

CUESTIONARIO DE RESPUESTAS ALTERNATIVAS

**CUERPO/CATEGORÍA: AYUDANTES DE COCINA.
ESCALA:IV
SISTEMA: LIBRE**

**RESOLUCIÓN DE CONVOCATORIA: 16 de marzo de 2010
(D.O.C.M. nº 57, de 24 de marzo)**

Toledo a 10 de Octubre de 2010.

Por favor, no abra el cuestionario hasta que se de la señal de inicio de la prueba. Esta prueba se ha reproducido a doble cara. Todas las páginas están numeradas en su esquina inferior derecha.



Castilla-La Mancha

1.- El Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, (en adelante RD 3484), indica que, siempre que sea posible, la preparación y limpieza de las materias primas se realizará:

- A) En un local o espacio reservado para tal fin.
- B) Por eficacia, en un espacio lo más próximo a la zona de elaboración.
- C) Junto a las tareas de desinfección de útiles de trabajo en contacto con los alimentos.
- D) Mientras se realizan otras operaciones de limpieza de superficies y útiles.

2.- Según el RD 3484, los contenedores para la distribución de comidas preparadas que no sean de un solo uso, serán:

- A) Lavados manualmente con el agua a 40 °C
- B) Limpiados perfectamente al mismo momento de la elaboración, por operatividad.
- C) Higienizados con métodos mecánicos, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.
- D) Desinfectados regularmente antes de su limpieza.

3.- Las superficies de las mesas destinadas a la manipulación de alimentos estarán construidas de un material:

- A) Liso, anticorrosivo y de fácil limpieza.
- B) Rugoso, que evite vuelcos.
- C) Blanco y poroso.
- D) Maleable y corrosivo.

4.- Las ventanas o huecos practicables para ventilación de los locales de cocina, deben estar dotados de:

- A) Cristales menores de 30 centímetros.
- B) Rejillas de malla.
- C) Sistemas de cierre que eviten su apertura.
- D) Cortinas de loneta.

5.- El personal manipulador de alimentos a lo largo de la jornada de trabajo se deberá lavar las manos:

- A) Únicamente al entrar a la cocina.
- B) Tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo.
- C) Solamente al incorporarse a su puesto de trabajo.
- D) Exclusivamente cuando manipule alimentos crudos.

6.- El manipulador de alimentos que sea portador de gérmenes, está obligado a:

- A) Trabajar media jornada.
- B) Ponerse mascarilla solo cuando manipule alimentos crudos.
- C) Realizar actividades en contacto con los alimentos por el tiempo que sea imprescindible.
- D) Ponerlo en conocimiento de su inmediato superior a los efectos oportunos.

7.- Recipiente cilíndrico, de diámetro grande, con bordes bajos y provisto de un mango. Se emplea principalmente para saltear y elaborar salsas:

- A) Rondón.
- B) Turbotera.
- C) Media marmita.
- D) Sauté.

8.- Las vasijas empleadas para trabajar farsas, adobos, ensaladillas,... se llaman:

- A) Turboteras.
- B) Lubineras.
- C) Barreños.
- D) Fritura o parisina.

9.- Escurrimos las pastas una vez cocidas en un:

- A) Escurridor de verduras.
- B) Bol de medio punto.
- C) Barreño.
- D) Lubinera.

10.- Son unos recipientes cilíndricos y con dos asas, se llaman también cazuelas y cacerolas:

- A) Marmitas.
- B) Cazos.
- C) Sautés.
- D) Rustideras.

11.- El generador de calor que sirve para glasear y gratinar y para que los platos, una vez montados, salgan perfectamente calientes al comedor, se denomina:

- A) Marmita.
- B) Parrilla.
- C) Salamandra.
- D) Mesa caliente.

12.- La batidora dotada de un vaso triturador capaz de superar los 100 °C, puede cocinar y lograr una emulsión de las salsas mucho más fina, es:

- A) El Vaso americano.
- B) La Termomix.
- C) El Cutters.
- D) La Batidora de brazo.

