

CUESTIONARIO DE RESPUESTAS ALTERNATIVAS

**CATEGORÍA: AYUDANTE DE COCINA
SISTEMA: PERSONAS CON DISCAPACIDAD**

**RESOLUCIÓN DE CONVOCATORIA: 18 de junio de 2008
(D.O.C.M. nº 131, de 24 de junio)**

Toledo a 23, de Noviembre de 2008.



Castilla-La Mancha

1.- Es misión principal del/la Ayudante de cocina:

- a) Confeccionar las minutas y la carta.
- b) Sustituir al jefe de cocina durante sus ausencias.
- c) Estudiar los precios de venta.
- d) Realizar las tareas de limpieza y preelaboración de materias primas.

2.- Según el Decreto 22/2006, de 07-03-2006, sobre establecimientos de comidas preparadas, (en adelante, Decreto 22/06) las instalaciones dispondrán de:

- a) Superficies de trabajo que se situarán muy próximas a las zonas de limpieza de útiles.
- b) Un local de almacén o despensa.
- c) Un almacén para residuos sólidos próximo a la zona de manipulación.
- d) Locales de inodoros que comunicarán directamente con locales de manipulación.

3.- De acuerdo con el Decreto 22/06, en el recinto de la cocina habrá:

- a) Zonas de trabajo indiferenciadas para manipular los diferentes tipos de productos elaborados.
- b) Superficies de trabajo comunicadas eficazmente con utensilios que pudieran ser foco de contaminación.
- c) Suelos antideslizantes.
- d) Taquillas dobles para la ropa de trabajo y de calle de los manipuladores.

4.- Las ventanas al exterior de los locales y zonas de manipulación se encontrarán protegidas frente al acceso de vectores mediante:

- a) Mosquiteros.
- b) Doble ventana.
- c) Cierres de seguridad de fácil acceso.
- d) Cierre mecánico.

5.- En cuanto a la zona de limpieza de útiles y vajilla...

- a) Se situará preferentemente adosada a la zona de manipulación de materias primas.
- b) Es innecesario que tenga ventilación.
- c) Deberá estar suficientemente separada de las zonas de manipulación.
- d) Se ubicarán lo más cerca posible de las superficies de manipulación de productos semielaborados.

6.- La primera acción del manipulador de alimentos después de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico será:

- a) Incorporarse con la mayor rapidez posible a su puesto y continuar la tarea que dejó sin terminar.
- b) Comunicar verbalmente su reincorporación a su jefe inmediato.
- c) Lavarse las manos con agua y jabón o detergente adecuado.
- d) Un manipulador de alimentos no puede ausentarse de su puesto de trabajo.

7.- El manipulador de alimentos debe llevar puesto:

- a) Un reloj para controlar los tiempos exactos de cocinado.
- b) Un gorro si lleva el cabello sucio.
- c) El uniforme de uso exclusivo para el desarrollo del trabajo en la cocina.
- d) Su nombre en la chaqueta.

8.- Las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas están reguladas por el:

- a) Real Decreto 133/2001 de 20 de abril.
- b) Real Decreto 202/2000 de 11 de febrero.
- c) Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre.
- d) Decreto 13/2000, de 7 de marzo.

9.- El Decreto 22/06 señala que se deberán guardar comidas-testigo representativas de las comidas preparadas:

- a) Una vez al mes.
- b) Una vez por semana.
- c) Dos veces por semana.
- d) Diariamente.

10.- La conservación de la batería de cocina en buenas condiciones depende de:

- a) La adecuación de uso, de trato y limpieza.
- b) La conductibilidad de los materiales de fabricación.
- c) La alterabilidad que se produzca en contacto con los alimentos.
- d) Únicamente de los materiales empleados en su elaboración.

11.- Es un material de batería de cocina con peligro de envenenamiento:

- a) El cobre sin estañar.
- b) El aluminio.
- c) El hierro negro.
- d) El vidrio.

12.- Usted, se serviría de una rustidera para...

- a) Elaboración de fondos.
- b) Cocción de pastas.
- c) Cocinar géneros en el horno.
- d) Saltear y confeccionar salsas.

13.- Si tuviera que elaborar un adobo, marinada, ensaladilla, etc., elegiría:

- a) Una turbotera.
- b) Una parisina.
- c) Un barreño.
- d) Un barreño de medio punto.

