

Cuestionario Prueba Selectiva

VOLANTE DE ESCUELAS INFANTILES 1 COL

ATENCIÓN:

LAS PREGUNTAS DEL BLOQUE DE RESERVA CON LOS NÚMEROS 41 a 50 , 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 . - El cuchillo utilizado para tornear es:

- A.- Cuchillo jamonero.**
- B.- Cuchillo cebollero.**
- C.- Cuchillo puntilla.**
- D.- Cuchillo deshuesador.**

2 . - ¿Cuál es el órgano científico técnico especializado de la Administración del Estado que tiene como misión el análisis y estudio de la Seguridad y Salud en el trabajo?

- A.- Inspección de Trabajo y Seguridad Social.**
- B.- Las Comunidades Autónomas.**
- C.- Comisión Nacional de Seguridad y Salud en el trabajo.**
- D.- Instituto Nacional de Seguridad e higiene en el trabajo.**

3 . - En el almacenamiento de los productos, señala la opción incorrecta:

- A.- Comprobación de las fechas de caducidad y rotación adecuada de reservas cada dos años.**
- B.- Separación de alimentos según tipo y necesidad de conservación.**
- C.- Realización de registros diarios de temperaturas, refrigeración y congelación.**
- D.- Envasar los productos sobrantes bien cerrados, etiquetados y fechados.**

4 . - Según la función que van a realizar en el organismo , los alimentos se clasifican en:

- A.- Alimentos energéticos, plásticos o estructurales y reguladores.
- B.- Alimentos ricos en grasas, proteínas y minerales.
- C.- En alimentos que contienen hidratos de carbono, vitaminas y proteínas.
- D.- Alimentos energéticos y fundamentalmente estructurales y vitamínicos.

5 . - Según la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, indique la respuesta correcta en relación a los actos administrativos:

- A.- En todo caso, se producirán por escrito a través de medios electrónicos.
- B.- Deberán refundirse en uno solo, especificando las circunstancias que individualicen cada acto, cuando sean de la misma naturaleza.
- C.- Deberán motivarse cuando no se separen del criterio seguido en actuaciones precedentes.
- D.- Deberán motivarse cuando rechacen pruebas propuestas por los interesados.

6 . - ¿En qué consiste la deshidratación?

- A.- Es la reducción del contenido de agua de los alimentos, utilizando las condiciones ambientales naturales.
- B.- Es la reducción del contenido de agua de los alimentos mediante un proceso de calentamiento del aire de forma artificial.
- C.- Es la reducción del contenido de agua de los alimentos utilizando sal.
- D.- Es la reducción del contenido de agua de los alimentos utilizando azúcar.

7 . - ¿En qué consiste la operación de desbarasar en la cocina?

- A.- Desocupar y limpiar el lugar o mesa de trabajo, colocanco cada herramienta en su lugar.
- B.- Sumergir un pescado o carne en un recipiente con agua fría para que pierda la sangre.
- C.- Separar la grasa de un producto en elaboración.
- D.- Secar la humedad de un producto por medio de la evaporación.

8 . - ¿Cómo clasificarías los residuos no peligrosos?

- A.- En reciclables, inertes, biosanitarios y animales.
- B.- En cortopunzantes, anamatopatológicos, reciclables e inertes.
- C.- En biodegradables, reciclables, inertes y ordinarios.
- D.- Biosanitarios, anamatopatológicos, cortopunzantes y animales.

9 . - ¿Qué requisitos debe cumplir el vestuario en cocina?

- A.- Ropa limpia, de fácil lavado, exclusiva para el trabajo y de color claro.
- B.- Únicamente debe ser exclusiva para el trabajo y de fácil lavado.
- C.- Debe ser oscura para que no se noten las manchas.
- D.- No existe ninguna norma en este sentido.

10 . - ¿Qué tenemos que tener en cuenta a la hora de limpiar los aparatos eléctricos?

- A.- Desconectar de la corriente eléctrica antes de proceder a su limpieza, tener las manos secas y no volverlos a conectar hasta que estén secos.
- B.- Limpiar con un paño húmedo y a continuación conectarlos a la corriente eléctrica.
- C.- Desconectar de la corriente eléctrica, tener las manos húmedas, limpiar con un trapo seco y volver a conectar inmediatamente.
- D.- Desconectar de la corriente eléctrica y lavarlos bajo el grifo de agua corriente.

