

**Pruebas selectivas para el acceso de
personal Laboral del Grupo IV,
categoría de COCINERO/A
en la Administración de la Comunidad
Autónoma de Extremadura (Orden de
23 de diciembre de 2022).**

TURNO LIBRE Y DISCAPACIDAD

TIPO 1

Tribunal nº 4

Sábado, 04 de mayo de 2024.

Centro Universitario de Mérida



PREGUNTAS PARTE TEÓRICA

1.- De los siguientes mariscos, cuales pertenecen a los cefalópodos:

- a) Pota, jibia y volador.
- b) Volador, berberecho y chirla.
- c) Mejillón, almeja y vieira.
- d) Cañadillas, pulpo y calamar.

2.- ¿De qué pieza se saca el T-BONE STEAK?

- a) El lomo.
- b) La babilla.
- c) El morcillo.
- d) El redondo.



3.- Molleja o ventrículo subcenturiado e intestino o gallinejas, que se extraen de las cavidades pulmonar y abdominal de las aves comestibles, se denomina:

- a) Despojo de aves internos.
- b) Despojo de aves externos.
- c) Menudillos de aves.
- d) Las respuestas A y C son correctas.

4.- El ahumado es un proceso de conservación en el que el humo tiene un efecto bacteriostático y bactericida, sin embargo:

- a) No actúa sobre esporas.
- b) No actúa sobre hongos.
- c) Actúa sobre esporas y hongos.
- d) Las respuestas A y B son correctas.

5.- En la técnica de distribución de las agujas del reloj, en el lugar de las 6 horas, se colocará:

- a) El elemento principal del plato.
- b) Guarniciones de puré.
- c) Guarniciones de verduras.
- d) Elementos de decoración.

6.- La intolerancia a la lactosa.

- a) Puede producir reacciones sistemáticas, a veces graves.
- b) Los individuos alérgicos sólo están en condiciones de tolerar cantidades muy pequeñas de leche en la dieta.
- c) Obedece a una deficiencia enzimática del intestino delgado, sólo provoca síntomas gastrointestinales.
- d) Todas las respuestas son correctas.

7.- La reacción inmunológica del sistema celular no mediada por anticuerpos, frente al alimento, se denomina:

- a) Sensibilidad a un alimento.
- b) Alergia alimentaria.
- c) Intolerancia alimentaria.
- d) Trastorno alimentario.

8.- El sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (A.P.P.C.C.), nació en una industria alimentaria:

- a) Asiática.
- b) Europea.
- c) Americana.
- d) Africana.

9.- El límite crítico es el:

- a) Valor máximo de la velocidad de producción de un alimento.
- b) Cualquier propiedad biológica, química o física que pueda hacer que un alimento sea inseguro para el consumo humano.
- c) Valor máximo o mínimo hasta donde puede controlarse un peligro.
- d) Punto donde puede aplicarse un control al objeto de prevenir, eliminar, reducir a niveles aceptables un peligro.

10.- En la dieta mediterránea se recomienda el consumo de pescado azul:

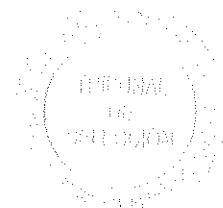
- a) Una o dos veces a la semana.
- b) Dos o tres veces a la semana.
- c) Tres o cuatro veces a la semana.
- d) Diariamente.

11.- ¿En qué año fue declara la dieta mediterránea por la Unesco, Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad?

- a) 2009.
- b) 2008.
- c) 2010.
- d) 2005.

12.- Según el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, ¿cuál es la temporada del fresón y de la fresa?

- a) De enero a mayo.
- b) De septiembre a diciembre.
- c) Todo el año.
- d) De abril a septiembre.



13.- Son los cotiledones sin tegumentos, procedentes de las semillas secas de leguminosas.

- a) Legumbres mondadas.
- b) Harinas de legumbres.
- c) Purés de legumbres.
- d) Todas las respuestas son correctas.

14.- Atendiendo a la forma, aspecto, desarrollo, integridad y coloración de los granos de las legumbres secas, se consideran de categoría I las etiquetadas en color:

- a) Verde.
- b) Rojo.
- c) Amarillo.
- d) Blanco.

15.- Según el sistema de producción de los huevos, el código 1 indica:

- a) Camperas.
- b) Ecológicas.
- c) Suelo.
- d) Jaula.

