

1. ¿Qué es una broqueta?

- a) Término francés con el que se denominan las hortalizas cortadas en dados de 1 a 3 mm de grosor.
- b) Aguja o varilla para asar pequeños trozos de carne, ensartándolos en ella e intercalando guarniciones diversas.
- c) Voz francesa que significa tomate picado gruesamente. También se emplea para el azúcar y el hielo.
- d) Instrumento de latón, de forma cónica, que se adapta a la manga pastelera. Pueden ser redondas, ovaladas, lisas y acanaladas, según uso.

2. El Paco jet es :

- a) Un aparato que basa su funcionamiento en cargas de nitrógeno a presión que emulsionan el producto al expulsarlo al exterior.
- b) Un aparato eléctrico que se compone de un vaso que encaja en un soporte el cual, mediante unas cuchillas a gran potencia e inyectando aire a presión, emulsiona helados y sorbetes proporcionándole la textura ideal para un servicio inmediato.
- c) Un aparato generador de frío que utiliza nitrógeno inyectado para un enfriamiento ultra rápido.
- d) Un aparato que se utiliza para amasar generalmente masas de levadura.

3. ¿Para que se utiliza la lustrera?

- a) Para espolvorear
- b) Para dosificar salsas y aceites
- c) Para pintar con huevo
- d) Para conservar aceites ya usados

4. Usaremos la gran fritura para:

- a) Freír piezas grandes con poca cantidad de grasa.
- b) Freír exclusivamente masas sin levadura.
- c) Realizar exclusivamente fritura de pescado.
- d) Freír piezas pequeñas con gran cantidad de grasa.

5. ¿Con que elaboración se relaciona el término "clarí"?

- a) Merengue. b) Consomé. c) Demiglace. d) Fondo blanco.

6. Los lardones son tiras de:

- a) puerro en juliana.
- b) tallo de apio.
- c) panceta.
- d) queso para fundir.

7. La parte de la ijada cubre:

- a) los lomos.
- b) la cavidad abdominal.
- c) el cogote.
- d) toda la cola.

8. Entre las siguientes opciones, ¿cual es una ballotina?

- a) Una gelatina de pescado.
- b) Una brocheta de riñones de cordero.
- c) Un escalope de ternera mechado con tiras de tocino.
- d) Una pierna de cordero rellena.

9. Cuando hablamos de carré nos referimos a:

- a) Lomo de cordero.
- b) El cuarto trasero de cordero.
- c) Pecho de cordero relleno y bridado.
- d) La carrillera del cordero.

10. La cecina es:

- a) Carne de vacuno curada.
- b) Carne de porcino curada.
- c) Embutido de cerdo.
- d) Una pieza de casquería de ave.

11. ¿Es lo mismo un filete que un escalope?

- a) Sí.
- b) No.
- c) Solo si son los dos empanados.
- d) Solo si son los dos sin empanar.

12. El secreto ibérico, es también llamado:

- a) Presa de entraña. b) Pluma. c) Cruceta. d) Solomillo.

13. Los “glaces” se obtienen:

- a) añadiendo fécula a un fondo.
- b) por reducción prolongada de un fondo.
- c) añadiendo fécula disuelta en vino a un fondo.
- d) añadiendo colas de pescado a un fumet.

14. Los preparados a base de consomés, zumos de frutas, infusiones, etc, que se mantienen sólidos a temperatura ambiente no cálida, se denominan:

- a) Galets. b) Galantinas. c) Royal. d) Gelatinas.

15. De los siguientes fondos de cocina, ¿cuál es el que admite mayor tiempo de conservación?

- a) fumet b) glaces c) gelatinas d) fondo oscuro

16. Utilizaremos un fondo oscuro para:

- a) hacer un roux oscuro.
- b) hacer una salsa veloute.
- c) hacer una salsa robert.
- d) la confección de una blanqueta.

17. ¿Qué frutas crudas disminuyen o eliminan el poder gelificante de la gelatina?

- a) piña y kiwi.
- b) mandarina y naranja.
- c) manzana y pera.
- d) sandía y melón.

