifican en:**
 a) 5 grupos.
 b) 7 grupos.
 c) 8 grupos.
 d) 9 grupos.

26. **¿Cómo se denomina el documento interno que emite un departamento que solicita una determinada mercancía del almacén?**
- a) Factura.
 - b) Albarán.
 - c) Vale de salida.
 - d) Pedido
27. **¿En qué consiste la cocción al vacío?**
- a) Cocinar un alimento solo con un género.
 - b) Hornear el género solo.
 - c) Cocinar un alimento en un envase herméticamente cerrado, normalmente de plástico.
 - d) Cocinar un alimento envasado herméticamente a temperatura superior a 120°C.
28. **¿Cuál es una característica del cordero pastenco?**
- a) Su peso en canal está entre 8 y 10 Kg.
 - b) Procede de la raza churra.
 - c) Alimentado a base de pastos primaverales.
 - d) Alcanza una edad entre 4 meses y 12 meses.
29. **¿Qué es el relevé de cocina?**
- a) Un documento en el que se reflejan los productos que se deben comprar.
 - b) Un documento que facilita la recepción de los productos.
 - c) Un documento que refleja el parte de consumo diario en una cocina.
 - d) Un albarán.
30. **La mezcla al fuego de mantequilla y harina, en principio a partes iguales se denomina:**
- a) Un "bouquet garni".
 - b) Un "roux".
 - c) Una mantequilla "meunière".
 - d) Una "velouté"
31. **La elaboración que se realiza empomando un poco de mantequilla a la que después se le añadirá harina en frío a partes iguales, se denomina:**
- a) Roux "oscuro".
 - b) Glace.
 - c) Demiglace.
 - d) Mantequilla manie
32. **Señale cuál de las siguientes respuestas corresponde a un elemento de ligazón**
- a) Vino tinto
 - b) Pan frito
 - c) Caldo corto
 - d) Zumo concentrado
33. **En la clasificación de las hortalizas, según la parte de la planta que se consume, los Peónidos**
- a) Tienen un bajo contenido en agua, a este grupo pertenecen el calabacín y la calabaza, entre otros.
 - b) Tienen un alto contenido en agua, a este grupo pertenecen la berenjena y el tomate, entre otros.
 - c) Tienen un alto contenido en agua, a este grupo pertenecen el calabacín y la calabaza, entre otros.
 - d) Se caracteriza por desarrollarse en el interior de vainas y por tener un elevado valor nutritivo
34. **La bebida alcohólica en la que se extrae el almidón del arroz para fermentarlo se la denomina**
- a) Sake.
 - b) Mate.
 - c) Jake.
 - d) Roiboos

35. El procedimiento mediante el cual se enriquece a los granos de arroz de los componentes que tienen el germen y el salvado, al ser sometidos a un tratamiento con vapor antes de ser descascarillados se denomina
- Basmati
 - Viscoso
 - Salvaje
 - Sancochado
36. El aceite de oliva cuya acidez es superior a 3,3° C y que siempre se refina, se denomina:
- Fino
 - Virgen lampante
 - Oliva virgen
 - Oliva virgen corriente
37. En la elaboración de la pasta, la presencia de un alto nivel de gluten va a favorecer que esta
- No resista durante su cocción aumentando la mitad de su volumen y no teniendo aspecto de desecha.
 - Resista durante su cocción aumentando del doble al cuádruple de su volumen y no teniendo aspecto de desecha
 - Tenga el aspecto de desecha
 - Resista durante su cocción disminuyendo del cuádruple al doble de su volumen y no teniendo aspecto de desecha
38. El aceite de azafrán
- Es un aceite por maceración elaborado con aceite de girasol con hebras de azafrán majadas en el mortero.
 - Es un aceite por infusión elaborado con aceite de oliva con hebras de azafrán majadas en el mortero
 - Es un aceite por maceración elaborado con aceite de soja con hebras de azafrán majadas en el mortero
 - Es un aceite por infusión elaborado con aceite de girasol con hebras de azafrán majadas en el mortero
39. Hay ciertos factores que influyen en la capacidad espumante de la clara de huevo, entre ellos el azúcar que
- Adelanta la formación de la espuma, pero le da más estabilidad
 - Retrasa la formación de la espuma, pero le da más inestabilidad
 - Retrasa la formación de la espuma, pero le da más estabilidad
 - Adelanta la formación de la espuma, pero le da más inestabilidad
40. El condimento al que se le confiere la propiedad de hacer más digestivos los alimentos gracias a un aceite esencial que posee y que pertenece a la familia de las labiadas de hojas robustas y blanco algodonosas se denomina
- Melisa
 - Mejorana
 - Menta
 - Salvia
41. La langosta es un marisco
- Cefalópodo.
 - Decápodo.
 - Que carece de antenas.
 - Es un bivalvo

