

OFERTA DE EMPLEO PÚBLICO 2006

MATERIAL ORIENTATIVO

Plaza de Oficial/a Cocina

El material que se acompaña tiene como objetivo facilitar la preparación de los temas. Tiene, por tanto, un carácter orientativo acerca de las preguntas que se puedan plantear en la fase de oposición.

No supone, de ninguna de las maneras, un compromiso de efectuar los test sobre dichas preguntas.

La Diputación Provincial de Málaga no se responsabiliza de errores que puedan contener así como de las modificaciones normativas que puedan surgir.

ABRIL 2017

ÍNDICE

Tema 1. Maquinaria, mobiliario, batería, herramientas y utensilios para la producción culinaria

Tema 2. Seguridad y prevención en las zonas de producción culinaria. Condiciones que deben reunir locales, instalaciones, materiales y utillaje. Condiciones de manipulación de productos culinarios. Riesgos e intoxicaciones alimentarias. Sistemas y métodos de limpieza. La higiene personal.

Tema 3. Gestión de economato y bodegas. Controles. Gestión y valoración de inventarios. El almacenamiento.

Tema 4. Conceptos básicos de la organización de la producción

Tema 5. Materias primas, características, pre-elaboración y aplicaciones gastronómicas

Tema 6. Métodos y técnicas de cocina

Tema 7. Elaboraciones básicas con múltiples aplicaciones. Características, procesos de elaboración y aplicaciones.

Tema 8. Ensaladas

Tema 9. Sopas, cremas y potajes

Tema 10. Guarniciones

Tema 11. Postres. Técnicas para la elaboración de distintos postres.

Tema 12. Decoración y presentación de elaboraciones. Normas básicas de emplatado. Tendencias actuales de presentación de elaboraciones. Tendencias y principales movimientos gastronómicos.

Tema 13. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de productos.

Tema 14. La cocina regional española

Tema 15. Servicio tipo "Buffet", "Self-service" o análogos. Concepto y clases. Montaje

Tema 16. La igualdad de género: conceptos y normativa.

Tema 1. Maquinaria, mobiliario, batería, herramientas y utensilios para la producción culinaria

1.- Las maquinarias que forman parte de las cocinas pueden clasificarse en:

- a) Generadores de calor, generadores de frío y maquinaria auxiliar.
- b) Conservadores de calor y generadores de frío.
- c) Generadores de calor y maquinaria auxiliar
- d) Ninguna de las respuestas es correcta.

2.- Los generadores de calor son:

- a) Aparatos utilizados para mantener el calor en la cocina.
- b) Aquellos que se mantienen siempre a una temperatura elevada y constante.
- c) Aquellos que pueden transformar los alimentos tanto por la acción del frío como del calor.
- d) Aparatos destinados a transformar los alimentos por la acción del calor.

3.- Los hornos de convección

- a) Permiten cocinar alimentos de distinto tipo sin que se mezclen los sabores.
- b) Pueden ser de leña.
- c) Pueden llevar una estufa de fermentación.
- d) Están reforzados con ladrillo.

4.- En una marmita de cocción, ¿qué elaboraciones podemos preparar?

- a) Frituras de patatas
- b) Panes y dulces.
- c) De gran rendimiento tales como legumbres, sopas, potajes, arroces.
- d) Únicamente sirven para calentar caldos.

5.- El material del que debe estar hecho una paella basculante es:

- a) Hierro colado
- b) Hojalata
- c) Acero fundido
- d) Acero inoxidable

6.- Las salamandras, además de para glasear y gelatinar, las podemos utilizar para...

- a) Que los platos, una vez montados, salgan calientes al comedor.
- b) Asar carnes.
- c) Asar pescados.
- d) Todas las respuestas son correctas.

7.- ¿Son las campanas extractoras generadores de calor?

- a) Sí, puesto que se utilizan encima de una fuente de calor.
- b) No
- c) Depende en qué situaciones.
- d) Ninguna de las respuestas es correcta.

8.- ¿Deben disponer necesariamente las cámaras frigoríficas de termómetros de temperatura e indicadores de humedad?

- a) Depende de qué alimentos se conserven en ellas.
- b) No, el indicador de humedad no es necesario
- c) No, se puede prescindir del termómetro en algunos casos.
- d) Sí.

9.- ¿Para qué se usa el abatidor de temperatura?

- a) Para bajar la temperatura de los alimentos que acaban de ser cocinados.
- b) Para enfriar los platos.
- c) Para subir la temperatura de los productos.
- d) Para mantener los residuos de alimentos a una temperatura que evite la descomposición de los mismos.

10.- Respecto al horno microondas, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?

- a) Funciona mediante la generación de ondas electromagnéticas.
- b) Permite realizar varias preparaciones a la vez sin que se mezclen los sabores de los alimentos.
- c) Se utilizan, fundamentalmente, para descongelar alimentos.
- d) Todas las respuestas son correctas.

11.- La batidora de brazo...

- a) Es una trituradora de vaso.
- b) Es una batidora o trituradora en la que las cuchillas van en un brazo mecánico que se introduce en cualquier recipiente para realizar allí el triturado.
- c) Su principal uso es como robot amasador.
- d) La A y la C son correctas

12.- Las trinchadoras de fiambre se utilizan:

- a) Únicamente para trincar fiambres.
- b) Para cortar carnes.
- c) Para cortar carnes y fiambres.
- d) Además de las carnes y fiambres, permiten cortar frutas y hortalizas.

13.- ¿Qué elaboraciones son más adecuadas para preparar en una media marmita?

- a) Frituras de pescado.
- b) Adobos de carne.
- c) Salsas frías.
- d) Sopas, elaboraciones de legumbres y cocción de pastas y hortalizas.

14.- El sauté se define como:

- a) Sartén plana con dos asas.
- b) Recipiente cilíndrico, de diámetro grande y bordes bajos, provisto de un mango.
- c) Recipiente de forma rectangular y asas en los extremos.
- d) Recipiente cilíndrico de diámetro pequeño y bordes bajos, provisto de un mango.

15.- El utensilio de cocina denominado chino es:

- a) Un colador con forma semiesférica y una malla metálica.
- b) Un barreño con forma semiesférica con múltiples agujeros.
- c) Un colador de forma cónica que, en lugar de malla, está formado por una pieza metálica con múltiples agujeros.
- d) Ninguna de las respuestas es correcta.

16.- Una rustidera es:

- a) Una paellera plana.
- b) Una marmita con un diámetro mucho mayor.
- c) Un tipo de sartén.
- d) Una placa de horno.

17.- Un remiquí puede utilizarse para elaborar:

- a) Terrinas.
- b) Suflés.
- c) Huevos en cocotte.
- d) Todas las respuestas son correctas.

18.- La sartén abatible se usa en cocina para:

- a) Elaborar frituras.
- b) Elaborar arroces.
- c) Realizar las mismas elaboraciones que en una marmita convencional, pero con menor capacidad.
- d) Todas las respuestas son correctas.

19.- ¿Qué diferencia una marmita de un rondón?

- a) La altura.
- b) El material.
- c) La utilidad.
- d) Nada. Es lo mismo

20.- ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es correcta? La antecámara...

- a) Se utiliza para conservar los géneros de 0° a 4°.
- b) Es una cámara sin frío propio, ideal para la conservación de frutas, verduras y conservas.
- c) Conserva los alimentos a una temperatura entre -18° y -40°.
- d) Ninguna de las respuestas es correcta.

21.- ¿Con qué otro nombre se conoce al brazo industrial?

- a) Túrmix
- b) Robot
- c) Balanza
- d) Trinchadora

22.- El plongue es:

- a) El departamento donde se almacenan los alimentos.
- b) El lugar donde se limpia y conserva la vajilla y bandejas de cocina.
- c) El lugar donde se limpian y conservan los géneros crudos.
- d) El departamento donde se preparan los primeros platos.

23.- Se necesita sacar rizos a la mantequilla, ¿qué se utilizará?

- a) La espuela
- b) El acanalador
- c) La varilla
- d) La espalmadera

24.- ¿Qué dimensiones tendrán las agujas de bridar?

- a) 30 cm
- b) 28 cm
- c) 25 cm
- d) 20 cm

25.- Para recoger los residuos de los recipientes se utiliza:

- a) La espátula de goma
- b) La mechadora
- c) La chaira
- d) La espátula de acero

Tema 2. Seguridad y prevención en las zonas de producción culinaria. Condiciones que deben reunir locales, instalaciones, materiales y utillaje. Condiciones de manipulación de productos culinarios. Riesgos e intoxicaciones alimentarias. Sistemas y métodos de limpieza. La higiene personal.

26.- La Escherichia coli se transmite...

- a) Mediante las heces.
- b) Solo por la piel.
- c) A través del aire.
- d) A través del consumo de frutas y hortalizas.

27.- En cuanto a la salmonela, señale la respuesta incorrecta:

- a) Es un virus.
- b) Es una bacteria.
- c) Se encuentra en el intestino de humanos y animales
- d) Se desarrolla a gran velocidad a temperatura ambiente.

28.- Completar con la afirmación correcta: La zona de vestuario...

- a) No tiene porqué tener una dotación higiénica completa.
- b) No tiene porqué estar necesariamente separada por sexos si el establecimiento tiene 10 trabajadores o menos.
- c) Debe disponer de lavabos e inodoros.
- d) Debe disponer de inodoros, pero el lavabo es prescindible.

29.- Señalar la respuesta incorrecta respecto de la zona de basuras:

- a) Debe estar aislada.
- b) En grandes establecimientos y lugares de clima cálido conviene que el almacén de basuras esté refrigerado.
- c) Los desperdicios deben estar recogidos en bolsas no desechables y permeables.
- d) No se debe producir cruces con los otros circuitos (de alimentos, menaje, etc.).

30.- La suciedad, por su origen, puede ser:

- a) Animal, vegetal o mixta.
- b) Animal, vegetal, mixta y proteínica.
- c) Animal, vegetal, mixta y química.
- d) Animal, vegetal, mixta y mineral.

31.- En cuanto a la limpieza de hortalizas:

- a) Se deben echar unas gotas de lejía al agua para desinfectarlas.
- b) Se pueden echar unas gotas de amoníaco al agua para desinfectarlas.
- c) Se puede echar unas gotas de hidróxido de sodio al agua para desinfectarlas.
- d) Todas las anteriores son correctas.

32.- Entre los agentes físicos que pueden dañar la salud de los trabajadores de la hostelería encontramos:

- a) El ruido
- b) La temperatura
- c) Una ventilación inadecuada.
- d) Todas las anteriores son correctas.

33.- ¿Qué agentes biológicos pueden dañar la salud de los trabajadores de la hostelería?:

- a) Los microbios.
- b) La temperatura
- c) Una ventilación inadecuada.
- d) Todas las anteriores son correctas.

34.- ¿Qué intervalo de temperatura se conoce con el nombre "zona de peligro", es la temperatura más óptima donde crecen los microorganismos?

- a) De +5°C a 65°C.
- b) De -18°C a +5°C.
- c) De 0 a +100°C.
- d) Más de +65°C.

35.- Las intoxicaciones por virus en los alimentos son:

- a) Muy frecuentes.
- b) La causa más común de contagio.
- c) Poco frecuentes.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

36.- Un sistema de prevención del staphylococcus es:

- a) Consumir los alimentos frescos.
- b) Mantener los alimentos fuera de la luz.
- c) La refrigeración rápida.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

37.- Indique cuál de las siguientes opciones es correcta en relación a los instrumentos y útiles de cocina:

- a) Toda la maquinaria y utillaje será construida en hierro.
- b) Solo se permitirá la utilización de madera en el utillaje que se destine a almacenamiento de alimentos perecederos.
- c) Los aparatos y útiles de trabajo destinados a entrar en contacto con las materias primas, productos intermedios y productos finales, estarán fabricados con materiales resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

38.- La enfermedad de Minamata se produce por:

- a) Una bacteria
- b) Un insecto
- c) Un virus
- d) Un metal pesado, el mercurio.

