

OPE
2007



2007ko
LEP

COPE	Puesto/s
C-1490	COCINERO/A
D-1725	OFICIAL/A DE COCINA

Ejercicio: 1 Prueba: 2

CUESTIONARIO DE PREGUNTAS TIPO TEST

Preguntas: 70 (Oficiales) 80 (Cocineros/as)
Tiempo máximo: 120 min

MODELO / EREDUA:

A

- **IMPORTANTE:**
 - No abra el cuadernillo hasta que se le indique.
 - Para todas las 2 especialidades existe una **PARTE COMÚN** (primeras 50 preguntas).
 - La especialidad de **COCINERO** tiene 20 preguntas más adicionales. (**de la 61 a la 80 incluidas**)
 - La especialidad de **OFICIAL** tiene 10 preguntas más adicionales. (**de la 51 a la 60 incluidas**)
 - Responda en la hoja de respuestas, asegurándose la correlación entre el número de la pregunta y el de la respuesta.
 - Recuerde:
 - o Aciertos: 1,00
 - o Errores: - 0,33
 - o Nulos, Dobles o Blancos: - 0,00
 - No se entregaran nuevas hojas de respuesta en los últimos 5 minutos del ejercicio. Cuando finalice levante la mano y el personal de la organización recogerá la hoja blanca.
 - No olvide llevarse el amarillo y la hoja de instrucciones
 - A la finalización de la prueba puede llevarse este impreso.

Gracias por su colaboración

1. **¿Con cual de estos beneficios se verá compensada una empresa alimentaria que disponga de un programa de calidad?:**

- A Con la mejora de la imagen de sus productos
- B Con una menor probabilidad de reclamaciones judiciales
- C Con el aumento de las ventas debido a la satisfacción de los consumidores
- D Todas son correctas

2. **La calidad (QA) en una cocina central se entiende como:**

- A El control diario del producto final
- B La inversión realizada en investigación e innovación
- C El grado de aceptación de sus productos alimenticios
- D El empleo de utensilios y maquinaria de primera calidad

3. **El sistema APPCC es un sistema.....**

- A Productivo
- B Preventivo
- C Consultivo
- D Ejecutivo

4. **En una empresa pretendemos implantar un sistema APPCC. Con este sistema conseguiremos...**

- A Productos nutritivos
- B Productos biológicos
- C Productos sanos e inocuos para el consumidor.
- D Alargar la fecha de caducidad de los productos

5. **¿Cual de los siguientes NO constituye un plan de apoyo (o prerrequisito) en el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control?:**

- A Plan de control de plagas
- B Adopción de acciones correctoras
- C Manual de buenas Prácticas de fabricación (BPFs)
- D Plan de limpieza y desinfección

6. **La aplicación de los principios del sistema APPCC establecidos de acuerdo al el Codex Alimentarius siguen un orden cronológico lógico. ¿En cual de las siguientes respuestas se mantiene ese orden correctamente?**

- A 1. Establecer un sistema de documentación, 2. determinar los puntos críticos de control (PCC), 3. establecer un límite crítico, 4. establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC, 5. Establecer un análisis de peligros, 6. establecer procedimientos de comprobación, 7. establecer las medidas correctoras
- B 1. Establecer un análisis de peligros, 2. establecer procedimientos de comprobación, 3. establecer un límite crítico, 4. establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC, 5. establecer las medidas correctoras, 6. determinar los puntos críticos de control (PCC), 7. Establecer un sistema de documentación
- C 1. establecer procedimientos de comprobación, 2. determinar los puntos críticos de control (PCC), 3. Establecer un análisis de peligros, 4. establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC, 5. establecer un límite crítico, 6. establecer las medidas correctoras, 7. Establecer un sistema de documentación
- D 1. Establecer un análisis de peligros, 2. determinar los puntos críticos de control (PCC), 3. establecer un límite crítico, 4. establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC, 5. establecer las medidas correctoras, 6. establecer procedimientos de comprobación, 7. Establecer un sistema de documentación

7. **Según el Real decreto 2207/1995 la implantación de un sistema de autocontrol (APPCC) en cualquier industria alimentaria...**

- A Es totalmente voluntaria, ya que el coste en inversión inicial queda compensado con creces con los beneficios que se obtienen
- B Es obligatoria
- C En el caso de las cocinas centrales, no es obligatoria hasta el 1 de enero de 2010
- D A día de hoy no es obligatoria, aunque si recomendable, ya que la ley no entra en vigor hasta pasados 20 días de su publicación en el BOE

