



Castilla-La Mancha



Escuela de
Administración
Regional

CUESTIONARIO DE RESPUESTAS ALTERNATIVAS

CONVOCATORIA:

Resolución de 10/03/2017 (DOCM nº 52 de 15 de Marzo de 2017).

CATEGORÍA: Grupo IV

ESPECIALIDAD: Ayudante de Cocina

SISTEMA DE ACCESO: Promoción Interna

FECHA: 28/10/2017

INSTRUCCIONES:

- **No abra este cuestionario** hasta que se le indique.
- Utilice **bolígrafo negro o azul**. Lea detenidamente antes de comenzar las instrucciones que figuran al dorso de la "Hoja de Examen.
- Todas las preguntas de este cuestionario tienen el mismo valor y una sola respuesta correcta.
- Compruebe siempre que el número de respuesta que señale en la "Hoja de Examen" es el que corresponde con el número de pregunta del cuestionario.
- Este cuestionario consta de **80** preguntas y **5** de reserva. Las preguntas de este cuestionario deben ser contestadas en la "Hoja de Examen".
- **Las respuestas deberán ser marcadas** en la "Hoja de Examen" teniendo en cuenta estas instrucciones y las contenidas en la propia "Hoja de Examen".
- El tiempo de realización de este ejercicio es de **100 minutos**.
- En la "Hoja de Examen" **no deberá anotar ninguna otra marca o señal** distinta de las necesarias para contestar el ejercicio.
- Este cuestionario puede utilizarse en su totalidad como borrador.
- **No olvide firmar** la "Hoja de Examen" en el lugar reservado al efecto.

1. **El ayudante de cocina podrá:**
 - a) Colaborar en la planificación de menús y cartas
 - b) Realizar de manera cualificada y autónoma la preparación y presentación de postres y dulces en general, así como bollería y masas
 - c) Realizar preelaboraciones básicas y procesos simples de producción culinaria
 - d) Elaborar informes sobre la gestión de los recursos y procesos de partida y/o servicio

2. **El Decreto 22/2006, de 07-03-2006, sobre establecimientos de comidas preparadas (En adelante D. 22/2006) indica que, los establecimientos de comidas preparadas, contarán con un almacén para residuos sólidos:**
 - a) Aislado de la zona de manipulación con contenedores de capacidad suficiente y cierre hermético
 - b) Que no es necesario limpiar ya que es la zona donde se acumulan los residuos
 - c) En el que es inevitable que entren roedores e insectos
 - d) Todos los establecimientos de comidas preparadas, sin excepción

3. **Según 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 R.D. 3484/2000), los productos de limpieza y desinfección se almacenarán:**
 - a) En lugar separado de los productos alimenticios
 - b) Junto a alimentos que no requieran refrigeración
 - c) Contiguo a los alimentos que requieran o no refrigeración
 - d) Únicamente junto a alimentos envasados y que no requieran refrigeración

4. **En el Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios (En adelante R. 852/2004), se indica, que el tamaño y disposición de los locales destinados a los productos alimenticios:**
 - a) Fomentarán el contacto con materiales tóxicos
 - b) Favorecerán el depósito de partículas en los productos alimenticios
 - c) Colaborarán a la formación de condensación
 - d) Evitarán la acumulación de suciedad

5. **De acuerdo con el R. 852/2004, los fregaderos o instalaciones similares destinadas al lavado de productos alimenticios:**
 - a) Deberán mantenerse limpios y en caso necesario, desinfectados
 - b) En ningún caso será necesario desinfectarlos
 - c) Únicamente deberán desinfectarse semanalmente
 - d) Se aconseja limpiarlos con una periodicidad mensual

6. **La sartén abatible permite la elaboración de:**
 - a) Breseados a presión
 - b) Frituras y Arroces
 - c) Glaseados y gratinados
 - d) Asados.