13.- Un generador de calor en el que se introducen salsas, cremas y otros preparados para mantenerlos a temperatura de servicio es:

- A) El calentaplatos.
- B) La mesa caliente.
- C) El baño maría.
- D) La parrilla.

14.- La escarchadera se define como:

- A) Máquina para hacer hielo pilé.
- B) Recipiente al que se le acopla una rejilla y sirve para escurrir fritos.
- C) Bandeja para el recogido del hielo de los generadores de hielo.
- D) Armario de enfriamiento rápido.

15.- Elije un utensilio para verter el aderezo por encima de la ensalada en el recipiente en que vaya a servirse y que permite aderezos con partículas sólidas:

- A) Cacillos.
- B) Boles.
- C) Biberones.
- D) Vaporizadores.

16.- El colador de forma cónica que en lugar de malla está formado por una pieza metálica con múltiples agujeros, recibe el nombre de:

- A) Araña.
- B) Embudo.
- C) Chino.
- D) Escarchadera.

17.- El cuchillo pequeño empleado para pelar y tornear hortalizas se llama:

- A) Media luna.
- B) Puntilla.
- C) Macheta.
- D) Cebollero.

18.- Un “medallón” es una parte de:

- A) Una rodaja o trancha de pescado sin piel ni espinas.
- B) Una rodaja de pescado con piel y espinas.
- C) Lomo de pescado pequeño.
- D) Filete de pescado plano.

19.- Término aplicado a las aves cuando se preparan para su asado:

- A) Arropar.
- B) Chop.
- C) Armar.
- D) Clavetear.

20.- Triturar con ayuda de un mortero, se llama:

- A) Marinar.
- B) Majar.
- C) Marcar.
- D) Levantar.

21.- Triturar un género con la ayuda de una máquina o cuchillo, recibe el nombre de:

- A) Macerar.
- B) Picar.
- C) Esquinar.
- D) Encamisar.

22.- Atar una pieza o género con hilo bramante para evitar su deformación durante la cocción, es:

- A) Aviar.
- B) Bridar.
- C) Arropar.
- D) Mechar.

23.- Si conservamos un alimento a una temperatura de -18 °C o inferior, aplicamos el método de conservación llamado:

- A) Refrigeración.
- B) Curado.
- C) Congelación.
- D) Liofilización.

24.- ¿En cuál de los siguientes métodos de conservación intervienen conjuntamente la sal y el vinagre?

- A) Deshidratación.
- B) Refrigeración.
- C) Liofilización.
- D) Escabechado.

25.- En los encurtidos, el elemento de conservación es:

- A) El vinagre.
- B) El aceite.
- C) La leche.
- D) El limón.

26.- Para elaborar salazones se emplea la denominada “salmuera”, disolución de sal en:

- A) Leche.
- B) Vino.
- C) Vinagre.
- D) Agua.

27.- Introducir carnes o pescados crudos en un aliño o preparado, con la intención de conservarlo, aromatizarlo y producir ablandamiento en el caso de las carnes, es:

- A) Adobar.
- B) Abrillantar.
- C) Acanalar.
- D) Encolar.

28.- El corte consistente en dar forma de pelota de rugby, principalmente a tubérculos, se llama:

- A) Juliana.
- B) Acanalar.
- C) Tornear.
- D) Rodaja.

29.- Denominación para el corte de piezas de verduras en cuatro trozos longitudinales:

- A) Avellana.
- B) Nuez.
- C) Torneado.
- D) Quartier.

30.- Al corte con cuchillo en una patata formando trozos rectangulares y muy gordos, se le llama:

- A) Chips.
- B) Puente nuevo.
- C) Cerilla.
- D) Paja.

