

PRUEBA ÚNICA:

CUESTIONARIO TEÓRICO/PRÁCTICO

ACCESO: LIBRE**CONCURSO-OPOSICIÓN 2023 PARA CUBRIR PLAZAS BÁSICAS VACANTES DE:
COCINERO/A****ADVERTENCIAS:**

- ESTÁ PROHIBIDA LA ENTRADA AL AULA Y PUESTO DE EXAMEN con TELEFONO MÓVIL (o dispositivo electrónico conectado a datos, en general).
- EN LA CONTRAPORTADA DE ESTE CUADERNILLO ENCONTRARÁ INSTRUCCIONES QUE DEBE SEGUIR EN CASO DE HABER OLVIDADO DEJAR EL TELEFONO MÓVIL ANTES DE ACCEDER AL AULA DE EXAMEN.
- ESTÁ PROHIBIDO HABLAR DESDE EL INICIO DE LA PRUEBA.
- NO ABRA EL CUADERNILLO HASTA QUE SE LE INDIQUE.
- EL INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES SUPONDRÁ LA EXPULSIÓN DEL PROCESO.

- Compruebe que en su «Hoja de Respuestas» están sus datos personales, que son correctos, y no olvide firmarla.
- El tiempo de duración de la prueba es de dos horas.
- Para abrir este cuadernillo de preguntas, rompa el precinto cuando se indique.
- Si observa alguna anomalía en la impresión del cuadernillo, solicite su sustitución.
 - PARA ELLO LEVANTE LA MANO Y ESPERE EN SILENCIO A SER ATENDIDO POR LAS PERSONAS QUE ESTAN VIGILANDO EL EXAMEN.
- Este cuadernillo incluye las preguntas correspondientes a la «prueba teórico-práctica».

PRUEBA: CUESTIONARIO TEÓRICO/PRÁCTICO

- Esta prueba consta de **75 preguntas**, numeradas de la 1 a la 75, y **3 preguntas más de reserva**, situadas al final del cuestionario, numeradas de la 151 a la 153.
 - Las preguntas de esta prueba teórica/práctica deben ser contestadas en la «Hoja de Respuestas», numeradas de la 1 a la 75.
 - Las preguntas de reserva deben ser contestadas en la zona destinada a «Reserva» de la «Hoja de Respuestas», numeradas de la 151 a la 153.
- Todas las preguntas de esta prueba tienen el mismo valor y sumarían un máximo posible de 100 puntos.
- Las contestaciones erróneas se penalizarán con $\frac{1}{4}$ del valor del acierto.

- Todas las preguntas tienen 4 respuestas alternativas, siendo sólo una de ellas la correcta.
- Solo se calificarán las respuestas marcadas en su «Hoja de Respuestas».
- Compruebe siempre que el número de respuesta que señale en su «Hoja de Respuestas» es el que corresponde al número de pregunta del cuadernillo.
- Este cuadernillo puede utilizarse en su totalidad como borrador.

SOBRE LA FORMA DE CONTESTAR SU «HOJA DE RESPUESTAS», LEA MUY ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE FIGURAN AL DORSO DE LA MISMA.

ESTE CUADERNILLO DEBERÁ ENTREGARSE EN SU TOTALIDAD AL FINALIZAR EL EJERCICIO. Si desea un ejemplar puede obtenerlo en la página web del Organismo.