7. Para mantener las elaboraciones a temperatura de servicio, sin que intervenga la radiación, usaremos:
- El calentaplatos
 - El microondas
 - El baño maría
 - La mesa caliente
8. Los generadores de frío son:
- La maquinaria indispensable para la conservación de los productos perecederos que se reciben y de los que se elaboran con objeto de emplearlos en días posteriores
 - Los equipos empleados para mantener a 12 °C la zona de la cocina destinada a la elaboración de productos de preparado en frío
 - Agua potable congelada en condiciones higiénicas en forma de cubitos, utilizada para enfriar bebidas, principalmente refrescos, zumos y cócteles
 - Unas cámaras congeladoras especiales que consiguen que un alimento elaborado llegue a – 10 °C en una hora.
9. Para la confección de fondos, generalmente, utilizamos la:
- Sauteuse
 - Rustidera
 - Marmita
 - Besuguera
10. Para extender cremas, en pastelería, utilizaremos una:
- Espátula triangular
 - Espátula alargada
 - Espalmadera
 - Espumidera
11. Es el útil específico para mantener el filo de los cuchillos:
- La chaira o esbalón
 - La media luna
 - La turbotera
 - El ramiquí
12. Cuchillo que se usa para filetear o cortar carnes y pescados...
- Cebollero
 - Media luna
 - Puntilla
 - Pelador
13. Entendemos por blanquear:
- La cocción incompleta de un alimento en agua o caldo con el fin de eliminar impurezas, mal sabor, olor o color del mismo o desalarlo
 - La cocción completa de un alimento a partir de un líquido caliente sazonado y ligeramente acidulado
 - La cocción completa de un alimento a partir de un líquido sazonado, hirviendo, refrescándolo al finalizar la cocción
 - Dar brillo a una preparación culinaria terminada con diferentes elementos según la naturaleza de la misma.

14. Introducir frutas en alcohol para cruzar sabores, es:

- a) Marinar
- b) Macerar
- c) Mojar
- d) Napar

15. Napar un género con una salsa, que al enfriarse permanezca sobre el género, es:

- a) Saltear
- b) Risolar
- c) Sufratar
- d) Reducir

16. La pasteurización en caliente se realiza a una temperatura:

- a) Entre 30 y 40 °C
- b) Entre 70 y 75 °C
- c) Entre 100 y 110 °C
- d) Superior a 130 °C

17. En el cocinado al vacío:

- a) El envasado se realiza siempre antes del cocinado tradicional
- b) El producto se regenera únicamente por medio del microondas
- c) La cocción del producto se realiza directamente metido en una bolsa de plástico especial, por inmersión de la bolsa en agua caliente u horno a convección
- d) La cocción se realiza sólo en horno a convección a temperatura controlada

18. En el método que desarrolló Appert y que sigue utilizándose para la preparación de las conservas caseras...

- a) Se evitarán los recipientes de vidrio y llenarlos completamente
- b) Los recipientes serán de vidrio y se dejará, aproximadamente, 1/3 sin llenar
- c) Las tapas de los recipientes se colocarán encima de estos, pero sin cerrar
- d) Se calienta al baño maría por tiempo variable, según los alimentos

19. Se denomina 5ª Gama:

- a) Productos cocinados, envasados al vacío y congelados
- b) Productos frescos o cocinados congelados
- c) Productos cocinados, envasados al vacío y refrigerados
- d) La congelación de productos envasados al vacío

20. Según el D. 22/2006, los alimentos que requieran refrigeración, con vida útil inferior a 24 horas, se conservarán a una temperatura comprendida entre:

- a) - 5 a 0°C
- b) - 4 a 0°C
- c) 0 a 8 °C
- d) 2 a 10 °C

21. Como indica el R. D. 3484/2000, las comidas preparadas cocinadas, mantenidas en refrigeración hasta su utilización, se recalentarán de tal manera que se alcance en el centro del producto una temperatura igual o superior a:

- a) 30 °C
- b) 45 °C
- c) 60 °C
- d) 65 °C

22. Se desecharán aquellas conservas:

- a) Que en tres meses no se hayan utilizado
- b) Cuyo envase presente abolladuras u oxidaciones
- c) Las conservas no se deben desechar puesto que son alimentos totalmente estables que no caducan
- d) Que no hayan sido almacenadas en refrigeración antes de su apertura

23. Las verduras que se vayan a consumir crudas:

- a) Se desinfectan sumergiéndolas en una solución de agua con lejía apta para alimentación, después se lavan con abundante agua
- b) Solamente se lavan bajo el grifo. Actualmente no es necesario sumergirlas en una solución de agua con lejía, puesto que el agua potable está clorada
- c) No se deben lavar ya que parte de las vitaminas y sales minerales se pierden en el agua
- d) Se les añade un poco de bicarbonato para intensificar el color verde