39.- Se consideran incluidos en la definición de "Lugares de trabajo":

- a) Los servicios higiénicos
- b) Los comedores
- c) Los locales de descanso
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

40.- Si contraemos una parasitosis, el término con que se designa es:

- a) Parasitismo
- b) Infestación
- c) Infección
- d) Parasitación.

41.- La contaminación por "staphylococcus" se puede producir:

- a) Directamente, al proceder de un animal enfermo
- b) Indirectamente, cuando algún manipulador es portador de gérmenes en las manos.
- c) Las respuestas a) y b) son correctas
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

42.- Los instrumentos esenciales para la gestión y aplicación de prevención de riesgos son:

- a) La formación
- b) La evaluación de riesgos laborales y la planificación de la actividad preventiva.
- c) La evaluación de riesgos laborales y la exigencia de responsabilidades.
- d) El examen.

43.- ¿Qué es el botulismo?

- a) La intoxicación producida por la ingestión de conservas y embutidos esterilizados de forma incompleta.
- b) La enfermedad causada por una bacteria.
- c) La enfermedad infecciosa causada por un bacilo
- d) La inflamación de la membrana mucosa del intestino y de la mucosa de la vejiga urinaria.

44.- ¿Cuál de los siguientes métodos mata a las bacterias?

- a) El calentamiento
- b) La refrigeración.
- c) La congelación.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

45.- ¿Qué temperatura tienen que alcanzar los alimentos para que desaparezca la salmonela?

- a) 65°C, mantenida durante 15 minutos
- b) 90°C
- c) 65°C, mantenida durante 30 minutos
- d) 120°C

46.- ¿Cuál de los siguientes elementos no es obligatorio que se contenga en el botiquín de primeros auxilios que debe existir en cada local de trabajo?

- a) Tijeras
- b) Calmantes
- c) Antisépticos autorizados
- d) Apósitos adhesivos

47.- No son alimentos susceptibles de salmonelosis:

- a) Los huevos
- b) La leche y sus derivados
- c) Los adobos
- d) Las carnes rojas

48.- Sobre las carnes congeladas es correcto afirmar:

- a) Se descongelarán con un día de antelación.
- b) Se descongelarán a temperatura de refrigeración, nunca a temperatura ambiente.
- c) Se descongelarán a temperatura ambiente.
- d) Se pueden descongelar en el momento de la preparación.

49.- Para una correcta manipulación de cargas se debe:

- a) Evitar giros.
- b) Llevar la carga separada del cuerpo.
- c) Realizar un levantamiento rápido.
- d) Realizar levantamientos no espaciados.

50.- No es un riesgo habitual derivado de los trabajos en la cocina:

- a) Las caídas en altura.
- b) Los cortes.
- c) Los incendios.
- d) Los golpes.

Tema 3. Gestión de economato y bodegas. Controles. Gestión y valoración de inventarios. El almacenamiento.

51.- El control de existencias en la industria alimentaria:

- a) Establece una serie de medidas que nos permite tener un exhaustivo control de las existencias.
- b) Nos permite tener poco género en las cámaras para que no se eche a perder.
- c) Nos obliga a comprar de todo.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

52.- El objetivo de la ficha de compra de cada producto es:

- a) Ayudar al encargado de compras.
- b) Establecer una calidad estándar
- c) Mejorar el control de la materia prima.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

53.- En cuanto a la entrada y salida de los productos en el almacén, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es falsa?

- a) Nos permite conocer el género del que disponemos.
- b) Cada salida debe ser previamente comunicada al Jefe de compras.
- c) Ambas han de ser registradas en sus documentos pertinentes.
- d) Nos permite saber qué géneros y cantidades de entrega son las solicitadas.

54.- Un albarán es:

- a) Un justificante que emite el receptor para constatar que todos los productos han sido entregados.
- b) Un documento emitido por cada proveedor para la entrega de sus géneros.
- c) Un documento emitido por el receptor para constatar la entrega del género.
- d) La factura emitida por el proveedor.

55.- En el albarán debe figurar:

- a) Nombre y datos de la empresa receptora.
- b) Nombre y datos de la empresa proveedora.
- c) Firma del proveedor.
- d) La A y la B son correctas.

56.- ¿Debe figurar la firma del receptor en los albaranes?

- a) No, en ningún caso.
- b) Solo para determinados productos.
- c) Sí, cuando se reciba y verifique el producto.
- d) Solo para productos que tengan un costo elevado.

57.- El vale de pedidos lo emite cada sección de producción o consumo en base a sus necesidades:

- a) Anuales
- b) Mensuales
- c) Semanales
- d) Diarias

58.- El inventario es un documento:

- a) Justificante de la recepción de género.
- b) Tipo de albarán.
- c) Interno utilizado para la retirada de género.
- d) Que nos muestra el estado real de las existencias.

59.- Una vez recibidos los productos, ¿qué mercancías se deben rotular y etiquetar?

- a) Todas.
- b) Los productos semiperecederos
- c) Los productos perecederos
- d) Los alimentos congelados.

60.- El reporte de compras diarias sirve para:

- a) Identificar los alimentos existentes en el almacén.
- b) Establecer y aplicar procedimientos eficaces de control en los alimentos.
- c) Controlar tanto el cómputo total de compras realizadas durante el día, como la cantidad que corresponde para cada departamento.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

61.- El método FIFO significa:

- a) Lo último que entra es lo primero que sale.
- b) Lo primero que entra es lo último que sale.
- c) Lo primero que entra es lo primero que sale.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

62.- La zona de almacenamiento es:

- a) El conjunto de locales ajenos a la zona de producción destinados a reunir y guardar los productos.
- b) El conjunto de locales anexos a la zona de producción destinados a reunir y guardar los productos.
- c) La zona de las cámaras frigoríficas, exclusivamente.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

63.- Para que el alimento pueda ser considerado como aceptable para el consumo, es preciso que:

- a) Se encuentre en perfecto estado de desarrollo o madurez.
- b) Esté exento de contaminantes en cualquiera de sus fases de elaboración o manipulación.
- c) No presente cambios o alteraciones desagradables.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

64.- Se consideran alimentos estables o no perecederos:

- a) Frutas y hortalizas
- b) Carnes y pescados
- c) Azúcar, harina, semillas secas, pastas, etc.
- d) Leche y huevos

65.- Se consideran alimentos semiperecederos:

- a) Conservas y chacinas.
- b) Frutas
- c) Semillas secas
- d) Huevos

66.- ¿Cuáles de los siguientes alimentos no se consideran perecederos?

- a) Leche y derivados.
- b) Carne y productos cárnicos.
- c) Pescados, mariscos y moluscos.
- d) Conservas

67.- ¿Qué necesitan los productos perecederos para su conservación?

- a) Frío y humedad.
- b) Frío y ambiente seco.
- c) Temperatura ambiente.
- d) Temperatura sin cambios bruscos

68.- ¿Cuál de los siguientes productos no debería recepcionar en mi cocina por no estar dentro de la temperatura correcta?

- a) Carne picada a 8°C.
- b) Filetes de merluza congelados a -19°C.
- c) Tetrabriks de leche a temperatura ambiente.
- d) Pollos a 3°C.

69.- ¿Qué es la trazabilidad?

- a) Un prerequisite para la detección de animales indeseables en cocina.
- b) Un prerequisite de limpieza y desinfección de mis instalaciones.
- c) Un prerequisite que me permite rastrear un producto a lo largo de mi sistema de producción.
- d) Una técnica culinaria

70.- El departamento donde se almacenan los alimentos no perecederos se llama:

- a) Zona de cámaras.
- b) Economato
- c) Plonge
- d) Office

71.- El departamento o área encargada de almacenar, conservar, controlar y distribuir géneros distintos a los alimenticios se llama:

- a) Economato
- b) Bodega
- c) Almacén
- d) Economato-Bodega

72.- ¿Qué nombre recibe el documento interno emitido por cada departamento para solicitar mercancías al economato y bodega?

- a) Albarán
- b) Propuesta o vale pedido.
- c) Inventario
- d) Comanda

Tema 4. Conceptos básicos de la organización de la producción

73.- A la hora de diseñar un proceso de producción, ¿qué se ha de tener en cuenta?

- a) Técnicas de elaboración de alimentos; equipos maquinaria, utensilios y herramientas; identificación de la normativa higiénico-sanitaria aplicable; identificación de la relación producción-consumo.
- b) Técnicas de tratamiento y pre-elaboración de géneros; equipos, maquinaria, utensilios y herramientas; identificación de la normativa higiénico-sanitaria aplicable; identificación de la relación producción-consumo.
- c) Técnicas de tratamiento y pre-elaboración de géneros; identificación de la normativa higiénico-sanitaria aplicable; identificación de la relación producción-consumo.
- d) Técnicas de pre-elaboración de géneros; equipos, maquinaria, utensilios y herramientas; identificación de la relación producción-consumo.

74.- ¿Qué es una cocina satélite?

- a) Una cocina de regeneración y servicio, situada en la zona de consumo.
- b) Una cocina principal.
- c) Una cocina de regeneración, situada dentro de la cocina principal.
- d) Ninguna de las anteriores

75.- Aquellos sitios donde la cocina está en contacto directo con el comedor o zona de consumo se denominan:

- a) Cocina central
- b) Cocina satélite
- c) Establecimientos de restauración directa.
- d) Establecimientos de restauración diferida.

76.- En el diseño de una instalación donde se transforman los alimentos, ha de tenerse en cuenta:

- a) Que haya una buena ventilación en las instalaciones.
- b) Que haya un equipamiento adecuado al volumen de producción.
- c) Que haya una buena iluminación.
- d) Todas las anteriores.

77.- El principio de "marcha adelante" consiste en una sucesión lógica y racional de las distintas operaciones de:

- a) Un comedor.
- b) Un servicio de alimentación.
- c) Un economato.
- d) Todas las anteriores son correctas.

78.- En la producción en cadena caliente:

- a) Las elaboraciones se preparan en el mismo día en que se consumen.
- b) Las elaboraciones se preparan en el día anterior del que se consumen.
- c) Todas las elaboraciones que se sirven son calientes.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

79.- En la producción en cadena fría, las elaboraciones refrigeradas pueden guardarse un máximo de:

- a) Diez días.
- b) Un mes.
- c) Dos meses.
- d) Cinco días.

80.- La producción en cadena fría:

- a) Permite distribuir a cocinas satélites.
- b) No permite distribuir a cocinas satélites.
- c) No requiere de maquinaria ni instalaciones específicas.
- d) La A y la C son correctas.

81.- Respecto al sistema mixto, señale la respuesta incorrecta:

- a) Tiene las ventajas de los sistemas de producción en cadena caliente y en cadena fría.
- b) Permite la realización de fritos y parrilladas en el momento del servicio.
- c) No permite la realización de fritos y parrilladas en el momento del servicio.
- d) Admite todo tipo de elaboraciones.

82.- La producción en una línea de vacío:

- a) Tiene la ventaja de la producción en cadena fría.
- b) Tiene la ventaja de la producción en cadena caliente.
- c) Admite fritos y elaboraciones a la parrilla.
- d) No requiere maquinaria e instalaciones más específicas.

83.- La cocina 45:

- a) Utiliza solamente productos de 1.^a y 2.^a gama.
- b) Utiliza solamente productos de 4.^a y 5.^a gama.
- c) Utiliza exclusivamente productos de 5.^a gama.
- d) Utiliza exclusivamente productos de 2.^a y 3.^a gama.

84.- La cocina flexible:

- a) Es un tipo de cocina para establecimientos de escasa producción.
- b) Es un tipo de cocina para establecimientos de gran producción.
- c) Se asemeja a una cocina satélite.
- d) Es una cocina de ensamblaje.

85.- La mesa caliente es un mueble metálico para calentamiento, por electricidad, gas ciudad o propano, o vapor, a temperatura menor de:

- a) 110°C
- b) 180°C
- c) 150°C
- d) 100°C

86.- ¿Qué es una producción en cadena fría?