31.- Las hortalizas de condimentación se utilizan normalmente rehogadas en algún tipo de grasa. En este caso irán cortadas minuciosamente en brunoise o juliana, para:

- A) Que desprendan por evaporación el exceso de sabor.
- B) Mejorar la presentación.
- C) Favorecer el ablandamiento progresivo y la cocción de todos sus elementos.
- D) Impedir que destaque el sabor de algunas de ellas.

32.- Con las zanahorias, lo más conveniente es:

- A) Practicar el raspado de la piel y lavar la pieza.
- B) Rascar la piel y dejar en remojo.
- C) Dejar en remojo y cortar después.
- D) Si se raspa la piel, está de más lavar la pieza.

33.- Con las patatas que tienen zonas verdes o están totalmente verdes, actuaremos:

- A) Cociéndolas con sal para eliminar el color verde.
- B) Calentándolas con vinagre para blanquearlas.
- C) Retirando las zonas verdes y después cocinar.
- D) Desechando todas, tanto las de zonas de color verde como las que están totalmente verdes.

34.- La descongelación del pescado para su cocinado, se realizará:

- A) En refrigeración o en microondas.
- B) En medio ambiente, para una descongelación rápida.
- C) En microondas especiales, únicamente.
- D) Solo en refrigeración y tapado con un paño de cocina.

35.- Con respecto a la descongelación de la carne, tendremos en cuenta que:

- A) Debe realizarse siempre rápidamente.
- B) Al igual que los huesos, la carne se puede cocer congelada.
- C) Debe ser lenta y se evitará cocinar hasta que haya descongelado del todo.
- D) Será rápida y se lavará después para terminar la descongelación.

36.- El precocinado de las verduras verdes, comprende:

- A) Escaldar partiendo de agua hirviendo y refrescar inmediatamente.
- B) Cocer partiendo de agua fría y luego refrescar.
- C) Calentar en agua lechada.
- D) Escaldar, escurrir y cocinar sin refrescar.

37.- Las patatas hervidas para purés, se empezaran a cocer a partir de:

- A) Agua fría con sal.
- B) Agua fría con mantequilla.
- C) Agua caliente con un chorrito de aceite.
- D) Agua hirviendo con sal.

38.- Las patatas “dados” o patatas “batalla”, fritas previo pochado, son idóneas para:

- A) Acompañar albóndigas.
- B) Elaborar muselinas.
- C) Risolar.
- D) Enjalmar.

39.- En cuanto a la preelaboración de las patatas, el proceso a seguir será:

- A) Primero cepillado y corte, después lavar.
- B) Primero lavado y cepillado, después si procede pelado y corte.
- C) Primero cortar, después lavar y pelar.
- D) Primero pelar y después lavar.

40.- Sumergimos un huevo en una salmuera al 12% de sal y observamos que se va al fondo, decimos que es:

- A) Desechable.
- B) Fresco.
- C) Poco fresco.
- D) Menos fresco.

41.- El aderezo de las ensaladas siempre debe realizarse:

- A) Un par de horas antes de servir, para aromatizar.
- B) Justo antes de servir.
- C) Es indiferente el momento. No afecta.
- D) Con bastante antelación a ser servidas.

42.- La salsa emulsionada elaborada a mano, en un mortero, con ajo, aceite de oliva y sal, se llama:

- A) Ajada.
- B) Pil-pil ligado.
- C) Ali oli.
- D) Pepitoria.

43.- Al emplatar fuentes, la disposición a seguir será:

- A) El género principal en el centro, la salsa a un lado y la guarnición al otro.
- B) El género principal a la derecha con la salsa por encima, si es parte de la elaboración y la guarnición a la izquierda.
- C) El género principal a la izquierda con la salsa por encima siempre y la guarnición a la derecha.
- D) La guarnición y la salsa siempre van juntas, a un lado o a otro del género principal.