24. El término “Brounoise” aplicado a las hortalizas, se refiere a un...

- a) Corte en láminas
- b) Picado muy fino
- c) Picado grueso
- d) Torneado

25. El desalado del bacalao debe hacerse...

- a) A ser posible, en cámara frigorífica entre 5 y 7 °C, introduciendo el bacalao en agua fría
- b) Con las tajadas colocadas con la piel hacia abajo, facilita la salida de la sal
- c) Calculando dos partes de agua por una de bacalao
- d) Durante 20 a 30 horas, aproximadamente, y cambiar el agua un par de veces

26. Haremos una correcta descongelación de carnes y pescados congelados:

- a) Dejándolos a temperatura ambiente, a su amor
- b) Metiéndolos directamente en agua fría
- c) Introduciéndolos en el refrigerador, lentamente
- d) Bajo el chorro del agua caliente

27. En cuanto a la descongelación en microondas de géneros envasados al vacío, lo indicado es:

- a) Pinchar el envase
- b) Sacar el producto del envase
- c) Evitar congelar productos envasados al vacío, está desaconsejado
- d) Cocinar directamente, en ningún caso se descongelan géneros envasados al vacío

28. La proporción más adecuada para el “escabechado” es:

- a) Dos partes de aceite, una de vinagre y una de vino blanco, sal, azúcar, laurel, unos granos de pimienta y unos dientes de ajo
- b) Aceite, vinagre y vino a partes iguales, sal, laurel y unos granos de pimienta
- c) Dos partes de aceite, una de vinagre, laurel y unos granos de pimienta
- d) Dos partes de vinagre, una de vino, sal, laurel, unos dientes de ajo y pimienta

- 29. En cuanto a las patatas...**
- a) Se deben desechar las que tienen zonas verdes y las que están totalmente verdes
 - b) Se deben desechar sólo las que están totalmente verdes
 - c) Únicamente desecharemos los trozos verdes
 - d) El color verde se previene almacenándolas en lugares con mucha luz
- 30. Se denomina "Mirepoixe" a los cortes:**
- a) De piezas en cuatro trozos de forma longitudinal
 - b) En tiras no demasiado largas, pero si igualadas
 - c) Con forma de cestitas con fondo para rellenar
 - d) En daditos más grandes que en brunoise
- 31. En la manipulación de los huevos es importante...**
- a) Cascarlos en el mismo recipiente que se vayan a batir
 - b) Lavarlos perfectamente antes de guardarlos en el frigorífico
 - c) Desclararlos pasando la yema de una cáscara a otra
 - d) Lavarnos las manos inmediatamente después de haber estado manipulando huevos
- 32. Inactivamos la salmonella al cocinar el huevo a temperatura mínima de:**
- a) 40-50 °C
 - b) 50-60 °C
 - c) 70-75 °C
 - d) 100 °C
- 33. La mezcla al fuego de mantequilla y harina, en principio a partes iguales, es:**
- a) Bouquet garni
 - b) Roux
 - c) Mantequilla manière
 - d) Velouté.
- 34. La Mantequilla "Maître d'hôtel":**
- a) Es un tipo de fécula
 - b) Es un elemento de preparación para ligar fondo blanco
 - c) Es una elaboración que se utiliza para acompañar carnes y pecados a la parrilla
 - d) Contiene gelatina de carne
- 35. La crema de hortalizas "Parmentier", es:**
- a) Un puré ligero compuesto por el doble de patatas que de puerros, aproximadamente
 - b) Una crema de judías blancas
 - c) Una crema de guisantes
 - d) Una elaboración de coliflor rehogada en mantequilla, mojada con fondo y terminada con nata y perejil picado
- 36. La crema "Esau" está elaborada a base de puré de:**
- a) Garbanzos con arroz y mantequilla
 - b) Lentejas con arroz, y otros
 - c) Alubias blancas con cebolla y puerros
 - d) Lentejas, terminada con nata semi-montada y quenefas de ave

37. Para la conservación de verduras verdes, debemos...

- a) Escaldar partiendo de agua hirviendo y refrescar inmediatamente
- b) Escaldar siempre en agua fría y enfriar despacio en escurridor para verduras
- c) En ningún caso escaldar las verduras verdes, perderían la clorofila
- d) Refrescar únicamente si es urgente servir las

38. Para elaborar una salsa "Vinagreta", mezclaremos:

- a) Tres partes de aceite por una de vinagre, sal y pimienta
- b) Dos partes de aceite por una de vinagre, sal y pimienta
- c) Aceite y vinagre a partes iguales y sal
- d) Tres partes de aceite por dos de vinagre, sal y pimienta

