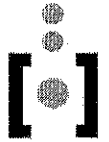


Castilla-La Mancha



**Escuela de
Administración
Regional**

CUESTIONARIO DE RESPUESTAS ALTERNATIVAS

**CATEGORÍA PROFESIONAL: COCINERO/A
ACCESO: LIBRE**

**RESOLUCIÓN DE CONVOCATORIA: 12 de diciembre de 2022
(D.O.C.M. nº 244, de 22 de diciembre de 2022)**

En Toledo, a 22 de diciembre de 2023

1- Según el Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, en su anexo II:

- a) Los sistemas de ventilación deberán estar contruidos de tal modo que no pueda accederse fácilmente a los filtros y a otras partes que haya que limpiar o sustituir
- b) Las paredes de las cocinas deberán estar siempre alicatadas hasta una altura de 1,5 metros
- c) Los inodoros deberán comunicar directamente con las salas en las que se manipulen los productos alimenticios.
- d) Los lavabos para la limpieza de las manos deberán disponer de agua corriente caliente y fría, así como de material de limpieza y secado higiénico de aquellas

2- Para desarrollar un plan de limpieza y desinfección se tendrá en cuenta:

- a) Solo el tipo de superficie, ya que es lo que condiciona la operativa de limpieza
- b) El tipo de suciedad, y la formación de los manipuladores
- c) El tiempo y frecuencia de las actividades a desarrollar
- d) El tipo de superficie, el tipo de suciedad y el tiempo y frecuencia con el que se realizan las actividades

3- Los criterios de calidad del agua en la empresa alimentaria vienen definidos en:

- a) Real Decreto 140/2003, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano
- b) Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro
- c) Decreto 22/2006, de 07-03-2006, sobre establecimientos de comidas preparadas
- d) Real Decreto 3484/2000, de 29 diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas

4- Los prerrequisitos son:

- a) prácticas preventivas y condiciones necesarias antes y durante la aplicación del sistema APPCC y que son esenciales para la seguridad alimentaria.
- b) procedimientos basados en los principios del análisis de peligros y puntos de control crítico
- c) Procedimientos referentes a la limpieza y desinfección de las instalaciones
- d) Los procesos de preelaboración de las materias primas antes de su cocinado

5- Las comidas testigo se pueden definir como:

- a) Aquellas que recogemos durante la preelaboración de los menús, etiquetadas, congeladas y deben guardarse durante al menos 10 días
- b) Aquellas que recogemos en el momento del servicio y su peso debe ser inferior a 150 gr
- c) Aquellas que debemos recoger en el momento más próximo al consumo, debidamente fechadas, refrigeradas y deben guardarse máximo 5 días
- d) Aquellas que debemos recoger el momento más próximo al consumo en recipientes que protejan de cualquier contaminación, una cantidad mínima de 150 gr, deben conservarse en congelación al menos 5 días debidamente identificadas y fechadas

6- Una de las condiciones de los establecimientos de comida preparada es que:

- a) Los aparatos y útiles de trabajo destinados a entrar en contacto con las materias primas, productos intermedios y productos finales, estarán fabricados en plástico reciclable de un solo uso y respetuosos con el Medio ambiente
- b) Los aparatos y útiles de trabajo destinados a entrar en contacto con las materias primas, productos intermedios y productos finales, estarán fabricados con materiales resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar-
- c) Los aparatos y útiles de trabajo destinados a entrar en contacto con las materias primas, productos intermedios y productos finales, estarán fabricados siguiendo la norma ISO 14001
- d) Los aparatos y útiles de trabajo destinados a entrar en contacto con las materias primas, productos intermedios y productos finales, estarán fabricados en plásticos reciclables y de acuerdo a las medidas GASTRO NORM

7- Conocemos como comedor colectivo

- a) Aquellas empresas que se dedican a la elaboración de menús cerrados para guarderías y residencias, se elaboran en cocinas centrales y se transportan en vehículos isoterms hasta el lugar de consumo
- b) Establecimientos públicos o privados, con finalidad mercantil o social, cuya actividad sea la de facilitar comidas que en los mismos se consumen, incluyendo tanto a los comedores dotados de cocina propia como los que carecen de la misma,
- c) Establecimientos privados cuya actividad es elaborar menús concertados para empresas de colectivos especiales de alto rango
- d) Establecimientos públicos o privados, cuya finalidad es la de garantizar la esterilidad de los alimentos destinados a la realización de un menú concertado para guarderías y comedores escolares

8- ¿Qué establecimientos de comidas preparadas, en el ámbito territorial de Castilla La Mancha, deberán cumplir las condiciones establecidas en el anexo I del Decreto 22/2006, de 07-03-2006, sobre establecimientos de comidas?

