

PRUEBAS SELECTIVAS AYUDANTE DE COCINA DE LA COMUNIDAD DE CASTILLA Y LEÓN

Resolución de la Viceconsejería de Función Pública y Gobierno
Abierto de 11 de julio de 2016

PRIMER EJERCICIO DE LA FASE DE OPOSICIÓN 21 de enero de 2017

INSTRUCCIONES

1. El presente cuestionario consta de cincuenta y cinco preguntas tipo test con respuestas múltiples, de las cuales las cinco últimas forman parte de las preguntas de reserva.
2. Las preguntas contarán con cuatro respuestas alternativas de las que sólo una de ellas será correcta.
3. Las contestaciones erróneas se penalizarán con un tercio del valor de la respuesta correcta. No tendrán esta consideración las preguntas no contestadas.
4. El tiempo de realización del ejercicio será de cuarenta y cuatro minutos.
5. Se puede abandonar el Aula pasados 10 minutos del comienzo del examen y hasta que los miembros del Tribunal les adviertan que faltan 10 minutos para terminar el mismo, a partir de ese momento nadie abandonará el aula.

NO ABRAN el cuadernillo de preguntas hasta que lo indique el Tribunal.

- 1) En relación con el economato, señala la afirmación incorrecta:
 - a) Deberá disponer de una entrada lo suficientemente ancha para facilitar la entrada de carros
 - b) Deberá disponer de la mayor iluminación natural posible
 - c) Deberá tener un aislamiento total de insectos y roedores
 - d) Es el lugar donde se almacenan los productos no perecederos

- 2) La calidad higiénica de las elaboraciones culinarias se consigue cumpliendo las normas de higiene en todas las fases del proceso. Señala lo incorrecto:
 - a) Cada profesional debe velar por el mantenimiento de las condiciones técnicas adecuadas en cada fase, y las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
 - b) El plato testigo es una muestra aleatoria de algunas de las elaboraciones preparadas, distribuidas o servidas
 - c) Los criterios microbiológicos utilizados para valorar los productos del análisis de muestras están determinados en el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre
 - d) Si una materia prima no está contaminada, pero el producto final sí lo está, probablemente se deba a una incorrecta manipulación en alguna de sus fases de elaboración o manipulación. Para ello se determinarán los puntos críticos en los procesos

- 3) Según el art. 14 del vigente Convenio Colectivo para el personal laboral de la Administración General de la Comunidad de Castilla y León y Organismos dependientes de ésta, se establece que el sistema ordinario de provisión de puestos de trabajo vacantes será:
 - a) El concurso de traslados y la libre designación
 - b) El concurso, la oposición y el concurso oposición
 - c) El concurso de traslados restringido y permanente
 - d) El concurso de traslados abierto y permanente

- 4) ¿Qué es un "COULIS"?
 - a) Tomate picado gruesamente
 - b) Un jugo de tomate
 - c) Un trozo de pan frito de forma cuadrada o triangular
 - d) Hortalizas cortadas en dados de 1 a 3 mm

- 5) El recipiente cilíndrico provisto de un mango para facilitar su manejo, de menor tamaño que una marmita y que se emplea para cocinar, levantar pequeñas cantidades y elaborar salsas y guarniciones, se denomina:
 - a) Cazo
 - b) Sauté
 - c) Sartén
 - d) Rondón

- 6) Añadir vino a una asadora recién utilizada para recuperar el jugo que contenga se denomina
 - a) Emborrachar
 - b) Blanquear
 - c) Brasear
 - d) Desglasar

