

CUESTIONARIO DE RESPUESTAS ALTERNATIVAS

**CATEGORÍA: AYUDANTE DE COCINA
SISTEMA: LIBRE**

**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.- El/la ayudante de cocina se encarga de:

- a) La limpieza y conservación de utensilios, mesas, herramientas, etc.
- b) Controlar la calidad y el rendimiento de los géneros de mercado.
- c) Dar explicaciones sobre los trabajos a realizar.
- d) Pedirá los géneros de mercado como carnes, pescados, etc.

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

- a) Serán preferibles las estanterías abiertas a los armarios cerrados.
- b) Las paredes y techos serán permeables.
- c) Los armarios para los productos y utillaje de limpieza deberán ser abiertos.
- d) Dispondrán de zonas o superficies de trabajo diferenciadas de limpio/sucio y preparación/cocinado.

3.- De acuerdo con el Decreto 22/06, en sus instalaciones se contará con:

- a) Útiles de cocina y maquinaria de materiales permeables, inoxidable y atóxicos.
- b) Lavavajillas que garanticen una temperatura superior a 40 °C para que la limpieza de la vajilla sea eficaz.
- c) Lavamanos de accionamiento manual en las zonas de manipulación.
- d) Cubos de basura con tapa de accionamiento no manual en las zonas de manipulación.

4.- La iluminación en una cocina será:

- a) Natural o artificial, de suficiente intensidad.
- b) Siempre natural y vigilando la correcta orientación.
- c) Siempre artificial, con alógenos de difícil acceso.
- d) Artificial, con un máximo de 100 lux.

5.- La Plonge es un lugar donde:

- a) Se limpian y despiezan las carnes.
- b) Se refrigera el pescado.
- c) Se limpia y conserva la batería de cocina.
- d) Trabaja el jefe de cocina.

6.- Durante el ejercicio de su actividad los manipuladores de alimentos...

- a) Tomarán una comida ligera en su puesto de trabajo si se prolonga la jornada.
- b) Cubrirán convenientemente sus cortes y heridas con gasas estériles.
- c) Únicamente llevarán reloj en la muñeca para controlar los tiempos.
- d) Deberán recibir formación en higiene alimentaria.

7.- Un manipulador de alimentos aquejado de enfermedad de transmisión por vía digestiva o que sea portador de gérmenes...

- a) Podrá realizar operaciones en cocina fría.
- b) Efectuará únicamente tareas en cocina caliente.
- c) Será excluido temporalmente de la manipulación de productos alimenticios.
- d) Deberá acudir a su puesto de trabajo, aunque para trabajar deberá usar guantes de látex.

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

- 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 establece que las comidas-testigo, representativas de las comidas preparadas, se conservarán durante al menos:

- a) 2 días.
- b) 4 días.
- c) 6 días.
- d) 8 días.

10.- La batería de cocina está formada por:

- a) Todos los materiales o utensilios móviles necesarios para la preparación, cocción y conservación de los alimentos.
- b) Los utensilios y materiales inmóviles de uso exclusivo para conservación de los alimentos.
- c) El material móvil necesario solamente usado para la cocción de alimentos.
- d) Pequeños materiales empleados únicamente como accesorios en preparaciones.

11.- Son materiales de batería de cocina alterables, con descomposición de olor y sabor:

- a) El aluminio y el hierro negro.
- b) El vidrio.
- c) El barro vidriado.
- d) La porcelana sin desportillar.

12.- Usted, para batir natas y huevos, se serviría de:

- a) Un barreño.
- b) Una escarchadera.
- c) Un platillo de huevos.
- d) Un bol de medio punto.

13.- Para la confección de fondos, generalmente, utilizamos la:

- a) Sauteuse.
- b) Rustidera.
- c) Marmita.
- d) Besuguera.

14.- La principal característica de los hornos de convección es que:

- a) Son los únicos que regeneran elaboraciones sin resecarlas.
- b) El calor se reparte de forma que el alimento queda cocinado de manera uniforme en todas sus partes.
- c) El calor se reparte de forma anárquica en su interior.
- d) Cuece al vapor.

15.- Para gratinar canelones usaremos una:

- a) Salamandra.
- b) Sartén basculante.
- c) Un rondón sin tapa.
- d) Una marmita rectangular.

16.- Si decimos que es una mesa de trabajo, de acero inoxidable en cuya parte inferior se ha instalado un sistema frigorífico tipo "monobloc", hablamos de:

- a) Conservador de helados.
- b) Mesa refrigerada.
- c) Fabricador de hielo en escamas.
- d) Arcón congelador.