11 . - La definición de salamandra de cocina:

- A.- Es un colador de gran tamaño para los fondos de carne.
- B.- Es un aparato que sirve para gratinar, dorar, tostar y finalizar la cocción de alimentos ya cocinados.
- C.- Es un recipiente grande que utilizamos para cocinar, almacenar y calentar.
- D.- Es un recipiente con agua caliente que ofrece una temperatura constante para cocinar alimentos dentro de recipientes.

12 . - En la limpieza y desinfección, ¿cómo debemos proceder?

- A.- Primero desinfectamos y después procedemos a la limpieza con un detergente.**
- B.- Primero limpiamos con un detergente y después desinfectamos.**
- C.- Mezclamos en una cubeta desinfectante con detergente y lo utilizamos con una bayeta limpia.**
- D.- No es necesario desinfectar, con limpiar a fondo es suficiente.**

13 . - ¿Qué es un inventario?

- A.- Lista detallada de todos los alimentos y demás productos que se reciben en una cocina para su posterior elaboración.**
- B.- Un documento que permite registrar y hacer seguimiento de todos los productos, ingredientes y suministros disponibles en el establecimiento, hecho con orden y precisión.**
- C.- Hoja de control donde se registran algunas materias primas y suministros existentes.**
- D.- Un documento para saber que los alimentos y productos llegan al centro en condiciones, quedando almacenados correctamente.**

14 . - En cuanto a la definición de propiedades organolépticas de un alimento, señala la correcta:

- A.- Aquellas características que percibimos a través de los sentidos y que influyen en como lo evaluamos y disfrutamos.**
- B.- Aquellas características que percibimos solo a través del sentido del gusto y que influyen en como lo evaluamos y disfrutamos.**
- C.- Aquellas características relacionadas con su contenido de nutrientes y que influyen en como lo evaluamos y disfrutamos.**
- D.- Aquellas características relacionadas con la seguridad alimentaria y que influyen en como lo evaluamos y disfrutamos.**

15 . - ¿Cuál sería el orden correcto de limpieza?

- A.- Techo, suelo, pared.
- B.- Techo, pared, suelo.
- C.- Suelo, pared, techo.
- D.- Pared, techo, suelo.

16 . - ¿Se debe clasificar la ropa para su posterior lavado?

- A.- No, sólo se debe comprobar que no sobrepase el peso recomendado para la lavadora.
- B.- Siempre se debe clasificar y separar la ropa por colores y clases de tejidos.
- C.- Sí, siempre se debe clasificar por tamaño y colores para garantizar un buen lavado.
- D.- No es necesaria la clasificación de la ropa.

17 . - ¿Para qué se utiliza el horno Jospier?

- A.- Para cocinar al vapor.
- B.- Para asar a bajas temperaturas.
- C.- Para asar carnes y pescados.
- D.- Para hornear bizcochos.

18 . - Los métodos de conservación en frío de los alimentos son:

- A.- Refrigeración, congelación y ultracongelación.
- B.- Refrigeración, congelación e irradiación.
- C.- Refrigeración, deshidratación y congelación.
- D.- Congelación, ultracongelación y con aditivos.

19 . - Los hidratos de carbono simples:

- A.- También se denominan polisacárido.
- B.- Son de absorción intestinal lenta.
- C.- Pueden ser monosacáridos y disacáridos.
- D.- Deben representar la mayor parte de energía consumida.

20 . - Las grasas con mayor cantidad de ácidos saturados grasos son:

- A.- Las grasas de origen animal.
- B.- Las de origen vegetal.
- C.- Las del pescado.
- D.- Las que contienen aceite de oliva virgen extra.

21 . - Los vehículos de transportes de alimentos deben estar autorizados por:

- A.- El gobierno de España.
- B.- El ayuntamiento del municipio.
- C.- La consellería de sanidad.
- D.- La dirección general de tráfico.

22 . - Indique cuál de los siguientes no es un derecho fundamental o libertad pública, recogido en la Constitución Española de 1978:

- A.- El derecho a la vida y a la integridad física y moral.
- B.- El derecho a disfrutar de una vivienda digna y adecuada.
- C.- El derecho al honor, a la intimidad personal y familiar y a la propia imagen.
- D.- La libertad ideológica, religiosa y de culto.

23 . - ¿Qué es un fondo blanco?

