

1 Los contenedores de basuras deberán contar con cierre hermético

- a) No.
- b) No, siempre que tengan apertura no manual.
- c) Si, siempre.

2 La cámara de refrigeración se utiliza para:

- a) Almacenar géneros no perecederos.
- b) Conservar géneros crudos o cocinados.
- c) Congelar géneros cocinados.

3 ¿Qué aplicaciones tiene una espalmadera en cocina?

- a) Para voltear géneros en la plancha.
- b) Para adelgazar y ablandar géneros consiguiendo que tengan mayor superficie.
- c) Para decoración de platos de buffet.

4 El ramiquí se utiliza para:

- a) Para cortar hortalizas blandas.
- b) Estirar y cortar pasta fresca.
- c) La elaboración de terrinas y soufflés.

5 La misión del saísero es:

- a) Salsear todo lo que salga de cocina y que deba llevar salsa.
- b) Confeccionar salsas de carnes, carnes salteadas, estofadas, pescados etc.
- c) Elaborar todo tipo de salsas para las distintas partidas.

6 La misión del Jefe de Cocina es:

- a) Terminar de presentar y decorar todos los platos que salen de cocina.
- b) Elaborar los platos más complejos.
- c) Coordinar, dirigir y responsabilizarse de la cocina.

7 En una situación de emergencia los daños principales que se pueden producir serían contra:

- a) Las personas y las instalaciones de la empresa.
- b) Las instalaciones de la empresa.
- c) Las personas, las instalaciones de la empresa y contra el medio ambiente.**

8 Qué grupo de factores de riesgo crees que es más importante:

- a) Condiciones de seguridad y medio ambiente físico del trabajo.
- b) Manipulación de cargas de trabajo y factores organizativos.
- c) Todos los anteriores.**

9 Las ventanas para ventilación de los locales de cocina:

- a) Deben estar totalmente despejadas.
- b) Deben estar dotadas de rejillas para evitar el paso de insectos.**
- c) Deben permanecer siempre cerradas herméticamente.

10 Todos los utensilios de limpieza deben estar:

- a) Lavados, enjuagados y escurridos.
- b) Lavados, enjuagados, secados al aire y desinfectados.
- c) Lavados, enjuagados, escurridos y desinfectados.**

11 ¿Cuál es el sistema más adecuado para prevenir el botulismo?

- a) Lavado de manos y cepillado de uñas después de ir al baño.
- b) No hablar, toser o estornudar sobre los alimentos.
- c) Esterilizar correctamente todo tipo de conservas.**

12 ¿Cuál sería la definición correcta de salmonella?

- a) Bacteria que se desarrolla a gran velocidad y a temperatura ambiente.**
- b) Bacteria que al desarrollarse produce una toxina.
- c) Virus que se desarrolla a gran velocidad a temperatura ambiente.

13 La bacteria Staphilococcus Áureas produce la enfermedad denominada:

- a) Estafilocia.
- b) Salmonelosis.
- c) Sigelosis.

14 ¿Qué tipos de hidratos de carbono existen?

- a) Saturados, insaturados y poliinsaturados.
- b) Féculas y azúcares.
- c) Minerales y vitaminas.

15 ¿Cuál es la función de las vitaminas?

- a) Actúan para mejorar el metabolismo de los principios inmediatos.
- b) Conservan y protegen la estructura ósea del cuerpo.
- c) Reconstruyen estructuras de los tejidos corporales.

16 Desangrar significa:

- a) Sumergir en agua caliente una carne o pescado para que pierda sangre.
- b) Dejar colgada una pieza de carne o sobre un escurridor para que gotee la sangre.
- c) Sumergir en agua fría una carne o pescado para que pierda sangre.

17 ¿Cómo se llama la operación en cocina de añadir vino u otro líquido a una placa de asar para recoger los jugos?

- a) Desgrasar.
- b) Reducir.
- c) Ninguna de las anteriores.

18 Las gelatinas naturales son extraídas de:

- a) Alimentos gelatinosos y de sabor fuerte.
- b) Alimentos gelatinosos mediante cocción rápida y corta.
- c) Alimentos gelatinosos mediante cocción y reducción en un líquido al disolverse.

19 Los fondos de cocina dan lugar a :

- a) Caldos y sopas.
- b) Caldos, sopas, salsas, cremas.
- c) Sopas solamente.

20 Atendiendo a la clasificación de las salsas básicas de la cocina internacional, la salsa velouté se encuadra dentro de:

- a) Salsas a base de fondos.
- b) Salsas emulsionadas.
- c) Salsas a base de hortalizas.

21 ¿La salsa holandesa es una derivada de la salsa mahonesa?

- a) Si.
- b) Depende del ingrediente que acompaña y a su vez da el nombre.
- c) No.

22 Un huevo escalfado es un huevo:

- a) Cocinado, cascado batido.
- b) Cocinado, cascado sin batir.
- c) Cocinado con cáscara.

23 Se pueden conservar los huevos pasados por agua:

- a) Si.
- b) No.
- c) Si, durante solo 2 días como máximo.

24 ¿Cómo se llaman las hembras del pollo que se apartan para evitar su actividad sexual y que se destinan al engorde?

- a) Pollitas.
- b) Capones.
- c) Ninguna de las anteriores.

