

1ª PRUEBA: CUESTIONARIO TEÓRICO
2ª PRUEBA: CUESTIONARIO PRÁCTICO

ACCESO: PROMOCIÓN INTERNA

CONCURSO-OPOSICIÓN PARA CUBRIR PLAZAS BÁSICAS VACANTES:
COCINERO/A 2021

ADVERTENCIAS:

- **ESTÁ PROHIBIDA LA ENTRADA AL AULA Y PUESTO DE EXAMEN con MÓVIL (o dispositivo electrónico conectado a datos, en general).**
- **EN LA CONTRAPORTADA DE ESTE CUADERNILLO ENCONTRARÁ INSTRUCCIONES QUE DEBE SEGUIR EN CASO DE HABER OLVIDADO DEJAR EL MÓVIL ANTES DE ACCEDER AL AULA DE EXAMEN.**
- **ESTÁ PROHIBIDO HABLAR DESDE EL INICIO DE LA PRUEBA.**
- **NO ABRA EL CUADERNILLO HASTA QUE SE LE INDIQUE.**
- **EL INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES SUPONDRÁ LA EXPULSIÓN DEL PROCESO.**

- Compruebe que en su «**Hoja de Respuestas**» están sus datos personales, que son correctos, y **no olvide firmarla.**
- **El tiempo de duración de las dos pruebas es de tres horas.**
- **Para abrir este cuadernillo, rompa el precinto.**
- Si observa alguna anomalía en la impresión del cuadernillo, solicite su sustitución. **PARA ELLO LEVANTE LA MANO Y ESPERE EN SILENCIO A SER ATENDIDO POR LAS PERSONAS QUE ESTAN VIGILANDO EL EXAMEN.**
- Este cuadernillo incluye las preguntas correspondientes a la «**1ª PRUEBA: CUESTIONARIO TEÓRICO**» y «**2ª PRUEBA: CUESTIONARIO PRÁCTICO**».

1ª PRUEBA: CUESTIONARIO TEÓRICO

- Esta prueba consta de 100 preguntas, numeradas de la 1 a la 100, y 3 de reserva, situadas al final del cuestionario, numeradas de la 151 a la 153.
 - Las preguntas de esta prueba deben ser contestadas en la «**Hoja de Respuestas**», numeradas de la 1 a la 100.
 - Las preguntas de reserva deben ser contestadas en la zona destinada a «**Reserva**» de la «**Hoja de Respuestas**», numeradas de la 151 a la 153.
- Todas las preguntas de esta prueba tienen el mismo valor.
- Las contestaciones erróneas se penalizarán con $\frac{1}{4}$ del valor del acierto.

2ª PRUEBA: CUESTIONARIO PRÁCTICO

- Esta prueba consta de 50 preguntas, numeradas de la 101 a la 150.
 - Las preguntas de esta prueba deben ser contestadas en la «**Hoja de Respuestas**», numerada de la 101 a la 150.
- Todas las preguntas de esta prueba tienen el mismo valor.
- Las contestaciones erróneas se penalizarán con $\frac{1}{4}$ del valor del acierto.

- Todas las preguntas tienen 4 respuestas alternativas, siendo sólo una de ellas la correcta.
- Solo se calificarán las respuestas marcadas en su «**Hoja de Respuestas**».
- Compruebe siempre que el número de respuesta que señale en su «**Hoja de Respuestas**» es el que corresponde al número de pregunta del cuadernillo.
- Este cuadernillo puede utilizarse en su totalidad como borrador.

SOBRE LA FORMA DE CONTESTAR SU «HOJA DE RESPUESTAS», LEA MUY ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE FIGURAN AL DORSO DE LA MISMA.

ESTE CUESTIONARIO DEBERÁ ENTREGARSE EN SU TOTALIDAD AL FINALIZAR EL EJERCICIO. Si desea un ejemplar puede obtenerlo en la página web del Organismo.

- 1 Las almejas, las acelgas y el rodaballo son alimentos de temporada de:**
- A) Enero.
 - B) Mayo.
 - C) Noviembre.
 - D) Abril.
- 2 ¿Cómo se denomina al marisco que tiene el cuerpo cubierto por una concha dura?**
- A) Cangrejos.
 - B) Crustáceos.
 - C) Moluscos.
 - D) Cefalópodos.
- 3 El uso culinario del enebro es:**
- A) Rehogados, ensaladas, guisos, pepino.
 - B) Salsas, hervidos, sopas, verduras, guisos.
 - C) Verduras, habas, ensaladas, pasta.
 - D) Repollo, chucrut, remolacha.
- 4 La dieta terapéutica:**
- A) Puede ser parte del tratamiento.
 - B) Es parte del tratamiento de la enfermedad.
 - C) Es la base fundamental del tratamiento o coadyuvante al mismo.
 - D) Es parte del tratamiento de la enfermedad, puede ser la base fundamental del tratamiento o coadyuvante al mismo.
- 5 Dieta terapéutica es el plan alimentario prescrito a una persona determinada, con modificación de algunos parámetros en relación con la dieta basal. Su objetivo es:**
- A) Ayudar a la recuperación de la salud del paciente y a la consecución del estado nutricional adecuado a su situación patológica.
 - B) Respetar las costumbres culinarias locales en cuanto a la elaboración de los platos que componen la dieta.
 - C) Únicamente proporcionar durante el ingreso una alimentación completa y equilibrada compatible con la patología.
 - D) Asegurar la ingesta evitando la desnutrición.
- 6 De los nutrientes esenciales, ¿cuál es nuestra mayor fuente de energía?**
- A) Lípidos.
 - B) Proteínas.
 - C) Hidratos de carbono.
 - D) Minerales.

- 7 ¿Quién, entre las funciones de su categoría, tiene la de "certificación y control de los proveedores alimentarios del hospital"?**
- A) E/la cocinero/a.
 - B) El/la Jefe/a de cocina.
 - C) El/la Técnico/a Superior en Nutrición y Control de Alimentos.
 - D) El/la Técnico/a Superior en Alojamiento.
- 8 La temperatura para el traslado al laboratorio de un plato testigo es:**
- A) Entre 5 y 7 grados centígrados.
 - B) Entre 4 y 7 grados centígrados.
 - C) Entre 5 y 6 grados centígrados.
 - D) Entre 4 y 6 grados centígrados.
- 9 ¿Cuál es la función del plato testigo?**
- A) Controlar las temperaturas.
 - B) Verificar su sabor, textura, etc...
 - C) Analizar en caso de brote de alguna enfermedad alimentaria.
 - D) Mejorar el resultado final del plato.
- 10 Cuando el organismo no puede asimilar un alimento, o uno de sus componentes, y produce una reacción adversa, sin que actúe el sistema inmune, estamos ante:**
- A) Un alérgeno.
 - B) Una intolerancia alimentaria.
 - C) Un tóxico.
 - D) Todas las respuestas previas son correctas.
- 11 Un agente químico o biológico contenido en un alimento, que puede originar una enfermedad, es:**
- A) Un alérgeno.
 - B) Una intolerancia alimentaria.
 - C) Un tóxico.
 - D) Todas las respuestas anteriores son correctas.
- 12 Una sustancia capaz de inducir una respuesta inmunológica tras una primera exposición es:**
- A) Un alérgeno.
 - B) Una intolerancia alimentaria.
 - C) Un sensibilizante.
 - D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

13 Las infecciones alimentarias son las enfermedades transmitidas por alimentos....

- A) Producidas por la ingestión de alimentos o agua contaminados con cantidades suficientes de toxinas elaboradas por proliferación bacteriana o con agentes químicos.
- B) Producidas por la ingestión de alimentos o agua contaminados con agentes infecciosos específicos tales como bacterias, virus, parásitos.
- C) Producidas por la ingestión de alimentos que contienen bacterias, parásitos, virus o las toxinas producidas por estos microorganismos.
- D) Producidas por la ingestión de alimentos cuando las toxinas producidas por bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido o elementos químicos en cantidades que afecten la salud.

