

- 1) ¿El Poder Judicial se halla regulado dentro de la Constitución Española en el Título:
 - a) V
 - b) VI
 - c) VII
 - d) Ninguna es correcta.

- 2) El nuevo Estatuto de Autonomía :
 - a) Consta de 250 artículos que se dividen en 10 Títulos.
 - b) Consta de 250 artículos que se dividen en 11 Títulos.
 - c) Consta de 250 artículos que se dividen en 12 Títulos.
 - d) Consta de 250 artículos que se dividen en 9 Títulos.

- 3) Para la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, cualquier máquina, aparato, instrumento o instalación utilizada en el trabajo es:
 - a) Un equipo de trabajo.
 - b) Un equipo de protección individual.
 - c) Un medio de protección colectiva.
 - d) Un riesgo laboral grave o inminente.

- 4) ¿En qué casos ha ocurrido una contaminación cruzada?
 - a) La materia prima no se ha conservado adecuadamente.
 - b) Se han encontrado excrementos de rata en un almacén.
 - c) Se corta una carne asada con el mismo cuchillo con que se fileteó una carne antes de su elaboración.
 - d) Se ha producido contaminación cruzada en todas las situaciones anteriores.

- 5) La estación de recogida de las manzanas es:
 - a) Verano y primavera.
 - b) Todo el año.
 - c) Verano, otoño e invierno.
 - d) Otoño e invierno.

- 6) El cuchillo de medio golpe se utiliza para:

- a) Cortar huesos pequeños.
 - b) Cortar toda clase de fiambres, jamones, etc.
 - c) Cortar carnes y pescados.
 - d) Separar las piezas de una res.
- 7) ¿En qué se basa el funcionamiento del horno mixto de convección-vapor?
- a) Utiliza aire frío sin vapor.
 - b) Utiliza aire caliente con vapor a alta presión.
 - c) Utiliza aire frío con o sin vapor a alta presión.
 - d) Utiliza aire caliente con o sin vapor a baja presión.
- 8) ¿Qué diferencia existe entre el sistema de cadena fría refrigerada y cadena fría congelada?
- a) Los sistemas de cocción utilizados.
 - b) La temperatura de conservación de los alimentos desde su elaboración hasta su consumo.
 - c) Ambas respuestas son correctas.
 - d) Ninguna respuesta es correcta.
- 9) ¿Cuál será el orden correcto para la distribución de la Unidad de Cocina?
- a) Transporte, recepción, almacén, preparación, cocción, acabado, distribución y lavado.
 - b) Transporte, recepción, preparación, cocción, almacén, lavado, distribución y acabado.
 - c) Recepción, transporte, preparación, cocción, almacén, acabado, lavado y distribución.
 - d) Lavado, distribución, preparación, almacén, recepción, transporte, cocción y acabado.
- 10) ¿Qué temperatura debe alcanzar el interior de un alimento durante su cocción?
- a) 18 °C
 - b) 70 °C
 - c) 10 °C
 - d) -18 °C
- 11) En el ganado vacuno, ¿qué parte constituye la babilla?
- a) La parte interior del cuarto delantero.
 - b) La parte inferior del cuello.

- c) La pata delantera.
 - d) La parte delantera de la pata trasera.
- 12) Indicar cuál de las siguientes afirmaciones sobre el lavado de las verduras no es correcta:
- a) Se lavará una vez troceada con abundante agua.
 - b) Al aclarar con agua se frota suavemente con el dedo para eliminar los posibles huevos de parásitos.
 - c) La verdura se lavará tanto si va a ser consumida cruda como cocinada.
 - d) Se utilizará un desinfectante adecuado.
- 13) Dentro de las operaciones previas para el tratamiento de los alimentos, indique qué afirmación no es correcta:
- a) Habrá que lavar, pelar, deshuesar, limpiar, el género que vayamos a tratar posteriormente.
 - b) Se puede proceder a realizar los cortes necesarios del género.
 - c) Se procederá a la descongelación del género en el momento justo de ser utilizado.
 - d) Es habitual en la preparación, dejar medio preparadas salsas o fondos para su terminación final con la elaboración del producto principal.
- 14) ¿A qué es debido el ennegrecimiento que presentan algunas hortalizas cuando se les quita la piel protectora?
- a) A los productos fertilizantes con los que son tratados.
 - b) A las bacterias y enzimas.
 - c) A la oxidación.
 - d) Al alto contenido en agua.
- 15) ¿Cómo se colocarán los alimentos cuando sólo se dispone de una cámara?
- a) Los platos elaborados arriba y los crudos más abajo.
 - b) En la parte más baja los platos preparados.
 - c) Las carnes en la parte más alta.
 - d) Las verduras arriba.
- 16) ¿Qué tipo de vehículo es necesario para el transporte de carnes congeladas?
- a) De traslado urgente.