42. **Según lo establecido en el R.D. 3484/2000 de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas los establecimientos tendrán como requisito**
- a) Deberán estar al corriente del pago de tasas y licencias para desarrollar su actividad productiva.
 - b) Todos los elementos del mobiliario serán metálicos, de fácil limpieza, porosos y de difícil corrosión.
 - c) Los aparatos y útiles de trabajo que entren en contacto con las materias primas en las distintas fases de la producción estarán fabricados con materiales resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección.
 - d) Deberán contar con instalación de agua corriente, al menos fría, en todos y cada uno de sus diferentes departamentos
43. **En el marco de las exigencias contempladas por la legislación vigente, en materia de manipuladores de alimentos**
- a) Los responsables de los establecimientos garantizarán que los manipuladores dispongan de una formación adecuada, en materia de higiene alimentaria, de acuerdo a la actividad laboral que desarrollen.
 - b) Los trabajadores de los establecimientos serán responsables de aportar el certificado de manipulador de acuerdo a la normativa vigente.
 - c) Los manipuladores deberán demostrar la formación adecuada a su puesto de trabajo.
 - d) Los manipuladores de alimentos deben acudir aseados a su puesto de trabajo
44. **La trazabilidad**
- a) Es la herramienta de gestión que ayuda en el control de entradas y salidas de géneros de nuestro almacén.
 - b) Es el instrumento de control de trazas de contaminantes en las superficies de trabajo de nuestros establecimientos.
 - c) Nos permite encontrar y seguir el rastro de un alimento a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución.
 - d) Nos permite seguir el rastro de los alimentos durante las distintas etapas de producción
45. **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 responsabilidad de asegurar que el agua suministrada es apta para el consumo humano en el punto de entrega al consumidor recae**
- a) Exclusivamente en el personal del establecimiento
 - b) En la empresa de gestión del programa de autocontrol.
 - c) En el municipio y/o la empresa de gestión de aguas
 - d) Es responsabilidad de la empresa alimentaria y debe estar reflejada en el programa de autocontrol
46. **De las características de los desinfectantes ¿cuál no es correcta?**
- a) No ser corrosivos.
 - b) No ser tóxicos.
 - c) Presentar una actividad corta.
 - d) Ser fácilmente solubles en agua
47. **Los detergentes se clasifican en:**
- a) Alcalinos, ácidos y tensoactivos.
 - b) Alcalinos, ácidos y secuestrantes.
 - c) Alcalinos, secuestrantes y tensoactivos.
 - d) Alcalinos, ácidos, secuestrantes y tensoactivos
48. **Cuál es el área donde se limpian los útiles, batería y equipo auxiliar de cocina y debe estar en comunicación directa con la cocina y fuera de la zona de elaboración, con separación de estanterías y mesas donde se deposite el material.**
- a) Plonge.
 - b) Ofice.
 - c) Cuarto frío.
 - d) Cuarto de basuras