- 8. ¿Qué tipo de alimentos se encuentran en la base de la pirámide alimentaria?**
-
- A** Frutas
B Pan, pasta, arroz, cereales
C Hortalizas,
D Carne, pescado, huevos
- 9. ¿Con que frecuencia deberíamos ingerir los alimentos situados en la base de la pirámide alimentaria?**
-
- A** Una vez a la semana
B A diario
C Dos veces a la semana
D Ocasionalmente
- 10. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es FALSA?**
-
- A** Los alimentos contienen compuestos que pueden ser tóxicos si se consumen en grandes cantidades
B La fructosa, la glucosa y el almidón pertenecen al grupo de los hidratos de carbono
C La leche y la clara de huevo están constituidas principalmente por proteínas
D Los pigmentos naturales permanecen estables tras el picado y triturado de los alimentos
- 11. Para un mejor mantenimiento de la calidad, los productos congelados se deben descongelar.....**
-
- A** En refrigeración.
B Por encima de 65° C.
C A temperatura ambiente
D Si tenemos prisa, en el horno
- 12. Elija la definición correcta de Flamear:**
-
- A** Galicismo que se utiliza cuando se añade un licor a un género o preparación culinaria y se hace arder.
B Dorar la superficie de una preparación culinaria con una salsa rica en yemas o mantequilla, o ambas.
C Flambear un licor con mucha graduación de alcohol, en elaboraciones de pastelería.
D Pasar por la llama sin humo, un ave, un cochinitillo, u otro género para su limpieza.
- 13. ¿Qué es la mantequilla clarificada?**
-
- A** La que ha sido mezclada con harina.
B La que ha sido reblandecida.
C La que ha sido fundida y decantada.
D La que ha sido empomada
- 14. Los métodos de cocinado por concentración son:**
-
- A** Frito, gratinar, glasear, estofar.
B Asado, salteado, frito, al vapor.
C A la sartén, braseado, estofado, salteado.
D Guisado, baño maría, empanado, cocotte.
- 15. Elige la definición correcta de cocer al vapor.**
-
- A** Método básico de cocinado con elementos húmedos por concentración.
B Método básico de cocinado con elementos húmedos previo dorado en grasa.
C Método de cocinado mixto en el que interviene primero la cocción por concentración en grasa caliente.
D Método de cocinado en el que interviene elementos de fritura, con cocciones al horno.
- 16. Según la ley de Prevención de Riesgos Laborales 31/1995...**
-
- A** Un trabajador tiene derecho a desarrollar su trabajo habitual en condiciones seguras y con la debida protección
B La empresa tiene la obligación y el deber de proteger al trabajador de una manera eficaz frente a los posibles riesgos laborales
El empresario designará uno o varios trabajadores para ocuparse de gestionar la prevención de
C los riesgos laborales, constituirá un servicio de prevención propio, o concertará dicho servicio con una entidad especializada ajena a la empresa
D Todas son correctas

17. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es FALSA?

- A Es responsabilidad del trabajador recibir una formación teórica y práctica, suficiente y adecuada en materia preventiva
- B El empresario deberá analizar las posibles situaciones de emergencia y adoptar las medidas necesarias en materia de primeros auxilios, lucha contra incendios y evacuación de los trabajadores,
- C El empresario adoptará las medidas necesarias con el fin de que los equipos de trabajo sean adecuados para el trabajo que deba realizarse y convenientemente adaptados al tal efecto,
- D Es responsabilidad del trabajador cooperar con el empresario para que éste pueda garantizar unas condiciones de trabajo que sean seguras y no entrañen riesgos para la seguridad y salud de los trabajadores.

18. Respecto a las condiciones generales que debe reunir una cocina, una de las respuestas siguientes es FALSA. Indíquela:

- A Los suelos deben estar contruidos con materiales poco absorbentes, fáciles de limpiar y con una inclinación suficiente hacia los sumideros que permita la evacuación de agua y otros líquidos
- B Debe existir siempre una ventilación adecuada, independientemente de que sea natural o artificial
- C Una aplicación diaria de insecticida sobre las superficies y el ambiente antes de comenzar la jornada y cuando se observe algún insecto, evita tener que colocar rejillas de malla en las ventanas
- D Las lámparas tienen que protegerse para que, en caso de rotura, eviten el desprendimiento de cristales sobre los alimentos

19. En un establecimiento de restauración colectiva...

- A Todo el personal trabajador tiene la obligación de responder a las preguntas del Inspector de sanidad
- B Tan sólo la persona encargada del establecimiento puede responder a las preguntas del Inspector de sanidad
- C Tan sólo la persona encargada del establecimiento puede firmar las Actas de Inspección redactadas tras una inspección oficial
- D Tan sólo los programas de higiene y de formación están a disposición del Inspector de Sanidad, pero no las facturas y albaranes

20. ¿Cuál de los siguientes se considera un método químico de conservación de los alimentos?

