



Plazas: **COCINERO**
Ejercicio: Primero (Turno promoción interna)
Fase: Oposición
Proceso selectivo: Concurso-Oposición
Fecha: Miércoles, 14 de abril de 2004

Página 1 de 5

SOLUCIÓN DEL CUESTIONARIO DE PREGUNTAS CON RESPUESTAS ALTERNATIVAS

(La respuesta correcta aparece remarcada y en negrita)

1.- ¿A que gama de productos pertenece la carne fresca?

- a) **1ª gama.**
- b) 2ª gama.
- c) 3ª gama.

2.- El climatizador de uso exclusivo de cocina será:

- a) **Con aire de retorno.**
- b) Con aire frío.
- c) Sin aire de retorno.

3.- Un almacén general No necesita disponer de:

- a) Entrada directa de mercancías.
- b) Estanterías y plataformas enrejadas.
- c) **Iluminación natural.**

4.- Para evitar la contaminación en los locales donde se manipulan alimentos, la limpieza deberá hacerse:

- a) En seco.
- b) **Con agua y detergente.**
- c) Semanalmente.

5.- ¿Qué es un "Roux"?

- a) **Mezcla de una grasa y harina a partes iguales.**
- b) Mezcla de miga de pan y leche utilizado para espesar salsas.
- c) Pan frito, ajo frito, yemas de huevo cocidas, almendras fritas, majados y utilizados para espesar salsas.

6.- La carne refrigerada es la que se conserva a:

- a) 2º C, conservándose durante 15 a 30 días.
- b) **-6º C, conservándose durante 2 a 3 meses.**
- c) Entre 4º C y 6º C, conservándose durante 20 a 30 días.

7.- La utilización de las materias primas congeladas a temperatura inferior a -18º C podrá efectuarse en un periodo máximo de:

- a) Dos meses.
- b) Tres meses.
- c) **Cuatro meses.**



Plazas: COCINERO
Ejercicio: Primero (Turno promoción interna)
Fase: Oposición
Proceso selectivo: Concurso-Oposición
Fecha: Miércoles, 14 de abril de 2004

8.- ¿Cuál es el tiempo recomendado de cocción de un caldo de pescado?

- a) **30 minutos.**
- b) 1 hora.
- c) 2 horas.

9.- ¿Cuál es la temperatura de multiplicación de la mayor parte de los microorganismos patógenos?:

- a) 0° C.
- b) 50° C.
- c) **37° C.**

10.- ¿Dónde se encuentra el “morrillo” en el despiece del vacuno?

- a) En la cabeza.
- b) **Junto a la aguja.**
- c) En el cuarto trasero.

11.- ¿Cuál de estas propiedades No corresponde a la cadena fría refrigerada?

- a) Una vez cocinados los alimentos se someten a un descenso rápido de temperatura debiendo quedar en menos de dos horas a 10° C.
- b) Los alimentos pueden durar meses.
- c) **Este proceso puede realizarse mediante electricidad o gas criogénico.**

12.- ¿Cómo actúan las vitaminas sobre nuestra alimentación?

- a) Producen y generan tejido corporal.
- b) Aportan energía inmediata.
- c) **Mejoran el metabolismo de los principios inmediatos.**

13.- Indicar cuál de los siguientes alimentos es una legumbre verde:

- a) Grelo.
- b) **Guisante.**
- c) Mastuerzo.

14.- En el queso denominado “Torta del Casar” el cuajo utilizado en su elaboración es:

- a) El cuajo extraído del estómago de los corderos.
- b) **El cuajo extraído de la flor del cardo.**
- c) El cuajo extraído del estómago de la ternera.

15.- El “roast-beef” es:

- a) El medallón que se obtiene del centro del lomo.
- b) Es una parte del lomo bajo, que se asa al horno con o sin costillas.
- c) **Es la parte de lomo alto que va asada.**

16.- La “Escherichia Coli” es:

- a) Un variedad de lechuga china.
- b) **Una bacteria similar a la salmonella.**
- c) Un tipo de salsa agridulce.



Plazas: COCINERO
Ejercicio: Primero (Turno promoción interna)
Fase: Oposición
Proceso selectivo: Concurso-Oposición
Fecha: Miércoles, 14 de abril de 2004

17.- La temperatura de las cámaras frigoríficas deberá mantenerse entre:

- a) -2° a 0° C.
- b) 0° C a $+2^{\circ}$ C.**
- c) -2° C a $+2^{\circ}$ C

18.- ¿A partir de que peso se le denomina merluza y no pescadilla?

- a) 2 kg.**
- b) 3 kg.
- c) 4 kg.

