Junta de Castilla y León
Consejería de Familia e Igualdad de Oportunidades

PROCESO SELECTIVO CONVOCADO POR RESOLUCIÓN DE 23 DE NOVIEMBRE DE 2022, DE LA VICECONSEJERÍA DE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS Y ATENCIÓN AL CIUDADANO PARA EL INGRESO, POR EL SISTEMA DE ACCESO LIBRE, EN LA COMPETENCIA FUNCIONAL DE AYUDANTES DE COCINA DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD DE CASTILLA Y LEÓN (BOCYL 1 DE DICIEMBRE)

NO ABRA ESTE CUADERNILLO HASTA QUE SE LO INDIQUE EL RESPONSABLE DEL AULA

EJERCICIO ÚNICO

- El presente ejercicio consta de **110 preguntas,** numeradas correlativamente de la 1 a la 110 en el cuestionario:
  - 77 preguntas de la primera parte**,** distribuidas de la siguiente forma:
    - De la 1 a la 17, correspondientes a las materias comunes del programa.
    - De la 18 a la 70, correspondientes a las materias específicas del programa.

  Además, se incluyen 7 preguntas de reserva, distribuidas de la siguiente forma:
    - La 71 y 72 sustituirán, por su orden, a las preguntas correspondientes a las materias comunes del programa que puedan ser objeto de anulación.
    - La 73, 74, 75, 76 y 77 sustituirán, por su orden, a las preguntas correspondientes a las materias específicas del programa que pudieran ser objeto de anulación.
  - 33 preguntas de la segunda parte, distribuidas de la siguiente forma:
    - De la 78 a la 107, correspondientes al supuesto de carácter teórico práctico sobre las materias específicas del programa.
    - La 108, 109 y 110 sustituirán, por su orden, a las preguntas del supuesto de carácter teórico práctico sobre las materias específicas del programa que pudieran ser objeto de anulación.
- Lea muy atentamente las instrucciones que figuran al dorso de la “HOJA DE RESPUESTAS” sobre su forma de cumplimentación.
- La duración del ejercicio será de **140 minutos**.
- El cuadernillo del examen y la plantilla con las respuestas correctas se publicarán en los próximos días en la página web www.empleopublico.jcyl.es

PRIMERA PARTE

1) La Administración General de la Comunidad de Castilla y León:

a) Se organiza territorialmente en Delegaciones Territoriales de la Junta de Castilla y León en cada una de las provincias.
b) Se organiza territorialmente en Departamentos bajo la denominación de Consejerías.
c) Se organiza territorialmente en Servicios Territoriales dependientes de las Consejerías.
d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

2) Según el Convenio Colectivo vigente para el personal laboral de la Administración General de la Comunidad de Castilla y León y Organismos Autónomos dependientes de ésta, por la comisión de faltas graves, podrán imponerse las siguientes sanciones:

a) Suspensión de empleo y sueldo hasta dos días.
b) Suspensión del derecho a concurrir a procesos de promoción interna por un periodo de uno a dos años.
c) Suspensión de empleo y sueldo de más de un mes, con una duración máxima de seis años.
d) Inhabilitación para el ascenso por un periodo de dos a seis años.

3) El Real Decreto 902/2020, de 13 de octubre, de igualdad retributiva entre mujeres y hombres es de aplicación:

a) Únicamente a grandes empresas.
b) Únicamente a pequeñas y medianas empresas.
c) A empresas de cualquier tamaño.
d) A Pymes pero no a macropymes.

4) Según el Estatuto de Autonomía de Castilla y León, NO corresponde a la Junta de Castilla y León:

a) Ejercer el gobierno y la administración de la Comunidad en el ámbito de las competencias que ésta tenga atribuidas.
b) Interponer recursos de inconstitucionalidad en los términos que establece el artículo 162.1 a) de la Constitución.
c) Suscitar conflictos de competencia con el Estado u otra Comunidad Autónoma.
d) Acordar la disolución de las Cortes de Castilla y León en los términos normativamente previstos.

5) En la Constitución Española el deber de trabajar y el derecho al trabajo se recoge en:

a) El artículo 35.
b) El artículo 39.
c) El artículo 37.
d) El artículo 33.

6) NO es una institución básica de la Comunidad de Castilla y León, según el Estatuto de Autonomía:

a) El Tribunal Superior de Justicia de Castilla y León.
b) El Presidente de la Junta de Castilla y León.
c) La Junta de Castilla y León.
d) Las Cortes de Castilla y León.

7) NO podrá acordarse la disolución anticipada de las Cortes de Castilla y León:

a) Durante el segundo período de sesiones de la legislatura.
b) Antes de que transcurra un año desde la anterior disolución de la Cámara.
c) Cuando se encuentre en tramitación una moción de censura.
d) Las respuestas b) y c) son correctas.

8) De acuerdo con lo establecido en el artículo 48 de la Ley 3/2001, de 3 de julio, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad de Castilla y León, NO son delegables las siguientes competencias:

a) Las atribuidas directamente por la Constitución y por el Estatuto de Autonomía.
b) Las propias de la Junta de Castilla y León.
c) La creación, modificación o supresión de Consejerías y Viceconsejerías.
d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

9) La misión de garantizar la soberanía e independencia de España se atribuye por la Constitución a:

a) Las Fuerzas Armadas.
b) El Rey.
c) El Gobierno de la Nación.
d) Las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad.

