



---

PRIMERA FASE DEL EJERCICIO DE LAS PRUEBAS SELECTIVAS  
PARA EL ACCESO A PUESTOS VACANTES DEL GRUPO IV  
DE PERSONAL LABORAL –COCINERO/A–,  
CONVOCADAS POR ORDEN DE 27 DE DICIEMBRE DE 2013

Cáceres, 16 de octubre de 2016

---

**TEST Nº 1**

- 1.- **La puntilla es un cuchillo que se utiliza para limpiar, pelar y tornear hortalizas. ¿Qué medida debe tener?**
  - a) Entre 5 y 10 cm.
  - b) Alrededor de 25 cm.
  - c) Entre 8 y 17 cm.
  - d) Entre 14 y 17 cm.
  
- 2.- **¿Cuál es la harina leudante?**
  - a) Harina integral
  - b) Harina de flor
  - c) Harina con levadura
  - d) Harina aromatizada
  
- 3.- **¿Cuál de las siguientes condiciones es más favorable al crecimiento de microorganismos en los alimentos?**
  - a) Temperatura 15º, humedad alta, Ph 7
  - b) Temperatura 17º, humedad baja, Ph 7
  - c) Temperatura 37º, humedad alta, Ph 5
  - d) Temperatura 37º, humedad alta, Ph 7
  
- 4.- **¿Cómo se denomina a la obsesión por comer alimentos naturales?**
  - a) Vigorexia
  - b) Anorexia
  - c) Ortorexia
  - d) Megarexia
  
- 5.- **Un alimento prebiótico es aquel que:**
  - a) Previene la flatulencia y la diarrea
  - b) Debe ingerirse previamente a la comida principal del día
  - c) Actúa estimulando el crecimiento de uno o varios tipos de microorganismos de la flora intestinal
  - d) Contiene determinadas especies de microorganismos activos que producen efectos beneficiosos sobre la salud
  
- 6.- **¿Qué temperatura máxima tendrá el aceite de oliva, para freír con garantías sanitarias?:**
  - a) 200º
  - b) 150º
  - c) 100º
  - d) 170º
  
- 7.- **¿Cuál es la opción en la que todas las especies enumeradas pertenecen a los denominados pescados azules?**
  - a) Angula, caballa, faneca, besugo y gallo.
  - b) Sardina, pez espada, congrio, bacalao y rape.
  - c) Boquerón, chicharro, bonito, arenque y anguila.
  - d) Mero, lenguado, dorada, bacaladilla y salmón.
  
- 8.- **¿Cuál es el ingrediente principal de la "escalibada"?**
  - a) La berenjena
  - b) Los menudillos de ave
  - c) El atún o bonito
  - d) La carne de ternera

- 9.- Mediante la fermentación del suero sobrante de la elaboración de los quesos, se obtiene:
- Requesón
  - Caseína
  - Mantequilla
  - Suero lácteo
- 10.- ¿Cuál de las siguientes denominaciones corresponde a una pasta rellena?
- Capelleti
  - Tagliatelle
  - Rigatoni
  - Fetuccine
- 11.- El modelo SEUROP es:
- Usado para clasificar las canales y medias canales de vacuno pesado
  - El conjunto de normas para aparatos industriales de hostelería
  - Usado para la organización del comedor
  - El recomendado en maridaje de vinos
- 12.- "Villagodio" es un término referido a:
- Un utensilio de cocina
  - El vino más premiado D.O. Ribera del Guadiana
  - Un chuletón de lomo
  - Un consomé
- 13.- La contaminación de los alimentos cocinados si contactan con los alimentos crudos se conoce con el nombre de:
- Contaminación cruzada.
  - Contaminación doble.
  - Contaminación común.
  - Contaminación incipiente.
- 14.- De acuerdo con la normativa vigente en materia de vinos, la indicación **AÑEJO** solo podrá utilizarse cuando el recipiente de maduración sea:
- Madera de nogal.
  - Madera de olmo.
  - Madera noble.
  - Madera de roble.
- 15.- La temperatura de servicio para el PLATO CALIENTE es:
- Mínimo 50º C.
  - Mínimo 21º C.
  - Mínimo 40º C.
  - Mínimo 65º C.
- 16.- La técnica conocida como "agujas del reloj" consiste en la distribución de los alimentos en el plato, según su importancia; para ello colocaremos el elemento principal
- A las 6 H.
  - A las 12 H.
  - A las 9 H.
  - A las 3 H.

