

# **COCINERO DEL AYUNTAMIENTO DE MADRID**

## **PRIMER EJERCICIO**

**24 DE JUNIO DE 2023**



1. Conforme al artículo 25 de la Constitución Española ¿puede la Administración civil imponer sanciones que impliquen privación de libertad?
  - a) No
  - b) Si
  - c) En algunos casos
2. Conforme al artículo 54 de la Constitución Española el Defensor del Pueblo es designado por:
  - a) El Rey
  - b) El Gobierno
  - c) Las Cortes Generales
3. Según el artículo 2 del Reglamento Orgánico del Gobierno y de la Administración del Ayuntamiento de Madrid, éste se organiza y actúa, con sometimiento pleno a la Ley y al Derecho, de acuerdo con los principios de:
  - a) Eficacia, descentralización funcional, desconcentración, coordinación y servicio al ciudadano.
  - b) Eficacia, desconcentración y servicio al ciudadano.
  - c) Eficacia, descentralización y coordinación.
4. Según el artículo 40.2 del Reglamento Orgánico del Gobierno y de la Administración del Ayuntamiento de Madrid, el número de Áreas de Gobierno no podrán exceder de:
  - a) 14
  - b) 15
  - c) 16
5. Según el artículo 2 del Reglamento Orgánico del Gobierno y de la Administración del Ayuntamiento de Madrid, éste se organiza y actúa, con sometimiento pleno a la Ley y al Derecho, de acuerdo con los principios de:
  - a) Eficacia, descentralización funcional, desconcentración, coordinación y servicio al ciudadano.
  - b) Eficacia, desconcentración y servicio al ciudadano.
  - c) Eficacia, descentralización y coordinación.



6. Según el artículo 6 del Reglamento Orgánico del Gobierno y de la Administración del Ayuntamiento de Madrid, éste se organiza en:
  - a) Órganos centrales, territoriales y organismos públicos.
  - b) Órganos centrales y territoriales.
  - c) Órganos centrales y organismos públicos.
7. Según la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres cuál de las afirmaciones que figuran a continuación es correcta:
  - a) Se considera discriminación indirecta por razón de esa situación en que una disposición, criterio o practica aparentemente neutros pone a la mujer en desventaja particular con respecto al varón.
  - b) La igualdad de trato y de oportunidades entre mujeres y hombres es un principio principio informador del ordenamiento jurídico.
  - c) El principio de igualdad de trato entre mujeres y hombres supone la ausencia de toda discriminación, directa o indirecta, por razón de sexo, y, especialmente, las derivadas del género, la asunción de obligaciones familiares y el estado civil.
8. El primer Plan de Igualdad entre Mujeres y Hombres del Ayuntamiento de Madrid y sus Organismos autónomos fue aprobado por la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid en el año:
  - a) 2016
  - b) 2017
  - c) 2020
9. Conforme a lo establecido en la Ley 31/1995, de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales, el Comité de Seguridad y Salud se reunirá:
  - a) Anualmente.
  - b) Trimestralmente.
  - c) Una vez al mes.
10. ¿En qué artículo del Acuerdo-Convenio por el que se aprueban las condiciones de trabajo comunes al personal funcionario y laboral del Ayuntamiento de Madrid y sus organismos autónomos para el periodo 2019-2022, establece el derecho a la protección eficaz en materia de seguridad y salud en el trabajo?
  - a) Artículo 29.
  - b) Artículo 45.
  - c) Artículo 39



11. A la mezcla de miga de pan remojado en leche que, una vez escurrida, se utiliza como elemento de ligazón, se denomina:

- a) Panada.
- b) Mazagrán.
- c) Budín.

12. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre La reacción de Maillard es incorrecta?:

- a) El color de las tortillas, las carnes a la parrilla, los pasteles de azúcar o del pan tostado, se debe a esta reacción.
- b) La caramelización que se produce por calentamiento del azúcar, normalmente en presencia de ácidos y bases, se debe a esta reacción.
- c) A partir de altas temperaturas se forman pequeñas cantidades de sustancias cancerígenas y de sabor desagradable (a quemado).

