

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

ORDEN PRE/1309, de 16 de diciembre

**PRIMER EJERCICIO DE LA FASE DE OPOSICIÓN
28 de noviembre de 2021**

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 cuarto del valor de la respuesta correcta. No tendrán esta consideración las preguntas no contestadas.
4. El tiempo de realización del ejercicio será de 55 minutos.
5. Se puede abandonar el Aula pasados 15 minutos del comienzo del examen y hasta que los miembros del Tribunal les adviertan que faltan 15 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) **¿Qué diferencia existe entre un virus y una bacteria?**
 - a) Los virus no crecen en los alimentos, cosa que sí hacen las bacterias
 - b) Los dos crecen en los alimentos
 - c) Las bacterias no crecen en alimentos y los virus sí
 - d) Ninguno crece en los alimentos
- 2) **¿Cuál de estas carnes se definen como carnes rojas?**
 - a) Ternera, pollo y buey
 - b) Cerdo, ternera y conejo
 - c) Buey, cerdo y ternera
 - d) Vaca, toro y buey
- 3) **¿Qué se entiende por el término de gelée?**
 - a) Un consomé frío espesado por la acción de materia gelatinosa y que no lleva guarnición
 - b) Un caldo blanco con aroma de apio
 - c) Un consomé caliente y guarnecido de trufa
 - d) Un caldo templado
- 4) **¿Qué se entiende por fondo oscuro?**
 - a) Es un líquido de fuerte color oscuro algo transparente
 - b) Es un líquido claro y transparente
 - c) Es un líquido espeso y dorado
 - d) Es un líquido ligado y negro
- 5) **Para evitar contaminaciones cruzadas, las tablas de cocina se clasifican por colores. ¿Puede indicar el color de tabla que correspondería en el supuesto de que tuviésemos que despiezar un pollo?**
 - a) Blanca
 - b) Amarilla
 - c) Marrón
 - d) Azul
- 6) **¿Qué es una trufa?**
 - a) Un tubérculo
 - b) Una planta sin germinar
 - c) Un hongo
 - d) Una seta

- 7) **¿Qué significan las siglas "CAE"?**
- a) Código de caducidad
 - b) Fecha de envasado
 - c) Código del fabricante
 - d) Código Alimentario Español
- 8) **Cómo norma general ¿qué se entiende por un Fricassée?**
- a) Una elaboración tipo salsa de tomate
 - b) Un corte de verduras
 - c) Una elaboración con carne de ternera
 - d) Un término francés para denominar un recipiente de cocina
- 9) **De los siguientes cortes realizados en patatas, señale el que no se puede hacer con una mandolina**
- a) Rejilla
 - b) Cocotte
 - c) Ondulada
 - d) Panadera
- 10) **Indique qué corte pertenece al despiece del cerdo ibérico de los aquí citados**
- a) Secreto
 - b) Castañuelas
 - c) Lagarto
 - d) Todas son correctas
- 11) **Se denomina barón de cordero a la pieza compuesta por**
- a) La silla más la cuna
 - b) La cuna más las paletillas
 - c) El carré más las piernas
 - d) La silla más los gigots
- 12) **¿Qué huevos van cocinados sin cáscara?**
- a) A la poêle
 - b) Molletes
 - c) Pasados por agua
 - d) Duros
- 13) **¿Con qué nombre se conocen las patatas compuestas por pasta Choux y puré Duquesa?**
- a) Patatas Soufflé
 - b) Patatas Delfín
 - c) Patatas Duquesa
 - d) Patatas Rosti
- 14) **¿Qué ingredientes intervienen, entre otros, en la elaboración denominada Duxelles?**
- a) Gelatina y fumet
 - b) Bouquet garni y fondo oscuro
 - c) Champiñón y chalota
 - d) Roux rubio y fondo blanco