14.- El horno que permite cocinar al vacío, se llama:

- a) De bóveda.
- b) Clásico.
- c) Vaporera.
- d) De convección vapor.

15.- El aparato destinado a mantener las elaboraciones culinarias a temperatura de servicio es:

- a) La vaporera.
- b) El calentaplatos.
- c) El baño maría.
- d) El horno clásico.

16.- Los muebles destinados a la conservación a corto plazo de géneros de uso inmediato o constante son:

- a) Abatidores de temperatura.
- b) Arcón congelador.
- c) Células de congelación.
- d) Armarios frigoríficos.

17.- La batidora dotada de vaso triturador capaz de superar temperaturas superiores a 100 °C, con posibilidad de cocinar, se llama:

- a) Cutters.
- b) Vaso americano.
- c) Thermomix.
- d) Batidora de brazo.

18.- La cámara frigorífica estará a una temperatura, para lácteos y frutas, de:

- a) Entre 0 y 3 °C.
- b) Entre 3 y 7 °C.
- c) Entre 0 y -3 °C.
- d) -18 °C.

19.- Manejamos géneros en las frituras con la:

- a) Graseira.
- b) Espalmadera.
- c) Mandolina.
- d) Araña.

20.- La escarchadera es adecuada para:

- a) Abrillantar elaboraciones y escurrir fritos.
- b) Extraer géneros del interior de recipientes con abundante líquido hirviendo.
- c) Elaborar soufflés.
- d) Para seccionar huevos duros en rodajas homogéneas.

21.- Para extender cremas, en pastelería, utilizaremos una:

- a) Espátula triangular.
- b) Espátula alargada.
- c) Espalmadera.
- d) Espumidera.

22.- El cuchillo apropiado para limpiar y torneear hortalizas, se llama:

- a) Media luna.
- b) Cebollero
- c) Macheta.
- d) Puntilla.

23.- Si necesita ablandar y alisar carnes, usted, optará por una...

- a) Espaldera.
- b) Espuela.
- c) Aguja de picar.
- d) Aguja de bridar.

24.- Preparar un plato a falta de su cocción, se llama:

- a) Mechar.
- b) Marinar.
- c) Marcar.
- d) Marchar.

25.- La acción de dar un hervor o cocer a medias ciertos géneros para quitarles el mal gusto, mal sabor o mal color, se denomina:

- a) Blanquear.
- b) Cincelar.
- c) Aclarar.
- d) Refrescar.

26.- Poner a punto el sazonamiento o color de un preparado es:

- a) Refrescar.
- b) Rectificar.
- c) Sazonar.
- d) Reducir.

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

- a) Arropar.
- b) Albardar.
- c) Armar.
- d) Aviar.

28.- Espesar un preparado por la acción de harinas, féculas, etc., se denomina:

- a) Lustrar.
- b) Levantar.
- c) Marchar.
- d) Ligar.

29.- La leche esterilizada...

- a) Precisa siempre frío para su conservación.
- b) Deberá ser vendida al consumidor dentro de las 48 horas siguientes a la fecha de envasado.
- c) Tiene una vida de 48 horas.
- d) Una vez abierto el envase se conserva en cámara frigorífica.

30.- El método donde interviene conjuntamente la sal y el vinagre, consiguiendo simultáneamente la conservación y que parte, casi siempre, de un salteado previo del género en grasa, es un:

- a) Adobo.
- b) Marinado.
- c) Escabechado.
- d) Salazón.

31.- ¿Cuánto tiempo duran los huevos duros en la cámara de refrigeración?

- a) Una semana.
- b) Dos semanas.
- c) Tres días.
- d) Entre diez y quince días.

32.- Se denomina 5ª Gama a productos:

- a) Cocinados, envasados al vacío y refrigerados.
- b) Frescos y envasados al vacío.
- c) Cocinados y congelados.
- d) Cocinados y envasados en atmósferas modificadas.

33.- El desalado del bacalao, al ser posible, debe hacerse...

- a) En cámara frigorífica.
- b) A temperatura ambiente.
- c) Introduciéndolo en agua caliente y luego en frigorífico.
- d) En agua fría y con la piel hacia abajo, lo que facilita la salida de la sal.

34.- Las alubias, se ponen en remojo:

- a) En abundante agua fría.
- b) En escasa agua fría.
- c) En abundante agua templada con sal.
- d) En agua templada sin sal.

35.- Para la conservación de las verduras verdes, debemos...