13. Para mejorar el rendimiento del aceite debemos:

- a) Sazonar los géneros antes de la fritura.
- b) Tapar las freidoras o los aceites de fritura cuando no se usan.
- c) La proporción adecuada de aceite/producto es de

14. El guiso de liebre que se termina ligando la salsa con la sangre de esta, se denomina:

- a) Navarín.
- b) Gigot.
- c) Civet.

15. ¿Qué es un fricandó?:

- a) Un sofrito de pimiento rojo, pimiento verde, cebolla y ajo.
- b) Grueso filete de cadera o babilla mechado con tocino.
- c) Un pavo relleno con una farsa de carne picada, nueces, pasas y ciruelas, acompañado generalmente con verduras.

16. Según el código alimentario español, los huevos enteros que se mantienen durante un tiempo superior a quince días y sin exceder de treinta días desde su puesta, aislados del medio ambiente, en cámaras frigoríficas o en locales con temperaturas que no excedan de 4 grados centígrados se denominan:
- a) Huevos conservados.
  - b) Huevos refrigerados.
  - c) Huevos frescos.
17. El código de trazabilidad marcado en la cáscara de los huevos nos informa de:
- a) Fecha de consumo preferente, modo de cría de las gallinas, país de la UE de procedencia, el municipio y la granja de producción.
  - b) Fecha de consumo preferente, modo de cría de las gallinas, país de la UE de procedencia, la provincia, el municipio y la granja de producción.
  - c) Modo de cría de las gallinas, país de la UE de procedencia, la provincia, el municipio y la granja de producción.
18. La elaboración que consiste en mezclar con los huevos batidos lardones de beicon, finas láminas de queso gruyère y cebollino picado, se denomina:
- a) Tortilla Lorraine.
  - b) Tortilla Paisana.
  - c) Tortilla Flamenca.
19. La culata de contra del vacuno pertenece a la categoría comercial:
- a) Primera A.
  - b) Primera B.
  - c) Segunda.
20. Los huevos Enrique IV Son:
- a) Mitades de huevos duros cortados por el ecuador sobre costrón de pan frito con hojas de espinacas salteadas con mantequilla, napados con salsa Mornay y glaseados.
  - b) Huevos mollets en tartaletas o base de hojaldre guarnecido con picadillo de ave con salsa suprema, napados con salsa cardinal.
  - c) Huevos mollets sobre costrón de hojaldre, napados con salsa Bearnesa



21. En las carnes de porcino, se denomina “Lechón o Cochinillo” a:
- a) Canales de animales machos o hembras con un peso inferior a 11 kg.
  - b) Canales de animales machos o hembras con un peso inferior a 9 kg.
  - c) Canales de animales machos o hembras con un peso inferior a 7 kg.
22. Las aves que son más angulosas y estilizadas que los pollos Picantones, se alimentan con grano y pesan alrededor de medio kilo, se les denomina:
- a) Pollos Tomateros.
  - b) Pollos Coquelletes.
  - c) Pollos de grano.
23. Se denomina “Suprema de ave”:
- a) Cuarto delantero sin huesos de la quilla, con el hueso húmero y la carne que le rodea y la piel.
  - b) Cuarto delantero sin huesos, sin la parte del alón y sin piel.
  - c) Las respuestas A y B son correctas.
24. Dependiendo de la parte de la planta a la que pertenece, la calabaza se clasifica en:
- a) Hortaliza de inflorescencias.
  - b) Hortaliza de Pepónides.
  - c) Hortaliza de Frutos.
25. Para mantener el color en la cocción de la lombarda:
- a) Debe macerarse con sal durante 30 minutos antes de su cocción.
  - b) Debe añadirse bicarbonato sódico durante el cocinado.
  - c) Debe añadirse vinagre durante el cocinado.
26. El corte que se aplica a las patatas torneadas cortándolas a su vez en cuartos y suavizando las aristas, se denomina:
- a) Avellana.
  - b) Diente de ajo.
  - c) Noisette.



27. En la clasificación de los huevos según su tamaño, los huevos de 63 a 73 gramos corresponden a:

- a) "S" o pequeños.
- b) "M" o medianos.
- c) "L" o grandes.