49. El cuarto frío

- a) Tiene por misión transformar los géneros crudos en cocinados, por medio del calor. Tiene comunicación directa al comedor y directa o indirecta con el resto de los departamentos.
- b) Además de llevar a cabo las pre elaboraciones de los diferentes géneros crudos, se elaboran productos de charcutería y cocina fría. Cuando se realice esta tarea habremos acabado con la anterior, para evitar el riesgo de las contaminaciones cruzadas entre alimentos crudos y cocinados.
- c) Debe estar ubicado cerca de la cocina, con fácil acceso de mercancías y dispuestas en el siguiente orden: antecámara, cámaras de refrigeración y cámara de congelación.
- d) Es el área de la cocina donde se guardan los residuos orgánicos para evitar posibles contaminaciones

50. La distribución de los elementos luminosos

- a) Es muy importante, sobre todo en las áreas de preparación y elaboración de alimentos para los que se calcula un máximo de 400 lux, que es equivalente a 70 vatios/m² con luz incandescente y 20 vatios/m² con fluorescencia. El resto de las áreas oscilan de 200 a 400 lux. Deben tenerse también en cuenta, las zonas de deslumbramiento, contraste y sombras.
- b) Es muy importante que haya suficiente luz en las áreas de elaboración de alimentos siendo siempre luz natural.
- c) La iluminación de la cocina, cuando el establecimiento es exclusivamente de comidas y bebidas, es primordial, ya que representa el negocio en sí (restaurante).
- d) Tiene que estar distribuida por sectores, en función del diferente mobiliario, así como los aislamientos y tomas de tierra, ya que es fundamental para la seguridad de las instalaciones

51. Las instalaciones de suelos, paredes y techos de una cocina tienen unas características comunes, que pueden resumirse en:

- a) Ser de fácil limpieza, resistente a los detergentes y anti poroso.
- b) Ser de fácil limpieza, anti poroso, resistente al desgaste de los detergentes y resistente a las altas temperaturas.
- c) Presentará protección acústica, dado que la cocina genera continuos ruidos.
- d) Ser de fácil limpieza, anti poroso, resistente al desgaste de los detergentes, antideslizante, ignífugo y resistente a las altas temperaturas y presentará protección acústica dado que la cocina genera continuos ruidos

52. Cuál es el sistema que requiere que todos los elementos de una cocina de gran escala estén diseñados para poder instalar recipientes de un tamaño modular métrico o fracciones de este módulo. Así que las neveras, las estanterías de almacenamiento, los carros, los armarios, los hornos, las cámaras frías, las cámaras calientes y los Baños María construidos conforme a este sistema, tienen capacidad para recipientes y bandejas de acuerdo con el módulo 530 x 325 mm., el cual se denomina tamaño 1/1. Varias fracciones de este módulo están disponibles, así como el tamaño doble 2/1

- a) Sistema culinario normalizado.
- b) El sistema "Gastronorm".
- c) Sistema gastronómico.
- d) Sistema de equipamiento gastronómico

53. Qué hornos tienen un sistema que hacen girar el aire caliente por su interior. De esta forma el calor se reparte de manera que el alimento queda cocinado uniformemente por todas partes. También la cocción puede llegar a ser un 30% más rápida que en los clásicos y las temperaturas de cocción pueden ser más bajas, pudiendo además tener el control exacto de tiempo y temperatura, tanto en el horno como en el interior del alimento con una sonda

- a) Hornos.
- b) Hornos de convección mixta.
- c) Salamandra.
- d) Horno de convección

