

PROCESO SELECTIVO PARA EL ACCESO A LA CONDICIÓN DE PERSONAL ESTATUTARIO FIJO EN PLAZAS DEL SERVICIO ARAGONÉS DE SALUD DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN.

Resolución de 21 de diciembre de 2015 (B.O.A. número 13 de 21 de enero de 2016)

Categoría: COCINERO	Ejercicio MODELO ÚNICO
-----------------------------------	--------------------------------------

ADVERTENCIAS:

- No abra este cuestionario hasta que se le indique.
- Este cuestionario consta de 110 preguntas de las cuales las 10 últimas son de reserva. Las preguntas de este cuestionario deben ser contestadas en la "Hoja de Examen" entre los números 1 y 110.

En el Modelo Único de Ejercicio: Para el caso de anulación de alguna de las preguntas, el orden de sustitución por las preguntas de reserva será de la 101 a la 110 (101, 102, 103...)

IMPORTANTE: Los aspirantes del turno de promoción interna estarán exentos de contestar a las preguntas número 1 a 20.

Si observa alguna anomalía en la impresión del cuestionario solicite su sustitución.

- El tiempo de realización de este ejercicio es de: 90 MINUTOS para los turnos de libre y discapacitado, y de 70 MINUTOS para el turno de promoción interna.
- Todas las preguntas del cuestionario tienen el mismo valor. Las respuestas correctas puntuarán positivamente, las no contestadas no tendrán valoración alguna y las contestadas erróneamente restarán un tercio del valor de la respuesta correcta.
- Compruebe siempre que el número de respuestas que señale en la "Hoja de Examen" es el que corresponde al número de pregunta del cuestionario.
- En cada pregunta existe una y solo una respuesta correcta.
- Este cuestionario puede utilizarse en su totalidad como borrador.
- No se permite el uso de calculadora, libros ni documentación alguna, móvil o ningún otro elemento electrónico (smartwatch, etc...).

SOBRE LA FORMA DE CONTESTAR EN LA "HOJA DE EXAMÉN" LEA MUY ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE FIGURAN AL DORSO DE LA MISMA.

ESTE CUESTIONARIO NO DEBERÁ SER DEVUELTO AL FINALIZAR EL EJERCICIO.

TODOS LOS MÓVILES DEBERÁN ESTAR APAGADOS. SU OMISIÓN PODRÁ SER MOTIVO DE EXPULSIÓN.

1.- ¿Qué españoles pueden ejercer el derecho de petición solo de manera individual?

- A) Los jueces y magistrados.
- B) Los miembros de las Fuerzas Armadas.
- C) Los miembros de las Fuerzas Armadas y los miembros del Poder Judicial.
- D) Los miembros de los institutos armados con disciplina militar y los pertenecientes a las Fuerzas Armadas.

2.- ¿Cuál de los siguientes jueces NO es un juez profesional?

- A) Juez de Primera Instancia.
- B) Juez de Paz.
- C) Juez de lo Social.
- D) Juez de Instrucción.

3.- Quién de las siguientes instituciones o personas NO puede convocar una sesión extraordinaria de las Cortes de Aragón:

- A) El Presidente de las Cortes de Aragón.
- B) La Diputación Permanente.
- C) El Gobierno de Aragón.
- D) Una sexta parte de los Diputados.

4.-Según el art. 48 del Estatuto de Autonomía, tras cuánto tiempo desde la constitución de las Cortes de Aragón y, si no hubiere un candidato investido, deberían disolverse las Cortes y convocar nuevas elecciones:

- A) Dos meses.
- B) Tres meses.
- C) Cuatro meses.
- D) Cinco meses.

5.- Dentro del Sector ganadero en Aragón, su mayor producción es el ganado:

- A) Ovino.
- B) Caprino.
- C) Porcino.
- D) Bovino.

6.- ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre la población de Aragón es FALSA?

- A).- La ciudad de Zaragoza y su entorno concentra el 50 % de la población aragonesa.
- B).- La densidad de población en Aragón es baja.
- C).- El índice de envejecimiento en Aragón es elevado.
- D).- Aragón se caracteriza por su equilibrio demográfico.