- a) Cocer en agua justa partiendo de agua a temperatura ambiente.
- b) Escaldar partiendo de agua fría y calentar.
- c) Escaldar partiendo de agua hirviendo y refrescar inmediatamente.
- d) Obviar la temperatura del agua de la que partir para escaldar.

36.- La patata, pelada y lavada, antes de cocinarla, se conserva sumergida en:

- a) Agua fría.
- b) Agua templada.
- c) Agua caliente.
- d) Agua potable, la temperatura es irrelevante.

37.- El pescado fresco debe consumirse en el día y hasta el momento de su preparación, debe conservarse...

- a) En el congelador para que se mantenga terso, protegido por un film transparente.
- b) En la mesa de preelaboraciones, en recipientes herméticos.
- c) En el frigorífico, cubierto hasta su posterior limpieza y cocinado.
- d) En el frigorífico, perfectamente limpio, desescamado, eviscerado y cubierto.

38.- Al sumergir un huevo en una solución de agua y sal (concentración al 10%), éste estará en perfectas condiciones de frescor si:

- a) Flota en la superficie del agua y se pone horizontal.
- b) Sube a la superficie del agua.
- c) Se hunde en el fondo.
- d) Queda entre dos aguas.

39.- ¿De qué pieza de ternera, muy tierna, podría cortar escalopines?

- a) De la falda de tapa o tapilla de tapa.
- b) De la aleta del pecho.
- c) Del Rabillo de cadera.
- d) Del pez de la espaldilla.

40.- El corte que se saca del centro de un filete de pescado, sin piel ni espinas, es:

- a) Suprema.
- b) Trancha.
- c) Rodaja.
- d) Darnes.

41.- Se va a elaborar una bechamel para croquetas. Aproximadamente, ¿cuántos gramos necesita preparar de mantequilla y harina por litro de leche?

- a) 50 de mantequilla y 500 de harina.
- b) 150 de mantequilla y 75 de harina.
- c) 250 de mantequilla y 250 de harina.
- d) 125 de mantequilla y 125 de harina.

42.- ¿Qué corte de patata es más grueso?

- a) Bastón.
- b) Española.
- c) Puente nuevo.
- d) Cerilla.

43.- Las patatas cortadas en lonchas y fritas a dos temperaturas distintas, se llaman:

- a) Chips.
- b) Rejilla.
- c) Delfín.
- d) Souflé.

44.- Si decimos que se elabora con patatas asadas, leche y mantequilla. Hablamos de:

- a) El Parmentier.
- b) El Fondat.
- c) El Suflé.
- d) El Bastón.

45.- Se blanquean y después se terminan de hacer dorándolas en grasa, éstas son las patatas...

- a) Duquesa.
- b) Panadera.
- c) Delfín.
- d) Risoladas.

46.- La forma de cortar hortalizas en tiritas alargadas y finas, se denomina:

- a) Ramona.
- b) Romana.
- c) Juliana.
- d) Brunoise.

47.- Ingrediente de sazónamiento en ensaladas y derivada de la mahonesa, es la salsa:

- a) Rosa.
- b) Ravigote.
- c) Española.
- d) Velouté.

48.- En general, en cuanto a la presentación, en las ensaladas:

- a) El tamaño y la forma de los ingredientes debe ser desproporcionado.
- b) La situación de cada ingrediente será armónica.
- c) Incluir primeramente y con antelación géneros que puedan desteñir a otros.
- d) El sazónamiento la cubrirá totalmente, especialmente antes de su presentación.

49.- En cuanto a la presentación de elaboraciones, se tendrá presente que:

- a) La guarnición debe superar en volumen al género principal.
- b) La guarnición debe superar en cantidad al género principal.
- c) Las salsas, siempre, deben tapar el producto.
- d) Los ingredientes que forman el plato, salvo algún hueso o espinas, deben ser comestibles.

50.- En el montaje de mesa, la cubertería se colocará:

- a) Después del plato base, empezando por el último plato del menú.
- b) Antes del plato base, empezando por el último plato del menú.
- c) En primer lugar, empezando por el primer plato del menú.
- d) Indistintamente. No hay normas en cuanto a las fases en el montaje de mesas.

51.- Un tipo de cocción mixta es:

- a) Estofar.
- b) Gratinar.
- c) Asar.
- d) Emparrillar.