- A Salazón
- B Frío
- C Desecación
- D Radiación

21. Con la esterilización a 121° C durante 15 minutos...

- A Se destruyen los microorganismos patógenos
- B Se destruyen todos los microorganismos, tanto patógenos como no patógenos
- C Tan sólo se destruyen los microorganismos no patógenos
- D No se destruye ningún microorganismo, pero se evita su multiplicación

22. La liofilización es...

- A El tratamiento de los alimentos con sal comestible y otros condimentos
- B La reducción del contenido de agua de los alimentos mediante congelación y posterior sublimación.
- C El sometimiento de los alimentos a la acción del vinagre
- D La adición de sustancias químicas, como son los aditivos, a los alimentos

23. Una dieta equilibrada...

- A Es aquella que incluye variedad de alimentos en las cantidades adecuadas, en función de las características de cada persona
- B Es aquella que incluye variedad de alimentos en las cantidades adecuadas, en función del estilo de vida (activo, sedentario), de cada persona
- C Es aquella que incluye variedad de alimentos en las cantidades adecuadas de tal forma que garantiza que se cubren los requerimientos de energía y nutrientes que nuestro organismo necesita para mantener un buen estado nutritivo, de salud y bienestar
- D Todas son correctas

24. Indique la respuesta correcta:

- A El marisco no es imprescindible dentro de la alimentación humana
- B El consumo de marisco es una de las causas más comunes de alergia alimentaria
- C En todas las verduras, las hojas más externas son las más vitaminadas
- D Todas son correctas

25. A la hora de plantear la alimentación de las personas mayores se debe de tener en cuenta...

- A Que sea estimulante del apetito y bien presentada, apetecible, de fácil masticación y digestión.
- B Evitar los líquidos entre horas, sobre todo zumos o infusiones
- C Que si hay costumbre y no existe contraindicación médica pueden beber la cantidad diaria de alcohol que quieran
- D Que la repostería debe ser incluida diariamente en la dieta, pero siempre después de las comidas

26. ¿Cuál es derivado de la salsa holandesa?

- A Salsa mayonesa y bearnesa.
- B Salsa charon y rachel.
- C Salsa maltesa y muselina
- D Salsa de tomate y americana

27. ¿Cuál es el orden de la jerarquía de la cocina?

- A Jefe de cocina diplomado, jefe de cocina, segundo jefe de cocina, jefe de partida, jefe de partida sin ayudante, cocinero sólo, cocinero familiar o del personal, ayudante, aprendiz.
- B Jefe de cocina diplomado, jefe de cocina, segundo jefe de cocina, jefe de partida, jefe de partida sin ayudante, cocinero sólo, cocinero familiar o del personal, aprendiz, ayudante.
- C Jefe de cocina, jefe de cocina diplomado, segundo jefe de cocina, jefe de partida, jefe de partida sin ayudante, cocinero familiar o del personal, cocinero sólo, ayudante, aprendiz.
- D Jefe de cocina diplomado, segundo jefe de cocina, jefe de cocina, jefe de partida, jefe de partida sin ayudante, cocinero sólo, cocinero familiar o del personal, aprendiz, ayudante.

28. Indique cual de las siguientes afirmaciones es FALSA:

- A Las vitaminas son compuestos orgánicos que deben proporcionarse en pequeñas cantidades a los organismos animales para el mantenimiento de la salud
- B La Vitamina E o Tocoferol es un potente antioxidante
- C La vitamina A o Retinol se encuentra únicamente en los vegetales, sobre todo el los cítricos
- D Los vegetarianos estrictos no pueden obtener de su dieta cantidades suficientes de Vitamina B12

29. ¿En qué unidades se expresa el valor energético de los alimentos?

