



**Junta de
Castilla y León**

Consejería de Familia
e Igualdad de Oportunidades
Gerencia de Servicios Sociales



Servicios Sociales
de Castilla y León

**PROCESO SELECTIVO PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO POR
PROMOCIÓN INTERNA EN LA COMPETENCIA FUNCIONAL DE COCINERO
DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD DE CASTILLA Y LEÓN,
CONVOCADO POR RESOLUCIÓN DE LA VICECONSEJERÍA DE FUNCIÓN
PÚBLICA Y GOBIERNO ABIERTO DE 11 DE JULIO DE 2016**

ADVERTENCIAS

1. NO ABRA ESTE CUESTIONARIO HASTA QUE SE LE INDIQUE.
2. Sólo se calificarán las respuestas marcadas en la "HOJA DE RESPUESTAS".
3. Compruebe siempre que el número de respuesta que señale en la "HOJA DE RESPUESTAS" es el que corresponde al número de pregunta del cuestionario.
4. Sólo existe una respuesta correcta por pregunta. Todas las preguntas tienen el mismo valor.
5. Las contestaciones erróneas se penalizarán con un tercio del valor de la respuesta correcta. No tendrán tal penalización las preguntas no contestadas.
6. ANTES DE CONTESTAR, LEA MUY ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE FIGURAN AL DORSO DE LA HOJA DE RESPUESTAS



PREGUNTAS CORRESPONDIENTES AL TEMARIO DEL PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO POR PROMOCIÓN INTERNA EN LA COMPETENCIA FUNCIONAL DE COCINERO DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD DE CASTILLA Y LEÓN. PRIMER EJERCICIO

1. La batería de cocina se limpia en:

- A.- El Office.
- B.- La Plonge.
- C.- El fregadero.
- D.- La limpia una empresa externa.

2. De los departamentos en los que se divide una cocina, la misión de la partida del cuarto frío es:

- A.- Conservar los alimentos perecederos.
- B.- Limpiar y racionar los géneros crudos y distribuirlos.
- C.- Terminar platos cocinados.
- D.- Todas las respuestas son correctas.

3. El recipiente destinado principalmente para el cocinado de un Rodaballo recibe el nombre de:

- A.- Rondón.
- B.- Turbotera.
- C.- Lubinera.
- D.- Prusiana.

4. Como maquinaria auxiliar, el vaso americano se utiliza para:

- A.-El corte de hortalizas.
- B.-Elaborar embutido.
- C.-Cocinar y lograr una emulsión de salsas mucho más fina.
- D.-Conseguir un triturado muy fino.

5. ¿Qué fija el documento llamado Escandallo?:

- A.- El precio.
- B.- El rendimiento.
- C.- El consumo.
- D.- El memorándum.

6. El documento donde se reflejan los géneros que quedan al final del día, recibe el nombre de:

- A.- Escandallo.
- B.- Relevé.
- C.- Albarán.
- D.- Inventario.

7. Denominamos Darne a:

- A.- Corte grueso redondo sin espina ni piel.
- B.- Rodaja gruesa de un pescado redondo grande.
- C.- Corte vertical con piel y espina con un peso aproximado de 200 gr.
- D.- Corte propio de pescados cilíndricos con piel y espina y con un peso aproximado de 200 gr.

8. Denominamos Mirepoix a:

- A.- Corte en forma de pequeñas bolitas, que es utilizado para frutas y verduras.
- B.- Corte transversalmente en tiras finas en hortalizas de hoja.
- C.- Verdura frita (generalmente cebolla, zanahoria...) cortada en dados irregulares, que se utiliza para aromatizar salsas, sopas y guisos.
- D.- Verduras picadas en cuadraditos finos (zanahoria, puerro, calabacín...) finamente cortadas a dados que se utiliza por separado o junto como guarnición clásica del consomé.

9. En condiciones óptimas de temperatura y humedad, ¿Cuánto tarda una bacteria en empezar a multiplicarse?:

- A.- Lo hace de forma inmediata.
- B.- Entre 10 y 20 minutos.
- C.- Una a dos horas dependiendo del tipo de bacteria.
- D.- Las bacterias no se multiplican, en este caso serían hongos.