7.- Qué humanista y médico aragonés fue quemado vivo en Ginebra por los Calvinistas en 1553:

- A) Juan de Lanuza.
- B) Miguel Servet.
- C) Jerónimo Zurita.
- D) Pascual Bailón.

8.- Cuál de las siguientes NO es una Comarca de Aragón:

- A) La Ribagorza.
- B) Maestrazgo.
- C) Alto Aragón.
- D) Bajo Cinca.

9.- La representación legal del Servicio Aragonés de Salud, le corresponde a:

- A) Secretaría General Técnica.
- B) Dirección General de Salud Pública.
- C) Director Gerente del Servicio Aragonés de Salud.
- D) Director del Servicio Provincial de Salud.

10.- ¿Qué criterios se aplicarán en la evaluación de la calidad asistencial de los centros públicos del Servicio Aragonés de Salud?

- A) Equidad, eficiencia y objetividad.
- B) Accesibilidad, equidad y rentabilidad.
- C) Eficiencia, equidad y accesibilidad.
- D) Objetividad, igualdad y eficiencia.

11.- Según el art 14 de la Ley General de Sanidad, la aplicación por los poderes públicos de la facultad de elección de médico en la atención primaria de la salud se podrá hacer en los núcleos de población de más de habitantes:

- A) 500.000 habitantes
- B) 250.000 habitantes.
- C) 1 millón de habitantes.
- D) La Ley General de Sanidad no lo especifica.

12.- Según el artículo 61.1.d. de la Ley 6/2002 de Salud de Aragón, el control sanitario de la distribución y suministro de alimentos de consumo humano, así como los medios de transporte le corresponde:

- A) Al Consejero de Sanidad.
- B) A las Cortes de Aragón.
- C) A las entidades locales.
- D) Al Justicia de Aragón.

13.- Sobre los órganos colegiados de la Administración... (señala la respuesta CORRECTA):

- A) Tendrán un Secretario que podrá ser miembro del órgano o una persona al servicio de la Administración Pública.
- B) Podrán acordar la unificación de funciones entre Presidente y Secretario.
- C) Tendrán un Secretario o Secretaria de forma opcional.
- D) Tendrán Secretario solo si así lo disponen las normas de aplicación.

14.- El personal al servicio de las Administraciones debe abstenerse de intervenir en un procedimiento (señala la respuesta CORRECTA):

- A) Solo si así se lo indica el superior jerárquico.
- B) Solo si se dan los motivos de abstención establecidos en la Ley.
- C) Solo si el asunto tiene contenido económico o patrimonial o existe relación de parentesco.
- D) Solo si existe petición del ciudadano afectado.

15.- El artículo 5 del Estatuto Marco indica que el personal estatutario de los servicios de salud se clasifica en:

- A) En personal sanitario y personal de gestión y servicios.
- B) En personal fijo y personal temporal.
- C) En personal universitario, personal con formación profesional y otro tipo de personal.
- D) Atendiendo a la función desarrollada, al nivel del título exigido para el ingreso y al tipo de su nombramiento.

16.- En materia de incompatibilidades para el personal que presta servicios en centros dependientes del Servicio Aragonés de Salud, ¿cuál de las siguientes actividades NO precisa autorización?

- A) Preparación para el acceso a la función pública con dedicación igual o inferior a 75 horas anuales.
- B) Dirección de seminarios o dictado de cursos o conferencias en Centros oficiales destinados a la formación de funcionarios con carácter permanente.
- C) Función docente como Profesor universitario asociado en régimen de dedicación no superior a 30 horas semanales y con duración determinada.
- D) Miembros de las Corporaciones Locales salvo que desempeñen cargos retribuidos y de dedicación exclusiva.

17.- ¿Cuándo se devengan las pagas extraordinarias?

- A) El último día de los meses de mayo y noviembre.
- B) El día 1 de los meses de junio y diciembre.
- C) El día 1 de los meses de mayo y noviembre.
- D) El día 30 del mes de junio y 22 del mes de diciembre.

18.- Según el Estatuto Marco, ¿cuál es la retribución complementaria destinada a retribuir el interés o la iniciativa del titular del puesto?

- A) Complemento de Productividad.
- B) Complemento de Carrera.
- C) Complemento Específico.
- D) Complemento de Atención Continuada.