- A Kilogramos
- B Calorías
- C Unidades Internacionales (UI)
- D %

30. Entre los inconvenientes de la instauración de una cadena de restauración diferida en cadena fría destacaríamos

- A No poder elaborar ciertos platos como las frituras, que no resisten en condiciones adecuadas la cadena fría
- B Gestión difícil del personal ya que existen horas punta de trabajo
- C Se dispone de menos tiempo para cuidar los acabados, ya que el producto final se entrega inmediatamente al cliente para su consumo
- D La cadena fría no tiene inconvenientes apreciables

31. La cocina en cadena fría refrigerada es una técnica que consiste en enfriar los alimentos cocinados

- A Desde + 65° C hasta + 10° C en menos de 2 horas, midiéndose la temperatura en el corazón de los alimentos
- B Desde + 65° C hasta una temperatura de refrigeración menor de 4° C y mayor de 0° C en menos de 1 hora, midiéndose la temperatura en el corazón de los alimentos
- C Desde + 65° C hasta + 10° C en menos de 1 hora, midiéndose la temperatura en la superficie de los alimentos
- D Desde + 65° C hasta una temperatura de refrigeración menor de 4° C y mayor de 0° C en menos de 1 hora, midiéndose la temperatura en la superficie de los alimentos

32. Para favorecer el intercambio térmico en un abatidor de Temperatura debe tenerse en cuenta:

- A El tipo de recipiente empleado
- B La naturaleza y espesor de los alimentos
- C La velocidad de intercambio térmico entre los alimentos y la atmósfera interior del abatidor
- D Todas son correctas

33. Un abatidor de temperatura...

- A Es un armario destinado a mantener la temperatura de cocción de los platos preparados (55°C) hasta el momento de ser consumido
- B Es una máquina que permite una mezcla homogénea del producto manteniendo éste a una temperatura óptima
- C Es un armario frigorífico destinado a acelerar el proceso de abatimiento de temperatura de los platos preparados después de la cocción
- D Es una máquina que regula el proceso de abatimiento de los alimentos antes de su cocción

34. La zona de abatimiento de temperatura estará ubicada...

- A Entre la zona de emplatado y la cocina
- B Entre la cámara de los alimentos preparados (3°C) y el emplatado
- C Entre el almacén y la cámara de congelados (-18°C)
- D Entre la zona de cocción y la cámara de preparaciones finales

35. Al final del proceso de abatimiento la temperatura del alimento debe ser como máximo de...

- A + 10° C (en la refrigeración)
- B + 4° C (en la refrigeración)
- C - 50° C (en la congelación)
- D 0° C

36. La retermalización se puede realizar ...

- A En un horno mixto
- B Al Baño María
- C En el microondas
- D Todas son correctas

37. El proceso por el cual los platos preparados y conservados a + 3° C o - 18° C pasan a una temperatura de distribución de +65° C se conoce como:

- A Retermalización
- B Abatimiento de temperatura
- C Reestructuración
- D Refrigeración

38. Las modificaciones que sufren los alimentos por la cocción pueden ser:

- | | |
|---|---------------------|
| A | Físicas |
| B | Organolépticas |
| C | Bacteriológicas |
| D | Todas son correctas |

39. Requisito que debe cumplir la cocción al vacío:

- A Autocontroles microbiológicos
- B Utilización de materia prima de calidad
- C Respetar la marcha adelante
- D Todas son correctas

40. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?

- A La ventaja de la cocción al vacío es la menor pérdida de peso por evaporación y por deshidratación
- B En la cocina al vacío se emplean aparatos como hornos tradicionales o salamandras
- C En la cocción al vacío el alimento es de peor calidad al perder líquido por evaporación
- D Tras el cocinado al vacío, el alimento debe ser rehidratado

