

**Cuestionario Prueba Selectiva**

**OFICIAL/A DE COCINA Y DESPENSA 2 C.O.L.**

**ATENCIÓN:**

LAS PREGUNTAS DEL BLOQUE DE RESERVA CON LOS NÚMEROS 1 A 10 , AMBAS INCLUSIVE, DEBERÁN RESPONDERSE AL IGUAL QUE EL RESTO DEL CUESTIONARIO, PERO SOLO SERÁN OBJETO DE VALORACIÓN EN EL SUPUESTO DE QUE ALGUNAS DE LAS PREGUNTAS TITULARES, COMPRENDIDAS ENTRE LA 1 A 40 , RESULTARA INVALIDADA.

**1 . - ¿Cuál de las siguientes opciones define con mayor precisión el término "hortaliza"?**

- A.- Una planta que crece bajo tierra y no tiene hojas comestibles.
- B.- Cualquier fruto comestible derivado de una planta, independientemente de su método de cultivo o clasificación botánica.
- C.- Una planta comestible que se cultiva comúnmente en huertos, y que puede consumirse tanto en estado crudo como cocido.
- D.- Cualquier planta que solo se puede consumir cocida para aprovechar todos sus nutrientes.

**2 . - ¿Qué significan las siglas APPCC?**

- A.- Análisis de prioridades y puntos de control críticos.
- B.- Ausencia de personas preparadas en cocina.
- C.- Análisis de peligros y puntos de control críticos.
- D.- Estas siglas no existen.

**3 . - Para una correcta desinfección en la cocina, debemos:**

- A.- Limpiar con agua y detergente, desinfectar con lejía y finalmente secar la superficie tratada.
- B.- Limpiar con agua y detergente, y desinfectar con producto bactericida adecuado.
- C.- Limpiar con agua y lejía, asegurando una correcta acción desinfectante.
- D.- Limpiar con agua y detergente, desinfectar con bactericida, dejar actuar, enjuagar con agua y secar.

---

4 . - ¿Qué alimento no tomaremos si queremos llevar una dieta pobre en fibra?

- A.- La manzana rallada.
- B.- El yogur.
- C.- La harina integral.
- D.- Los quesos frescos.

---

5 . - Según la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, ¿cuál de las siguientes opciones no es una obligación del trabajador?

- A.- Usar adecuadamente los equipos de trabajo.
- B.- Velar por su seguridad y la de sus compañeros.
- C.- Sufragar el coste de las medidas relativas a la seguridad y salud.
- D.- Utilizar correctamente los equipos de protección.

---

6 . - En las cremas de hortalizas como la Parmentier, Vichyssoise, Saint-Germain y Dubarry, ¿cuál es el principal elemento responsable de su textura suave y espesa?

- A.- El almidón naturalmente presente en las propias hortalizas cocidas y trituradas.
- B.- La incorporación de lácteos como leche o nata.
- C.- La adición de harinas o almidones como la maicena.
- D.- El uso abundante de aceite de oliva emulsionado.

---

7 . - ¿En qué momento se debe manipular el huevo duro en relación con otras materias primas?

- A.- Siempre una vez que se han manipulado el resto de materias primas.
- B.- Antes de manipular cualquier otra materia prima.
- C.- Al mismo tiempo que el resto de los ingredientes.
- D.- Dependiendo de la receta específica.

---

8 . - Según las regulaciones de pureza en la industria alimentaria, ¿qué sucedáneo no está permitido, debido a su impacto en la salud?

- A.- El del clavo.
- B.- El de la pimienta negra.
- C.- El de la canela.
- D.- El del azafrán.

---

9 . - ¿Qué características en la cáscara de un huevo son motivo de rechazo según las pautas correctas de manipulación de alimentos?

- A.- Pequeñas manchas de sangre.
- B.- Nubes en la clara.
- C.- Fisuras o roturas.
- D.- Un color ligeramente diferente al habitual.