**CONTINÚA EN LA
CONTRAPORTADA**

ABRIR SOLAMENTE A LA INDICACIÓN DEL TRIBUNAL

-
- 1 ¿Qué Título de la vigente Constitución Española de 1978 se dedica a los derechos y deberes fundamentales?**
- A) El Título Preliminar.
 - B) El Título II.
 - C) El Título I.
 - D) El título V.
- 2 ¿Qué título del vigente Estatuto de Autonomía de Andalucía (Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo) recoge los derechos sociales, deberes y políticas públicas?**
- A) El Título VI.
 - B) El Título V.
 - C) El Título I.
 - D) El Título II.
- 3 El Sistema Sanitario Público de Andalucía se organiza en demarcaciones territoriales denominadas...**
- A) Zonas Básicas de Salud.
 - B) Áreas Hospitalarias.
 - C) Áreas de Salud.
 - D) Áreas de Gestión Sanitaria.
- 4 Según la exposición de motivos y el artículo 1 de la Ley 2/1998, de 15 de junio, de Salud de Andalucía, esta Ley tiene por objeto:**
- A) La regulación general de las actuaciones, que permitan hacer efectivo el derecho a la protección de la salud, previsto en la Constitución Española.
 - B) La definición, el respeto y el cumplimiento de los derechos y obligaciones de los ciudadanos respecto de los servicios sanitarios en Andalucía.
 - C) La ordenación general de las actividades sanitarias de las entidades públicas y privadas en Andalucía.
 - D) Todas son correctas.
- 5 Según establece el artículo 44.2 de la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, la Agencia Española de Protección de Datos tendrá la condición de representante común de las autoridades de protección de datos del Reino de España en:**
- A) El Comité Europeo de Protección de Datos.
 - B) La Comisión Europea.
 - C) El Parlamento Europeo.
 - D) El Consejo Europeo.

6 Según recomendaciones de la OMS en 2020 para todas las instituciones prestadoras de servicios de salud, señale cuál de los siguientes se considera como óptimo en el proceso del lavado o la higiene de manos:

- A) Lavado de agua corriente con dispositivo contra salpicaduras y controles sin activación manual.
- B) Uso de jabón o solución antiséptica.
- C) Secado con toallas desechables.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

7 La Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, tiene por objeto:

- A) Hacer efectivo el derecho de igualdad de trato y oportunidades entre mujeres y hombres.
- B) Promover las condiciones para que la igualdad del individuo y de los grupos en que se integra sean reales y efectivas.
- C) El pleno reconocimiento de la igualdad formal ante la ley.
- D) Combatir todas las manifestaciones de discriminación, directa o indirecta, por razón de sexo.

8 Las dietas de los pacientes hospitalizados las prescriben:

- A) La enfermería.
- B) Los servicios médicos.
- C) El servicio de alimentación.
- D) El servicio de admisión.

9 ¿Qué diferencia los alimentos de cuarta y quinta gama?

- A) Que los alimentos de quinta gama están cocinados.
- B) Que los alimentos de cuarta gama están cocinados.
- C) Que los alimentos de quinta gama están congelados.
- D) Que los alimentos de cuarta gama están congelados.

10 ¿Cuál de las siguientes medidas preventivas generales de desinsectación y desratización son obligatorias en la industria alimentaria?

- A) Evitar el estancamiento de aguas en medio artificial.
- B) Mantener las condiciones higiénicas y de aislamiento de los locales.
- C) Mantener las adecuadas condiciones higiénicas de los medios de transporte.
- D) Todas las respuestas son correctas.

11 La dieta o menú basal tiene como objetivo:

- A) Ser una alimentación basada en los alimentos regionales y de temporada.
- B) Alimentar a los pacientes en edad adulta que no tengan restricciones terapéuticas.
- C) Servir como base para elaborar todas las dietas del código de dietas.
- D) Mantener el buen estado nutricional y evitar situaciones de riesgo de enfermedad por una inadecuada alimentación.

12 Según el Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, ¿qué entendemos por «Higiene Alimentaria»?

- A) Los protocolos que se siguen de acuerdo al sistema de autocontrol para que los alimentos sean aptos para el consumo.
- B) Las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de un producto alimenticio teniendo en cuenta la utilización prevista para dicho producto.
- C) Las medidas necesarias garantizar la aptitud para el consumo humano de un producto alimenticio teniendo en cuenta la utilización prevista para dicho producto.
- D) Los protocolos que se siguen conforme a la norma ISO 22000 para que los alimentos sean aptos para el consumo humano.

13 ¿Cuáles son los pescados más grasos?