14 La listeria monocytogenes es:

- A) Un hongo.
- B) Un parásito.
- C) Una bacteria.
- D) Un virus.

15 Los productos de limpieza, desinfección, desinsectación, desratización o cualquier sustancia peligrosa, si tuvieran que ser traspasados a otros envases más pequeños por necesidades de uso...

- A) Solo se podrán usar envases de un solo uso nuevos.
- B) Nunca se utilizará cualquier tipo de recipiente que haya contenido alimentos o bebidas.
- C) En caso de utilizar cualquier tipo de recipiente que haya contenido alimentos o bebidas, deberá ser rotulado visiblemente para evitar equivocaciones.
- D) En caso de utilizar cualquier tipo de recipiente que haya contenido alimentos o bebidas, deberá ser rotulado visiblemente para evitar equivocaciones y nunca se volverán a utilizar para contener alimentos o bebidas.

16 Trabajar en equipo consiste en:

- A) Hacer uso de las aptitudes de cada uno de manera aislada en compañía de los demás.
- B) Diluir la personalidad, conocimientos, habilidades y experiencias de cada uno entre las del resto del grupo.
- C) Colaborar organizadamente para obtener un objetivo común.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

17 El trabajo en equipo implica:

- A) Conceder autoridad únicamente al líder del equipo.
- B) Asumir funciones invariables dentro del equipo.
- C) Asumir como propios los objetivos del grupo.
- D) No asumir tareas propias.

- 18 Los residuos de envases vacíos con restos de sustancias peligrosas (con pictograma de peligro), se deben desechar:**
- A) En contenedor para Residuos Asimilables a Urbanos, al ser residuos domésticos.
 - B) En contenedor para Envases Domésticos, al tratarse de productos de uso en industria alimentaria.
 - C) En contenedor habilitado y etiquetado para Residuos Peligrosos, por haberse contaminado con sustancias peligrosas.
 - D) Ninguna respuesta de las anteriores es correcta.
- 19 Son objetivos generales de la atención a la salud mental, en el ámbito del Servicio Andaluz de Salud, uno de los siguientes:**
- A) Garantizar la continuidad de la atención sanitaria, de cuidados y el apoyo a la integración social.
 - B) La asistencia, los cuidados y la rehabilitación de las personas con problemas de salud mental.
 - C) Promocionar la salud mental y la prevención de la enfermedad.
 - D) Todas las respuestas anteriores son correctas.
- 20 El Plan Andaluz de Urgencias y Emergencias es el instrumento organizativo del Servicio Andaluz de Salud responsable de:**
- A) Atender a las urgencias y emergencias sanitarias.
 - B) Atender a las urgencias y emergencias del sistema sanitario público de Andalucía.
 - C) Legislar sobre Urgencias y Emergencias Sanitarias.
 - D) Orientar y marcar las pautas a seguir en la atención a las urgencias y emergencias.
- 21 En Andalucía, ¿dónde se integran aquellas estructuras y unidades de los centros sanitarios públicos, bancos de líneas celulares y otros centros públicos que pueden obtener, procesar y conservar células, tejidos, substancias y muestras biológicas para uso clínico o de investigación?**
- A) En los Centros Regionales de Transfusiones Sanguíneas.
 - B) En los Centros de Transfusiones, Tejidos y Células.
 - C) En el Biobanco del Sistema Sanitario Público de Andalucía.
 - D) En la red de Hospitales de la Junta de Andalucía.
- 22 ¿Cuál es el Decreto por el que se regula la autorización para la constitución y funcionamiento de Biobancos con fines de investigación biomédica?**
- A) Decreto 1/2013, de 8 de Enero.
 - B) Decreto 15/2007, 15 de Noviembre.
 - C) Decreto 30/2015, 30 de Febrero.
 - D) Decreto 8/2010, 6 de Diciembre.

- 23 ¿Qué requisitos debe cumplir la formación a los trabajadores en higiene de alimentos?**
- A) Para que dicha formación se considere adecuada, debe adaptarse a las necesidades del puesto de trabajo específico del manipulador.
 - B) Los establecidos en el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.
 - C) Las respuestas A) y B) son correctas.
 - D) Ninguna es correcta.
- 24 Señale la opción correcta si se pretende guardar durante 4 ó 5 horas un alimento en condiciones óptimas:**
- A) Caliente por encima de 60°C, frío por debajo de 5°C.
 - B) Caliente por encima de 70°C, frío por debajo de 10°C.
 - C) Caliente por encima de 60°C, frío por debajo de 10°C.
 - D) Caliente por encima de 70°C, frío por debajo de 5°C.
- 25 ¿Cuál es la temperatura ideal para la proliferación de los gérmenes nocivos en un alimento cocinado que permanece a temperatura ambiente?**
- A) 20°C - 30°C.
 - B) 20°C - 35°C.
 - C) 20°C - 40°C.
 - D) 20°C - 45°C.
- 26 ¿En qué condiciones óptimas de temperatura debemos guardar, durante más de 4 ó 5 horas, un alimento cocinado?**
- A) Caliente por encima de 60°C, frío por debajo de 5°C.
 - B) Caliente por encima de 70°C, frío por debajo de 10°C.
 - C) Caliente por encima de 60°C, frío por debajo de 10°C.
 - D) Caliente por encima de 70°C, frío por debajo de 5°C.
- 27 ¿A qué elemento o sustancia ha estado expuesta una pieza de carne de ternera, donde la mioglobina de los músculos se vuelve roja y luego se vuelve marrón, dándole a la pieza una tonalidad café rojizo?**
- A) Oxígeno.
 - B) Dióxido de carbono.
 - C) Nitrógeno.
 - D) Sodio.
- 28 ¿A quién corresponde el control de calidad de los alimentos en su recepción?**
- A) Bromatólogo/a.
 - B) Jefe/a de cocina.
 - C) Dietista.
 - D) Cocinero/a.

- 29 Como cualquier producto animal crudo, la leche es propensa a la contaminación. En este sentido, debe de pasar por unos procesos térmicos. ¿Cuál es la diferencia entre pasteurización y UHT?**
- A) La temperatura que debe alcanzar la leche para matar los microbios es la misma, la diferencia es el tiempo.
 - B) La temperatura que debe alcanzar la UHT es mayor, pero el tiempo es el mismo.
 - C) La temperatura que debe alcanzar en la pasteurización es mayor, pero el tiempo menor que en la UHT.
 - D) La temperatura que debe alcanzar en la UHT es mayor que en la pasterización, y el tiempo menor.
- 30 ¿Quién debe identificar las características cuantitativas y cualitativas de los artículos utilizados en cocina?**
- A) El/la pinche.
 - B) El/la cocinero/a.
 - C) El/la técnico/a superior de alojamiento.
 - D) El/la dietista.
- 31 ¿Quién tiene entre sus funciones la de "*organizar y supervisar las tareas de limpieza, lavado y puesta a punto, relativas al servicio de cocina de una institución hospitalaria*"?**
- A) El/la cocinero/a.
 - B) El/la jefe/a de cocina.
 - C) El/la pinche de cocina.
 - D) El/la técnico/a superior en alojamiento.
- 32 ¿Quién se ocupa de la condimentación de los víveres, con sujeción al menú y regímenes alimenticios que se le faciliten?**
- A) Jefa/e de cocina.
 - B) Técnico/a superior en alojamiento.
 - C) Pinche.
 - D) Cocinera/o.
- 33 ¿A quién corresponde la función de "*responsabilizarse de organizar y coordinar el trabajo del grupo de profesionales de cocina a su cargo y supervisar el cumplimiento de las tareas encomendadas a cada profesional a su cargo*"?**
- A) Al cocinero/a.
 - B) Al jefe/a de cocina.
 - C) Al técnico/a superior en nutrición y control de alimentos.
 - D) Al técnico/a superior en alojamiento.
- 34 La temperatura para la descongelación correcta de un pescado congelado en cámara frigorífica es de:**
- A) De 3 a 5 grados centígrados.
 - B) De 2 a 5 grados centígrados.
 - C) De 1 a 5 grados centígrados.
 - D) De 1 a 4 grados centígrados.