- 17.- La técnica conocida como "radial" consiste en la distribución de los alimentos en el plato:
- De mayor a menor.
  - De menor a mayor
  - De dentro hacia fuera.
  - De fuera hacia dentro.
- 18.- Si tienes que freír alimentos que estén mojados, o que contengan mucho agua, en aceite muy caliente, el Servicio de Salud y Prevención de Riesgos Laborales recomienda:
- Utilizar pinzas
  - Bajar la temperatura del aceite
  - Utilizar otro método de cocinado alternativo
  - Esperar a que se sequen a temperatura ambiente
- 19.- El Servicio de Salud y Prevención de Riesgos Laborales recomienda, en cuanto al empleo de enchufes multiplicadores en cocina:
- Descartarlo, siendo preferible extender una alargadera desde otro enchufe.
  - Si se van a emplear, comprobar que disponen de borne a tierra.
  - Está terminantemente prohibido
  - Se pueden utilizar sin limitaciones
- 20.- Si se inicia un fuego de origen eléctrico, procuraremos cortar la tensión de la zona afectada, y:
- Utilizar un extintor de polvo ABC
  - Utilizar un extintor de CO<sub>2</sub>
  - Utilizar una BIE
  - Cualquiera de los tres, eligiendo el más cercano
- 21.- Durante el transporte de pescado congelado, se mantendrá una temperatura:
- Igual o inferior a  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  en todas las partes del producto, aunque se admiten breves fluctuaciones de un máximo de  $3\text{ }^{\circ}\text{C}$  hacia arriba.
  - Constante de  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$
  - Fluctuante entre  $-12$  y  $-18^{\circ}\text{C}$
  - Por debajo de  $0^{\circ}\text{C}$ , evitando su descongelación
- 22.- Según la Constitución, la expresión y difusión libre de pensamientos, ideas y opiniones mediante la palabra, el escrito o cualquier otro medio:
- Es un deber fundamental.
  - Es una libertad pública.
  - Es un principio rector de la política social.
  - Es un derecho fundamental.
- 23.- De acuerdo con el Estatuto de Autonomía de Extremadura, ostentan la condición política de extremeños:
- Todos los ciudadanos nacidos en cualquier municipio de Extremadura.
  - Los ciudadanos españoles que tengan vecindad administrativa en cualquiera de los municipios de Extremadura.
  - Los ciudadanos españoles residentes en el extranjero que así lo soliciten en la Embajada.
  - Los ciudadanos españoles residentes en cualquiera de los municipios de Extremadura.
- 24.- ¿Cuál es el procedimiento mediante el cual se mide y valora la conducta profesional y el rendimiento o el logro de resultados de los empleados?
- La participación en cursos de formación y evaluación.
  - Las estadísticas de rendimiento
  - La evaluación del desempeño.
  - Los sistemas de control