- a) Consiste en preparar con antelación una serie de elaboraciones.
- b) Una vez cocinado, debemos pasar de 65°C a 10°C en menos de dos horas y media.
- c) Si es para congelar, debemos pasar de 65°C a -18°C en menos de cuatro horas y media.
- d) Todas las respuestas son correctas.

87.- ¿A qué temperatura deben estar los alimentos en una producción en cadena caliente?

- a) A temperatura ambiente.
- b) A una temperatura igual o superior a 65°C
- c) A una temperatura igual o superior a 38°C
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

88.- ¿En qué consiste el catering?

- a) La comida se elabora en el propio centro donde se va a repartir.
- b) La comida se lleva elaborada al centro para su distribución.
- c) Es un sistema de centralización con autogestión.
- d) Todas las anteriores son correctas.

89.- ¿Qué desventajas se pueden atribuir a las nuevas tecnologías de cocina?

- a) Elevada inversión económica inicial.
- b) Difícil limpieza.
- c) Automatización del proceso.
- d) Todas las anteriores son desventajas.

90.- ¿Qué ventajas tiene el horno mixto?

- a) Mayor rendimiento.
- b) Mejor retención del sabor.
- c) Ahorro de energía.
- d) Todas las anteriores son correctas.

Tema 5. Materias primas, características, pre-elaboración y aplicaciones gastronómicas

91.- Las especias y condimentos, por su naturaleza, se pueden clasificar en:

- a) Hierbas aromáticas, especias, semillas y condimentos.
- b) Hierbas aromáticas, especias, semillas y aderezos y condimentos.
- c) Hierbas especiadas, semillas y aderezos y condimentos.
- d) Todas las anteriores son incorrectas

92.- En la salsa bearnesa, entre otros ingredientes, podemos encontrar:

- a) Hinojo
- b) Cilantro
- c) Albahaca
- d) Estragón

93.- El aceite de oliva virgen cuenta con una acidez máxima, en términos de ácido oleico, de:

- a) 1 g por cada 100 g.
- b) 2 g por cada 100 g.
- c) 3 g por cada 100 g.
- d) 4 g por cada 100 g.

94.- ¿Cuál de las siguientes materias primas culinarias no pertenece a la misma familia?

- a) Chalotas
- b) Escalonias
- c) Patatas
- d) Cebollas

95.- ¿Cuál de las siguientes materias primas culinarias no pertenece a la misma familia?

- a) Ajos
- b) Zanahorias
- c) Puerros
- d) Cebollas

96.- ¿Cuál de las siguientes materias primas culinarias no es de origen animal?

- a) Derivados de la carne
- b) Leche
- c) Huevos
- d) Harina

97.- ¿Es necesario dar a la leche un tratamiento previo a su consumo?

- a) Solamente cuando proceda de la vaca.
- b) Siempre que se trate de leche de cabra.
- c) Sí, todo tipo de leche necesita un proceso previo de higienización para proceder a su consumo.
- d) No, en ningún caso.

98.- La leche evaporada es aquella que:

- a) Por un proceso de desecación se convierte en polvo.
- b) Ha sufrido un proceso de evaporación parcial.
- c) Ha sufrido un proceso de evaporación total.
- d) Se trata, mediante un procedimiento especial, para obtener así una leche más espesa y dulce.

99.- La denominación genérica de leche corresponde:

- a) Exclusivamente a la leche de vaca.
- b) A la leche de vaca y de oveja.
- c) Cualquier tipo de leche, sea cual sea su procedencia.
- d) A la leche de vaca de oveja y de cabra.

100.- ¿Cuál de los siguientes no es un derivado lácteo?

- a) Nata
- b) Suero lácteo
- c) Caseína
- d) Café

101.- La mantequilla...

- a) Es un producto no graso obtenido de la leche de vaca por un mecanismo de decantación.
- b) Es un producto graso obtenido de la leche natural por medios mecánicos de centrifugado.
- c) Es un alimento no perecedero.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

102.- La nata se obtiene por...

- a) Decantación en frío.
- b) Decantación en calor.
- c) Un proceso de centrifugado.
- d) Un mecanismo de centrifugado y su posterior desecación.

103.- La nata ligera o delgada es aquella que:

- a) Tiene el 50% o más de materia grasa.
- b) Tiene entre el 49% y el 30% de materia grasa.
- c) Tiene entre el 29% y el 12% de materia grasa.
- d) Tiene menos del 10% de materia grasa.

104.- El suero lácteo es el líquido residual que resulta tras la elaboración...

- a) De la mantequilla
- b) Del queso
- c) De la nata
- d) Del cuajo

105.- Completar la siguiente definición: "El queso es el producto ... obtenido por la separación del suero, después de la coagulación de la leche natural".

- a) fresco o maduro
- b) inmaduro
- c) seco
- d) seco o maduro

106.- Los huevos de categoría A son:

- a) Los de mayor peso
- b) Los de menor peso
- c) Huevos frescos
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

107.- Los huevos frescos de tamaño pequeño se identifican con la letra:

- a) P
- b) M
- c) S
- d) XS

108.- La calidad del arroz viene dada por su capacidad para:

- a) Absorber el agua sin pasarse.
- b) Absorber el agua sin pasarse y su mayor resistencia a que abra el grano.
- c) Absorber el agua sin pasarse, su mayor resistencia a que se abra el grano y por el tamaño del grano.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

109.- Los frutos secos son semillas...

- a) Libres de grasas que pueden utilizarse en la cocina libre de piel y cáscaras o con ellas.
- b) Que necesitan de un proceso de elaboración previo.
- c) Comestibles que no necesitan un proceso de cocinado o tratamiento previo de elaboración.
- d) Que requieren un proceso de desecación previo para su posterior utilización.

110.- El corte de patata frita que requiere un pochado muy lento para que quede bien hecha se denomina:

- a) Patata noisette.
- b) Patata puente nuevo.
- c) Patata en bastón.
- d) Patata paja

111.- Las carnes vacunas, según el contenido de hemoglobina en sangre, se clasifican en:

- a) Carnes rojas y carnes blancas.
- b) Carnes rojas y magras
- c) Rojas, blancas y magras.
- d) Rojas, blancas y rosadas.

112.- ¿A qué parte de un animal vacuno corresponde el cuarto trasero?

- a) La parte paralela al lomo.
- b) La parte posterior de la media canal de la que se ha separado la falda.
- c) La parte posterior de la media canal separada entre la quinta y sexta costilla.
- d) La extremidad posterior separada del lomo y de la falda.

113.- Se consideran carnes de categoría extra las siguientes piezas de vacuno:

- a) Espaldilla y aguja.
- b) Solomillo y lomo.
- c) Solomillo, lomo y aguja.
- d) Aguja y redondo.

114.- La pieza de cordero que comprende las dos piernas unidas con la riñonada se denomina:

- a) Silla.
- b) Barón.
- c) Corona.
- d) Chop.

Tema 6. Métodos y técnicas de cocina

115.- Los sistemas de cocinado, según la forma de transmisión del calor al interior del producto, se clasifican en:

- a) Convección y radiación
- b) Conducción y radiación.
- c) Conducción, convección radiación.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta

116.- Es clave en un buen asado:

- a) Voltrear continuamente la pieza para que se cocine por todos los lados.
- b) Tener el horno, plancha o parrilla precalentado a una temperatura óptima antes de introducir el producto.
- c) Pinchar a menudo el producto para comprobar el grado de cocción.
- d) Todas las anteriores son correctas.

117.- Escaldar consiste en:

- a) Dar a un alimento un hervor rápido e intenso.
- b) Dar a un alimento un hervor mantenido en el tiempo.
- c) Poner a cocer un alimento hasta que llegue a hervir y, una vez hecho, esto mantener la temperatura constante durante al menos 15 minutos.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

118.- Escalfar consiste en:

- a) Introducir un alimento en agua hirviendo para poder retirar la piel del mismo sin que haya una cocción interna.
- b) Cocinar un alimento en agua hirviendo.
- c) Cocer un alimento.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

119.- Confitar consiste en introducir un alimento en un medio graso a baja temperatura por un periodo corto de tiempo. ¿A qué temperatura ha de hacerse?

- a) Entre 60° y 90°
- b) Por debajo de 60°
- c) A 100°
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

120.- Dorar un alimento es:

- a) Gratinarlo
- b) Darle un tono dorado
- c) Freírlo en abundante aceite hasta que esté tostado.
- d) Freírlo después de darle una rápida cocción.

121.- Saltear un alimento es:

- a) Echarle una pizca de sal.
- b) Sofreír un alimento en abundante aceite durante un periodo de tiempo prolongado.
- c) Una fritura que se realiza en poco aceite, durante un periodo corto de tiempo y a altas temperaturas.
- d) Una fritura que se realiza en abundante aceite, durante un periodo corto de tiempo y a altas temperaturas.

122.- La técnica empleada para dar brillo a un alimento, previamente cocido o no, con una reducción del fondo de cocción o con un caramelo claro se denomina:

- a) Papillote.
- b) Escalfado.
- c) Braseado
- d) Glaseado.

123.- El papillote lo podemos utilizar para cocinar:

- a) Piezas de carne de tamaño grande.
- b) Piezas de carne de tamaño medio.
- c) Huevos
- d) Pescados y hortalizas

124.- Los huevos en cocotte son:

- a) Huevos sumergidos en un medio graso a una temperatura constante.
- b) Huevos sumergidos en agua hirviendo, que se mantendrán más o menos en hervor según la consistencia de la yema que queramos lograr.
- c) Huevos cascados y sumergidos en agua hirviendo con vinagre, manteniéndolos en hervor hasta que la clara quede cuajada y la yema líquida.
- d) Huevos que se cocinan al baño María hasta que estén cuajadas la yemas.

125.- Si pretendemos que al gratinar un alimento nos quede una costra crocante y seca, utilizaremos:

- a) Salsa holandesa.
- b) Salsa bechamel.
- c) Queso o pan rallado.
- d) Huevos.

126.- En la cocción al vacío, la temperatura a la que debemos mantener la cocción de frutas y hortalizas es de:

- a) 100°C
- b) 75°C
- c) 60°C
- d) 40°C

127.- ¿Cómo se denomina el proceso de fraccionar las piezas de carne en porciones de tamaño adecuado para el consumo individual?

- a) Despiece.
- b) Fraccionado
- c) Fileteado
- d) Picado

128.- ¿Cómo se elaboran las patatas risoladas?

- a) Se cortan y se fríen
- b) Se doran al horno
- c) Se asan enteras con piel en el horno.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta

129.- ¿Cómo se llama la protección utilizada para las frituras y que lleva harina y huevo?

- a) Enharinado
- b) Empanado
- c) Rebozado
- d) Rehogado

130.- ¿Qué diferencia hay entre la cocción normal y la cocción al vapor?

- a) En la cocción al vapor el alimento no entra en contacto con el líquido.
- b) En la cocción normal el alimento no entra en contacto con el líquido.
- c) En la cocción al vapor se producen mayores pérdidas de nutrientes y en la normal no.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta

131.- De los puntos de cocción de la carne roja, ¿cuál es el menos hecho?

- a) Bleu
- b) Al punto
- c) En su punto
- d) Ninguna de las anteriores es correcta

132.- ¿Qué es correcto en la cocción a partir de un líquido frío?

- a) Solo se puede hacer en agua.
- b) Nunca se puede hacer con caldo porque debería estar hirviendo.
- c) Consiste en preparar agua o un fondo de cocción apropiado y cuando se enfría se introduce el género y se inicia el calentamiento.
- d) La A y la B son correctas.

133.- A la hora de elegir una técnica culinaria, ¿hay que tener en cuenta el tamaño de la pieza?

- a) No, el tamaño es independiente del método.
- b) Sí, una pieza grande de carne se podrá asar, pero una pequeña se hará a la plancha.
- c) Todas las piezas de alimentos pueden cocerse de diferentes maneras, obteniendo el mismo resultado.
- d) La B y la C son correctas.