- 7) En el almacenamiento de los productos hay que tener en cuenta:
- Los productos congelados no deben volver a congelarse ya que al descongelarse la primera vez suelta líquido, y al congelarse de nuevo se convierte en cristales de hielo que desgarran el interior del producto afectando a su seguridad alimenticia
 - Los productos congelados deben ser almacenados inmediatamente a su llegada en cámaras congeladoras mediante frío negativo (-18° C) cambiándoles el envase para eliminar los que pudieran estar sucios o contaminados en las cámaras
 - Los productos frescos de consumo inmediato se almacenan en refrigeradores mediante lo que se denomina frío positivo (3° C) y en el mismo envase en el que se han recibido
 - El control de la temperatura y humedad se realizará al menos cada dos días mediante la utilización de termómetros e higrómetros
- 8) En el marco de la legislación básica del Estado y, en su caso, en los términos que ella establezca, es competencia de la Comunidad de Castilla y León el desarrollo legislativo y la ejecución de la legislación del Estado en las siguientes materias (decir la no correcta):
- Sanidad e higiene. Promoción, prevención y restauración de la salud
 - Régimen Local
 - Régimen minero, energético y agrario
 - Colegios profesionales y ejercicio de profesiones tituladas
- 9) Con el término de cocina "ASPIC" nos referimos a:
- Fiambre hecho a base de filetes de ave, caza o pescado adicionados de trufa y otras guarniciones, cubiertos con gelatina transparente y cuajada en moldes especiales
 - Conjunto de verduras como tomate, apio, cebolla, puerro y zanahoria
 - Caldo compuesto por agua, hortalizas, hierbas aromáticas, vino y a veces, vinagre
 - Asado de cordero que comprende los dos cuartos traseros del animal
- 10) Dentro de la seguridad alimentaria, los procesadores de alimentos han de tener cierto conocimiento de los peligros potenciales que tienen los alimentos con los que trabajan y cómo pueden afectar éstos a la salud del consumidor, pudiendo ocasionar lesiones o enfermedades. Dentro de estos peligros se encuentran los físicos que son:
- El agua contaminada con pesticidas, fungicidas, herbicidas, antibióticos y hormonas del crecimiento
 - Cualquier material extraño potencialmente dañino que normalmente no se encuentra en los alimentos
 - El posible daño causado por la adhesión o cercanía a productos de limpieza y a materiales de empaque no adecuados
 - La transmisión de organismos unicelulares a los alimentos mediante el contacto de los mismos con individuos infectados
- 11) De acuerdo con el artículo 140 de la Constitución Española, los Alcaldes serán elegidos:
- Por los Concejales, únicamente
 - Por los vecinos, exclusivamente
 - Por los Concejales y por los vecinos
 - Por los Concejales o por los vecinos

- 12) El escabeche es un método de conservación netamente español que consiste en introducir un género en un preparado cocinado a base de vinagre, aceite, sal, especias y en su caso hortalizas de condimentación. Señala lo incorrecto
- El producto a escabechar debe estar cocinado previamente
 - Si el producto está caliente el escabeche debe estar caliente y dar juntos un hervor
 - Hay que dar un hervor prolongado al producto y al escabeche para acentuar las propiedades conservadoras del escabeche y que el producto coja el sabor característico
 - Una proporción adecuada para su elaboración sería: dos partes de aceite, una de vinagre, y una de vino blanco, sal, azúcar, laurel, unos granos de pimienta y unos dientes de ajo
- 13) Los valores esenciales, establecidos en el artículo 4 del Estatuto de Autonomía de Castilla y León, son:
- La lengua española y el patrimonio histórico, artístico y cultural
 - La lengua castellana y el patrimonio histórico, artístico y cultural
 - La lengua oficial y el patrimonio histórico, artístico y cultural
 - La lengua castellana y el patrimonio histórico, artístico y natural
- 14) Según el art. 41 del vigente Convenio Colectivo para el personal laboral de la Administración General de la Comunidad de Castilla y León y Organismos dependientes de esta ¿En qué grupo profesional se incluyen las competencias funcionales que requieren titulación académica equivalente a Graduado en Educación Secundaria, Educación General Básica o Formación Profesional de Técnico o de Técnico Auxiliar, o bien capacitación probada en relación con el puesto de trabajo, excepto los casos en los cuales por disposición legal o de acuerdo con la relación de puestos de trabajo se requiera titulación de un ámbito específico?:
- Grupo V
 - Grupo VI
 - Grupo IV
 - Grupo III
- 15) En la partida de cuarto frío:
- En él se cocinan las carnes y pescados
 - Debe estar alejado de la cocina caliente
 - Elabora platos de chacinería
 - Todas son correctas
- 16) ¿Cómo se llama el recipiente al cual se le acopla una rejilla y se emplea para abrillantar o sufratar elaboraciones y también para escurrir fritos?
- Ramiqui
 - Mandolina
 - Grasera
 - Escarchadera
- 17) La factura de las materias primas suministradas....
- La puede emitir la empresa de mensajería
 - Se tiene obligatoriamente que realizar una factura por cada artículo suministrado
 - Tiene que contener los datos de la persona física o la denominación social si se trata de una persona jurídica
 - Existe la obligación de realizarla en papel verde, si se trata de frutas o verduras