- 25.- Los alimentos que contienen determinadas especies de microorganismos activos que producen efectos beneficiosos en el tracto intestinal son:
- Probióticos
  - Prebióticos
  - Simbióticos
  - Ecológicos
- 26.- El trastorno de atracones compulsivos afecta aproximadamente:
- Del 2 al 5% de la población en general y es más frecuente en hombres que en mujeres
  - Del 2 al 5% de la población en general y es más frecuente en mujeres que en hombres
  - Del 5 al 10% de la población en general y es más frecuente en hombres que en mujeres
  - Del 5 al 10% de la población en general y es más frecuente en mujeres que en hombres
- 27.- ¿Cuál de estas enfermedades NO es transmitida por consumo de huevo?
- Salmonelosis
  - Pasterelosis
  - Estafilococo aureus
  - Colibacilosis
- 28.- ¿Cuál de estas enfermedades NO es transmitida por la ingesta de marisco?
- Salmonelosis
  - Hepatitis
  - Carbunco
  - Micobacteriosis
- 29.- El preparado que entre sus componentes básicos, contiene fondo oscuro, fécula de maíz, vino blanco y sal se llama:
- Aurora
  - Jugo ligado
  - Ravigote
  - Robert
- 30.- ¿Qué preparado obtenemos si en el momento de servir, añadimos a la salsa bearnesa tomate concentrado?
- Salsa choron
  - Jugo ligado
  - Salsa tomate
  - Salsa española atomatada
- 31.- ¿La falta de qué vitamina provoca la caída de dientes?
- C
  - D
  - A
  - E
- 32.- En una dieta para dispépticos, ¿qué pescado estaría prohibido?
- Platija
  - Halibut
  - Pescadilla
  - Anguila

- 33.- En los trastornos alimentarios, se considera "comedor selectivo" a la persona:
- a) Que come solo alimentos considerados sanos y puros
  - b) Que se alimenta exclusivamente de menos de diez alimentos durante años
  - c) Que come solo una vez al día
  - d) Que come 5 veces al día en pequeñas cantidades
- 34.- El equipo que reduce las temperaturas de cocción y fritura, manteniendo el color, los nutrientes y la textura de los alimentos, se denomina:
- a) Roner
  - b) Gastrovac
  - c) Revovac
  - d) Gastronor
- 35.- ¿Qué partida elabora adobos y salmueras?
- a) Salsero
  - b) Entremetier
  - c) Cuarto frío
  - d) Parriller
- 36.- En la elaboración de menús es aconsejable la utilización de pescados de temporada. ¿Podrías indicar la temporada del Cabracho?
- a) Primavera verano
  - b) Otoño
  - c) Invierno
  - d) Todo el año
- 37.- Según el código de dietas, ¿cuál de las siguientes se corresponde con el código 04?
- a) Astringente
  - b) Semisólida
  - c) Semilíquida
  - d) Basal
- 38.- ¿Qué vitamina es necesaria en los procesos de coagulación?
- a) A
  - b) D
  - c) K
  - d) C
- 39.- ¿En qué parte del aparato digestivo ejerce principalmente su función la fibra vegetal?
- a) Estómago
  - b) Intestino delgado
  - c) Intestino grueso
  - d) Colon
- 40.- ¿Qué parámetros se utilizan para medir la buena o mala nutrición del ser humano?
- a) Obesidad y altura
  - b) Peso y talla
  - c) Rendimiento físico e intelectual
  - d) Cantidad y número de ingestas