10. ¿Cómo se previene de forma segura la anisakiasis procedente de la ingesta de un pescado?:

- A.- El pescado debe ser congelado siempre, se vaya a consumir crudo o cocinado, para matar la bacteria de forma efectiva.
- B.- Congelar a -20°C entre 24 y 48 horas todo pescado que no vaya a ser sometido a un tratamiento térmico que alcance entre 60°C y 70°C en el centro de la pieza durante al menos un minuto.
- C.- Sólo es necesario congelar cuando se va a consumir ahumado.
- D.- Normalmente es suficiente con la limpieza exhaustiva del abdomen del pescado antes de cocinarlo.

11. La Normativa específica por la que se establecen las normas de higiene para la elaboración distribución y comercio de comidas preparadas, es:

- A.- Real Decreto 852/2004.
- B.- Real Decreto 3484/2000.
- C.- Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).
- D.- Manual de Manipulador de Alimentos y Guía de buenas prácticas.

12. En la regeneración de productos congelados ¿qué proceso no es correcto?:

- A.- Huevos y ovoproductos: se descongelarán a temperatura de refrigeración y se procederá a su uso.
- B.- Hortalizas: lo mejor es cocinar en agua hirviendo, siempre que vayan a servirse hervidas.
- C.- Pescados: se realizará una limpieza general del producto con agua.
- D.- Productos ultra-congelados: se someterán directamente al cocinado inmediato.

13. ¿Con qué frecuencia se deben retirar los contenedores de basura de una instalación de cocina?:

- A.- Con el fin de no estar manipulando constantemente los contenedores, se retirarán al final de cada servicio únicamente.
- B.- De forma periódica, no permitiendo nunca que queden llenos a rebosar.
- C.- Cuando estén completamente llenos, para optimizar el uso de bolsas de basura.
- D.- Se dispondrá de varios contenedores con el fin de ir acumulándolos para retirarlos al final de la jornada y evitar su manipulación constante.

14.- La suciedad, por su naturaleza, puede ser:

- A.- Proteínica y Feculenta.
- B.- Grasas.
- C.- Inorgánica y Pigmentada.
- D.- Todas las respuestas son correctas.

15. Una reacción adversa producida en el organismo y provocada por la ingesta de un alimento, sin que produzca la creación de anticuerpos, es debida a:

- A.- Una alergia.
- B.- Una intolerancia alimentaria.
- C.- Una toxina.
- D.- Una infección alimenticia.

16. ¿Cuál de las siguientes sustancias está catalogada como alérgeno?:

- A.- Apio.
- B.- Sésamo.
- C.- Mostaza.
- D.- Todas son correctas.

17. Desde el punto de vista vitamínico, ¿qué diferencia a las grasas vegetales de las animales?:

- A.- No las diferencia nada sea cual sea su procedencia, y tienen las mismas calorías.
- B.- Las vitaminas A y D están totalmente ausentes en las grasas vegetales, las cuales contienen vitamina E.
- C.- Las grasas animales son ricas en vitamina E y las vegetales en vitaminas A y D.
- D.- Las vitaminas A, B y D son propias de las grasas vegetales y ausentes en las animales.

18. Las fuentes más ricas en Vitamina E son:

- A.- Aceites vegetales de germen de trigo y semilla de girasol.
- B.- Cártamo, palma y soja.
- C.- Aceite de oliva.
- D.- Todas respuestas son correctas.

19. Dieta hipocalórica es la dieta que trata:

- A.- La anorexia nerviosa.
- B.- La bulimia nerviosa.
- C.- La obesidad.
- D.- La úlcera gastrointestinal.

20. En la rueda de los alimentos, ¿a cuáles denominamos alimentos complementarios?:

- A.- Color rojo: grupos 1 y 2.
- B.- Color naranja: grupo 3.
- C.- Color verde: grupos 4 y 5.
- D.- Color amarillo: grupos 6 y 7.

21. ¿Cuál es una fase de la dieta astringente?:

- A.- Dieta absoluta.
- B.- Dieta ovo-lácteo-farinácea.
- C.- Dieta Sippi.
- D.- Dieta rigurosa.

22. La pasteurización es un método de conservación que se basa en someter al alimento a un tratamiento térmico, ¿Cuál de estos es el tratamiento térmico adecuado?:

- A.- Calentar a 115°C durante 60 minutos.
- B.- Someter al alimento a una temperatura entre 63°C y 80°C y luego enfriar inmediatamente.
- C.- Calentar a 121°C durante 30 minutos.
- D.- Calentar el alimento en un embalaje estéril a 100°C más o menos tiempo dependiendo de la naturaleza del alimento.