- 15) **Indique qué pieza con denominación propia del vacuno de las aquí citadas no se obtiene del lomo**
- a) Zancarrón
 - b) Entrecot
 - c) Villagodio
 - d) Porterhouse steak
- 16) **¿Cómo se conoce a la mantequilla compuesta, entre otros ingredientes, por perejil picado, sal, pimienta y zumo de limón?**
- a) Mantequilla Colbert
 - b) Mantequilla Manié
 - c) Mantequilla Maître d'hotel
 - d) Mantequilla Clarificada
- 17) **La salsa Vizcaína es una salsa derivada de:**
- a) La salsa Muselina
 - b) La salsa Bearnesa
 - c) La salsa Demi-Glace
 - d) Ninguna es correcta
- 18) **La Gastrovac es:**
- a) Una olla de depresión que crea una atmósfera artificial de baja presión y ausencia de oxígeno, lo cual permite cocinar los alimentos a temperaturas muy bajas y al vacío
 - b) Un termostato Roner que permite crear una temperatura constante de entre 5 y 100 grados centígrados para cocinar al baño maría
 - c) Una medida estándar de uso profesional en cocina
 - d) Una bolsa que hace las veces de estameña para pasar caldos muy finos
- 19) **¿Qué niveles de PH son óptimos para que se inhiba la formación de toxinas Clostridium Botilium y se limite el crecimiento de E.Coli y Salmonella?**
- a) PH inferiores a 4,5
 - b) PH alcalinos inferiores a 5,5
 - c) Los más cercanos a PH7
 - d) PH ácidos superiores a 5,5
- 20) **¿Cuál de las siguientes afirmaciones es la correcta?**
- a) Las bacterias Anaerobias necesitan obligatoriamente oxígeno para vivir
 - b) Las bacterias Aerobias no necesitan oxígeno para vivir
 - c) Las bacterias Anaerobias no necesitan oxígeno para vivir
 - d) Las bacterias Aerobias pueden crecer tanto en condiciones con oxígeno como sin él.
- 21) **¿A cuál de los siguientes grupos de clasificación de las verduras pertenece el puerro?**
- a) Al de los bulbos
 - b) Al de los tallos
 - c) Al de las raíces
 - d) Al de los tubérculos

22) ¿Qué es un gastronorm?

- a) Un recipiente parecido a un rondón, pero con unas medidas estándar y que se utiliza principalmente para fondear
- b) Un tipo de placa de horno
- c) Un recipiente con unas medidas y formas normalizadas internacionalmente
- d) Una marca comercial

23) ¿Qué es una toxiinfección alimentaria?

- a) Es una enfermedad provocada por la ingestión de alimentos contaminados antes de ser ingeridos
- b) Es una enfermedad provocada, por la ingestión de alimentos contaminados por microorganismos nocivos, capaces de segregar toxinas después de su consumo.
- c) Las respuestas a y b son verdaderas
- d) Las respuestas a y b son falsas

24) ¿Podemos pinchar las ampollas en caso de quemaduras?

- a) Si son pequeñas, es posible.
- b) Solo, si son pocas.
- c) No, nunca.
- d) Sí, si nos molestan para trabajar.

25) ¿Qué alimentos estarán entre 15 y 18 °C en la sección de almacenamiento?

- a) Verdura fresca
- b) Conservas
- c) Pescado fresco
- d) Pescado congelado

26) El plonge es realmente la zona de lavado de:

- a) Baterías
- b) Vajillas
- c) Carros
- d) Bandejas

27) ¿Cómo se denomina el cuchillo pequeño, entre 6 y 10 cm de hoja aproximadamente, utilizado para limpiar y tornear verdura?

- a) Cebollero
- b) De golpe
- c) De medio golpe
- d) Puntilla

28) ¿Qué función tiene el abatidor de temperatura?