- 35 En la Línea Fría hay que regenerar los platos, alcanzando una temperatura de al menos:**
- A) 60° C.
 - B) 90° C.
 - C) 75° C.
 - D) 65° C.
- 36 La Línea Fría permite trabajar con volúmenes elevados, lo que determina un proceso idóneo para restauración colectiva. Para ello:**
- A) Hay que reducir la temperatura de los alimentos cocinados (centro del alimento) de 60 a 10°C en menos de 2 horas, y conservar en refrigeración (4°C) o congelación hasta el momento del servicio, en el que se regenerarán los platos hasta que alcancen la temperatura correcta para ser servidos.
 - B) Hay que reducir la temperatura de los alimentos cocinados (centro del alimento) de 50 a 10°C en menos de 1 hora, y conservar en refrigeración (8°C) o congelación hasta el momento del servicio, en el que se regenerarán los platos.
 - C) Hay que reducir la temperatura de los alimentos cocinados (centro del alimento) de 90 a 5°C en menos de 2 horas, y conservar en refrigeración (2°C) o congelación hasta el momento del servicio, en el que se regenerarán los platos hasta que alcancen la temperatura correcta para ser servidos.
 - D) Hay que reducir la temperatura de los alimentos cocinados (centro del alimento) en poco tiempo, y conservar en refrigeración (0°C) o congelación hasta el momento del servicio, en el que se regenerarán los platos hasta que alcancen la temperatura correcta para ser servidos.
- 37 ¿Cuánto tiempo debe pasar el pescado congelado para que llegue de 0 grados a - 5 grados?**
- A) 4 horas.
 - B) 5 horas.
 - C) 3 horas.
 - D) 2 horas.
- 38 En la cadena fría, ¿cuál es el plazo máximo de tiempo para introducir un alimento en un abatidor?**
- A) 30 minutos.
 - B) 40 minutos.
 - C) 25 minutos.
 - D) 35 minutos.
- 39 La cocina al vacío se refiere a:**
- A) Una cocina a baja temperatura que por lo general se lleva a cabo en bolsas selladas al vacío.
 - B) Que en la cocina al vacío el medio de cocción por lo general es el agua.
 - C) Que ofrece un control incomparable sobre lo que se esté tratando de cocinar, ya sean carnes, pescados, mariscos o verduras.
 - D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

- 40 ¿Qué va a permitir la elaboración de un mayor número de raciones en un tiempo menor?**
- A) Sistema Gastronorm.
 - B) Hornos mixtos de cocción-vapor.
 - C) Cocederos de vapor.
 - D) Todas las respuestas anteriores son correctas.
- 41 Llamamos cocina centralizada a:**
- A) Una cocina que se ubica en el centro de un edificio.
 - B) Una sola cocina de tipo industrial que atiende simultáneamente a varios centros de un complejo hospitalario.
 - C) Una única gestión del servicio de restauración de un complejo hospitalario que dispone de cocina en cada uno de sus centros.
 - D) Una cocina que unifica los servicios de restauración y de dietética y nutrición en una misma unidad de gestión.
- 42 La práctica francesa de la cocina *sous vide* es cada vez más popular. El equipo necesario para el *sous vide* puede parecer de alta tecnología, pero los principios son simples:**
- A) Los alimentos se cocinan a alta temperatura durante un tiempo bastante largo dentro de una bolsa sellada y sin aire.
 - B) Los alimentos se cocinan a baja temperatura durante un tiempo bastante corto dentro de una bolsa sellada y sin aire.
 - C) Los alimentos se cocinan a baja temperatura durante un tiempo bastante largo dentro de una bolsa.
 - D) Los alimentos se cocinan a baja temperatura durante un tiempo bastante largo dentro de una bolsa sellada y sin aire.
- 43 ¿A qué temperatura se caramelizan los hidratos de carbono en un alimento?**
- A) De 150 grados a 164 grados centígrados.
 - B) De 150 grados a 165 grados centígrados.
 - C) De 150 grados a 166 grados centígrados.
 - D) De 150 grados a 167 grados centígrados.
- 44 El sistema de "marcha adelante" implica:**
- A) Que los alimentos ya preparados no tengan posibilidad de contacto con zonas previas donde queden residuos o alimentos crudos.
 - B) Que en ningún caso se deben producir cruces entre el circuito de alimentos y el de desechos.
 - C) Que las áreas destinadas a las operaciones principales ocupen estancias bien diferenciadas y compartimentadas para cada paso en el tratamiento de los alimentos.
 - D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

45 La zona de preparación se sitúa a continuación de la:

- A) Zona de producción o elaboración.
- B) Zona de acabado.
- C) Zona de distribución.
- D) Zona de preelaboración.

46 La preparación de comidas para su consumo en colectividades, hace preciso que se preste una atención especial a sus condiciones higiénico-sanitarias, por lo cual deben reunir ciertos requisitos. Indique cuál de las siguientes afirmaciones es correcta:

- A) Los pavimentos de estos locales serán permeables, antideslizantes, de fácil limpieza y desinfección, con la inclinación suficiente para evitar retenciones de agua u otros líquidos y estarán provistos de desagües con los dispositivos adecuados que eviten olores y penetración de roedores.
- B) Los pavimentos de estos locales serán impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza y desinfección, con la inclinación suficiente para evitar retenciones de agua u otros líquidos y estarán provistos de desagües con los dispositivos adecuados que eviten olores y penetración de roedores.
- C) Los pavimentos de estos locales serán impermeables, deslizantes, de fácil limpieza y desinfección, con la inclinación suficiente para evitar retenciones de agua u otros líquidos y estarán provistos de desagües con los dispositivos adecuados que eviten olores y penetración de roedores.
- D) Los pavimentos de estos locales serán impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza y desinfección, sin la inclinación suficiente para evitar retenciones de agua u otros líquidos y estarán provistos de desagües con los dispositivos adecuados que eviten olores y penetración de roedores.

47 El lavado de las verduras mediante el remojo es recomendable hacerlo en:

- A) Agua fría, por tiempo prolongado, para no incrementar la pérdida de nutrientes hidrosolubles.
- B) Agua tibia o caliente, por tiempo prolongado, para no incrementar la pérdida de nutrientes hidrosolubles.
- C) Agua fría, por tiempo no prolongado, para no incrementar la pérdida de nutrientes hidrosolubles.
- D) Agua tibia o caliente, por tiempo no prolongado, para no incrementar la pérdida de nutrientes hidrosolubles.

48 ¿Qué fondo utilizaremos para la elaboración de la salsa Aurora?

- A) Fondo oscuro.
- B) Fondo rubio.
- C) Fumet.
- D) Fondo blanco.

49 Son cocciones en grasa:

- A) A la plancha.
- B) Braseado.
- C) Salteado.
- D) Rehogado.

50 La Bearnesa es una salsa:

- A) Caliente.
- B) Semicaliente.
- C) Fría.
- D) Complementaria básica.