134.- ¿Cuál de los siguientes no se utiliza para la cocción?

- a) Marmitas basculantes
- b) Ollas y cazuelas
- c) Ollas a presión
- d) Sartenes

135.- Señale cuál de los siguientes usos no corresponde al fondo de cocina:

- a) Aderezar
- b) Esterilizar
- c) Rellenar
- d) Ligar

136.- Señale cuál de los siguientes es un fondo complementario:

- a) El fondo oscuro
- b) El fumet blanco
- c) El escabeche
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

137.- La elaboración de un fondo blanco requiere un tiempo de cocción de:

- a) Dos horas, aproximadamente.
- b) Cuatro horas, aproximadamente.
- c) Seis horas, aproximadamente.
- d) Ocho horas, aproximadamente.

138.- Señale la principal característica del fondo oscuro:

- a) No lleva verduras
- b) Es lo contrario del fondo blanco
- c) Es una salsa desgrasada
- d) Se elabora con restos tostados de carne

139.- ¿Cuál de los siguientes no es un ingrediente básico del fondo blanco?

- a) Verduras
- b) Carne
- c) Vino blanco
- d) Especias

140.- En la preparación de un fondo de cocina han de alcanzarse:

- a) Al menos, los 30°C
- b) Como máximo, los 30°C
- c) Al menos, los 65°C
- d) Como máximo, los 65°C

141.- Los fondos de cocina han de conservarse a una temperatura de:

- a) Entre 0 y 3°C
- b) Entre 1 y 4°C
- c) Entre 2 y 5°C
- d) Entre 3 y 6°C

142.- En la elaboración de fondos básicos generalmente es necesaria:

- a) Una cocción muy rápida.
- b) Una cocción muy larga.
- c) Una cocción por inducción.
- d) La cocción por separado de cada ingrediente.

143.- Las gelatinas, como fondos básicos, pueden clasificarse en:

- a) Dulces y saladas.
- b) Sabrosas e insípidas.
- c) Naturales y elaboradas.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

Tema 7. Elaboraciones básicas con múltiples aplicaciones. Características, procesos de elaboración y aplicaciones.

144.- Una de las opciones siguientes no es una ligazón, señale cuál:

- a) Almidones
- b) Albúminas
- c) Grasas
- d) Farsas

145.- Señale la principal característica del fondo oscuro:

- a) No lleva verduras.
- b) Es lo contrario del fondo blanco.
- c) Es una salsa desgrasada.
- d) Se elabora con restos tostados de carne.

146.- ¿Cuál de los siguientes no es un ingrediente básico del fondo blanco?

- a) Verduras
- b) Carne
- c) Vino blanco
- d) Especies

147.- Las albúminas son elementos compuestos primordialmente por:

- a) Glúcidos
- b) Lípidos
- c) Almidones
- d) Proteínas

148.- Los almidones se componen de:

- a) Proteínas
- b) Glúcidos o azúcares
- c) Minerales
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

149.- En la preparación de un fondo de cocina han de alcanzarse:

- a) Al menos, los 30°C
- b) Como máximo, los 30°C
- c) Al menos, los 65°C
- d) Como máximo, los 65°C

150.- Los fondos de cocina han de conservarse a una temperatura de:

- a) Entre 0 y 3°C
- b) Entre 1 y 4°C
- c) Entre 2 y 5°C
- d) Entre 3 y 6°C

151.- En la elaboración de fondos básicos generalmente es necesaria:

- a) Una cocción muy rápida.
- b) Una cocción muy larga.
- c) Una cocción por inducción.
- d) La cocción por separado de cada ingrediente.

152.- Las gelatinas, como fondos básicos, pueden clasificarse en:

- a) Dulces y saladas.
- b) Sabrosas e insípidas.
- c) Naturales y elaboradas.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

153.- La elaboración de un fondo blanco requiere un tiempo de cocción de:

- a) Dos horas, aproximadamente.
- b) Cuatro horas, aproximadamente.
- c) Seis horas, aproximadamente.
- d) Ocho horas, aproximadamente.

154.- ¿Cuál de las siguientes salsas no es una salsa derivada?

- a) Ravigote
- b) Cardinal
- c) Mostaza
- d) Cazadora

155.- La demi-glace es una salsa de:

- a) Fondo claro.
- b) Fondo natural.
- c) Fondo blanco.
- d) Fondo oscuro.

156.- Los ingredientes de la salsa verde son:

- a) Aceite, ajo y agua.
- b) Perejil, pimentón y aceite.
- c) Aceite, ajo, perejil y un poco de harina para espesar
- d) Mostaza, ajo, perejil y aceite.

157.- Son derivados de la vinagreta:

- a) La salsa rosa y la ravigote.
- b) La salsa ravigote .
- c) La salsa tártara y la suprema.
- d) La vinagreta no tiene derivados.

158.- Los materiales de envasado no podrán ser:

- a) De hojalata
- b) De aluminio
- c) De cerámica
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

159.- La salsa cardinal es una salsa derivada de la:

- a) Salsa velouté
- b) Salsa mahonesa
- c) Salsa vinagreta
- d) Salsa bechamel

160.- La salsa suprema es de:

- a) Fondo oscuro
- b) Fondo semi
- c) Fondo blanco
- d) Fondo amarillo

161.- Los únicos ingredientes del ali-oli son:

- a) Ajo y aceite
- b) Ajo, aceite y una pizca de sal
- c) Ajo y agua
- d) Aceite, agua y sal.

162.- El pil-pil se compone de:

- a) Ajo, aceite de oliva y guindilla
- b) Ajo y guindilla
- c) Ajo, guindilla y agua
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

163.- La vinagreta española es una variación de:

- a) La mahonesa
- b) La vinagreta clásica
- c) La mostaza
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

164.- La salsa aurora se deriva de:

- a) La salsa velouté
- b) La salsa bechamel
- c) La salsa demi-glace
- d) La salsa mahonesa.

165.- La pepitoria es una salsa para:

- a) Aves, conejo y cordero
- b) Pescados
- c) Carnes
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

166.- El tomate frito es:

- a) Una salsa básica
- b) Una salsa derivada
- c) Una salsa principal
- d) Ninguna es correcta

167.- ¿Qué significa el término culinario "farsa"?

- a) Cocción lenta de los alimentos.
- b) Espumadera pequeña.
- c) Salsa agridulce
- d) Géneros picados pequeños que generalmente se usan para rellenar.

168.- Añadir un líquido frío a un preparado que esté en ebullición para que momentáneamente corte su cocción se denomina:

- a) Encamisar.
- b) Asustar
- c) Aguar
- d) Destilar

Tema 8. Ensaladas

169.- Las ensaladas son elaboraciones...

- a) Hechas a base de hortalizas generalmente crudas, conservas, pescado o huevos.
- b) Hechas únicamente con hortalizas y conservas.
- c) Hechas únicamente con hortalizas.
- d) Hechas con hortalizas y huevo duro exclusivamente.

170.- Según su presentación comercial, los ingredientes de las ensaladas pueden clasificarse en:

- a) Frescos.
- b) Conservas y semiconservas.
- c) Congelados.
- d) Todas las respuestas son correctas.

171.- Una ensalada templada es....

- a) Cuando uno o varios ingredientes son templados.
- b) Cuando todos los ingredientes son templados.
- c) Cuando se sirve un aderezo o salsa caliente.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

172.- ¿Podemos usar legumbres en las ensaladas?

- a) Sí, crudas y cocinadas.
- b) Sí, siempre previamente cocinadas.
- c) No
- d) Solo si están crudas.

173.- ¿Podemos utilizar mayonesa para aderezar ensaladas?

- a) Solo para la ensaladilla rusa.
- b) Únicamente para la ensalada tropical.
- c) Siempre que vayamos a servir una ensalada templada.
- d) Sí, en multitud de elaboraciones.

174.- ¿Para qué empleamos los vinagres en las ensaladas?

- a) Para que resulten más fuertes al paladar.
- b) Para conservar los alimentos.
- c) Para acidular las ensaladas.
- d) Para cocinar los alimentos en crudo.

175.- ¿Cómo se lava la lechuga?

- a) Entera, sumergida en agua.
- b) Las hojas enteras.
- c) Las hojas troceadas.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

176.- ¿Qué nombre recibe la ensalada elaborada con patatas cocidas, pimientos, cebolla, tomate, atún y, opcionalmente, pepino?

- a) Ensalada china
- b) Ensalada griega
- c) Ensalada César
- d) Ensalada campera

177.- ¿Cuáles son los ingredientes básicos de una ensalada malagueña?

- a) Patata cocida, atún, pimiento, cebolla, tomate y, opcionalmente, pepino.
- b) Tomate, pepino, cebolla, queso feta y aceitunas negras.
- c) Patata cocida, naranja, bacalao, cebolla y aceitunas.
- d) Lechuga, tomate, atún, maíz dulce, cebolla y aceitunas.

178.- ¿Cuáles son los ingredientes básicos de una ensalada griega?

- a) Patata cocida, atún, pimiento, cebolla, tomate y, opcionalmente, pepino.
- b) Tomate, pepino, cebolla, queso feta y aceitunas negras.
- c) Patata cocida, naranja, bacalao, cebolla y aceitunas.
- d) Lechuga, tomate, atún, maíz dulce, cebolla y aceitunas.

179.- ¿Cuáles son los ingredientes principales de una ensalada Walford?

- a) Patata cocida, atún, pimiento, cebolla, tomate y, opcionalmente, pepino.
- b) Tomate, pepino, cebolla, queso feta y aceitunas negras.
- c) Patata cocida, naranja, bacalao, cebolla y aceitunas.
- d) Manzana, nueces, apio y mayonesa

180.- ¿Cuáles son los ingredientes principales de una ensaladilla rusa?

- a) Patatas cocidas, atún, pimientos, cebolla, tomate y, opcionalmente, pepino.
- b) Patatas y zanahorias cocidas, atún en conserva y mayonesa
- c) Patata cocida, naranja, bacalao, cebolla y aceitunas.
- d) Todas son variantes de la ensaladilla rusa.

181.- ¿Cuáles son los ingredientes principales de la ensalada murciana?

- a) Tomate, cebolla, aceitunas negras, huevo duro, atún y pimiento morrón.
- b) Patata y zanahoria cocidas, atún en conserva y mayonesa
- c) Patata cocida, naranja, bacalao, cebolla y aceitunas.
- d) Patata cocida, atún, pimiento, cebolla, tomate y, opcionalmente, pepino.

182.- ¿Qué es el tabulé?

- a) Una pasta de puré de garbanzos con aceite de sésamo.
- b) Una ensalada que se presenta en una tabla de quesos.
- c) Sémola con tomate, pepino y cebolla finamente picados.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

183.- ¿Qué componentes tiene la salsa de la ensalada César?

- a) Mayonesa aderezada con mostaza de Dijoux
- b) Mayonesa hecha con huevo, ajo, mostaza, salsa inglesa, pasta de anchoas, limón y jerez.
- c) Salsa bearnesa
- d) Mayonesa con perejil picado.

184.- Además de la salsa César, ¿cuáles son los ingredientes básicos de una ensalada César?

- a) Hojas de lechuga, pan frito, bacon y queso parmesano.
- b) Hojas de lechuga, tomate, pan frito y queso parmesano.
- c) Lechuga, canónigos, nueces y champiñones.
- d) Hojas de diferentes variedades de lechuga

Tema 9. Sopas, cremas y potajes

185.- Para hacer las hortalizas estofadas:

- a) Se sazonan y se pone un poco de aceite antes de iniciar la cocción.
- b) Se fríen en abundante aceite.
- c) Se asan con carácter previo.
- d) Se parten en tiras con carácter previo.