- a) Aumentar la temperatura del alimento
- b) Regenerar el alimento
- c) Bajar la temperatura del alimento
- d) Cocer alimentos a una temperatura óptima

29) **¿En qué consiste el encurtido?**

- a) En someter a la acción del vinagre los alimentos de origen vegetal con o sin sal, azúcares u otros condimentos
- b) En someter a la acción de la sal los alimentos de origen vegetal con o sin limón, azúcares u otros condimentos
- c) En someter a la acción del vinagre los alimentos de origen animal con o sin sal, azúcares u otros condimentos
- d) Nada de lo anterior es correcto

30) **¿Cómo se llama el corte que se hace con el lomo de pescado o parte limpia de un pescado cortado en tiras de 5 ó 6 cm de largo y 1 cm de ancho que luego pueden ser empanados a la inglesa o rebozados a la romana antes de freír?**

- a) Goujons
- b) Demidov
- c) Darné
- d) Ceviche

31) **Señale la respuesta correcta:**

- a) La alergia a los cereales se le llama Celiaquía.
- b) El arroz, el maíz y la quinoa son alimentos permitidos en dietas para celíacos.
- c) El centeno, la cebada y el trigo sarraceno o alforfón no son cereales aptos para celíacos
- d) La avena procedente de cultivos ecológicos y el trigo integral son alimentos permitidos para celíacos

32) **Señale qué alimentos de los aquí citados pueden contener gluten:**

- a) Charcutería en general
- b) Patés
- c) Sucedáneos de chocolate
- d) Todas son correctas

33) **Con respecto a la utilización de guantes en cocina, en determinadas ocasiones y para evitar contaminaciones, lo más adecuado sería:**

- a) Que fuesen guantes de color azul y de latex.
- b) Que fuesen de color negro y de latex
- c) Siempre que sean de latex el color es indiferente.
- d) No usar guantes en la manipulación de alimentos y lavarse las manos tantas veces como sea necesario.

34) **Indique que robot de cocina puede generar temperatura**

- a) Cutter
- b) Thermomix
- c) Horno de convección
- d) b y c son correctas

- 35) **Indique qué desinfectantes son los más habituales en empresas y establecimientos alimentarios**
- a) Hipoclorito sódico
 - b) Lejía
 - c) Bicarbonato de sodio
 - d) a) y b) son correctas
- 36) **¿Quién designa al portavoz de la Junta?**
- a) El Consejo de Gobierno
 - b) El Consejero de la Presidencia y Administración Territorial
 - c) El Presidente de la Junta
 - d) No tendrá por qué nombrarse a un portavoz de la Junta
- 37) **Las resoluciones administrativas de la Junta de Castilla y León y las de su Presidente adoptarán la forma de:**
- a) Decretos
 - b) Órdenes
 - c) Resoluciones
 - d) Acuerdos
- 38) **La Administración General de la Comunidad se organiza funcionalmente en departamentos, bajo la denominación de:**
- a) Servicios
 - b) Direcciones Generales
 - c) Secciones
 - d) Consejerías
- 39) **En materia de enseñanza, corresponde a Castilla y León**
- a) Competencias exclusivas.
 - b) Competencias de desarrollo legislativo y de ejecución
 - c) Competencias de ejecución
 - d) Castilla y León no tiene competencias en esta materia
- 40) **Conforme al Estatuto de Autonomía de Castilla y León, los valores esenciales para la identidad de la Comunidad Autónoma de Castilla y León, son:**
- a) Los castellanos y leoneses y el patrimonio histórico, artístico y natural
 - b) El patrimonio lingüístico, histórico, artístico y humano.
 - c) La lengua castellana y el patrimonio histórico, artístico y natural
 - d) La lengua castellana y el patrimonio humano, histórico, artístico y natural
- 41) **¿Quién nombra al Presidente de la Junta de Castilla y León?**
- a) El Congreso de los Diputados
 - b) El Rey
 - c) Las Cortes de Castilla y León
 - d) El Gobierno de la Nación