- A) Los azules.
- B) Los blancos.
- C) Blancos y azules contienen el mismo contenido en grasa, y lo que los diferencia es el valor alto oleico.
- D) El pescado carece de contenido graso.

14 Son alimentos perecederos:

- A) Los que por sus características, son recomendables condiciones especiales de conservación en sus periodos de almacenamiento.
- B) Los que por sus características, exigen condiciones especiales de conservación en sus periodos de almacenamiento.
- C) Los que por sus características, exigen condiciones especiales de conservación en sus periodos de almacenamiento y transporte.
- D) Los que por sus características, son recomendables condiciones especiales de conservación en sus periodos de almacenamiento y transporte.

15 Para ablandar, adelgazar y conseguir que tengan mayor superficie algunos géneros, utilizaremos una:

- A) Espátula.
- B) Espalmadera.
- C) Espuela.
- D) Macheta.

16 ¿A qué temperatura interna se requiere que se mantengan los productos alimenticios siguientes? (Señale la única respuesta correcta)

- A) Carne picada igual o inferior a 4 °C, y preparados de carne igual o inferior a 2 °C.
- B) Carne picada y preparados de carne igual o inferior a 4 °C.
- C) Carne picada igual o inferior a 2 °C, y preparados de carne igual o inferior a 4 °C.
- D) Carne picada y preparados de carne igual o inferior a 2 °C.

17 ¿Se pueden volver a congelar los alimentos descongelados?

- A) Los alimentos descongelados no se podrán recongelar.
- B) Los alimentos descongelados no se podrán recongelar, salvo que estos hayan sufrido una transformación posterior a la primera congelación.
- C) Los alimentos descongelados se podrán volver a congelar en caso de que no se hayan sacado de su envase original.
- D) Los alimentos descongelados se podrán volver a congelar si se alcanza la temperatura de -24 grados centígrados.

18 Al acabar de realizar la fritura, las freidoras deben quedar:

- A) Tapadas para quedar protegidas del contacto con el aire y la luz.
- B) Destapadas para enfriarse más rápidamente.
- C) Tapadas o destapadas según indique el Plan General de Higiene del centro.
- D) Es indistinto.

19 ¿Quiénes serían los primeros profesionales en identificar el grado de satisfacción alcanzado por los pacientes hospitalarios, respecto a la alimentación recibida?

- A) Personal de cocina.
- B) Personal sanitario.
- C) Bromatólogo/a.
- D) Personal de Dirección.

20 ¿Cuáles son las partes aprovechables del nabo?

- A) La raíz.
- B) Las hojas.
- C) La raíz y las hojas.
- D) La raíz, las hojas y las inflorescencias.

21 Según el 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, toda persona que padezca o sea portadora de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los productos alimenticios, o esté aquejada, por ejemplo, de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, y que esté empleada en una empresa del sector alimentario y pueda estar en contacto con productos alimenticios, deberá:

- A) Solo es necesario elevar las medidas preventivas de contagio.
- B) Poner inmediatamente en conocimiento del operador de empresa alimentaria la enfermedad que padece o los síntomas que presenta y si es posible, también sus causas.
- C) Poner inmediatamente en conocimiento de su médico de familia la enfermedad que padece o los síntomas que presenta y si es posible, también sus causas, y si este lo estima oportuno, comunicarlo al operador de la empresa alimentaria.
- D) Evitar permanecer por tiempo prolongado en zonas de manipulación de productos alimenticios solo si hay riesgo de contaminación directa.

22 ¿Cuál de los siguientes alimentos contiene gluten?

- A) Arroz.
- B) Maíz.
- C) Centeno.
- D) Todas las respuestas son correctas.

23 ¿Cuál de las siguientes normas, para la certificación de la seguridad alimentaria, es obligatoria para la cocina de un hospital?

- A) La norma BRC (*British Retail Consortium*).
- B) La norma IFS (*International Featured Standard*).
- C) La norma ISO 22000 (Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos).
- D) Ninguna de las normas anteriores es obligatoria.