---

10 . - Según el art. 7 de la Ley orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, constituye acoso sexual:

- A.- Cualquier comportamiento, verbal o físico, de naturaleza sexual que tenga el propósito o produzca el efecto de atentar contra la dignidad de una persona, en particular cuando se crea un entorno intimidatorio, degradante u ofensivo.
- B.- Cualquier comportamiento realizado en función del sexo de una persona, con el propósito o el efecto de atentar contra su dignidad y de crear un entorno intimidatorio, degradante u ofensivo.
- C.- Cualquier comportamiento que atente contra la libertad de las personas y que tenga el propósito de limitar sus libertades.
- D.- Cualquier comportamiento realizado en función de la nacionalidad de una persona, con el propósito o el efecto de atentar contra su dignidad y de crear un entorno intimidatorio, degradante u ofensivo.

---

11 . - De acuerdo con el artículo 95 del TREBEP, se considera falta disciplinaria muy grave:

- A.- La falta injustificada de asistencia de un día.
- B.- El cumplimiento de un deber inexcusable.
- C.- El consumo habitual de alcohol, de sustancias estupefacientes o psicotrópicas, en cualquier caso.
- D.- El incumplimiento de las normas sobre incompatibilidades cuando ello dé lugar a una situación de incompatibilidad.

---

12 . - Según la época de recolección, ¿qué característica define a las patatas extra tempranas?

- A.- Piel gruesa y color amarillo o rojo, aplicables a todo tipo de cocción.
- B.- Piel muy fina, aspecto traslúcido y color blanco, resistentes a la cocción.
- C.- Piel de grosor medio y color amarillo o rojo, poco adecuadas para purés.
- D.- Piel fina y de peor calidad, aplicables para todo tipo de cocinado.

---

13 . - ¿Cuál de los siguientes tipos de nutrientes proporcionan mayor aporte energético?

- A.- Los lípidos.
- B.- Las proteínas.
- C.- Los carbohidratos.
- D.- Las vitaminas.

---

14 . - Señala la respuesta correcta:

- A.- Las vitaminas A y D no varían prácticamente en el cocinado, soportan la temperatura y no pierden cualidades.
- B.- Las vitaminas A, D, E y K pertenecen al grupo de las vitaminas liposolubles.
- C.- Las vitaminas no son necesarias en una dieta equilibrada.
- D.- Las vitaminas no son necesarias ingerirlas en la edad adulta.

---

15 . - Se denomina plonge:

- A.- A la campana extractora.
- B.- Al lugar donde se cuece el marisco.
- C.- Al área de cocina destinada al lavado de ollas, sartenes, etc.
- D.- Al instrumento especial para pelar patatas.

---

16 . - ¿Cuál es la temperatura correcta para conservar helados en una cocina colectiva según la normativa sanitaria?

- A.- -6 °C
- B.- Entre 0 °C y 5 °C
- C.- -18 °C o inferior
- D.- -12 °C

---

17 . - Según el Reglamento (CE) nº 852/2004 sobre higiene de los productos alimenticios, ¿cuál es una norma obligatoria al manipular carne cruda en una cocina colectiva?

- A.- Manipular carne cruda y alimentos listos para consumir con los mismos utensilios si se lavan luego.
- B.- Mantener la carne a temperatura ambiente mientras se prepara para evitar choques térmicos.
- C.- Separar completamente la manipulación de carne cruda de otros alimentos para evitar contaminación cruzada.
- D.- Descongelar la carne a temperatura ambiente siempre que no supere las 2 horas.

---

18 . - Ante la posibilidad de mezclar cloro y desincrustantes para una limpieza profunda, hay que tener en cuenta, que:

- A.- Se genera una reacción química violenta que libera gas cloro en grandes cantidades.
- B.- Se produce una efervescencia que ayuda a la limpieza.
- C.- Su reacción no es corrosiva, con lo cual, no hay problema.
- D.- La reacción no es tóxica.

---

19 . - En lo que se refiere a las tablas de corte en cocina:

- A.- Se pueden utilizar sin importar el material con el que se han construido siempre y cuando estén limpias.
- B.- Las tablas de madera aumentan el riesgo de contaminación cruzada por su fácil deterioro.
- C.- Es mejor utilizar un mismo color de tabla para cualquier manipulación de alimentos.
- D.- Se utilizará la tabla de cortar de color verde para el corte de pescado.

---

20 . - En el ámbito de clasificación de ingredientes, ¿cuál de los siguientes productos no es un condimento?