17.- Los robots formados por una cubeta con cuchillas y una serie de accesorios que permiten el corte de hortalizas y algunos trabajan al vacío, se denominan:

- a) Thermomix.
- b) Vasos americanos.
- c) Batidoras de brazos.
- d) Cutters.

18.- La cámara frigorífica estará a una temperatura, para carnes y pescados, de:

- a) Entre 0 y 3 °C.
- b) Entre 3 y 7 °C.
- c) - 1 °C.
- d) - 18 °C.

19.- Es adecuada para desespumar fondos...

- a) La chaira.
- b) El acanalador.
- c) La mandolina.
- d) La espumadera.

20.- Para manejar productos en la plancha escogeremos:

- a) La araña.
- b) La escarchadera.
- c) Una espátula triangular.
- d) Una espátula alargada.

21.- El "Tranchelar", cuchillo entre 30 y 35 cm., flexible, generalmente se usa para...

- a) Cortar asados.
- b) Serrar huesos.
- c) Partir verduras.
- d) Deshuesar y filetear.

22.- Es el útil específico para mantener el filo de los cuchillos:

- a) La chaira o esbalón.
- b) La media luna.
- c) La turbotera.
- d) El ramiquí.

23.- Para trocear piezas con huesos de un tamaño relativamente grande y duros elegiría:

- a) El cuchillo cebollero.
- b) El eslabón.
- c) La macheta.
- d) El cuchillo medio golpe.

24.- Sofreír, es sinónimo de:

- a) Rehogar.
- b) Saltear.
- c) Risolar.
- d) Flamear.

25.- Añadir condimentos a un género para darle olor o sabor, es:

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

26.- Adicionar gelatina a un preparado líquido para que, al enfriarse, tome cuerpo y brillo, es lo mismo que:

- a) Cincelar.
- b) Abrillantar.
- c) Adobar.
- d) Encolar.

27.- Dar un punto de cocción muy escaso a algunas verduras para su posterior cocinado o conservación, es:

- a) Escaldar.
- b) Acanalar.
- c) Aderezar.
- d) Ablandar.

28.- Machacar de forma imperfecta, generalmente con ayuda de un mortero, es:

- a) Mechar.
- b) Medrar.
- c) Majar.
- d) Enmascarar.

29.- Los productos desecados...

- a) Tras la rehidratación, recuperan las propiedades de sabor, aroma y color.
- b) Aumentan su peso y volumen.
- c) El sabor y el aroma se ven reducidos si se consumen deshidratados.
- d) Pierden el aroma natural.

30.- ¿En qué periodo de tiempo debe pasar un pescado de 0 °C a -5 °C en su centro, para que tenga la consideración de pescado congelado?

- a) 4 horas como máximo.
- b) 2 horas como máximo.
- c) 4 horas como mínimo.
- d) 2 horas como mínimo.

31.- Haciendo subir a 72°C la temperatura de la leche durante 15 minutos, eliminando microorganismos patógenos y parcialmente microorganismos alterantes, prolonga su conservación por 48 horas. Este método se llama:

- a) Liofilización.
- b) Irradiación.
- c) Pasteurización.
- d) Esterilización.

32.- Como productos de 4ª Gama se definen a:

- a) Frutas y hortalizas en almíbar.
- b) Frutas y hortalizas frescas, peladas y cortadas, listas para consumo.
- c) Frutas cocinadas listas para el consumo.
- d) Frutas cocinadas presentadas siempre bajo atmósferas modificadas.

33.- Las hortalizas congeladas, siempre que vayan a servirse hervidas, lo mejor es:

- a) Cocinarlas directamente en agua hirviendo.
- b) Descongelar pasándolas a las cámaras frigoríficas.
- c) Descongelación lenta a temperatura ambiente.
- d) Descongelación rápida en agua caliente.

34.- Los garbanzos se ponen en remojo:

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

35.- El agua lechada sirve para:

- a) Cocer hortalizas de fácil oxidación (alcachofas, cardos,...).
- b) Blanquear carnes.
- c) Tostar pescados blancos.
- d) Guisar aves.

36.- Si se van a consumir hortalizas y verduras en crudo es necesario...

- a) Lavarlas con un chorro de agua corriente potable.
- b) Sumergirlas en agua potable con unas gotas de amoníaco durante unos minutos.
- c) Sumergirlas con agua y unas gotas de amoníaco y después secarlas.
- d) Sumergirlas unos minutos en agua y unas gotas de legía apta para la desinfección de agua para la bebida, después aclarar con abundante agua.

37.- En general, las carnes...

- a) Se deben lavar siempre inmediatamente antes de su elaboración.
- b) Se lavarán antes de almacenarlas.
- c) Se debe evitar lavarlas, ya que perderían sabor, sales minerales y vitaminas.
- d) Se lavan y se introducen en el frigorífico en un recipiente que conserve su jugo.