24 ¿Se debería utilizar un equipo y utensilios de limpieza diferentes, adecuadamente diseñados, para las diferentes áreas de higiene, por ejemplo, las superficies que entran en contacto con los alimentos y las que no?

- A) Sí.
- B) No es necesario.
- C) Es recomendable.
- D) Dependerá de lo que cada centro contemple en su Sistema de Autocontrol implantado.

25 ¿Quién forma el Equipo de Primera Intervención ante un conato de incendio?

- A) Todo el personal que detecte una emergencia actúa, en un primer momento como equipo de primera intervención.
- B) La Unidad de Prevención de Riesgos Laborales.
- C) El Servicio de Mantenimiento.
- D) Una selección de trabajadores de Mantenimiento de varias especialidades que se encuentra de guardia como equipo de primera intervención.

26 El papel del/a Bromatólogo/a es garantizar y asegurar que los alimentos que lleguen al paciente hospitalario sean:

- A) Nutritivos, apetecibles, seguros.
- B) Nutritivos, apetecibles, saludables.
- C) Nutritivos, apetecibles, curativos.
- D) Nutritivos, apetecibles, dietéticos.

27 Señala la afirmación correcta en relación con el código de dietas:

- A) Es el abanico de opciones dietéticas programadas en una institución sanitaria con pacientes ingresados que precisan recibir alimentación durante un tiempo más o menos prolongado.
- B) Lo debe elaborar el servicio de cocina de cada hospital conforme a las patologías más habituales de los pacientes que ingresan en dicho hospital.
- C) Abarca todas aquellas dietas correspondientes a las patologías menos habituales.
- D) Es un concepto abstracto que relaciona patologías y recomendaciones dietéticas.

28 ¿Qué productos quedan protegidos con la Denominación de Origen "Condado de Huelva"?

- A) Jamones y embutidos ibéricos.
- B) Fresas, arándanos y frambuesas.
- C) Vinos blancos, vinos generosos y generosos de licor.
- D) Garbanzos y lentejas.

29 ¿Cuáles de los siguientes alimentos NO contienen purinas, o contienen una cantidad no considerable?

- A) La leche, el huevo, y los aceites.
- B) La carne y el pescado azul.
- C) Las legumbres.
- D) Las conservas de mariscos.

30 Un alimento que en su etiquetado incluye el término "BIO", indica:

- A) Que se trata de un alimento de producción ecológica.
- B) Que se trata de un derivado lácteo con bífidos activo.
- C) Que tiene su origen en la caza o la pesca de animales salvajes.
- D) Que no se trata de un alimento de origen mineral.

31 Los platos o comidas testigo se conservarán en:

- A) Refrigeración.
- B) Congelación.
- C) Indistintamente en refrigeración o congelación.
- D) Caliente.

32 La «sauteuse», se utiliza para:

- A) Asar grandes piezas de carne.
- B) Confeccionar salsas y cremas principalmente.
- C) Elaborar platos de arroz.
- D) Presentación de pescados y mariscos.

33 Cuando regeneramos un alimento, nos referimos a:

- A) Elevar la temperatura de consumo de los alimentos con el objetivo de mantener la calidad de los mismos.
- B) Disminución de temperatura de un alimento para su conservación.
- C) Modificación del sabor y olor de un alimento.
- D) Almacenamiento de un alimento para su posterior congelación.

34 En la preparación de aves, ¿a qué llamamos «albardado»?

- A) Eliminación de las plumas.
- B) Cubrir con láminas de tocino el género para evitar que se seque al cocinarlo, mejorando su sabor.
- C) Sujetar las carnes crudas de ave para mejorar su estética.
- D) Eliminar patas, cabeza y cuello de las aves.

35 Un déficit de vitamina C, puede provocar:

- A) Escorbuto.
- B) Raquitismo.
- C) Trastornos oculares.
- D) Pérdida de memoria.

36 ¿Qué es una «farsa»?

- A) Preparado culinario que sirve para rellenar huevos, pescados, caza, aves de corral, etc.
- B) Parte central del cerdo ibérico.
- C) Salsa básica.
- D) Grasa procedente del huevo.