- a) Todos los establecimientos de comidas preparadas.
- b) Sólo los establecimientos de comidas preparadas de carácter temporal.
- c) Sólo los establecimientos de comidas preparadas para colectividades, los comedores colectivos de gran capacidad y los comedores colectivos de especial riesgo.
- d) Todos los establecimientos de comidas preparadas, menos los de carácter temporal.

9- El microondas basa su funcionamiento en la radiación de una serie de ondas que calientan el alimento en su interior. Es ideal para:

- a) Regenerar, calentar y descongelar
- b) Cocinar y descongelar
- c) Cocinar y regenerar
- d) Descongelar, hornear y cocinar

10- Si en un horno de convección vapor tenemos el icono de banda u onda roja, ¿Qué ciclo nos indica que hemos seleccionado?

- a) Ciclo aire frío
- b) Ciclo aire caliente pudiendo llegar a 300°C
- c) Ciclo vapor
- d) Ciclo mixto, aire y vapor

11- Algunos modelos de abatidores de temperatura realizan una congelación rápida, con un sistema que evita el efecto iglú:

- a) Que es cuando se forma una escarcha en el exterior que impide el paso del frío al interior
- b) Que es cuando se forma una escarcha en el exterior que acelera el paso del frío al interior
- c) Que es cuando se cristaliza el interior
- d) Que es cuando se forman cristales de hielo en el exterior

12- Recipiente al que se le acopla una rejilla. Se emplea para abrillantar, o sufratar elaboraciones y para escurrir fritos.

- a) Escurridora
- b) Escarchadera
- c) Breseadora
- d) Lubinera con rejilla

13- Trozo de carne fresca (careta de cerdo) sazonada con sal asado en las brasas:

- a) Somarro
- b) Zamarro
- c) Carramarro
- d) Chuscarro.

14- Requemar los guisos en el mismo recipiente, por falta de jugo o de humedad:

- a) Mesurar
- b) Asurar
- c) Mensurar
- d) Usurar

15- Asarse o cocerse mal y precipitadamente un guiso por exceso de fuego:

- a) Almarbatar
- b) Desatacar
- c) Arrebatar
- d) Arrematar

16- De conformidad con la Ley 31/1995, de Prevención de Riesgos Laborales, los equipos de protección individual:

- a) Deberán utilizarse cuando los riesgos se puedan evitar.
- b) Deberán utilizarse cuando los riesgos puedan limitarse suficientemente por medios técnicos de protección colectiva o mediante medidas, métodos o procedimientos de organización del trabajo.
- c) Se definen como cualquier equipo destinado a ser llevado o sujetado por el trabajador para que le proteja de uno o varios riesgos que puedan amenazar su seguridad o su salud en el trabajo, así como cualquier complemento o accesorio destinado a tal fin.
- d) Serán utilizados por los trabajadores específicamente capacitados para ello.

17- Cuando hablamos de un cuchillo de hoja ancha y gruesa, empleada para trocear piezas con huesos de un tamaño relativamente grande, nos referimos:

- a) Deshuesador.
- b) Macheta.
- c) Media luna.
- d) Acanalador.

18- Son métodos de conservación por aplicación de calor.