- A.- Es un caldo elaborado por la cocción lenta de restos crudos de carnes y verduras durante mucho tiempo.**
- B.- Es un caldo elaborado por la cocción lenta de restos tostados al horno de carnes y verduras.**
- C.- Es un caldo elaborado por la cocción lenta de restos de pescados y verduras durante mucho tiempo.**
- D.- Es un caldo elaborado por la cocción lenta de restos de pescado y verduras, tostados durante 6 horas.**

24 . - ¿Qué dato no se está obligado a aportar en las etiquetas?

- A.- Instrucciones para su uso y conservación.**
- B.- Grado de alcohol, si es el caso.**
- C.- Tamaño y longitud del producto.**
- D.- Peso del producto.**

25 . - ¿Qué significan las siglas APPCC?

- A.- Análisis de pedidos y puntos de control críticos.**
- B.- Análisis de peligros y problemas concretos de cocina.**
- C.- Análisis de peligros y puntos de control críticos.**
- D.- Análisis de puntos peligrosos en cocinas y comedores.**

26 . - ¿Qué materiales son aptos para el envasado de alimentos?

- A.- Plásticos, vidrios, metales con recubrimiento interno y cartón.**
- B.- Plásticos aptos para uso alimentario, vidrio, metales con recubrimiento interno y cartón con recubrimiento interno.**
- C.- Plásticos, vidrios, metales y cartón.**
- D.- Plásticos, vidrios, metales y cartón con recubrimiento interno.**

27 . - Debemos lavarnos las manos:

- A.- Antes de empezar a cocinar y cuando terminamos.**
- B.- Antes de empezar a cocinar y después de tocar alimentos crudos, realizar tareas de limpieza, tocar la basura, ir al servicio, sonarse, estornudar, toser, tocar dinero y hacer pausas en el trabajo.**
- C.- Después de estar en contacto con la carne o pescado.**
- D.- Después de estar en contacto con la carne, el pescado y las verduras.**

28 . - ¿Cuántos gramos hay en 4,5 kilogramos?

- A.- 4.500 gramos.**
- B.- 45 gramos.**
- C.- 45.000 gramos.**
- D.- 450 gramos.**

29 . - Indique cuál de los siguientes no es un derecho de los interesados en el procedimiento administrativo, recogido en el artículo 53 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas:

- A.- Derecho a identificar a las autoridades y al personal al servicio de las Administraciones Públicas bajo cuya responsabilidad se tramiten los procedimientos.**
- B.- Derecho a formular alegaciones, utilizar los medios de defensa admitidos por el Ordenamiento Jurídico.**
- C.- Derecho a la asistencia jurídica gratuita, suministrada por un Colegio profesional, cuando lo consideren conveniente en defensa de sus intereses.**
- D.- Derecho a obtener información y orientación acerca de los requisitos jurídicos o técnicos que las disposiciones vigentes impongan a los proyectos, actuaciones o solicitudes que se propongan realizar.**



34 . - ¿Cuál es la unidad principal de masa en el sistema métrico decimal?

- A.- Miligramo.
- B.- Gramo.
- C.- Kilogramo.
- D.- Tonelada.

35 . - ¿Cuál de la siguientes no es una competencia del municipio, recogida en el artículo 25 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local?

- A.- Puertos de refugio, puertos y aeropuertos deportivos.
- B.- Policía local, protección civil, prevención y extinción de incendios.
- C.- Cementerios y actividades funerarias.
- D.- Abastecimiento de agua potable a domicilio y evacuación y tratamiento de aguas residuales.

36 . - ¿Cuál es la principal medida de higiene en una cocina?

- A.- No toser o estornudar sin tapar la boca.
- B.- La desinfección de superficies.
- C.- Barrer y fregar los suelos a diario.
- D.- El lavado de manos.

37 . - ¿Qué significa desinfectar?

- A.- Quitar a algo la infección o propiedad de causarla, destruyendo los gérmenes nocivos o evitando su desarrollo.
- B.- Destruir los ácaros existentes en cualquier material, evitando su desarrollo.
- C.- Limpiar en profundidad cualquier superficie.
- D.- Acabar con los microorganismos existentes en las superficies.

38 . - ¿Cuál de las siguientes roux se utiliza para la elaboración de la salsa bechamel?

- A.- Roux oscuro.
- B.- Roux rubio.
- C.- Roux blanco.
- D.- Roux tostado.

39 . - ¿Cómo se denomina al detergente con un PH superior a 7?

- A.- Detergente neutro.
- B.- Detergente básico.
- C.- Detergente ácido.
- D.- Detergente alcalino.