10) 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 esta, el complemento de nocturnidad retribuye los servicios prestados en el período comprendido entre:

a) Las 12 de la noche y las 6 de la mañana.
b) Las 10 de la noche y las 6 de la mañana.
c) Las 10 de la noche y las 8 de la mañana.
d) Las 12 de la noche y las 8 de la mañana.

11) Según el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, el personal laboral, en función de la duración del contrato podrá ser:

a) Fijo o temporal.
b) Fijo, por tiempo indefinido o temporal.
c) Fijo, contratado o temporal.
d) Por tiempo indefinido o temporal.

12) 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 esta, ¿cuál de los siguientes constituye un sistema ordinario de provisión de puestos de trabajo vacantes para el personal laboral fijo?

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.

13) De acuerdo con lo establecido en el artículo 45 de la Ley 3/2001, de 3 de julio, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad de Castilla y León, la creación, modificación o supresión de Consejerías y Viceconsejerías se llevará a cabo por:

a) Acuerdo de la Junta de Castilla y León.
b) Orden de estructura orgánica del titular de la Consejería.
c) Decreto del Presidente de la Junta de Castilla y León.
d) Decreto de la Junta de Castilla y León.

14) De conformidad con el artículo 86 de la Ley 3/2001, de 3 de julio, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad de Castilla y León, los organismos autónomos:

a) Tienen las mismas potestades, prerrogativas y privilegios que la Administración General de la Comunidad de Castilla y León, incluida la potestad expropiatoria.
b) Tienen encomendadas la realización de actividades de fomento, prestacionales o de gestión de servicios públicos.
c) Se regirán íntegramente, cualquiera que sea su forma jurídica, por el ordenamiento jurídico privado.
d) Se crearán por Decreto de la Junta de Castilla y León.

15) ¿Cuál de las siguientes excedencias NO se encuentra regulada en el Convenio Colectivo vigente del personal laboral de la Administración General de la Comunidad de Castilla y León y Organismos Autónomos dependientes de esta?

a) La excedencia voluntaria por interés particular.
b) La excedencia voluntaria por agrupación familiar.
c) La excedencia voluntaria incentivada.
d) La excedencia voluntaria por cuidado de hijo o de familiar.

16) ¿Mediante qué norma se regulan las Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género?

a) Ley Orgánica 3/2007, de 28 de diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género.
b) Ley 1/2005, de 28 de diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género.
c) Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género.
d) Ley 4/2003, de 28 de diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género.

17) Las medidas de protección integral contra la violencia de género, en el marco de la Educación Secundaria Obligatoria contribuirán a:

a) Fomentar en todos los ámbitos académicos la formación, docencia e investigación en igualdad de género y no discriminación de forma transversal.
b) Desarrollar en el alumnado su capacidad para adquirir habilidades en la resolución pacífica de conflictos y para comprender y respetar la igualdad entre sexos.
c) Desarrollar en el alumnado la capacidad para relacionarse con los demás de forma pacífica y para conocer, valorar y respetar la igualdad de oportunidades de hombres y mujeres.
d) Desarrollar actividades en la resolución pacífica de conflictos y fomentar el respeto a la dignidad de las personas y la igualdad entre hombres y mujeres.

18) En una cocina profesional ¿Dónde se debe almacenar y conservar el aceite de girasol denominado alto oleico?

a) En refrigeración entre 3 y 5 grados centígrados.
b) En la antecámara.
c) En el economato.
d) En garrafas totalmente opacas.

19) ¿Cuál de las siguientes constituye una aplicación gastronómica de las aves?:

a) Lampreado.
b) Steak tartar.
c) Balotina.
d) Romescada.

20) De las siguientes afirmaciones, señale la correcta:

a) La harina de trigo denominada floja, no contiene gluten.
b) El agar-agar contiene gluten.
c) El almidón de maíz no contiene gluten.
d) La harina de fuerza no se puede utilizar en las preparaciones culinarias.

21) Señale las categorías comerciales de las legumbres:

a) Extra, primera y segunda.
b) Superior, segunda y granel.
c) Primera, segunda y granel.
d) Nacional, comunitaria, de importación.

22) De los siguientes términos, señale el que identifica a una variedad de arroz:

a) Carnaroli.
b) Bomba.
c) Arborio.
d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

23) En la elaboración de un fondo blanco:

a) Usaremos huesos de ternera blanqueados.
b) Usaremos huesos de ternera crudos.
c) Usaremos huesos de ave crudos.
d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

24) Para obtener un fondo limpio, ¿qué acción debemos hacer?

a) Utilizar agua filtrada.
b) Espumar continuamente.
c) Hervir a fuego fuerte las primeras horas.
d) Añadir las hortalizas de condimentación peladas, lavadas y enteras.