- 54. Cómo se denomina a la cubeta basculante que permite su vaciado, es de forma rectangular y poco profunda, lo que le permite otras aplicaciones como la realización de frituras, arroces, además de las mismas funciones que las marmitas convencionales, aunque con menor capacidad**
- Marmita abatible.
 - Salamandra.
 - Sartén basculante, o abatible.
 - Vaporera
- 55. De las siguientes afirmaciones sobre las campanas extractoras cual no es correcta**
- Se colocan sobre aquellos generadores de calor que generen humos, olores, o vapores.
 - Deberán estar dotados de una rejilla y un motor que facilite la extracción de gases al exterior.
 - Las situadas sobre las cocinas deberán estar a la altura de 1,90 m del suelo y sobresaliendo 20 cm por cada lado con respecto a la cocina.
 - Pueden estar integradas en la cocina o estar formadas por un módulo independiente anexo a la cocina. En la actualidad tienen la posibilidad de acoplar guías para colocar recipientes gastronorm
- 56. Las cámaras frigoríficas**
- Deberán estar dotadas de termómetro e indicador de humedad interior. La temperatura de las cámaras dependerá de los productos que se van a conservar, pero que estarán entre 0 y 3 °C, para pescados y carnes y entre 3 y 7 °C para lácteos, frutas o verduras.
 - Deberán estar dotadas de indicador de humedad interior. La temperatura de las cámaras dependerá de los productos que se van a conservar, pero que estarán entre 3 y 7 °C, para pescados y carnes y entre 0 y 3 °C para lácteos, frutas o verduras.
 - Son frigoríficos que bajan rápidamente la temperatura de los alimentos que acaban de ser cocinados.
 - Son cámaras destinadas a la conservación de productos por largo tiempo, para lo cual deben tener una temperatura de -18°C y una humedad de 50%.
- 57.Cuál de las siguientes afirmaciones define mejor al Cuchillo de golpe**
- Cuchillo de hoja 25 a 30 cm de hoja gruesa, acero o acero inox, para cortar piezas con huesos duros.
 - Cuchillo de 25 a 35 cm en acero inox, para cortar grandes piezas con huesos tiernos.
 - Cuchillo de hoja de 30 a 40 cm en acero inox. Para cortar embutidos, pates, fiambres y carnes asadas o breseadas.
 - Cuchillo de 16 a 25 cm de hoja, el más grueso y que utilizamos para cortar huesos o cartílagos duros de grandes piezas.
- 58. Qué es una herramienta pequeña utilizada para hacer canales o estrías a frutas u hortalizas y mejorar así su presentación final**
- Estriador.
 - Rizador.
 - Acanalador.
 - Espuela
- 59. Cómo se denomina al molde con forma de corona de distintos diámetros que se utiliza en elaboraciones de pastelería y para moldear diferentes elaboraciones como helados o arroz**
- Aro de tarta.
 - Molde de bizcocho.
 - Molde de carlota.
 - Molde savarín
- 60.Cuál es la herramienta cilíndrica con tapa porosa que se utiliza para espolvorear azúcar glas, cacao o canela en preparaciones principalmente de pastelería.**
- Lustrera o gläsera.
 - Chaira.
 - Grasera.
 - Mandolina

61. **Qué define mejor una Espuela en la cocina**
- Espátula de goma utilizada para recoger o aprovechar los restos de una preparación adheridos a un recipiente
 - Pequeña herramienta con forma de seta que se utiliza para ayudar a pasar géneros por el tamiz.
 - Herramienta de forma cilíndrica que se utiliza para extraer el corazón y semillas de las manzanas.
 - Herramienta compuesta por una rueda giratoria y afilada para cortar masas estiradas finas
62. **Cómo se denomina al barreño de base cóncava que se utiliza para batir o montar diferentes géneros**
- Barreño.
 - Bol.
 - Perol de cuarto de punto.
 - Perol de medio punto
63. **Cómo definirías el sistema gastronorm**
- Resuelve la diferencia de tamaños entre los recipientes de elaboración y conservación. Los recipientes modulares, cocinas y frigoríficos, así como las bandejas para el baño maría o las del servicio encajan unos en otros. A partir de unas medidas básicas de 53x 32,5 cm, existen multitud de cubetas de distinta profundidad y tamaño acoplables, completándose el sistema con sus diferentes tapaderas.
 - Es el sistema normalizado de tamaños para los diferentes recipientes de preparación y elaboración de alimentos. Con un tamaño básico de 53x 25 cm, no resuelve la diferencia de tamaños con los recipientes de conservación.
 - Es el sistema productivo basado en el uso de recipientes y bandejas de acero inoxidable en las distintas fases de la producción culinaria.
 - Se trata de un sistema de organización del trabajo en el área de cocina, que organiza de manera flexible y eficiente la organización del material, puesta a punto de las zonas de trabajo y labores de pre elaboración, elaboración y limpieza
64. **Cualquier género colocado dentro de una gelatina es un**
- Aspiz.
 - Atelet.
 - Encamisado.
 - Aspic
65. **Cómo se denomina a separar la caseína y cuerpos extraños de la mantequilla**
- Filtrar.
 - Blanquear.
 - Empomar.
 - Clarificar.
66. **Conseguir mayor rendimiento del establecido de un género al racionarlo**
- Alargar.
 - Aprovechar.
 - Estirar.
 - Ampliar
67. **Qué es una cocción muy lenta en grasa hasta conseguir ablandar el género o artículo empleado**
- Pochar.
 - Rehogar.
 - Caer
 - Confitar
68. **Cómo definirías el Mirepoix**
- Corte de hortalizas y verduras y otros géneros culinarios en dados de 1x0,5 cm
 - Corte de hortalizas y verduras y otros géneros culinarios en dados de 2x2,5 cm
 - Corte de hortalizas y verduras y otros géneros culinarios en dados de 1x0,5 mm
 - Mezcla de hortalizas y verduras que se emplea en la elaboración de caldos y cremas