40 . - La ultracongelación es:

- A.- Un método de congelación, en el cual, la temperatura oscila entre -18°C y -20°C.
- B.- Un método de congelación, en el cual, la temperatura oscila entre -25°C y -30°C.
- C.- Un método de congelación, en el cual, la temperatura oscila entre -32°C y -35°C.
- D.- Un método de congelación, en el cual, la temperatura oscila entre -40°C y -50°C.

ATENCION:

LAS PREGUNTAS DEL BLOQUE DE RESERVA CON LOS NÚMEROS 41 a 50 , 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 . - Indique la respuesta correcta en relación con los recursos en vía administrativa, recogidos en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas:

- A.- En cualquier caso, el recurso extraordinario de revisión podrá interponerse dentro del plazo de cuatro años siguientes a la fecha de la resolución impugnada.
- B.- El recurso de reposición se interpone ante el mismo órgano que hubiera dictado el acto impugnado.
- C.- El plazo de interposición del recurso de alzada es de tres meses, si el acto fuera expreso.
- D.- El error o ausencia de la calificación de un recurso supondrá su inadmisión por defecto de forma.

2 . - Según el artículo 13 del Título I de la ley 3/2007 para la igualdad efectiva entre mujeres y hombres, a excepción de los procesos penales, ¿a quién corresponde probar la ausencia de discriminación por razón de sexo?

- A.- A la persona demandante.
- B.- A la persona demandante y a la demandada.
- C.- A la persona demandada.
- D.- A los abogados de ambas partes.

3 . - ¿Qué se entiende por lejía concentrada?

- A.- Aquella con un contenido de cloro activo no inferior a 35 g/l ni superior a 60 g/l.
- B.- Aquella con un contenido de cloro activo no inferior a 60 g/l ni superior a 100 g/l.
- C.- Aquella con un contenido de cloro activo no inferior a 100 g/l ni superior a 120 g/l.
- D.- Aquella cuyo contenido en cloro activo es superior a 125 g/l.

4 . - ¿Cuál es el riesgo común relacionado con los trabajos en altura?

- A.- Riesgo de desplazamiento.
- B.- Riesgo de caídas a diferente nivel.
- C.- Riesgo de asfixia.
- D.- Riesgo de quemaduras.

5 . - Indica qué productos no podemos mezclar nunca para una correcta limpieza y desinfección:

- A.- Amoniaco y agua.
- B.- Lavavajillas y agua caliente.
- C.- Lejía y agua caliente.
- D.- Agua oxigenada y agua fría.

6 . - Indique cuál de las siguientes tiene la condición de retribución básica, según el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, aprobado por Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre:

- A.- Los trienios.
- B.- La progresión alcanzada por el funcionario dentro del sistema de carrera administrativa.
- C.- La especial dificultad técnica, responsabilidad, dedicación o incompatibilidad.
- D.- Los servicios extraordinarios prestados fuera de la jornada normal de trabajo.

7 . - ¿Qué se considera contaminación de alimentos?

- A.- Cualquier agente extraño al alimento capaz de producir un efecto negativo para la salud del consumidor.
- B.- Presencia de cualquier peligro que pueda darse de forma natural en el alimento.
- C.- Cualquier agente extraño que está en el alimento y debería de estar.
- D.- Presencia de cualquier peligro que pueda darse de forma accidental en el alimento.

8 . - Indica los productos utilizados en el lavado de ropa:

- A.- Lejía y detergente para ropa.
- B.- Detergente para ropa y abrillantador.
- C.- Cloro y desincrustante.
- D.- Suavizante y Champú.

9 . - ¿Cómo definirías una alergia alimentaria?

- A.- Reacción adversa a un alimento en el que no se ve involucrado el sistema inmunológico y no pone en riesgo su vida.**
- B.- Cuando el organismo no puede asimilar correctamente un alimento o uno de sus componentes, cuando entra en contacto con él.**
- C.- Es una respuesta inmune inadecuada a un componente del alimento que produce una respuesta clínica anormal en los individuos sensibles.**
- D.- Respuesta inmune inadecuada a un alimento o componente que se produce cuando una persona reacciona al contacto, inhalación o ingestión de un alimentos, poniendo en riesgo su vida.**

10 . - Indique cual de los siguientes es un utensilio de limpieza compuesto por un palo largo y un conjunto de hilos y tiras en uno de sus extremos, que sirve para sacar brillo a los suelos:

- A.- Un plumero.**
- B.- Una escoba.**
- C.- Una mopa.**
- D.- Un cepillo.**