



EXAMEN NUMERO 1

1. ¿Qué artículo de la Constitución establece el derecho a disfrutar de una vivienda Digna?:

- a) Artículo 23.
- b) Artículo 47.
- c) Artículo 35.

2. La organización de los municipios de gran población se recoge

- a) En el título X de la Ley 7/1985, de 2 de abril Reguladora de las Bases del Régimen Local.
- b) En el título XI de la Ley 7/1985, de 2 de abril Reguladora de las Bases del Régimen Local.
- c) En el título X de la Constitución Española.

3. Según el artículo 70 del Reglamento Orgánico del Gobierno y de la Administración del Ayuntamiento de Madrid, ¿Qué rango ostenta el Gerente del Distrito?

- a) El de Director General
- b) El de Subdirector General
- c) El que se determine en las relaciones de puestos de trabajo

4. Según la Ley 39/2015, de 1 de octubre del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, se entiende por procedimiento Administrativo.

- a) El conjunto ordenado de trámites y actuaciones formalmente realizadas, según el cauce legalmente previsto, para dictar un auto administrativo o expresar la voluntad de la Administración.
- b) El conjunto ordenado de trámites y actuaciones que realiza la Administración.
- c) Los trámites que realiza el Ayuntamiento de Madrid o cualquier otro Ayuntamiento para atender a sus ciudadanos siempre que estén empadronados.

5. La evaluación del Desempeño es:

- a) La que retribuye al funcionario según la adscripción de su cuerpo o escala a un determinado subgrupo o grupo de clasificación profesional.
- b) El procedimiento mediante el cual se mide y valora la conducta profesional y el rendimiento o el logro de resultados.
- c) Ambas son correctas



6. Según lo establecido en el artículo 35.2 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, el Delegado de Prevención será el Delegado de Personal.

- a) En las empresas de hasta treinta trabajadores.
- b) En las empresas de hasta cien trabajadores.
- c) En las empresas de hasta quinientos trabajadores.

7. Según la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo para la Igualdad efectiva de mujeres y hombres se consideran en todo caso, actos discriminatorios.

- a) El acoso sexual.
- b) El acoso por razón de sexo
- c) Ambos se consideran discriminatorios

8. Los Delegados Sindicales podrán participar en las reuniones del Comité de Seguridad y Salud.

- a) Con Voz y voto
- b) Con Voz y sin voto
- c) No pueden participar

9. El Texto Refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, aprobado por Real Decreto Legislativo 5/2015 de 30 de octubre establece la siguiente clasificación de los empleados públicos.

a) Funcionarios de carrera e interinos.

B/Funcionarios de carrera e interinos; Personal laboral eventual; Personal indefinido.

C/Funcionarios de carrera e interinos. Personal laboral, ya sea fijo, por tiempo indefinido o temporal; Personal eventual.

10. Según la Ley 39/2015, de 1 de octubre de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Publicas, las fases del Procedimiento Administrativo son:

- a) Incoación, ordenación, instrucción y finalización del expediente administrativo.
- b) No hay fases en el Procedimiento Administrativo, ya que se desarrolla según el contenido de la cuestión planteada en el expediente administrativo.
- c) Inicio, regulación del expediente y finalización del expediente administrativo.

11 ¿Qué utensilio es una “parisina”?



- a) Una fritura, una sartén de gran tamaño con asas.
- b) Una cacerola.
- c) Una sartén de gran tamaño.

12. Tipos de limpieza

- a) Físicos y químicos
- b) Biológicos.
- c) Las respuestas a y b son correctas

13 En el mercado controlamos alimentos de distinta gama ¿a qué grupo pertenecen los congelados y ultracongelados?

- a) Primera Gama.
- b) Segunda Gama.
- c) Tercera Gama.

14. Dentro de los productos perecederos encontramos

- a) Frescos y congelados.
- b) Frescos, congelados y semi-conservas.
- c) Las respuestas a y b son correctas.

15. Clasificación de las grasas.

- a) Vegetal y animal.
- b) Vegetal, animal, mixta.
- c) Animal.

16. Tiempos cocción al vacío de pescados y mariscos.

- a) $\frac{1}{4}$ del tiempo normal a 90°C
- b) La mitad más del tiempo normal a 80°C.
- c) El doble del tiempo normal a 70°C.

17. Clasificación de los fondos de cocina

- a) Fondo blanco, fondo oscuro.
- b) Fondo blanco, fondo oscuro, fumet.
- c) Fumet

18. Utensilios para aderezar ensaladas

- a) Biberones y vaporizadores.
- b) Cacitos.
- c) Las respuesta a y b son correctas.



19. El consomé royale va acompañado con:

- a) Pequeños fideos.
- b) Dados de flan salado hecho con caldo o consomé cuajado.
- c) Dados de foi-gras.

20. El sabor ácido se percibe....

- a) En los laterales de la parte posterior de la lengua.
- b) En la parte posterior de la lengua.
- c) En la punta de la lengua.