38.- El corte igual a la rodaja, en pescados planos, se llama:

- a) Trancha.
- b) Suprema.
- c) Especial.
- d) De ración.

39.- Las almejas...

- a) Pueden conservarse en cámara frigorífica, no más de cuatro días.
- b) Unas horas antes de su utilización se sumergen en agua con sal.
- c) En ningún caso se deben servir crudas.
- d) En ningún caso se deben mantener con el agua de mar.

40.- Usted, tiene que preparar un paupiette, sabe que se trata de un:

- a) Filete de pescado plano enrollado sobre sí mismo, relleno o no.
- b) Pescado cortado en pequeñas porciones, sin espinas y sin piel.
- c) Lomo de pescado pequeño sin espinas.
- d) Filete de pescado abierto.

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.- Para cortar patatas Chips, Onduladas y Regilla, es adecuado usar:

- a) Cuchillo cebollero.
- b) Mandolina.
- c) Puntilla.
- d) Acanalador.

43.- Las patatas "Delfin", se elaboran con puré de patatas y...

- a) Mantequilla y yemas de huevo.
- b) Pasta choux.
- c) Leche.
- d) Nata.

44.- Las patatas cortadas en rodajas delgadas y salteadas con mantequilla y cebolla, se llaman:

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

45.- Primero se pochan y después se fríen en el momento de servir, son las patatas:

- a) Paja.
- b) Cerilla.
- c) Española.
- d) Rejilla.

46.- Las patatas "Paja":

- a) Tienen un centímetro de grosor.
- b) Se llaman también "diente de ajo".
- c) Se fríen a fuego vivo.
- d) Se fríen a fuego flojo.

47.- En la ensalada, la vinagreta tendrá una proporción de aceite y vinagre de:

- a) Tres partes de aceite por una de vinagre.
- b) Tres partes de aceite y dos de vinagre.
- c) Una parte de aceite y una de vinagre.
- d) Cuatro partes de aceite y una de vinagre.

48.- En general, al elaborar una ensalada, se pondrá cuidado en que:

- a) Los ingredientes contengan materias duras.
- b) El sazonomiento se haga con bastante antelación.
- c) Las hortalizas crudas de hoja sean refrescadas previamente.
- d) El recipiente empleado sea de material alterable.

49.- En cuanto a la presentación de elaboraciones, en la actualidad, se tiende a:

- a) Dar altura a la presentación.
- b) Presentar la guarnición en primer plano.
- c) Dejar oculto el género principal, bajo la guarnición.
- d) Colocar el género principal como base para apoyar a la guarnición.

50.- En el montaje de mesa, el plato de pan se colocará:

- a) Al principio, a la izquierda del plato base.
- b) Al principio, a la derecha del plato base.
- c) Siempre, a la izquierda del plato base.
- d) Siempre, a la derecha del plato base.

51.- Un tipo de cocción por concentración es:

- a) Cocer partiendo de un líquido frío.
- b) Asar.
- c) Gratinar.
- d) Estofar.

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

- a) Lentejas.
- b) Judías verdes.
- c) Zanahorias.
- d) Arroz natural.

53.- En una fritura, cada grasa tiene un punto crítico de temperatura que:

- a) Deberíamos sobrepasar siempre.
- b) Nunca se debería alcanzar.
- c) En ocasiones, convendría superar.
- d) A veces, estaría justificado llegar.

54.- La cocción ideal desde el punto de vista dietético es:

- a) Cocer al horno.
- b) Cocer al vapor.
- c) Asar.
- d) Emparrillar.

55.- Una de las normas para saltear adecuadamente consiste en:

- a) Añadir de vez en cuando agua o líquido.
- b) Mantener la temperatura suave para piezas pequeñas.
- c) Cuidar que la temperatura sea elevada para piezas grandes.
- d) Sazonar y enharinar las carnes blancas y los pescados antes de la cocción.

56.- Una de las claves para un buen asado es:

- a) Tener el horno, plancha o parrilla precalentado a temperatura de cocinado.
- b) Pinchar y aplastar la pieza durante su cocción.
- c) Darle vueltas continuamente para que se haga antes.
- d) Poner una temperatura ligeramente menor a los pescados y mariscos.

57.- La salsa compuesta por yemas de huevo, mantequilla clarificada, sal, pimienta blanca y zumo de limón, se llama:

- a) Holandesa.
- b) Cazadora.
- c) Aurora.
- d) Mornay.

58.- Un consomé se clarifica:

- a) Filtrándolo por un chino.
- b) Añadiendo unas cáscaras de huevo a su cocción.
- c) Cociéndolo lentamente y adicionándole hortalizas, clara de huevo y carne picada en su momento.
- d) Simplemente, añadiendo agua fría de vez en cuando.