186.- La técnica más utilizada para cocinar las verduras es:

- a) Fritas
- b) En microondas
- c) Al vapor
- d) Hervidas

187.- Para freír las verduras en freidora, esta deberá estar a una temperatura de:

- a) 100°
- b) 125°
- c) 150°
- d) 180°

188.- Es una característica del consomé gelée:

- a) Ser muy espeso
- b) Ser muy transparente
- c) Ser muy espumoso
- d) La utilización de un fondo blanco para su elaboración.

189.- El caldo gallego, además de berza, habas y patatas, puede llevar:

- a) Espinacas
- b) Judías verdes.
- c) Grelos
- d) Tagarninas

190.- Para la elaboración de una sopa se parte:

- a) Siempre de agua.
- b) Siempre de un caldo previo de verduras.
- c) De agua o de un caldo.
- d) Siempre de agua con sal.

191.- ¿Cuál de los siguientes elementos se puede echar a una crema para darle una mayor consistencia?

- a) Pimentón
- b) Patata
- c) Sal
- d) Huevo

192.- El componente básico de la sopa denominada Bouillabaise es:

- a) La carne
- b) El pescado
- c) La verdura
- d) La pasta

193.- Las legumbres secas más utilizadas en cocina son:

- a) El maíz
- b) Los garbanzos
- c) El arroz
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

194.- Los potajes son alimentos muy energéticos, elaborados normalmente con:

- a) Pasta
- b) Arroz
- c) Hortalizas
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

195.- El minestrone es un plato típico de:

- a) Francia
- b) España
- c) Italia
- d) Portugal

196.- ¿Cuál de los siguientes ingredientes no lo es del potaje de vigilia?

- a) Bacalao
- b) Espinacas
- c) Puerros
- d) Acelgas

197.- ¿Qué periodo mínimo debe mantenerse el arroz hirviendo para hacerse?

- a) Siete minutos.
- b) Diez minutos.
- c) Quince minutos.
- d) Veinte minutos.

198.- La "crema reina" es:

- a) Un salteado de cangrejo u otro marisco y hortalizas, mojado con un fumet, que se sirve generalmente con arroz.
- b) Una velouté de ave terminada con nata y yemas de huevo, guarnecida con arroz hervido y trozos de ave.
- c) Una velouté de ave con nata, champiñones y otras hortalizas.
- d) Una crema de verduras ligera con nata, servida con arroz hervido.

199.- Un potaje:

- a) Siempre se sirve con pasta o arroz hervido.
- b) Nunca lleva pescado.
- c) Es un plato hecho a base de verduras y legumbres cocidas con un sofrito como base.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta

200.- ¿Con qué otro nombre se conoce a la crema de marisco?

- a) Bisqué.
- b) Suprema.
- c) Darné.
- d) Sopa.

201.- La cocción del consomé blanco es de hasta:

- a) Un máximo de 30 minutos.
- b) Una hora.
- c) Cinco horas.
- d) Doce horas.

202.- La diferencia entre crema y sopa es:

- a) La crema tiene más consistencia que la sopa.
- b) La crema admite legumbres y la sopa no.
- c) En la sopa los ingredientes siempre irán finamente picados, mientras que en la crema pueden ir tanto picados como pasados por el chino o el pasapuré.
- d) La A y la B son correctas

203.- ¿Cuál de los siguientes ingredientes no se utiliza para elaborar un consomé de ave?

- a) Puerros
- b) Jerez seco
- c) Repollo
- d) Zanahorias

204.- No es un ingrediente utilizado para la elaboración de la sopa de ajo:

- a) Huevos
- b) Cebolla
- c) Pimentón
- d) Pan

205.- Es un ingrediente necesario para elaborar una vichysoisse:

- a) Puerros
- b) Cebolla
- c) Ajo
- d) Caldo de pescado

206.- ¿Cuál de las siguientes cremas se sirve caliente?

- a) Crema de berros
- b) Crema de lentejas al curry.
- c) Gazpacho
- d) Vichysoisse

207.- ¿Cuál de los siguientes ingredientes no se utiliza para elaborar pisto?

- a) Tomate
- b) Cebolla
- c) Calabacín
- d) Ajo

208.- ¿Cuál de los siguientes ingredientes no se utiliza para la elaboración de panaché de verduras?

- a) Cebollas
- b) Coliflor
- c) Patatas
- d) Judías verdes

209.- Para elaborar arroz al vapor, este se pondrá previamente en remojo:

- a) Durante 12 horas
- b) Durante 1 hora
- c) Durante 10 horas
- d) Durante 5 horas

Tema 10. Guarniciones

210.- La guarnición es:

- a) Una elaboración simple o compleja que puede utilizarse tanto para acompañar a un plato como de plato principal.
- b) Una elaboración simple que acompaña a un plato.
- c) Una elaboración que acompaña a un plato siempre como adorno.
- d) Una elaboración o conjunto de elaboraciones accesorias añadidas a un plato, que se sirve como adorno o complemento.

211.- Las patatas delfín...

- a) Se elaboran con pasta Choux.
- b) Se rellenan con anchoas.
- c) Es una receta procedente de la cocina italiana.
- d) Es una receta procedente de la cocina alemana.

212.- ¿Cuáles de las siguientes guarniciones no se elaboran con puré de patatas?

- a) Croquetas de patatas.
- b) Buñuelos de patatas.
- c) Patatas duquesa.
- d) Flamenquines.

213.- ¿Cómo se denomina el guiso de verduras variadas, ligeramente cocidas y salteadas, que se utiliza como guarnición?

- a) Revuelto de verduras.
- b) Menestra de verduras.
- c) Verduras al vapor.
- d) Fideuá.

214.- Las guarniciones "a la inglesa" son:

- a) Hortalizas fritas.
- b) Hortalizas hervidas acompañadas con mantequilla fundida.
- c) Verduritas rehogadas.
- d) Verduras al vapor.

215.- La guarnición denominada "Enrique IV" se compone de:

- a) Patatas y espinacas.
- b) Patatas y judías verdes.
- c) Patatas Puente Nuevo y berros.
- d) Coliflor y judías verdes.

216.- El arroz "pilaf" es una guarnición:

- a) De origen chino.
- b) De origen asiático.
- c) De origen turco.
- d) De origen africano.

217.- Cuando hablamos de guarnición a la florentina, ¿qué ingrediente no puede faltar?

- a) Zanahorias.
- b) Guisantes.
- c) Espinacas.
- d) Pétalos de flores.

218.- ¿Qué ingredientes son necesarios si queremos hacer tomates a la provenzal?

- a) Tomate, pan rallado, perejil y ajos.
- b) Tomate, chorizo y pan rallado.
- c) Tomate, pan rallado y queso.
- d) Tomate y queso.

219.- El arroz "pilaf" se prepara con:

- a) Mantequilla o aceite de girasol, cebolla, pimienta, un caldo o fondo blanco.
- b) Aceite de oliva virgen extra, cebolla y un caldo o fondo blanco.
- c) Mantequilla, cebolla y un fondo oscuro.
- d) Mantequilla, cebolla y un fondo blanco.

220.- ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es falsa?

- a) La guarnición nunca debe superar ni en volumen ni en cantidad al género principal
- b) La menestra de verduras se puede usar como guarnición o como plato único.
- c) Para hacer una menestra se cortan las verduras en juliana.
- d) Las salsas deben permitir ver el género principal, ya que son para acompañar, no para tapar el producto.

221.- ¿Cómo se denominan las patatas cortadas en juliana?

- a) Patatas panaderas.
- b) Patatas juliana
- c) Patatas paja.
- d) Patatas a lo pobre

222.- Las patatas cortadas en rodajas se denominan

- a) Panaderas.
- b) Risoladas
- c) Paja.
- d) Todas las anteriores son correctas.

223.- Las papas arrugás son:

- a) Rodajas finas de patatas untadas de mantequilla con sal y fondo blanco, cocinadas en cocotera o cazuela de barro.
- b) Patatas pequeñas, limpias, cocidas y servidas con piel y rociadas en aceite de oliva suave.
- c) Patatas cortadas en trozos grandes que se suelen servir con una salsa muy picante.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

224.- Las patatas Savoyard son:

- a) Rodajas finas de patatas untadas de mantequilla con sal y fondo blanco, cocinadas en cocotera o cazuela de barro.
- b) Patatas pequeñas, limpias, cocidas y servidas con piel y rociadas en aceite de oliva suave.
- c) Patatas cortadas en trozos grandes que se suelen servir con una salsa muy picante.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

225.- ¿Qué guarnición lleva la ensalada Aida?

- a) Huevo duro picado.
- b) Aceitunas negras y verdes sin hueso.
- c) Aceitunas negras, cebollitas y corazones de alcachofas en pedazos.
- d) Huevo duro y perejil picado.

226.- ¿Qué guarnición lleva la ensalada andaluza?

- a) Huevo duro picado.
- b) Aceitunas negras y verdes sin hueso.
- c) Aceitunas negras, cebollitas y corazones de alcachofas en pedazos.
- d) Huevo duro y perejil picado.

227.- ¿Qué guarnición llevan las alcachofas a la griega?

- a) Huevo duro picado.
- b) Aceitunas negras y verdes sin hueso.
- c) Aceitunas negras, cebollitas y corazones de alcachofas en pedazos.
- d) Huevo duro y perejil picado.

228.- ¿Qué guarnición lleva la ensalada Cressoriere?

- a) Huevo duro picado.
- b) Aceitunas negras y verdes sin hueso.
- c) Aceitunas negras, cebollitas y corazones de alcachofas en pedazos.
- d) Huevo duro y perejil picado.

229.- ¿Qué guarnición lleva la ensalada Niçoise?

- a) Alcaparras, aceitunas sin hueso y anchoas.
- b) Huevo duro picado.
- c) Nueces.
- d) Huevo duro y perejil picado.

230.- ¿Qué guarnición lleva la ensalada mimosa?

- a) Alcaparras, aceitunas sin hueso y anchoas.
- b) Huevo duro picado.
- c) Nueces.
- d) Huevo duro y perejil picado.

231.- ¿Qué guarnición lleva la ensalada Waldorf?

- a) Alcaparras, aceitunas sin hueso y anchoas.
- b) Huevo duro picado.
- c) Nueces.
- d) Huevo duro y perejil picado.

Tema 11. Postres. Técnicas para la elaboración de distintos postres.

232.- Los yogures deberán tener un pH igual o inferior a:

- a) 5,6
- b) 4,8
- c) 4,6
- d) 5,9

233.- Con el zumo de frambuesa se puede elaborar:

- a) Macedonia
- b) Membrillo
- c) Bombones de jalea de frutas
- d) Sirope

234.- Los sorbetes contienen:

- a) Nata
- b) Mantequilla
- c) Agua
- d) Helado

235.- Los pastelitos empapados en jarabe reciben el nombre de:

- a) Bavarois
- b) Borrachos
- c) Flambeados
- d) Las respuestas a) y b) son correctas.

236.- Los Bavarois se caracterizan por elaborarse con:

- a) Crema
- b) Gelatina
- c) Licor
- d) Harina de maíz.

237.- Señale cuál de los siguientes quesos es un queso blando de media curación:

- a) El queso de Burgos
- b) El queso de Ulloa
- c) El queso manchego
- d) El queso de Cabrales.

238.- El arroz con leche se consume:

- a) Caliente
- b) Siempre frío
- c) Congelado
- d) Caliente o frío.

239.- Los ingredientes de la crema catalana son leche, azúcar, fécula, canela en rama y...

- a) Huevos
- b) Yemas de huevos
- c) Claras de huevos
- d) Ralladura de limón.

240.- Un helado de frutas ¿qué porcentaje debe contener de frutas o de su equivalente en zumos naturales?

- a) Un mínimo del 4 %
- b) Un mínimo del 6 %
- c) Un mínimo del 8 %
- d) Un mínimo del 10 %.

241.- El elemento básico para elaborar granizados es:

- a) Leche
- b) Hielo
- c) Licor
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

242.- Para elaborar un pastel borracho, ¿cómo debe estar el horno?

- a) A temperatura baja
- b) A temperatura media
- c) A temperatura alta
- d) No se hace nunca en el horno.