51 El método FIFO, significa:

- A) No tiene nada que ver con la cocina.
- B) Que lo primero que entra en lo último que sale.
- C) Que lo último que entra es lo último que sale.
- D) Que lo primero que entra es lo primero que sale.

52 En la recepción de mercancías se debe controlar:

- A) Los artículos entregados.
- B) Los medios de transporte.
- C) Los artículos entregados y los medios de transporte.
- D) Los artículos entregados y los medios de transporte cuando se trate de vehículos refrigerados únicamente.

53 ¿Cuál de los siguientes alimentos NO soportan la congelación?

- A) Los huevos duros.
- B) La mayonesa.
- C) La lechuga.
- D) Todas las respuestas son correctas, ya que ninguno de esos alimentos soporta la congelación.

54 ¿Cuál de los siguientes NO es un derivado del pescado?

- A) Semiconserva.
- B) Conserva.
- C) Pescado desecado.
- D) Plato cocinado.

55 El sashimi o sushi, como con cualquier alimento crudo, nunca está libre de riesgos, pero con rigurosos controles, plantea un bajo riesgo de infección. Para poder comer el sushi o sashimi antes debe pasar un proceso de:

- A) Cocción.
- B) Congelación.
- C) Desinfección.
- D) Refrigeración.

56 Una alcachofa es:

- A) Un bulbo.
- B) Un fruto.
- C) Una inflorescencia.
- D) Una raíz.

57 ¿Cuál de las siguientes características NO indica frescura en el pescado?

- A) Escamas bien adheridas.
- B) Agallas rojas y brillantes.
- C) Textura compacta, sin zonas blandas.
- D) Ojos blanquecinos y no hundidos.

58 Los productos elaborados se pueden conservar refrigerados:

- A) Entre 1-2 días.
- B) Entre 1-4 días.
- C) Entre 1-3 días.
- D) Entre 1-5 días.

59 Entre los productos de origen animal, deberán almacenarse aislados:

- A) Productos lácteos, huevos, las aves, los pescados y mariscos, las tripas, la carne y los despojos.
- B) Las tripas, la caza con pelo y pluma, los huevos, los pescados y mariscos, y las aves.
- C) La caza de pelo y pluma, los huevos, las aves, los pescados y mariscos, las tripas, la carne y los despojos, y los productos lácteos.
- D) Los pescados y mariscos, los huevos, las tripas, la carne y los despojos.

60 El Sistema de Autocontrol de una empresa del sector alimentario es:

- A) Una herramienta verdaderamente eficaz para asegurar la inocuidad y salubridad de los alimentos muy recomendable.
- B) Una exigencia legal.
- C) Una condición para el comercio internacional.
- D) La ISO 22000.

61 ¿Cuál NO es una vitamina hidrosoluble?

- A) B2.
- B) K.
- C) C.
- D) B1.

62 Los aminoácidos son unidades básicas que forman las proteínas. ¿Cuántos aminoácidos distintos posee el cuerpo humano?

- A) 21.
- B) 28.
- C) 20.
- D) 19.

- 63 ¿Qué tipo de cocción produce una mayor pérdida de vitaminas?**
- A) Las cocciones largas, como hervido prolongado, estofado o rustido.
 - B) Las cocciones breves a altas temperaturas, como fritura, salteado, parrilla o plancha.
 - C) Todas las cocciones producen una pérdida de vitaminas por igual.
 - D) Ninguna cocción produce pérdida de vitaminas.
- 64 Llamamos "dieta blanda" a aquella en que sus alimentos son:**
- A) De fácil deglución.
 - B) De fácil digestión.
 - C) De fácil masticación.
 - D) Todas las respuestas anteriores son correctas.
- 65 La dieta con restricción de potasio se aplica a los pacientes con:**
- A) Insuficiencia renal.
 - B) Hipertensión arterial.
 - C) Diabetes mellitus.
 - D) Obesidad.
- 66 La función de una dieta líquida es:**
- A) Evitar la deshidratación.
 - B) Se aplica sobre pacientes muy débiles.
 - C) Su indicación más clara son los pacientes que no pueden masticar alimentos en estado sólido.
 - D) Todas las respuestas anteriores son correctas.
- 67 Una dieta hipercalórica es:**
- A) Se debe tomar muchas frutas y verduras.
 - B) Se debe evitar los fritos.
 - C) Reducir la ingesta de grasa animal.
 - D) Una dieta alta en calorías.
- 68 La dieta hipocalórica pertenece al grupo de las dietas:**
- A) No codificadas.
 - B) De baja carga bacteriana.
 - C) Con adaptación de nutrientes.
 - D) Controladas en energía.
- 69 Es de vital importancia para pacientes con disfagia:**
- A) Adecuar el tipo y consistencia de los alimentos a la capacidad deglutoria del paciente.
 - B) Ofrecer los alimentos en presentaciones / colores atractivos.
 - C) Espesar líquidos para lograr la ingesta adecuada correcta y evitar la deshidratación.
 - D) Todas las respuestas previas son correctas

70 Las dietas pobres en lípidos y colesterol son dietas:

- A) Controladas en energía.
- B) Controladas en grasas.
- C) Controladas en proteínas.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

71 La dieta pobre en purinas reduce:

- A) Colesterol.
- B) Ácido Úrico.
- C) Diabetes.
- D) Cálculos renales.

72 ¿Qué alimentos son una fuente de vitaminas, minerales, fibra y antioxidantes?

- A) Las verduras y hortalizas.
- B) Las frutas y los zumos de frutas.
- C) Las carnes y embutidos.
- D) Los pescados y mariscos.

73 ¿Qué hierbas aromáticas contiene un *Bouquet Garni*?

- A) Laurel, cebollino e hinojo, y a menudo hojas de puerro.
- B) Cebollino, perejil y tomillo, y a menudo hojas de puerro.
- C) Laurel, perejil y tomillo, y a menudo hojas de puerro.
- D) Hinojo, tomillo y perejil, y a menudo hojas de puerro.

74 ¿Qué pescado contiene más purinas?

- A) Merluza.
- B) Lubina.
- C) Caballa.
- D) Dorada.

75 Practicar incisiones en la piel de los alimentos, como pueden ser en carnes, pescados u hortalizas, para absorber adobos y marinadas, se denomina:

- A) Encamisar.
- B) Entallar.
- C) Leudar.
- D) Meunière.

76 Cuando usamos el término clarificar referido a una salsa, caldo o gelatina, nos referimos a:

- A) Dar limpieza o transparencia, ya sea espumándola durante su cocción lenta o por la adición de clarificantes.
- B) Aclarar el color mediante añadir clara de huevo a punto de nieve.
- C) Blanquear mediante la adición de leche o nata.
- D) Ninguna de las respuestas previas es correcta.

77 Cada una de las dietas que comprende el código de dietas de un Hospital:

- A) Persigue simplemente proporcionar durante el ingreso una alimentación completa y equilibrada compatible con la patología.
- B) Persigue un objetivo terapéutico, y/o simplemente proporcionar durante el ingreso una alimentación completa y equilibrada.
- C) Persigue un objetivo preventivo, diagnóstico o terapéutico, y/o simplemente proporcionar durante el ingreso una alimentación completa y equilibrada.
- D) Persigue un objetivo diagnóstico, terapéutico o didáctico, y/o simplemente proporcionar durante el ingreso una alimentación completa y equilibrada.

78 La dieta basal está dirigida:

- A) A personas determinadas, con modificación de algunos parámetros.
- B) A personas donde se planifican teniendo en cuenta las patologías tratadas.
- C) A cualquier persona sana y tiene como objetivo mantener el buen estado nutricional y evitar situaciones de riesgo de enfermedad por una inadecuada alimentación.
- D) A enfermos inmunodeprimidos.