- 18) Cuál de las siguientes afirmaciones es incorrecta:
- a) La cocción en olla a presión, permite cocer a temperaturas superiores a los 100 ° C
 - b) Escalfar, es una técnica de origen francés que consiste en sumergir en aceite hirviendo durante menos de 30 segundos los alimentos
 - c) Freír es el proceso de sumergir un alimento en grasa caliente y puede llegar a los 200 °C
 - d) Confitar es un proceso de cocción sumergido en un medio graso a baja temperatura (de 60 °C a 90 °C), por un periodo largo de tiempo
- 19) Cuál de las siguientes frases es correcta en relación con la manipulación de los alimentos:
- a) En los locales de manipulación deben instalarse lavamanos de fácil acceso, de accionamiento manual, dotados de agua fría y caliente y útiles higiénicos para el lavado y secado de manos
 - b) Para prevenir la transmisión indirecta se deben lavar las manos adecuadamente después de haber manipulado alimentos crudos y empezar a manipular alimentos preparados
 - c) A veces los manipuladores transfieren a los alimentos microorganismos de los que pueden ser portadores, a través de las secreciones de la boca y de la nariz; es lo que se conoce como transmisión indirecta
 - d) Todas las frases son correctas
- 20) ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?
- a) Limpieza y desinfección son operaciones dirigidas a combatir la proliferación y actividad de los microorganismos que no pueden contaminar los alimentos y ser causa de su deterioro
 - b) En las superficies, pavimentos y paredes se debe realizar la limpieza a diario igual que en los útiles de trabajo y máquinas desmontables
 - c) Desinfectar es eliminar en parte el número de bacterias que se encuentran en un determinado ambiente o superficie, de tal forma que sea nocivo para las personas
 - d) La esterilización es la eliminación total de todas las bacterias, microorganismos y formas vivas posibles
- 21) ¿Cómo se produce la “LIOFILIZACIÓN” de los alimentos para su conservación?
- a) Mediante la reducción del agua del alimento, utilizando las condiciones ambientales naturales como el sol
 - b) Mediante la reducción del agua contenida en el alimento por la acción artificial del calor, actuando el aire caliente sobre el alimento
 - c) Mediante la reducción del agua del alimento controlando las condiciones dentro de una cámara, donde el alimento está sometido a grandes presiones y a muy baja temperatura
 - d) Mediante el troceado de los alimentos y su conservación en sal en una cámara frigorífica
- 22) Cuál es la técnica de conservación en la que los alimentos se someten a un tratamiento térmico entre 63°C y 80°C y luego se enfrían inmediatamente?
- a) Liofilización
 - b) Uperización
 - c) Pasteurización
 - d) Todas son correctas

