

**EXÁMEN MÓDULO TEMAS 1-5  
PROMOCION INTERNA  
TÉCNICOS AUXILIARES - OPCIÓN COCINA**

**NOMBRE:**

**DNI:**

**Marque con una X junto a la respuesta correcta:**

**1.- LAS COMIDAS REFRIGERADAS SE REGENERAN:**

- a) La regeneración se consigue cuando se alcanzan los 55°C en el corazón de producto, independientemente del tiempo que se emplee.
- b) Antes de su consumo, una vez alcanzados los 70°C, en un tiempo máximo de una a dos horas.
- c) las comidas refrigeradas no necesiten regeneración.

**2.- LOS PRODUCTOS NO PERECEDEROS SE CONSERVAN:**

- a) Siempre en cámaras frigoríficas.
- b) Una vez recepcionados todos en el economato, hasta su posterior utilización.
- c) Los de uso inmediato no necesitan cámara frigorífica.

**3.- EL ABATIDOR DE FRÍO ES UNA MAQUINARIA DE COCINA QUE SE EMPLEA:**

- a) Es un equipo de frío que se utiliza para bajar la temperatura de los alimentos de 100°C a 10°C, en unas 2 horas.
- b) En pastelería para elaborar helados.
- c) Es un aparato de aire acondicionado ubicado en el cuarto frío, que permite mantener las temperaturas de trabajo entre 4°C y 8°C.

**4.- EL PUNTO CRÍTICO DE UN PRODUCTO CONGELADO ES:**

- a) - 12°C
- b) - 18°C
- c) - 20°C

**5.- LA CÁMARA DE REFRIGERACIÓN SE EMPLEA:**

- a) Para conservar carnes y pescados.
- b) Se utiliza en todos los productos que precisen frío para su conservación.
- c) En este tipo de cámaras sólo se podrán conservar aquellos productos que precisen una temperatura inferior a 5°C.

**6.- LOS PRODUCTOS PERECEDEROS DE USO INMEDIATO SE DEBEN CONSERVAR:**

- a) En mesas y armarios frigoríficos, limpios y preparados para su elaboración.
- b) En cámaras frigoríficas hasta su empleo.
- c) Una vez recepcionados y chequeados en mesas y armarios frigoríficos.

**7.- SEGÚN EL REGALMENTO (UE) 1169/2011, ADAPTADO A TRAVÉS DEL REAL DECRETO 126/2015, DE 27 DE FEBRERO, NOS INFORMA DE LOS ALÉRGENOS QUE PUEDEN CONTENER LOS ALIMENTOS, INDICA CUÁL SERÍA UN POSIBLE ALÉRGENO:**

- a) Apio
- b) Manzana
- c) Arroz

**8.-QUE TEMPERATURA DEBE TENER UNA CÁMARA DE CONSERVACIÓN:**

- a) De + 5° a + 10° sobre cero
- b) De 0 a + 2° sobre cero
- c) De - 5° a - 10° bajo cero

**9.- DENTRO DE LAS DEPENDENCIAS DEL ECONOMATO, DEBE EXISTIR AISLAMIENTO TOTAL DE INSECTOS:**

- a) Sí, siempre
- b) Si, cuando el departamento de sanidad nos lo exija.
- c) Siempre que tengamos en él productos perecederos.

**10.- SEGÚN LA METODOLOGÍA BASADA EN EL ANÁLISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS, LOS ALIMENTOS O SALSAS ELABORADOS A PARTIR DE HUEVO CRUDO O EN LOS QUE LA TEMPERATURA DE COCINADO NO PERMITA ALCANZAR LOS 70°C, SE DEBERA SEGUIR LAS SIGUIENTES NORMAS:**

- a) La temperatura de almacenamiento no debe superar los 8°C
- b) El alimento que incorpore este tipo de salsas, tiene un tiempo máximo de conservación de 24 horas
- c) a y b, son correctas

**11.- LA COLOCACIÓN DE LOS GÉNEROS EN EL ALMACÉN:**

- a) Facilita la labor de búsqueda de un determinado género
- b) Ahorra espacio, haciendo que una cámara pequeña sea aprovechada al máximo
- c) Ambas son correctas