23. ¿Cómo se denomina a la acción de deshidratar en frío un producto?:

- A.- Atomización.
- B.- Sublimación.
- C.- Esferificación.
- D.- Desecación.

24. La sal no tiene un efecto antibacteriano más que a partir de un salado del:

- A.- 10%.
- B.- 20%.
- C.- 5%.
- D.- 40%.

25. Las cámaras industriales nos permiten una mejor conservación, de esta forma podemos decir que:

- A.- Las verduras y hortalizas se conservan entre 8 y 10º C a una humedad relativa del 50-60%.
- B.- Las verduras y hortalizas se conservan entre 0 y 4º C a una humedad relativa del 50-60%.
- C.- Las verduras y hortalizas se conservan entre 0 y 2º C a una humedad relativa del 90%.
- D.- Todas son incorrectas.

26. En relación a las grasas, ¿a qué llamamos “Punto de Fusión”?:

- A.- Es la temperatura a la que un cuerpo graso comienza a descomponerse.
- B.- Es la temperatura a partir de la cual o por debajo de la cual un cuerpo graso se licúa.
- C.- Es la temperatura a la que un cuerpo graso se emulsiona.
- D.- Es lo mismo que el “punto de descomposición”.

27. A las grasas obtenidas de la saturación selectiva de las grasas naturales comestibles se las denomina:

- A.- Poli-insaturadas.
- B.- Hidrogenadas.
- C.- Saturadas.
- D.- Margarinas.

28. ¿Cuál de estas esencias no son aromáticas?:

- A.- El café.
- B.- La angostura.
- C.- La vainilla
- D.- Todas son aromáticas.

29. Según su clasificación y presentación, los cuerpos grasos pueden ser:

- A.- Grasas invisibles y grasas añadidas.
- B.- Grasas resistentes a altas temperaturas.
- C.- Grasas sometidas a manipulaciones de filtración de ácidos grasos saturados.
- D.- Grasas obtenidas de la extracción de ácidos grasos insaturados.

30. ¿A cuál de los siguientes Fondos se le denomina "Fundamental"?:

- A.- Demi Glace o salsa española.
- B.- Glacés.
- C.- Gelatinas.
- D.- Farsas.

31. Los fondos de cocina son preparaciones cuya versatilidad los hace indispensables a todo tipo de cocinado, ¿cuál no sería la composición básica para un fondo blanco?:

- A.- Huesos de ternera y carcasas de ave.
- B.- Hortalizas frescas en Mirepoix.
- C.- Bouquet Garni.
- D.- Zanahorias, blanco de puerro, cebollas, vino tinto, apio y zumo de limón.

32. La Veloute se engloba en el grupo de:

- A.- Pequeñas salsas básicas.
- B.- Grandes salsas básicas.
- C.- Salsas derivadas de la bechamel.
- D.- Salsas derivadas.

33. ¿De qué salsa es derivada la salsa Foyot?:

- A.- De la salsa holandesa.
- B.- De la salsa bearnesa.
- C.- De la salsa veloute.
- D.- De la salsa española.

34. ¿Cuál de las siguientes respuestas es un fondo complementario?:

- A.- Fumet de pescado.
- B.- Aparejos.
- C.- Fondo blanco.
- D.- Fondo oscuro.

35. ¿Con qué otro nombre se conoce a la Seta de San Jorge?:

- A.- Perretxiko.
- B.- Oronja.
- C.- Robellón.
- D.- Cep.

36. ¿Cuántas partes tiene una ensalada compuesta?:

- A.- Tantas como hortalizas contenga.
- B.- Tres: Hortalizas crudas, Hortalizas cocinadas y salsa.
- C.- Tres: Elemento principal, elementos secundarios y aderezo.
- D.- Tres: Elemento harinoso, elementos aromáticos y elementos crujientes.

37. La época de comercialización en fresco de las coles de Bruselas es de:

- A.- Mayo a septiembre.
- B.- Octubre a abril.
- C.- Junio a septiembre.
- D.- Agosto a diciembre.