18. La “pascuala” y la “batavia” pertenecen a distintas clases de:

- a) Patatas b) Especias c) Judías d) Lechugas

19. ¿Cuál es la técnica culinaria idónea que se aplica a las patatas soufflé?

- a) Hervido b) Frito c) Salteado d) Asado

20. El desangrado es una preelaboración que se aplica a la:

- a) Alcachofa b) Remolacha c) Lombarda d) Berenjena

21. “Bola de nieve”, “kibo gigante”, “eureka” y “gigante de paris”, son distintas variedades de:

- a) Coliflor b) Endivias c) Alcachofas d) Repollo

22. El arroz integral, es muy rico en vitaminas principalmente del grupo:

- a) E b) D c) A d) B

23. ¿Cual de estos métodos de conservación de alimentos es un método físico?

- a) Salazón b) Ahumado c) Fermentación d) Liofilización

24. La desecación consiste en:

- a) reducir el contenido de agua de los alimentos por acción del calor artificial.
b) aplicar sal en concentraciones variables.
c) reducir el contenido de agua de los alimentos utilizando condiciones ambientales naturales.
d) reducir el contenido de agua de los alimentos mediante congelación.

25. ¿Que necesitan los microorganismos para desarrollarse?

- a) Sustancias químicas.
b) Condiciones favorables de temperatura, humedad y riqueza nutritiva.
c) Aditivos autorizados.
d) Asepsia e higiene.

26. ¿Que nutrientes favorecen en especial el crecimiento de los microorganismos?

- a) Las proteínas. b) Las vitaminas. c) Los glúcidos. d) Los lípidos.

27. ¿Cuál es el principal foco de contaminación de los alimentos en las enfermedades de transmisión alimentaria?

- a) El manipulador.
b) Los insectos.
c) Los roedores.
d) Los utensilios de cocina sucios.

28. Si durante la limpieza de un local va a realizarse una desinfección, esta se hará:

- a) Entre el enjuagado y el secado final.
b) Antes de la prelimpieza.
c) Entre la prelimpieza y la limpieza principal.
d) Entre la limpieza principal y enjuagado.

29. ¿Cual de los siguientes no es un riesgo controlado a través del sistema APPCC?

- a) físico.
b) químico.
c) microbiológico.
d) medioambiental.

30. ¿Cuál de los siguientes es un estado de salud que deberá comunicarse a la dirección del centro para que se examine la necesidad de someter a una persona a examen médico y/o la posibilidad de excluirle de la manipulación de alimentos?.

- a) Hirsutismo b) Fiebre c) Tricotilomanía d) Eritrismo.

31. ¿Qué es un diagrama de flujo?

- a) Una secuencia planificada de medidas o de observaciones al objeto de evaluar si un PCC se encuentra bajo control.
- b) Una secuencia de preguntas aplicadas a cada peligro para identificar si la etapa en que se produce dicho peligro es PCC para él.
- c) Una secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimentario.
- d) El proceso de recogida e interpretación de información al objeto de evaluar el riesgo y la gravedad de un peligro potencial.

32. ¿Cuál es un peligro biológico en la contaminación de los alimentos?

- a) toxinas de microorganismos.
- b) fragmentos de origen diverso que pueden causar daño físico.
- c) ingredientes que puedan producir alergias.
- d) organismos modificados genéticamente no autorizados.

33. ¿Que dieta es la más adecuada para el tratamiento de la diabetes “mellitus”?

- a) Dieta controlada en sodio.
- b) Dieta hiperhidro-carbonada.
- c) Dieta de protección gástrica.
- d) Dieta controlada en hidratos de carbono.

34. La “Torta de la Serena” esta elaborada con leche de:

- a) oveja churra.
- b) oveja merina.
- c) cabra.
- d) vaca y cabra.

35. La leche pasteurizada, concentrada con azúcar, privada de parte de su agua de constitución se denomina:

- a) leche condensada.
- b) leche evaporada.
- c) leche concentrada.
- d) leche en polvo.

36. El producto obtenido a partir de la mezcla íntima y homogénea de cantidades variables de manteca de cacao, azúcar, leche o leche en polvo se denomina:

- a) cobertura amarga.
- b) chocolate con leche.
- c) chocolate blanco.
- d) pasta de cacao.