**12.- LA LIMPIEZA DEL CUARTO DE VERDURAS DEBE SER:**

- a) Semanal
- b) Diaria
- c) Sólo cuando se precise

**13.- ¿CUÁNTOS AÑOS DE VALIDEZ TIENE EL CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS?**

- a) 2
- b) 4
- c) 5

**14.- LA INTENSIDAD MÍNIMA DE ILUMINACIÓN NATURAL O ARTIFICIAL DE UNA COCINA VENDRÁ DETERMINADA POR UN MÍNIMO DE:**

- a) 200 lux
- b) 350 lux
- c) 500 lux

**15.- ¿CUÁL ES LA MISIÓN DEL ESCABECHE?**

- a) Cocinar un género en aceite, vinagre, laurel, ajo y otros posibles condimentos
- b) Proporcionar a un género una mayor conservación y un sabor característico
- c) Emplear el aceite y el vinagre como métodos de cocinado a baja temperatura

**16.- LA ESTERILIZACIÓN ES UN MÉTODO BASADO EN LA DESTRUCCIÓN DE BACTERIAS, EN EL CUAL SE APLICAN TEMPERATURAS:**

- a) Inferiores a los 100°C
- b) Superiores a los 100°C
- c) Superiores a los 140°C

**17.- ¿EN QUÉ PUESTO DEL PERSONAL DE COCINA SE ENCUADRA EL JEFE DE PARTIDA?**

- a) Grupo Profesional I
- b) Grupo Profesional II
- c) Grupo Profesional III

**18.- ENTRE LAS FUNCIONES DE RESPONSABILIDADES DEL COCINERO ESTÁN LAS DE:**

- a) Realizar las labores de limpieza de maquinaria, fogones y demás elementos de cocina
- b) Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de buffets
- c) Preparar e higienizar los alimentos

**19.- ¿A QUÉ TEMPERATURA MÍNIMA Y DE MANERA GENERAL SE DEBEN ALMACENAR LOS PRODUCTOS ULTRACONGELADOS?**

- a) A -18°C como el resto de congelados
- b) A -25°C por ser ultracongelados
- c) Nunca podrá ser menor de -20°C

**20.- INDIQUE CUÁL ES LA RESPUESTA CORRECTA:**

- a) Un plato cocinado puede recalentarse tantas veces como se precise siempre que se cumplan las normas de conservación que la legislación contempla.
- b) La legislación obliga a destruir aquellos platos cocinados que hayan sido recalentados como máximo dos veces
- c) Ambas son falsas



**EXÁMEN MÓDULO TEMAS 6-10  
PROMOCION INTERNA  
TÉCNICOS AUXILIARES - OPCIÓN COCINA**

**NOMBRE:**

**DNI:**

**Marque la respuesta correcta:**

**1.- LA REMOLACHA ES UNA HORTALIZA QUE ESTÁ CLASIFICADA DEPENDIENDO DE LA PARTE COMESTIBLE DE LA PLANTA EN EL GRUPO DE:**

- a) **Las raíces.**
- b) Los bulbos.
- c) Las hojas.

**2.- LOS HIDRATOS DE CARBONO QUE SUMINISTRAN ENERGÍA INMEDIATA SON:**

- a) Los polisacáridos.
- b) Los Monosacáridos.
- c) **A y b son correctas**

**3.- LAS VITAMINAS SE DIVIDEN EN:**

- a) Vitaminas simples o compuestas.
- b) **Vitaminas hidrosolubles y liposolubles.**
- c) Vitaminas de origen animal y de origen vegetal.

**4.- LA VITAMINA A SE HALLA EN ESTADO PURO EN ALIMENTOS DE ORIGEN:**

- a) **Animal.**
- b) Vegetal.
- c) Animal y vegetal.

**5.- EL DARNE ES:**

- a) Un arte de pesca.
- b) Un pescado blanco
- c) **Un tipo de corte del pescado.**

**6- LOS DOS GRANDES GRUPOS DE MARISCOS SON:**

- a) Crustáceos y decápodos.
- b) Crustáceos y cirripidos
- c) **Moluscos y crustáceos**

7.- EL GRADO DE FRESCOR DEL PESCADO SE IDENTIFICA POR:

- a) Las agallas, los ojos y el vientre.
- b) Las agallas, los ojos, el vientre y la cavidad abdominal
- c) **Además de A y B también por el olor y las escamas.**

8.- EL PESO DE UN POLLO DE GRANO OSCILA ENTRE:

- a) 700 y 900 gr.
- b) 1.000 y 1200 gr
- c) **750 y 1000 gr.**

9.- LOS MÉTODOS BÁSICOS DE COCINADO DE LA TERNERA PUEDEN SER:

- a) Cocinados con grasa.
- b) Cocinados con elementos húmedos.
- c) **A y b son correctas.**

10.- LA PASTA PRODUCE POR 100GR:

- a) 200 calorías.
- b) **350 calorías**
- c) Produce la misma cantidad de calorías que de proteínas.

