

# JUNTA DE EXTREMADURA

TRIBUNAL Nº 1

PRUEBAS SELECTIVAS PARA LA CONSTITUCIÓN DE  
LISTAS DE ESPERA EN LA CATEGORÍA DE  
COCINEROS/AS

CUESTIONARIO DE PREGUNTAS  
TIPO TEST

Aplazamiento examen de varios aspirantes, en concordancia con lo dispuesto en la Base Séptima del la Orden de Convocatoria:

Escuela de Administración Pública "Nicolás Ovando y Cáceres", a 13 de julio de 2016, a las 17,30 horas, sita en la Avda. Libertad s/n de Mérida,



## Prueba de cocineros/as

1. ¿Para qué se utiliza el cuchillo puntilla?
  - a. Para deshuesar carnes.
  - b. Para cortar carnes con huesos no duros.
  - c. Para pelar hortalizas, frutas.
  - d. Para tornear, pelar, cortar al aire.
  
2. Entre los siguientes alimentos ¿cuál tiene como función principal la función plástica?
  - a. Leches y derivados.
  - b. Grasas, aceites y mantequilla.
  - c. Verduras, hortalizas y frutas.
  - d. Frutas.
  
3. La celulosa es:
  - a. Un lípido.
  - b. Una proteína.
  - c. Un hidrato de carbono.
  - d. Residuos minerales.
  
4. De los siguientes grupos ¿Cual es el que pertenece a los "microminerales"?
  - a. Calcio, sodio, magnesio, potasio.
  - b. Calcio, hierro, magnesio, potasio.
  - c. Hierro, zinc, cobre, manganeso.
  - d. Hierro, oro, plata, zinc, magnesio.
  
5. Dentro de la clasificación de nutrientes, las grasas ¿en que grupo están?:
  - a. Plásticos
  - b. Regulables
  - c. Irregulables.
  - d. Energéticos.
  
6. En una dieta equilibrada, el aporte proteico debe ser:

a. Entre un	5%	y	10%
b. Entre un	15%	y	20%
c. Entre un	20%	y	30%
d. Entre un	35%	y	40%
  
7. ¿De los siguientes alimentos, cual tiene un 50% desperdicio?
  - a. Acelga.
  - b. Besugo.
  - c. Almejas.
  - d. Espárragos.
  
8. Un huevo de gallina que tiene impreso el código "0ES28122496" nos está indicando que su forma de cría es...
  - a. Gallinas de producción ecológica.
  - b. Gallinas criadas en jaulas.
  - c. Gallinas camperas.
  - d. Gallinas criadas en suelo.



## Prueba de cocineros/as

9. ¿Cuál de estas salsas, es una salsa con nombre propio?

- a. Bearmesa.
- b. Holandesa.
- c. Veleute.
- d. Romescu.

10. La salsa italiana es una derivada de:

- a. Bechamel
- b. Salsa de tomate.
- c. Salsa española.
- d. Salsa veloute.

11. ¿Qué ingrediente no se utiliza en la elaboración de una salsa "alioli"?

- a. Aceite.
- b. Sal.
- c. Huevo.
- d. Ajo.

12. En el ovino, ¿que pieza tiene mayor rendimiento?

- a. Paletilla.
- b. Falda.
- c. Carré.
- d. Pierna

13. Los platos testigos se identifican, se fechan y conservan, con carácter general, como mínimo:

- a. 2 días.
- b. 6 días.
- c. 1 día.
- d. 10 días.

14. De las siguientes ensaladas, ¿cuál de ellas lleva como uno de sus ingredientes la anchoa?

- a. Bretona.
- b. Mimosa.
- c. Napolitana.
- d. Tropical.

15. ¿Cuál es el porcentaje de grasa en un pescado azul?