- 41. Si se quieren conseguir alimentos higiénicos el personal manipulador debe...**
-
- A Congelar los alimentos.
B Tocar los alimentos con las manos
C Guardar unas buenas prácticas higiénicas
D Todas son correctas
- 42. El principal responsable de una intoxicación alimentaria es...**
-
- A El microorganismo
B El personal manipulador de alimentos
C El consumidor
D El transportista
- 43. La indumentaria de trabajo debe cambiarse.....**
-
- A Las veces que indique necesarias el fabricante en la etiqueta
B Una vez a la semana.
C Todos los días
D Cuantas veces se ensucie a causa del trabajo
- 44. Una horquilla del pelo que cae sobre un alimento...**
-
- A Produce una contaminación biológica
B Produce una contaminación química
C Produce una contaminación física
D No produce contaminación
- 45. La temperatura óptima para el crecimiento de las bacterias es:**
-
- A 100° C.
B 25° C.
C 37° C.
D 0° C
- 46. El ingrediente más susceptible de contaminación en los productos de pastelería y repostería es:**
-
- A Harina
B Cremas y natas
C Azúcares
D Frutas de adorno
- 47. Respecto a la contaminación de los alimentos...**
-
- A La *Salmonella* nunca aparece en los huevos
B La toxina del *Clostridium botulinum*, que produce el botulismo, se destruye a temperaturas de refrigeración
C Ni la carne ni el pescado son fuentes de contaminación microbiológica, tan sólo parasitaria
D Los pescados y moluscos capturados cerca de de la costa tienen mayor probabilidad de estar contaminados
- 48. El pescado fresco debe mantenerse hasta su cocinado,**
-
- A A +37° C.
B A temperatura ambiente.
C Cubierto de hielo o refrigerado
D Siempre a -18° C
- 49. El fraccionamiento de la carne:**
-
- A Aumenta la superficie expuesta a la contaminación
B Mejora su sabor
C Aumenta su vida media
D Es una práctica prohibida
- 50. La temperatura de refrigeración mata a las bacterias.**
-
- A No, pero permite su multiplicación
B Si
C No, pero inhibe su crecimiento
D Si, pero sólo a las patógenas

51. Entendemos por PUNTO DE PEDIDO:

- A La fecha más adecuada económicamente para la compra de mercancía.
- B La situación de stock mínimo de existencias en el almacén.
- C El número de unidades necesarias para cumplir la previsión de ventas durante el plazo de entrega del proveedor.
- D El punto medio del periodo de reaprovisionamiento.

52. Valoración de existencias (plan general contable):

- A Se valoran teniendo en cuenta su precio de venta final.
- B Se valoran al precio medio de adquisición durante un periodo.
- C Se valoran añadiendo a su precio de coste el IVA soportado.
- D Se valoran al precio de adquisición o a su coste de producción si las fabrica la empresa.

53. De las siguientes afirmaciones sólo una es verdadera, señálela:

- A Los alimentos y materias primas no deben contactar con el suelo.
- B Los alimentos congelados no tienen fecha de caducidad.
- C Los productos nuevos se deben colocar delante y encima de los viejos en el almacén
- D Para controlar la temperatura de las cámaras frigoríficas, la persona responsable se dirigirá al interior de la cámara, a la zona más fría, donde anotará la temperatura leída

54. Una ficha técnica de una materia prima es:

- A Un contrato con el proveedor donde se indica el precio acordado
- B Un documento con las condiciones de aceptación de la materia prima.
- C La etiqueta del producto
- D Un documento donde se describen las cantidades que hay que añadir de dicha materia prima para elaborar el plato deseado

55. El criterio de valoración FIFO (first in first out) consiste en :

- A Valorar el producto que sale del almacén al precio medio del periodo.
- B Valorar el producto que sale del almacén al precio más reciente del periodo.
- C Valorar el producto que sale del almacén al precio más antiguo del periodo.
- D Valorar el producto que sale del almacén al precio más elevado del periodo

56. Índice de rotación de existencias:

- A Indica el número de cambios periódicos de lugar de los productos almacenados.
- B Indica el número de veces que se renuevan las existencias en un almacén.
- C Indica la rentabilidad de la inversión realizada en la compra de existencias.
- D Se calcula dividiendo el importe de las existencias medias de un periodo entre el importe de las salidas anuales del producto

57. El sistema de valoración llamado “media ponderada”.

- A Consiste en valorar las existencias al precio medio de todos los precios de un periodo.
- B Hallamos el precio medio sumando el precio más alto del periodo al precio más bajo y lo dividimos por dos.
- C Multiplicamos los precios por las cantidades compradas, sumamos estos productos y los dividimos por el total de unidades compradas.
- D Calculamos la suma de todos los precios y la dividimos entre el total de artículos comprados.