11.- ¿CUÁLES SON LAS PIEZAS MÁS REPRESENTATIVAS DEL VACUNO MAYOR CLASIFICADAS COMO PRIMERA A?

- a) Lomo, Redondo, Contra, Aguja, Tapa, Cadera, Tapilla.
- b) Lomo, Redondo, Contra, Espaldilla, Tapa, Cadera, Tapilla.
- c) **Lomo, Redondo, Contra, Babilla, Tapa, Cadera, Tapilla.**

12.- ¿QUÉ PIEZA ES EL VILLAGODIO?

- a) Loncha de carne tierna, carente de nervios y grasas.
- b) **Chuletón del lomo sin deshuesar.**
- c) Grueso filete extraído del lomo bajo.

13.- INDIQUE CUÁL DE LOS SIGUIENTES HIDRATOS DE CARBONO PERTENECE A LOS MONOSACÁRIDOS:

- a) **Glucosa**
- b) Maltosa
- c) Almidón

14.- LOS ÑOQUIS MÁS CONOCIDOS INTERNACIONALMENTE ESTÁN HECHOS DE:

- a) Pasta Choux
- b) **Puré de patatas**
- c) Sémola de Trigo

**15.- LA VITAMINA K TIENE COMO CARACTERÍSTICA O PROPIEDAD PRINCIPAL:**

- a) Que protege la membrana celular y subcelular
- b) Que previene y cura el raquitismo
- c) **Que es conocida como la vitamina de la coagulación**

**16.- ¿CUÁNTOS GRAMOS DE SODIO SON NECESARIOS AL DÍA?**

- a) **2,5**
- b) 10
- c) 50

**17.- EL PESCADO DESDE EL PUNTO DE VISTA NUTRITIVO:**

- a) Es rico en vitaminas A, C y D
- b) Es de menor valor nutritivo que la carne
- c) **Ambas respuestas son falsas**

**18.- LA VARIEDAD DE LENTEJA “RUBIA DE ARMUÑA”, SE CULTIVA EN EL:**

- a) Norte de Valencia
- b) **Norte de Salamanca**
- c) Norte de Burgos

**19.- EL CORTE DE LAS HORTALIZAS EN RODAJAS DE 5MM ES CONOCIDO COMO:**

- a) Mirepoix
- b) Brunoix
- c) **Vichy**

**20.- LOS PESCADOS SEMI BLANCOS:**

- a) Son de peor digestión que los azules
- b) **Incluyen en su composición grasas y gelatinas**
- c) Sólo se pueden cocinar a la plancha



**EXÁMEN MÓDULO TEMAS 11-15**  
**PROMOCION INTERNA**  
**TÉCNICOS AUXILIARES - OPCIÓN COCINA**

**NOMBRE:**

**DNI:**

**Marque la respuesta correcta:**

**1. La elaboración de huevos escalfados será:**

- a) Huevos sin cáscara.
- b) Huevos sin cáscara, agua hirviendo y sal.
- c) Huevos sin cáscara, agua hirviendo, sal y vinagre.

**2. Dentro de la tabla de comercial de pesos y dimensiones, un huevo que pese 70 gramos se considera:**

- a) Grande.
- b) Mediano
- c) Pequeño

**3. Un huevo completo tiene la siguiente proporción de grasa**

- a) 5%
- b) 12%
- c) 20%

**4. La Salsa Vinagreta que se le añade muy picado perejil, alcaparras, perifollo, estragón y cebolla, recibe el nombre de:**

- a) Ravigote.
- b) Romesco.
- c) Remolada.

**5. La salsa bechamel con tomate se denomina.-**

- a) Aurora.
- b) Mornay.
- c) Crema.