19.- Según el art. 4 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, cuál de los siguientes NO es "condición de trabajo":

- A).- Los locales e instalaciones.
- B).- Los agentes físicos, químicos y biológicos presentes en el ambiente de trabajo.
- C).- La posibilidad o riesgo de daño derivado del trabajo.
- D).- Las características de la organización del trabajo.

20.- Sobre la vigilancia de la salud, en la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, ... (señale la respuesta CORRECTA):

- A).- Únicamente podrá llevarse a cabo cuando el trabajador preste su consentimiento
- B).- Las medidas de vigilancia y control de la salud respetarán siempre la intimidad de la persona del trabajador.
- C).- Los resultados de la vigilancia de la salud no serán comunicados a los trabajadores afectados.
- D).- La vigilancia de la salud debe obviar los riesgos inherentes al trabajo.

21.- ¿En cuántos principios se basa el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico?

- A) 5.
- B) 6.
- C) 7.
- D) 8.

22.- Los alimentos de 2ª gama son:

- A) Congelados y ultracongelados.
- B) Alimentos frescos que no han sufrido transformación.
- C) Alimentos irradiados.
- D) Ninguna de las respuestas anteriores es exacta.

23.- Señala la respuesta INCORRECTA. La sorbetera consta de:

- A) Cubeta o contenedor.
- B) Espátula o paleta giratoria.
- C) Disco para preparar cremas montadas.
- D) Varilla para montar nata.

24.- El seguimiento continuo de los artículos o géneros disponibles recibe el nombre de:

- A) Recuento.
- B) Tasación.
- C) Cotejo.
- D) Inventario permanente.

25.- ¿De qué ingredientes está compuesta principalmente la guarnición llamada *Clamart*?

- A) Espinacas salteadas con mantequilla o hechas a la crema.
- B) Rodajas de cebolla frita y tomate coricassé.
- C) Fondos de alcachofas rellenos de puré de guisantes, patata chateau.
- D) Puntas de espárragos y láminas de trufa.

26.- La pasta seca, una vez abierto el paquete, se conserva hasta:

- A) 2 meses en bote cerrado.
- B) 3 meses en bote cerrado.
- C) 5 meses en bote cerrado.
- D) 6 meses en bote cerrado.

27.- ¿Para qué está indicada la dieta pobre en tiramina y dopamina?

- A) Para pacientes intolerantes al gluten.
- B) Para pacientes tratados con fármacos para la depresión o la hipertensión.
- C) Para pacientes con trastornos de la digestión, absorción, transporte y metabolismo de las grasas.
- D) Para pacientes con gota.

28.- ¿Qué dimensiones tiene un cortahuevos?

- A) 16x24 cm
- B) 16x30 cm
- C) 20x30 cm
- D) 20x28 cm

29.- ¿Qué efecto tiene el oxígeno del aire sobre el aceite de fritura?

- A) La liberación de radicales libres.
- B) El traspaso de sabor de los alimentos al aceite.
- C) El traspaso de sabor del aceite a los alimentos.
- D) Hidrólisis del aceite.

30.- ¿Cuáles son los elementos más importantes de un generador de frío en industria alimentaria?

- A) Serpentin, compresor y elementos auxiliares.
- B) Serpentin, compresor y sonda lambda.
- C) Serpentin, compresor y sonda de freón.
- D) Las respuestas A y C son correctas.

31.- ¿Qué son las cagarrias?

- A) Son unas gachas que se elaboran tradicionalmente en el valle de Tena.
- B) Son unas gachas que se elaboran principalmente en el valle de Hecho.
- C) Plato típico aragonés de la zona de Albarracín.
- D) Son un tipo de setas.

32.- En relación al capítulo 1 "criterios de seguridad alimentaria" del Reglamento 2073/2005, ¿Qué límite se aplica a *Listeria monocytogenes* para alimentos listos para el consumo, comercializados durante su vida útil, que pueden favorecer el desarrollo de *Listeria monocytogenes*, que no sean los destinados para lactantes ni usos médicos especiales?:

- A) Ausencia en 25 gramos.
- B) 100 ufc/gramo.
- C) 25 ufc/gramo.
- D) 10 ufc/gramo.