28. ¿Cuál de estas verduras se debe refrescar en agua fría después de cocida?:

- a) Alcachofa.
- b) Lombarda.
- c) Zanahoria.

29. Según el código alimentario español ¿Qué son las macedonias?:

- a) Mezcla de frutas naturales de diferente origen en zumo de frutas.
- b) Mezcla de frutas de diferente origen en almíbar.
- c) Las respuestas A y B son correctas.

30. El "bizcocho Sableux" se considera:

- a) Un bizcocho pesado.
- b) Un bizcocho al vapor.
- c) Un bizcocho especial.

31. De acuerdo con su contenido en grasa, la "Doble nata" contiene:

- a) Como mínimo 50 por 100 en peso de grasa.
- b) Como mínimo 30 por 100 en peso de grasa.
- c) Como mínimo 18 por 100 en peso de grasa

32. El "Polish" es un tipo de:

- a) Impulsor.
- b) Fermento.
- c) Aditivo.

33. Los diferentes tipos de merengues son:

- a) Italiano, Suizo, Cocido y 2x3.
- b) Francés, Suizo, 2x3 e Italiano.
- c) Suizo, Francés, Italiano y 2x3.



34. Los ingredientes de la salsa española son:

- a) Harina tostada, mantequilla y fondo oscuro.
- b) Harina tostada, aceite de oliva y fondo oscuro.
- c) Harina tostada, vino tinto y fondo oscuro

35. Las proporciones de harina y mantequilla para 1 litro de leche para hacer la bechamel de unas croquetas será:

- a) 125 gramos de harina y 125gramos de mantequilla.
- b) 125 gramos de harina y 100 gramos de mantequilla.
- c) 150 gramos de harina y 125 gramos de mantequilla.

36. La salsa Veloute, una salsa derivada de la bechamel.

- a) Verdadero, se elabora con un fondo blanco de ave, ternera o fumet y una roux blanca.
- b) Falso, solo se elabora con un fondo blanco de ave y una roux blanca.
- c) Falso, es una de las grandes salsas básicas.

37. La Perigourdine y la Robert son dos salsas derivadas de :

- a) La salsa Mahonesa.
- b) La salsa Holandesa.
- c) La salsa Española.

38. La salsa Muselina es:

- a) Una salsa derivada de la salsa de tomate.
- b) Una salsa derivada de la salsa Holandesa.
- c) Una salsa derivada de la salsa Mahonesa

39. Los ingredientes de la salsa Bearnesa son:

- a) Salsa Holandesa, vinagre de estragón, chalota, sal y pimienta molida.
- b) Vinagre de estragón, chalota, yema de huevo, mantequilla, sal, pimienta y perejil.
- c) Vinagre de estragón, chalota, huevo y aceite





40. Para elaborar la salsa Choron:

- a) Se le añadirá, a la salsa bearnesa, puré de tomate concentrado, al principio de la elaboración.
- b) Se le añadirá, a la salsa bechamel, puré de tomate concentrado, al final de la elaboración.
- c) Se le añadirá, a la salsa Bearnesa, puré de tomate concentrado, justo en el momento de servir.

41. ¿Cómo se denomina la pasta utilizada para realizar fritos, la cual se puede elaborar con levadura, cerveza o claras?:

- a) Orly.
- b) Choux.
- c) Kataifi.

42. ¿Cuál de las siguientes características de los huevos frescos es cierta?:

- a) Observados al ovoscopio, aparecerán completamente claros, sin sombra alguna, con yema apenas perceptible y cámara de aire pequeña, de no más de siete milímetros de altura.
- b) Observados al ovoscopio, aparecerán completamente claros, sin sombra alguna, con yema muy perceptible y cámara de aire pequeña, de no más de ocho milímetros de altura.
- c) Observados al ovoscopio, aparecerán completamente claros, sin sombra alguna, con yema apenas perceptible y cámara de aire pequeña, de no más de tres milímetros de altura.

43. ¿En qué consiste el principio de “Marcha Adelante”?