- 23) Según establece la Ley 3/2001, de 3 de Julio, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad de Castilla y León, en caso de ausencia, vacante o enfermedad, los Vicepresidentes serán sustituidos por:
- Por uno de los otros Vicepresidentes si los hubiere, según su orden y, en otro caso, por el consejero más antiguo, y en caso de igualdad, por el de mayor edad
 - Por otro miembro de la Junta designado por el Presidente de las Cortes
 - Por el Secretario General
 - Ninguna de las anteriores es cierta
- 24) Según el art. 53 del vigente Convenio Colectivo para el personal laboral de la Administración General de la Comunidad de Castilla y León y Organismos dependientes de ésta, el complemento de nocturnidad retribuye los servicios prestados en el período comprendido entre:
- Las 12 de la noche y las 6 de la mañana
 - Las 10 de la noche y las 6 de la mañana
 - Las 10 de la noche y las 8 de la mañana
 - Las 12 de la noche y las 8 de la mañana
- 25) Las parrillas que funcionan por irradiación
- Son parrillas que usan el contacto como forma de cocinar
 - Son parrillas de placas ranuradas que usan el contacto como forma de cocinado
 - Son parrillas que se acercan a una fuente de calor incandescente, producido por ejemplo por roca volcánica calentada
 - Ninguna es correcta
- 26) ¿Qué es un “ABATIDOR DE TEMPERATURA”?
- Son cámaras destinadas a la conservación de productos a medio o largo plazo, para lo cual deben tener una temperatura de -18°C . y una humedad del 50%
 - Son frigoríficos que bajan rápidamente la temperatura de los alimentos que acaban de ser cocinados
 - Son máquinas indispensables para la conservación de los géneros que se reciben y los que se elaboran con objeto de emplearlos en días posteriores
 - Se emplea para mantener calientes los platos (vajilla), para que al emplatar, sea en la salsa o en la cocina, la comida se mantenga caliente
- 27) En relación con la conservación de los pescados y mariscos:
- Se realizará a una temperatura de entre 0°C y 2°C positivos
 - Se almacenará con el resto de productos perecederos
 - Se colocarán en recipientes adecuados sin rejilla para evitar la circulación de aire alrededor de la piezas
 - Todas son correctas
- 28) La posibilidad de seguir la pista a un alimento a través de toda la cadena alimentaria (producción, transformación, distribución y consumo) gracias a un sistema de identificación y control, se denomina:
- Trazabilidad
 - Riesgo
 - Medidas preventivas
 - Todas son correctas

- 29) Cuando en cocina hablamos de "CONCASSÉE" nos estamos refiriendo a:
- Voz francesa que significa jugo (zumo) de tomate
 - Voz francesa que significa cazuela pequeña de barro refractario
 - Voz francesa que significa tomate picado gruesamente
 - Ingredientes diversos, picados y mezclados para rellenos
- 30) La "CONTAMINACIÓN CRUZADA" es:
- La que se produce entre los alimentos crudos durante su manipulación antes de su cocinado o preparación final, como son la limpieza, descongelación, evisceración de pescados, troceado, etc.
 - La que se produce cuando los alimentos cocinados contactan con alimentos crudos, bien directamente, o a través del equipo, utensilios y personal manipulador
 - La que se produce mediante la transmisión de microorganismos patógenos procedentes de las carnes crudas, el pollo, los pescados, los vegetales sucios o cualquier alimento crudo a las superficies de trabajo, a los equipos, a los utensilios, a la ropa y las manos del personal manipulador
 - No existe este término
- 31) En una cocina organizada de manera tradicional, ¿quién elabora los platos de caza?
- Cuarto frío
 - Entremetier
 - Salsero
 - El jefe de cocina, al ser un producto extremadamente delicado
- 32) Según el art. 17 del Vigente Convenio Colectivo para el personal laboral de la Administración General de la Comunidad de Castilla y León y Organismos dependientes de esta el desempeño de funciones inferiores al grupo de pertenencia del trabajador sólo podrá hacerse por un tiempo
- No superior a seis meses
 - No superior a tres meses
 - No superior a dos meses
 - No superior a doce meses
- 33) La "CHIFONADA" es un término culinario que consiste en:
- Lechuga o acedera finamente cortada y cocidas en mantequilla
 - Retirar la piel de una carne sacrificada
 - Ingredientes diversos, picados y mezclados para rellenos
 - Corte en dados gruesos irregulares
- 34) La higiene alimentaria consiste en:
- La protección del alimento frente a la contaminación física, química y microbiológica, lo que incluye bacterias perjudiciales, cuerpos extraños y tóxicos
 - La destrucción de todas y cada una de las bacterias perjudiciales del alimento por medio de la cocción y otras prácticas de procesado
 - La prevención de la multiplicación de bacterias perjudiciales por debajo del umbral en el que producen enfermedad en el consumidor, y el control de la alteración prematura del alimento
 - Todas las afirmaciones son correctas