- A.- El extracto de estragón.
- B.- La nuez moscada.
- C.- El azúcar avainillado.
- D.- El vinagre aromático.

---

21 . - El recurso de amparo ante el Tribunal Constitucional para recabar la tutela de las libertades y derechos reconocidos en el artículo 14 y la Sección primera del Capítulo 2º (Título I) de la Constitución:

- A.- No es aplicable.
- B.- Se aplicará también a la objeción de conciencia.
- C.- Se aplicará también al derecho de propiedad Privada.
- D.- Se aplicará también al derecho a la vivienda.

---

22 . - ¿Cuál es el orden correcto para realizar la limpieza básica del pescado fresco antes de su cocinado?

- A.- Escamar, retirar vísceras, lavar, filetear.
- B.- Lavar, escamar, filetear, retirar vísceras.
- C.- Filetear, escamar, lavar, retirar vísceras.
- D.- Escamar, filetear, lavar, retirar vísceras.

---

23 . - Señala la respuesta correcta:

- A.- Las proteínas constituyen las defensas de nuestro organismo contra infecciones y enfermedades.
- B.- El consumo diario de glúcidos debe ser de 700 gramos como mínimo.
- C.- Un exceso de lípidos provocaría en el organismo una pérdida de peso.
- D.- Los minerales no son una parte importante en una dieta equilibrada.

---

24 . - Desde el punto de vista de la seguridad profesional de higiene en la cocina, al unir lejía y vinagre, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es la que hay que tener en cuenta?

- A.- No pasa nada, se pueden utilizar sin riesgo, ya que juntos son un buen desinfectante y desengrasante.
- B.- Liberan un gas tóxico que puede ser peligroso si se inhala.
- C.- Es una práctica más segura, utilizar vinagre con agua oxigenada.
- D.- La lejía se puede utilizar con cualquier producto, ya que no provoca ninguna reacción.

---

25 . - La pimienta blanca, es una especia, ¿de qué parte de la planta, deriva principalmente?

- A.- Semillas.
- B.- Hojas.
- C.- Raíces.
- D.- Rizomas.

---

26 . - Propiedades organolépticas que te ayudan a identificar que la carne de ternera es de calidad:

- A.- Color uniforme por toda la pieza y textura viscosa.
- B.- Superficie brillante y olor intenso a hierro.
- C.- Superficie firme, ligeramente húmeda y color uniforme.
- D.- Olor neutro, textura pegajosa y color vivo.

---

27 . - ¿Cuál es el paso más importante inmediatamente después de escurrir la pasta que vamos a utilizar en ensaladas, para evitar que se pegue?

- A.- Volver a colocar la pasta escurrida en la olla caliente y taparla.
- B.- Dejar la pasta en el colador hasta que se enfríe.
- C.- Mezclar inmediatamente la pasta con la verdura.
- D.- Refrescar tras la cocción y añadir un chorrito de aceite de oliva.

---

28 . - ¿Cuál es la mejor forma de conservar el pescado fresco en la nevera?

- A.- Consumirlo antes de 24 horas sin limpiar las vísceras.
- B.- Limpio de vísceras y consumirlo antes de 48 horas.
- C.- Limpio de vísceras y consumirlo antes de 72 horas.
- D.- Se puede guardar con vísceras si se utiliza antes de 72 horas.

---

29 . - ¿Cuál es la práctica recomendada para el almacenamiento de huevos frescos con el objetivo de preservar su calidad y minimizar el riesgo de desarrollo bacteriano, hasta su uso en la cocina?

- A.- Mantener los huevos a temperatura ambiente, en un lugar de fácil acceso, para facilitar su uso rápido.
- B.- Almacenar los huevos en un lugar limpio, fresco y seco, y retirar del envase solo la cantidad que se va a utilizar de manera inmediata.
- C.- Colocar un paño humedecido con agua sobre los huevos dentro del refrigerador, para mantener la humedad.
- D.- Lavar los huevos inmediatamente cuando los trae el proveedor, utilizando una solución desinfectante suave.