69. **Mezcla de miga de pan o pan rallado, ajo y perejil, finamente picados, que se añade a las elaboraciones con esta denominación**
- a) Bouquet garni.
 - b) Finas hiervas.
 - c) Provenzal.
 - d) Nizarda
70. **Qué es Sufratar en la cocina**
- a) Napar una pieza de carne o pescado con una salsa que, al enfriarse, permanece cubriendo el género.
 - b) Separar con el tamiz las impurezas de la harina o pan rallado.
 - c) Cocción lenta de ciertos géneros en recipientes cubiertos con un elemento graso y sin la adición de líquido.
 - d) Cubrir una elaboración con una salsa o líquido espeso sin que quede sobre este
71. **Qué da nombre a la siguiente definición: Consta de una cubeta donde se congela el preparado para después triturarlo a la vez que se le inyecta aire produciendo la emulsión del mismo**
- a) Mantecadora.
 - b) Paco jet.
 - c) Rotaval.
 - d) Gastrobag
72. **¿Qué se entiende por comedor colectivo de gran capacidad?**
- a) El que tiene capacidad para servir simultáneamente a un número de comensales superior a 300.
 - b) El que tiene capacidad para servir simultáneamente a un número de comensales superior a 250.
 - c) El que tiene capacidad para servir simultáneamente a un número de comensales superior a 150.
 - d) El que tiene capacidad para servir simultáneamente a un número de comensales superior a 200.
73. **Qué 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 inmunológica 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.

74. **¿Qué son los programas de autocontrol?**
- 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.
75. **Los alimentos que requieran refrigeración, con vida útil superior a 24 horas se conservarán a una temperatura comprendida entre**
- a) 2 a 8° C
 - b) 0 a 4° C
 - c) 0 a 6° C
 - d) 0 a 8° C
76. **Los alimentos que requieran refrigeración, con vida útil inferior a 24 horas, se conservarán a una temperatura comprendida entre**
- a) - 5 a 0° C
 - b) 0 a 4° C
 - c) 0 a 8° C
 - d) 2 a 10° C
77. **La descongelación de los productos se realizará**
- a) En régimen de refrigeración.
 - b) Utilizando un horno.
 - c) Utilizando un microondas.
 - d) Mediante la técnica del "baño María".
78. **En cuanto a los alimentos, ¿está permitido?**
- a) Sobrepasar la capacidad del establecimiento para elaborar y almacenar en condiciones adecuadas.
 - b) Recongelar las comidas preparadas o las materias primas.
 - c) Conservar los menús sobrantes, en el caso de la distribución en caliente.
 - d) Utilizar mayonesa industrial o que haya sido elaborada con ovoproductos pasterizados o esterilizados.
79. **Las comidas preparadas cocinadas, mantenidas en refrigeración hasta su utilización se recalentarán de tal manera que se alcance en el centro del producto una temperatura igual o superior a**
- a) 45 ° C
 - b) 30 ° C
 - c) 65 ° C
 - d) 90 ° C