25) Para la elaboración de la salsa española, usaremos:

a) Un fondo oscuro.
b) Un civet blanco.
c) Un fondo de alcachofas.
d) Un ragout oscuro.

26) Cuando hablamos de la clarificación de un consomé nos referimos a:

a) La operación de dar transparencia a un caldo por la adición de elementos clarificadores y hervor posterior.
b) La operación de filtrado del caldo por la estameña.
c) La operación de añadir agua filtrada al caldo ya hecho, para aclararlo.
d) La adición de vinagre al caldo para que la acción del ácido clarifique los elementos de condimentación y pueda formarse la demi-glace.

27) De los siguientes elementos, señale el utilizado en la clarificación de un consomé

a) Vinagre.
b) Clara de huevo.
c) Gluten.
d) Glasa de pescado.

28) ¿Cuál de las siguientes se considera una ligazón simple clásica de la cocina?

a) La clara de huevo.
b) La fécula de patata.
c) El almidón de maíz.
d) Todas las respuestas son correctas.

29) Los ingredientes principales de la salsa bechamel son:

a) Nuez moscada, caldo de apio y mantequilla manier.
b) Fumet de mejillones, roux rubio, pimienta blanca.
c) Roux blanco, nuez moscada, pimienta blanca y leche.
d) Yemas de huevo, leche, pimienta blanca recién molida.

30) La salsa velouté:

a) Deriva de la bechamel de pescado.
b) Deriva de la salsa de tomate italiana.
c) No deriva de ninguna salsa, tiene entidad propia.
d) Es como se denomina a la salsa bechamel para las pastas rellenas.

31) La salsa mahonesa…

a) Es una salsa formada por la emulsión de las grasas que intervienen en su composición.
b) Se elabora exclusivamente con aceite de oliva virgen.
c) Se monta exclusivamente con batidor eléctrico.
d) Se corta si empleamos aceite de girasol oleico y limón.

32) Señale la variedad de vinagre que debemos utilizar para la elaboración de la salsa Bearnesa:

a) Vinagre de sidra.
b) Vinagre de vino de Jerez.
c) Vinagre de estragón.
d) Vinagre de Módena.

33) Con la denominación tártara nos referimos a:

a) Un plato elaborado con carne de cordero picada cruda.
b) Una salsa elaborada en frío derivada de la salsa mahonesa.
c) Una salsa de la cocina francesa elaborada con tomates verdes encurtidos.
d) Una plancha prusiana acanalada que funciona con carbón vegetal.

34) La salsa tradicional española denominada ali-oli:

a) Se forma con una mahonesa de base.
b) Siempre hay que acidificarla para evitar que desarrolle salmonela.
c) Se compone de una pasta de ajo y aceite fundamentalmente.
d) Se corta si supera los 60 grados centígrados al emulsionarla.

35) Señale las salsas clásicas de la cocina nacional española:

a) Romesco y vizcaína.
b) Mahonesa y vinagreta.
c) Vizcaína y donostiarra.
d) Gallega y ajo arriero.

36) Dentro de los elementos que componen las baterías de cocina, la rustidera es:

a) Una cacerola redonda y ancha de poca altura**,** adecuada para la cocción de productos evitando así su amontonamiento por su fragilidad o ternura.
b) Un recipiente de forma rectangular y asas en los extremos, usada para asados, de aluminio o acero inoxidable.
c) Un recipiente alto usado para salsas, hervidos, purés… con capacidad hasta 10 litros.
d) Una placa de asado de forma oval, usada para asar, guisar o presentar pescados.

37) Con respecto a las cámaras frigoríficas, señale la respuesta correcta:

a) La puerta debe disponer de un sistema de seguridad que pueda ser abierta desde el exterior y el interior.
b) Siempre son fijas.
c) No es necesario que tengan un sistema de control de temperatura.
d) En ellas se introducen productos no perecederos.

38) La definición de cartucho o cornet es:

a) Pieza formada por el lomo alto y lomo bajo unidos de media canal sin deshuesar.
b) Fondo o líquido aromatizado para hervir los pescados y mariscos.
c) Hidrato de carbono obtenido de los cereales y de la patata.
d) Hoja de papel sulfurizado que dándole forma de cucurucho nos sirve para hacer decoraciones.

39) La picadora es una máquina que sirve para:

a) Quitar la piel a ciertas hortalizas.
b) Moler grano.
c) Granular ciertos géneros secos.
d) Cortar carne en pequeñas porciones.

40) El documento que justifica la entrega del producto por parte del proveedor, en el que se detallan los artículos entregados y la cantidad de cada uno de ellos se denomina:

a) Factura.
b) Albarán.
c) Propuesta de pedido.
d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

41) ¿Qué es el relevé?:

a) Un plato gallego.
b) Un documento formado por una hoja y sus dos copias que recoge la orden del comensal y transmite la información a cocina.
c) Un impreso que refleja el inventario diario de los artículos o géneros que se cocinan.
d) Un documento externo en el que se solicita género para retirar del economato.

42) El stock de seguridad es:

a) El stock previsto para demandas inesperadas o retrasos en las entregas de los proveedores.
b) El documento externo que sirve para mantener al día las existencias correspondientes a cada artículo en stock.
c) El stock de producto que hay que pedir periódicamente.
d) El stock de salida o número de veces que se renueva un artículo en el almacén.