16.- Para saber si un huevo está fresco, existen varias prácticas sencillas, marca la opción correcta:

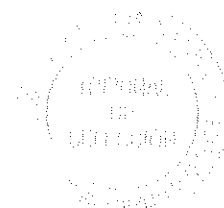
- a) Al sumergir un huevo crudo entero en una disolución de agua con sal al 10%, si es muy fresco se hunde y si es menos fresco flota.
- b) Si cascamos el huevo, es signo de frescura la densidad de la clara, que hace que la yema “flote” apoyándose sobre ella, y que la yema esté centrada dentro de la clara.
- c) Una vez que el huevo está cocido también podemos saber si es o no fresco por el tamaño de su cámara de aire. Una vez cascado, si la cámara de aire entre la clara del huevo y la cáscara es muy pequeña, será indicativo de que el huevo es muy fresco.
- d) Todas las respuestas son correctas.

17.- Corte del pescado que se obtiene después de haber sacado las dos hojas, retirando la espina y cortando en porciones de 150 – 175 gr.

- a) Suprema.
- b) Medallón.
- c) Darné.
- d) Rodaja.

18.- ¿Cuál es la partida encargada de despiezar, limpiar y fraccionar géneros crudos, así como de elaborar platos y salsas frías?

- a) Entremetiere.
- b) Salsero.
- c) Cuarto frío.
- d) Parrillero.



19.- Según las recomendaciones del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (A.E.S.A.N.) ¿Qué tipo de grasas se debe vigilar especialmente en una dieta equilibrada?

- a) Grasas insaturadas.
- b) Grasas trans.
- c) Grasas poliinsaturadas.
- d) Grasas monoinsaturadas.

20.- De los siguientes cereales, ¿cuál está permitido para una dieta celíaca?:

- a) Maíz, arroz y quínoa.
- b) Arroz, trigo y avena.
- c) Avena, malta y cebada.
- d) Malta, trigo y centeno.

21.- ¿Cuál es la principal característica de los alimentos con función reguladora?

- a) Aportan energía para el cuerpo.
- b) Proporcionan materiales para la formación de tejidos.
- c) Suministran vitaminas y minerales para el correcto funcionamiento del organismo.
- d) Ayudan a la reparación de tejidos musculares.

22.- ¿A qué alimentos nos referimos cuando son de tercera gama?

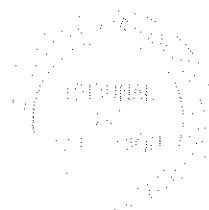
- a) Alimentos totalmente preparados, cocinados, envasados al vacío y refrigerados.
- b) Alimentos congelados no cocinados.
- c) Alimentos precocinados y envasados.
- d) Alimentos congelados, cocinados.

23.- Dieta con un aporte de fibra inferior a 15 gr./día con un predominio de fibra soluble:

- a) Dieta pobre en residuos.
- b) Dieta pobre en potasio.
- c) Dieta para el paciente dializado.
- d) Dieta pobre en oxalatos.

24.- Dentro del equipamiento de la zona de preelaboración de materias primas, se encuentra:

- a) Envasadora al vacío.
- b) Horno de convección.
- c) Salamandra.
- d) Abatidor de temperatura.



25.- La corresponsabilidad en la Ley de Igualdad de Extremadura (Ley 8/2011) se menciona en su artículo 3, entendiéndose:

a) La especial atención y garantía de los derechos de las mujeres que viven en el medio rural, a fin de favorecer y promover, en particular, su incorporación a la vida laboral, garantizar su acceso a la formación y su participación en el desarrollo sostenible de su entorno.

b) Como reparto equilibrado entre mujeres y hombres de las responsabilidades familiares, las tareas domésticas y el cuidado de las personas en situación de dependencia. Los poderes públicos de Extremadura adoptarán las medidas necesarias para permitir la compatibilidad efectiva entre responsabilidades laborales, familiares y personales de las mujeres y los hombres en Extremadura.

c) las medidas necesarias para lograr una presencia equilibrada de mujeres y hombres en los distintos ámbitos de toma de decisiones y para el fomento de la participación o composición equilibrada de mujeres y hombres en los distintos órganos de representación y de toma de decisiones, así como en las candidaturas a las elecciones a la Asamblea de Extremadura.

d) Las técnicas de análisis y planificación que tienen en cuenta la interacción que se produce entre el género y otros factores de discriminación, con el objetivo de atender a la diversidad de las mujeres, mediante la puesta en marcha de mecanismos antidiscriminación de acción integral.

