

TEST DE COCINERO N°17 2020 JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN

1. ¿Qué tipo de combustible utiliza una “prusiana”?
 - a) Carbón vegetal.
 - b) Electricidad.
 - c) Gas butano.
 - d) Gas propano.

2. ¿Qué partida de una “Gran Brigada de Cocina” se encarga de confeccionar carnes asadas y pescados emparrillados?
 - a) El salsero.
 - b) El jefe de cocina.
 - c) El rotisser.
 - d) El entremetier.

3. ¿Qué país patento el sistema “Gastronorm” en la hostelería internacional?
 - a) Alemania.
 - b) Italia.
 - c) Suiza.
 - d) Francia.

4. Según la normativa vigente, ¿a qué temperatura se debe conservar un alimento en refrigeración cuya duración sea inferior a 24 horas?
 - a) A la misma que si fuera de duración superior a 24 horas.
 - b) Por debajo de los 12° C.
 - c) Igual o por debajo de 8° C.
 - d) Nunca superior a 4° C.

5. Las necesidades diarias nutricionales, en términos porcentuales serán de:
 - a) Grasas 25%, proteínas 35%, hidratos de carbono 40%.
 - b) Grasa 10%, proteínas 40%, hidratos de carbono 50%.
 - c) Grasas 35%, proteínas 15%, hidratos de carbono 50%.
 - d) Grasas 20%, proteínas 35%, hidratos de carbono 40%.

6. La dieta “astringente” se aplica en pacientes, en las siguientes situaciones:
- En casos de desnutrición.
 - En casos de fatiga muscular.
 - En casos de desnutrición y fatiga muscular.
 - Ninguna respuesta es correcta.
7. En una dieta “hipercalórica”, ¿qué sustancia no incluiremos?
- Hidratos de carbono.
 - Grasas.
 - Azúcares.
 - Todas las respuestas son correctas.
8. ¿Qué tipo de aporte vitamínico se debe suministrar a mujeres menopaúsicas y con pérdida de calcio?
- Vitamina A.
 - Vitamina D.
 - Vitamina E.
 - Vitamina C.
9. El “Vale” es un documento interno que se utiliza para la retirada de géneros del economato o del almacén, ¿qué criterio no está recogido en el mismo?
- Departamento que solicita el género.
 - Relación de artículos que se solicitan.
 - Fecha de entrada del producto.
 - Firma del responsable del departamento.
10. Dentro del almacenaje de productos congelados, el método “FIFO”, ¿qué nos indica?:
- Nunca se deben colocar las mercancías recién recibidas sobre las que llevan más tiempo.
 - Se deben separar los productos por su naturaleza.
 - Las respuestas a y b son correctas.
 - Ninguna respuesta es correcta.
11. ¿Durante cuánto tiempo, como mínimo, se conservarán en adecuadas condiciones las muestras testigo?
- 48 horas.
 - 72 horas.
 - 1 día.
 - 1 semana.

12. ¿Qué son los P.C.C.?
- Planes de control de calidad.
 - Puntos de control crítico.
 - Puntos de calidad crítica.
 - Planes de control de calidad.
13. La *Listeria Monocytógenes* es un germen oportunista que se aprovecha de la debilidad de un niño, ancianos y personas debilitadas. ¿Qué temperatura es necesario aplicar al centro del producto y durante cuánto tiempo para su destrucción?
- 3 minutos, 70° C.
 - 1 minuto, 70° C.
 - 30 minutos, 60° C.
 - 50 minutos, 50° C.
14. ¿Qué es una toxoinfección alimentaria?
- Es una enfermedad provocada por la ingestión de alimentos contaminados antes de ser ingeridos.
 - Es una enfermedad provocada por la ingestión de alimentos contaminados por microorganismos nocivos, capaces de segregar toxinas después de su consumo.
 - Las dos son verdaderas.
 - Las dos son falsas.
15. Escoge la respuesta incorrecta:
- Cualquier jugo, grasa o extracto se obtiene mediante la reducción de líquidos no ligados, sucesivamente, hasta conseguir una textura semilíquida.
 - En la elaboración de un fondo oscuro se reduce el vino tinto con el resto de ingredientes para clarificar dicho fondo.
 - Cuando se elaboran fondos o guisos, se deben desespumar y asustar con agua templada con objeto de clarificarlos y concentrar sabores.
 - En la elaboración de un fondo se denominan “elementos aromáticos” a las verduras que complementan al fondo, mientras que los “elementos de condimentación” son las hierbas aromáticas y las especias.
16. ¿Cuál de las siguientes materias coagulantes proviene de una raíz?
- Agar-agar.
 - Kuzu.
 - Pectina.
 - Harina de algarroba.