243.- ¿A qué temperatura debe estar el horno para elaborar una tarta de queso?

- a) A 100°C
- b) A 120°C
- c) A 170°C
- d) A 250°C.

244.- La compota no debe tener una riqueza superior al:

- a) 5 % de azúcares
- b) 10 % de azúcares
- c) 12 % de azúcares
- d) 15 % de azúcares.

245.- ¿A qué temperatura deberá estar el horno para elaborar un bizcocho de yogur?

- a) A 100°C
- b) A 125°C
- c) A 170°C
- d) A 250°C.

246.- No es un ingrediente necesario para elaborar buñuelos:

- a) Levadura
- b) Limón
- c) Azúcar
- d) Harina

247.- Para elaborar una compota con un kilo de cerezas, ¿qué cantidad de azúcar necesitaremos?

- a) 500 g.
- b) 400 g.
- c) 800 g.
- d) 200 g.

248.- ¿Qué licor emplearemos en la elaboración de unos plátanos flambeados?

- a) Ron
- b) Coñac
- c) Vino dulce
- d) Orujo de hierbas

249.- ¿Cuál de los siguientes ingredientes no se emplea en la elaboración de crema catalana?

- a) Leche
- b) Ralladura de limón
- c) Azúcar
- d) Yemas de huevo

250.- La tarta de queso debe estar en el horno durante:

- a) 30-40 minutos
- b) 40-50 minutos
- c) 50-60 minutos
- d) 60-70 minutos

251.- Dentro de los postres fríos encontramos:

- a) Crepes
- b) Suflés
- c) Buñuelos
- d) Compotas

252.- Dentro de los postres calientes encontramos:

- a) Tartas
- b) Compotas
- c) Cremas
- d) Crepes

253.- Los crepes suzette son:

- a) Helados
- b) Sorbetes
- c) Flambeados
- d) Pudines

254.- El savarín es:

- a) Helado
- b) Bizcocho
- c) Tarta
- d) Crema

255.- ¿Cuál de los siguientes ingredientes no se utiliza para elaborar natillas?

- a) Leche
- b) Huevos
- c) Almíbar
- d) Canela

256.- La pasta brisa es una masa:

- a) Gomosa
- b) Poco crujiente
- c) Crujiente
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

Tema 12. Decoración y presentación de elaboraciones. Normas básicas de emplatado. Tendencias actuales de presentación de elaboraciones. Tendencias y principales movimientos gastronómicos.

257.- En las presentaciones culinarias clásicas los alimentos del plato se distribuyen de la siguiente manera:

- a) El género principal, arriba y a la derecha; la guarnición en el centro y a la derecha.
- b) El género principal, en el centro y a la derecha; la guarnición, arriba y a la izquierda.
- c) El género principal, abajo a la derecha; la guarnición, arriba a la derecha.
- d) El género principal, en el centro y a la izquierda; la guarnición, arriba y a la derecha.

258.- La cocina creativa:

- a) Requiere el dominio de técnicas culinarias.
- b) No requiere de habilidades ni del conocimiento de técnicas culinarias para proyectarla.
- c) Está pensada para paladares exquisitos.
- d) Siempre realiza platos muy sofisticados y, por tanto, bastante caros.

259.- La deconstrucción es:

- a) Una técnica culinaria donde se destruyen los alimentos.
- b) Crear nuevas elaboraciones partiendo de otras ya existentes.
- c) Una receta de cocina.
- d) Cocinar un plato para posteriormente transformarlo y conseguir uno distinto.

260.- ¿Qué útil de cocina se utiliza para cortar huevos en láminas?

- a) Un cortapastas
- b) Una puntilla
- c) Una guitarra
- d) Un pelador

261.- ¿Qué útil de cocina se utiliza para pelar raíces, tubérculos, verduras y tornear?

- a) Un cortapastas
- b) Una puntilla
- c) Una guitarra
- d) Un pelador

262.- ¿Qué útil de cocina se utiliza para sacar pepitas y semillas?

- a) Una cucharilla vaciadora o cortabocados.
- b) Una cucharilla de café.
- c) Un vaciador de perlas
- d) Boquillas

263.- En decoración culinaria, ¿qué útil usaremos para elaborar flores?

- a) Cortaquesos
- b) Cortapastas
- c) Rizador
- d) Boquillas

264.- En decoración culinaria, utilizaremos el cortador de rábanos para...

- a) Sacar pepitas y semillas
- b) Adornar, rellenar y decorar
- c) Hacer espirales en determinados géneros.
- d) Elaborar flores

265.- La siguiente descripción: "Es la base de las composiciones. Característico cuando en un plato hay productos pares. Sencillo y simple", ¿a qué tipo de emplatado se refiere?

- a) Simétrico
- b) Central
- c) Asimétrico
- d) Oblicuo

266.- La siguiente descripción: "Todos los productos parten del centro visual de la vajilla. Pueden estar todos en el centro y además ser el punto de más altura del plato haciendo el efecto volcán. Sencillez y practicidad pero no destaca ningún producto en exceso", ¿a qué tipo de emplatado se refiere?

- a) Simétrico
- b) Central
- c) Asimétrico
- d) Oblicuo

267.- ¿Qué característica presenta un emplatado asimétrico?

- a) Se utiliza cuando hay productos pares en el plato.
- b) Evita la simetría
- c) Todos los productos están en el centro de la vajilla.
- d) Todas las anteriores son correctas.

268.- En cuanto al emplatado, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es falsa?

- a) La elección de la vajilla es fundamental.
- b) Los productos más altos debe estar más alejados para que no tapen a los demás.
- c) Como la mayoría de los comensales son diestros, el producto a cortar hay que ponerlo cerca de la derecha.
- d) El producto a cortar hay que ponerlo cerca de la mano izquierda.

269.- La nouvelle cuisine...

- a) Es la que está inventada por un cocinero, que da nombre y estilo propio al plato.
- b) Responde a la inquietud de la sociedad actual por buscar platos diferentes, innovadores y creativos.
- c) Pretendió aligerar la cocina tradicional, eliminar la salsas pesadas, y aunar alimentación y dietética.
- d) Todas las anteriores son correctas.

270.- La cocina de autor...

- a) Es la que está inventada por un cocinero, que da nombre y estilo propio al plato.
- b) Responde a la inquietud de la sociedad actual por buscar platos diferentes, innovadores y creativos.
- c) Pretendió aligerar la cocina tradicional, eliminar la salsas pesadas, y aunar alimentación y dietética.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

271.- La cocina creativa...

- a) Es la que está inventada por un cocinero, que da nombre y estilo propio al plato.
- b) Responde a la inquietud de la sociedad actual por buscar platos diferentes, innovadores y creativos.
- c) Pretendió aligerar la cocina tradicional, eliminar las salsas pesadas, y aunar alimentación y dietética.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

272.- Fast food significa:

- a) Comida basura
- b) Comida rápida
- c) Comida para llevar
- d) Comida fácil de digerir.

273.- En el Slow food:

- a) Los alimentos se cocinan durante largos periodos de tiempo.
- b) Se deben dejar macerar los alimentos antes de cocinarlos para obtener sabores concentrados.
- c) Se busca el placer de degustar la comida, donde servicio, productos y entorno juegan un papel principal.
- d) Es un movimiento surgido en los países anglosajones.

274.- La cocina molecular...

- a) La creó Bocuse a finales de los años 90.
- b) Es un estilo de cocina en el que se exploran posibilidades culinarias con herramientas del laboratorio de ciencias y los ingredientes de la industria alimentaria.
- c) Es un estilo de cocina que consiste en introducir moléculas a alimentos y elaborados para alterar el sabor de los mismos.
- d) Todas las anteriores son correctas.

Tema 13. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de productos.**275.- La conservación por frío puede ser:**

- a) Por frío positivo y por refrigeración.
- b) Por frío negativo y por congelación.
- c) Por frío negativo y por frío positivo.
- d) Por frío regenerativo y por frío positivo.

276.- La refrigeración es una técnica de conservación de alimentos...

- a) Por frío positivo.
- b) Por frío negativo.
- c) Por frío negativo y por frío positivo.
- d) Todas las respuestas son correctas.

277.- Respecto al frío negativo, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es falsa?

- a) La conservación de los alimentos es más larga cuanto más baja sea la temperatura de conservación.
- b) Dentro de la conservación por frío negativo distinguimos entre congelación y ultra congelación.
- c) En frío negativo se debe estar por debajo de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ para detener la multiplicación de microorganismos.
- d) El frío hace proliferar los microorganismos.

278.- La ultra congelación consiste en:

- a) Enfriar rápidamente un producto a $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- b) Enfriar lentamente un producto a $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$
- c) Pulverizar los alimentos con nitrógeno líquido.
- d) Ninguna de las repuestas anteriores es correcta.

279.- La deshidratación de alimentos consiste en :

- a) Evaporar todo el producto.
- b) Hacer perder agua al producto.
- c) Hacer perder la totalidad de agua en el producto.
- d) Ninguna de las repuestas anteriores es correcta.

280.- ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?

- a) La deshidratación de alimentos únicamente se puede obtener por procesos naturales.
- b) La deshidratación de alimentos únicamente se puede obtener por procesos artificiales.
- c) La deshidratación de alimentos se puede obtener tanto por procesos naturales como artificiales.
- d) En el mercado solo encontraremos productos deshidratados por procesos artificiales puesto que los naturales se realizan de manera artesanal en las casas.

281.- La liofilización de alimentos es:

- a) Someter un producto a un frío extremo para que conserve todas sus propiedades.
- b) Una técnica de deshidratación por frío.
- c) Someter un producto a un frío de $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ durante un largo periodo de tiempo para su óptima conservación.
- d) Someter el alimento a una técnica especial que reduce considerablemente su tamaño.

282.- Respecto a la salazón, señale la respuesta incorrecta:

- a) Consiste en la penetración de sal dentro del producto.
- b) Impide el desarrollo de bacterias y microorganismos.
- c) No impide el desarrollo de bacterias y microorganismos.
- d) Todas las respuestas son correctas.

283.- Los procedimientos de salmuerización más comunes son:

- a) Salmuera seca y salmuera líquida.
- b) Salmuera en frío y salmuera en caliente.
- c) Salmuera negativa y salmuera positiva.
- d) Las respuestas A y B son correctas.

284.- El ahumado consiste en:

- a) Introducir directamente y a través de instrumentos adecuados humo en el producto.
- b) La penetración en el producto de unos agentes bactericidas presentes en el humo.
- c) Cocinar previamente un alimento para después introducirlo en una cámara con humo para que adquiera un olor y sabor muy característicos.
- d) Someter al producto a una salazón previa.

285.- El ahumado puede ser:

- a) Seco y líquido.
- b) Positivo y negativo.
- c) En frío y en caliente.
- d) En frío y en negativo.

286.- El adobo...

- a) Solo sirve para pescados.
- b) Nunca lleva vinagre.
- c) Puede usarse para una conservación del alimento a largo plazo.
- d) Debe complementarse con la conservación en frío.

287.- Respecto al escabeche, señale la respuesta incorrecta:

- a) El producto que se vaya a escabechar debe estar previamente cocinado.
- b) Si el producto está frío, el escabeche deberá estar también frío.
- c) Si el producto está caliente, el escabeche deberá estar también calientes.
- d) El escabeche siempre debe estar frío, independientemente de que el alimento a escabechar esté frío o caliente.

288.- El encurtido consiste en la inmersión de un producto...

- a) En un tipo de adobo especial.
- b) En vinagre.
- c) En aceite y vinagre.
- d) Previamente cocinado en vinagre.

289.- Con la esterilización...

- a) Se destruyen todas las formas de vida de microorganismos patógenos o no patógenos.
- b) No se destruyen completamente los microorganismos.
- c) Se destruyen únicamente los microorganismos no patógenos.
- d) Se destruyen únicamente los microorganismos patógenos.

290.- La irradiación...