26.- Las obligaciones en materia de prevención de riesgos laborales:

- a) Un/a trabajador/a podrá ser sancionado en virtud del incumplimiento, de acuerdo con la graduación de faltas y sanciones que se establezcan en los convenios colectivos.
- b) El incumplimiento de las obligaciones en materia de prevención de riesgos laborales sólo recae en el empresario, dando lugar a responsabilidades, administrativas, penales y civiles.
- c) El incumplimiento o abandono de las normas y medidas de prevención de riesgos laborales cuando del mismo puedan derivarse riesgos o daños para el propio trabajador, otros trabajadores u otras personas, tendrá la consideración de falta grave.
- d) La A y la C son correctas.

27.- ¿Cuál NO es un complemento específico especial?

- a) Los turnos de mañana y tarde en semanas alternas con una rotación máxima del 25% en el periodo considerado en cada caso.
- b) El complemento a los profesores de actividades docentes de la Escuela de Formación Agraria de Moraleja.
- c) La jornada que se realice en turno de noche desde las 22 horas del día 24 de diciembre a las 7 de la mañana del día 25 de diciembre.
- d) El de peligrosidad, penosidad y toxicidad que no esté establecido como tal en la Relación de Puestos de Trabajo (R.P.T.), cuando se den circunstancias excepcionales y de riesgos importantes.

28.- La paga extraordinaria:

- a) Se devenga conforme la situación y derecho del trabajador el día 1 del mes de junio en proporción a los días trabajados desde el 31 de diciembre al 31 de mayo.
- b) Se compone de la suma del salario, el complemento de antigüedad, el complemento personal garantizado y el complemento de destino.
- c) Se compone del sueldo, el complemento de antigüedad, el complemento personal garantizado o similar que tenga reconocido y un porcentaje del valor mensual del complemento de destino.
- d) Se devenga conforme la situación y derecho del trabajador el día del mes de diciembre en proporción a los días trabajados desde el 31 de mayo al 30 de noviembre.

29.- Señala la afirmación correcta:

- a) Un trabajador fijo pasa a excedencia voluntaria por incompatibilidad por acceder a otra categoría profesional de la Comunidad Autónoma no pudiendo quedar en otra situación de acuerdo con la legislación sobre incompatibilidades del personal al servicio de la Administración.
- b) Un trabajador en excedencia forzosa por interés particular tiene derecho a la reserva del puesto de trabajo.
- c) Un trabajador puede solicitar la excedencia voluntaria por interés particular si ha prestado servicio activo en la Junta de Extremadura durante los cuatro años anteriores.
- d) Un trabajador por agrupación familiar puede solicitar una excedencia por interés particular cuando su pareja haya obtenido un puesto con carácter provisional en otro municipio.

30.- El artículo 3 del V Convenio Colectivo de personal laboral de Personal Laboral de la Junta de Extremadura:

- a) Hace mención a la denuncia por las partes firmantes.
- b) Hace mención a la vigencia.
- c) Hace mención a la prórroga.
- d) Todas son correctas.

PREGUNTAS PARTE PRÁCTICA

31.- Señala la afirmación correcta sobre el cerdo:

- a) La paletilla y la pierna son carnes de segunda.
- b) La paletilla es carne de segunda y la pierna de primera.
- c) El lomo es carne de primera y el solomillo extra.
- d) La papada y el tocino son carnes de cuarta categoría.

32.- Es el ave tierna de pequeño tamaño, deshuesada, bridada y asada al horno que se sirve fría o caliente:

- a) Galantina.
- b) Balontina.
- c) Capón.
- d) Las respuestas A y B son correctas.

33.- Ingredientes del aliño francés para una ensalada:

- a) Salsa vinagreta, salsa de mostaza, pimiento verde, rojo y chalota picada.
- b) Mayonesa con ketchup, zumo de naranja, brandy y tabasco.
- c) Salsa de yogur, zumo de naranja, zumo de limón, salsa perrins, aceite, sal y pimienta blanca.
- d) Nata, zumo de limón, pimentón dulce, sal y pimienta blanca.