- b) Isotermo.
- c) Frigorífico.
- d) Cualquier vehículo es válido.

17) ¿Qué refleja el albarán?

- a) El tipo de productos y la cantidad solicitada.
- b) El tipo de productos y la cantidad entregada.
- c) Las necesidades de la cocina.
- d) El importe que se debe satisfacer.

18) ¿De qué manera alargan la vida útil de los alimentos, los métodos de conservación?

- a) Impidiendo que se produzcan reacciones químicas que deterioren los alimentos.
- b) Impidiendo que los microorganismos se multipliquen en el alimento.
- c) Reduciendo el número de microorganismos que hay en un alimento.
- d) Todas son correctas.

19) ¿Cuál es la temperatura máxima de conservación de un alimento congelado?

- a) + 18°C
- b) - 18°C
- c) 0 °C
- d) 5 °C

20) ¿Cómo se puede impedir que los microorganismos se multipliquen en el alimento?

- a) Acidificando el medio.
- b) Añadiendo agua.
- c) Aumentando la temperatura.
- d) Todas son correctas.

21) La vitamina A:

- a) Contribuye en el mecanismo de la visión.
- b) Se encuentra en las legumbres.
- c) Requiere para su absorción de los rayos del sol.

d) Es fundamental para la formación de los huesos y para la vista.

22) Son ricos en hidratos de carbono:

- a) Patatas.
- b) Verduras.
- c) Carnes.
- d) Frutas.

23) Si un Alcalde pierde una cuestión de confianza:

- a) Se nombra como tal al primer teniente de alcalde.
- b) Se hace una nueva sesión constitutiva tras la celebración de elecciones.
- c) Se procede al nombramiento de otro según las normas aplicadas en el nombramiento del dimitido.
- d) Quedan cesados todos sus miembros.

24) El juramento o promesa a realizar por los funcionarios se efectúa:

- a) Tras la toma de posesión.
- b) Ante órganos jurisdiccionales.
- c) Antes de la toma de posesión.
- d) En el mismo momento de la toma de posesión.

25) Según la Constitución, los municipios gozan de personalidad jurídica:

- a) Propia.
- b) Plena.
- c) Simple.
- d) No tienen personalidad jurídica.

26) Son productos irritantes:

- a) Aquellos productos que tienen una combustión extremadamente rápida.
- b) Sustancias muy tóxicas, así como peligrosas para la capa de ozono.
- c) Los que no siendo corrosivos por contacto breve, prolongado o repetido con la piel o las mucosas, pueden provocar una reacción inflamatoria.

d) Aquellos que en contacto con tejidos vivos pueden ejercer una acción destructiva contra ellos.

27) La limpieza de suelos en cocina debe realizarse:

- a) Sólo con desengrasantes.
- b) Echando primero serrín mojado y barriendo luego.
- c) Con fregona y agua jabonosa.
- d) Con lejías y abundante agua y preferiblemente con manguera.

28) Señala la afirmación incorrecta: los manipuladores de alimentos deberán:

- a) Cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento.
- b) Mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta limpia y de uso exclusivo y utilizar cuando proceda ropa protectora, cubrecabeza y calzado adecuados.
- c) Cubrirse los cortes y las heridas con vendajes impermeables adecuados.
- d) Lavarse las manos con agua fría y jabón, sin desinfectante.

29) ¿Qué haremos después de ir al cuarto de baño y nos incorporemos al puesto de trabajo?

- a) Enjuagarnos las manos con agua.
- b) Lavarnos las manos con jabón líquido y darnos con el cepillo de manos.
- c) Ponernos a trabajar.
- d) Comunicar al cocinero que estamos aquí.