25 Según la alimentación del cerdo ibérico se distinguen:

- a) Los ibéricos.
- b) Los de bellota, recebo y pienso.
- c) Los ibéricos de bellota.

26 ¿Cómo se denomina el corte de pescado que incluye carne, con o sin piel y sin espinas de 150 a 175 grs.?

- a) Medallón.
- b) Suprema.
- c) Paupiette.

27 ¿A qué clasificación pertenece el langostino?

- a) Macruros.
- b) Branquiuros.
- c) Cirrípedos.

28 La diferencia entre la compota y la confitura es:

- a) La compota no tendrá más del 15% de sacarosa y la confitura del 50% como mínimo.
- b) La compota se elabora con frutas y la confitura con zumos concentrados.
- c) La compota no tendrá más del 50% de sacarosa y la confitura el 100%.

29 La cocción de hortalizas de color se debe de realizar:

- a) Con poca cantidad de agua.
- b) Con abundante cantidad de agua con sal.
- c) Con abundante agua y zumo de limón para que no se oxide.

30 ¿Cuál es el tiempo de cocción de un arroz integral?

- a) 15 minutos.
- b) 25 minutos.
- c) 45 minutos.

31 Las alubias se ponen en remojo en:

- a) Agua templada.
- b) Agua muy caliente.
- c) Agua fría.

32 ¿Cuál es la diferencia entre "pimentón" y "páprika"?

- a) Su origen, uno es originario de España y otro de Hungría.
- b) Que la "páprika" es siempre picante y el pimentón no.
- c) El color de los dos es un rojo muy intenso y además la páprika lleva motas negras.

33 El "curry" se obtiene de:

- a) Una mezcla de especias.
- b) Un arbusto trepador originario de la India.
- c) Unas bayas de fuerte sabor y color amarillo intenso.

34 ¿Con cual de estos quesos se elabora el "Tiramisu"?

- a) Provolone.
- b) Parmesano.
- c) Mascarpone.

35 Un postre a punto de nieve se da por la incorporación de:

- a) Huevos
- b) Azúcar.
- c) Aire.

36 Las tareas culinarias se realizarán teniendo en cuenta:

- a) La maquinaria.
- b) El aprovisionamiento de las materias primas.
- c) La orden de trabajo.

37 La regeneración de las preparaciones culinarias se realiza utilizando:

- a) Métodos sencillos preestablecidos.
- b) Métodos sencillos establecidos.
- c) Métodos sencillos.

38 En las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos utilizados en la limpieza de utensilios se tendrá en cuenta:

- a) Su posible toxicidad.
- b) Su contaminación medioambiental.
- c) Su posible toxicidad y contaminación medioambiental.

39 Alimentos perecederos son:

- a) Los que por sus características exigen condiciones especiales de conservación en sus periodos de almacenamiento y transporte.
- b) Los que si no se consumen en el plazo de una semana hay que congelarlos.
- c) Todos los alimentos aptos para el consumo humano.

40 Las normas de manipulación de alimentos se cumplen:

- a) En todo momento, evitando fuentes de contaminación.
- b) Siempre que se precisen.
- c) Las dos respuestas anteriores son incorrectas.

41 El artículo 18 de la Constitución Española garantiza y reconoce el derecho al honor, a la intimidad personal y a la propia imagen tratándose de:

- a) Un derecho fundamental (Sección 1ª, capítulo 2, título 1º).
- b) Un derecho constitucional (Sección 2ª, capítulo 2, título 1º).
- c) Un principio rector de la política social y económica.

42 Según la Constitución se podrán crear agrupaciones de municipios diferentes a la provincia:

- a) No.
- b) Si.**
- c) Depende en qué casos.

43 ¿A qué se dedica el Capítulo Primero del Título VIII de la Constitución Española?

- a) Comunidades Autónomas.
- b) Administración Local.
- c) Principios Generales.**

44 El número de las Áreas de Gobierno en el Ayuntamiento de Madrid no podrá exceder de:

- a) 14.
- b) 17.
- c) 15.**

45 En el Ayuntamiento de Madrid, la asistencia jurídica y técnica a los titulares de las Áreas de Gobierno, sin perjuicio de las competencias atribuidas a la Asesoría Jurídica, corresponde a:

- a) Los Secretarios Generales Técnicos.**
- b) Los Directores Generales.
- c) Los Subdirectores Generales.

46 Las resoluciones administrativas que adopten los concejales-presidentes del Distrito revestirán la forma de:

- a) Decreto del concejal-presidente de la Junta Municipal de Distrito.**
- b) Resolución del concejal-presidente de la Junta Municipal de Distrito.
- c) Decreto o resolución del concejal-presidente de la Junta Municipal de Distrito, dependiendo de la materia.

47 El concejal-presidente de la Junta Municipal del Distrito:

- a) Es nombrado y separado por la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid.
- b) Es nombrado y separado por el Alcalde.
- c) No responde políticamente de su gestión respecto de los miembros de la Junta de Gobierno.

48 El plazo para la interposición del recurso de alzada contra actos expresos será de:

- a) Dos meses.
- b) Un mes.
- c) Tres meses.

49 Indique en cual de los siguientes trámites de la fase de instrucción, no participan los interesados:

- a) Informes.
- b) Prueba.
- c) Audiencia.

50 El Impuesto sobre Bienes Inmuebles es:

- a) Un tributo directo.
- b) Un tributo indirecto.
- c) No es un tributo.