33.- ¿En qué zona de la cocina se recomienda tener mayor iluminación de entre las siguientes?

- A) Almacenamiento.
- B) Preparación y envasado.
- C) Elaboración y manipulación.
- D) Todas tienen la misma iluminación.

34.- ¿Cuál de estos quesos es Denominación de Origen?

- A) Quesos de Valdeón.
- B) Quesos Fambar.
- C) Quesucos de Liébana.
- D) Ninguno es Denominación de Origen. Todos son Indicación Geográfica Protegida.

35.- La salsa moraga... (Señale la respuesta correcta)

- A) Está hecha a base de bechamel.
- B) Está hecha a base de fumet.
- C) La moraga no es una salsa, es una forma de cocinado por inmersión en un líquido.
- D) La moraga no es una salsa, proviene del árabe y es el arte de asar pescados al fuego de leña.

36.-Cuál de estas respuestas NO es la forma de freir pescado a "La Gran Fritura":

- A) A la molinera.
- B) Orly.
- C) Enharinado.
- D) Las respuestas B y C son correctas.

37.- Referente a la descongelación, señale la frase INCORRECTA:

- A) Las carnes y pescados deben descongelarse lentamente en cámara a 8°C para evitar que se cubra de escarcha.
- B) Puede haber pérdida de proteínas del alimento por descongelación defectuosa.
- C) Durante la descongelación de las carnes y pescados se produce una pérdida del líquido que contiene vitaminas y sales minerales.
- D) Los glúcidos no sufren alteración alguna.

38.- Aquel arroz cuyos granos procedentes del arroz cáscara están sometidos a un tratamiento hidrotérmico, qué tiene un alto valor nutritivo y que es de color ligeramente tostado, se denomina:

- A) Arroz tratado.
- B) Arroz glutinoso.
- C) Arroz descascarillado.
- D) Arroz sancochado.

39.- ¿Qué método de conservación es la adición de azúcar?

- A) Conservación física, que permite que los alimentos estén protegidos contra la multiplicación microbiana.
- B) Conservación química.
- C) Modifica físicamente el producto, disminuyendo el PH.
- D) No es un método de conservación.

40.- Las medidas óptimas del cuchillo deshuesador son:

- A) Entre 25-30 centímetros de largo.
- B) Entre 30-35 centímetros de largo.
- C) Entre 20-26 centímetros de largo.
- D) Entre 10-18 centímetros de largo.

41.- La difusión de los productos utilizados para la eliminación de insectos puede ser mediante los siguientes sistemas. Señala la respuesta CORRECTA:

- A) Pulverización.
- B) Nebulización.
- C) Dispersión.
- D) Brocheado.

42.- A un anciano con insuficiencia renal crónica (IRC) y dieta prediálisis, ¿qué tipo de alimentos evitaremos?

- A) Ricos en potasio.
- B) Azúcares.
- C) Bajos en potasio.
- D) Frutas bajas en K+.

43.- ¿Cómo se denomina el conjunto de procesos físico-químicos que sufren los alimentos en el interior del organismo, dando lugar a un intercambio de materia y energía?

- A) Anabolismo.
- B) Nutrición.
- C) Metabolismo.
- D) Catabolismo.

44.- ¿Qué ingredientes lleva el consomé Windsor?

- A) Consomé de ave con dados de Royal.
- B) Consomé de ave con rifones de ave y Royal.
- C) No existe ningún consomé con ese nombre.
- D) Consomé de ternera con carne de ternera.

45.- ¿Qué otro nombre recibe la alimentación por sonda gástrica?

- A) Parenteral.
- B) Enteral.
- C) Oral.
- D) Por deglución.

46.- Para la elaboración de la pasta fresca necesitamos:

- A) 1 kg de harina fuerte, 7-8 huevos, sal.
- B) 1 kg de harina fuerte, 13-14 huevos, sal.
- C) 1 kg de harina fuerte, 5-6 huevos, sal y agua.
- D) 1 kg de harina enriquecida, 10-12 huevos, agua y sal.

47.- Las mesas de trabajo en una cocina, deben fregarse:

- A) Con agua y lejía.
- B) Con agua, lejía y enjuagarse con agua.
- C) Con vinagre.
- D) Con agua jabonosa y enjuagarse con agua limpia y desinfectante y volver a aclarar.