43) Las conservas:

a) Son alimentos envasados que necesitan frío para su conservación.
b) Son alimentos que no han sufrido ningún tratamiento de conservación.
c) Son alimentos que por sus características exigen condiciones especiales de conservación en sus periodos de almacenamiento y transporte.
d) Son productos enlatados o en tarros que han sido sometidos a esterilización y se conservan largo tiempo aptos para el consumo directo.

44) Con respecto a los alimentos congelados, señale la respuesta correcta:

a) Se almacenarán en congeladores a temperatura de mínimo -18 grados.
b) Se tendrá especial cuidado de no romper la cadena de frío.
c) Se almacenarán en cámaras congeladoras inmediatamente a su llegada.
d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

45) Según la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), un celiaco NO puede tomar:

a) Frutos secos crudos.
b) Lentejas.
c) Tapioca.
d) Café.

46) Con respecto a la técnica de cocinado denominada “fritura” hay que tener en cuenta que:

a) Se utiliza solamente con aceite de oliva.
b) El riesgo de una fritura a una temperatura demasiado alta es que pueda quemarse el exterior del alimento y quedar crudo su interior”
c) Se deben mezclar varios tipos de aceite.
d) Es indiferente el tipo de aceite usado para freír.

47) “Saltear” es una técnica de cocinado que consiste en:

a) Cocinar, total o parcialmente, los alimentos con grasa a fuego vivo hasta que su superficie quede dorada de manera uniforme.
b) Introducir los alimentos en un molde colocado sobre una placa que contiene agua.
c) Cocer un alimento junto a su guarnición en un papel untado de grasa y cerrado herméticamente.
d) Cocer un alimento con algo de grasa acompañado con verduras en un recipiente tapado.

48) La definición “incorporar gelatina a un preparado líquido, dándole brillo y una mayor consistencia a la salsa” hace referencia al siguiente término:

a) Encallar.
b) Encolar.
c) Engrasar.
d) Enriquecer.

49) El término “marchar” hace referencia a:

a) Machacar un género en el mortero.
b) Introducir tiras de tocino en una carne cruda.
c) Espesar un preparado.
d) Empezar a cocinar un plato, previamente preparado o marcado.

50) ¿Qué sistema de conservación es el procedimiento que consiste en someter a un alimento líquido, especialmente la leche, a una inyección de vapor a presión durante al menos un segundo, hasta alcanzar los 140-150ºC?

a) Pasteurización clásica.
b) Pasteurización HTST.
c) Uperización.
d) Esterilización clásica.

51) ¿Cuál de los siguientes NO se considera un método físico de conservación?

a) Refrigeración.
b) Pasteurización.
c) Escaldado.
d) Escabechado.

52) ¿Cómo se denomina la fase de los microorganismos en la que estos se están adaptando al medio, por lo que su número permanece más o menos constante?

a) Fase estacionaria.
b) Fase de crecimiento exponencial.
c) Fase lago o inicial.
d) Fase de muerte.

53) ¿Qué sistema de conservación consiste en cocinar el alimento con su propia grasa o grasa añadida si es necesario, de manera que quede cubierta completamente para protegerlo de los microorganismos?

a) Escabeche.
b) Compota.
c) Confitado.
d) Adobado.

54) ¿En qué consiste el encurtido?

a) En someter a la acción del vinagre a los alimentos con o sin sal, azúcares u otros condimentos.
b) En someter a la acción de la sal a los alimentos con o sin azúcares u otros condimentos.
c) En someter a la acción de la sal a los alimentos de origen animal.
d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

55) ¿Cuáles de las siguientes legumbres tienen una I.G.P. (Indicación Geográfica Protegida)?

a) Alubia de La Bañeza.
b) Garbanzo de Fuentesaúco.
c) Lenteja de La Armuña.
d) Todas las respuestas son correctas.

56) ¿De qué región es representativa la Esqueixada?

a) Andalucía.
b) Cataluña.
c) Galicia.
d) Navarra.

57) ¿Cuál de los siguientes platos NO es representativo de la cocina de Castilla y León?

a) Sopas de ajo.
b) Cocido maragato.
c) Botillo con cachelos.
d) Bajoques farcides.

58) ¿Cuál de las siguientes asociaciones NO es correcta?

a) Aragón – Boliches de Embún.
b) Andalucía – Tortillitas de camarones.
c) Baleares – Ensaimada.
d) Rioja – Flaó.

59) ¿Qué es un Sancocho Canario?

a) Un guiso de carne.
b) Una parrillada de verduras.
c) Una elaboración de pescado.
d) Una salsa para papas arrugadas.

60) Las anguilas all i pebre son un guiso tradicional de la cocina:

a) Balear.
b) Valenciana.
c) Catalana.
d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

61) La Organización Mundial de la Salud (OMS) propone diez reglas de oro para la preparación higiénica de los alimentos. ¿Cuál de las siguientes no está dentro de esas reglas?

a) Consumir inmediatamente los alimentos cocinados.
b) Lavarse las manos de vez en cuando.
c) Elegir los alimentos tratados con fines higiénicos.
d) Evitar el contacto entre alimentos crudos y cocinados.