- a) Pasteurización y esterilización comercial
- b) Pasteurización y conservantes
- c) Congelación y esterilización comercial
- d) Refrigeración y congelación

19-Una de las características de la deshidratación es

- a) Eliminación de casi el 50% de agua del alimento
- b) Disminución del volumen y el peso
- c) Alimento quebradizo
- d) Mejora del aporte calórico del alimento

20- Para que el alimento conserve mejor las propiedades organolépticas, el proceso de congelación debe hacerse

- a) Lentamente para que no se forme escarcha e impida la entrada de frío al corazón del producto
- b) Rápidamente para que las formaciones de cristales de hielo sean muy pequeños y granulares
- c) Lentamente para que las formaciones de cristales de hielo sean muy grandes y puntiagudos
- d) Siempre partiendo del alimento caliente y en recipientes gastronorm

21- Se consideran sistemas físicos de conservación de alimentos:

- a) Aquellos basados en el uso de sal o salmueras, ácidos, especias, etc.
- b) El envasado el vacío.
- c) Aquellos que usan radiaciones en el proceso de conservación de los alimentos.
- d) Aquellos basados en el empleo de distintas intensidades de calor o frío en un alimento o en la eliminación de su agua.

22- ¿En cuál de los siguientes sistemas de envasado al vacío se inyecta un gas inerte en el interior de la bolsa consiguiendo una bolsa con un colchón de gas inerte en su interior que evita el aplastamiento del producto además de la perfecta conservación del mismo?:

- a) En el sistema de vacío parcial.
- b) En el sistema de vacío compensado (envasado en atmósfera protectora)
- c) En el sistema de vacío continuado.
- d) En el sistema de vacío en caliente.

23- Cuál de los siguientes métodos de conservación de alimentos requiere refrigeración posterior para la conservación del alimento:

- a) Uperización.
- b) Pasteurización.
- c) Esterilización.
- d) Deshidratación.

24- Cuál de los siguientes elementos no es un componente de la salmuera líquida:

- a) Nitrato de Potasio.
- b) Azúcar.
- c) Vinagre.
- d) Agua.

25- En un asado a la parrilla el calor se transmite por:

- a) Radiación y conducción
- b) Radiación
- c) Conducción
- d) Convección

26- Someter a los géneros a un cocinado lento y prolongado en contacto con otros ingredientes de condimentación como hortalizas, vino, agua, etc. se denomina:

- a) Desecar.
- b) Glasear.
- c) Bresear.
- d) Sudar.

27-El calor necesario para la cocción que se transmite a los alimentos por convección se produce:

- a) Cuando toda fuente de calor desprende rayos que, al chocar contra los alimentos los calientan.
- b) Cuando los alimentos que están en contacto directo con la fuente de calor lo conducen directamente.
- c) Cuando los alimentos ya preparados se cubren con agua y el calor va subiendo poco a poco la temperatura hasta alcanzar los 100°C.
- d) Cuando en los líquidos (agua y grasa) y en el aire, las partículas calientes suben y las frías caen, produciéndose un círculo continuo.

28- Para hacer un fondo claro las hortalizas:

- a) Las añadiremos rehogadas.
- b) Las añadiremos los 20 minutos finales de la cocción.
- c) Las añadiremos crudas.
- d) Las añadiremos tostadas en el horno.

29- En cocina cuando hablamos de aparejos nos referimos a:

- a) Las hierbas que añadimos para aromatizar un caldo.
- b) Utensilios de cocina de tamaño pequeño.
- c) Un fondo complementario.
- d) Maceraciones de frutas.

30- Las hortalizas de fácil oxidación las herviremos en:

- a) Caldo blanco
- b) Fondo blanco
- c) Consomé
- d) Agua

31- En que categorías se clasifican las legumbres:

- a) Extra, I, II, III
- b) Extra, I
- c) Extra, I, II
- d) Extra, II

32- En los risottos, el caldo se va añadiendo poco a poco, removiéndose continuamente para que el arroz suelte el almidón y resulte cremoso. El caldo estará:

- a) Templado
- b) Caliente
- c) Frio
- d) Hirviendo

33- ¿Qué tipo de arroz necesita 45 minutos de cocción partiendo de agua fría?

- a) Arroz basmati
- b) Arroz integral
- c) Arroz vaporizado
- d) Arroz salvaje

34- Cuando hablamos de Balilla+Solana nos referimos:

- a) Una planta comestible que se presenta en forma de ramitos con varias hojas.
- b) Una variedad híbrida de arroz de grano redondo tipo japónica.
- c) Una corteza que se presenta sin piel y enrollada en forma de varitas secas.
- d) Una semilla curvada en forma de hoz con aroma entre anisado y picante.