17. La salsa Ravigote deriva de la:
- Mayonesa.
 - Mahonesa.
 - Española.
 - Vinagreta.
18. Se consideran Grandes Salsas Básicas:
- Las que tienen mayor importancia por ser de mayor uso.
 - Española, bechamel, velouté y mahonesa.
 - Las Superiores.
 - Las Inferiores.
19. Por guarnición podemos entender:
- Género que por sí solo no da nombre a un plato.
 - Conjunto de dos o más artículos que no pueden dar nombre al plato.
 - Géneros que forman un conjunto agradable a la vista.
 - Todas son incorrectas.
20. Las guarniciones las podemos clasificar:
- Simple.
 - Compuestas.
 - Simple y compuestas.
 - Mixtas.
21. Las pastas, se preparan con harina, las de mejor calidad están elaboradas con harina de trigo:
- Blanda.
 - Media.
 - Floja.
 - Dura.
22. En la elaboración de la pasta fresca debe evitarse en lo posible:
- Que nos quede muy blanda.
 - Que nos quede floja.
 - Que nos quede espesa.
 - El espolvoreado con harina.

23. ¿Cuál de estas características diferencia los tirabeques de los guisantes?
- a) La parte comestible.
 - b) El color.
 - c) La estación de recogida.
 - d) El tirabeque es vaina y el guisante legumbre.
24. La endivia es una variedad de:
- a) Lechuga.
 - b) Col arrepollada.
 - c) Achicoria.
 - d) Peciolo floral.
25. ¿Cuál es el ingrediente básico en una ensalada Alemana?
- a) La patata.
 - b) Jamón de Parma.
 - c) Jamón ahumado del Tírol.
 - d) Salchichas.
26. ¿Cómo se denomina la ensalada cuyos ingredientes son manzanas, nueces, apio blanco y se adereza con nata o mahonesa aligerada?
- a) Mimosa.
 - b) Nizarda.
 - c) Nantua.
 - d) Waldorf.
27. ¿Qué proporción de patatas respecto a puerros lleva una crema Vichyssoise?
- a) La misma.
 - b) Al 30% de puerro.
 - c) 75% de patatas.
 - d) La Vichyssoise no lleva patatas.
28. ¿Con qué no se puede ligar una crema?
- a) Arroz.
 - b) Velouté.
 - c) Yemas.
 - d) Roux.

29. En el plato compuesto de hortalizas frescas y secas, con guarnición de elementos proteicos, según la cocina española es:
- Potaje propiamente dicho.
 - Sopa.
 - Crema.
 - Consomé.
30. La sopa al cuarto de hora, es típica de:
- Galicia.
 - Cataluña.
 - Andalucía.
 - Castilla La Mancha.
31. El peso medio del huevo de gallina es:
- Entre 40 y 50 gr.
 - Entre 70 y 75 gr.
 - Entre 55 y 60 gr.
 - Entre 45 y 50 gr.
32. Son características del huevo fresco
- Cáscara brillante, carencia de cámara de aire.
 - Cáscara no brillante, carencia de cámara de aire.
 - Clara esférica y recogida, cáscara brillante.
 - Ninguna es correcta.
33. Los huevos en cocotte, presentan la siguiente característica:
- Son conservables.
 - Son muy digeribles.
 - La calidad vendrá indicada por: yema visible y clara cuajada.
 - Están indicados en menús de diario de cena y en servicio a la carta.
34. Los huevos a la Poêle tienen las siguientes características:
- Son conservables.
 - Buena digestibilidad si la guarnición también lo es.
 - Se sirven siempre fríos.
 - La calidad viene marcada por clara blanda y dorada por el borde.