**6. Los ingredientes principales de la salsa Bearnesa son:**

- a) Vinagre de estragón, estragón y chalota picados, yema y mantequilla clarificada.
- b) Vinagre de vino, chalotas, yema de huevo y mantequilla.
- c) Vinagre de estragón, yemas de huevo y mantequilla clarificada.

**7. La salsa Mornay contiene:**

- a) Una salsa Velouté adicionada de queso rallado y yemas.
- b) Una salsa Bechamel con queso Gruyère.
- c) Una salsa Bechamel adicionada de queso rallado y yemas.

**8. La crema Reina:**

- a) Se elabora con una base de guisantes frescos en puré, mantequilla y crema de leche
- b) Su base es de puré de arroz con ave y se le añade crema de leche
- c) Es calabaza en puré con crema de leche y mantequilla

**9. El consomé Carmen:**

- a) Es un fumet de tomates y pimientos con guarnición de juliana de pimiento entre otras
- b) Es una base de ave con tapioca y guarnecido con quenelles de ave
- c) Es un consomé guarnecido con fideos muy finos

**10. El queso cuando contiene cantidades inferiores al 20% de grasa, recibe el nombre de:**

- a) Semi graso.
- b) Desnatado.
- c) Magro.

**11. ¿Qué minerales están en la composición de la leche?**

- a) Calcio, fósforo, magnesio, sodio, potasio.
- b) Calcio, fósforo, hierro, potasio.
- c) Solamente contiene calcio y vitamina A y B.

**12. La Uperización en la leche, consiste en someterla a una temperatura de:**

- a) 140° C durante 2 segundos y enfriándola rápidamente.
- b) 180° C durante 2 segundos y enfriándola rápidamente.
- c) Ninguna de las respuestas es cierta.

**13. La leche pasterizada o pasteurizada su conservación se limita a:**

- a) 48 horas.
- b) 24 horas.
- c) 72 horas.

**14. La nata que se utiliza en pastelería tiene que tener una graduación de grasa:**

- a) Entre el 32 y 40%.
- b) El 40% mínimo.
- c) El máximo es del 30%.

**15. La leche es rica en vitamina:**

- a) Vitamina B1
- b) Vitamina B6
- c) A y b son correctas

**16. El Stilton es un tipo de queso:**

- a) Francés
- b) Noruego
- c) Inglés

**17. En la elaboración de una dieta en personas mayores una de las recomendaciones de ámbito genérico es:**

- a) Una alimentación variada suprimiendo algunos alimentos.
- b) Las personas mayores comen de todo.
- c) Emplear alimentos de fácil masticación.

**18. En la infancia y en la adolescencia el reparto de calorías debe de ser:**

- a) Las calorías deben repartir su procedencia en un 55%-60% de hidratos de carbono, un 30%-35% de grasas y un 12-15% de proteínas.
- b) No es necesario repartir las calorías, lo importante es que consuman la cantidad necesaria.
- c) Todas las respuestas son falsas.

**19. De la energía necesaria para el individuo, al menos ha de ser de los hidratos de carbono:**

- a) El 50%
- b) El 75%
- c) El 35%

**20. El mineral aportado en mayor cuantía por el pescado es:**

- a) Sodio
- b) Potasio
- c) Yodo



**EXÁMEN MÓDULO TEMAS 16-19**  
**PROMOCION INTERNA**  
**TÉCNICOS AUXILIARES - OPCIÓN COCINA**

**NOMBRE:**

**DNI:**

**Marque la respuesta correcta:**

**1. Los ingredientes principales del puré Parmentier son:**

- a) Patata tamizada, mantequilla, leche y huevos.
- b) Patata tamizada, leche hirviendo y mantequilla.**
- c) Patata tamizada, leche, mantequilla y yemas de huevo.

**2. Una dieta hiposódica se aconseja principalmente cuando una persona está afectada de:**

- a) Insuficiencia renal.
- b) Cuando es insulino dependiente.
- c) Hipertensión.**

**3. La guarnición internacional elaborada con coliflor gratinada o en puré y patatas naturales, recibe el nombre de:**

- a) Dubarry.**
- b) Duquesa.
- c) Cardinal.

**4. La restricción en gluten se aconseja en la enfermedad:**

- a) Obesidad.
- b) Celiaca.**
- c) Diabetes.