44.- Una norma básica de presentación de elaboraciones es, que la guarnición:

- A) Nunca debe superar ni en volumen ni en cantidad al género principal.
- B) Superará en volumen al género principal, no así en cantidad.
- C) Podrá superar en cantidad al género principal, nunca en volumen.
- D) Superará siempre al género principal tanto en cantidad como en volumen.

45.- ¿Cómo se denomina la cocción al vapor en el envoltorio en que se va a presentar el pescado ante el comensal?

- A) Escalfado.
- B) Glaseado.
- C) En cocotte.
- D) En papillote.

46.- Un pescado asado a la sal, lo incluimos dentro del método de cocción:

- A) En elemento húmedo.
- B) En elemento graso.
- C) En elemento gaseoso.
- D) Cocción mixta.

47.- El método de cocción en el que se parte de un líquido en estado de ebullición es:

- A) Cocción en elemento húmedo.
- B) Cocción en elemento graso.
- C) Cocción en elemento gaseoso.
- D) Cocción mixta.

48.- Elija, Usted, la temperatura máxima del horno, aproximadamente, para asar un pescado:

- A) 125 °C
- B) 180 °C
- C) 250 °C
- D) 280 °C

49.- Para la cocción de carnes en agua, la temperatura mínima del agua será de:

- A) 50 °C
- B) 60 °C
- C) 80 °C
- D) 100 °C

50.- Cocinar un producto en un fluido, llevado a ebullición, es un:

- A) Breseado.
- B) Asado.
- C) Hervido.
- D) Salteado.

51.- Una buena clave de fritura es:

- A) Aplicar el rebozado del género con mucha antelación a su fritura.
- B) El aceite debe estar demasiado flojo.
- C) Pinchar los fritos para voltearlos.
- D) Escurrido inmediato del frito en escurridores o sobre papel absorbente.

52.- De los siguientes alimentos, indique, Usted, cuál es el más rico en proteínas:

- A) El huevo.
- B) El arroz.
- C) El aceite.
- D) La bollería.

53.- Entre las pastas enriquecidas se encuentran las pastas verdes. ¿Qué elemento se les adiciona para obtener dicho color?

- A) Colorante alimenticio.
- B) Espinacas.
- C) Pimientos verdes.
- D) Perejil.

54.- Las féculas, presentes en las legumbres, son una clase de:

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

55.- La fruta que más calorías aporta es:

- A) El plátano.
- B) La naranja.
- C) El limón.
- D) La ciruela.

56.- Las grasas son un combustible, el organismo las usa cuando se reduce el aporte de:

- A) Hidratos de carbono.
- B) Minerales.
- C) Vitamina E.
- D) Vitamina B.

57.- Lo adecuado en una cocina es:

- A) La limpieza y desinfección después de cada servicio.
- B) El barrido en seco mientras se trabaja en ella para evitar resbalones.
- C) Efectuar la limpieza exclusivamente antes de la producción.
- D) Siempre barrido en seco, antes y después de las elaboraciones.

58.- En cuanto a los detergentes y desinfectantes hay que tener en cuenta:

- A) Que con la dosificación manual se obtienen mejores resultados que con el dosificador de detergente de las máquinas de lavado mecánico.
- B) Nunca debemos mezclar productos que contengan amoníaco con productos que contengan lejía.
- C) La lejía y el amoníaco, solos o incluidos en la composición de detergentes, son los desinfectantes menos empleados en la actualidad.
- D) Siempre, conviene usar una dosificación mayor a la indicada por los fabricantes de los productos.

59.- En cuanto a los útiles y herramientas de cocina:

- A) La limpieza se efectuará cada vez que se cambie de producto en la manipulación, excepto los que son de acero inoxidable.
- B) Una vez fregados, procederemos a secarlos de inmediato.
- C) La limpieza se realizará únicamente mediante la combinación de procesos físicos y químicos.
- D) La limpieza se realizará exclusivamente por el proceso biológico, a través de desinfectantes.

