

2023/10/24 – 08:30

AZTERKETAREN KODEA: **COE14**

Especialidad: **SUKALDEKO OFIZIALA**

**Gehienezko denbora: 45 minutu**

**Galderak: 30.**

|                  |          |
|------------------|----------|
| MODELO / EREDUA: | <b>D</b> |
|------------------|----------|

#### JARRAIBIDEAK:

- Ez ireki koadernotxo hau esan arte. Orain, jarraitu jarraibide hauek irakurtzen.
- Idatzi: NANA eta LETRA, eta bete laukitxoak irakurketa optikorako.
- Idatzi: 1. abizena, 2. abizena, IZENA eta DATA.
- "AZTERKETA" atalean, idatzi goiko aldean agertzen den azterketa-kodea. **Egin ezean proba baliogabetua izango da.**
- Adierazi zure erantzun-orrian egokitu zaizun azterketa-eredua.
- Gogoratu:
  - 30 galdera, 4 erantzun-aukera dituztenak.
  - Baliozko aukera bakarra. Bat baino gehiago badago, orokorra edo osatuena, enuntziatua "Hautatu enuntziatu FALTSUA" eskatzen da; kasu horretan, hiru egiazkoak izango dira eta ez dena markatu behar da, faltsua.
  - Zuzeneko puntuazioak: Asmatzea, 1,00 puntu, errorea, -0,33 puntu. Baliogabeak, bikoitzak edo zuriak EZ dute penalizatzen.
- Ez da erantzun-orri berririk emango ekitaldiko azken 5 minutuetan.
- Azterketa jasotzeko eskatu ahal izango da lehenengo 15 minutuak igarotakoan eta asistentzia identifikatzeko lanak amaitu ondoren.
- Eskatzen zaizunean, bereizi orri zuria eta erantzun-orriaren kopia horia. Zuria erakundeko langileei ematen zaie.
- Kopia horia eta jarraibide-orria bere esku geratuko dira.

**Eskerrik asko zure laguntzagatik.**

**1. Irizpide honen arabera erabaki behar dira produktu bakoitzetik erosi beharreko kantitateak:**

- a) Ezarritako gutxieneko eta gehieneko stocka.
- b) Ez dago irizpide finkorik.
- c) Biltegiko produktuen gutxieneko stocka.
- d) Biltegiko produktuen gehieneko stocka.

**2. Zergatik da garrantzitsua sukaldeko biltegiaren inbentario eguneratua edukitzea?**

- a) Hornidura guztiak biltegitzeko nahikoa leku dagoela ziurtatzeko.
- b) Hornidura gehiago erosteko zenbat diru behar den jakiteko.
- c) Egunerokoan kozinatzen zenbateko hornidura behar den jakiteko.
- d) Hornidura-eskasia zein gehiegizko hornidura saihesteko, eta, hartara, kostuak kontrolatzeko..

**3. Zerk eragiten du salmonellosia?**

- a) Toxina batek.
- b) Parasito batek.
- c) Bakteria batek.
- d) Birus batek.

**4. 2207/1995 Errege Dekretuaren arabera, edozein elikagai-industriatan AAKPK autokontrolsistema bat ezartzea...**

- a) ... guztiz borondatezkoa da, hasierako inbertsio-kostua soberan konpentsatzen baita lortzen diren mozkinekin.
- b) ... nahitaezkoa da.
- c) ... sukalde nagusien kasuan ez da nahitaezkoa 2010eko urtarrilaren 1era arte.
- d) ... gaur egun ez da nahitaezkoa, baina gomendagarria da, legea ez baita indarrean jartzen BOEn argitaratu eta 20 egun igaro arte.

**5. Zer da temperatura-eragailua?**

- a) Prestatutako plateren egoste-tenperatura (55° C) kontsumitzeko unera arte mantentzeko armairua da.
- b) Produktua modu homogeneoan nahasteko eta tenperatura egokian gordetzeko makina da.
- c) Egosi ondoren, prestatutako plateren tenperatura eraisteko prozesua bizkortzeko armairu frigorifikoa da.
- d) Elikagaiak egosi aurretik eraisteko prozesua erregulatzen duen makina da.

**6. Zer hartu behar da kontuan haurrentzako (1 eta 4 urte bitartekoentzako) menuak egiterakoan?**

- a) Janaria edari karbonatuekin (gasa dutenekin) osa dezakegu: jangura estimulatzen dute, eta otordua erakargarriagoa egiten diete.
- b) Energia-ekarpen nagusia karbohidratoen bidezkoa izan behar dute (arroza, pasta, etab.), hartara haurren gorputzak hazteko behar dituen proteinak energia-iturri gisa erabil ez ditzan.
- c) Ez da gomendagarria haurrek egunean hiru otordu baino gehiago egitea.
- d) Ez dute kaltzio-ekarpen handirik behar, nerabegarora arte bermatuta baitute edoskitze bidez.