79 El menú opcional ofrece muchas ventajas. ¿Cuál NO es una de ellas?

- A) Es más aceptada por el paciente.
- B) Satisfacción personalizada en cada paciente.
- C) Muy importante para los niños hospitalizados.
- D) Precisa distintos sistemas de elaboración.

80 ¿Qué finalidad tiene el menú opcional?

- A) No tiene finalidad justificada, es una tradición.
- B) Ahorrar costes en cocina.
- C) La imagen que se ofrece del Hospital en prensa.
- D) Mejorar la aceptabilidad de la dieta y el estado nutricional del paciente ingresado.

81 Podemos identificar un alimento ecológico cuando en su etiqueta figura el término:

- A) "Biológico" o su diminutivo "Bio".
- B) "Ecológico" o su diminutivo "Eco".
- C) "Orgánico".
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

82 En la cáscara de cada huevo hay impresionado un código que empieza por un número. ¿Qué significa el "0"?

- A) Huevos camperos.
- B) Huevos producidos en el suelo.
- C) Huevos de producción ecológica.
- D) Huevos producidos en jaulas.

83 ¿Cuál NO sería un derivado cárnico?

- A) Tripas.
- B) Extractos y caldos de carne.
- C) Tocinos.
- D) El rabo de toro.

- 84 En una ficha técnica de plato, la denominación genérica de "leche" comprende:**
- A) Leche natural, derivados lácteos o trazas de leche.
 - B) Leche natural, derivados lácteos, suero de leche o trazas de leche.
 - C) Leche de cualquier hembra de animal doméstico ya que la denominación es indeterminada.
 - D) Única y exclusivamente leche natural de vaca. Las leches de otras hembras de animales domésticos se designarán indicando además el nombre de la especie correspondiente.
- 85 ¿Cuál de los siguientes productos NO es una grasa vegetal?**
- A) Aceite de palmiste.
 - B) Manteca de palma.
 - C) Margarina.
 - D) Aceite de cacahuete.
- 86 El apio verde se utiliza como:**
- A) Guarnición.
 - B) Condimento.
 - C) Decoración.
 - D) Plato principal.
- 87 ¿Qué características tiene el punto de cocción de la carne roja Azul Bleu?**
- A) Consistencia resistente y el color interior rosado.
 - B) Consistencia firme y su color interior gris oscuro.
 - C) Consistencia blanda y el interior casi crudo.
 - D) Consistencia blanda y el interior de la pieza será de color rojo.
- 88 ¿Es importante el templado del chocolate?**
- A) Si, especial atención en la temperatura de fundido, pues el chocolate negro y con leche tienen la misma temperatura de fundido.
 - B) No.
 - C) Si, ya que se estabiliza la manteca de cacao y así presenta un acabo brillante.
 - D) Si, ya que así se separa la grasa del chocolate.
- 89 El entorno que rodea al paciente tiene una notable influencia sobre la respuesta de éste al tratamiento que está recibiendo. Las condiciones ambientales que mayor repercusión tienen sobre el paciente son:**
- A) Las atmosféricas, la iluminación, y la limpieza.
 - B) Las atmosféricas, la insonorización y la limpieza.
 - C) Las atmosféricas, la iluminación, la insonorización y la limpieza.
 - D) Las atmosféricas, la iluminación y la insonorización.
- 90 ¿Cuál de las cuatro fases NO pertenece al sistema de calidad continua?**
- A) Planificación.
 - B) Verificación.
 - C) Acción.
 - D) Conformidad.

- 91 ¿Quién debe realizar el mantenimiento de los aparatos y equipos y sistemas empleados en la protección contra incendios?**
- A) Personal de Prevención de riesgos laborales.
 - B) La Jefatura de cocina.
 - C) Medicina Preventiva.
 - D) Personal técnico debidamente autorizado.
- 92 Con objeto de evitar la contaminación...**
- A) Los restos de grasas se desecharán en bolsas de basura y no por el desagüe.
 - B) Los restos de grasas los desecharemos por el desagüe.
 - C) Se separará el aceite usado de la freidora en contenedor específico para la recogida de aceite.
 - D) Las respuestas A) y C) son correctas.
- 93 El ruido se considera un contaminante:**
- A) Químico.
 - B) Físico.
 - C) Biológico.
 - D) Microorgánico.
- 94 Un estilo de respuesta asertiva se produce cuando:**
- A) La persona defiende su opinión atacando la opinión de los demás.
 - B) La persona expresa lo que piensa sin sentirse mal por decirlo y sin hacer que se sienta mal la otra persona.
 - C) La persona abandona la discusión para evitar el conflicto.
 - D) Ninguna de las respuestas previas es correcta.
- 95 El Sistema de Autocontrol está compuesto por:**
- A) Puntos de Control Crítico y Plan de Plagas.
 - B) Plan de Eliminación de Residuos y Puntos de Control Críticos.
 - C) Plan de Plagas y Plan de Eliminación de Residuos.
 - D) Planes Generales de Higiene (PGH) y el Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).
- 96 De acuerdo a la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, la ausencia de documentos o de registros exigidos por la normativa vigente o la falta de cumplimentación de datos esenciales para la trazabilidad de los alimentos, constituye una falta:**
- A) No es constituyente de falta, tan solo de un apercibimiento sin sanción.
 - B) Leve, con sanciones hasta 5.000 euros.
 - C) Grave, con sanciones entre 5.001,00 euros y 20.000,00 euros.
 - D) Muy grave, con sanciones entre 20.001,00 y 600.000,00 euros.

97 La limpieza de las zonas de trabajo debe hacerse...

- A) Debe llevarse a cabo limpieza y desinfección diaria después de cada jornada a todo lo que haya tenido uso ese mismo día, como mínimo (también cubos de basura y desechos, que deben estar tapados).
- B) Para las áreas que entran en contacto con los alimentos una buena estrategia es establecer la limpieza, con o sin desinfección, al finalizar una jornada o ante el cambio de actividad y una desinfección al inicio de la jornada siguiente.
- C) En el caso que limpieza y desinfección sean independientes, se llevará a cabo un prelavado (despejar y ordenar zona, desmontar equipos y recoger restos más groseros para luego realizar un preenjuague con agua preferentemente caliente). A continuación la limpieza en sí.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas

98 ¿Qué debe indicar un plan de limpieza y desinfección en cada zona del establecimiento?

- A) Los locales, equipos y utensilios que se limpian y desinfectan.
- B) La persona que limpia.
- C) La persona que supervisa lo anterior.
- D) Se tienen que indicar los tipos de detergentes y desinfectantes no siendo necesario conservar las fichas técnicas del producto.

99 ¿Cuál NO es un factor de contaminación indirecta?

- A) La falta de higiene en las superficies donde se manipulan los alimentos.
- B) El uso de cuchillos o utensilios para distintos tipos de alimentos, sin lavado anteriormente.
- C) La presencia de animales en alguna zona de cocina o almacén.
- D) Almacenamiento incorrecto de los alimentos.

100 De acuerdo con el Decreto 22/2006, de 7 de marzo, sobre establecimientos de comidas preparadas, los platos-testigo o comidas-testigo, representativas de las comidas preparadas diariamente:

- A) Se conservarán congeladas a una temperatura de $< 15^{\circ}\text{C}$, tanto las comidas refrigeradas como las congeladas, durante al menos cuatro días.
- B) Se conservarán durante tres días en recipientes estancados, fechados correctamente.
- C) Se guardarán al menos las cantidades equivalentes a dos raciones en recipientes estancos.
- D) Se conservarán durante al menos cuatro días a temperatura $< 4^{\circ}\text{C}$, para las comidas testigos refrigeradas ó a $< -18^{\circ}\text{C}$, para las congeladas.