48.- Las patatas risoladas según la forma y tamaño pueden ser:

- A) Château.
- B) Duquesa.
- C) Rejilla.
- D) Paja.

49.- ¿Quién velará por el cumplimiento de la normativa en materia de prevención de riesgos laborales?

- A) Los sindicatos.
- B) El empresario.
- C) La Inspección de Trabajo y Seguridad Social.
- D) El Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.

50.- Cómo se denomina también al aceite de canola:

- A) Aceite de cacahuete.
- B) Aceite de argán.
- C) Aceite de onagra.
- D) Aceite de colza.

51.- ¿Cuál de estas salsas deriva de la salsa de tomate?

- A) Italiana.
- B) Aurora.
- C) Bearnesa.
- D) Robert.

52.- Se elabora con gelatina como ingrediente permanente:

- A) Pudin.
- B) Helados.
- C) Bavarois.
- D) Postre de arroz.

53.- A qué derivado de leguminosas corresponde la siguiente definición: "son los cotiledones sin tegumentos procedentes de semillas secas de leguminosas".

- A) Harinas de legumbres.
- B) Puré de legumbres.
- C) Legumbres mondadas.
- D) Pasta de legumbres.

54.- ¿Qué indica una llama azul cuando trabajamos con gas propano?

- A) Que la combustión es correcta.
- B) Que ofrece muestras de que es tóxico porque no se quema correctamente.
- C) Que el gas no se encuentra en condiciones óptimas para su uso.
- D) Que existe cierto riesgo de explosión.

55.- De estos alimentos, ¿cuál NO es buena fuente de vitamina D?

- A) Pescados.
- B) Hongos.
- C) Frutas.
- D) Huevos.

56.-Cuál es la acidez máxima del aceite de oliva virgen extra (gramos por cada 100 gramos):

- A) 0,4 grs. de acidez.
- B) 1 grs. de acidez.
- C) 0,8 grs. de acidez.
- D) 0,5 grs. de acidez.

57.- ¿Cuál de las siguientes enfermedades está causada por una micotoxina?

- A) Triquinosis.
- B) Enfermedad del "arroz amarillo".
- C) Anisakiasis.
- D) Encefalopatía espongiiforme bovina.

58.- ¿En qué molde coceremos fiambres de jamón, cabeza de jabalí, etc para conseguir darles forma y que queden compactas?

- A) Molde de pudding.
- B) Molde tejero.
- C) Molde prensa o galantina.
- D) Molde de terrina.

59.- Además de la temperatura, ¿qué otro factor disminuye el crecimiento bacteriano?

- A) Exceso de nutrientes.
- B) Acidez.
- C) Temperatura ambiente.
- D) B y C son correctas.

60.- ¿Qué son las chalazas? Indique la respuesta correcta.

- A) Son las proteínas de la clara del huevo.
- B) Son unos cordones transparente-blanquecinos que protegen la clara e impiden que los microorganismos penetren al interior del huevo.
- C) Son dos formaciones similares a cordones cuya función principal es la de fijar la yema al centro del huevo.
- D) Una especie de cordones que fijan la yema al centro del huevo. Cuanto más fina es la chalaza, más fresco es el huevo.

61.-Cuál es la denominación del guiso de arroz de pescado elaborado al estilo de la paella, donde el arroz y el pescado se cuecen por separado:

- A) Arroz a banda.
- B) Risotto a la milanesa.
- C) Arroz con costra.
- D) Arroz al horno.

62.- La shigella es... Señala la respuesta correcta:

- A) Un virus.
- B) Una bacteria.
- C) Un prión.
- D) Un protozoo.

63.- ¿Cómo se identifican comercialmente las legumbres de categoría "I"?

- A) Etiquetado con el color rojo.
- B) Etiquetado con el color verde.
- C) Etiquetado con el color amarillo.
- D) Etiquetado con el color blanco.

64.- A la colocación ordenada de los productos en el interior de la cámara frigorífica de modo que, aprovechando al máximo el volumen de ésta, se permita la adecuada distribución de aire frío entre los mismos, la necesaria circulación de personas y cargas y la inspección de aquellos, la denominaremos:

- A) Estiba.
- B) FIFO.
- C) Recepción.
- D) LIFO.