62) ¿Cuál de estos términos no se corresponde con una micotoxina?

a) Aflatoxinas B1.
b) Ocratoxina A.
c) Patulina.
d) Citronila.

63) ¿Cuál de estos términos se corresponde con una toxina natural?

a) Nitratos.
b) Alcaloides de pirrolizidina.
c) Mercurio.
d) Etilcarbamato.

64) ¿Cuál de estos contaminantes bióticos es una bacteria?

a) Vibrio.
b) Norwalk.
c) Hepatitis E.
d) Hidatidosis.

65) ¿Qué son los contaminantes abióticos?

a) Contaminantes por parásitos.
b) Contaminantes por bacterias.
c) Contaminantes que no tienen vida.
d) Contaminantes por hongos.

66) ¿Qué Reglamento de la Unión Europea es relativo a la higiene de los productos alimenticios?

a) Reglamento (CE) nº 851/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
b) 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.
c) Reglamento (CE) nº 852/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2003, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
d) Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

67) ¿Qué significa APPCC?

a) Análisis de puntos, peligros y de control crítico.
b) Análisis de peligros, puntos críticos y de control.
c) Análisis de peligros y puntos de crítico control.
d) Análisis de peligros y puntos críticos de control.

68) Una enfermedad transmitida por alimentos es una:

a) UTA.
b) ETP.
c) ETA.
d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

69) La histamina está relacionada con una mala higiene durante la manipulación del alimento y con no mantener el alimento a una temperatura adecuada; ¿cómo se puede eliminar del alimento?

a) Por la congelación.
b) Por la refrigeración.
c) Por la esterilización.
d) No se puede eliminar.

70) ¿Cuál de las siguientes guías ayudan a garantizar el cumplimiento del autocontrol basado en el sistema APPCC?:

a) Las guías de higiene.
b) Las guías de operadores de alimentos.
c) Las guías de buenas prácticas de higiene.
d) La guía de ayudantes y cocineros.

PREGUNTAS DE RESERVA PRIMERA PARTE

71) Según el artículo 1 de la Constitución Española de 1978:

a) La soberanía nacional reside en el Congreso de los Diputados.
b) La soberanía nacional reside en el pueblo español.
c) La soberanía nacional reside en el conjunto de la nación española.
d) La soberanía nacional reside en el conjunto de Comunidades Autónomas.

72) Según el artículo 8 del Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, NO es una clase de empleado público:

a) Los funcionarios de carrera.
b) El personal estatutario.
c) Los funcionarios interinos.
d) El personal laboral.

73) ¿Cuál de estos alimentos no contiene gluten?

a) Maíz.
b) Cebada.
c) Espelta.
d) Centeno.

74) Con respecto al vacío, como sistema de conservación de los alimentos, señale la respuesta correcta:

a) Consiste en prolongar el tiempo en el que se efectúa la acción de vacío, y se usa para grandes piezas o piezas que después deberán ser cocidas dentro de la bolsa (jamón dulce).
b) Realizado en productos crudos, se trata de extraer el aire del recipiente que contiene el producto y su sellado.
c) Se utiliza para el envasado de productos frágiles.
d) Este sistema de conservación no existe.

75) ¿Con qué otra denominación se conoce a la inmunoglobina E, sustancia que puede ser medida en una prueba de alergias en sangre?

a) (IgE)
b) (IgA)
c) (IgI)
d) (IgO)

76) ¿Cuál es la enfermedad alérgica más grave?

a) Asma alérgica.
b) Dermatitis o eccema atópicos.
c) Anafilaxia.
d) Urticaria.

77) ¿En qué Reglamento (UE) se regula la información alimentaria facilitada al consumidor?

a) Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.
b) Reglamento (UE) 1169/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2012.
c) Reglamento (UE) 1161/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2012.
d) Reglamento (UE) 1161/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.

SEGUNDA PARTE

El opositor deberá responder de forma correcta a cada una de las siguientes cuestiones planteadas sobre el desarrollo de la competencia funcional de ayudante de cocina, en función del caso concreto expuesto en cada pregunta.

D. Sófocles Peristilo comienza a trabajar como ayudante de cocina en el centro Ágora de la Gerencia de Servicios Sociales.

78) Al iniciar la jornada laboral, y antes de incorporarse a su puesto de trabajo D. Sófocles deberá:

a) Quitarse todos los objetos personales: pendientes, reloj, anillos etc.
b) Cambiarse de vestimenta, la cual estará limpia y será de uso exclusivo, y se lavará las manos con agua caliente y jabón.
c) Utilizar gorro en todo momento que le cubra todo el pelo.
d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

79) Para la elaboración del menú de ese día es necesario que D. Sófocles levante un fondo oscuro que está en refrigeración en la cámara. D. Sófocles deberá:

a) Levantarlo encima de la plancha para que vaya atemperando y pueda ser utilizado en el caldo del día.
b) Levantar la grasa superficial coagulada y así poder clarificarlo.
c) Elevarlo al punto más alto de las mesas de trabajo para facilitar su vertido y filtrado a la marmita donde se va a elaborar el consomé.
d) Hacer hervir el caldo.