- 42) **Según el Estatuto de Autonomía, las Cortes de Castilla y León tiene las siguientes atribuciones:**
- a) Controlar la acción de gobierno de la Junta y de su Presidente
 - b) Proponer los Presupuestos de la Comunidad
 - c) Aprobar los Decretos -Leyes
 - d) La b y la c son correctas
- 43) **Conforme al artículo 104 Constitución Española, las Fuerzas y Cuerpos de seguridad llevarán a cabo su misión bajo la dependencia de:**
- a) Las Cortes Generales
 - b) El Rey
 - c) El Gobierno
 - d) Ninguna de las anteriores; son independientes.
- 44) **No es un principio de actuación de la Administración Pública recogido expresamente en el Artículo 103 de la Constitución:**
- a) Eficacia
 - b) Economía
 - c) Desconcentración
 - d) Jerarquía
- 45) **Según se establece en la Constitución Española, la libertad de cátedra:**
- a) Es un derecho
 - b) Es un deber
 - c) Es una obligación
 - d) No está reconocida expresamente como derecho en la Constitución
- 46) **La Comisión paritaria prevista en el Convenio colectivo para el personal laboral de la Administración de Castilla y León se constituirá:**
- a) En el plazo de un mes desde la publicación del convenio en el BOCYL
 - b) Dentro de los quince días siguientes a su publicación en el BOCYL
 - c) En el plazo de tres meses desde la publicación en el BOCYL
 - d) Ninguna es correcta
- 47) **Se considera falta disciplinaria grave según el convenio colectivo para el personal laboral de la Administración de Castilla y León:**
- a) La falta de asistencia al trabajo sin causa justificada 1 ó 2 días al mes
 - b) La incorrección con el público, compañeros o subordinados
 - c) La simulación de enfermedad o accidente
 - d) El acoso laboral
- 48) **El personal al servicio de la Administración de Castilla y León que cesa cuando lo haga la autoridad que lo nombró se denomina:**
- a) Funcionario interino
 - b) Personal interino
 - c) Personal eventual
 - d) Ninguna es correcta

49) Quién aprueba la oferta de empleo público de la Comunidad de Castilla y León:

- a) El consejero competente en materia de Función Pública.
- b) El consejero competente en materia de política presupuestaria y de gasto público.
- c) Cada consejero la correspondiente a su consejería
- d) La Junta de Castilla y León

50) Según la Ley 31/1995 de prevención de riesgos laborales, se entiende por equipo de trabajo:

- a) Cualquier máquina, instrumento o aparato.
- b) Las instalaciones utilizadas en el trabajo.
- c) Las instrucciones que se facilitan al trabajador.
- d) La a y la b son correctas.

PREGUNTAS DE RESERVA

- 51) **¿Cómo se denomina el corte en el vacuno que incluye lomo bajo, riñón, solomillo y falda, el cual se brida y se puede atravesar con tantos ateteles como raciones salgan?**
- a) Chop
 - b) Chateaubrian
 - c) Noisette
 - d) Granadina
- 52) **Según el R.D. 1254/1991, de 2 de agosto, ¿cuándo se utilizarían como alternativa a los huevos, los ovoproductos, en un comedor colectivo?**
- a) Siempre
 - b) Cuando su cocción no alcance los 75°C en el corazón del producto
 - c) Cuando las elaboraciones de huevos no sean de consumo inmediato
 - d) Cuando en su cocción no alcancen los 55°C durante al menos 30 minutos
- 53) **El Seitán es**
- a) Una legumbre sustitutiva de la carne
 - b) Un preparado alimenticio a base de gluten de trigo
 - c) Una grasa vegetal sustitutiva de los productos lácteos
 - d) Un aditivo sustitutivo del huevo
- 54) **Señale la definición correcta de Clarificar**
- a) Operación que tiene por objeto conseguir limpieza o transparencia en una salsa, caldo, consomé o gelatina mediante clarificantes para mejorar su presentación
 - b) Cuando al batir los huevos con el azúcar al baño maría para preparar bizcochos, éstos cambian de color y la mezcla empalidece
 - c) Separar la caseína o suero y elementos extraños de la mantequilla
 - d) a y c son correctas
- 55) **De acuerdo con lo establecido en la Ley 31/1995 el trabajador tiene como obligación en materia de prevención de riesgos laborales**
- a) No tiene ninguna, son todas del empresario
 - b) Proveerse de los equipos de protección necesarios
 - c) Informar a los delegados de prevención de todas sus condiciones de trabajo
 - d) Utilizar correctamente los dispositivos de seguridad que se instalen en el lugar de trabajo