65.- Respecto a la cámara de refrigeración, señale la afirmación correcta:

- A) Tendrá suelo inclinado con vertiente central a un sumidero para facilitar la limpieza al desbloquear los serpentines.
- B) Su temperatura será de 10 °C y tendrá suelo inclinado.
- C) Tendrá suelo inclinado con vertiente lateral a un sumidero para facilitar la limpieza al desbloquear los serpentines.
- D) Su temperatura es de 10 °C y tendrá suelo inclinado con vertiente central.

66.- Qué maquinaria de una cocina puede ser: fija o basculante, de calor directo, de calor indirecto, a presión o autoclave a vapor.

- A) Freidora basculante.
- B) Marmita.
- C) Freidora.
- D) Abatidor.

67.- Llega al hospital un caso de un niño con avitaminosis. Desde cocina qué menú se debe de preparar para superar estas deficiencias:

- A) Se realizará una dieta equilibrada y con un porcentaje especial en proteína animal.
- B) Se lleva a cabo una dieta equilibrada y con una buena proporción en frutas y verduras.
- C) Se confecciona una dieta de consistencia blanda y con una especial atención en los carbohidratos, que deben ser abundantes para el aporte de energía.
- D) Ninguna es correcta.

68.- ¿Cuál es un principio de acción preventiva?

- A) Evitar los riesgos.
- B) Sustituir lo menos peligroso.
- C) Adaptar la persona al trabajo.
- D) Todas las respuestas son correctas.

69.- La temperatura máxima de conservación de los pescados congelados es de:

- A) -17°C.
- B) -18°C.
- C) -15°C.
- D) -16°C.

70.- El calibre mínimo del fuet es:

- A) 30 mm.
- B) 25 mm.
- C) 20 mm.
- D) 15 mm.

71.- ¿Cómo se llama la pieza del vacuno mal delimitada que comprende los trozos musculares que recubren las primeras cinco vértebras dorsales, utilizada para cortar filetes de mediana calidad?

- A) Falda
- B) Pescuezo
- C) Babilla
- D) Aguja.

72.- Una de las pastas típicas del Maestrazgo es:

- A) Las "chesitas".
- B) Las tortas de Balsa.
- C) Castañas de mazapán.
- D) Las tortas de alma.

73.- ¿Qué caracteriza al Cocido Maragato?

- A) Se comienza sirviendo la carne y se termina por la sopa.
- B) No lleva garbanzos.
- C) Lleva fabes.
- D) Es un guiso de pescado.

74.- ¿Qué es el tirabeque?

- A) Pepónide.
- B) Fruto.
- C) Inflorescencia.
- D) Legumbre verde.

75.- ¿Cuál de estos pescados NO es azul?

- A) Palometa.
- B) Salmonete.
- C) Cabracho.
- D) Anguila.

76.- Propiedades nutritivas de las pastas. Señale la afirmación correcta.

- A) Las pastas de colores aportan algunas vitaminas del grupo C.
- B) Aportan proteínas, sobre todo, e hidratos de carbono.
- C) El principal aporte de nutrientes son los hidratos de carbono y no aportan ninguna vitamina.
- D) Las pastas de colores aportan algunas vitaminas del grupo B.

77.- Las carnes de ave y conejo, tanto para su transporte como para su almacenamiento, estarán a una temperatura:

- A) $<4^{\circ}\text{C}$.
- B) $>5^{\circ}\text{C}$.
- C) 7°C .
- D) B y C son correctas, deben conservarse entre 6°C y 8°C .

78.- ¿En qué consiste la técnica de cocción al vacío?:

- A) Se realiza cocina tradicional, las preparaciones clásicas se introducen después de la cocción en recipientes de plástico realizando a continuación el vacío.
- B) El producto se coloca crudo en recipientes de plástico especiales con los diferentes ingredientes necesarios para su preparación. Al momento se le hace el vacío para poder cocer el alimento en ausencia de aire.
- C) Consiste en envasar el alimento cocinado y congelarlo en un tiempo mínimo de diez minutos.
- D) El alimento cocinado se refrigera en recipientes de plásticos especiales con una tolerancia de 1°C a 2°C como máximo.