- 
- 30 . - De acuerdo con el artículo 8.2 del TREBEP, los empleados públicos se clasifican en:
- A.- Funcionarios de carrera, funcionarios interinos y personal laboral, ya sea fijo, por tiempo indefinido o temporal.
  - B.- Funcionarios de carrera, personal laboral, ya sea fijo, por tiempo indefinido o temporal y personal eventual.
  - C.- Funcionarios de carrera, funcionarios interinos, personal laboral fijo indefinido y personal eventual.
  - D.- Funcionarios de carrera, funcionarios interinos, personal laboral, ya sea fijo, por tiempo indefinido o temporal y personal eventual.
- 
- 31 . - ¿Cuál es el ave de corral más recomendada y cómo debe prepararse para bebés menores de un año?
- A.- Pato cocinado al punto para preservar jugos.
  - B.- Pollo bien cocido y sin piel, triturado o desmenuzado.
  - C.- Pavo, crudo en carpaccio para mantener sus proteínas.
  - D.- Gallina hervida con huesos para dar más sabor al puré.
- 
- 32 . - Según establecen los artículos 123 y 124 de la Ley 7/1985 LRBRL ¿Pueden delegársele atribuciones a la Junta de Gobierno Local?
- A.- Sí, tanto el Pleno como el Alcalde.
  - B.- Sí, pero solo el Alcalde.
  - C.- Sí, pero solo el Pleno.
  - D.- No, la Junta de Gobierno Local solo tiene competencias propias.
- 
- 33 . - ¿Cuál de las siguientes hortalizas, al ser sometida a cocción mediante ebullición en agua, se caracteriza por un menor tiempo requerido para alcanzar una textura adecuada?
- A.- Calabacín.
  - B.- Zanahoria.
  - C.- Lombarda.
  - D.- Cardo.

---

34 . - ¿Cuáles son los requisitos esenciales de una cámara frigorífica, para garantizar la seguridad de los productos que allí guardamos?

- A.- Las paredes, suelos y techos, serán de materiales impermeables, lisos y de fácil limpieza.
- B.- La iluminación debe estar protegida y los suelos serán porosos.
- C.- Las paredes serán lisas y permeables.
- D.- No necesitan termómetros para medir la temperatura.

---

35 . - Los alimentos pueden sufrir alteraciones por diversas causas:

- A.- Físicas, químicas o biológicas.
- B.- Una causa física puede ser enranciamiento del aceite.
- C.- Una causa biológica de contaminación alimentaria puede ser la presencia de un metal.
- D.- Los plaguicidas no provocan alteraciones en los alimentos.

---

36 . - Señale la incorrecta. Pone fin a la vía administrativa:

- A.- La interposición de recurso potestativo de reposición.
- B.- Las resoluciones de los recursos de alzada.
- C.- Las resoluciones de los órganos que carezcan de superior jerárquico, salvo que una ley establezca lo contrario.
- D.- Los acuerdos, pactos, convenios o contratos que tengan la consideración de finalizadores del procedimiento.

---

37 . - ¿Cuál de los siguientes signos indica que un pescado es fresco y de buena calidad?

- A.- Ojos hundidos, carne blanda y olor fuerte a pescado.
- B.- Las agallas deben tener un color pardo y carne resbaladiza.
- C.- Escamas adheridas a la carne, olor suave a mar y carne no depresible.
- D.- Piel y escamas que se desprenden con facilidad.

---

38 . - ¿Cuál de los siguientes cortes consiste en tiras finas de unos 5 cm de largo, para utilizarlo en sopas y ensaladas, generalmente?

- A.- Paisana.
- B.- Brunoise.
- C.- Juliana.
- D.- Torneado.

---

39 . - ¿Qué tipo de queso se recomienda evitar en la alimentación de niños menores de 12 meses por riesgo microbiológico?

- A.- Queso curado de vaca.
- B.- Queso tipo Burgos industrial.
- C.- Queso fresco pasteurizado.
- D.- Quesos blandos sin pasteurizar (como el brie o camembert artesanales).

---

40 . - La turbotera con rejilla es:

- A.- Utensilio para emulsionar salsas.
- B.- Objeto utilizado para adelgazar géneros, principalmente carnes.
- C.- Utensilio para cocinar, asar y cocer pescados grandes y planos.
- D.- Se utiliza para colar caldo con huesos grandes.