21. La conservación por frío consiste en

- a) Frío positivo por debajo de los 0° C.
- b) Frío Negativo por debajo de los 0° C, en cámaras conservadoras con temperaturas de -20° C.
- c) Frío negativo por encima de los 0° C.

22. Las etapas APYPC son;

- a) Análisis, Control, Vigilancia y Evaluación.
- b) Análisis y Evaluación.
- c) Análisis, Control y Vigilancia.

23. La cocina fusión consiste.

- a) Unir en una elaboración, elementos de distintas culturas.
- b) Elaboración de un plato típico.
- c) Unir al azar.

24. En una dieta baja en sodio debemos evitar.

- a) Hidratos de Carbono
- b) Sal
- c) Sal y alimentos ricos en sodio

25. Clavetejar es

- a) Atar un género para que no pierda forma durante el cocinado.
- b) Aplastar ligeramente un género.
- c) Introducir condimento en el género.

26. El apartado 6º del artículo 4 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales establece que:



- a) Se entenderá como “equipo de trabajo” cualquier aparato, instrumento o instalación utilizada en el trabajo.
- b/ Se entenderá como “equipo de trabajo” cualquier máquina, aparato, instrumento o instalación utilizada en el trabajo.
- c/ Se entenderá como “equipo de trabajo” cualquier máquina, aparato, instrumento, elemento o instalación utilizada en el trabajo.

27. Cuando una misma superficie sea utilizada para la elaboración o manipulación de distintos alimentos, especialmente crudos y elaborados estas acciones;

- a) Se podrán realizar simultáneamente.
- b) No podrán realizarse de forma simultáneamente y tras cada operación se procederá a la adecuada limpieza y desinfección de útiles y superficies.
- c) Se podrán realizar simultáneamente si hay una adecuada limpieza.

28. Al diseñar una instalación uno de los requisitos es;

- a) Los locales anexos (plonge, almacenes, etc...) deben estar delimitados y debidamente separados.
- b) Han de estar todos cercanos y sin delimitaciones.
- c) No deben haber ningún tipo de distribución.

29. ¿Qué recipiente utilizaríamos para cocer pescados alargados?

- a) Turbotera.
- b) Lubinera.
- c) Placa de horno.

30. 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 del personal.

31 Una norma básica de almacenamiento es:

- a) Los productos deberán colocarse en estanterías, nunca en el suelo.
- b) Los productos deben colocarse bien en la misma cámara.
- c) Los productos de limpieza y alimentos se pueden almacenar juntos.

32 La “Escherichia coli” es:

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



33. La función de los minerales es:

- a) La reconstrucción de las estructuras de tejidos.
- b) Aportar energía inmediata.
- c) Combustible para su almacenamiento.

34 La composición del Bouquet Garni es:

- a) Ramillete de perejil, perifollo, estragón envuelto con verde de puerro y atado.
- b) Ramillete de perejil, laurel, tomillo envuelto con verde de puerro y atado.
- c) Ramillete de laurel, orégano y albahaca.

35 ¿Qué ingredientes no usaremos en un fondo oscuro?

- a) Vino tinto.
- b) Tomate.
- c) Ninguno de los dos.

36 La salsa Aurora es una derivada de la salsa;

- a) Bechamel.
- b) Mahonesa.
- c) Velouté.

37 En el huevo el peso está constituido aproximadamente por:

- a) 40% de yema, 50% de clara, 10% de cascara.
- b) 60% de yema, 30% de clara, 10% de cascara.
- c) 15% de yema, 70% de clara, 15% de cascara.

38 Señalar cual es de las siguientes piezas pertenecen al cuarto trasero del vacuno.

- a) Contra, tapa, aleta y morcillo.
- b) Contra, redondo, solomillo y tapilla.
- c) Lomo alto, falda y espaldilla.

39 ¿Cuál es el color del etiquetado que identifica las legumbres de categoría de primera?

- a) Rojo.
- b) Amarillo.
- c) Verde.

40. ¿Qué tipo de patatas requiere un pochado previo?



- a) Puente nuevo.
- b) Cerrilla.
- c) Paja.

41. Los productos elaborados y refrigerados o congelados (comidas elaboradas) elige la respuesta correcta:

- a) Deben alcanzar los 50° C en menos de una hora en el centro del alimento.
- b) Deben alcanzar los 70° C en el centro del alimento al menos de una hora y deberá mantenerse hasta su consumo.
- c) No necesitan ningún tipo especial de tratamiento en el refrigerador.

42. Los ingredientes adecuados para confeccionar un escabeche en la cocina son:

- a) Aceite, sal, especias y harina.
- b) Hortalizas, aceite, vino blanco, bouquet garni.
- c) Vinagre, aceite, vino blanco, sal y especias.

43. El generador de calor, que se utiliza principalmente para dorar o gratinar en un corto espacio de tiempo se denomina:

- a) Prusiana.
- b) Horno.
- c) Salamandra.

44. La turbotera es:

- a) Un recipiente utilizado para hacer helados.
- b) Un recipiente de forma alargada, con rejilla y tapa, utilizado para la cocción de pescados alargados.
- c) Un recipiente con forma de rombo, con rejilla y tapa, utilizado para la cocción de pescados planos.