35- Las alubias se lavan y se ponen en remojo con agua fría, y para la cocción se recomienda:

- a) Se pone el agua con los ingredientes de acompañamiento, y una vez rompe a hervir se añaden las judías.
- b) Para la preparación hay que sumergir las judías en agua con unas gotas de productos desinfectantes y posteriormente lavarlas bien. Después de unas horas de remojo pasaremos a la cocción.
- c) Se recomienda utilizar la misma agua del remojo para la cocción.
- d) Ponerlas a cocer directamente en el agua de remojo, no es necesario lavarlas pues ya vienen limpias.

36- Para el almacenamiento de las patatas de consumo inmediato:

- a) En almacenes abiertos a temperatura ambiente en cajas aireadas.
- b) Es importante aire fresco y una temperatura de 4°C.
- c) En sacos a temperatura ambiente y son muy resistentes a los golpes.
- d) En almacenes con humedad que evita que las patatas envejezcan.

37- ¿Qué alimento se utiliza para elaborar una grasa vegetal?

- a) Soja
- b) Colza
- c) Palmiste
- d) Coco

38- ¿Que define a una pasta de calidad superior?:

- a) Su cantidad de hidratos de carbono de cadena larga 11% como mínimo
- b) Su cantidad de hidratos de carbono de cadena corta, mínimo 11%
- c) Su cantidad de proteínas 11% como mínimo
- d) Su cantidad de grasas, menos de 11%

39- Según el Real Decreto 2181/1975, de 12 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Pastas Alimenticias, se pueden clasificar en los siguientes tipos:

- a) Simples, compuestas y rellenas.
- b) Simples, compuestas y frescas.
- c) Simples, compuestas, frescas y rellenas.
- d) Simples, rellenas y frescas.

40- Los lácteos y sus derivados se caracterizan porque en su composición contienen

- a) Alto contenido en omega 3 y coenzima H
- b) Alto contenido en Hierro y omega 3
- c) Alto contenido en Calcio y omega3
- d) Alto contenido en calcio, caseínas y vitaminas del grupo A y B

41- La conservación de grasas debe hacerse

- a) En refrigeración para no alterar la grasa y evitar proceso de oxidación y enranciamiento
- b) En lugar fresco y seco, en recipientes de cristal para que la luz favorezca la maduración de la grasa y mejore las características organolépticas
- c) los aceites en refrigeración para evitar la solidificación y las grasas en lugar seco para evitar la aparición de humedad superficial
- d) En recipientes bien cerrados, lugar seco, fresco y poco expuestos a la luz para evitar enranciamiento y oxidación

42- Cuando hablamos de pastas compuestas nos referimos a aquellas

- a) Elaboradas con sémolas de trigo semiduro a las que se le añade agua
- b) Elaboradas con semolinas de trigo blando a las que se le añade agua
- c) Elaboradas con Sémolas, semolinas o harinas de trigo duro, semiduro, blando o mezclas a la que se le añade una o varias sustancias alimenticias
- d) Elaboradas con harina de trigo con alto contenido en gluten y se añade leche

43- Plazo para el suministro de los huevos al consumidor:

- a) Los huevos deberán suministrarse al consumidor en un plazo máximo de 21 días a partir de la puesta.
- b) Los huevos deberán suministrarse al consumidor en un plazo máximo de 28 días a partir de la puesta.
- c) 21 días desde la puesta como límite para vender los huevos al consumidor (cualquier tipo de huevos), y 28 como fecha de consumo preferente para los huevos de gallina.
- d) Los huevos deberán suministrarse al consumidor en un plazo máximo de 30 días a partir de la puesta.

44- Por sus componentes, los derivados de los huevos se clasifican en:

- a) Huevos frescos, huevos congelados y huevos en polvo.
- b) Categoría extra, primera y segunda
- c) Los que utilizan huevo entero deshidratado, los que utilizan yema de huevo deshidratada y los que utilizan clara de huevo deshidratada.
- d) Primarios, secos y productos compuestos.

45- Claras montadas. ¿Cuál de las siguientes respuestas es correcta?