**7. Zer xedatzen du Lan-arriskuen Prebentzioari buruzko 31/1995 Legearen 24. artikulua?**

- a) Enpresari dagokiola langileei osasun-azterketak egiteko betebeharra.
- b) Enpresari dagokiola prebentzio-zerbitzu propio bat izateko betebeharra.
- c) Enpresari dagokiola lan-arriskuen aldizkako ebaluazioak egiteko betebeharra.
- d) Enpresari dagokiola aplikatu beharreko larrialdi-neurriei buruzko informazioa bere lantokian diharduten beste enpresaburu batzuei helaraztekoa erantzukizuna..

**8. Zer betebehar ditu enplegatzaileak, lan-arriskuen prebentzioaren alorrean langileak kontsultatzeari eta haien parte hartzeari dagokienez?**

- a) Langileak kontsultatzea, haien segurtasunari eta osasunari eragiten dieten erabakiak hartu aurretik.
- b) Lan-arriskuen prebentzioaren alorreko informazioa eta prestakuntza ematea.
- c) Arriskuak identifikatu eta ebaluatzeko zereginetan langileen parte-hartze aktiboa sustatzea.
- d) Aurreko erantzun guztiak zuzenak dira.

**9. Honako printzipio hauen artean, adierazi zein dagokion funtzio publikoak betetzen dituzten langileei eska dakiekeen JOKABIDE PRINTZIPIO bat.**

- a) Zerbitzuak ematen dituzten administrazioarekin, nagusiekin, lankideekin, menpekoekin eta herritarrekin leialtasun eta fede onaren printzipioetara egokitzea beren jarduna.
- b) Dagozkien edo agintzen zaizkien zereginak arduraz betetzea, eta, hala badagokio, beren eskumeneko prozedurak edo espedienteak epearen barruan ebatzea.
- c) Nagusien jarraibide eta agindu profesionalak betetzea, ordenamendu juridikoa nabarmen hausten dutenean izan ezik; kasu horretan, berehala jakinaraziko dizkiete dagozkien ikuskapenorganoei.
- d) Eraginkortasun-, ekonomia- eta efizientzia-printzipioen arabera jardutea, eta erakundearen interes orokorra eta helburuak betetzen direla zaintzea.

**10. Bitarteko langileei dagokienez, adierazi enuntziatu FALTSUA:**

- a) Bitarteko funtzionarioak dira, premiaz eta berariaz justifikatutako arrazoiak direla medio, karrerako funtzionarioen berezko eginkizunak betetzeko aldi baterako izendatzen direnak.
- b) Bitarteko funtzionarioak hautatzeko prozedurak publikoak izango dira; nolana ere, berdintasun-, merezimendu-, gaitasun-, publizitate- eta bizkortasun-printzipioen arabera arautuko dira.
- c) Hautaketa-prozedura horietatik eratorritako izendapenak karrerako funtzionario-izaera aitortzea ekarriko du, dagokion egonkortze-prozesuaren ondoren.
- d) Lanpostua karrerako funtzionarioek betetzen badute, lege ezarritako edozein prozeduraren bidez, administrazioak ofizioz formalizatu beharko du bitartekotasun-harremana, inolako konpentsazio-eskubiderik gabe.

**11. Helburu hauetatik, zein dagokio Gasteizko Genero Berdintasunerako V. Planaren 1. ildoari?**

- a) Udal-teknikariak genero-berdintasunean trebatzea.
- b) Hiri-ingurune jasangarria sustatzea, genero-ikuspegiarekin.
- c) Emakumeen Etxearen esparruan ahalduntze feministako prozesuak sendotzea.
- d) Indarkeria matxista prebenitzen laguntzea, balioetan heziz; batez ere, nerabeei eta gazteei dagokienez.

**12. Gasteizko Udalean, nork kudeatzen ditu zuzenean udal-zerbitzu eta -jarduerak?**

- a) Alkateak.
- b) Udal kontzejuak.
- c) Tokiko Gobernu Batzarrak.
- d) Udal-zerbitzuek.

**13. Funtsezko zein nutriente aurkitzen da gehien esnekietan?**

- a) Burdina.
- b) Kaltzioa.
- c) C bitamina.
- d) A bitamina.

**14. Barazkiez gain, zer gehiago behar da Fumet-a egiteko?**

- a) Arrain zurien hezur eta buruak nahiz itsaskiak.
- b) Arrain urdinen hezurak eta buruak.
- c) Arrain zurien hezurak eta buruak.
- d) Mota guztietako arrainen hezur eta buruak.