- 35) En la cocina se denomina "BRESA" a:
- Sopa preparada con puré de cangrejos y las colas de los mismos
 - Aguja o varilla para asar pequeños trozos de carne ensartando en ella guarniciones diversas
 - Conjunto de hortalizas y hierbas aromáticas
 - Ninguna de estas afirmaciones es correcta
- 36) En los sistemas APPCC (análisis de peligros y puntos críticos de control) se usa una terminología específica. El diagrama de flujo es:
- El control de un producto en todas las etapas de producción, transformación y distribución
 - La secuencia detallada de las etapas o fases del proceso que afecten a un producto en cada una de las actividades, que van desde el sector primario hasta el consumidor final
 - El examen metódico e independiente que se realiza para determinar si las actividades realizadas y los resultados obtenidos cumplen las disposiciones previamente establecidas
 - Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final
- 37) ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?
- Las cámaras frigoríficas deberán estar dotadas de termómetro e indicador de humedad interior, siendo su temperatura siempre la misma independientemente de los productos que se van a conservar
 - Los congeladores son cámaras destinadas a conservar productos a medio o largo plazo, su temperatura será de -18°C siendo su humedad del 50%
 - Los abatidores de temperatura son frigoríficos que bajan lentamente la temperatura de los alimentos que acaban de ser cocinados
 - La mesa caliente se emplea para asar por contacto todo tipo de piezas que no sean excesivamente gruesas
- 38) De acuerdo con el Convenio Colectivo para el Personal Laboral de la Administración General de la Comunidad de Castilla y León y Organismos Autónomos dependientes de ésta, es una competencia funcional del Grupo III:
- Auxiliar Sanitario
 - Auxiliar de Carreteras
 - Auxiliar de Biblioteca
 - Auxiliar de Laboratorio
- 39) En las residencias de personas mayores de la Junta de Castilla y León, ¿quién realizará la limpieza de techos, paredes y suelo de cocina?
- Ayudante de Cocina
 - Cocinero
 - Personal de Servicios
 - Peón
- 40) El término culinario "ESQUINAR" es:
- Cortar una res en dos siguiendo su espina dorsal
 - Presionar con el rodillo sobre una pasta, dándole movimiento de rotación de atrás hacia adelante
 - Cortar un género en lonchas delgadas y alargadas
 - Quebrar de forma grosera, machacar de forma imperfecta

- 41) ¿Qué es una "BRUNOISE"?
- Un caldo de verduras
 - Un corte de hortalizas en dados pequeños irregulares
 - Un corte de hortalizas en dados gruesos irregulares
 - Un corte de hortalizas en tiras finas y alargadas
- 42)Cuál de los siguientes alimentos debe declararse como alérgeno cuando se usa como ingrediente
- Las judías verdes
 - Las aceitunas
 - El apio
 - Ninguno de los elementos anteriores produce alergia alguna, por lo cual no debe declararse
- 43) ¿Qué lenguas forman parte del patrimonio lingüístico de la Comunidad de Castilla y León?
- Solamente el castellano
 - El castellano y el leonés
 - El castellano, el leonés y el gallego
 - El castellano, el leonés, el gallego y el portugués
- 44)Cuál de las siguientes entidades locales son reconocidas en la Constitución:
- La Isla
 - La Comarca
 - El área metropolitana
 - La Parroquia
- 45) Sobre los procesos de limpieza debemos saber que:
- Los útiles y herramientas se friegan con el frotado correspondiente y la ayuda de los detergentes y desinfectantes, dejándolos escurrir para su posterior guardado
 - La limpieza de locales, en un primer paso, se hace mediante frotado o barrido en seco para quitar la suciedad superficial
 - Si la limpieza de útiles no se realiza en máquinas que alcancen los 82°C de temperatura se recomienda lavar con detergentes autorizados para uso alimentario y sumergir los útiles en agua a 80°C durante 30 segundos con aclarado con agua abundante
 - Todas las respuestas son correctas
- 46) El corte vertical de un pescado plano, que se compone de piel, carne y espina central y con un peso aproximado de entre 200 y 250 gr. se denomina:
- Darne
 - Rodaja
 - Suprema
 - Trancha
- 47) Las legumbres secas se comercializan con tres categorías: I, II y Extra. En el etiquetado se identifican por colores. ¿Con qué color identificamos a las de categoría "Extra"?
- Verde
 - Amarillo
 - Azul
 - Rojo