52.- Usted, cocería partiendo de un líquido hirviendo:

- a) Lentejas.
- b) Naturales para puré.
- c) Fondo oscuro.
- d) Arroz natural.

53.- Entre las recomendaciones para un mejor uso de las grasas de fritura, destaca:

- a) Freír con todo tipo de grasa a temperatura baja (entre 100 y 120 °C).
- b) Mantener la freidora abierta cuando se ha terminado.
- c) Filtrar el aceite para eliminar partículas sólidas.
- d) Utilizar freidoras de calor directo en lugar freidoras de zonas frías.

54.- En la cocción al horno en baño maría...

- a) La temperatura del horno será elevada.
- b) La temperatura de horno será media.
- c) La temperatura del horno será primero muy elevada y después se irá bajando poco a poco hasta dejarla muy baja.
- d) Se evitará que el agua de la placa deje de hervir durante la cocción.

55.- La base de la salsa española es un:

- a) Fondo blanco.
- b) Fondo oscuro de ternera y vaca.
- c) Fumet ligado con un roux blanco.
- d) Fumet ligado con un roux rubio.

56.- Según el elemento característico, ¿cuál de estas sopas es de pescado?

- a) Sopa Juliana.
- b) Sopa de ajo.
- c) Sopa Minestrone.
- d) Sopa al cuarto de hora.

57.- Para obtener un buen caldo o fondo blanco, la cocción de los ingredientes cárnicos debe ser:

- a) En su inicio con agua fría y después con cocción lenta y prolongada.
- b) En su inicio con agua caliente y manteniendo el hervor constantemente.
- c) Cocción corta con hervor fuerte de 1 a 2 horas.
- d) En agua hirviendo y con sal.

58.- Para estofar en salsa blanca, usted, tendrá que:

- a) Rehogar las piezas de carne en materia grasa sin dejar que se doren.
- b) Mojar con vino tinto o blanco.
- c) Cocer en un recipiente destapado y a horno moderado.
- d) Dorar los trozos de carne y la mirepoix en el aceite donde se ha dorado la carne.

59.- Para cocer bien las pastas...

- a) El recipiente ha de ser alto y estrecho.
- b) La cantidad de agua del recipiente ha de ser escasa.
- c) Mejor sobrepasar el tiempo de cocción para evitar que quede lacia.
- d) Llevar el agua a ebullición y remover mientras cuece con utensilios de madera.

60.- Si decimos que se almacenan muy bien y se usan en caso de que se reduzca el aporte de hidratos de carbono, hablamos de:

- a) Las grasas.
- b) Las proteínas.
- c) Las vitaminas.
- d) Los minerales.

61.- Es uno de los "principios inmediatos", aportan energía inmediata y son utilizados en forma de glucosa - principal combustible del cuerpo-, se trata de:

- a) Los minerales.
- b) Los hidratos de carbono.
- c) Los macroelementos.
- d) Los microelementos.

62.- Los elementos proteínicos están formados por:

- a) Carnes, aves, huevos y pescados.
- b) Pan y harinas.
- c) Frutas y verduras.
- d) Bebidas como el agua o el café.

63.- Generalmente, los niños/as necesitan un aporte de calorías en proporción...

- a) Mayor que las de un adulto.
- b) Menor que las de un adulto.
- c) Igual que las de un adulto.
- d) Carece de rigor la comparación.

64.- El Decreto 22/06, indica que la temperatura que deberá alcanzarse para regenerar alimentos refrigerados será de:

- a) 100 °C.
- b) 65 °C.
- c) 45 °C.
- d) 18 °C.

65.- El Decreto 22/06 establece que para mantener alimentos en caliente la temperatura requerida será:

- a) Superior o igual a 65 °C.
- b) Inferior o igual a 55 °C.
- c) Inferior o igual a 40 °C.
- d) Siempre, inferior a 65 °C.

66.- Suponiendo que la temperatura se mantenga a -18°C, ¿Cuánto tiempo se conservará congelado un caldo de ave?

- a) 1 mes.
- b) 3 meses.
- c) 6 meses.
- d) 9 meses.

67.- Respecto a la refrigeración, los pescados grasos, se conservan:

- a) Peor que los magros.
- b) Igual que los magros.
- c) Mejor que los magros.
- d) Que sea graso o magro no afecta para una mejor o peor conservación.