59.- Para estofar en salsa oscura, usted, tendrá que:

- a) Rehogar las piezas de carne en materia grasa sin dejar que se doren.
- b) Mojar con líquido 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.

60.- Producir y regenerar tejido corporal y sistematizar enzimas, es la función principal de:

- a) Las proteínas.
- b) Las grasas.
- c) Los hidratos de carbono.
- d) Los minerales.

61.- Las grasas insaturadas proceden de:

- a) Los animales.
- b) Los huevos.
- c) El aceite de oliva.
- d) El aceite de girasol.

62.- De los siguientes, se consideran alimentos energéticos:

- a) Las carnes y pescados.
- b) Las frutas y verduras.
- c) Los huevos y las aves.
- d) Las pastas, pan, harinas y arroz.

63.- La energía que necesita nuestro organismo la obtenemos básicamente de los "principios inmediatos". La proporción recomendada de estos elementos, en términos porcentuales, es:

- a) 50% de Hidratos de Carbono, 35% de Grasas y 15% de Proteínas.
- b) 35% de Hidratos de Carbono, 50% de grasas y 15% de Proteínas.
- c) 30% de Hidratos de Carbono, 50% de grasas y 20% de Proteínas.
- d) 30% de Hidratos de Carbono, 30% de Grasas y 40% de Proteínas.

64.- El Decreto 22/06 establece que en los productos cocinados deberá alcanzarse una temperatura en el centro de la pieza de:

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

65.- El Decreto 22/06, ordena que las comidas-testigo refrigeradas se conserven a una temperatura:

- a) Inferior o igual a 4 °C.
- b) Superior a 4 °C.
- c) Superior o igual a 6 °C.
- d) Entre 4 y 6 °C.

66.- Suponiendo que la temperatura se mantenga a -18 °C, el tiempo de conservación de las carnes de buey y pollo congeladas será de:

- a) 3 meses.
- b) 6 meses.
- c) 9 meses.
- d) 12 meses.

67.- A excepción del marisco, el pescado fresco o cocinado, se debe evitar conservar en la cámara de refrigeración más de:

- a) Cinco días.
- b) Cuatro días.
- c) Tres días.
- d) Dos días.

68.- Las marmitas hay que limpiarlas:

- a) Únicamente con agua caliente.
- b) Una vez al día, con detergente y agua caliente.
- c) Por la mañana, mediante una mezcla de lejía y amoníaco.
- d) Siempre que se utilicen, con agua caliente y detergente antigrasa.

69.- Dentro de las operaciones de limpieza que requiere la vajilla, la fase de aclarado se realizará:

- a) Con agua fría y lejía.
- b) Con agua templada, alrededor de 45 °C.
- c) Con agua caliente a una temperatura de 65 °C como máximo.
- d) Con agua caliente a una temperatura de 82 °C como mínimo.

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 cumplimiento del Decreto 22/06 los productos sometidos a tratamiento térmico que se vayan a conservar o exponer en frío, deberán enfriarse hasta:

- a) Menos de 10 °C en un tiempo máximo de 4 horas tras el final del tratamiento térmico.
- b) Menos de 8 °C en un tiempo máximo de 4 horas tras el final del tratamiento térmico.
- c) Menos de 6 °C en un tiempo máximo de 2 horas tras el final del tratamiento térmico.
- d) Menos de 4 °C en un tiempo máximo de 2 horas tras el final del tratamiento térmico.

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

- a) -1 a 3 °C.
- b) 0 a 8 °C.
- c) 0 a -3 °C.
- d) 0 a -8 °C.

73.- La suciedad formada por restos de leche, huevos, etc., fácil de limpiar, salvo que contenga albúmina, recibe el nombre de:

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

74.- La cocción de las hortalizas verdes, siempre:

- a) Requieren refrescado.
- b) Una vez limpias y cortadas, la inmersión se realizará en agua fría.
- c) Se conservarán en su propio caldo de cocción.
- d) Se realiza en caldo blanco.

75.- Algunas elaboraciones a base de espinacas reciben el sobrenombre de:

- a) "Florentina"
- b) Fumet.
- c) Fondo.
- d) Flameado.

**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:	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 22 de Diciembre de 2008 dando así respuestas a las mismas. Se informa a los aspirantes que la pregunta nº 46 ha sido anulada, siendo sustituida por la nº 71.

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

En Toledo, a 22 de Diciembre de 2008

LA PRESIDENTA DEL TRIBUNAL

Fdo: Luisa Ramírez Cano



Castilla-La Mancha