- 41.- La expresión "brunch" hace referencia a:
- Una merienda a base de frutas naturales
  - Un tipo de desayuno completo hecho a mitad de la mañana
  - Un desayuno ligero con café o infusiones a primera hora de la mañana
  - Una merienda que incluye algún tipo de bocadillo
- 42.- El sistema mediante el cual la leche se somete a un proceso de calor de unos 80° C y después se almacena en refrigeración, a menos de 10°C para su consumo a corto plazo, se denomina:
- Esterilización
  - Uperización
  - Pasteurización
  - Evaporización
- 43.- ¿De qué productos acogen indicaciones geográficas protegidas o denominaciones de origen las localidades de Calasparra y La Bañeza?
- De garbanzos y de lentejas, respectivamente
  - De alubias y patatas, respectivamente
  - De lentejas y guisantes, respectivamente
  - De arroz y alubias, respectivamente
- 44.- La intoxicación por escombroides se puede producir por el consumo de:
- Pescado
  - Carne
  - Leche
  - Hortalizas
- 45.- ¿De qué clase o clases de fruta son variedades la Starking y la Golden?
- De ciruela y manzana, respectivamente
  - De manzana las dos
  - De ciruela las dos
  - De melocotón y manzana respectivamente.
- 46.- El arroz es el ingrediente principal de:
- Una velouté.
  - Un risotto.
  - Un fumet.
  - Un cuscús.
- 47.- Teniendo en cuenta los reglamentos comunitarios sobre su comercialización, un huevo de 70 gramos de peso está incluido en:
- La clase S, pequeños.
  - La clase M, medianos.
  - La clase L, grandes.
  - La clase XL, súper grandes
- 48.- ¿Qué condiciones debe reunir como norma general un trabajador fijo para poder participar en un concurso de traslado a una plaza vacante o de nueva creación?
- Haber permanecido en su puesto de trabajo un mínimo de un año desde la fecha de publicación de la Resolución por la que obtuvo destino.
  - Haber permanecido en su puesto de trabajo un mínimo de dos años desde la fecha de publicación de la Resolución por la que obtuvo destino.
  - Haber permanecido en su puesto de trabajo un mínimo de un año desde la fecha de la toma de posesión.
  - Haber permanecido en su puesto de trabajo un mínimo de dos años desde la fecha de la toma de posesión.

- 49.- Definir la política general para luchar contra la violencia de género es una competencia que corresponde a:
- La Comisión Permanente para la Prevención y Erradicación de la Violencia de Género
  - El Instituto de la Mujer de Extremadura
  - La Junta de Extremadura
  - El Servicio Extremeño de Salud
- 50.- ¿Qué desperdicio tienen los jureles?
- 50%
  - 60%
  - 20%
  - 40%
- 51.- ¿Qué ración de pescado será la idónea para un niño de 6 a 12 años?
- 80/100gr
  - 200/250gr
  - 120/200 gr
  - 60/80gr
- 52.- Dentro de las distintas especies de mariscos, las nécoras y los centollos se clasifican dentro de:
- Los crustáceos decápodos branquiuros
  - Los crustáceos cirrípedos.
  - Los moluscos gasterópodos.
  - Los moluscos cefalópodos.
- 53.- ¿Cuándo se entiende que un marisco se presenta liofilizado?
- Cuando ha sido sometido a la eliminación de gérmenes patógenos.
  - Cuando ha sido envasado al vacío.
  - Cuando se le ha privado de su contenido en agua.
  - Cuando ha sido sometido a un proceso de cocción y congelación.
- 54.- ¿Qué cuchillo es el adecuado para cortar los huesos de las piezas de caza?
- Gubia
  - Macheta
  - Sierra
  - Media luna
- 55.- ¿Qué utilizaremos para ligar un civet?
- Arroz
  - Roux
  - Sangre
  - Huevo
- 56.- El establecimiento de un sistema de registro o documentación de los planes relativos a los sistemas de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos); permite:
- Mostrar las incidencias ocurridas, la toma de decisiones y comprobar si el sistema está funcionando con eficacia
  - Comprobar la salubridad de los alimentos
  - Determinar quien realiza la vigilancia del sistema
  - Evaluar los riesgos laborales de los trabajadores



**57.- ¿En qué consiste un alimento confitado?**

- a) En conseguir la pérdida total o parcial del agua del alimento y añadirle azúcar
- b) En cocinar en grasa un alimento a temperatura entre 60º y 70º centígrados durante un tiempo largo y conservarlo en la misma grasa
- c) En cocinar un alimento entre 120º y 150ºC y posteriormente añadirle azúcar
- d) En marinar un alimento en agua, azúcar, sal y especias durante 24 horas

**58.- ¿Cómo se denomina una ensalada compuesta de lechuga, cuartos de naranja o mandarina y sazonada con zumo de limón?**