58. Programas informáticos:

- A Es posible la existencia de 2 artículos con el mismo código y distinto nombre.
- B Cada artículo, cada proveedor y cada cliente deben tener un código único e irrepetible
- C Es posible la existencia de dos proveedores con el mismo código pero con distinto nombre.
- D Cada artículo debe tener un código único, clientes y proveedores basta con tener nombres diferentes

59. Programas informáticos:

- A Es muy recomendable la existencia en el formulario “compras” de un campo “lote” con vistas a la trazabilidad .
- B El campo lote referido a la trazabilidad debe estar incluido en la ficha del artículo.
- C El campo lote debe estar incluido en el fichero de proveedores.
- D En las facturas emitidas se debe incluir el campo lote (no en los albaranes).

60. Programas informáticos:

- A En cada licencia del programa debe existir una sola empresa con una sola tarifa de precios.
- B En cada licencia pueden existir diversas empresas con diversas tarifas cada una de ellas.
- C Por cada licencia pueden existir diversas empresas cada una de ellas con una sola tarifa.
- D En cada licencia debe existir solo una empresa pero con diversas tarifas

ESPECIFICO COCINERO/A

61. A la hora de elaborar un menú infantil (de 1 a 4 años) tenemos que tener en cuenta que

- A Podemos complementar las comidas con bebidas gaseosas que estimulan el apetito y les hace más atractiva la hora de comer
- B El aporte energético principal ha de ser los hidratos de carbono (arroz, pastas, etc.) para evitar así que el cuerpo utilice las proteínas necesarias para el crecimiento como fuente de energía
- C No es recomendable que tengan más de tres comidas diarias
- D No es necesario un aporte importante de calcio, ya que este lo tienen asegurado hasta la adolescencia por la lactancia materna

62. Una dieta adecuada en la mujer antes del embarazo...

- A Mejora la fertilidad
- B Evita malformaciones
- C Evita estados carenciales que serán difíciles de superar en el embarazo
- D Todas son correctas

63. En cuanto a la alimentación en la etapa adolescente:

- A Se precisan sobre todo alimentos que proporcionen nutrientes plásticos o formadores de la estructura y órganos corporales.
- B Se necesitan más alimentos energéticos que suministren las calorías necesarias para desarrollar un mayor trabajo físico.
- C Se precisan complementos de calcio para prevenir la osteoporosis
- D Debido a los cambios hormonales que se producen, no son necesarios requerimientos nutritivos elevados

64. Está prohibido...

- A Recongelar alimentos, es decir, volver a congelar los alimentos una vez descongelados
- B Emplear maderas resinosas, excepto las de abeto, como combustible en el ahumado de los alimentos
- C Emplear aditivos no autorizados para la conservación de los alimentos
- D Todas son correctas

65. Como método de conservación del pescado incluimos:

- A La refrigeración a temperaturas próximas a 0° C
- B La congelación a -18° C
- C El ahumado
- D Todas son correctas

66. Indique la respuesta correcta:

- A Si la carga microbiana de una carne es alta, no obtendremos una mejora tras su conservación en refrigeración
- B No existe ninguna bacteria capaz de multiplicarse a temperaturas de refrigeración
- C La interrupción de la cadena de frío impide el aumento de la carga bacteriana
- D La refrigeración de la carne debe realizarse de forma lenta

67. Según el Reglamento (CE) 510/2006, de 20 de marzo de 2006, una Denominación de Origen se define como "el nombre de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales, de un país, que sirve para designar un producto agrícola o un producto alimenticio:

- A Originario de dicha región, de dicho lugar determinado o de dicho país
- B Cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente al medio geográfico con sus factores naturales y humanos
- C Cuya producción, transformación y elaboración se realicen en la zona geográfica delimitada
- D Todas son correctas

68. Una de las siguientes Denominaciones de Origen del País Vasco NO está reconocida como tal. Indíquela:

- A Arabako Txakolina
- B Queso Idiazabal
- C Patata Alavesa
- D Carne de Vacuno del País Vasco o Euskal Okela

69. La función principal de un Consejo Regulador consiste en:

- A Garantizar las características de los productos amparados por una Denominación de Origen (DO) determinada
- B Resolver los problemas de los mercados excedentarios
- C Proteger los intereses de los consumidores
- D Fijar los precios de mercado de los productos con Denominación de Origen (DO)

70. ¿Cual de los siguientes SISTEMAS DE VALORIZACIÓN Y PROTECCIÓN DE CALIDAD ALIMENTARIA está reconocido en la Unión Europea?:

- A Indicación Geográfica Protegida (IGP)
- B Especialidad Tradicional Garantizada (ETG)
- C Agricultura ecológica (AE)
- D Todas son correctas

71. ¿Es lo mismo una Denominación Específica (DE) que una Indicación Geográfica Protegida (IGP)?