CASO PRÁCTICO 1:

Tenemos en nuestro hospital varios platos que se elaboran con legumbres. En su preelaboración y cocinado hay que tener en cuenta algunas cuestiones:

101 ¿Cómo debemos remojar las judías?

- A) En agua fría.
- B) En agua fría con abundante sal.
- C) En agua templada.
- D) En agua templada con abundante sal.

102 ¿Cómo debemos remojar los garbanzos?

- A) En agua fría.
- B) En agua fría con abundante sal.
- C) En agua templada.
- D) En agua templada con abundante sal.

103 Comenzaremos la cocción de las lentejas en:

- A) Agua fría.
- B) Agua fría con sal.
- C) Agua muy caliente o hirviendo.
- D) Agua caliente con sal.

104 Comenzaremos la cocción de los garbanzos en:

- A) Agua fría.
- B) Agua fría con sal.
- C) Agua muy caliente o hirviendo.
- D) Agua muy caliente o hirviendo con sal.

105 En caso de necesitar añadir agua durante la cocción de los garbanzos, ésta estará:

- A) Fría.
- B) Templada.
- C) Muy caliente o hirviendo.
- D) No debemos añadir agua bajo ningún concepto.

106 En caso de necesitar añadir agua durante la cocción de las alubias, ésta estará:

- A) Fría.
 - B) Templada.
 - C) Muy caliente o hirviendo.
 - D) No debemos añadir agua bajo ningún concepto.
-

CASO PRÁCTICO 2:

El “Día de los Niños” es un día muy importante para ellos, y desde el servicio de hostelería no podía ser menos. Se ha pensado en un menú especial para ese día, para que nuestros pacientes de más corta edad puedan tener una estancia un poco más placentera. Todos los cambios han sido consensuados con el personal de dietética, para poder armonizar la salud con el placer de disfrutar de un plato.

107 En las dietas pediátricas se ha decidido pasar los filetes de pollo por harina, huevo batido y, seguidamente, con pan rallado mezclado con queso parmesano rallado. Esa clase de empanado se denomina:

- A) Inglés.
- B) Parisien.
- C) Milanés.
- D) Vienés.

108 A las dietas pediátricas, de primer plato llevaría una Crema Potiron. ¿Cuál es su ingrediente principal?

- A) Guisantes.
- B) Puerro.
- C) Calabaza.
- D) Lentejas.

109 Las hortalizas destinadas para el consumo en fresco o procesado, deben estar recién recolectadas o encontrarse en perfectas condiciones de conservación y sin humedad exterior anormal, sin olor ni sabor extraños. Desde el punto de vista tecnológico e industrial, las hortalizas y verduras se clasifican en los siguientes grupos, según los tratamientos que reciban:

A) Primera gama: productos frescos, deshidratados o encurtidos. Segunda gama: hortalizas en conserva. Tercera gama: hortalizas ultracongeladas. Cuarta gama: hortalizas frescas, higienizadas, cortadas, y envasadas en atmósferas modificadas. Y Quinta gama: hortalizas cocinadas (tratadas por calor).

B) Primera gama: productos frescos. Segunda gama: hortalizas en conserva. Tercera gama: hortalizas congeladas. Cuarta gama: hortalizas frescas. Y Quinta gama: hortalizas cocinadas (tratadas por calor).

C) Primera gama: productos frescos, deshidratados o encurtidos. Segunda gama: hortalizas en conserva. Tercera gama: hortalizas ultracongeladas. Y Cuarta gama: hortalizas frescas, higienizadas, cortadas, y envasadas en atmósferas modificadas. .

D) Primera gama: productos frescos, deshidratados o encurtidos. Segunda gama: hortalizas en conserva. Tercera gama: hortalizas ultracongeladas. Y Cuarta gama: hortalizas cocinadas (tratadas por calor).

110 Siempre antes de empezar, casi todos los alimentos deben ser tratados previamente antes de su utilización. Dentro de los trabajos de preparación se incluyen:

A) Lavar.

B) Cortar.

C) Asar.

D) Las respuestas A) y B) son correctas.

111 La salmonella se puede encontrar en carnes, como la del pollo, y es:

A) Una bacteria.

B) Un parásito.

C) Un protista.

D) Un hongo.

112 Si se quisiera marinar esta carne de pollo antes de cocinarla, ¿qué líquido se le añadiría?

A) Leche.

B) Vino.

C) Agua.

D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

113 A la acción de rociar con una bebida alcohólica de alta graduación, a la que se prende fuego, una vez que se haya calentado, se denomina:

A) Emborrachar.

B) Flambear.

C) Bañar.

D) Napar.

114 Para completar este fantástico menú, la guarnición utilizada para las dietas pediátricas son "Patatas Soufflé". ¿Cuál es la diferencia principal de estas patatas?

- A) Tiene un corte especial.
 - B) Se inflan como si fueran un globo.
 - C) Se cuecen en agua antes de freír.
 - D) Se doran en el horno.
-

CASO PRÁCTICO 3:

Los criterios de habilidad son fundamentales en la confección y elaboración de los alimentos. Hay que saber utilizar las técnicas, las variedades de operaciones culinarias, para lograr estrategias eficaces en la promoción de un modo sano de comer. Por eso, pretendemos introducir en nuestra cocina hospitalaria elaboraciones especiales.

115 Dentro de éstas estarían las que se realizan con carne, que es el alimento más extendido en el mundo. ¿Cuál es la temperatura recomendada en el interior de las carnes cocinadas?

- A) 60 - 70 grados.
- B) 60 - 65 grados.
- C) 65 - 70 grados.
- D) 65 - 70 grados.

116 La sopa pavesa a la catalana es una:

- A) Sopa de pasta.
- B) Sopa de cebolla.
- C) Sopa de pescado.
- D) Sopa de hortalizas.

117 La técnica culinaria para los "pescados pochés" es:

- A) Escalfado.
- B) Hervido.
- C) Al natural.
- D) En salsa.

118 ¿Qué técnica culinaria utilizaremos para la pieza de porcino denominada espalda?

- A) Escalfado.
- B) Ragú o en salsa.
- C) Braseado.
- D) A la parrilla

119 ¿Cuál NO es un método de cocinado con elementos húmedos?

- A) Braseado.
 - B) Estofado.
 - C) Hervido.
 - D) A la poêle.
-

CASO PRÁCTICO 4:

Para el buen funcionamiento de una cocina, y para garantizar el cumplimiento de los protocolos de seguridad alimentaria, necesitamos tener una buena conservación de los géneros y saber todos los procesos necesarios para ello en nuestra cocina hospitalaria.

120 ¿Cuál es el método más eficaz en la congelación?

- A) Los productos alimentarios conservados por frío a temperaturas bajo 0° (al menos a -20°C).
- B) Los productos alimentarios conservados por frío a temperaturas bajo 0° (al menos a -25°C).
- C) La ultracongelación.
- D) Los productos alimentarios conservados por frío a temperaturas bajo 0° (al menos a -18°C).

121 Para conservar carnes en manteca de cerdo, ¿qué método se utiliza?

- A) Confitado.
- B) Atmósfera modificada.
- C) Ahumado.
- D) Salazón.

122 En la conservación de las morcillas, ¿cuál es el método que utilizaremos?

- A) Ahumado en frío.
- B) Ahumado en caliente.
- C) Desecación artificial.
- D) Desecación natural.

123 En los productos de cuarta gama, ¿cuál es el método de conservación?

- A) Envasado al vacío.
- B) Atmósfera modificada.
- C) Liofilización.
- D) Radiaciones.

124 La verdura que se va a congelar sin cocer, se tendrá que hacer previamente:

- A) Escalfada.
- B) No se hace nada.
- C) Hervida.
- D) Escaldada.