- a) En un circuito de circulación continua, con buena ventilación y temperatura de trabajo adecuada.
- b) Sucesión lógica y racional de las diferentes operaciones de un servicio de alimentación, desde la recepción de mercancías hasta la salida para su consumo después de su procesado.
- c) La anchura suficiente que deben de tener los corredores en una cocina de restaurante



44. ¿Cómo se denomina comúnmente a la zona de preelaboraciones?

- a) Cocina fría
- b) Cadena de frío
- c) Cuarto frío

45. ¿Qué temperatura máxima tiene que haber en una cocina caliente o zona de producción?

- a) -30°C
- b) 18°C
- c) 30°C

46. ¿Qué es un módulo de mantenimiento en caliente?

- a) Módulo que se sitúa al lado de la freidora con cubeta con rejilla curvada para escurrir el aceite y unas resistencias que generan calor seco
- b) Cubeta basculante que permite su vaciado, es de forma rectangular y menos profunda que una marmita
- c) Aparatos que generan intenso calor desde arriba fijos o basculantes

47. ¿Qué función tiene la figura del entremetier en una cocina?

- a) Realiza los primeros platos calientes, sopas, cremas, potajes, huevos, arroces, hortalizas...etc
- b) Elabora huevos, carnes, pescados y aves
- c) Prepara y acondiciona todo tipo de productos frescos para la distribución a las zonas de cocinado

48. Al fondo que se obtiene de una cocción lenta y continuada de huesos de vaca, ternera o aves y una mirepoix de verdura, se denomina:

- a) Fumet
- b) Caldo corto
- c) Fondo blanco



49. Cuando enfriamos un fondo, “la grasa se solidifica” en la superficie: ¿Qué hacemos con ella?

- a) Dejamos la grasa porque ayuda a conservar el fondo
- b) Retiramos la grasa
- c) La dejamos para que se funda en el fondo y aporte la grasa que necesita la elaboración

50. ¿Qué ingredientes básicos necesitamos para hacer una “clariz”?

- a) Carne roja picada, yema de huevo, puerro y zanahoria
- b) Carne roja picada, blanco de puerro y zanahoria en brounoise y clara de huevo
- c) Carne roja, zanahoria, puerro y nata

51. ¿Qué tiempo máximo debe cocer un fumet?

- a) 1 hora mínimo
- b) 30 minutos como máximo
- c) 45 minutos

52. Huevos, nata, féculas y sangre pertenecen al grupo de:

- a) Aparejos
- b) Farsas
- c) Ligazones simples

53. ¿Qué porcentaje de grasa contiene los pescados azules?

- a) Más del 10%
- b) Entre el 5% y el 10%
- c) Menos del 5%

54.Cuál de estos es un molusco cefalópodo:

- a) Langosta
- b) Percebe
- c) Pota



55. Señale, cuál de los siguientes crustáceos no son macruros:

- a) Cangrejo, centollo, buey de mar
- b) Bogavante, cigala, carabinero
- c) Gamba roja, langostino, langosta

56. ¿Cómo se identifica el frescor en un crustáceo branquiuro?

- a) Poca resistencia a separar cabeza de abdomen, caparazón más opaco que brillante, ojos saltones
- b) Carne firme, elástica y de olor agradable, caparazón brillante, unión suave de la cabeza con el abdomen
- c) Depresión manifiesta donde se unen cabeza y abdomen, olor agradable, caparazón más opaco que brillante

57. En el etiquetado de las legumbres, ¿Qué color identifica a la categoría “Extra”?

- a) Rojo
- b) Verde
- c) Las legumbres no se etiquetan comercialmente por colores

58. ¿En qué momento de la cocción de las alubias se añade la sal

- a) Al final de la cocción de lo contrario pierden el hollejo y se abren
- b) A los 15 minutos después de que hayan comenzado a hervir
- c) Al principio de la cocción para que el hollejo vaya ablandándose poco a poco

59. De las siguientes variedades de arroz, cuál de ellas es la más utilizada para “risottos y arroces caldosos”:

- a) Venere
- b) Carnaroli
- c) Thaibonnet

60.Cuál de estas tres variedades de arroz elegiríamos para hacer arroces secos en paella o al horno:

- a) Puntal
- b) Bomba
- c) Arborio



61. Agría, Monalisa, Spunta, Caesar son:

- a) Variedades de patatas con un valor nutricional y un mayor rendimiento medio que otras variedades existentes en el mercado.
- b) Variedades de patatas que tras la cocción quedan firmes y no se deshacen, muy aconsejadas para guisos y hervir.
- c) Variedades de patatas que por su buen resultado final son de las mejores para freír.