- a. Entre un 4 % y 5 %
- b. Entre un 6 % y 30 %
- c. Entre un 40 % y 60 %
- d. Entre un 1 % y 2 %

16. La solanina es una sustancia tóxica indicada por una coloración verdosa en:

- a. Las patatas
- b. Las lentejas
- c. Los garbanzos
- d. Las zanahorias



## Prueba de cocineros/as

17. Una dieta equilibrada, estará compuesta por:

- a. 25% Grasas; 15% Proteínas; 3% Fibras; 57% Carbohidratos.
- b. 39% Grasas; 19% Proteínas; 2% Fibras; 40% Carbohidratos.
- c. 25% Grasas; 5% Proteínas; 13% Fibras; 57% Carbohidratos
- d. 10% Grasas; 15% Proteínas; 13% Fibras; 15% Carbohidratos

18. Posteriormente a la limpieza de ciertos productos, tales como champiñones, alcachofas, etc.. se guardarán hasta el momento de su consumo en:

- a. Aceite y agua.
- b. Agua con sal.
- c. Agua acidulada.
- d. Agua con hielo

19. Dentro del ganado ovino, cuál sería el más joven de los siguientes:

- a. Morrueco.
- b. Carnero.
- c. Pascual.
- d. Recental.

20. ¿Cuál no es una variedad de arroz de grano redondo o tipo Japónica?

- a. Bomba
- b. Puntal.
- c. Guadiamar.
- d. Senia y Bahía.

21. Una instalación de temperatura constante que se usa para mantener el calor de los alimentos puede ser eléctrica, a gas o vapor. Nos estamos refiriendo a:

- a. Estantes
- b. Mesa de servicio
- c. Mesa de trabajo
- d. Mesa Caliente

22. ¿De qué parte del despiece del vacuno mayor se obtiene el chateaubriand?

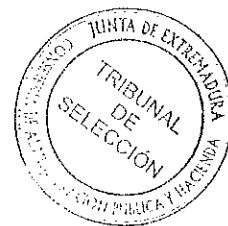
- a. Lomo
- b. Cadera
- c. Solomillo
- d. Tapilla

23. ¿Cuál de las siguientes frutas está clasificada como tropical?

- a. Albaricoque
- b. Aguacate
- c. Cereza
- d. Sandía

24. Los aceites de la categoría "virgen extra" deben tener un grado de acidez máxima entre:

- a. 0,5° y 0,8°
- b. 1° y 1,5°
- c. 1,5° y 2°
- d. 2° y 2,5°



## Prueba de cocineros/as

25. Las mollejas de cordero son:
- Un órgano
  - Una glándula
  - Una parte del estómago
  - La falda
26. ¿Qué es un picantón o pollo tomatero?
- Pollo nuevo de 200 a 500 gramos
  - Una gallina de guinea
  - Un pollo castrado
  - Un pollo de grano
27. Una salsa "chorón" es:
- Una salsa derivada de la mayonesa
  - Una bearnesa a la que se adiciona puré de tomate
  - Una española guarnecida de foie y trufa
  - Una española con trufa y piñones
28. ¿Qué significan las siglas A.P.P.C.C.?
- Análisis para prevenir controles críticos
  - Análisis de peligros y puntos de control crítico
  - Actuar para perfeccionar la calidad concertada
  - Actuaciones para perfeccionar la calidad en las cocinas
29. Entre los principales microorganismos contaminantes, está el Clostridium Botulinum, que se desarrolla en:
- Quesos y productos crudos
  - Carne picada, leche y agua no potable
  - Carne de aves, huevos y leches crudas
  - Conservas mal elaboradas
30. Cubrir una elaboración con una salsa para dorarlo ligeramente en la salamandra, se denomina:
- Glasear
  - Flamear
  - Escalfar
  - Asar
31. ¿Cómo se denomina el corte en dados muy pequeños de las hortalizas?
- Chifonada
  - Juliana
  - Brunoise
  - Vichy
32. ¿Qué zona de la cocina debe estar a una temperatura comprendida entre 6°C y 12°C?
- Cuarto frío
  - Cámara de congelación
  - Antecámara
  - Cámara de refrigeración.