- a) Es conveniente montar las claras recién sacadas del frigorífico, montan mejor.
- b) Las claras de huevo muy frescas montan peor.
- c) Es mejor utilizar recipientes de plástico que de vidrio, su porosidad facilita el montado.
- d) Es recomendable batirlas con tiempo antes de añadirlas a la preparación guardándolas en el frigorífico, donde se conservarán firmes.

46- Huevos escalfados Florentina son:

- a) Sobre tartaleta rellena de espárragos, napar con salsa suprema y lámina de trufa encima.
- b) Sobre costrón de pan y trancha de jamón serrano. Napar con salsa suprema.
- c) Sobre espaguetis salteados con mantequilla, napar con salsa italiana.
- d) Sobre espinacas a la crema, napar con mornay y glasear.

47- Huevo escalfado en vino tinto, montado sobre costrón de pan frito, napado con el vino de la cocción reducido ligado con mantequilla maní y añadiendo demi-glace es:

- a) Gran duque.
- b) Bourguignonne.
- c) Doria.
- d) Westfalia.

48- Cuál de las siguientes elaboraciones utiliza huevos duros:

- a) Nantúa.
- b) Mireille.
- c) Huevos chimay.
- d) Parisienne.

49- ¿Qué es la "Tortilla Alaska"?

- a) Una variedad de postre helado.
- b) Es una tortilla abierta y en el centro tomate concassé y un cordón de bechamel azafranada.
- c) Es una tortilla con ostras.
- d) Es una tortilla con recortes de langosta, medallón de ésta en el centro y lámina de trufa.

50- Una de las menciones que debe reflejarse en la etiqueta del envase de los huevos es:

- a) Fecha de puesta y consumo preferente antes de 21 días.
- b) Cantidad neta si el envase es transparente.
- c) Categoría de calidad: A, B ó C.
- d) Consejo de conservación. Debe reflejarse la recomendación de conservar los huevos refrigerados después de su compra.

51- ¿Cuál es el tiempo aproximado de cocción de un huevo escalfado?

- a) De 5 a 6 minutos.
- b) De 3 a 3,5 minutos.
- c) De 9 a 10 minutos.
- d) De 1 a 2 minutos.

52- Cuál de las siguientes elaboraciones con huevo se hace en cocotte:

- a) Bella aurora
- b) Colbert.
- c) Andaluza.
- d) Bercy.

53- Las flores sin abrir secas que produce el árbol de la familia de las mirtáceas:

- a) Nuez moscada.
- b) Anís.
- c) Clavo.
- d) Pimienta.

54- ¿Cuál de los siguientes ingredientes forma parte del asadillo manchego?

- a) Laurel.
- b) Cominos.
- c) Pimienta.
- d) Pimentón.

55- Las sustancias que hacen posible la formación o el mantenimiento de una mezcla homogénea de dos o más fases no miscibles, como el aceite y el agua, en un alimento, se denominan:

- a) Humectantes.
- b) Secuestrantes.
- c) Antiaglomerantes.
- d) Emulgentes.

56- El vino es uno de los ingredientes clave de muchos platos. Durante la elaboración de un guiso de pollo que lleva éste ingrediente, ¿se evapora el alcohol?

- a) Sí, aproximadamente en 15 minutos se ha evaporado por completo.
- b) No, no se evapora completamente durante todo el proceso.
- c) Sí, aproximadamente en 5 minutos se ha evaporado por completo.
- d) Sí, aproximadamente en 15 minutos se ha evaporado por completo. Si hay flambeado previo, el tiempo se reduce aproximadamente a 2 minutos

57- Los ingredientes básicos de la salsa de soja naturalmente fermentada son:

- a) Soja, agua, azúcar y sal.
- b) Soja, agua, melaza y sal.
- c) Soja, trigo, sal y agua.
- d) Soja, avena tostada, agua y sal.

58- Cuál de las siguientes sales, no existe:

- a) Sal de Dalivano, Jordania.
- b) Sal Maldon, Inglaterra.
- c) Sal Negra de la India, India.
- d) Sal Perla Negra de Hawai.

59- Con carácter enunciativo, no limitativo, las especias pueden clasificarse según la parte vegetal que les confiere su acción. ¿Cuál de las siguientes especias se clasifica como "arilo"?

