

24/10/2023 – 08:30

CODIGO DE EXAMEN: **COE14**

Especialidad: **OFICIAL/A DE COCINA**

Tiempo máximo: 45 minutos

Preguntas: 30.

MODELO / EREDUA:	A
------------------	----------

INSTRUCCIONES:

- No abra este cuadernillo hasta que se le indique. Ahora, continúe leyendo estas instrucciones.
- Escriba: el DNI y la LETRA y rellene las casillas para su lectura óptica.
- Escriba: 1er APELLIDO, 2º APELLIDO, NOMBRE y FECHA.
- En “EXAMEN” escriba el Código de Examen que aparece en la parte superior.
- Marque en su hoja de respuestas el MODELO de examen que le haya correspondido. **Si no lo hace se invalida la prueba.**
- Recuerde:
 - 30 preguntas con 4 alternativas de respuesta.
 - Una única alternativa válida. Si hay más de una, la más general o completa, excepto si en el enunciado se solicita "Seleccione el enunciado FALSO" en cuyo caso, tres serán ciertos y hay que marcar el que no lo es, el falso.
 - Puntuaciones directas: Acierto, 1,00 punto, error, -0,33 puntos. Nulos, dobles o blancos NO penalizan.
- No se entregaran nuevas hojas de respuesta en los últimos 5 minutos del ejercicio.
- Se podrán solicitar la recogida del examen transcurridos los primeros 15 minutos y se hubiesen finalizado las labores de identificación de asistencia.
- Cuando se le indique, separe la hoja blanca de la copia amarilla de su hoja de respuestas. La blanca se entrega al personal de la organización.
- La copia amarilla y la hoja de instrucciones quedarán en su poder.

Gracias por su colaboración

1. ¿Qué establece el artículo 24 de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales?

- a) La obligación de la empresa de realizar reconocimientos médicos a los trabajadores.
- b) La obligación de la empresa de disponer de un servicio de prevención propio.
- c) La obligación de la empresa de llevar a cabo evaluaciones periódicas de los riesgos laborales.
- d) La responsabilidad de la empresa de que la información sobre medidas de emergencia a aplicar llegue a otros empresarios que desempeñen actividades en su centro de trabajo.

2. ¿Qué obligaciones tiene el empleador en relación a la consulta y participación de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales?

- a) Consultar a los trabajadores antes de tomar decisiones que afecten a su seguridad y salud.
- b) Proporcionar información y formación en materia de prevención de riesgos laborales.
- c) Fomentar la participación activa de los trabajadores en la identificación y evaluación de riesgos.
- d) Todas las anteriores.

3. Señale de entre los siguientes principios aquel que corresponda con un PRINCIPIO DE CONDUCTA exigible al personal que desarrolle funciones públicas.

- a) Ajustar su actuación a los principios de lealtad y buena fe con la Administración en la que presten sus servicios, y con sus superiores, compañeros, subordinados y con los ciudadanos
- b) Cumplir con diligencia las tareas que les correspondan o se les encomienden y, en su caso, resolverán dentro de plazo los procedimientos o expedientes de su competencia
- c) Obedecer las instrucciones y órdenes profesionales de los superiores, salvo que constituyan una infracción manifiesta del ordenamiento jurídico, en cuyo caso las pondrán inmediatamente en conocimiento de los órganos de inspección procedentes
- d) Actuar de acuerdo con los principios de eficacia, economía y eficiencia, y vigilarán la consecución del interés general y el cumplimiento de los objetivos de la organización.

4. En relación con el personal interino, señale el enunciado FALSO:

- a) Son funcionarios interinos los que, por razones expresamente justificadas de necesidad y urgencia, son nombrados como tales con carácter temporal para el desempeño de funciones propias de funcionarios de carrera.
- b) Los procedimientos de selección del personal funcionario interino serán públicos, rigiéndose en todo caso por los principios de igualdad, mérito, capacidad, publicidad y celeridad.
- c) El nombramiento derivado de estos procedimientos de selección dará lugar al reconocimiento de la condición de funcionario de carrera tras el correspondiente proceso de estabilización.
- d) La cobertura reglada del puesto por personal funcionario de carrera a través de cualquiera de los procedimientos legalmente establecidos obligará a que la Administración formalice de oficio la finalización

- 5. ¿Cuál de estos objetivos corresponde la línea 1 del V Plan para la Igualdad de Género en Vitoria-Gasteiz?**
- a) Formar al personal técnico municipal en igualdad de género.
 - b) Impulsar un entorno urbano sostenible con enfoque de género.
 - c) Consolidar procesos de empoderamiento feminista en el marco de la Casa de las Mujeres.
 - d) Promover la prevención de la violencia machista desde la educación en valores, incidiendo en adolescentes y jóvenes.
- 6. ¿Quién gestiona directamente los servicios y actividades municipales en el Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz?**
- a) El alcalde o la alcaldesa.
 - b) El concejo municipal.
 - c) La Junta de Gobierno Local.
 - d) Los servicios municipales.
- 7. ¿Qué nutriente esencial se encuentra en mayor cantidad en los alimentos lácteos?**
- a) Hierro
 - b) Calcio
 - c) Vitamina C
 - d) Vitamina A
- 8. A la hora de realizar un fumet, éste constará de verduras más:**
- a) Espinas y cabezas de pescado azul y mariscos.
 - b) Espinas y cabezas de pescado azul.
 - c) Espinas y cabezas de pescados blancos.
 - d) Todo tipo de espinas y cabezas de pescados.
- 9. ¿Cuál de los siguientes alimentos se debe limitar en la dieta de las personas mayores debido a su alto contenido de sodio?**
- a) Frutas y verduras frescas
 - b) Carne magra
 - c) Pescado
 - d) Comida rápida y comida procesada