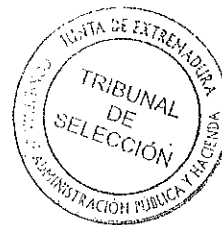
## Prueba de cocineros/as

33. De las siguientes variedades de arroces, ¿cuál es el más indicado para elaborar un "risotto"?
- Integral
  - Salvaje
  - Arborio
  - Basmati
34. La técnica de cocinado de las hortalizas que consiste en dorar en grasa, añadiendo después líquido, se denomina:
- Fritura
  - Breseado
  - Estofado
  - Blanqueado
35. La clara del huevo, ¿qué tanto por ciento representa en su peso total?
- 30 %
  - 60 %
  - 40 %
  - 20 %
36. ¿Qué ingrediente nunca se utilizaría para confeccionar un "fondo blanco"?
- Zanahorias
  - Puerros
  - Gallina
  - Huesos tostados de ternera.
37. ¿Cuál es la temperatura crítica del aceite de oliva, empleada para frituras?
- 170°C
  - 240°C
  - 190°C
  - 220°C
38. La elaboración de un alimento pasado por harina, huevo y frito en aceite, se denomina:
- Andaluza
  - Romana
  - Empanado
  - Bilbaina
39. Una derivada de la salsa bechamel es:
- Normanda
  - Cardinal
  - Provenzal
  - Boloñesa
40. ¿Cómo se denomina al corte de la patata, sacada con cucharilla en forma de avellana?
- Noissete
  - Castillo
  - Cocotte
  - Duquesa



## Prueba de cocineros/as

41. ¿Con qué útil afilarías un cuchillo de cocina?
- Eslabón
  - Espalmadera
  - Espuela
  - Acanalador
42. ¿Qué ingredientes lleva la crema "condé"?
- Zanahoria y nata
  - Judías pintas
  - Coliflor y patata
  - Garbanzos y tomate
43. La denominación "caparrón" y "garrafó", ¿a qué legumbres corresponden?
- Garbanzos
  - Soja
  - Lentejas
  - Alubias
44. ¿Cuál es el ingrediente principal en un encurtido?
- Clavo.
  - Pimentón.
  - Vinagre.
  - Aceite.
45. Dentro de las salsas emulsionadas, ¿cuál de ellas es inestable?
- Salsa mayonesa
  - Salsa holandesa
  - Salsa bearnesa
  - Salsa vinagreta
46. ¿Qué método de cocción se utiliza para elaborar un fondo oscuro?
- Expansión
  - Mixta
  - Concentración
  - Al vacío
47. El abatidor de temperatura es:
- Un arcón congelador
  - Un frigorífico convencional
  - Un muelle generador de calor
  - Un mueble generador de frío, que baja rápidamente la temperatura de los alimentos
48. A las piezas obtenidas de los pescados planos, sin espinas, con o sin piel, se denomina:
- Filete
  - Suprema
  - Darné
  - Trancha



## Prueba de cocineros/as

49. La lechuga o acedera, finamente cortada y generalmente rehogada en mantequilla que sirve de guarnición de caldos, sopas, cremas, etc., se denomina:
- Bromoise.
  - Chifonada.
  - Mirepoix.
  - Zorongollos.
50. En España, las lentejas más comunes y conocidas son:
- Beluga, pardiña y palmeña.
  - Pardiña y tolosana.
  - Beluga, puy, pardiña, y armuña.
  - Beluga, pardiña y chamad.
51. De las siguientes variedades de uva, ¿cuál se utiliza para la elaboración de vinos blancos?
- Graciano.
  - Garnacha tinta.
  - Cayetana.
  - Merlot.
52. ¿Qué alimento es utilizado para clarificar caldos?
- Harina.
  - Panceta.
  - Clara de huevo.
  - Nata.
53. ¿Cuál es la elaboración de los huevos a la "poêle"?
- Huevos batidos y cuajados en mantequilla.
  - Huevos hervidos durante 2 o 3 minutos.
  - Huevos elaborados en pequeña cantidad de mantequilla a fuego lento.
  - Huevos batidos sazonado con sal y pimienta, hechos al "baño María".
54. En la clasificación de las especias, por su naturaleza, ¿cuál de ellas no es una hierba aromática?
- Albahaca.
  - Laurel.
  - Anís.
  - Perejil.
55. ¿Cuál de los siguientes cereales no es panificable?
- Centeno.
  - Arroz.
  - Maíz.
  - Trigo.
56. La mayor parte de los microorganismos patógenos necesitan una determinada temperatura ideal, que favorecen su vida y multiplicación. Ésta temperatura es:
- Desde los 60° C a los 70° C.
  - Desde los 10° C a los 15° C.
  - Desde los -18° C a los 3° C.
  - Desde los 20° C a los 40° C.