37 ¿Cuál es el método de conservación que consiste en cocinar a baja temperatura un producto con su propia grasa o una añadida, guardándolo posteriormente cubierto totalmente por dicha grasa?

- A) Encurtido.
- B) Escabeche.
- C) Ahumado.
- D) Confitado.

38 En el almacenamiento de productos, ¿en qué consiste el sistema FIFO?

- A) Los primeros productos que entran en el almacén, son los primeros que salen del almacén.
- B) Los últimos productos que entran en el almacén, son los primeros que salen del almacén.
- C) Hace referencia al sistema de identificación de los productos almacenados.
- D) Los primeros productos que entran en el almacén, son los últimos que salen del almacén.

39 La modificación del alimento, principalmente en el color y la consistencia, es un cambio:

- A) Químico.
- B) Físico.
- C) Biológico.
- D) Sintético.

40 ¿Qué es un «tournedó»?

- A) Corte de la tapa del buey o ternera.
- B) Corte transversal del centro del solomillo de buey o ternera.
- C) Típico plato italiano a base de pasta y huevo.
- D) Tipo de col, originaria de la región de Alsacia.

41 Realizar un corte de hortalizas, por ejemplo, cebolla, en dados pequeños, se denomina:

- A) Corte en "mirepoix".
- B) Corte en "juliana".
- C) Corte en "brunoise".
- D) Corte en "petit-carré".

42 Garbanzos, bacalao, espinacas, huevo duro y elementos de condimentación, son los ingredientes del potaje denominado:

- A) Fabada.
- B) Pote gallego.
- C) Porrusalda.
- D) Potaje de vigilia.

43 En un huevo cocido, puede aparecer un color verdoso en la zona de contacto con la yema y la clara. ¿Cómo se puede evitar este efecto?

- A) Utilizando huevos muy frescos.
- B) Limitando el tiempo de cocción y enfriando rápidamente el huevo, una vez cocido.
- C) Pinchando la cáscara antes de cocerlo.
- D) Añadiendo sal al agua antes de cocerlo.

44 ¿Cuáles son las pastas que no han sufrido ningún proceso de desecación?

- A) Rellenas.
- B) Frescas.
- C) Simples.
- D) Compuestas.

45 ¿Cómo se llama la elaboración de pescado que se envuelve en papel sulfurizado o de aluminio, ligeramente engrasado, y se cocina en horno?

- A) Orly.
- B) Papillote.
- C) A la espalda.
- D) A la andaluza.

46 ¿Qué se consigue por el método de «cocinado por concentración»?

- A) Que los jugos del alimento formen parte de la salsa.
- B) Que los jugos del alimento salgan fuera de él y formen la salsa.
- C) Que el alimento aumente de tamaño.
- D) Que los jugos de los alimentos se queden dentro de los mismos.

47 Para cocer los garbanzos ya remojados, estos se deben añadir:

- A) Cuando el agua esté caliente.
- B) Cuando el agua esté fría.
- C) Indistintamente.
- D) Sin remojo previo.

48 Se considera temperatura de refrigeración, la que se encuentra:

- A) Entre 0° y 5° centígrados.
- B) Entre - 5° y 10° centígrados.
- C) Por debajo de -18° centígrados.
- D) A partir de 18° centígrados.

49 ¿Qué técnica de elaboración requieren los «huevos mollet»?

- A) Fritura.
- B) Gratinado.
- C) Hervido.
- D) Escalfado.

50 ¿Qué actitud es necesario adoptar para conseguir trabajo en equipo?

- A) Actitud de escucha.
- B) Actitud de colaboración.
- C) Actitud optimista.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

51 ¿Qué es la «Trazabilidad Alimentaria»?

- A) Es la capacidad de rastrear la ubicación de un producto en tiempo real.
- B) Se refiere a la capacidad de un producto para mantener su calidad durante un período prolongado de tiempo.
- C) Es el conjunto de procedimientos que nos van a permitir controlar todos los pasos que ha seguido un alimento desde su origen, pasando por el proceso de transformación y hasta llegar a las manos de los consumidores.
- D) Es la capacidad de un producto para resistir la contaminación bacteriana.