**15. Elikagai hauetako zein mugatu behar da adinekoen dietan, sodio-eduki handia duelako?**

- a) Fruta eta barazki freskoak.
- b) Gihar-haragia.
- c) Arraina.
- d) Janari lasterra eta janari prozesatua.

**16. Zer metodo erabiltzen da mikroorganismoak kenduaz elikagaiak kontserbatzeko?**

- a) Deshidratazioa.
- b) Izozketa.
- c) Esterilizazioa.
- d) Ketzea.

**17. Zer egosketa-teknika erabiltzen da denbora luzez elikagaiak temperatura baxuan prestatzeko?**

- a) Eskalfatzea.
- b) Erregostea.
- c) Erretzea.
- d) Galdarraztatzea.

**18. Arrain zilindrikoetan, nola deitzen zaio larruazal eta hezurrik gabeko ebaketa lodiari?**

- a) Gorena.
- b) Trontzoa.
- c) Solomoa.
- d) Medailoia.

**19. Elikagai-multzo hauen artean, zein dira fosforo-iturri nagusien?**

- a) Esnea, gazta, arrautzak, giltzurrunak eta gibela.
- b) Ogia, kontserbak eta hestebeteak.
- c) Fruitu lehorrak.
- d) Hostodun barazkiak.

**20. Karga bat hartzean lesioak saihesteari dagokionez, zein da erantzun zuzena?**

- a) Oinak tinko jarri behar dira zoruan, elkarren artean 50 cm-tartea utzita.
- b) Ez da inoiz gorputza biratu behar zama astun bati eutsi bitartean.
- c) Besoak gorputzari itsatsita eduki behar dira.
- d) Aurreko erantzun guztiak zuzenak dira.

**21. Zer da uperizazioa edo UHT prozesua?**

- a) Esterilizazio-sistema bat, kontserbazio-metodo fisikoen artekoa.
- b) Kontserbazio-sistema bat, tradizionaltzat jotzen direnen artekoa.
- c) Liofilizazio-prozesu bat.
- d) Kontserbazio-metodo kimiko bat.

**22. Sukaldaritzaren alorrean, zer da "mirepoix" delakoa?**

- a) Lurrunetan egosteko teknika.
- b) Elikagaiak ontzeko erabiltzen den belar eta espezien nahasketa.
- c) Kubotan ebakitako barazki-oinarria, saltsak eta gisatuak egiteko erabiltzen dena.
- d) Elikagaiak xerra finetan ebakitzeko teknika.

**23. Zer da elikagaien kalitatea?**

- a) Elikagaiaren itxura.
- b) Elikagaiaren prezioa.
- c) Elikagaiaren segurtasuna eta nutrizio-kalitatea.
- d) Elikagaiaren eskuragarritasuna.

**24. Sukaldaritzaren alorrean, zer da aparra kentzea?**

- a) Saldako aparra eta ezpurutasunak kentzea.
- b) Zuringoak edo gorringoak elur-puntuan jotzea.
- c) Arrautza- eta azukre-nahasketa irabiatzea.
- d) Postreak apaintzeko sistema bat.

**25. Kaparrondoak erabiltzen dira saltsa hauetako bat egiteko. Zein ote da?**

- a) Carbonara
- b) Follot saltsa.
- c) Saltsa tartariarra.
- d) Saltsa holandarra.

**26. Zein EZ da gihar-haragia?**

- a) Arkumea.
- b) Oilaskoa.
- c) Untxia.
- d) Indioilarra.

**27. Zer egin behar du enpresa jakin batek, AAKPK sisteman desbideratze bat gertatzen bada?**

- a) Jaramonik ez egin, baldin eta desbideratze arina bada, eta elikagaien segurtasunari reagiten ez badio.
- b) Bezeroari abisatu, produktuak erabiltzen jarraitu nahi duen erabaki dezan.
- c) Berehalako zuzenketa-neurriak hartu, eta AAKPK sistema berrikusi, halakorik berriro gerta ez dadin.
- d) Ekoizten jarraitu, AAKPK sisteman aldaketarik egin gabe.

**28. Zein da carpaccioaren eta tartarraren arteko aldea?**

- a) Carpaccio arrainarekin egiten da eta tartarra haragiarekin.
- b) Carpaccio egosi egiten da eta tartarra gordina da.
- c) Carpaccio xafla finetan mozten da eta tartarra xehatu egiten da.
- d) Carpaccio marinatu egiten da, eta tartarra ongailuekin aberasten da.

**29. 159. Zein da Dubarry kremaren osagai nagusia?**

- a) Ilarrak.
- b) Patata.
- c) Azalorea.
- d) Kuia.d) La calabaza

**30. Hoztutako janaria berotzerakoan, zenbatekoa izan behar da gutxieneko temperatura erdialdean?**

- a) 90 gradukoa.
- b) 65 gradukoa.
- c) 100 gradukoa.
- d) 50 gradukoa.