80) El cocinero se dispone a preparar un roux para elaborar una salsa Périgueux, D. Sófocles deberá llevar a su compañero:

a) Polenta y aceite de oliva virgen extra.
b) Zanahoria, tallo de apio y un bouquet garní.
c) Harina de trigo y mantequilla.
d) Almidón de maíz, huesos tostados y manteca clarificada.

81) Para el menú del día se van a elaborar croquetas de pollo clásicas, para ayudar a formarlas D. Sófocles deberá preparar:

a) Cuatro recipientes: para el pollo, para la harina, para el pan y para la bechamel.
b) Un recipiente para la harina y el huevo.
c) Tres recipientes: para el pan, para la harina y para el huevo.
d) Un recipiente para el huevo, el pan y la harina.

82) El cocinero advierte a D. Sófocles que hay un comensal celíaco, ¿Qué precauciones deberán tener a la hora de elaborar y servir las croquetas del menú?

a) Deberán freír las croquetas en una sartén aparte y con aceite de un solo uso.
b) Deberán tamizar la harina para quitar los restos de salvado que puedan quedar.
c) Deberán ofrecer un menú alternativo.
d) Ninguna en especial porque la celiaquía no representa ninguna enfermedad grave, simplemente es una intolerancia.

83) Por otro lado Dña. Natalia, gobernanta del centro, da aviso a la cocina de que es necesaria una dieta astringente. ¿Qué alimentos deberán evitar al prepararla?

a) Arroz hervido.
b) Lácteos y ensaladas.
c) Aves a la plancha.
d) Pescados blancos hervidos.

84) El menú del día incluye como primer plato patatas a la riojana. ¿Qué corte deberá hacer D. Sófocles para su correcta ejecución?

a) Deberá cortar y tornear las patatas.
b) Utilizará el corte en paisana.
c) Cortará las patatas en cachelos.
d) Deberá utilizar las patatas puente nuevo.

85) Continuando con las patatas a la riojana, ¿qué ingredientes principales se utilizarán en su elaboración, además de las patatas?

a) Jamón serrano y pulpa de ñoras.
b) Chorizo y pulpa de pimientos choriceros.
c) Panceta curada y pimientos morrones.
d) Bacon y pimientos rojos asados.

86) Una vez terminados los platos que componen el menú del día, a D. Sófocles le encargan la recogida de muestras testigo, éste deberá:

a) Recoger una cantidad de al menos 100 gramos, datarlas y conservarlas al menos 7 días en refrigeración a una temperatura igual o inferior a 4 grados Celsius.
b) Mantener las muestras calientes en la mesa caliente al menos a 70 grados Celsius y las frías en refrigeración por debajo de cuatro grados centígrados hasta el fin del servicio.
c) Recoger al menos una cantidad de 100 gramos, fecharlas e identificarlas y mantenerlas al menos a cuatro grados centígrados hasta el final de la jornada de trabajo.
d) Recoger las muestras, identificarlas y congelarlas de inmediato a menos 18 grados centígrados y conservarlas cuarenta y ocho horas por si hubiera una inspección sanitaria.

87) Para el postre del menú se elaborarán unas natillas, D. Sófocles las emplatará. Una vez hecho esto, ¿qué acción deberá llevar a cabo?:

a) Colocarlas en los carros de servicio para tenerlas listas cuanto antes.
b) Revisarlas y probarlas por si se hubiesen cortado.
c) Mantenerlas por encima de 65 grados Celsius para evitar la proliferación bacteriana.
d) Mantenerlas en refrigeración hasta la hora del servicio y sacarlas inmediatamente antes.

88) Durante la mañana el cocinero preelaborará y preparará un roast-beef para el menú de la cena. ¿Qué pieza de carne deberá traer D. Sófocles de la cámara de refrigeración?:

a) Una papada.
b) Una tapa.
c) Un lomo alto.
d) Una tapilla.

89) Como segundo plato del menú del día se va a preparar rodaballo a la bilbaína, para lo cual se le pide a D. Sófocles que disponga los ingredientes necesarios para la bilbaína, éstos serán:

a) Cebollas, ajos, vinagre, aceite, perifollo, sal y sidra.
b) Ajos, limones, aceite, guindillas, perejil y vino blanco.
c) Tomates, zanahorias, ajos, cilantro y cerveza.
d) Aceite, ajos, alcaparras, pepinillo, yema de huevo cocida y vermut.

90) En el centro Ágora, residencia juvenil de la Gerencia de Servicios Sociales, se prepararán bocadillos para el almuerzo de los usuarios. Hoy toca, según la planilla: bocadillo de jamón serrano con tomate. Uno de los jóvenes profesa la religión musulmana, D. Sófocles:

a) Deberá preparar un bocadillo alternativo sin carne de cerdo, acorde a su religión.
b) No deberá hacer nada, porque el menú es fijo y sólo se cambia por enfermedad o alergia.
c) Se le pone más ración en la comida.
d) Se le pone el bocadillo, pero sólo el pan y el tomate.