10. ¿Qué método se utiliza para conservar alimentos mediante la eliminación de microorganismos?

- a) Deshidratación
- b) Congelación
- c) Esterilización
- d) Ahumado

11. ¿Qué técnica de cocción se utiliza para cocinar alimentos a baja temperatura durante un largo periodo de tiempo?

- a) Escalfado
- b) Estofado
- c) Asar
- d) Escaldado

12. En los pescado cilíndricos el corte grueso, sin piel ni espinas se llama:

- a) Suprema
- b) Rodaja
- c) Lomo
- d) Medallón.

13. El fosforo se obtiene principalmente de:

- a) Leche, queso, huevos, riñones e hígado
- b) Pan, conservas y embutidos
- c) Frutos secos.
- d) Verduras de hoja.

14. Respuesta correcta para evitar lesiones al coger una carga:

- a) Apoyar los pies firmemente y separarlos 50 cm uno de otro
- b) Nunca gires el cuerpo mientras sostienes una carga pesada
- c) Mantén los brazos pegados al cuerpo
- d) Todas son correctas

15. La uperización o UHT es:

- a) Un sistema de esterilización dentro de los métodos físicos de conservación.
- b) Un sistema de conservación de los considerados tradicionales
- c) Un proceso de liofilización
- d) Un método químico de conservación

16. ¿Qué es un "mirepoix" en la cocina?

- a) Una técnica de cocción al vapor
- b) Una mezcla de hierbas y especias utilizada para sazonar alimentos
- c) Una base de vegetales cortados en cubos que se utiliza en la elaboración de salsas y guisos
- d) Una técnica de corte en la que se cortan los alimentos en rodajas finas.

17. ¿Qué es la calidad alimentaria?

- a) La apariencia del alimento
- b) El precio del alimento
- c) La seguridad y la calidad nutricional del alimento
- d) La disponibilidad del alimento

18. En cocina qué es espumar:

- a) Retirar la espuma e impurezas de un caldo
- b) Poner las claras o yemas a punto de nieve
- c) Batir la mezcla de huevos y azúcar
- d) Un sistema de decoración de postres.

19. ¿Cuál de las siguientes salsas lleva alcaparras?

- a) Carbonara
- b) Follot
- c) Tártara
- d) Holandesa

20. ¿Cuál no es carne magra?

- a) Cordero
- b) Pollo
- c) Conejo
- d) Pavo

21. ¿Qué debe hacer una empresa si se produce una desviación en el sistema APPCC?

- a) Ignorarla si es leve y no afecta a la seguridad alimentaria.
- b) Avisar al cliente para que decida si desea seguir utilizando los productos.
- c) Tomar medidas correctivas inmediatas y revisar el sistema APPCC para evitar que vuelva a ocurrir.
- d) Continuar produciendo sin hacer cambios en el sistema APPCC.

22. ¿Cuál es la diferencia entre el carpaccio y el tartar?

- a) El carpaccio es de pescado y el tartar es de carne
- b) El carpaccio es cocido y el tartar es crudo
- c) El carpaccio es cortado en láminas finamente y el tartar es picado
- d) El carpaccio es marinado y el tartar es condimentado

23. El ingrediente principal de la crema Dubarry es:

- a) Los guisantes
- b) La patata
- c) La coliflor
- d) La calabaza

24. Cuando regeneramos una comida refrigerada, la temperatura mínima en el centro de esta debe ser de:

- a) 90 grados
- b) 65 grados
- c) 100 grados
- d) 50 grados

25. Las cantidades a comprar de cada producto deben realizarse en consonancia al:

- a) Stock mínimo y máximo fijado
- b) No hay un criterio fijo
- c) Stock mínimo de productos en el almacén
- d) Stock máximo de productos en el almacén

26. ¿Por qué es importante mantener un inventario actualizado del almacén de cocina?

- a) Para asegurarse de tener suficiente espacio para almacenar todos los suministros.
- b) Para saber cuánto dinero se necesita para comprar más suministros.
- c) Para saber qué suministros se necesitan para cocinar cada día.
- d) Para evitar la escasez o exceso de suministros y controlar los costos.

27. El agente causal de la salmonelosis es:

- a) Una toxina
- b) Un parásito
- c) Una bacteria
- d) Un virus

28. 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

29. 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 optima
- 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

30. 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