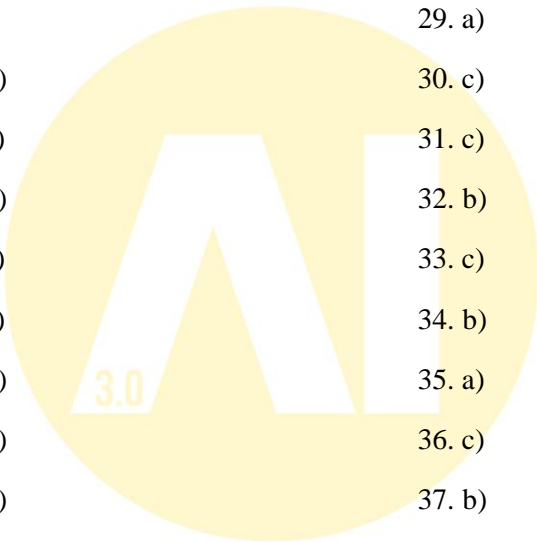
35. El color de la carne de los ovinos, ¿qué tonalidades pueden presentar?
- Blanca nacarada, rosa pálido, rojo claro y rojo.
 - Rojo, blanco, rojo pálido y amarillento.
 - Blanco, rojo, amarillo nacarado y gris claro.
 - Rosa, rojo claro, rosa nacarado y rojo.
36. ¿Cómo se denominan los llamados pollos tomateros que pesan cerca de ½ kg y se crían al aire libre alimentados con maíz y aspecto redondeado?
- Coguellete.
 - Pollos de maíz.
 - Picantones.
 - Pintadas.
37. ¿Qué son las pulardas?
- Hembras adultas que se destinan a la reproducción que pesan entre 2 kg. Y 2,5 kg.
 - Hembras que se apartan para evitar su actividad sexual y que se destinan al engorde que pesan entre 2 kg. Y 2,5 kg.
 - Hembras de aspecto anguloso y delgado caracterizada por carnes muy duras.
 - Hembras que su peso va desde los 140 gr. Del charlo a los 65 gr. del malviz y que se preparan salteados o asados en brochetas.
38. Cuando hablamos de contenido graso del queso debemos saber que:
- Que no marca la calidad su mayor contenido graso.
 - Obligado cumplimiento de que la grasa proceda de leche exclusivamente.
 - No lo hace más sabroso.
 - Lo hace más sabroso, pero menos adecuado para conservar.
39. ¿Qué partida de una “Gran Brigada de Cocina” debe distribuir los géneros crudos a las demás partidas?
- El cuarto frío.
 - El Rotisser.
 - El Potager.
 - El entremesero.

40. ¿Cómo se denomina al principio de circulación que consiste en la sucesión racional de operaciones desde la recepción de los alimentos a la salida del producto final a consumir que evita retornos en la cadena y cruces de productos limpios por sucios?
- a) De la granja a la mesa.
 - b) Principio de “mise en place”.
 - c) Principio de “marcha adelante”.
 - d) APPCC.



SOLUCIONES TEST DE COCINERO (07/04/2020)

- | | |
|--------|--------|
| 1. a) | 21. d) |
| 2. c) | 22. d) |
| 3. c) | 23. a) |
| 4. c) | 24. c) |
| 5. c) | 25. a) |
| 6. a) | 26. d) |
| 7. a) | 27. a) |
| 8. b) | 28. b) |
| 9. c) | 29. a) |
| 10. d) | 30. c) |
| 11. a) | 31. c) |
| 12. b) | 32. b) |
| 13. a) | 33. c) |
| 14. a) | 34. b) |
| 15. b) | 35. a) |
| 16. b) | 36. c) |
| 17. d) | 37. b) |
| 18. a) | 38. b) |
| 19. c) | 39. a) |
| 20. c) | 40. c) |



ACADEMIA
IRIGOYEN