30) ¿Con qué frecuencia se lavarán los cubos de basura?

- a) Dos veces al día.
- b) Cada dos días.
- c) Diariamente.
- d) Mensualmente.

31) ¿Cuándo deberán de utilizar los equipos de protección?

- a) Cuando existan riesgo para la salud del trabajador.
- b) Cuando lo vea conveniente.
- c) En toda la jornada.
- d) Nunca.

- 32) Las hojas de lechuga se sumergirán en agua a la que habremos agregado lejía ¿en qué proporción?
- a) 10 gotas de lejía por cada litro de agua.
 - b) 40 gotas de lejía por cada litro de agua.
 - c) 65 gotas de lejía por cada litro de agua.
 - d) 80 gotas de lejía por cada litro de agua.
- 33) Señala la respuesta incorrecta. El programa de limpieza y desinfección definirá:
- a) Procedimiento de limpieza y desinfección.
 - b) Personal encargado de la tarea.
 - c) Las áreas y frecuencia de limpieza de las mismas.
 - d) No incluirá los métodos, medios y productos utilizados.
- 34) La ropa de trabajo:
- a) Será de cualquier tejido siempre que permita una fácil limpieza.
 - b) Será de tejido ligero y flexible que permita una fácil limpieza y desinfección adecuado a las condiciones de temperatura y humedad del puesto de trabajo.
 - c) Se utilizarán, en todo lo posible, los elementos adicionales (bolsillos, botones y bocamangas...)
 - d) Ninguna de las opciones es correcta.
- 35) En la limpieza de la vajilla, el aclarado con agua caliente debe estar a una temperatura mínima de :
- a) 60 °C
 - b) 70 °C
 - c) 82 °C
 - d) Entre 60 °C y 80 °C.
- 36) ¿Qué es la esterilización?
- a) Es la operación que permite reducir el volumen de gérmenes en la proporción aproximada de 10 a 2.
 - b) Es la operación que permite reducir el volumen de gérmenes en la proporción aproximada de 10 a 5.
 - c) Es la operación que tiende a eliminar toda vida microbiana.

- d) Es lo mismo que la desinfección.
- 37) ¿Cómo se denomina la técnica de cocinado en la que interviene principalmente la grasa?
- a) Fricassée.
 - b) Fritura.
 - c) Pochado.
 - d) Vapor.
- 38) En la extinción de incendios se utilizará:
- a) Extintores portátiles.
 - b) Mantas para sofocar las llamas.
 - c) Agua a presión.
 - d) El material empleado depende del tipo de fuego a extinguir.
- 39) Se sabe si un pescado es fresco si:
- a) La carne es dura, las agallas están rojas y los ojos no son mortecinos.
 - b) Los ojos no son mortecinos ni están empañados.
 - c) La carne es dura.
 - d) Las agallas se despegan y están rojas.
- 40) Las materias primas congeladas a temperaturas inferiores a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ podrán ser utilizadas durante un periodo máximo de :
- a) Un mes.
 - b) Un año.
 - c) Dos años.
 - d) Cuatro meses.
- 41) En aquellos alimentos propensos a contener microorganismos de salmonella, deberán ser tratados a temperaturas de:
- a) $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.
 - b) $10\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $20\text{ }^{\circ}\text{C}$
 - c) $30\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $40\text{ }^{\circ}\text{C}$
 - d) $65\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $70\text{ }^{\circ}\text{C}$

- 42) El almacenamiento de víveres no podrá situarse en el suelo, debiendo estar a una **ALTURA** mínima de :
- a) 50 centímetros.
 - b) 35 centímetros.
 - c) 25 centímetros.
 - d) 10 centímetros.
- 43) ¿Está obligado el personal, en general, a conocer el manejo de los extintores de urgencia?
- a) No, sólo el personal autorizado.
 - b) Sólo el personal técnico de la empresa.
 - c) Debe conocer su manejo, contenido y utilidad.
 - d) Sólo si los extintores son de espuma.
- 44) Debe preparar pollo empanado para un alumno/a celiaco/a . Señale qué harina puede utilizar:
- a) De trigo.
 - b) De centeno.
 - c) De maíz.
 - d) De cebada o avena.
- 45) Hacer un alimento “a la romana” es:
- a) Freír en mantequilla.
 - b) Pasar por harina y huevo batido.
 - c) Freír un empanado.
 - d) Saltear con harina y vino.
- 46) Las cantidades de pasta aconsejadas para niños de 2 a 3 años son:
- a) 100 a 120 gr.
 - b) 20 a 30 gr.
 - c) 80 a 100 gr.
 - d) 30 a 40 gr.