CASO PRÁCTICO 5:

En el próximo turno le asignan la elaboración de las dietas terapéuticas. Se plantean las siguientes cuestiones para poder atender a las elaboraciones que solicita la Unidad de Dietética y Nutrición del Hospital:

125 Con respecto a la dieta semilíquida:

- A) Se compone principalmente de purés.
- B) Está desaconsejada la leche natural.
- C) Puede tomar fruta en compota.
- D) Todas las respuestas son correctas.

126 El colesterol de la dieta se encuentra en:

- A) En alimentos no grasos.
- B) Alimentos grasos de origen animal.
- C) Alimentos grasos de origen vegetal.
- D) En todos los alimentos grasos.

127 En la dieta blanda:

- A) Los alimentos se presentan principalmente triturados.
- B) Los alimentos se presentan enteros solo si son tiernos.
- C) Los alimentos se presentan enteros pero sometidos a cocciones suaves, con poco aceite, sin condimentar.
- D) Las respuestas A) y B) son ciertas.

128 Una dieta con 1.200 kcal/día para adultos es una dieta:

- A) Basal.
- B) Hipocalórica.
- C) Hipercalórica.
- D) Supracalórica.

129 Señale la afirmación correcta en relación con la dieta astringente:

- A) Puede tomar leche y lácteos desnatados o semidesnatados.
- B) Puede tomar leche y productos lácteos siempre que estén desnatados.
- C) No puede llevar leche, aunque puede llevar yogures desnatados y leche sin lactosa.
- D) No puede llevar leche, ni ningún derivado lácteo.

130 En la dieta para pancreatitis se restringen los alimentos:

- A) Ricos en grasas y frituras.
- B) Ricos en proteínas.
- C) Con alto contenido en hidratos de carbono.
- D) Las respuestas A) y B) son correctas.

131 ¿Cuál de los siguientes alimentos debe limitarse en una dieta pobre en purinas estricta?

- A) Aceite.
- B) Carne.
- C) Huevo.
- D) Leche.

132 ¿Qué alimentos deben limitarse en una dieta pobre en oxalatos?

- A) Espinacas.
- B) Nueces.
- C) Remolacha.
- D) Todas las respuestas previas son correctas.

CASO PRÁCTICO 6:

Como dijo Hipócrates, padre de la Medicina, hace 2.400 años, “*Que tu alimento sea tu medicina y tu medicina sea tu alimento*”. Muchos pacientes sufren de inapetencia en los hospitales. Existe la necesidad de humanizar las comidas y mejorar así la estancia de los enfermos en los centros hospitalarios. A nadie le gusta enfermar. Una vez una persona se encuentra en un hospital, sólo quiere irse lo más rápido posible. Dicho esto, hay que trabajar para hacerle sentir cómodo, que se sienta como en casa, mientras esto no sea posible. La comida es, claramente, un elemento que puede ayudar al paciente a ‘desconectar’ y olvidarse que está enfermo en un hospital. Humanizar. Por lo que, acercándose una fecha tan importante como el "Día del Enfermo", celebrada el 11 de febrero, nos instan desde la Dirección del Hospital a elaborar un menú diferente para un día tan importante.

133 Para ese día se ha consensuado con Dietética, de segundo plato para las basales, que se elabore "Pollo al Chilindrón", ya es un plato ideal para disfrutar del sabor del pollo en todo su esplendor y de las hortalizas que conforman la salsa en que se cocina. ¿Cuáles son?

- A) Cebolla, pimiento verde y tomate.
- B) Ajo, cebolla, pimiento verde y tomate.
- C) Ajo, cebolla, pimiento rojo y tomate.
- D) Ajo, cebolla, pimiento rojo y champiñones.

134 ¿Qué tipo de cocción se utiliza para el Pollo al Chilindrón?

- A) Cocción mixta.
- B) Cocción por expansión.
- C) Cocción por concentración.
- D) Ninguna de las anteriores es correcta

135 Para elaborar el Pollo al Chilindrón se debe:

- A) Bridar.
- B) Escaldar.
- C) Embroquetar.
- D) Trocear.

136 Por recomendaciones dietéticas, se varía el Pollo al Chilindrón por Pollo asado con Salsa Cazadora para algunas dietas terapéuticas. ¿De qué salsa principal deriva esta salsa?

- A) Española.
- B) Tomate.
- C) Velouté.
- D) Bearnesa.

137 La salsa del plato ha quedado muy líquida, por lo que, teniendo en cuenta las posibles alergias al gluten, al huevo y/o a los lácteos, ¿qué elemento de ligazón sería el más correcto de utilizar?

- A) Yema de huevo.
- B) Roux.
- C) Nata.
- D) Maicena

138 En el mismo plato, el Pollo al Chilindrón se va a acompañar de puré de patatas Duquesa. ¿Qué ingrediente le diferencia de otros purés de patatas?

- A) Huevo.
- B) Queso parmesano.
- C) Dados de jamón.
- D) Champiñones

139 Además de los ingredientes anteriores, ¿qué otro ingrediente lleva el Pollo al Chilindrón original?

- A) Jamón york.
- B) Jamón de Teruel.
- C) Bacon.
- D) Lacón.

140 La salsa derivada de la Salsa Española se obtiene de la reducción de un fondo oscuro a la mitad de su volumen, y es considerada una de las salsas madres de la que derivan otras salsas de carne. Indique la correcta:

- A) Bordelesa.
- B) Bigarade.
- C) Perigueux.
- D) Demi glacé.

CASO PRÁCTICO 7:

Lo primero es dar la importancia que tiene el servicio de Hostelería, principalmente la cocina, en un hospital, otorgándole el lugar que merece para mejorar la salud al paciente y que le sea más grata su estancia. Como dijo Hipócrates, padre de la Medicina, hace 2.400 años: “Que tu alimento sea tu medicina y tu medicina sea tu alimento”. Muchos pacientes sufren de inapetencia en los hospitales. Existe la necesidad de humanizar las comidas y mejorar así la estancia de los enfermos en los centros hospitalarios. A nadie le gusta enfermar. Una vez una persona se encuentra en un hospital sólo quiere irse lo más rápido posible. Dicho esto, hay que trabajar para hacerle sentir cómodo, que se sienta como en casa, mientras esto no sea posible. La comida es, claramente, un elemento que puede ayudar al paciente a ‘desconectar’ y olvidarse que está enfermo en un hospital. Humanizar. Por lo que acercándose una fecha tan importante como el "Día del Enfermo", celebrada en febrero, nos instan desde la Dirección del hospital a elaborar un menú diferente para un día tan importante. En consenso con el servicio de dietética se elabora el menú de basal, siendo este servicio quien valora los cambios pertinentes para las dietas terapéuticas.

141 En el desayuno se incluirá tomate triturado y jamón serrano. ¿Para qué dieta NO es apto este desayuno?

- A) Triturada.
- B) Astringente.
- C) Semilíquida.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

142 Siguiendo con el cambio de menú, como primer plato se elabora un "Arroz a Banda", un tipo de arroz caldoso. ¿Qué diferencia principal tiene con una paella valenciana tradicional?

- A) El tipo de arroz.
- B) A la paella se le añade caldo, y el arroz a banda fumet.
- C) Los ingredientes principales, ya que en la paella son del huerto, verduras y carnes, y en el arroz a banda es el pescado.
- D) Las respuestas B) y C) son correctas.

143 El “arroz a banda” que se realiza en la actualidad es el resultado de una evolución hacia un plato algo más ligero, cuyo cocinado es también más sencillo, pero igualmente sabroso y muy apreciado. Pero hay que tener claro que existe una gran variedad de tipo de arroz, según el plato a preparar. ¿Qué tipo de arroz se recomienda para elaborar este plato?