- a) Mimosa
- b) Ninon
- c) Nizarda
- d) Carmen

**59.- El vinagre balsámico de sidra se obtiene por la adición:**

- a) De concentrado de frutas o de bayas de fruta fermentadas, al vinagre de sidra.
- b) De concentrado de plantas medicinales, al vinagre de sidra
- c) De zumo concentrado de manzana al vinagre de sidra
- d) De azúcar y plantas descongestivas durante el proceso de fermentado de la manzana

**60.- Cuál de los siguientes productos es aprovechado por su bulbo:**

- a) Zanahoria
- b) Cebolla
- c) Nabo
- d) Rábano

**61.- Señala cuál de las siguientes ensaladas lleva picatostes:**

- a) Ensalada Olivier
- b) Ensalada César
- c) Ensalada Waldorf
- d) Ensalada Shopska

**62.- Los mamíferos de caza serán eviscerados:**

- a) Tras el periodo de oreo
- b) Tan pronto sea posible, después de la captura
- c) Tras ser sometido a inspección sanitaria
- d) Al mismo tiempo que son desprovistos de la piel

**63.- Las aves se presentarán al consumidor:**

- a) Siempre vivas
- b) Siempre sacrificadas en condiciones higiénicas
- c) Vivas o sacrificadas
- d) Con una de sus patas anilladas

**64.- Cuál es el valor biológico de la clara del huevo:**

- a) 75
- b) 80
- c) 100
- d) 70

**65.- ¿Qué es la crema Bávara o Bavarois?**

- a) Una variante de la mayonesa
- b) El resultado de la trituración de determinadas hortalizas
- c) Un postre
- d) Un entrante caliente

**66.- La crema Bretona y la crema Esaú:**

- a) Están realizadas básicamente con legumbres
- b) Se utilizan principalmente en pastelería
- c) Son derivados lácteos
- d) Tienen como ingredientes básicos verduras y hortalizas.

**67.- En la clasificación comunitaria, las canales de vacuno denominadas "Vacuno Pesado", se refieren a los bóvidos cuyo peso:**

- a) En canal sea superior a 500 Kg
- b) En canal sea superior a 300 Kg
- c) En vivo sea superior a 300 Kg
- d) En vivo sea superior a 500 Kg

**68.- ¿Qué dieta está indicada para pacientes gastrectomizados?**

- a) Dieta blanda
- b) Dieta rica en fibra
- c) Dieta dumping
- d) Dieta líquida

**69.- En la confección de menús es muy importante la variedad; por ello se deben establecer:**

- a) De 8 a 12 menús por temporada estacional
- b) De 8 a 12 menús por año
- c) De 15 a 20 menús por temporada estacional
- d) De 15 a 20 menús por año

**70.- En la elaboración de menús es aconsejable la utilización de hortalizas de temporada, ¿Podrías indicar la temporada del Ruibarbo?**

- a) Primavera
- b) Invierno
- c) Verano
- d) Otoño

**71.- En una alimentación basada en el patrón alimentario de la dieta mediterránea:**

- a) Se prescindirá de las grasas de origen vegetal.
- b) Se antepondrá el consumo de carnes procesadas al de carnes blancas.
- c) Se evitará en un mismo plato productos de origen animal y productos de origen vegetal.
- d) Los cereales o sus derivados se consumirán preferentemente integrales.

**72.- El patrón de la dieta mediterránea recomienda:**

- a) El consumo de carne por su alto contenido en grasas saturadas.
- b) El consumo de derivados lácteos por su alto contenido en antioxidantes.
- c) El consumo de zumos elaborados por su bajo contenido en azúcares.
- d) El consumo de verduras por su alto contenido en vitaminas.