91) D. Sófocles, como ayudante de cocina, deberá limpiar los fogones y las mesas de trabajo, ¿Con qué periodicidad?:

a) Se limpian a fondo los fines de semana, porque hay menos trabajo.
b) Las veces que sean necesarias y siempre después de cada turno de trabajo.
c) Dependerá de lo sucias que estén y de la carga de trabajo de esa jornada.
d) Se limpiarán a fondo una vez al día.

92) Los productos y utensilios de limpieza de la cocina deberán estar:

a) Debajo del fregadero, siempre a mano.
b) En el almacén, con el resto de productos, pero separados de los perecederos.
c) En un armario independiente y cerrado.
d) Donde no se vean ni estorben.

93) ¿Quién deberá realizar el mantenimiento y limpieza de los contenedores de basura de la cocina?:

a) D. Sófocles, como ayudante de cocina que es.

b) El personal de servicios, encargado de la limpieza del centro.
c) El oficial de mantenimiento.
d) El servicio de limpieza del ayuntamiento.

94) ¿Qué debe hacer D. Sófocles con el aceite usado después de una fritura?:

a) Dejarlo enfriar y evacuarlo mezclado con un agente antiaglomerantes, para que no obstruya las tuberías.
b) Filtrarlo, para eliminar los residuos sólidos y evacuarlo por el desagüe de la plonge.
c) Lo recogerá en un bidón específico para su evacuación y reciclado.
d) Lo recogerá en recipientes vacíos y lo desechará junto a la basura.

95) A la hora de recoger y fregar los utensilios utilizados en la elaboración de los menús, D. Sófocles se hace un corte en un dedo de la mano, ¿Cómo debe proceder?:

a) Se tapará el corte con papel para parar la hemorragia.
b) Se desinfectará la herida con agua oxigenada y continuará trabajando.
c) Se cubrirá la herida con un vendaje impermeable adecuado y se pondrá un guante.
d) Se lavará la herida y continuará la faena.

96) Respecto al descanso diario de D. Sófocles:

a) Descansará cuando a él le venga bien.
b) Su descanso será a horas fijas según el turno de trabajo.
c) Tomará su descanso según las necesidades del servicio.
d) Descansará siempre después de dar el servicio.

97) El cocinero del centro sufre un accidente trabajando que le impide continuar, D. Sófocles como ayudante de cocina:

a) Deberá finalizar el trabajo según sus capacidades.
b) Deberá dar aviso, recoger y cerrar la cocina.
c) Deberá saberse los menús diarios por si se diera tal circunstancia.
d) Deberá esperar a otro cocinero y seguir sus indicaciones.

98) Dña. Rosa, la encargada de servicios generales del centro, donde desarrolla su actividad D. Sófocles, le demanda una ensalada catalana para el picnic de un usuario, ¿Qué ingredientes principales la compondrán?:

a) Berenjenas, pimientos verdes, cebollas, alcachofas, tomates, alcaparras, huevos duros y aceitunas negras.
b) Calabacines, pollo cocido, manzanas verdes, uvas y salsa césar.
c) Gajos de naranjas pelados, pollo asado, tiras de pimiento morrón y salsa rosa.
d) Melón taqueado, anchoas, alcachofas, alcaparras y pimientos rojos.

99) Durante la elaboración del menú, el cocinero solicita a D. Sófocles una guitarra. Éste le proporcionará:

a) Una sartén acanalada y antiadherente.
b) Un utensilio para cortar huevos.
c) Una bolsa alargada y redondeada específica para filtrar los caldos.
d) Un suavizador de los filos de los cuchillos.

100) Para la elaboración de flan de huevo, D. Sófocles deberá cascar dos docenas de huevos. Esta acción se realizará:

a) Cascando los huevos sobre la leche ya infusionada con la vainilla.
b) Cascando los huevos en la fregadera por si se rompe alguno y escurre, para no contaminar las mesas de trabajo.
c) Cascando los huevos en un recipiente distinto de donde los vayamos a batir.
d) Cascando los huevos con guantes para evitar contaminarlos con las manos, ya que la mezcla no va a hervir en el horno.

101) D. Sófocles deberá elaborar una crema Chantilly. Para ello:

a) Deberá hacer hervir la leche y añadirle en caliente “cola de pescado” y azúcar.
b) Montará nata fría con azúcar.
c) Si la gelatina a utilizar está pulverizada no es necesario que hierva la leche, será suficiente que esté sobre los 45 grados.
d) Montará espuma de leche con azúcar y “agar-agar”.

102) ¿Cuándo deberá fregar D. Sófocles las tablas de cocina a fondo?:

a) Cada tabla tiene un tiempo de fregado sistematizado según los colores y usos.
b) Al final de cada turno de trabajo.
c) Después de cada uso y siempre que cambiemos de alimento.
d) Al final de cada jornada de trabajo.