38. ¿Qué guarnición lleva la ensalada Aída?:

- A.- Aceitunas verdes y negras sin hueso.
- B.- Huevo duro pasado por un tamiz.
- C.- Alcaparras y filetes de anchoa.
- D.- Rodaja de pepino y nueces.

39. ¿Qué es la Solanina?:

- A.- El aminoácido que causa el envejecimiento de las leguminosas.
- B.- Un tipo de patata de color amarillento.
- C.- Una proteína vegetal de gran valor biológico, presente en las legumbres, especialmente las lentejas.
- D.- Una sustancia que puede llegar a ser tóxica que se produce por el exceso de humedad en la conservación de la patata.

40. ¿Cuál de estos elementos es propio de la guarnición llamada "Financiera"?:

- A.- Riñones de gallo.
- B.- Patatas Puente Nuevo.
- C.- Laminas de trufa.
- D.- Medallones de foie gras.

41. ¿Qué caracteriza al garbanzo Chamad?:

- A.- Forma gruesa y alzada con surcos muy marcados y color blanco amarillento.
- B.- De color pardo marrón o pardo amarillento.
- C.- Se obtiene por la hidratación con el garbanzo castellano.
- D.- El apéndice del embrión será de un color blanco o marfilado, nunca oxidado.

42. ¿En qué legumbre se destaca la presencia de ácido oleico y linoleico?:

- A.- En la lenteja.
- B.- En la alubia.
- C.- En el garbanzo.
- D.- En ninguna de las anteriores.

43. Una alternativa del arroz Pilaw es el Arroz Pilaw Castellano; ¿qué relación de ingredientes lleva?:

- A.- Aceite, picadillo de carne, chinfonada de lechuga y hierbas aromáticas.
- B.- Azafrán, queso rallado y nata.
- C.- Aceite, tocino, ajo y laurel.
- D.- Aceite, guisantes y pimienta roja.

44. La cutícula, como estructura y partes de un huevo de gallina:

- A.- Es la albúmina fluida cerca de la cáscara.
- B.- Sirve para aislar la yema de la clara.
- C.- Es la que mantiene la yema en el centro del huevo.
- D.- Es la película cerosa que recubre la cáscara y la protege de la penetración microbiana.

45. El cabello de ángel es una pasta alimentaria, ¿a qué clasificación pertenece?:

- A.- Pastas huecas o tubulares (Tubi).
- B.- Pastas planas (Fettuce).
- C.- Pastas rellenas (Ripiena).
- D.- Pastas largas y redondas.

46. En todos los huevos con categoría de "Calidad A" la fecha de consumo preferente es de:

- A.- 10 días.
- B.- 15 días.
- C.- 28 días.
- D.- 30 días.

47. ¿Qué modo de cocción utilizaremos para hacer los huevos coque?:

- A.- En agua, con ayuda de un cornet, hasta la aparición de la yema coagulada.
- B.- En agua con sal, clara semicoagulada y yema líquida, durante 3 minutos.
- C.- En baño maría y acabados en el horno durante 5 minutos.
- D.- En agua con sal, coagulación total de la clara y yema semilíquida, durante 5 minutos.

48. La almadraba es un arte de pesca fundamentalmente para la captura de:

- A.- Merluza.
- B.- Marisco.
- C.- Salmón.
- D.- Atún y bonito.

49. ¿Cuál de estos moluscos acéfalos podemos distinguir en el grupo de inequivalvos?:

- A.- Almejas y mejillones.
- B.- Coquinas y chirlas.
- C.- Ostras y vieiras.
- D.- Berberechos y navajas.

50. Una variante de salteado de pescados a la meuniere es Bella Molinera, que se guarnece con:

- A.- Salsa tártara y perejil frito.
- B.- Alcachofas cocidas y mantequilla a punto de avellana.
- C.- Patatitas cortadas en forma de ajo y asadas.
- D.- Tomate concassé y setas.

51. ¿Cuál es una característica del pescado fresco?:

- A.- Ojos vidriosos, opacos y cóncavos.
- B.- La columna y espinas se desprenden fácilmente.
- C.- Olor ligero y agradable que recuerda a las algas marinas y a las plantas acuáticas para los de agua dulce.
- D.- La carne con coloración rojiza más o menos marrón a lo largo de la columna.