**73.- Para cocer huevos u hortalizas, se utilizará preferiblemente:**

- a) El rondón
- b) La rustidera
- c) La marmita
- d) La pasadera

**74.- Está prohibida la comercialización de:**

- a) El vinagre mezcla de vino y sidra.
- b) El vinagre de malta destilado
- c) El vinagre de cereales
- d) El vinagre de alcohol

**75.- De los siguientes, ¿cuál es un azúcar refinado?**

- a) Azúcar blanquilla
- b) Azúcar cande
- c) Azúcar terciado
- d) Azúcar pilé

**76.- ¿Cuántos miembros de la Comisión Paritaria deben estar presentes para que pueda considerarse constituida y para la válida adopción de los acuerdos?**

- a) Cuatro representantes de la Administración y dos representantes de las Centrales Sindicales.
- b) La mayoría absoluta de los miembros que la componen
- c) Cuatro representantes de las Centrales Sindicales y dos representantes de la Administración
- d) La totalidad de los miembros que la componen o sus sustitutos.

---

PREGUNTAS ADICIONALES

---

**77.- La retribución percibida por un trabajador en concepto de complemento por libre designación de funciones forma parte de:**

- a) El complemento de destino.
- b) El complemento personal garantizado.
- c) El complemento específico general.
- d) El complemento específico especial.

**78.- En ningún caso se puede iniciar la reforma de la Constitución:**

- a) Si se encuentra en trámite una moción de censura contra el Gobierno
- b) Si no ha pasado un año desde la anterior disolución de las Cortes
- c) Si se opone a ello el Tribunal Constitucional
- d) Si está en vigor el estado de alarma

**79.- De acuerdo con la ley de Igualdad entre mujeres y hombres, se entiende por representación equilibrada aquella situación que garantice la presencia de mujeres y hombres de forma que, en el conjunto de personas a que se refiera, cada sexo :**

- a) Ni supere el sesenta por ciento ni sea menos del cuarenta por ciento.
- b) Ni supere el setenta por ciento ni sea menos del treinta por ciento.
- c) Ni supere el sesenta y cinco por ciento ni sea menos del treinta y cinco por ciento.
- d) Ni supere el cincuenta y cinco por ciento ni sea menos del cuarenta y cinco por ciento.

**80.- A los efectos de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, para calificar un riesgo desde el punto de vista de su gravedad, se valorará:**

- a) La probabilidad de que se produzca el daño.
- b) La severidad del daño.
- c) La falta de prevención.
- d) La probabilidad de que se produzca el daño y la severidad del mismo.

**81.- Después de una crisis en un enfermo hepático, ¿qué alimento puede tomar?:**

- a) Verduras de hoja verde
- b) Frutos secos
- c) Legumbres
- d) Pasta

**82.- ¿Cuál es el ingrediente principal de la crema potiron?**

- a) Tomate
- b) Zanahoria
- c) Calabaza
- d) Puerro

**83.- ¿Cómo se llama el postre presentado en plato a base de helado, flan, nata, melocotón y diversas frutas en almíbar?**

- a) Panaché
- b) Pijama
- c) Flan conde
- d) Alarije

**84.- Señale la afirmación correcta en relación con la representación de la pirámide de la dieta mediterránea:**

- a) Coloca en lo más alto los alimentos que deben ser de consumo diario.
- b) En ella se excluyen las grasas de cualquier procedencia.
- c) Sitúa en la base los alimentos que deben sustentar la dieta.
- d) En ella no se incluyen los alimentos más nocivos, como las carnes rojas o los dulces.

**85.- Los principios que rigen el Sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) son establecidos:**

- a) Por la empresa alimentaria y la prestadora de servicio final
- b) Por el Reglamento (CE) nº 852/2004
- c) Por todo operador de la empresa alimentaria preocupado por la calidad de su servicio
- d) Por la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales

**86.- Emplearemos un sacacorchos de doble lámina cuando:**

- a) El tapón está invertido.
- b) El tapón es metálico.
- c) El tapón es de colección.
- d) El tapón se puede partir al abrir la botella.