- A) Arroz redondo.
- B) Arroz glutinoso.
- C) Arroz integral.
- D) Arroz de grano largo.

144 El “arroz a banda” es un plato de origen valenciano que tiene un gran prestigio a nivel gastronómico. Su aparición se remonta a las lonjas, el arroz solía utilizarse como un ingrediente para acompañar...

- A) Las verduras.
- B) El pescado.
- C) La carne.
- D) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

145 ¿Es igual el arroz bomba y el redondo?

- A) El arroz bomba absorbe más líquido que el redondo.
- B) Tienen el mismo tiempo de cocción.
- C) El arroz grano redondo medio es entre 2 y 3 veces más largo que ancho, o sea alargado.
- D) Las respuestas B) y C) son correctas.

146 ¿Qué es el socarrat?

- A) Se dice cuando el arroz se ha quemado.
- B) Se dice cuando el arroz se ha quedado seco.
- C) Se le denomina al arroz que queda adherido en el fondo de la paella.
- D) Se dice cuando el arroz se ha quedado duro.

147 Según la Federación Española de Nutrición, ¿qué porción de arroz es comestible?

- A) 80 gramos por cada 100 gramos de producto fresco.
- B) 70 gramos por cada 100 gramos de producto fresco.
- C) 100 gramos por cada 100 gramos de producto fresco.
- D) 50 gramos por cada 100 gramos de producto fresco.

CASO PRÁCTICO 8:

Los servicios de alimentación de los centros sanitarios, y todas las empresas que le suministren productos alimentarios, han de tener elaborado y puesto en práctica un Sistema de Autocontrol.

148 El Sistema de Autocontrol está integrado, entre otros, por:

- A) Unos planes generales de higiene (PGH).
- B) Unos planes globales de higiene (PGH).
- C) Unos procedimientos generales de higiene (PGH).
- D) Unos procedimientos globales de higiene (PGH).

149 Los PGH tienen como objetivo establecer procedimientos operativos sistemáticos sobre:

- A) Aspectos básicos de la higiene.
- B) Aspectos básicos de la higiene, y sobre las actividades con incidencia directa en la seguridad y salubridad de los alimentos.
- C) Aspectos básicos de la higiene, y sobre las actividades con incidencia indirecta en la seguridad y salubridad de los alimentos.
- D) Aspectos básicos de la higiene, y sobre las actividades con incidencia directa o indirecta en la seguridad y salubridad de los alimentos.

150 Entre los PGH mínimos que deben estar implantados en un Servicio de alimentación, se encuentran:

- A) Plan de limpieza y desinfección.
- B) Plan de eliminación de residuos y aguas residuales.
- C) Plan de control de proveedores.
- D) Todas las respuestas previas son correctas.

151 " *Conjunto de propiedades y características de un producto alimenticio o alimento relativas a las materias primas o ingredientes utilizados en su elaboración, a su naturaleza, composición, pureza, identificación, origen, y trazabilidad, así como a los procesos de elaboración, almacenamiento, envasado y comercialización utilizados y a la presentación del producto final, incluyendo su contenido efectivo y la información al consumidor final especialmente el etiquetado*", es la definición de:

- A) Calidad alimentaria.
- B) Seguridad alimentaria.
- C) Trazabilidad alimentaria.
- D) Producto alimentario.

152 ¿Cuál es el contenido de grasa de la nata sencilla?

- A) 40%.
- B) 50%.
- C) 20%.
- D) 30%.

153 ¿Cuál es la acidez ideal del aceite de oliva virgen extra?

- A) El grado de acidez máximo del 0,8%.
- B) El grado de acidez suele estar por encima de 0,8%, no pudiendo alcanzar el 2%.
- C) El grado de acidez máximo del 1,5%.
- D) El grado de acidez máximo del 2%.

INSTRUCCIONES PARA LAS PERSONAS Opositoras:

Las personas opositoras están obligadas a colaborar en el correcto desarrollo del examen cumpliendo las siguientes instrucciones; en caso contrario nos veríamos obligados a pedirle que abandone el examen.

EL INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES QUE A CONTINUACIÓN LE DETALLAMOS SUPONDRÁ LA EXPULSIÓN DEL PROCESO.

SOBRE LA UTILIZACIÓN DE TELÉFONOS MÓVILES Y OTROS DISPOSITIVOS ELECTRÓNICOS:

- ESTÁ PROHIBIDA LA ENTRADA AL AULA Y PUESTO DE EXAMEN con MÓVIL (o cualquier otro dispositivo electrónico conectado a datos).
- En caso de que necesite algún dispositivo electrónico por tema médico o relacionado con medidas de seguridad en el ámbito de la violencia de género, informe de ello a su entrada en el aula, y le indicarán qué instrucciones específicas debe seguir.
- SI SE LE HUBIERA OLVIDADO DEJARLO EN CASA O A UN ACOMPAÑANTE, TIENE QUE PONERLO EN CONOCIMIENTO Y ENTREGÁRSELO A LOS RESPONSABLES DEL AULA, QUE LO CUSTODIARÁN HASTA FINALIZAR SU PRUEBA:
- Para ello le entregarán un sobre con autopegado, en el que deberá escribir su DNI, nombre y apellidos, introducir el dispositivo apagado en el sobre, cerrarlo y dejarlo claramente visible en su mesa de examen para que, antes del inicio del reparto de los cuadernillos de examen, sea depositado por las personas de la organización en la mesa del responsable del aula.
- Finalizada la prueba, podrá recoger su móvil tras la presentación de su DNI.

SOBRE EL CORRECTO DESARROLLO DE LA PRUEBA:

- ENCIMA DE LA MESA DE EXAMEN SÓLO PUEDEN ESTAR su documento identificativo (DNI, pasaporte), el cuadernillo de examen y la hoja de respuesta que se le entreguen, el/ los bolígrafo/s y, en su caso, una botella de agua y caramelos. Los enseres personales, como bolsos, carteras, mochilas, etc., debe colocarlos en el suelo, a sus pies.
- ESTÁ TOTALMENTE PROHIBIDO CUALQUIER TIPO DE COMUNICACIÓN ENTRE LAS PERSONAS Opositoras Y ENTRE ESTAS Y EL EXTERIOR, ASÍ COMO EL USO Y TENENCIA DE DISPOSITIVOS MÓVILES.
- NO ESTÁ PERMITIDO LEVANTARSE DEL ASIENTO NI SALIR DEL AULA EN NINGUNA CIRCUNSTANCIA HASTA EL MOMENTO EN QUE SE INICIE EL EJERCICIO. Después, podrá ir al baño, siempre acompañado por uno de los vigilantes del aula.

SOBRE EL CONTENIDO DEL CUADERNILLO DE EXAMEN:

- Iniciada la prueba, si observa alguna anomalía en la impresión del cuadernillo, levante la mano y, cuando le atiendan, solicite su sustitución.
- Si entiende que existen preguntas confusas, incorrectamente formuladas o con respuestas erróneas, **LE RECORDAMOS QUE LA/S ALEGACIÓN/ES A LA/S PREGUNTA/S HA DE REALIZARSE A TRAVÉS DE LA V.E.C. EN LOS TRES DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA REALIZACIÓN DEL EXAMEN.**

NO ESTÁ PERMITIDO INTERRUPIR EL CORRECTO DESARROLLO DEL EXAMEN.

ANTE CUALQUIER CUESTIÓN O INCIDENCIA QUE TENGA, LEVANTE LA MANO Y ESPERE SENTADO/A Y EN SILENCIO A QUE LE ATIENDAN LAS PERSONAS QUE ESTAN VIGILANDO EL DESARROLLO DE LA PRUEBA.