68.- La limpieza de cuchillos de cocina se realizará con:

- a) Agua caliente, gotas de lejía y secándolos a continuación.
- b) Estropajo, agua caliente, amoníaco mezclado con lejía, aclarar y secar.
- c) Estropajo, jabón, agua caliente y secándolos acto seguido.
- d) Estropajo, legía, agua caliente y secándolos después.

69.- La limpieza de los fogones eléctricos se llevará a cabo:

- a) Con los interruptores conectados y en seco.
- b) Con los interruptores conectados y en húmedo.
- c) Con los interruptores desconectados y cuando las superficies estén templadas o frías.
- d) Con los interruptores desconectados y con las superficies calientes.

70.- La Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, establece como criterios generales de actuación de los Poderes Públicos:

- a) El compromiso con la incompetencia del derecho constitucional de igualdad entre mujeres y hombres.
- b) La integración del principio de igualdad de trato y el valor del trabajo de las mujeres, excepto el doméstico.
- c) La protección de la maternidad, con especial atención a la asunción por la sociedad de los efectos derivados del embarazo, parto y lactancia.
- d) El fomento de la responsabilidad de la mujer en las labores domésticas y en la atención a la familia.

71.- El Decreto 22/06 establece que para congelar productos alimenticios se dispondrá de un equipo que permita una congelación de:

- a) 0 a -10 °C en un tiempo máximo de 2 horas.
- b) 0 a - 5 °C en un tiempo máximo de 5 horas.
- c) 0 a - 4 °C en un tiempo máximo de 4 horas.
- d) 0 a - 3 °C en un tiempo máximo de 2 horas.

72.- El Decreto 22/06 indica que los alimentos que requieran refrigeración, con vida útil mayor a 24 horas, se mantendrán a una temperatura de:

- a) 0 a 4 °C.
- b) 0 a 8 °C.
- c) - 1 a -4 °C.
- d) - 1 a - 8 °C.

73.- La suciedad formada por óxidos, incrustaciones de cal, etc., que requiere productos especiales, recibe el nombre de:

- a) Inorgánica.
- b) Pigmentada.
- c) Feculenta.
- d) Proteínica.

74.- Los huevos que se mantienen en las cámaras frigoríficas o locales adecuados, a temperaturas que no excedan de 4 °C más de 15 días y menos de 30, se llaman:

- a) Frescos.
- b) Refrigerados.
- c) Conservados.
- d) Defectuosos.

75.- ¿Qué es el curry?

- a) Una mezcla de especias.
- b) Una hierba aromática.
- c) Una planta medicinal.
- d) Una especia.

**TRIBUNAL CALIFICADOR PARA LAS PRUEBAS SELECTIVAS CONVOCADAS POR
RESOLUCIÓN DE LA CONSEJERÍA DE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS DE 18 DE JUNIO DE
2008 (DOCM nº 131, DE 24 DE JUNIO)**

| | |
|-------------------|----------------------------------|
| CATEGORÍA: | AYUDANTES DE COCINA |
| SISTEMA: | PERSONAS CON DISCAPACIDAD |

**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 22 de Diciembre de 2008 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 los interesados contra los actos definitivos y de trámite cualificado del proceso selectivo.

| PLANTILLA CORRECTORA DEL CUESTIONARIO | | | | | |
|--|-----------|-------|-------|-------|--|
| 1- D | 16- D | 31- A | 46- C | 61- B | |
| 2- B | 17- C | 32- A | 47- A | 62- A | |
| 3- C | 18- B | 33- A | 48- B | 63- A | |
| 4- A | 19- D | 34- A | 49- D | 64- B | |
| 5- C | 20- A | 35- C | 50- A | 65- A | |
| 6- C | 21- B | 36- A | 51- A | 66- A | |
| 7- C | 22- D | 37- D | 52- D | 67- C | |
| 8- C | 23- ANUL. | 38- C | 53- C | 68- C | |
| 9- D | 24- C | 39- C | 54- B | 69- C | |
| 10- A | 25- A | 40- A | 55- B | 70- C | |
| 11- A | 26- B | 41- D | 56- D | 71- A | |
| 12- C | 27- C | 42- C | 57- A | | |
| 13- C | 28- D | 43- D | 58- A | | |
| 14- D | 29- D | 44- A | 59- D | | |
| 15- C | 30- C | 45- D | 60- A | | |

En Toledo, a 22 de Diciembre de 2008

LA PRESIDENTA DEL TRIBUNAL

Fdo: Luisa Ramírez Cano



Castilla-La Mancha