52 Los alimentos más ricos en proteínas son:

- A) Carne, aves, lácteos, huevos.
- B) Carne, pescado, huevos, azúcares.
- C) Carne, aves, pescados, verduras.
- D) Carne, aves, pescados, huevos.

53 El curry es un condimento que se usa para:

- A) Sopas, guisos, arroz, rehogados, verduras.
- B) Repollo, chucrut, remolacha.
- C) Platos dulces y compotas.
- D) Aromatizar carnes de cerdo y corregir exceso de cilantro.

54 Hablamos de «blanqueado» cuando:

- A) Semicocinamos un alimento tras sumergirlo en agua hirviendo dentro de un recipiente con un poco de sal.
- B) El alimento se cuece en agua o caldo en frío.
- C) El alimento es cocinado a la plancha.
- D) El alimento es cocinado en un fondo oscuro.

55 ¿Cuál de estas cremas lleva de base la nata?

- A) Crema pastelera.
- B) Crema fondant.
- C) Crema de vainilla.
- D) Crema inglesa.

56 ¿Cómo se define el término básico de cocina «marmolado»?

- A) Describe la mezcla de dos pastas diferentes en un bizcocho, generalmente de diferentes colores. También se denomina así a las líneas de grasa de la carne.
- B) Extender con un rodillo la masa de pastelería para hacerla más fina.
- C) Añadir crema de leche o yemas de huevo a una salsa o a una sopa, o mantequilla a una pasta para aportar textura y sabor.
- D) Salsa concentrada o muy reducida.

57 ¿Dentro de qué grupo de alimentos están los lácteos?

- A) Energéticos.
- B) Plásticos.
- C) Reguladores.
- D) Regeneradores.

58 ¿El déficit de qué vitamina produce raquitismo en niños, descalcificación, deformaciones de huesos y caries dentales graves?

- A) Vitamina A.
- B) Vitamina B1.
- C) Vitamina B8.
- D) Vitamina D.

59 ¿Cuál es el motivo fundamental por el que deben utilizarse tablas de corte de diferentes colores?

- A) Por funcionalidad.
- B) Por estética.
- C) Para evitar que se mezclen los sabores.
- D) Para evitar la contaminación cruzada.

60 ¿Qué aparato de los siguientes es el más eficaz para dorar o gratinar en un corto espacio de tiempo?

- A) Microondas.
- B) Salamandra.
- C) Freidora.
- D) Parrilla.

61 ¿Mediante qué técnica modificaremos, por la acción del calor, el aspecto físico y la composición química de un alimento para hacerlo más apetitoso y digestivo?

- A) Cocer.
- B) Cocinar.
- C) Macerar.
- D) Todas son correctas.

62 El objetivo de la dieta para las dislipemias es:

- A) Reducir los niveles de azúcar.
- B) Reducir los niveles de ácido úrico.
- C) Reducir los niveles de colesterol y triglicéridos en sangre.
- D) Reducir la hipertensión.

63 La brucelosis es producida por:

- A) Hongos.
- B) Virus.
- C) Bacterias.
- D) Parásitos.

64 ¿Qué es la «Higiene Alimentaria», según la OMS (Organización Mundial de la Salud)?

- A) El conjunto de condiciones y medidas necesarias para la generación de alimentos inocuos para el consumo humano.
- B) El conjunto de condiciones y medidas necesarias para el procesamiento y distribución de alimentos inocuos para el consumo humano.
- C) El conjunto de condiciones y medidas necesarias para la producción, procesamiento, almacenamiento y distribución de alimentos inocuos para el consumo humano.
- D) El conjunto de condiciones y medidas necesarias para la producción, procesamiento, almacenamiento, distribución y consumo de alimentos inocuos para el consumo humano.

65 ¿Qué provoca la reacción de Maillard en los alimentos?