39. Ravigote es una salsa derivada de la...

- a) Holandesa
- b) Mahonesa
- c) Vinagreta
- d) Maltesa

40. Para aligerar un poco la salsa "Mahonesa" y que resulte más cremosa...

- a) Se añade aceite
- b) Se añade zumo de limón
- c) Se escalda con un poco de agua hirviendo
- d) Se escalda con agua fría

41. El tiempo de cocción de las judías verdes, aproximadamente, es:

- a) Entre 10 - 12 minutos
- b) Entre 12 - 15 minutos
- c) 40 minutos
- d) 15 minutos

42. El tiempo de cocción del brécol, aproximadamente, está entre:

- a) 5 y 8 minutos
- b) 12 y 15 minutos
- c) 20 y 25 minutos
- d) 25 y 30 minutos

43. La hierba aromática que protege a los alimentos de la oxidación, es la...

- a) Alcaparra
- b) Salvia
- c) Canela
- d) Mejorana

44. Hierba aromática que usaría, usted, para aderezar encurtidos y salmón marinado:

- a) Romero
- b) Cebollino
- c) Eneldo
- d) Orégano

45. Hierba aromática, ingrediente principal del “Mojo Picón verde” canario y sus semillas se utilizan como ingrediente del curry y para aromatizar bebidas como la ginebra, es el...
- Cilantro
 - Eneldo
 - Estragón
 - Perifollo
46. Para elaborar un caldo blanco mezclaremos:
- Agua, harina, zumo de limón, aceite y sal
 - Vino blanco, agua, sal y pimienta
 - Leche, harina, agua y aceite
 - Fondo blanco, harina, aceite y sal
47. En el empanado, el producto:
- Se pasa por harina, huevo y pan rallado para luego freírlo
 - Es enharinado para luego freírlo
 - Es pasado por harina y huevo para luego freírlo
 - Se fríe directamente, sin pasar por ningún elemento de rebozado
48. El aderezo de las ensaladas siempre debe realizarse justo antes de servir las. Seguramente, la única excepción a esta regla es la...
- Ensaladilla rusa
 - Ensalada de aguacate
 - Ensalada Niçoise
 - Ensalada Indiana
49. Las “Natas agrias”, como sazónamiento, se preparan a base de nata...
- Bien espesa con un chorrito de vinagre balsámico y pimienta
 - Líquida acidulada con zumo de limón, sal y pimienta
 - Líquida con un poquito de chutneys
 - Espesa con unas gotas de vinagreta
50. El arroz para ensaladas...
- Se refresca inmediatamente tras la cocción si se usa tal cual o rehogado
 - Sólo se refresca si se va a usar tal cual
 - Únicamente se refresca si se va a rehogar
 - En ningún caso se debe refrescar, se introduce el recipiente en agua con hielo
51. Para la cocción de arroz para ensaladas o guarniciones, debemos emplear...
- Doble de agua que de arroz
 - Unas tres partes de agua y una de arroz, aproximadamente
 - Unas cuatro partes de agua por una de arroz, aproximadamente
 - Se añade agua fría según vaya necesitando
52. El tomate, debe recogerse...
- Maduro para su consumo y conservarlo en cámara
 - Verde y dejarlo madurar en cámara
 - Maduro y evitar siempre conservar en cámaras
 - Verde y dejarlo madurar a temperatura cálida para su consumo

53. Conforme a una presentación de emplatado clásico, un entrecôt con salsa y guarnición, lo colocaremos:

- a) Grasa hacia la derecha, falda hacia arriba. Salsa en parte superior izquierda. Guarnición a la izquierda
- b) Grasa hacia la izquierda. Salsa en parte inferior izquierda. Guarnición arriba
- c) Grasa hacia izquierda. Salsa parte superior derecha. Guarnición a la derecha
- d) Grasa hacia izquierda. Guarnición parte superior derecha. Salsa, abajo

54. La cocción al vacío, requiere:

- a) Un ambiente húmedo
- b) Un ambiente seco
- c) Añadir más cantidad de especias, ya que los alimentos que se cocinan toman mucho peor el sabor de los condimentos
- d) Saber que un alimento cocinado y envasado no se puede congelar

55. Los garbanzos se ponen a cocer...

- a) En agua fría
- b) En agua hirviendo
- c) En agua templada
- d) En agua fría con bicarbonato