80. **De conformidad con el Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos, la frecuencia recomendada de frituras es:**
- a) Un máximo de una vez a la semana, tanto para los primeros como los segundos platos.
 - b) Dos veces por semana como máximo, tanto para los primeros platos como en las guarniciones
 - c) Para los segundos platos, un máximo de dos veces por semana y, en las guarniciones, un máximo de una vez por semana.
 - d) Tres veces por semana en las guarniciones.

PREGUNTAS DE RESERVA

81. **Las comidas preparadas que no sean consumidas en el mismo establecimiento donde se elaboren**
- a) Serán envasadas adecuadamente, con cierre hermético o no, dependiendo del procedimiento de conservación utilizado y del proceso de distribución.
 - b) Serán envasadas adecuadamente, con cierre hermético, con independencia del procedimiento de conservación utilizado y del proceso de distribución.
 - c) Serán envasadas en recipiente tipo tupper, siempre que éstos sean de vidrio.
 - d) Serán envasadas en recipiente tipo tupper, siempre que éstos sean de vidrio o metal
82. **Qué se entiende por agua de mar limpia**
- a) El agua de mar natural o purificada o el agua salobre que no contenga microorganismos, sustancias nocivas o plancton marino tóxico en cantidades que puedan afectar directa o indirectamente a la calidad sanitaria de los productos.
 - b) El agua de mar natural, artificial o purificada o el agua salobre que no contenga microorganismos, sustancias nocivas o plancton marino tóxico en cantidades que puedan afectar directa o indirectamente a la calidad sanitaria de los productos.
 - c) El agua de mar natural o el agua salobre que no contenga microorganismos, sustancias nocivas o plancton marino tóxico en cantidades que puedan afectar directa o indirectamente a la calidad sanitaria de los productos.
 - d) El agua salobre que no contenga microorganismos, sustancias nocivas o plancton marino tóxico en cantidades que puedan afectar directa o indirectamente a la calidad sanitaria de los productos
83. **Con anterioridad a la elaboración del escandallo se debe realizar, elija la respuesta correcta**
- a) Documento descriptivo del precio de venta de cada ración en el que se incluya el visto bueno del jefe de cocina.
 - b) Tests de rendimiento del género que forme parte de la elaboración culinaria, si procede.
 - c) Documento descriptivo cada uno de los proveedores de las materias primas que intervienen en la elaboración culinaria con el visto bueno del director.
 - d) Inventario diario de materias primas consumidas en cada elaboración.
84. **De conformidad con el Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), de revisión y actualización de las Recomendaciones Dietéticas para la población española, como norma general, la frecuencia recomendada de consumo de legumbres por semana será de**
- a) Al menos 4 veces a la semana.
 - b) 1 vez a la semana como máximo.
 - c) De 3 a 5 veces por semana.
 - d) De 2 a 3 veces por semana

85. Según la Ley 12/2010 de de igualdad entre mujeres y hombres de Castilla-La Mancha, la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, para favorecer la conciliación de la vida personal, familiar y laboral adoptará varias medidas, indicar la correcta

- a) El acceso preferente, durante dos años, a los cursos de formación para las personas que se han reincorporado al servicio o actividad laboral después de un permiso, o suspensión de contrato de trabajo por maternidad, adopción o acogimiento.
- b) Realización de un horario fijo reducido preestablecido, siempre y cuando así lo permita la naturaleza del puesto de trabajo desempeñado y las necesidades del servicio.
- c) La realización de un horario flexible, siempre que se alcancen los objetivos predeterminados y lo permitan la naturaleza de los puestos de trabajo y las necesidades del servicio.
- d) Se establecerán, planes de conciliación que incluirán, exclusivamente, aspectos relacionados con tiempos de trabajo y horarios



Castilla-La Mancha