- a) Clavo.
- b) Alcaparra.
- c) Macis.
- d) Ajedrea.

60- Según el código alimentario la denominación genérica de pescados comprende a:

- a) Los animales vertebrados comestibles, marinos o continentales, conservados por los distintos procedimientos autorizados.
- b) Los animales invertebrados marinos o de agua dulce, conservados por los distintos procedimientos.
- c) Los animales vertebrados comestibles, marinos o de agua dulce, frescos o conservados por los distintos procedimientos autorizados.
- d) Los animales invertebrados comestibles, marinos o continentales, frescos o conservados por distintos procedimientos autorizados.

61- Cuando el pescado se sumerge en agua hirviendo con un poco de sal y vinagre o zumo de limón y se adereza al final con aceite crudo, con un refrito de ajos o se acompaña de guarniciones y salsas variadas, definimos:

- a) Cocido
- b) Estofado
- c) Escalfado
- d) Hervido

62- En general, podemos decir que la carne se compone de:

- a) Un 65% de agua, un 30% de proteínas y un 3% de lípidos.
- b) Un 25% de agua, un 70% de proteínas y un 3% de lípidos.
- c) Un 75% de agua, un 20% de proteínas y un 3% de lípidos.
- d) Un 45% de agua, un 40% de proteínas y un 3% de lípidos.

63- El tournedó se obtiene de:

- a) Lomo alto
- b) Solomillo
- c) Rabillo de cadera
- d) Redondo

64- Para la confección de menús saludables hacemos uso de la rueda de alimentos, ¿Qué representa?

- a) La cantidad de proteínas que tenemos que ingerir
- b) El número de ingestas diarias para la población deportista
- c) Las calorías que debemos consumir para una dieta saludable
- d) La importancia de cada grupo de alimentos relacionada directamente con su consumo y la función que cumplen en el organismo

65- ¿Qué es el stock de un almacén?

- a) Es el conjunto de materiales y/o mercancías que se almacenan.
- b) Es el número de veces que se renueva el almacén.
- c) Es la máxima posibilidad de almacenaje.
- d) Es el movimiento físico de las mercancías de un almacén.

66- Al recepcionar una mercancía defectuosa, esta debe anotarse en

- a) El vale de recepción.
- b) Vale de baja directa.
- c) Una incidencia de entrada de productos.
- d) En el albarán.

67- En una empresa de distribución de productos alimenticios, los envoltorios en el que se entregan las mercancías deben ser:

- a) Desechadas si están sucias
- b) Desechadas inmediatamente
- c) Desechadas si se trata de plástico.
- d) Almacenarlo en su ubicación

68- El método de gestión de existencias basado en utilizar en primer lugar los productos más antiguos, se denomina:

- a) FIFO.
- b) LIFO.
- c) PMD.
- d) NEFO.

69- Dentro del sistema APPCC, las acciones y actividades que pueden emprenderse para prevenir los peligros, eliminarlos o reducir sus efectos o la probabilidad de su incidencia a niveles aceptables, se denominan:

- a) Medidas de vigilancia
- b) Medidas correctivas
- c) Medidas de control
- d) Medidas de validación

70- Según el Decreto 22/2006, de 7 de marzo, sobre establecimientos de comidas preparadas, los alimentos que se mantengan en caliente, se conservarán a una temperatura:

- a) Inferior a 65 °C.
- b) Superior o igual a 65 °C
- c) Inferior a 50 °C
- d) Entre 40 y 60 °C

71- En la mayoría de los casos una hoja de test de rendimiento debe reflejar los siguientes datos:

- a) Coste de la ración.
- b) El margen bruto de explotación.
- c) Precio final redondeado.
- d) Food cost.

72- Para realizar el cálculo completo de escandallos de mercancías se necesitan otros documentos relacionados con la producción culinaria. Señala la respuesta INCORRECTA:

- a) Test del rendimiento del género que forma parte de la elaboración culinaria.
- b) Fichas técnicas de la maquinaria utilizada en las elaboraciones culinarias.
- c) Fichas técnicas de producción o recetas de elaboración
- d) Escandallos de elaboraciones culinarias.