56. El "Fumet" debe hervir como máximo:

- a) Una hora y media
- b) Una hora
- c) 45 minutos
- d) 30 minutos

57. En el salteado:

- a) La temperatura de la grasa debe estar a fuego vivo
- b) Es importante salar los géneros antes de ser cocinados
- c) En ningún caso pasaremos los géneros por harina
- d) Con los pescados aumentaremos el tiempo de cocción para que estén más jugosos

58. Una de las claves para un adecuado asado, es:

- a) Haber precalentado el horno, o la parrilla a la temperatura de cocinado.
- b) Pinchar o aplastar la pieza para conseguir un asado uniforme
- c) Volteado continuo de la pieza para agilizar
- d) Los pescados y los mariscos requieren una temperatura ligeramente menor para evitar que se peguen

59. En cuanto a las frituras...

- a) El aceite estará muy fuerte, para formar en el género una costra en el exterior y queden crudos en el interior
- b) Aplicar el rebozado con mucha antelación para ablandar el producto
- c) Pinchar los frutos, evitar las pinzas
- d) Utilizar aceite limpio, preferiblemente, aceite de oliva virgen

60. El "Baño maría", es un sistema de...

- a) Hervido
- b) Asado
- c) Breseado
- d) Glaseado

- 61. Generalmente, los pescados magros contienen:**
- a) 80% de agua y entre 18-20% de proteínas
 - b) 50% de agua y 50% de proteínas
 - c) 80% de proteínas y entre 18-20% de agua
 - d) 65% de proteínas y 35% de agua
- 62. Aunque depende de la especie, en general, podemos decir que la carne es un alimento compuesto mayoritariamente por:**
- a) Proteínas
 - b) Agua
 - c) Hidratos de carbono
 - d) Lípidos
- 63. La papada del cerdo se utiliza para...**
- a) Forjar una musaka
 - b) Hacer fiambres
 - c) Preparar ballotinas
 - d) El típico lacón gallego, en salazón
- 64. Los "Picantones" pesan, alrededor de:**
- a) 800 gramos
 - b) 600 gramos
 - c) 500 gramos
 - d) 300 gramos
- 65. Nombre del ave que se sacrifica entre los 6 y 8 meses de edad, pesa alrededor de 2 Kilos y su carne resulta tierna y sabrosa:**
- a) Gallo de corral
 - b) Gallina
 - c) Pularda
 - d) Capón
- 66. El "Abadejo" es:**
- a) Una técnica de adobo típica de Asturias
 - b) Un tipo de arroz murciano
 - c) Un pescado parecido al lenguado
 - d) Un pescado de la familia del bacalao
- 67. Si un pescado tiene los ojos brillantes, se dice que está...**
- a) En Palangre
 - b) Fresco
 - c) Pasado
 - d) En potera
- 68. Se denominan principios inmediatos:**
- a) A los alimentos que proporcionan las sustancias necesarias para regular los procesos metabólicos
 - b) Al grupo de macronutrientes formado por proteínas, grasas e hidratos de carbono
 - c) A toda sustancia o producto que una vez consumido aporta materiales asimilables por el organismo
 - d) A los nutrientes encargados de producir la energía necesaria a nuestro organismo

69. Según la pirámide de los alimentos estos se dividen en:
- a) Proteicos, reguladores y calóricos
 - b) Las distintas escalas que forman la pirámide
 - c) Alimentos proteicos, energéticos, reguladores y bebidas y complementos alimenticios
 - d) Carnes y pescados, grasas y aceites, lácteos y legumbres, verduras y frutas y dulces ricos en elementos lípidos
70. Los compuestos orgánicos que actúan para mejorar el metabolismo de los principios inmediatos, son:
- a) Las proteínas
 - b) Las vitaminas
 - c) Los alimentos
 - d) Las carnes y pescados
71. La función principal de las proteínas, es:
- a) Producir y regenerar el tejido corporal y sintetizar las enzimas
 - b) Se encuentran en la mayoría de los aceites vegetales, sobre todo en el aceite de oliva
 - c) Aportan energía inmediata, se queman durante el metabolismo para producir energía
 - d) Se encuentran fundamentalmente en los cereales y los tubérculos
72. Se utilizan en forma de glucosa, principal combustible del cuerpo:
- a) Las proteínas
 - b) Los minerales
 - c) Las grasas
 - d) Los hidratos de carbono
73. Su función es la de formar y conservar los huesos, se encuentra fundamentalmente en la leche y sus derivados, es el:
- a) Potasio
 - b) Fósforo
 - c) Calcio
 - d) Acido fólico
74. Según el R. D. 3484/2000, 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 continua en higiene alimentaria
75. Como indica la Guía de Prácticas Correctas de Higiene y Manipulación en Restauración Colectiva de Castilla-La Mancha (En adelante Guía de CLM), La forma adecuada de realizar la limpieza y desinfección de las superficies de una cocina, debe contar al menos con las siguientes fases:
- a) Eliminación de la suciedad más evidente, aplicación de detergente, aclarado con agua, desinfección, aclarado con agua y finalmente secado
 - b) Aplicación de detergente y aclarado posterior con agua
 - c) Para eliminar las incrustaciones del suelo, las mismas fases, pero el método de elección son las mangueras de agua a presión elevada
 - d) Podemos realizar la limpieza en seco en ocasiones de más urgencia