- a) No impide que se desarrollen bulbos y tubérculos.
- b) No destruye las bacterias en la carne fresca.
- c) Destruye las bacterias en la carne fresca.
- d) No puede usarse en la carne.

291.- Las ventajas que tiene la conservación mediante atmósfera modificada son:

- a) Alarga la duración del producto.
- b) Inhibe o ralentiza el desarrollo de mohos.
- c) Inhibe o ralentiza el desarrollo de microorganismos.
- d) Todas las anteriores son ciertas.

292.- Se denominan productos de 4.ª gama:

- a) Frutas y hortalizas frescas, lavadas y preparadas para el consumo.
- b) Frutas y hortalizas frescas, todavía no aptas para el consumo.
- c) Frutas y hortalizas inmaduras, lavadas y preparadas para el consumo.
- d) Frutas y hortalizas frescas, cocinadas y preparadas para el consumo.

293.- Se denominan productos de 5ª Gama:

- a) Frutas y hortalizas cocinadas y preparadas para el consumo.
- b) Productos cocinados, envasados al vacío y refrigerados.
- c) Productos envasados al vacío y refrigerados.
- d) Productos cocinados y refrigerados.

294.- Respecto a la cocción al vacío:

- a) Consiste en cocinar un alimento en un envase herméticamente cerrado.
- b) La cocción debe realizarse a una temperatura superior a los 100 °C.
- c) La cocción debe realizarse en un periodo muy corto de tiempo.
- d) La cocción debe realizarse a una temperatura superior a los 100 °C, pero nunca llegando a superar los 130 °C.

295.- ¿Con qué otro nombre se conoce la irradiación de alimentos?

- a) Liofilización.
- b) Ultra congelación.
- c) Pasteurización fría.
- d) Ninguna de las repuestas anteriores es correcta.

296.- ¿Sobre qué alimentos se emplea la esterilización?

- a) Leche, nata, zumos de frutas y concentrados.
- b) Carnes y pescados
- c) Frutas y verduras.
- d) Todas las respuestas son correctas.

297.- ¿Sobre qué alimentos se emplea el escaldado?

- a) Leche, nata, zumos de frutas y concentrados.
- b) Carnes y pescados
- c) Frutas y verduras.
- d) Ninguna de las repuestas anteriores es correcta.

Tema 14. La cocina regional española

298.- La zona más afamada de salsas en España comprende:

- a) El litoral mediterráneo
- b) La cornisa atlántica
- c) La cornisa cantábrica
- d) La costa del Azahar

299.- Uno de los quesos que destaca en Asturias es:

- a) Idiazábal
- b) Tetilla
- c) Cabrales
- d) Quesucos

300.- Las salsas definatorias de la cocina vasca son:

- a) El pil-pil, la salsa verde, la vizcaína y la de tinta
- b) La bechamel y la salsa verde
- c) La de tomate, la bechamel y la de tinta
- d) Todas son definatorias de su cocina

301.- Andalucía es una zona de España que, en cuanto a su gastronomía, se caracteriza por ser:

- a) Una zona de arroces.
- b) Una zona de asados.
- c) Una zona de fritos.
- d) Una zona de chilindrones.

302.- En Cataluña existe un tipo de cocina denominada:

- a) De mar y campo
- b) De ciudad y montaña
- c) De montaña y campo
- d) De mar y montaña

303.- Las filloas son un dulce típico de:

- a) La Rioja
- b) Galicia
- c) Cataluña
- d) País Vasco

304.- Las gachas son un plato típico de:

- a) Castilla y León
- b) Castilla-La Mancha
- c) Andalucía
- d) Cataluña

305.- El caldero es un plato típico de:

- a) Aragón
- b) La Rioja
- c) Murcia
- d) Valencia

306.- Las cerezas del valle del Jerte son de:

- a) Cuenca
- b) Galicia
- c) Aragón
- d) Extremadura

307.- La torta del Casar y el pimentón de la Vera son productos originarios de:

- a) Andalucía.
- b) Extremadura.
- c) Madrid.
- d) Galicia.

308.- El cherne es un pescado de:

- a) Cantabria
- b) Galicia
- c) Canarias
- d) País Vasco

309.- El pulpo "a feira" y la empanada son platos típicos de:

- a) Andalucía.
- b) Valencia.
- c) Cataluña
- d) Galicia.

310.- Los pimientos piquillos de Lodosa proceden de:

- a) Madrid.
- b) Navarra.
- c) Extremadura
- d) Galicia.

311.- El cocido montañés es característico de:

- a) Navarra
- b) Cantabria
- c) Mallorca
- d) Murcia

312.- El principal queso vasco es el:

- a) Cabrales.
- b) Idiazábal.
- c) De tetilla
- d) De Burgos.

313.- Las butifarras blancas, negras o las de huevo son características de:

- a) Canarias.
- b) Castilla-La Mancha.
- c) Cataluña
- d) Andalucía.

314.- El zorongollo es un plato típico de Murcia que contiene:

- a) Patatas y longaniza.
- b) Patatas, cebolla, calabacín y huevo.
- c) Pimientos rojos asados aliñados con ajo y aceite.
- d) Patatas, cebolla y berenjenas.

315.- Las migas ruleras son un plato popular de:

- a) Castilla-La Mancha
- b) Andalucía
- c) Cataluña
- d) Murcia

316.- ¿Qué es el garrafó?

- a) Una especie de haba seca
- b) Un dulce
- c) Una bebida
- d) Un pescado

317.- Los michirones son propios de:

- a) Castilla y León
- b) Murcia
- c) Extremadura
- d) Asturias

318.- El queso de Mahón es típico de:

- a) Baleares
- b) Asturias
- c) La Rioja
- d) Canarias

319.- Las ensaimadas son postres típicos originarios de:

- a) Cataluña.
- b) Baleares.
- c) Madrid.
- d) Castilla y León.

320.- El pan preñado o pan "preñau" es un pan o empanada típica de Asturias que está relleno de:

- a) Carne.
- b) Pescado.
- c) Chorizo.
- d) Salmón

321.- La sobrasada es de origen:

- a) Asturiano
- b) Extremeño
- c) Balear
- d) Andaluz

Tema 15. Servicio tipo "Buffet", "Self-service" o análogos. Concepto y clases. Montaje

322.- Un bufé es una presentación de alimentos sobre una superficie adecuada. ¿Cómo es la disposición de alimentos?

- a) Conforme salen de la cocina.
- b) Armónica y racional.
- c) Armónica e irracional.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

323.- Indicar la respuesta incorrecta: El objetivo básico de un bufé es...

- a) Facilitar la distribución de alimentos.
- b) Hacer más sugestiva la oferta de alimentos.
- c) Las respuestas A y B son correctas.
- d) Que la oferta gastronómica no tenga un coste elevado.

324.- Los bufés de apoyo al servicio son:

- a) Bufés instalados para retirar los cubiertos una vez que han comido los comensales.
- b) Bufés cuya finalidad es facilitar el trabajo al personal de servicio, evitándoles así, viajes a otros departamentos.
- c) Bufés auxiliares anexos al principal donde se exponen las guarniciones.
- d) Bufés auxiliares anexos al principal donde se exponen primeros platos.

325.- Señale la respuesta incorrecta: En los bufés del servicio al cliente...

- a) Los alimentos deben protegerse de posibles contaminaciones externas.
- b) Deben reponerse los productos en oferta a medida que la demanda lo requiera.
- c) Los productos se pondrán ordenados y no nos preocuparemos si se agotan.
- d) Todas las anteriores son falsas.

326.- En los bufés de servicio al cliente:

- a) No es preciso informar ni asesorar al cliente puesto que él mismo se sirve.
- b) Únicamente debemos ayudarles a recoger los platos usados.
- c) Debe asesorarse al cliente de la dinámica del bufé en caso de que la desconozca.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

327.- El servicio tipo cóctel es aquel donde la oferta se presenta...

- a) Generalmente en bandeja y los alimentos son presentados en raciones de bocado individual.
- b) En raciones para pocos comensales.
- c) En raciones individuales.
- d) Todas las anteriores son falsas.

328.- El servicio tipo self-service es aquel:

- a) Donde el cliente repite lo que le apetece sin límites.
- b) Donde los comensales se sirven o solicitan los alimentos que le apetecen de los que están dentro de la oferta.
- c) Donde los comensales se sirven o solicitan los alimentos que le apetecen, aunque no estén dentro de la oferta.
- d) Donde los comensales no pueden elegir el menú, aunque sí servírselos ellos mismos.

329.- El servicio tipo banquete es aquel:

- a) Donde los comensales se sirven los alimentos que le apetecen de los que están dentro de la oferta.
- b) Donde los comensales no pueden elegir el menú, aunque sí servírselos ellos mismos.
- c) Donde el menú ha sido previamente establecido igual para todos los comensales y los distintos platos que componen el menú son presentados y servidos a la vez a todos los comensales.
- d) Donde los comensales pueden elegir el menú que más les apetezcan dentro de una oferta previamente diseñada.

330.- El autoservicio en línea es también conocido como:

- a) Self-service.
- b) Bufet
- c) Free flou.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

331.- ¿Cuál fue el país de origen del servicio bufé?

- a) España
- b) Italia
- c) Estados Unidos
- d) Francia

332.- ¿A qué siglo se remonta el origen del servicio bufé?

- a) XVII
- b) XVIII
- c) XIX
- d) XX

333.- En un autoservicio en línea...

- a) Los platos ofertados se presentan en grupos afines con sus precios correspondientes.
- b) El cliente elige los platos y los transporta sobre una bandeja que se desplaza sobre un soporte en la trayectoria de la línea de autoservicio.
- c) El cliente paga en caja antes de salir del autoservicio.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

334.- ¿Cuál es la principal característica del servicio tipo bufé?

- a) La rapidez en el servicio.
- b) Es más económico para el cliente.
- c) Los platos ofertados se presentan en grupos afines con sus precios correspondientes.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

335.- ¿Cómo se denomina la comida servida y dispuesta generalmente sobre una mesa junto con su cubertería, que consiste principalmente en que los comensales se sirven los alimentos a discreción?

- a) Buffet
- b) Bufé
- c) Bufet
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

336.- ¿Cómo se clasifican los bufés?

- a) Bufé de desayuno o brunch, bufé de almuerzo y bufé de cena.
- b) Bufé de desayuno, brunch y bufé de almuerzo/cena.
- c) Bufé de desayuno, Bufé de almuerzo o brunch y bufé de cena.
- d) Bufé de desayuno, bufé de almuerzo y bufé de cena o brunch.

337.- ¿De dónde es importado el brunch?

- a) De Gran Bretaña.
- b) De Francia.
- c) De Estados Unidos.
- d) De la India.

338.- El contenido de un brunch es...

- a) Como el de un bufé de desayuno al que se le añaden otros platos como carnes frías/calientes, sopas, ahumados, pasta/arroces y hortalizas.
- b) El típico servicio que se ofrece en los hoteles.
- c) Como el de un bufé de cena pero sin café.
- d) Todas las anteriores son falsas.

339.- Según la RAE (Real Academia de la Lengua), un catering es:

- a) Un servicio de suministro de comidas a aviones y colegios.
- b) Un servicio de suministro de bebidas a aviones y trenes.
- c) Un servicio de suministro de bebidas a eventos especiales.
- d) Un servicio de suministro de comidas y bebidas a aviones, trenes, colegios, etc.

340.- ¿Cuál de las siguientes situaciones pueden darse en los bufés de almuerzo/cena?

- a) Todos los platos salen del bufé.
- b) Los primeros platos salen del bufé y los segundos son servidos a la mesa por el camarero/a.
- c) Casi siempre las bebidas se ofrecen y se sirven en la mesa del cliente.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

341.- En el montaje de un bufé se suele utilizar la técnica del FRAC cuyas claves son:

- a) Frescura, Refrigeración, Abundancia, Calor/Color.
- b) Frescura, Relieve, Abundancia, Calor/Color.
- c) Frescura, Régimen, Altura, Calor/Color.
- d) Frío, Relieve, Azúcares, Calor.