**5. En la elaboración del puré Duquesa los ingredientes principales son:**

- a) Patata tamizada, mantequilla, leche y huevos.
- b) Patata tamizada, leche hirviendo y mantequilla.
- c) Patata tamizada, leche hirviendo, mantequilla, nuez moscada y yemas.**

**6. Las fases por las que pasa una dieta progresiva son:**

- a) Absoluta, blanda y normal.
- b) Líquida, semilíquida, blanda y normal.
- c) **Absoluta, líquida, semilíquida, blanda y basal**

**7. Poner una lámina delgada de tocino, envolver un género para evitar que éste se seque al cocinarlo, se llama:**

- a) **Albardar.**
- b) Apretar.
- c) Cubrir.

**8. Los ingredientes básicos del arroz pilaw son:**

- a) **Arroz, mantequilla, cebolla, fondo o fumet aromatizado con bouquet garni.**
- b) Arroz, mantequilla, cebolla, ajos, zanahoria y fondo de ave.
- c) Arroz, cebolla, aceite, fondo y bouquet garni.

**9. La guarnición internacional elaborada con hojas de espinacas estofadas, napadas con salsa Mornay y glaseadas, recibe el nombre de:**

- a) Panadera.
- b) **Florentina.**
- c) Financiera.

**10. Los ingredientes de la pasta choux son:**

- a) Harina floja, huevos, leche, mantequilla y azúcar.
- b) **Harina fuerte, huevos, agua, mantequilla y sal**
- c) Harina floja, huevos, agua y sal.

**11. Indica la respuesta correcta de ingredientes para la elaboración de la crema pastelera:**

- a) **1 litro de leche, 4 yemas, 2 huevos enteros, 100 gr de harina de fuerza, 200 gr de azúcar, 1 palo de canela, corteza de medio limón.**
- b) 1/2 litro de leche, 4 yemas, 2 huevos enteros, 100 gr de harina de fuerza, 200 gr de azúcar, 1 palo de canela, corteza de medio limón.
- c) 1 litro de leche, 2 yemas, 2 huevos enteros, 100 gr de harina de fuerza, 200 gr de azúcar, 1 palo de canela, corteza de medio limón.

**12. Indica la respuesta correcta de ingredientes para la elaboración de la crema frita:**

- a) 1 litro de leche, 4 yemas, 4 huevos, 150 gr de harina, 300 gr de azúcar, cáscara de un limón y un palo de canela.
- b) 1 litro de leche, 2 yemas, 2 huevos, 150 gr de harina, 300 gr de azúcar, cáscara de un limón y un palo de canela.
- c) 1 litro de leche, 4 yemas, 2 huevos, 150 gr de harina, 300 gr de azúcar, cáscara de un limón y un palo de canela.

**13. Indique los gramos de sal por litro de agua que se utiliza en el fondo blanco de ternera:**

- a) 2 g.
- b) 3 g.
- c) 3,5 g

**14. Indique el tiempo de conservación aproximado de un fumet de pescado:**

- a) 1 semana si se conserva a -4°
- b) 1 día
- c) 2-3 días

**15. Indique la diferencia principal entre la gelatina de cola de pescado y la Agar Agar:**

- a) En la primera de ellas es necesario añadir mayor cantidad para obtener iguales resultados
- b) **La Agar Agar tiene algo de sabor**
- c) La de cola de pescado es de peor calidad

**16.Cuál es la dieta adecuada para el tratamiento de la diabetes mellitus:**

- a) De protección gástrica
- b) **Controlada en hidratos de carbono**
- c) Controlada en sodio

**17. En la dieta en la hipercolesterolemia que alimento de los siguientes se debe evitar:**

- a) Clara de huevo
- b) **Yema de huevo**
- c) Pan blanco e integral

**18. En una dieta hipocalórica cuál de los siguientes alimento está permitido:**

- a) Plátanos
- b) Yogures de fruta y azucarados
- c) **Buey**

**19. Para la realización de la salsa marfil utilizaremos:**

- a) Fondo blanco de ternera
- b) Fondo blanco de ave**
- c) Fondo oscuro de ternera

**20. La guarnición "Catalana" se compone de:**

- a) Tomates, castañas, salchichas, champiñones y cebollitas**
- b) Croquetas de patata
- c) Escalope de langosta, trufa y salsa cardinal