37. ¿Cual de estas grasa es hidrogenada?

- a) Mantequilla.
- b) Manteca de cerdo.
- c) Margarina.
- d) Manteca de palma.

38. Señale la afirmación correcta:

- a) Alimentación y nutrición son sinónimos.
- b) La nutrición transforma los alimentos en sustancias químicas mas simples.
- c) La alimentación es consecuencia de la nutrición.
- d) La alimentación es un proceso inconsciente e involuntario.

39. En una brigada de cocina completa, el escandallo se realiza por:

- a) El cocinero
- b) El ayudante de cocina
- c) El jefe de cocina
- d) El marmitón

40. ¿En que partida de las siguientes, se confeccionan las salsas frías?

- a) Entremetier.
- b) Salsero.
- c) Repostería.
- d) Cuarto frío.

41. ¿A cual de estos preparados se debe aplicar el término culinario "levantar"?

- a) Salsa Holandesa.
- b) Salsa Bearnesa.
- c) Fondo Blanco.
- d) Pasta Orly.

42. ¿ Que es "desglasar"?

- a) Retirar el glaseado de una pieza.
- b) Recuperar el jugo concentrado que queda en la cazuela después de la cocción de las comidas con vino o caldo.
- c) Retirar toda la grasa que sea posible de una preparación.
- d) Recuperar la grasa de una preparación.

43. El azúcar "pilón" es:

- a) Granulado, en forma de terrones regulares.
- b) Refinado, en forma de panes cónicos.
- c) Crudo, en forma de terrones irregulares.
- d) Crudo, sin refinar y cristalizado.

44. Albardillar significa lo mismo que:

- a) abrillantar.
- b) albardar.
- c) aviar.
- d) bridar.

45. Dar brillo con mermelada, almíbar o gelatina a un preparado se denomina:

- a) Abrillantar.
- b) Glasear.
- c) Gratinar.
- d) Caramelizar.

46. Según el Estatuto Básico del Empleado Público, uno de los derechos individuales de los trabajadores ejercido colectivamente es:

- a) El derecho a las vacaciones.
- b) El derecho a la libre asociación profesional.
- c) El derecho a la libertad sindical.
- d) El derecho a la libertad de expresión.

47. El V Convenio Colectivo para el Personal Laboral de la Junta de Extremadura establece que, durante la jornada de trabajo, el vestuario facilitado al personal deberá ser utilizado:

- a) Solo cuando existan razones de seguridad e higiene que lo aconsejen.
- b) Cuando se lo indique el responsable del Centro.
- c) Cuando lo determine el Plan de Prevención de Riesgos Laborales.
- d) Siempre.

48. Según la Constitución Española, ¿cómo deberá ser la estructura interna y funcionamiento de las asociaciones empresariales?:

- a) Libre.
- b) Democrática.
- c) Consensuada.
- d) No viene recogido en ningún texto legal.

49. ¿Que confesión religiosa es de carácter estatal?:

- a) La Católica.
- b) Aunque existe libertad religiosa, el Estado sólo cooperará con la Iglesia Católica.
- c) Todas las entidades religiosas inscritas en el correspondiente Registro oficial.
- d) Ninguna.

50. ¿Que tipo de asociaciones prohíbe expresamente la Constitución Española?:

- a) Las de cátedra.
- b) Las secretas y de carácter paramilitar.
- c) Las gubernamentales.
- d) Las marciales y de carácter bélico.

51. El trabajo se configura en la Constitución como:

- a) un derecho laboral.
- b) un deber y un derecho.
- c) una obligación sujeta a la ley.
- d) un conflicto colectivo.

52. ¿A través de qué tipo de norma se debe aprobar un Estatuto de Autonomía?

- a) Un Decreto Legislativo.
- b) Una Ley Ordinaria.
- c) Una Ley Orgánica.
- d) Una Ley de la Comunidad Autónoma.

53. En función de su forma de presentación al consumidor, las hortalizas frescas se clasifican como hortalizas de:

- a) primera gama.
- b) segunda gama.
- c) tercera gama.
- d) cuarta gama.

54. Según la Constitución, la forma política del Estado español es:

- a) la Democracia.
- b) la Monarquía democrática.
- c) la Monarquía parlamentaria.
- d) la Democracia parlamentaria.