34.- Ensalada compuesta por bacalao escaldado, tomate, cebolla, aceitunas y aliñada con vinagreta.

- a) Pipirrana.
- b) Exqueisada.
- c) Pericaña.
- d) Xato.

35.- Cuál de estas afirmaciones NO es correcta:

- a) La bechamel se compone de roux blanco, leche, nuez moscada rallada, pimienta blanca molida y sal.
- b) La bechamel es una salsa básica.
- c) La bechamel en su composición incluye harina y leche.
- d) La bechamel pertenece al mismo grupo de salsa que la española, la veloute y la de tomate.

36.- Salsa española, vino blanco, jamón picado, champiñón laminado, sal y pimienta, se denomina:

- a) Cumberland.
- b) Cazadora.
- c) Godard.
- d) Bordalesa.

37.- El adobo seco suele mezclarse con el producto desecado previamente ya sea debido al oreo o por la utilización de sal, posteriormente se frota con:

- a) Mezcla de pimentón e hierbas aromáticas.
- b) Mezcla de pimentón, ajos y aceite.
- c) Mezcla de pimentón, vinagre y orégano.
- d) Todas las respuestas son correctas.

38.- De los siguientes quesos que se nombran a continuación, indica cual es la respuesta correcta según su origen.

- a) Roquefort francés, Parmesano italiano, Edam suizo.
- b) Roquefort italiano, Parmesano italiano, Edam suizo.
- c) Roquefort francés, Parmesano italiano y Edam holandés.
- d) Roquefort italiano, Parmesano francés y Edam holandés.

39.- En la elaboración de un Pudding Diplomático, que ingredientes utilizarías:

- a) Leche en crema, fruta escarchada, pasas de corinto, bizcochos de soletilla y ron.
- b) Leche, fruta, bizcochos de soletilla, azúcar y zumo.
- c) Leche, huevos, bizcochos, azúcar, fruta y ron.
- d) Leche, harina, huevos, fruta y zumo.

[Firma manuscrita]
[Firma manuscrita]
[Firma manuscrita]

40.- Huevos escalfados cubiertos con una salsa chaud froid blanca, decorado con trufa y lustrado con gelatina, se denominan:

- a) A la antigua.
- b) A la rusa.
- c) Argenteuil.
- d) Mornay.

41.- ¿Qué grupos de alimentos son clasificados como energéticos?

- a) Verduras y frutas.
- b) Carnes, huevos y pescados.
- c) Cereales, azúcar y grasas.
- d) Pescado, legumbres y frutos secos.

42.- La salsa holandesa:

- a) Solamente se puede calentar a un máximo de 35° C.
- b) Solamente se puede calentar a un máximo de 45° C.
- c) Solamente se puede calentar a un máximo de 55° C.
- d) Solamente se puede calentar a un máximo de 65° C.

43.- Dentro del equipamiento de la zona de elaboración, NO se encuentran:

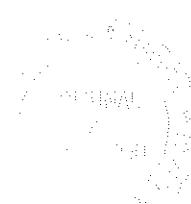
- a) Sartenes basculantes, mesa caliente, salamandra.
- b) Sacabocados, centrifugadora de verduras, tajos, desecamadores.
- c) Gastrovac, freidora, Rational.
- d) Hornos de convección mixta, Rotaval, Pacojet

44.- En un centro de ancianos hay un usuario con una dieta diabética de 1500 calorías. En cuantas ingestas al día se recomienda fragmentar la alimentación al día:

- a) 3.
- b) 6.
- c) 4.
- d) 5.

45.- En un usuario con dieta de protección hepática, ¿Qué alimentos NO están recomendados?

- a) Cebolla, sandía, pepino.
- b) Zumos de frutas, miel, azúcar.
- c) Patatas, yogur desnatado, cereales.
- d) Pan tostado, galletas María, pastas.



46.- Para una alimentación variada, saludable y equilibrada, se recomienda según la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (A.E.S.A.N.), las siguientes raciones de los alimentos puestos en la tabla. Indica la opción correcta.