79.- Según el capítulo 2 "criterios de higiene de los procesos" del Anexo 1 del Reglamento 2073/2005 ¿Cuál de los siguientes microorganismos se utiliza para indicar la higiene de los mismos?

- A) Clostridium perfringens.
- B) Entamoeba histolytica.
- C) Salmonella.
- D) Listeria monocytogenes.

80.- Señala la respuesta INCORRECTA sobre el proceso de enfriamiento y condiciones de almacenamiento de los alimentos enfriados:

- A) Inmediatamente después de la preparación, se enfriará el alimento con la mayor rapidez y eficacia posible.
- B) La temperatura en el centro del alimento, deberá reducirse de 60°C a 10°C en menos de dos horas.
- C) Deberán almacenarse a temperatura igual o menor de 4°C .
- D) El periodo de almacenamiento entre la preparación del alimento enfriado y su consumo, no deberá ser superior a 7 días, incluidos el de cocinado y el de consumo.

81.- En la fritura ¿qué ocurre si los alimentos no están secos en su superficie?

- A) Que el aceite se suaviza.
- B) La hidrólisis del aceite.
- C) La formación rápida de la corteza en el producto.
- D) Las opciones b y c son correctas.

82.- Es una misión propia del cocinero:

- A) Diseñar platos y participar en su elaboración.
- B) Colaborar y sustituir al jefe de cocina en las tareas propias del mismo.
- C) Planificar y organizar las tareas del departamento de cocina.
- D) Controlar y cuidar de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición.

83.- ¿Cómo se llama también a la dieta cetógena?

- A) Dieta pobre en grasa.
- B) Dieta pobre en purinas.
- C) Dieta rica en grasas.
- D) Dieta con restricción de potasio.

84.- ¿Qué tipo de cocción NO es adecuada para la culata de contra?

- A) El braseado o breseado.
- B) A la parrilla.
- C) El estofado.
- D) El hervido.

85.- ¿Qué tipo de placa para cocinar utiliza un mecanismo de campo magnético, que hace que el calor pase directamente al recipiente, sin afectar al cristal cerámico?

- A) Vitrocerámica.
- B) Gas.
- C) Inducción.
- D) Ninguna de las anteriores.

86.- ¿Quién será el responsable de aprobar el plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico?

- A) La gerencia o el coordinador del equipo de APPCC en delegación de funciones.
- B) La dietista.
- C) La Jefatura de Sección de Cocina.
- D) El Jefe de Servicio de Medicina Preventiva.

87.- Señale la frase INCORRECTA respecto a las bandejas isotérmicas:

- A) Llevan un aislamiento de espuma de polipropileno libre de CFC (contaminante de la capa de ozono).
- B) Pueden ser apilables y llevan un aislamiento de espuma de poliuretano.
- C) Llevan un aislamiento de espuma de poliuretano libre de CFC (contaminante de la capa de ozono).
- D) Tienen bordes y acabados resistentes y están realizadas en polipropileno especial.

88.- ¿Cuál de estos productos tiene denominación Indicación Geográfica Protegida?

- A) Jamón de Trevélez.
- B) Jamón de Teruel.
- C) Los Pedroches.
- D) Guijuelo.

89.- ¿Cuál de los siguientes términos es sinónimo de asar?

- A) Rustir.
- B) Suflar.
- C) Sufratar.
- D) Ninguno de los anteriores.

90.- Los ovoproductos pasteurizados deberán transportarse y almacenarse a:

- A) 4°C.
- B) 8°C .
- C) $>6^{\circ}\text{C}$.
- D) A temperatura ambiente.

91.- ¿Quién se responsabiliza de las propuestas de pedido de mercancías y materias primas y gestiona su conservación, almacenamiento y rendimiento?

- A) El cocinero.
- B) El Jefe de Cocina.
- C) El Jefe de Partida.
- D) El Jefe de Almacén.

92.- ¿Qué aprovechamiento tienen los restos crudos del alimento, resultado de la limpieza efectuada a un género antes de su cocinado?

- A) Son artículos de aprovechamiento relativo.
- B) Ninguna respuesta es correcta.
- C) Se desecharán.
- D) Son artículos de aprovechamiento óptimo.