## Prueba de cocineros/as

57. Un alimento prebiótico es aquel que:
- Contiene ingredientes no digestibles y fermentables.
  - Actúa estimulando el crecimiento de uno o varios tipos de microorganismos de la flora intestinal.
  - Se encuentra principalmente en el sector lácteo.
  - a. y b. son correctas.
58. ¿Qué ingredientes componen la elaboración básica de una crema pastelera?
- Huevos, azúcar, leche y harina de maíz.
  - Claras montadas, azúcar, leche y harina de maíz.
  - Nata montada, leche condensada y harina de maíz.
  - Huevos, azúcar, leche y nata.
59. En relación con los principios generales de los sistemas APPCC, el diagrama de flujo consiste en detallar:
- Sólo las etapas de elaboración del producto.
  - Sólo las etapas en las que existe una manipulación del producto.
  - Todas las etapas del proceso, desde la materia prima hasta el producto final.
  - Sólo en la recepción de la materia prima.
60. De los siguientes alimentos, señala los que hay que evitar en una dieta gastrohepática.
- Tomate, pescado azul, caldos de carne.
  - Pollo, lomo de cerdo, arroz, acelgas en puré.
  - Espinacas, judías verdes (en puré, pescados blancos).
  - Aceite, fruta madura, yogur.
61. Las grasas son indispensables en la alimentación, porque nos proporcionan un alto aporte energético y porque en ellas van disueltas las siguientes vitaminas:
- Vitaminas hidrosolubles.
  - Vitaminas: C, H, B, B1, B3.
  - Vitaminas liposolubles.
  - No va ninguna vitamina.
62. Los cítricos (naranjas y limones) son originarios de:
- Oriente, China e India
  - América del Sur.
  - África y América.
  - Sur de Europa.
63. De los siguientes ingredientes, ¿cuál está incluido en la receta básica de un "puding diplomático"?
- Gelatina.
  - Arroz.
  - Fruta en almíbar o confitada.
  - Chocolate.



## Prueba de cocineros/as

---

64. ¿De qué vitamina es carente el huevo?

- a. B1
- b. A
- c. C
- d. B9

65. ¿Cuál de estos pescados es de agua dulce?

- a. Congrio.
- b. Mujol.
- c. Esturión.
- d. Platija.

66. La sartén basculante es:

- a. Una sartén de pequeño tamaño y muy profunda
- b. Una sartén que sirve para elaborar estofados, sopas, guisos y potajes en grandes cantidades
- c. Una plancha que sirve para freír y cocer
- d. Una sartén que se puede cambiar de lugar en cualquier momento

67. ¿Cómo se denomina la acción de cubrir con una salsa un alimento?

- a. Napar
- b. Mojar
- c. Marinar
- d. Mechar

68. Los quesos de D.O.P. Torta del Casar, su zona de elaboración son:

- a. Términos municipales de las comarcas de Los Llanos de Cáceres, Sierra de Fuentes y Montánchez.
- b. La Comarca de La Serena y provincia de Cáceres.
- c. Cáceres.
- d. La región extremeña.

69. Dentro de las pasta, ¿con qué nombre se conocen las láminas delgadas y rectas?:

- a. Fetuccini.
- b. Tallarines.
- c. Lasaña.
- d. Raviolis.

70. La zona de producción de uvas de las localidades de Cañamero y Guadalupe, ¿pertenecen a la denominación de origen "Ribera del Guadiana"?:

- a. No, sólo los vinos de la zona de los Barros.
- b. No, sólo los vinos de la provincia de Badajoz
- c. Sí, están dentro de la denominación de origen.
- d. El de cañamero, sí; pero el de la localidad de Guadalupe, no.