103) Después de elaborar el menú del día han sobrado unas rodajas de salmón fresco, en crudo, las cuáles:

a) Se desecharán porque ya se ha roto la cadena de frío al permanecer en la mesa de trabajo.
b) Se podrán congelar envueltas en film alimentario y debidamente fechadas.
c) Se congelarán envueltas en papel de aluminio y debidamente fechadas.
d) Se podrán congelar si previamente las escaldamos unos segundos para evitar así congelar también los gérmenes patógenos.

104) A media mañana a D. Sófocles le entra hambre, pero ese día está solo en la cocina:

a) Podrá tomarse su almuerzo pero en un rincón de la cocina evitando en todo momento la contaminación cruzada.
b) Sólo podrá almorzar líquidos, como café o infusiones apartado de los fogones donde se estén elaborando alimentos.
c) Deberá salir siempre de la cocina para almorzar.
d) Podrá comer parte de lo que esté elaborando.

105) Por necesidades del servicio D. Sófocles debe hacerse cargo del primer plato del menú, para lo cual deberá cocinar potaje de vigilia tradicional. ¿Qué ingredientes principales deberá preparar y cocinar?:

a) Alubias blancas, acelgas y bacalao.
b) Garbanzos, bacalao y espinacas.
c) Garbanzos, acelgas y huevo.
d) Alubias blancas, bacalao y espinacas.

106) Teniendo en cuenta la seguridad alimentaria de los usuarios, ¿Qué alérgenos habrá que declarar si el postre consiste en una ración de tarta de Santiago tradicional elaborada en el centro donde trabaja D. Sófocles?:

a) Huevos, zeste de limón, gluten y leche.
b) Leche, almidón, oligosacáridos y sulfitos.
c) Frutos secos y huevos.
d) Sulfitos y polisacáridos.

107) El menú del día se compone de lombarda flamande de primer plato. Para su elaboración, D. Sófocles:

a) Lavará la lombarda y pelará las patatas.
b) Lavará la lombarda y pelará las manzanas reinetas.
c) Lavará la lombarda y pelará las uvas moscatel.
d) Lavará la lombarda y no la cortará.

PREGUNTAS DE RESERVA SEGUNDA PARTE

108) Si el postre del menú son manzanas frescas, ¿qué acciones deberá llevar a cabo D. Sófocles?:

a) Las pondrá en recipientes adecuados.
b) Las lavará y las pondrá en recipientes adecuados.
c) Las lavará y las pondrá en las cajas originales.
d) Escogerá las piezas más duras.

109) Según las instrucciones recibidas, D. Sófocles debe napar los canelones del menú de la cena. Para ello:

a) Cocerá las láminas de pasta necesarias hasta que estén al dente y flexibles.
b) Los introducirá en el horno a 180 grados hasta que estén ligeramente dorados o tostados.
c) Los rellenará con la farsa preparada por el cocinero.
d) Los salseará recubriéndolos completamente con una salsa lo suficientemente espesa.

110) Si D. Sófocles debe preparar “patatas rejilla” como guarnición del segundo plato del menú, utilizará:

a) Una mancuerna.
b) Una mandolina.
c) Dos atteletes.
d) Dos rejillas superpuestas y unidas con una bisagra en forma de nido.

Junta de Castilla y León
Consejería de Familia e Igualdad de Oportunidades

Servicios Sociales de Castilla y León

PLANTILLA PROVISIONAL DE RESPUESTAS CORRESPONDIENTE AL EJERCICIO DEL PROCESO SELECTIVO DE AYUDANTES DE COCINA, CONVOCADO POR RESOLUCIÓN DE 23 DE NOVIEMBRE DE 2022, DE LA VICECONSEJERÍA DE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS Y ATENCIÓN AL CIUDADANO.

PRIMERA PARTE

Nº PREGUNTA	RESPUESTA CORRECTA	Nº PREGUNTA	RESPUESTA CORRECTA	Nº PREGUNTA	RESPUESTA CORRECTA
1	A	27	B	53	C
2	B	28	D	54	A
3	C	29	C	55	D
4	D	30	C	56	B
5	A	31	A	57	D
6	A	32	C	58	D
7	D	33	B	59	C
8	D	34	C	60	B
9	A	35	A	61	B
10	B	36	B	62	D
11	B	37	A	63	B
12	D	38	D	64	A
13	C	39	D	65	C
14	B	40	B	66	B
15	C	41	C	67	D
16	C	42	A	68	C
17	C	43	D	69	D
18	C	44	D	70	C
19	C	45	B	RESERVA 1ª PARTE	
20	C	46	B	71	B
21	A	47	A	72	B
22	D	48	B	73	A
23	D	49	D	74	B
24	B	50	C	75	A
25	A	51	D	76	C
26	A	52	C	77	A

SEGUNDA PARTE

Nº PREGUNTA	RESPUESTA CORRECTA
78	D
79	D
80	C
81	C
82	C
83	B
84	C
85	B
86	A
87	D
88	C
89	B
90	A
91	B
92	C
93	A
94	C

Nº PREGUNTA	RESPUESTA CORRECTA
95	C
96	C
97	A
98	A
99	B
100	C
101	B
102	C
103	B
104	C
105	B
106	C
107	B
RESERVA 2ª PARTE	
108	B
109	D
110	B