73-De conformidad con la Ley 31/1995, de Prevención de Riesgos Laborales, los equipos de protección individual:

- a) Deberán utilizarse cuando los riesgos se puedan evitar.
- b) Deberán utilizarse cuando los riesgos puedan limitarse suficientemente por medios técnicos de protección colectiva o mediante medidas, métodos o procedimientos de organización del trabajo.
- c) Se definen como cualquier equipo destinado a ser llevado o sujetado por el trabajador para que le proteja de uno o varios riesgos que puedan amenazar su seguridad o su salud en el trabajo, así como cualquier complemento o accesorio destinado a tal fin.
- d) Serán utilizados por los trabajadores específicamente capacitados para ello.

74- Los trabajadores, según la Ley 31/1995, de Prevención de Riesgos Laborales:

- a) Deberán utilizar correctamente los medios y equipos de protección facilitados por el empresario, de acuerdo con las instrucciones recibidas de éste.
- b) Podrán poner fuera de funcionamiento los dispositivos de seguridad existentes.
- c) Solo podrán utilizar los equipos de protección individual cuando lo indique expresamente el empresario.
- d) No podrán ser designados para la realización de actividades de prevención en su empresa.

75- El porcentaje del precio de venta teórico utilizado para cubrir costes de materias primas, se denomina:

- a) Food Cost
- b) Precio final redondeado.
- c) Margen bruto de explotación.
- d) Coste

76- Al documento descriptivo, sintético y estandarizado que permite realizar una elaboración culinaria respetando los objetivos de regularidad, calidad y homogeneidad de las elaboraciones y el mantenimiento de los costes de producción se denomina:

- a) Test de rendimiento
- b) Escandallo
- c) Ficha técnica
- d) Ficha de producción

77- El método por el cual se valoran las salidas de almacén al último precio de compra y en el límite del stock disponible se denomina:

- a) LIFO
- b) NIFO
- c) FIFO
- d) PMP

78- Es un objetivo de la zona de recepción, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Control de la mercancía.
- b) Exigencia a proveedores.
- c) Higiene de los alimentos.
- d) Almacenamiento de productos no refrigerados.

79-El método de cocinado denominado "salteado" los utilizaremos para:

- a) Piezas enteras
- b) Pequeñas piezas enteras o género troceado siempre que sean tiernos
- c) Todo tipo de piezas
- d) Género troceado algo duro

80- El concentrado de carne o caza, elaborado a partir de un fondo oscuro reducido hasta que esté muy concentrado, gelatinoso, oscuro y brillante se denomina:

- a) Glace
- b) Chaud-froid
- c) Salsa cazadora
- d) Salsa española

81- Dentro del sistema de APPCC, los alérgenos son considerados un peligro:

- a) Físico
- b) Biológico
- c) Químico
- d) No son considerados como un peligro

82- Cuando un manipulador tose o habla mientras elabora las comidas, sin ninguna protección, se puede producir una:

- a) Contaminación primaria
- b) Contaminación secundaria
- c) Contaminación cruzada directa
- d) Contaminación cruzada indirecta

83- La tindalización, es un procedimiento de conservación que consiste en:

- a) Someter los productos a temperaturas entre 63 y 65 °C durante 3 minutos
- b) Someter los productos a temperaturas entre 72-75 °C durante 5 minutos
- c) Someter a los productos a temperaturas entre 80 y 100 °C hasta una hora durante tres días, con sucesivos períodos de incubación.
- d) Someter a los productos a temperaturas entre 115 – 130 °C durante 15-30 minutos.

84- En las convocatorias de procesos selectivos de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha:

- a) Se prescindirá de informe de impacto de género.
- b) Se elaborará el correspondiente informe de impacto de género.
- c) Se redactará informe de género únicamente para las convocatorias de selección de personal laboral.
- d) Se redactará informe de género únicamente para las convocatorias de selección de personal funcionario.

85- El lenguaje utilizado por la Administración de Castilla-La Mancha será:

- a) Inclusivo de hombres y mujeres.
- b) Contará con sesgo sexista.
- c) Impedirá el uso del lenguaje no sexista.
- d) Hará uso del femenino y masculino, pero nunca del neutro.