- A) El color, olor y sabor a tostado.
- B) La proliferación de hongos.
- C) El color verdoso.
- D) El sabor a rancio.

66 ¿En qué zona se debe encontrar una báscula para el pesado de mercancía, en una cocina industrial?

- A) Zona de recepción de materia prima.
- B) Zona de emplatado.
- C) Zona de lavado.
- D) Zona de elaboración.

67 ¿Cuál es la temperatura más adecuada para una fritura de pescado?

- A) Entre 80 °C y 120 °C.
- B) Entre 120 °C y 150 °C
- C) Aproximadamente 180 °C.
- D) No es prioritaria la temperatura.

68 ¿Cuál es el gramaje aproximado para una ración de pasta?

- A) 30 gr.
- B) 40 gr.
- C) 80 gr.
- D) 150 gr.

69 ¿Cómo se llama el horno que tiene un sistema de circulación de aire caliente para cocinar alimentos uniformemente?

- A) Horno bóveda.
- B) Horno pirolítico.
- C) Horno de convección.
- D) Horno microondas.

70 ¿A qué se denomina «segregación de residuos»?

- A) Separar los contenedores en almacenes distintos según el color del contenedor.
- B) Etiquetar cada residuo con su código según la Lista Europea de Residuos.
- C) Depositar cada residuo en el contenedor o recipiente adecuado.
- D) Todas las opciones son correctas.

71 En materia de prevención de riesgos laborales, ¿quién le prestaría la asistencia de primeros auxilios y urgencias, en el supuesto de que le ocurra un accidente laboral?

- A) La Unidad de Prevención de Riesgos Laborales.
- B) La Unidad de Urgencias que corresponda al centro asistencial en el que se encuentre prestando su servicio.
- C) El Servicio de Medicina Preventiva.
- D) El Servicio de Medicina Interna.

72 De las siguientes grasas o aceites, ¿cuál es el más recomendable para freír?

- A) Grasa de coco y palma.
- B) Aceite de colza.
- C) Manteca de cerdo.
- D) Aceite de oliva.

73 Los huevos clasificados como «supergrandes» o XL, serán los que superen un peso unitario de:

- A) 30 gramos.
- B) 40 gramos.
- C) 50 gramos.
- D) 73 gramos.

74 Las hierbas más comunes utilizadas en las finas hierbas son: el cebollino, estragón, perifollo, y...

- A) Puerro.
- B) Zanahoria.
- C) Tomillo.
- D) Perejil.

75 ¿Qué es «escabechar»?

- A) Poner un género crudo dentro de un preparado líquido llamado escabeche para su conservación y toma de sabor característico.
- B) Poner un género cocinado dentro de un preparado líquido llamado escabeche para su conservación y toma de sabor característico.
- C) Cocer una fruta en almíbar y dejarla secar hasta que cristalice.
- D) Atar una pieza o trozo de carne para que no se deforme al guisarla.

151 ¿De qué nutrientes son las carnes una fuente importante?

- A) Proteínas de alto valor biológico, lactosa, vitaminas y calcio.
- B) Proteínas de alto valor biológico, carbohidratos, vitamina A y minerales.
- C) Proteínas de alto valor biológico, vitamina B12, hierro, potasio, fósforo y zinc.
- D) Proteínas de alto valor biológico, vitamina D, yodo y ácidos grasos poliinsaturados omega-3.

152 ¿Cuáles son los ingredientes principales de las patatas duquesa?

- A) Puré de patatas y leche.
- B) Puré de patatas y queso.
- C) Puré de patatas y yema de huevo.
- D) Puré de patatas y nata.

153 ¿Qué es un producto «sucedáneo»?

- A) Producto que tiene distinto sabor al esperado.
- B) Producto esencial de la dieta.
- C) Todo producto que sustituye un alimento por otro, sin que el consumidor lo note.
- D) Cualquier producto que, sin fines engañosos o fraudulentos y con expresa declaración de la finalidad perseguida, pretenda sustituir en todo o parte un alimento.