19.- El germen que produce la enfermedad del botulismo se destruye:

- a) Estando en agua a 100° C durante 15 minutos.
- b) Estando en agua a 121° C durante 15 minutos.**
- c) Estando en agua caliente durante 1 hora.

20.- ¿Cuáles de los siguientes alimentos son considerados “reguladores” ?

- a) Pan, harina, arroz y pastas.
- b) Frutas y hortalizas.**
- c) Carnes y pescados.

21.- ¿Cómo se llama el corte obtenido de la ternera lechal que comprende lomo, solomillo y riñón?

- a) Chop.**
- b) Filet-mignon.
- c) Barón.

22.- ¿A qué clasificación pertenece el calamar?

- a) Bivalvos.
- b) Cirrípedos.
- c) Ninguna de las anteriores.**

23.- ¿Se puede conservar los huevos pasados por agua?

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

24.- ¿Que porcentaje en “Hidratos de Carbono” es lo recomendado en la alimentación DIARIA?

- a) 15 %
- b) 35 %
- c) 50 %**

25.- ¿A partir de que temperatura mueren las larvas de “anisakis”?:

- a) A -20° C durante 24 horas o en el cocinado a partir de 60° C.**
- b) A 0° C durante 24 horas o en el cocinado a partir de 35° C.
- c) A 10° C durante 24 horas o en el cocinado a partir de 100° C.

26.- ¿Qué es una dieta absoluta?:

- a) En la que el paciente sólo toma agua.
- b) En la que el paciente toma pequeñas tomas de caldo.
- c) En la que el paciente no recibe alimentación oral ni enteral.**



Plazas: COCINERO
Ejercicio: Primero (Turno promoción interna)
Fase: Oposición
Proceso selectivo: Concurso-Oposición
Fecha: Miércoles, 14 de abril de 2004

- 27.- ¿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.
- 28.- ¿Qué cantidad de materia grasa tiene la nata comercialmente llamada “para montar”?
- a) Entre un 25 % o 27 %.
 - b) Entre un 32 % o 33 %.**
 - c) Entre un 38 % o 39 %.
- 29.- Si un comensal es alérgico a la caseína, ¿qué alimento no podrá tomar?
- a) Leche.**
 - b) Zumo de naranja.
 - c) Manzanilla.
- 30.- ¿Cómo se llama la sustancia responsable del color de las yemas?
- a) Albúmina.
 - b) Carotina.**
 - c) Carbonato.
- 31.- ¿Cuál es el color del etiquetado que identifica las legumbres de categoría primera?
- a) Rojo.
 - b) Verde.**
 - c) Amarillo.
- 32.- 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.
- 33.- Los ingredientes de la “crema inglesa” son:
- a) Yemas, azúcar y leche.**
 - b) Huevos, azúcar, maicena y leche.
 - c) Huevos, azúcar, harina, maicena y leche.
- 34.- ¿Cuál de las siguientes dietas se considera baja en proteínas?:
- a) Dieta hipocalórica.
 - b) Dieta 40 gr. de proteínas.**
 - c) Dieta hiperprotéica.
- 35.- ¿Cuál de las siguientes causas se considera contaminación física en los alimentos?
- a) Encontrarse una piedra en una barra de pan.**
 - b) Almacenar alimentos junto productos de limpieza.
 - c) Secarse las manos en una toalla de tela.



Plazas: **COCINERO**
Ejercicio: Primero (Turno promoción interna)
Fase: Oposición
Proceso selectivo: Concurso-Oposición
Fecha: Miércoles, 14 de abril de 2004

36.- ¿De qué salsa es derivada la salsa "suprema"?

- a) **Velouté.**
- b) Bearnesa.
- c) Demi-glacé.

37.- El buey es:

- a) Un toro grande.
- b) Un "añojo" macho.
- c) **Ninguna de las anteriores.**

38.- ¿Cuál de las respuestas siguientes No corresponde al concepto de cadena fría? :

- a) Una vez cocinados los alimentos se someten a un descenso rápido de temperatura.
- b) Este proceso puede realizarse mediante electricidad o gas criogénico (más caro pero más rápido).
- c) **Para evitar el enfriamiento a medida que se van acabando de cocinar los alimentos, se introducen en armarios calientes.**

39.- ¿Cómo se llama la crema base para elaborar helados?

- a) Crema fría.
- b) Crema chantilly.
- c) **Ninguna de las anteriores.**

40.- ¿Qué aplicaciones se le da en la cocina a la turbotera?

- a) **Hervir o brasear pescados.**
- b) Como molde para helados.
- c) Como molde para bizcochos.