	Pescado	Huevo	Leche	Fruta	Carne
Opción A	1-3 raciones semana, 125-150 gr ración de pescado.	2-4 semana, 53-63 gr cada huevo	3 raciones día, 200-250 ml de leche	2-3 frutas día, 120-200gr de fruta fresca	0-3 raciones semana, 100-125 gr de carne
Opción B	1-3 raciones semana, 125-150 gr ración de pescado.	2-4 día 53-63 gr cada huevo	3 raciones día, 200-250 ml de leche	2-3 frutas día, 120-200gr de fruta fresca	0-3 raciones semana, 100-125 gr de carne
Opción C	1-3 raciones semana, 225-250 gr ración de pescado.	2-4 semana, 53-63 gr cada huevo	3 raciones día, 200-250 ml de leche	2-3 frutas día, 120-200gr de fruta fresca	0-3 raciones semana, 100-125 gr de carne
Opción D	0-3 raciones semana, 125-150 gr ración de pescado.	2-3 semana, 73-83 gr cada huevo	3 raciones día, 200-250 ml de leche	2-3 frutas día, 120-200gr de fruta fresca	0-3 raciones semana, 100-125 gr de carne

- 1-3 raciones a la semana, 125-150 gr ración de pescado; 2-4 a la semana, 53-63 gr cada huevo; 3 raciones al día; 200-250 ml de leche; 2-3 frutas al día, 120-200gr de fruta fresca; 0-3 raciones a la semana, 100-125 gr de carne.
- 1-3 raciones a la semana, 125-150 gr ración de pescado, 2-4 al día 53-63 gr cada huevo; 3 raciones al día, 200-250 ml de leche; 2-3 frutas al día, 120-200gr de fruta fresca; 0-3 raciones a la semana, 100-125 gr de carne.
- 1-3 raciones a la semana, 225-250 gr ración de pescado; 2-4 a la semana, 53-63 gr cada huevo; 3 raciones al día, 200-250 ml de leche; 2-3 frutas al día, 120-200gr de fruta fresca; 0-3 raciones a la semana, 100-125 gr de carne.
- 0-3 raciones a la semana, 125-150 gr ración de pescado; 2-3 a la semana, 73-83 gr cada huevo; 3 raciones al día, 200-250 ml de leche; 2-3 frutas al día, 120-200gr de fruta fresca; 0-3 raciones a la semana, 100-125 gr de carne.

47.- Indica que tipo de documento hay que rellenar en los siguientes casos, para una recepción, control y conservación de los alimentos. Señala la opción correcta:

- Se comprueba que el proveedor ha suministrado la mercancía solicitada.....
- La cocina necesita productos de almacén.....
- Se registra a diario temperaturas de cámaras y también para la temperatura interior de algún producto refrigerado escogido al azar.....
- Para controlar las entradas y las salidas como resultado de la existencia del almacén.....
- Documento donde anotamos el desglose de los ingredientes y cantidades que requiere cada elaboración.....

- a) Factura, vale de pedido, ficha de control de temperatura, ficha técnica o de producción, libro de entrada y salidas del economato.
- b) Albarán, vale de pedido, libro de entrada y salidas del economato, ficha técnica o de producción, ficha de control de temperaturas.
- c) Ficha de control de temperaturas, albarán, vale de pedido, libro de entradas y salidas del economato, ficha técnica o de producción.
- d) Albarán, vale de pedido, ficha de control de temperatura, libro de entradas y salidas del economato, ficha técnica o de producción.

48.- Según las definiciones siguientes, a qué sistemas de producción está haciendo referencia. Indica la secuencia correcta:

Definición de Sistemas de Producción
Sistema de producción que basa su técnica culinaria en la restauración tradicional, es decir, se realiza las elaboraciones en instalaciones comunes. El fundamento de esta sistema está basado en el mantenimiento de los productos $\geq +65^{\circ}\text{C}$ hasta el momento del consumo.
Sistema de producción que se fundamenta en la cocción de las elaboraciones hasta alcanzar los $+ 65^{\circ}\text{C}$ para bajar muy rápido la temperatura por medio de abatidores a $+10^{\circ}\text{C}$ (aunque lo preceptivo son $+3^{\circ}\text{C}$) en el centro del producto en un tiempo igual o inferior a 90 minutos.
Sistema de producción se basa en preparar previamente los alimentos, bajada de temperatura y posteriormente envasado y sellado dentro de bolsas o barquetas adecuadas.
Sistema de producción utiliza solamente productos de gama 4º y 5º.
Sistema de producción a partir de materias primas semipreparadas de distintas gamas.