60.- Los útiles y maquinaria que no se empleen cotidianamente:

- A) Serán lavados y desinfectados antes de ser utilizados nuevamente.
- B) Se limpiarán con un paño de cocina para quitar el posible polvo antes de usarlos.
- C) Bastará con sumergirlos en legía antes de su uso.
- D) Se usarán directamente ya que han sido desinfectados antes de guardarlos.

61.- En los términos que reglamentariamente se determinen, el Gobierno elaborará un informe periódico sobre el conjunto de sus actuaciones en relación con la efectividad del principio de igualdad entre mujeres y hombres. De este informe se dará cuenta:

- A) A las Cortes Generales.
- B) Al Consejo de Ministros.
- C) A las Comunidades Autónomas.
- D) A las Corporaciones Locales.

62.- La carne congelada, suponiendo que la temperatura se mantenga $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, y dependiendo de la clase de carne, puede conservarse:

- A) Un mes.
- B) De 4 a 12 meses.
- C) Entre 1 y 2 años.
- D) Indefinidamente.

63.- Los filetes de los pescados pequeños, normalmente, rellenos con una farsa o un producto y después enrollados, se llaman:

- A) Popieta.
- B) Quenelle.
- C) Goujons.
- D) Darne.

64.- Llamamos bacon a la panceta de cerdo:

- A) Salada y adobada.
- B) Salada, curada y ahumada.
- C) Cocida en su gelatina.
- D) Asada al horno.

65.- Con arreglo al RD 3484, las comidas preparadas cocinadas se recalentarán en el menor tiempo posible, de tal manera que se alcance en el centro del producto una temperatura igual o superior a:

- A) $75\text{ }^{\circ}\text{C}$
- B) $65\text{ }^{\circ}\text{C}$
- C) $55\text{ }^{\circ}\text{C}$
- D) $45\text{ }^{\circ}\text{C}$

**TRIBUNAL CALIFICADOR PARA LAS PRUEBAS SELECTIVAS CONVOCADAS POR
RESOLUCIÓN DE LA CONSEJERÍA DE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS Y JUSTICIA DE 16 DE
MARZO DE 2010 (DOCM nº 57 DE 24 DE MARZO)**

CATEGORÍA:	AYUDANTES DE COCINA
ESCALA:	IV
SISTEMA:	LIBRE

**PLANTILLA CORRECTORA DEFINITIVA DEL EJERCICIO
DE RESPUESTAS ALTERNATIVAS**

Una vez estudiadas las reclamaciones y alegaciones realizadas al cuestionario de la prueba y a la plantilla provisional ya publicada por este Tribunal, por el presente escrito se hace pública la plantilla correctora definitiva aprobada por el Tribunal Calificador en sesión celebrada el día 02 de Noviembre de 2010, dando así respuestas a las mismas.

Conforme a lo dispuesto en la base 6.5 de la convocatoria, mediante la presente plantilla se entienden resueltas todas las alegaciones presentadas sin que contra la misma quepa interponer recurso alguno de forma independiente, a salvo de los recursos que puedan interponer las personas interesadas contra los actos definitivos y de trámite cualificado del proceso selectivo.

PLANTILLA CORRECTORA DEL CUESTIONARIO			
1- A	16- C	31- C	46- C
2- C	17- B	32- A	47- A
3- A	18- A	33- D	48- B
4- B	19- C	34- A	49- D
5- B	20- B	35- C	50- C
6- D	21- B	36- A	51- D
7- D	22- B	37- A	52- A
8- C	23- C	38- A	53- B
9- A	24- D	39- B	54- C
10- A	25- A	40- B	55- A
11- C	26- D	41- B	56- A
12- B	27- A	42- C	57- A
13- C	28- C	43- B	58- B
14- B	29- D	44- A	59- B
15- A	30- B	45- D	60- A

En Toledo, a 03 de Noviembre de 2010.

LA PRESIDENTA DEL TRIBUNAL

Fdo: Luisa Ramírez Cano



Castilla-La Mancha