45 Una partida es:

- a) Un lugar concreto de la cocina donde un cocinero o grupo de cocineros realiza una determinada tarea.
- b) Un momento del día en el que se empieza a elaborar el menú del día.
- c) Un cocinero o grupo de cocineros destinados a realizar una tarea concreta dentro de la organización del trabajo de cocina.

46. En una producción en cadena caliente, las elaboraciones se mantendrán a una temperatura igual o superior a:

- a) 30 ° C.
- b) 55° C.



c) 65° C.

47. El método FIFO, significa:

- a) Que lo primero que entra es lo último que sale.
- b) Que lo primero que entra es lo primero que sale.
- c) Que lo último que entra es lo último que sale.

48. La limpieza de la cocina se realizará mediante:

- a) Mediante frotado o barrido, para quitar la suciedad superficial y después se friega con detergentes con agentes desinfectante, dejándolo actuar, para un posterior aclarado.
- b) Fregado con detergentes con agentes desinfectantes, dejándolo actuar, para un posterior aclarado.
- c) Mediante frotado o barrido con agua, para quitar la suciedad superficial y después se friega con detergentes con agentes desinfectantes, dejándolo actuar, para un posterior aclarado.

49. La proporción recomendada para una dieta equilibrada será de:

- a) 50% grasas, 15% Hidratos de carbono y 35% proteínas.
- b) 50% Hidratos de carbono, 15% proteínas, 35% grasas.
- c) 60% grasas, 20% proteínas y 20% hidratos de carbono.

50. El cuarto Frio o zona de pre-elaborado es necesario que tenga una temperatura máxima de;

- a) 18° C.
- b) 16° C.
- c) 14° C.

51. La cazuela ancha y baja que facilita la concentración por evaporación se denomina:

- a) Marmita.
- b) Rondón.
- c) Cazo.

52. Las sopas, cremas, potajes, arroces las realiza la siguiente partida:

- a) Salsero.
- b) Repostería.
- c) Estrametier.

53. Los alimentos aceptados según la religión musulmana se llaman:



- a) Halal.
- b) Kosher.
- c) Vegano.

54. La contaminación indirecta es conocida como:

- a) Contaminación vertical.
- b) Contaminación cruzada.
- c) Contaminación transversal.

55. Cuanto menos fresco sea un huevo, presentará:

- a) Una Yema más abultada.
- b) Una Cámara de aire más grande.
- c) Facilidad para separar la clara de la yema.

56. Una ración de lentejas en crudo debe contener:

- a) 60 gramos.
- b) 70 gramos.
- c) 50 gramos.

57. Sumergir un género en agua hirviendo poco tiempo se llama:

- a) Blanquear.
- b) Asustar.
- c) Escaldar.

58. Una elaboración de huevos con cascara es:

- a) Mollets.
- b) En cocotte.
- c) Poché.

59. El grueso filete que sale de la cabeza del solomillo es:

- a) Filet Mignon.
- b) Tournedó.
- c) Chateaubriand.

60. De los siguientes pescados cual es graso:

- a) Raya.
- b) Besugo.
- c) Arenque.

61. Los garbanzos tienen que hidratarse previo cocinado:



- a) 15-17 horas.
- b) 8-10 horas.
- c) 12-14 horas.

62. Un alimento regenerado tiene que alcanzar en el interior del mismo.

- a) 59° C.
- b) 60° C.
- c) 70° C.

63. ¿Qué sistema de conservación requiere la técnica basada en la cocción de la fruta pelada con o sin hueso en un almíbar donde posteriormente se conservará?:

- a) Escarchado.
- b) Mermelada.
- c) Almíbar.

64. El cuchillo de sierra se utiliza para:

- a) Deshuesar.
- b) Filetear.
- c) Cortar el pan.

65. ¿Qué es un aceite compuesto?

- a) Aceites Aromizados.
- b) Aceite de Oliva.
- c) Aceite de Girasol.

66. El cuchillo cebollero se usa principalmente para:

- a) Filetear o cortar carnes y pescados.
- b) Picar y trocear hortalizas.
- c) Trocear piezas con huesos relativamente grandes.

67. Para evitar la intoxicación por botulismo, se realizará la cocción de los alimentos a temperatura superior a:

- a) 50° C.
- b) 70° C.
- c) No se destruye con la cocción.



68. Las frutas y hortalizas frescas, lavadas y preparadas para su consumo, y que siempre se presentan bajo atmosfera controlada, pertenecen a:

- a) Los productos de 4ª gama.
- b) Los productos de 5ª gama.
- c) Los productos envasados al vacío.

69. Cuál de estas verduras y hortalizas pertenecen a la temporada de verano:

- a) Judías Verdes.
- b) Escarola.
- c) Alcachofa.

70. El consumo de un alimento regenerado se efectuará dentro de las:

- a) 12 horas siguientes
- b) 18 horas siguientes.
- c) 24 horas siguientes.