**ATENCION:**

**LAS PREGUNTAS DEL BLOQUE DE RESERVA CON LOS NÚMEROS 1 A 10 , AMBAS INCLUSIVE, DEBERÁN RESPONDERSE AL IGUAL QUE EL RESTO DEL CUESTIONARIO, PERO SOLO SERÁN OBJETO DE VALORACIÓN EN EL SUPUESTO DE QUE ALGUNAS DE LAS PREGUNTAS TITULARES, COMPRENDIDAS ENTRE LA 1 A 40 , RESULTARA INVALIDADA.**

---

**1 . - En los municipios de Gran Población, indique cual de las siguientes opciones no se encuentra entre los órganos directivos a los que se refiere el artículo 130 de la Ley 7/1985 de 2 de abril (LRBRL):**

- A.- El Secretario general del Pleno.
- B.- El Secretario de la Junta de Gobierno Municipal.
- C.- Los coordinadores generales de cada área o Concejalía.
- D.- El interventor general municipal.

---

**2 . - La escherichia coli:**

- A.- Puede tener su origen en carnes crudas, pescados crudos o vegetales.
- B.- Sus síntomas suelen ser leves y poco peligrosos.
- C.- No se relaciona con una falta de higiene.
- D.- Si el pescado proviene de piscifactorías no estará contaminado.

---

**3 . - ¿Qué medida es la correcta para eliminar el riesgo de Anisakis en el pescado?**

- A.- Marinar el pescado en limón durante 24 horas.
- B.- Congelar a -20 °C durante al menos 24 horas si va a consumirse crudo o semicrudo.
- C.- Cocinar el pescado durante al menos 1 minuto a 40 °C.
- D.- Descongelar el pescado a temperatura ambiente antes de cocinar.

---

**4 . - Las aguas alcalinas o duras no son apropiadas para el remojo y la cocción de legumbres debido a su:**

- A.- Alto contenido de compuestos de calcio y magnesio, que elevan el ph.
- B.- Velocidad en el aumento de la fermentación de las legumbres.
- C.- Baja concentración de minerales esenciales.
- D.- Bajo contenido de oxígeno disuelto, lo cual ralentiza la hidratación.

---

5 . - ¿Cuál de las siguientes prácticas culinarias se debe evitar al preparar patatas y otras verduras para no perder nutrientes?

- A.- Cortarlas en trozos muy pequeños.
- B.- Lavarlas con agua muy fría.
- C.- Tenerlas mucho tiempo a remojo.
- D.- Cocinarlas al vapor.

---

6 . - ¿Cuál de los siguientes nutrientes no son energéticos?

- A.- Proteínas.
- B.- Carbohidratos.
- C.- Vitaminas.
- D.- Grasas.

---

7 . - ¿Cuál de las siguientes elaboraciones se clasifica como un potaje principalmente a base de hortalizas?

- A.- Fabada asturiana.
- B.- Escudella i carn d'olla.
- C.- Purrusalda.
- D.- Cocido andaluz.

---

8 . - ¿Cuál es la principal precaución a tener en cuenta al ofrecer helados a un niño con enfermedad celíaca?

- A.- Elegir solo helados artesanales, no industriales y con la base de leche de oveja.
- B.- Verificar que el helado esté etiquetado como “sin gluten” y sin contaminación cruzada.
- C.- Evitar helados con fruta por su acidez.
- D.- Evitar todos los helados, ya que la mayoría contienen lactosa.

---

**9 . - ¿Cuál de los siguientes derivados lácteos es adecuado para introducir en la dieta de un bebé mayor de 12 meses, según recomendaciones nutricionales actuales?**

- A.- Yogur natural sin azúcar.
- B.- Natillas industriales.
- C.- Batidos lácteos de sabores variados.
- D.- Yogurt natural con azúcar de caña.

---

**10 . - ¿Cuál de los siguientes cortes de patata se realiza cortando primero las patatas en juliana, y finalmente, estos bastones se pican transversalmente para formar unos cuadraditos?**

- A.- Chips.
- B.- Paja.
- C.- Panadera.
- D.- Brunoise.