INSTRUCCIONES PARA LAS PERSONAS Opositoras:

Las personas opositoras están obligadas a colaborar en el correcto desarrollo del examen cumpliendo las siguientes instrucciones; en caso contrario nos veríamos obligados a pedirle que abandone el examen.

EL INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES QUE A CONTINUACIÓN LE DETALLAMOS SUPONDRÁ LA EXPULSIÓN DEL PROCESO.

SOBRE LA UTILIZACIÓN DE TELÉFONOS MÓVILES Y OTROS DISPOSITIVOS ELECTRÓNICOS:

- ESTÁ PROHIBIDA LA ENTRADA AL AULA Y PUESTO DE EXAMEN con TELÉFONO MÓVIL (o cualquier otro dispositivo electrónico conectado a datos).
- En caso de que necesite algún dispositivo electrónico por tema médico o relacionado con medidas de seguridad en el ámbito de la violencia de género, informe de ello a su entrada en el aula, y le indicarán qué instrucciones específicas debe seguir.
- SI SE LE HUBIERA OLVIDADO DEJAR EL MÓVIL EN CASA O A UN ACOMPAÑANTE, TIENE QUE PONERLO EN CONOCIMIENTO Y ENTREGÁRSELO A LOS RESPONSABLES DEL AULA, QUE LO CUSTODIARÁN HASTA FINALIZAR SU PRUEBA:
- Para ello le entregarán un sobre con autopegado, en el que deberá escribir su DNI, nombre y apellidos, introducir el dispositivo apagado en el sobre, cerrarlo y dejarlo claramente visible en su mesa de examen para que, antes del inicio del reparto de los cuadernillos de examen, sea depositado por las personas de la organización en la mesa del responsable del aula.
- Finalizada la prueba, podrá recoger su móvil tras la presentación de su DNI.

SOBRE EL CORRECTO DESARROLLO DE LA PRUEBA:

- ENCIMA DE LA MESA DE EXAMEN SÓLO PUEDEN ESTAR su documento identificativo (DNI, pasaporte), el cuadernillo de examen y la hoja de respuesta que se le entreguen, el/ los bolígrafo/s y, en su caso, una botella de agua y caramelos. Los enseres personales, como bolsos, carteras, mochilas, etc., debe colocarlos en el suelo, a sus pies.
- ESTÁ TOTALMENTE PROHIBIDO CUALQUIER TIPO DE COMUNICACIÓN ENTRE LAS PERSONAS Opositoras Y ENTRE ÉSTAS Y EL EXTERIOR, ASÍ COMO EL USO Y TENENCIA DE DISPOSITIVOS MÓVILES.
- NO ESTÁ PERMITIDO LEVANTARSE DEL ASIENTO NI SALIR DEL AULA EN NINGUNA CIRCUNSTANCIA HASTA EL MOMENTO EN QUE SE INICIE EL EJERCICIO. Después, podrá ir al baño, siempre acompañado por uno de los vigilantes del aula.

SOBRE EL CONTENIDO DEL CUADERNILLO DE EXAMEN:

- Iniciada la prueba, si observa alguna anomalía en la impresión del cuadernillo, levante la mano y, cuando le atiendan, solicite su sustitución.
- Si entiende que existen preguntas confusas, incorrectamente formuladas o con respuestas erróneas, **LE RECORDAMOS QUE LA/S ALEGACIÓN/ES A LA/S PREGUNTA/S HA DE REALIZARSE A TRAVÉS DE LA V.E.C. EN LOS TRES DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA REALIZACIÓN DEL EXAMEN.**

NO ESTÁ PERMITIDO INTERRUPIR EL CORRECTO DESARROLLO DEL EXAMEN.

ANTE CUALQUIER CUESTIÓN O INCIDENCIA QUE TENGA, LEVANTE LA MANO Y ESPERE SENTADO/A Y EN SILENCIO A QUE LE ATIENDAN LAS PERSONAS QUE ESTAN VIGILANDO EL DESARROLLO DE LA PRUEBA.