52. En el despiece del Cerdo Ibérico, ¿dónde se ubica la "Presa"?:

- A.- Se extrae de la porción anterior al lomo junto a la cinta.
- B.- Adosada a la escápula.
- C.- Se sitúa en la parte final o posterior del lomo.
- D.- Forma parte del extremo superior de la falda, próximo al cabecero.

53. ¿Cuál de estas categorías de la carne, según la calidad de cada pieza, es correcta?:

- A.- Categoría 1ª A: Cadera, babilla, tapa.
- B.- Categoría 1ª B: Aleta, morcillo, brazuelo.
- C.- Categoría 2ª: Contra, redondo, vacío.
- D.- Categoría 3ª: Pez, llana, espaldilla.

54. De las piezas de cordero con nombre propio, el Cigot es:

- A.- Las piernas traseras del cordero unidas con la silla, o lomo bajo, sin falda
- B.- Lomos unidos del cordero en su parte baja
- C.- Una pieza del lomo o carré deshuesado con riñón
- D.- Pierna trasera del cordero.

55. En el despiece de una canal, el cuarto delantero se conforma en dos grandes divisiones, ¿cuál de las siguientes piezas se obtiene de la división pandero?:

- A.- Llana.
- B.- Aleta.
- C.- Pez.
- D.- Brazuelo.

56. ¿Cuál es una característica del cordero pastenco?:

- A.- Su peso en canal está entre 8 y 10 Kg.
- B.- Procede de la raza churra.
- C.- Es explotado en régimen extensivo y terminado a base de pastos primaverales.
- D.- Todas son correctas.

57. ¿Con qué tipo de leche se hace el Queso Idiazábal?:

- A.- Leche de vaca y oveja.
- B.- Leche de vaca.
- C.- Sólo leche de oveja de razas concretas.
- D.- Puede ser de oveja o de cabra y oveja.

58. ¿Cuál de las siguientes no es una variedad de manzana?:

- A.- Granny Smith.
- B.- Red.
- C.- Starking.
- D.- Williams.

59. Los ingredientes básicos de una pasta Choux son:

- A.- Huevos, azúcar, harina floja, mantequilla y ralladura de limón.
- B.- Leche, manteca o mantequilla, harina floja y sal.
- C.- Huevos, nata, azúcar, harina y jarabe aromatizado.
- D.- Agua, manteca o mantequilla, harina floja, sal y huevos.

60. Según la clasificación de los postres, ¿cómo clasificamos la macedonia de frutas?:

- A.- Postre de servicio frío.
- B.- Postre simple elaborado.
- C.- Postre simple natural.
- D.- Postre de maridaje.

PREGUNTAS DE RESERVA

1. ¿A qué temperatura se debe conservar una semiconserva?:

- A.- Temperatura ambiente
- B.- Entre 1°C y 4°C
- C.- Entre 4°C y 8°C
- D.- Entre 8°C y 15°C.

2. Según su clasificación, ¿cuál es la relación de especias, llamadas a veces aromas acres, correcta?:

- A.- Eneldo, angélica, anís fresco, albahaca, cebollino.
- B.- Mejorana, orégano, menta, hierbabuena.
- C.- Cúrcuma, canela, bayas de enebro, clavo, comino.
- D.- Estragón, hinojo, tomillo, laurel.

3. El Reino Fungi se ha creado exclusivamente para denominar:

- A.- A los crustáceos.
- B.- A los pescados azules.
- C.- A las verduras.
- D.- A las setas y a los hongos.

4. ¿Qué nombre recibe también la lenteja Rubia de Armuña?:

- A.- Lentejón o lenteja de la reina.
- B.- Gigante de Gomecello.
- C.- Franciscana.
- D.- Francesa.

5. Según sus características morfológicas, ¿cómo clasificaríamos a un carabinero?:

- A.- Crustáceo Decápodo Branquiuro Andador.
- B.- Crustáceo Cirrípido.
- C.- Crustáceo Macruro Andador.
- D.- Crustáceo Decápodo Macruro Nadador.

6. Una crema muselina es:

- A.- Un plato cocinado en mantequilla, sazonado con sal, pimientas y zumo de limón.
- B.- Una mezcla de hortalizas, generalmente cortadas en pequeñas formas geométricas.
- C.- Una crema pastelera enriquecida con mantequilla.
- D.- Una mezcla de yema de huevo y crema de yogurt que se utiliza para espesar salsas.