93.- En la cocina, el plato testigo se conservará:

- A) En el cuarto frío de varios
- B) En el congelador -18°C .
- C) Refrigerada o congelada, lo importante es conservarla un máximo de 3 días.
- D) B y C son correctas.

94.- ¿Cuál de estas dietas tiene modificaciones en las proteínas?

- A) Dieta pobre en residuos.
- B) Dieta hipocalórica.
- C) Dieta sin gluten.
- D) Dieta para diabéticos.

95.- ¿Qué nutrientes nos aportan en mayor cantidad las verduras y hortalizas?

- A) Hidratos de carbono complejos.
- B) Proteínas y minerales.
- C) Minerales, carotenos, fibra y vitaminas.
- D) Ácidos grasos esenciales y vitaminas.

96.- ¿Qué instrumento de la pequeña maquinaria de la cocina funciona mediante la compresión del género a través de un cilindro dentado en movimiento?

- A) Cortadora.
- B) Ralladora.
- C) Moledora-Refinadora.
- D) Amasadora.

97.- ¿Cuál de estas dietas NO es endocrinometabólica?:

- A) Dieta hipocalórica.
- B) Dieta rica en residuos.
- C) Dieta hipercalórica.
- D) Dieta para diabéticos.

98.- ¿A qué temperatura de congelación de los alimentos más comunes se produce la máxima formación de cristales de agua?

- A) De 0 a -4°C
- B) De -3 a -15°C
- C) De -2 a -20°C
- D) De -11 a -17°C

99.- Las grasas de cocina, ¿qué tipo de residuos son?

- A) Residuos químicos (generalmente líquidos).
- B) Residuos asimilables a biológicos.
- C) Residuos asimilables a urbanos.
- D) Residuos sanitarios específicos (generalmente líquidos).

100.- Marca la respuesta correcta. La salmuera:

- A) Se lleva a cabo una disolución en frío de agua, vino y sal.
- B) Se confecciona una disolución en caliente de agua, vino y sal.
- C) La densidad de una salmuera se mide en grados Gay Lussac.
- D) La densidad de una salmuera se mide con ayuda de un densímetro.

101.- ¿Cuál de las siguientes guarniciones se utiliza habitualmente para acompañar a pescados?

- A) Andaluza.
- B) Cazadora.
- C) Chambord.
- D) Dauphine.

102.- ¿Cómo se conserva la tarta "Saint-Honoré"?

- A) En refrigeración entre 2 y 4°C
- B) En refrigeración entre 0 y 2°C.
- C) A temperatura ambiente 2 días guardada en un recipiente de metal.
- D) En refrigeración entre 5 y 8°C.

103.- La anisomiasis es una enfermedad causada por...

- A) Bacterias.
- B) Virus.
- C) Protozoos.
- D) Parásitos.

104.- Los alérgenos en los alimentos son mayoritariamente...

- A) Hidratos de carbono.
- B) Proteínas naturales.
- C) Grasas.
- D) Minerales.

105.- ¿Qué freidora tiene mayor velocidad de hidrólisis el aceite?

- A) Freidora giratoria.
- B) Freidora con calentamiento espiral.
- C) A y B son correctas.
- D) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

106.- ¿Qué microorganismo es propio de las toxiinfecciones en moluscos bivalvos, crustáceos y peces crudos?

- A) Salmonella.
- B) Shigella.
- C) Vibrio Parahemolyticus.
- D) Clostridium Perfringens.

107.- ¿Cuál de las siguientes respuestas NO es un crustáceo?

- A) Percebe.
- B) Bogavante.
- C) Mejillón.
- D) Nécora.

108.- ¿Qué Real Decreto tiene por objeto definir y establecer las normas de higiene de elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro y servicio de comidas preparadas?

- A) R.D. 8434/2001.
- B) R.D. 3484/2001.
- C) R.D. 3484/2000.
- D) R.D. 8434/2000.

109.- ¿Cuál de estas salsas es derivada de la vinagreta?

- A) Choron.
- B) Italiana.
- C) Suprema.
- D) Ravigote

110.- ¿Cuál de los siguientes alimentos es un despojo blanco?

- A) Hígado.
- B) Lengua.
- C) Sesos.
- D) Mollejas.