- 48) Tienen acción conservadora de los alimentos, las siguientes sustancias:
- a) El azúcar con dosis superiores a 20% (20 gramos de azúcar por 100 gr. de agua)
 - b) La sal con dosis superiores a 20% (20 gramos de sal por cada 100 gr. de agua)
 - c) El azúcar con dosis superiores al 15% (15 gramos de sal por cada 100 gr. de agua)
 - d) La sal con dosis superiores al 15% (15 gramos de sal por cada 100 gr. de agua)
- 49) La “ESPÁTULA DE BALLENA” es:
- a) El utensilio con mango y hoja lisa, alargada y flexible, usada para untar y estirar rellenos
 - b) El utensilio en forma de cuchara grande que se utiliza para remover un género o distintos ingredientes en una elaboración
 - c) La herramienta compuesta por un mango pequeño y una hoja gruesa pequeña y dura de forma triangular, que se usa para raspar y dar la vuelta a los géneros en la plancha
 - d) La espátula de goma que se usa para recoger los restos de cremas y salsas adheridas a un recipiente
- 50) Diga cuál de las siguientes frases no es correcta:
- a) Las principales fuentes de salmonelosis son los alimentos de origen animal, en particular, las carnes rojas, las aves y los huevos y sus derivados
 - b) La salmonella se destruye a 65°C mantenida durante 30 minutos
 - c) La salmonella contamina más alimentos que cualquier otro microorganismo
 - d) La salmonella aparece por la ingestión de alimentos contaminados por colibacilos

PREGUNTAS DE RESERVA

- 51) Cuál de las siguientes afirmaciones es incorrecta:
- a) Un cocinado al horno consiste en someter el alimento a la acción del calor sin mediación de ningún ingrediente sólido
 - b) Si queremos evitar que un alimento frito se seque, debemos caramelizar el exterior o recubrir con algún elemento que haga de barrera
 - c) Las sartenes de salteado tienen los laterales inclinados de forma que sea posible lanzar el contenido al aire y volver a recogerlo con un golpe de muñeca
 - d) Las técnicas de microondas consisten en generar ondas electromagnéticas que actúan solamente en las moléculas de hidratos de carbono, lípidos y proteínas de los alimentos
- 52) Según la Ley de Información Alimentaria en el anexo se listan las sustancias que suponen un peligro para las personas que sufren alergias o intolerancias alimentarias. Señala qué alimento no causa alergia o intolerancia.
- a) Pescado
 - b) Carne
 - c) Leche
 - d) Mostaza
- 53) La mayoría de edad a los 18 años establecida en el artículo 12 de la Constitución es:
- a) Para todos los españoles de origen
 - b) Para todos los ciudadanos
 - c) Para los españoles y extranjeros
 - d) Para todos los españoles

54) ¿Qué es el "RELEVÉ" de cocina?

- a) Un documento en el que se reflejan los productos que se deben comprar
- b) Un documento que facilita la recepción de los productos
- c) Un documento que refleja el parte de consumo diario en cocina
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta

55) La cantidad de un artículo que se suma al stock mínimo, con la intención de adelantarse a posibles problemas de reposición inmediata y que actuará de colchón ante un incremento inesperado de ventas, se denomina:

- a) Stock de seguridad
- b) Stock máximo
- c) Revalorización periódica
- d) Media ponderada