76. 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

77. De acuerdo al R. 852/2004, se entiende por higiene alimentaria:

- a) Por regla general, al hablar de higiene alimentaria entendemos limpieza. No influye el control de la temperatura de las cámaras de refrigeración, de la estiba, de los proveedores u otros factores. Si algo está limpio, será higiénico
- b) El conjunto de medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de un producto alimenticio teniendo en cuenta la utilización prevista para dicho producto
- c) Se refiere a la higiene, hábitos y salud del personal manipulador
- d) Se refiere a los sistemas y métodos de limpieza de los locales, instalaciones y utillaje

78. El D. 22/2006 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

79. Según Guía de CLM, para evitar contaminaciones cruzadas:

- a) Se recongelarán inmediatamente los alimentos descongelados que no se han utilizado
- b) Las hortalizas y platos preparados ultracongelados antes de ser cocinarlos se descongelarán siempre por calentamiento de microondas
- c) Muchas enfermedades de origen alimentario se deben a una disposición adecuada de los desperdicios
- d) Utilizar utensilios distintos para el troceado, fileteado, loncheado, cortado, etc de cada producto, principalmente para alimentos crudos y elaborados

80. En cuanto a la manipulación de maquinarias y utensilios:

- a) La limpieza de los utensilios de trabajo del cocinero, se llevará a cabo tantas veces como se cambie de producto en la manipulación
- b) El menaje de cocina se enjuagará y secará únicamente para guardarlo limpio
- c) Gracias a los nuevos productos, no es necesario efectuar la limpieza del menaje con agua caliente
- d) El aluminio es el material más adecuado para los utensilios y el que mejor se limpia

81. El D. 22/2006 dice 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 4 horas
- b) 0 a -10 °C en un tiempo máximo de 2 horas
- c) 0 a -18 °C en 4 horas como máximo
- d) 0 a -18 °C en 2 horas como máximo

82. Como indica el D. 22/2006, Los productos sometidos a tratamiento térmico que se vayan a conservar o exponer en frío, deberán enfriarse, tras el final del tratamiento térmico, hasta menos de 8 °C en un tiempo máximo de:
- a) 1 hora
 - b) 2 horas
 - c) 3 horas
 - d) 4 horas
83. Según la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, de Igualdad Efectiva de Mujeres y Hombres, (en adelante Ley de Igualdad), deben las Administraciones Locales integrar el derecho de igualdad entre mujeres y hombres, en el ejercicio de sus competencias:
- a) Si, en colaboración con el resto de Administraciones Públicas
 - b) Si, individualmente
 - c) No, no lo exige el ordenamiento jurídico
 - d) No, dicho deber corresponde exclusivamente a la Administración General del Estado y a las Comunidades Autónomas
84. La Ley de Igualdad indica que, cuando el periodo de vacaciones coincida con una incapacidad temporal derivada de embarazo, la empleada pública podrá disfrutar las vacaciones en fecha distinta.
- a) Si, antes de la finalización del año natural correspondiente
 - b) No, en ningún caso
 - c) Si, aunque haya terminado el año natural correspondiente
 - d) Únicamente si el parto es múltiple
85. De acuerdo con la Guía de CLM, la forma correcta de lavarse las manos es:
- a) Enjabonarse las manos, incluidas las muñecas. Cepillado de las uñas. Aclarado con agua abundante. Secado con toallas desechables
 - b) Sólo es necesario lavarse las manos tras la manipulación de residuos o desperdicios ó después de utilizar los servicios higiénicos
 - c) La utilización de guantes de látex evita el lavado continuo de manos
 - d) En el lavamanos de accionamiento manual