62. Desalado del bacalao:

- a) Debe hacerse, si es posible en cámara frigorífica entre 5º y 7ºC
- b) Las tajadas de bacalao deben sumergirse en agua fría colocándolas con la piel hacia arriba
- c) Ambas respuestas son correctas

63. Un alimento regenerado tiene que alcanzar en el interior de este:

- a) 59º C.
- b) 60º C.
- c) 70º C

64. El espacio destinado a una determinada finalidad en la que existe separación física de otras zonas o lugares, sin necesidad de que dicha separación llegue a techos se denomina:

- a) Zona de manipulación diferenciada
- b) Zona de uso exclusivo
- c) Zona aislada

65. Un producto sometido a un proceso que altere sustancialmente el producto inicial, pudiendo contener ingredientes que sean necesarios para su elaboración o para conferirle características especiales es un:

- a) Producto manipulado
- b) Producto elaborado
- c) Producto transformado

66. Las dependencias destinadas al depósito de los contenedores normalizados de residuos deberán:

- a) Mantendrán una separación física de otras zonas o lugares, sin necesidad de que dicha separación llegue a los techos
- b) Estarán aisladas de suelo a techo y de uso exclusivo y dispondrán de toma de agua y desagüe
- c) Dispondrán de lavamanos de accionamiento no manual

67. Los alimentos envasados podrán estar en contacto directo con el suelo:

- a) Únicamente cuando estén destinados a su retirada o devolución
- b) Cuando se prevea realizar una preparación culinaria en el día
- c) Ninguna de las respuestas es correcta

68. En los centros donde pernocten niños/as mayores de 6 años deberán disponer de:

- a) Servicios higiénicos con inodoros colocados a la altura apropiada para su uso
- b) Servicios higiénicos con separación de sexos, pudiendo ser comunes para niños y adultos
- c) Servicios higiénicos de los que, al menos uno, sea accesible a personas con discapacidad

69. En caso de que los productos alimenticios necesiten temperatura regulada para su mantenimiento:

- a) Se evitará la acción directa de la luz solar sobre los alimentos
- b) contarán con elementos adecuados de conservación con termómetro colocado en lugar visible
- c) Ninguna respuesta es correcta

70. El término zoonosis designa:

- a) Enfermedades de los animales transmisibles al hombre
- b) Cualquier enfermedad presente en los animales
- c) Ninguna es correcta



71. Señale la frase incorrecta de las siguientes:

- a) Los hongos se caracterizan por producir alteraciones en los alimentos
- b) Los virus no se multiplican en los alimentos
- c) Las bacterias no se multiplican en los alimentos

72. Según el artículo 17 de la Ley 31/1995 de 8 de noviembre, de prevención de Riesgos Laborales, los equipos de protección individual deberán utilizarse cuando:

- a) Los riesgos no se puedan evitar.
- b) Lo decidan los trabajadores específicamente capacitados para ello.
- c) Los riesgos no se puedan evitar o no puedan limitarse suficientemente por medios técnicos de protección colectiva o mediante medidas, métodos o procedimientos de organización del trabajo.

73. Según el artículo 4 de la Ley 31/1995 de 8 de noviembre, de prevención de Riesgos Laborales, se considerará “condición de trabajo”:

- a) Cualquier característica del trabajo que pueda tener una influencia significativa en la generación de riesgos para la seguridad y la salud del trabajador.
- b) Cualquier característica del trabajo que pueda tener una influencia en la generación de riesgos para la seguridad del trabajador.
- c) Cualquier característica del trabajo.