47) ¿A qué temperatura se realiza la fritura de pescado?

- a) 130°C
- b) 150°C
- c) 180°C
- d) 210°C

48) ¿Cómo han de confeccionarse los menús?

- a) Se deben especificar menús concretos y establecer un calendario.
- b) Se mantendrá la rotación y variedad de alimentos.
- c) Se compondrá de platos que respondan a la estructura básica descrita en la plantilla de comidas.
- d) Todas las respuestas son correctas.

49) De los siguientes métodos de cocción ¿cuál se elegirá preferentemente para favorecer una dieta sana?

- a) Empanado.
- b) Horno.
- c) Rebozado.
- d) Frito.

50) ¿Qué requisitos deben tener los ingredientes seleccionados?

- a) Variedad.
- b) Serán productos de temporada.
- c) Preferentemente serán propios de la zona geográfica.
- d) Cumplirán todos los requisitos anteriores.



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE BENALMÁDENA

Primera prueba COCINERO/A - LIMPIADOR/A convocatoria 10/01/2011

HOJA DE RESPUESTAS

Instrucciones sobre la forma de contestar:

1. Utilice bolígrafo azul.
2. Rellene completamente la respuesta correcta sin salirse de los límites del círculo. ●
3. En caso de error trace una barra horizontal que sobresalga claramente por ambos lados sobre la respuesta incorrecta. —●—
Si reconsidera su decisión de anular la respuesta, se le facilitará una nueva plantilla que podrá volver a cumplimentar dentro del tiempo establecido por el tribunal para la finalización de la prueba. Cualquier otra marca supondrá la anulación de la respuesta.
4. Esta plantilla quedará anulada si existe cualquier tipo de marca fuera del área de respuestas.

Espacio para etiqueta identificativa
(Código de barras)

- 1) (A) ● (C) (D)
- 2) (A) ● (C) (D)
- 3) ● (B) (C) (D)
- 4) (A) (B) ● (D)
- 5) (A) (B) ● (D)
- 6) (A) (B) ● (D)
- 7) (A) (B) (C) ●
- 8) (A) ● (C) (D)
- 9) ● (B) (C) (D)
- 10) (A) ● (C) (D)
- 11) (A) (B) (C) ●
- 12) ● (B) (C) (D)
- 13) (A) (B) ● (D)
- 14) (A) (B) ● (D)
- 15) ● (B) (C) (D)
- 16) (A) (B) ● (D)
- 17) (A) ● (C) (D)
- 18) (A) (B) (C) ●
- 19) (A) ● (C) (D)
- 20) ● (B) (C) (D)
- 21) (A) (B) (C) ●
- 22) ● (B) (C) (D)
- 23) (A) (B) ● (D)
- 24) (A) (B) (C) ●
- 25) (A) ● (C) (D)

- 26) (A) (B) ● (D)
- 27) (A) (B) (C) ●
- 28) (A) (B) (C) ●
- 29) (A) ● (C) (D)
- 30) (A) (B) ● (D)
- 31) ● (B) (C) (D)
- 32) ● (B) (C) (D)
- 33) (A) (B) (C) ●
- 34) (A) ● (C) (D)
- 35) (A) (B) ● (D)
- 36) (A) (B) ● (D)
- 37) (A) ● (C) (D)
- 38) (A) (B) (C) ●
- 39) ● (B) (C) (D)
- 40) (A) (B) (C) ●
- 41) (A) (B) (C) ●
- 42) (A) (B) (C) ●
- 43) (A) (B) ● (D)
- 44) (A) (B) ● (D)
- 45) (A) ● (C) (D)
- 46) (A) (B) (C) ●
- 47) (A) (B) ● (D)
- 48) (A) (B) (C) ●
- 49) (A) ● (C) (D)
- 50) (A) (B) (C) ●

Selección de respuestas: Correcta = ● Anulada= —●—