55. Según la Constitución, las Comunidades Autónomas podrán asumir competencias de:

- a) Defensa y Fuerzas Armadas.
- b) Hacienda general.
- c) Asistencia social.
- d) Administración de Justicia.

56. Indique cual es una competencia de desarrollo normativo y ejecución de la Comunidad Autónoma de Extremadura, de las recogidas en el art. 10 del Estatuto de Autonomía de Extremadura:

- a) Artesanía.
- b) Medio ambiente.
- c) Deporte.
- d) Turismo.

57. El Fondo de Compensación que establece la Constitución en su artículo 158, será distribuido por:

- a) El Banco de España.
- b) Las Cortes Generales.
- c) El Tribunal de Cuentas.
- d) El Senado.

58. Según el Estatuto de Autonomía de Extremadura, las instituciones de la Comunidad deben ejercer sus competencias conforme, entre otros, al principio de:

- a) Jerarquía.
- b) Mutua ayuda con todos los poderes públicos.
- c) Prevaricación.
- d) Lealtad jurisdiccional.

59. La sede del Tribunal Superior de Justicia de Extremadura está en:

- a) Mérida.
- b) Cáceres.
- c) Badajoz.
- d) Plasencia.

60. Indique cual es una de las instituciones estatutarias de Extremadura, que posee autonomía orgánica, funcional y presupuestaria.

- a) El Consejo autonómico.
- b) El Tribunal de cuentas.
- c) El Consejo de Hacienda y Presupuestos.
- d) El Consejo de cuentas.

Preguntas de reserva

61. ¿Qué es el Róner?

- a) Un aparato que extrae el aire.
- b) Un aparato para el estirado del hojalde.
- c) Un aparato para triturar.
- d) Un aparato para cocer a baja temperatura.

62. ¿Cuáles de las partes que se citan corresponden a los menudillos?

- a) Alas separadas de la canal, hígado, molleja y corazón.
- b) Cuello separado de la canal, hígado, molleja y corazón.
- c) Magret separado de la canal, hígado molleja y corazón.
- d) Intestinos, hígado, molleja y corazón.

63. Los principios del sistema de APPCC son:

- a) Cinco.
- b) Siete.
- c) Nueve.
- d) once.

64. De las partes que citan, ¿cuáles corresponden al muslo de pollo?

- a) El fémur, la tibia y el peroné con la musculatura que los envuelve.
- b) El fémur, con la musculatura que lo envuelve.
- c) La tibia y el peroné con la musculatura que los envuelve.
- d) Húmero, radio y cúbito con la musculatura que los envuelve.

65. Las fibras se clasifican en:

- a) Nutrientes calóricos
- b) Nutrientes no calóricos
- c) Nutrientes metabolizables
- d) Nutrientes no metabolizables

66. El V Convenio Colectivo para el Personal Laboral de la Junta de Extremadura establece en su régimen disciplinario distintos tipos de faltas. ¿Cuales son?:

- a) Leves y graves.
- b) Leves, graves y muy graves.
- c) Leves, moderadas y graves.
- d) El convenio no regula el régimen disciplinario ya que viene establecido en el EBEP.

67. Uno de los deberes de los empleados públicos recogido en el Estatuto Básico del Empleado Público es:

- a) La promoción profesional.
- b) Recibir protección en materia de seguridad y salud en el trabajo.
- c) Participar en la consecución de los objetivos atribuidos a la unidad donde preste sus servicios.
- d) Desempeñar con diligencia las tareas que tengan asignadas.

68. Rustir es sinónimo de:

- a) Rumpsteak.
- b) Asar.
- c) Roux oscuro que se hace con harina tostada.
- d) Sofreír.

69. La Constitución Española atribuye a los Municipios, personalidad jurídica:

- a) Personal.
- b) Plena.
- c) Intrínseca.
- d) Plural.

70. ¿Que es un Attélet?

- a) Herramienta para hacer canales o estrias a frutas y hortalizas.
- b) Pincho alargado, utilizado para decorar piezas frías.
- c) Pequeña herramienta utilizada para pintar con huevo batido.
- d) Dosificador de salsas y aceites.