342.- En un bufé, una fuente o bandeja se debe cambiar...

- a) Al estar vacía.
- b) Al estar al 75 % de su capacidad.
- c) Al estar al 50 % de su capacidad.
- d) Todas las anteriores son falsas.

Tema 16. La igualdad de género: conceptos y normativa.

343.- La sociedad, en la que se produce un desequilibrio en el reparto del poder beneficiando a los hombres en perjuicio de los derechos o del libre ejercicio de los derechos de las mujeres, recibe la denominación de:

- a) Sociedad masculinizada.
- b) Patriarcado.
- c) Sociedad machista.
- d) Androgenia.

344.- La perspectiva o análisis de género es:

- a) Un constructor político
- b) Un concepto sociológico.
- c) Una herramienta de análisis.
- d) Una forma de interpretar las diferencias de sexo.

345.- Las políticas de igualdad de oportunidades son la respuesta institucional para crear y garantizar las condiciones necesarias para que las mujeres y los hombres participen igualitariamente en las diferentes esferas de la vida pública y privada, consiguiénd

- a) Igualdad de derechos.
- b) No discriminación por razón de sexo.
- c) Justicia social.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

346.- La razón fundamental que justifica la necesidad de las políticas de igualdad de oportunidades es:

- a) La persistencia de la diferencia que existe entre la igualdad legal y la igualdad real
- b) La ausencia de discriminación en la legislación vigente.
- c) La igualdad real, la igualdad de trato como criterio en las prácticas sociales.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas

347.- El reconocimiento jurídico de la igualdad, incluyendo la no discriminación por razón de sexo, se denomina:

- a) Igualdad real.
- b) Igualdad formal.
- c) Igualdad de oficio.
- d) Igualdad de hecho.

348.- La discriminación directa:

- a) Es un trato diferente dado a unas personas en base a su pertenencia a un grupo concreto, al margen de sus capacidades personales.
- b) Es un tratamiento legal discriminatorio.
- c) Está prohibida por ley.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

349.- En el ámbito de la igualdad de género, las acciones positivas:

- a) Tienen un carácter permanente
- b) Tienen un carácter temporal
- c) Tienen un carácter discriminatorio
- d) Tienen un carácter no transversal

350.- Las Naciones Unidas han contribuido a impulsar las políticas de igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres a través de:

- a) Manifestaciones ad hoc.
- b) Obligando a los estados miembros.
- c) Conferencias mundiales.
- d) Embajadores de la igualdad.

351.- En la IV Conferencia Mundial para la Mujer, celebrada en Pekín del 4 al 15 de septiembre de 1995:

- a) Se concluye que la igualdad entre las mujeres y los hombres es una cuestión de interés universal.
- b) Se ratifican los derechos de las mujeres como derechos humanos.
- c) Se produjo un importante cambio en la concepción de la necesidad de utilizar el concepto de género para analizar las relaciones sociales entre mujeres y hombres en la sociedad.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

352.- En la IV Conferencia Mundial para la Mujer, celebrada en Pekín del 4 al 15 de septiembre de 1995 se concretaron dos importantes documentos programáticos:

- a) La Plataforma de Igualdad y la Declaración de Pekín.
- b) La Plataforma de Acción y la Declaración de Beijing.
- c) La Plataforma de Género y la Declaración de China.
- d) La Plataforma de Igualdad y la Declaración de Beijing.

353.- Los tratados, acuerdos y convenios internacionales celebrados en el marco del Consejo de Europa que contemplan la igualdad entre mujeres y hombres son:

- a) La Convención Europea para la Protección de los Derechos Humanos y Libertades Fundamentales de 4 de noviembre de 1950, correspondiendo la protección de sus derechos al Tribunal Europeo de Derechos Humanos.
- b) La Declaración sobre la igualdad de las mujeres y los hombres, de 16 de noviembre de 1988.
- c) La Carta Social Europea de 1961.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

354.- La Carta Social Europea de 1961 prevé los derechos a:

- a) La igualdad de remuneración entre hombres y mujeres, si estas últimas tienen hijos.
- b) La protección de las madres trabajadoras.
- c) La igualdad en el reparto de tareas en el hogar.
- d) La conciliación de la vida familiar y laboral.

355.- La última versión de la Carta Social Europea es del año:

- a) 1961.
- b) 1988.
- c) 1996.
- d) 2007.

356.- ¿Con qué expresión inglesa se designa a menudo la integración de la igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres en el conjunto de las políticas y acciones comunitarias?

- a) Full mainstreaming.
- b) Integral mainstreaming.
- c) Focus mainstreaming.
- d) Gender mainstreaming.

- 357.- La Carta de los Derechos Fundamentales de la Unión Europea es proclamada en el año:**
- 2000.
 - 2001.
 - 2002.
 - 2003.
- 358.- ¿En que artículo de la Constitución Española, establece que " los españoles son iguales ante la ley, sin que pueda prevalecer discriminación alguna por razón de nacimiento, raza, sexo, religión, opinión o cualquier otra condición o circunstancia persona**
- En el artículo 10.
 - En el artículo 12.
 - En el artículo 14.
 - En el artículo 16.
- 359.- El artículo de la Constitución que obliga a los poderes públicos a promover la igualdad real y efectiva de las personas, es el:**
- 8.2.
 - 8.4.
 - 9.2.
 - 9.4.
- 360.- En la Comunidad andaluza la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, se denomina:**
- Ley para la protección de las mujeres en Andalucía.
 - Ley para la promoción de la igualdad de género en Andalucía.
 - Ley para la promoción de los derechos de igualdad de género en Andalucía.
 - Ley para la promoción de la igualdad en Andalucía.
- 361.- Según la ley 12/2007, se entiende por representación equilibrada aquella situación que garantice la presencia de mujeres y hombres de forma que, en el conjunto de personas a que se refiera, cada sexo :**
- Ni supere el sesenta por ciento ni sea menos del cuarenta por ciento.
 - Ni supere el setenta por ciento ni sea menos del cuarenta por ciento.
 - Ni supere el sesenta por ciento ni sea menos del treinta por ciento.
 - Ni supere el cincuenta por ciento ni sea menos del cincuenta por ciento.
- 362.- Según la ley 12/2007, el instrumento para integrar la perspectiva de género en el ejercicio de las competencias de las distintas políticas y acciones públicas, desde la consideración sistemática de la igualdad de género, se denomina:**
- Mainstreet.
 - Transversalidad.
 - Campana de Gauss.
 - Normas de género.
- 363.- Según la ley 12/2007, la igualdad de trato entre mujeres y hombres:**
- Supone la ausencia de discriminación directa.
 - Supone la ausencia de discriminación indirecta.
 - Supone igualdad de derechos.
 - Todas las respuestas anteriores son correctas.

364.- El reparto equilibrado entre mujeres y hombres de las responsabilidades familiares, de las tareas domésticas y del cuidado de las personas en situación de dependencia, se denomina:

- a) Igualdad domestica relativa.
- b) Conciliación.
- c) Corresponsabilidad.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

365.- En la Ley 12/2007 de la comunidad andaluza se declara que el Plan estratégico para la igualdad de mujeres y hombres, se aprobará cada:

- a) 3 años
- b) 4 años
- c) 5 años
- d) 6 años

366.- En la ley 12/2007 se dice que "Los poderes públicos de Andalucía, para garantizar de modo efectivo la integración de la perspectiva de género en su ámbito de actuación ", deberán:

- a) Incluir sistemáticamente la variable sexo en las estadísticas, encuestas y recogida de datos que realicen.
- b) Excluir sistemáticamente la variable sexo en las estadísticas, encuestas y recogida de datos que realicen.
- c) Analizar los resultados desde la dimensión neutra.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

367.- Completa: El Artículo 33. de la Ley 12/2007, sobre Protección frente al acoso sexual y al acoso por razón de sexo señala: La Administración de la Junta de Andalucía adoptará las medidas necesarias para una protección eficaz frente al acoso sexual y el acoso por razón de sexo,...

- a) prioritariamente en las empresas privadas.
- b) solo en el ámbito de la administración pública.
- c) solo en asociaciones.
- d) tanto en el ámbito de la Administración Pública como en el de las empresas privadas.

RESPUESTAS

PREG	RESP	PREG	RESP	PREG	RESP	PREG	RESP	PREG	RESP
1	A	75	C	149	C	223	B	297	C
2	D	76	D	150	A	224	A	298	C
3	A	77	B	151	B	225	A	299	C
4	C	78	A	152	C	226	B	300	A
5	D	79	D	153	C	227	C	301	C
6	A	80	A	154	C	228	D	302	D
7	B	81	C	155	D	229	A	303	B
8	D	82	A	156	C	230	B	304	B
9	A	83	B	157	B	231	C	305	C
10	A	84	B	158	D	232	C	306	D
11	B	85	C	159	D	233	C	307	B
12	D	86	D	160	C	234	C	308	C
13	D	87	B	161	B	235	B	309	D
14	B	88	B	162	A	236	B	310	B
15	C	89	A	163	B	237	B	311	B
16	D	90	D	164	A	238	D	312	B
17	D	91	B	165	A	239	B	313	C
18	D	92	D	166	A	240	D	314	B
19	A	93	B	167	D	241	B	315	A
20	B	94	C	168	B	242	B	316	A
21	A	95	B	169	A	243	C	317	B
22	B	96	D	170	D	244	D	318	A
23	A	97	C	171	A	245	C	319	B
24	B	98	B	172	A	246	B	320	C
25	A	99	A	173	C	247	B	321	C
26	A	100	D	174	C	248	A	322	B
27	B	101	B	175	B	249	B	323	D
28	C	102	A	176	D	250	B	324	B
29	C	103	C	177	C	251	D	325	C
30	D	104	B	178	B	252	D	326	C
31	A	105	A	179	D	253	C	327	A
32	D	106	C	180	B	254	B	328	B
33	A	107	C	181	A	255	C	329	C
34	A	108	B	182	C	256	C	330	A
35	C	109	C	183	B	257	B	331	D
36	C	110	B	184	A	258	A	332	B
37	C	111	D	185	A	259	B	333	D
38	D	112	C	186	D	260	C	334	A
39	D	113	B	187	D	261	B	335	D
40	B	114	C	188	A	262	B	336	B
41	C	115	C	189	C	263	A	337	C
42	B	116	B	190	C	264	C	338	A
43	A	117	A	191	B	265	A	339	D
44	A	118	A	192	D	266	B	340	D
45	C	119	A	193	B	267	B	341	B
46	B	120	B	194	C	268	D	342	C
47	C	121	C	195	C	269	C	343	B

48	B	122	D	196	C	270	A	344	C
49	A	123	D	197	C	271	B	345	B
50	A	124	D	198	B	272	B	346	D
51	A	125	C	199	C	273	C	347	B
52	D	126	A	200	A	274	B	348	D
53	B	127	C	201	D	275	C	349	B
54	B	128	B	202	B	276	A	350	C
55	D	129	C	203	C	277	D	351	D
56	C	130	A	204	B	278	A	352	B
57	D	131	A	205	A	279	B	353	D
58	D	132	C	206	A	280	C	354	B
59	A	133	B	207	D	281	B	355	C
60	C	134	D	208	A	282	C	356	D
61	C	135	B	209	B	283	A	357	A
62	B	136	C	210	D	284	B	358	C
63	D	137	C	211	A	285	C	359	C
64	C	138	D	212	D	286	D	360	B
65	A	139	C	213	B	287	D	361	A
66	D	140	C	214	B	288	B	362	B
67	B	141	A	215	B	289	A	363	D
68	A	142	B	216	C	290	C	364	C
69	C	143	C	217	C	291	D	365	B
70	B	144	D	218	A	292	A	366	A
71	B	145	D	219	D	293	B	367	D
72	B	146	C	220	C	294	A		
73	B	147	D	221	C	295	C		
74	A	148	B	222	A	296	A		