- A Sí, es lo mismo. Aunque el término "Denominación Específica" se podrá seguir utilizando hasta el 1 de mayo de 2009.
- B No. La IGP sólo hace referencia a una localización geográfica y no a un producto.
- C Una Denominación Específica (DO) es una Denominación de Origen (DO) específica de un país, por lo que no se puede equiparar a una Indicación geográfica protegida (IGP).
- D Sólo en el caso de la Denominación de Origen del Vino Rioja

72. Teniendo en cuenta que es lo mismo Denominación de Origen (DO) que Denominación de Origen Protegida (DOP) ¿Qué diferencia hay entre una Denominación de Origen Protegida (DOP) y una Indicación Geográfica Protegida (IGP)?

- A En un producto con DOP la producción, la transformación y la elaboración se realiza en la misma zona geográfica, sin embargo en un producto con IGP no es obligatorio que todas las fases se realicen en la misma zona geográfica
- B La calidad de un producto con DOP es mucho mejor que la de uno con IGP
- C Un producto que una denominación DOP la mantendrá hasta el 1 de mayo de 2009, luego pasará a denominarse IGP
- D No existen diferencias

73. ¿Qué se entiende por alimentos con "Eusko Label"?

- A Aquellos productos hortícolas producidos, transformados y/o elaborados en la CAPV, cuya calidad, especificidad o singularidad ha sido destacada por alguna personalidad política
- B Aquellos productos ganaderos producidos, transformados y/o elaborados en la CAPV, cuya calidad, especificidad o singularidad superan la media general
- C Aquellos productos agroalimentarios producidos, transformados y/o elaborados en la CAPV, cuya calidad, especificidad o singularidad superan la media general
- D Aquellos productos culinarios producidos, transformados y/o elaborados en la CAPV, cuya calidad, especificidad o singularidad ha sido destacada por alguna personalidad política

74. ¿Cuál de los siguientes productos no tiene la denominación de calidad de Eusko Label?

- A Patata de Álava
- B Huevos de Caserío Vasco
- C Alubias del País Vasco
- D Carne de potro del País Vasco

75. ¿Cómo es la imagen del logo "Eusko Label Kalitatea"?

- A Es una marca cuyo signo gráfico es la K y debajo aparece escrito; "Eusko Label"
- B Es una marca cuyo signo gráfico es la EL y debajo aparece escrito; "Kalitatea"
- C Es una marca cuyo signo gráfico es la K y debajo aparece escrito; "Kalitatea"
- D Es una marca cuyo signo gráfico es la EL y debajo aparece escrito; "Eusko Label"

76. ¿Cuál de los siguientes se considera un Riesgo Laboral en una cocina?

- A Quemaduras
- B Contusiones leves o esguinces
- C Riesgos biológicos
- D Todas son correctas

77. ¿Cual de los siguientes elementos NO es un equipo de protección que al utilizarse garantice la salud y seguridad de los trabajadores?

- A Calzado antideslizante
- B Ropa de trabajo
- C Termostato
- D Guante de malla

78. ¿De qué se compone un Bouquet garni?

- A** De una rama de tomillo, hoja de laurel y ramitas de perejil que envolvemos en una hoja de puerro y atamos con bramante.
- B** De zanahoria, espelta, manzana y miso, que envolvemos en una hoja de puerro y atamos con bramante.
- C** De una rama de canela, perejil y flores de tomillo, que envolvemos en una hoja de puerro y atamos con bramante.
- D** De una cebolla a la cual aromatizamos con especias, y envolvemos toda ella en una hoja de lechuga.

79. Completa la siguiente definición: “La mise-en-place es un sistema de preparación para conseguir un servicio completo y eficaz en _____ y _____.”

- A** Mesa cortante, sazonado y vinos.
- B** Presentación, elaboración y afinado.
- C** Servicios, lavado y montaje.
- D** Cantear, empapar y decorar

80. ¿Cómo se hace la salsa tartare?

- A** Mayonesa adicionada con puré de hierbas blanqueadas: espinacas, cebolla, estragón y perejil. Tamizar.
- B** Puré de queso adicionado con un poco de vinagre y mayonesa.
- C** Salsa de tomate adicionada con hierbas aromáticas.
- D** Mayonesa adicionada con picadillo de: huevo duro, cebolla, alcaparra y pepinillos. Salpimentar.