- a) Cadena o línea de vacío, cadena o línea caliente, cocina de ensamblaje, cadena o línea fría, cocina 45.
- b) Cadena o línea caliente, cocina de ensamblaje, cadena o línea fría, cadena o línea de vacío, cocina 45.
- c) Cadena o línea caliente, cadena o línea fría, cadena o línea de vacío, cocina 45, cocina de ensamblaje.
- d) Cadena o línea caliente, cadena o línea de vacío, cocina 45, cocina de ensamblaje, cadena o línea fría.

49.- ¿Qué es la harina de fuerza?

- a) Es un tipo de harina que tiene un alto contenido en proteínas, superior al 5% de su masa.
- b) Es un tipo de harina que tiene un alto contenido en proteínas, superior al 11% de su masa.
- c) Es un tipo de harina que tiene un alto contenido en proteínas, superior al 15% de su masa.
- d) Es un tipo de harina que tiene un alto contenido en proteínas, superior al 18% de su masa.

50.- De las siguientes salsas que se enumeran a continuación, ¿cuál lleva entre sus ingredientes trufa?

- a) Bordelesa.
- b) Charcutera.
- c) Perigueux.
- d) Diabla.



PREGUNTAS RESERVAS

PARTE TEÓRICA

1.- La Ley Orgánica de Medidas de Protección Integral contra la violencia de género es:

- a) Ley Orgánica 2/2004.
- b) Ley Orgánica 1/2004.
- c) Ley Orgánica 2/2005.
- d) Ley Orgánica 1/2005.

2.- ¿Qué se debe hacer para evitar poner en funcionamiento accidentalmente los equipos de trabajo durante operaciones de limpieza o mantenimiento?

- a) Dejar los equipos en funcionamiento.
- b) No prestar atención al entorno durante estas operaciones.
- c) Parar y desconectar los equipos de trabajo.
- d) Realizar operaciones de limpieza o mantenimiento con los equipos en funcionamiento.

3.- De las siguientes afirmaciones cual NO es una obligación de los/as trabajadores/as:

- a) Informar directamente al Comité de Seguridad y Salud de las situaciones de los riesgos laborales graves e inminentes.
- b) No poner fuera de funcionamiento y utilizar correctamente los dispositivos de seguridad existentes.
- c) Cooperar con el empresario para garantizar unas condiciones de trabajo seguro.
- d) Utilizar correctamente cualquier equipo llevado o sujetado por el trabajador para que le proteja.

4.- ¿Qué síntomas nos pueden indicar la existencia del comedor selectivo?

- a) Su menú se compone de 6 a 8 alimentos.
- b) El afectado es incapaz de comer de menús.
- c) Supone una ventaja a la hora de viajar.
- d) Todas las respuestas son correctas.

5.- Que labor desempeña el from:

- a) Regular el consumo de verduras.
- b) Regular y organizar el consumo de carnes.
- c) Regular y organizar el consumo de lácteos.
- d) Regular y organizar el consumo del pescado.

6.- Las masas elaboradas con harina floja:

- a) Tendrán más elasticidad y menos hidratación.
- b) Tendrán menor elasticidad y más hidratación.
- c) Tendrán menor elasticidad y menos hidratación.
- d) Tendrán más elasticidad y más hidratación.

7.- ¿Según el Código Alimentario Español que cantidad de grasa contiene la nata?

- a) Como mínimo 50 por 100 en peso de grasa.
- b) Como mínimo 30 por 100 en peso de grasa.
- c) Como mínimo 10 por 100 en peso de grasa.
- d) Como mínimo 18 por 100 en peso de grasa.

8.- ¿Quién se encarga de elaborar fondos, bases de cocina y salsas?

- a) Asador.
- b) Parrillero.
- c) Salsero.
- d) Potajero.

PARTE PRÁCTICA

9.- Judía de color rojo oscuro, casi negro, ancha, de forma redondeada y de tamaño mediano, se denomina:

- a) Judía tolosana.
- b) Judía carilla.
- c) Judía de ganxet.
- d) Judía morada.

10.- La pieza de cerdo ibérico de forma alargada y estrecha, exclusivamente muscular, formada por el músculo iliocostal, se denomina:

- a) Lagarto.
- b) Secreto.
- c) Pluma.
- d) Presa.