



Región de Murcia

## **CUESTIONARIO DE PREGUNTAS**

# **CUERPO DE TÉCNICOS AUXILIARES, OPCIÓN COCINA, DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA REGIONAL**

## **ESTABILIZACIÓN DE EMPLEO TEMPORAL**

## **EJERCICIO ÚNICO**

**FECHA 20/06/2021**

*ORDEN DE 5 DE ABRIL DE 2019, POR LA QUE SE CONVOCAN PRUEBAS  
SELECTIVAS PARA CUBRIR 16 PLAZAS DEL CUERPO DE TÉCNICOS  
AUXILIARES, OPCIÓN COCINA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA  
REGIONAL, (CÓDIGO DFX15C18-5.).*



## CUESTIONES

1. **¿Cuál de los siguientes derechos fundamentales podrá ser suspendido cuando se declare el estado de excepción? (Señale la opción correcta):**

- a) El derecho al honor, a la intimidad personal y familiar y a la propia imagen.
- b) El derecho a la libertad de cátedra.
- c) El derecho a la asistencia de abogado al detenido en las diligencias policiales y judiciales en los términos que la ley establezca.
- d) Ninguna de las opciones anteriores es correcta.

2. **El Estatuto de Autonomía de la Región de Murcia se estructura en:**

- a) Preámbulo, 6 títulos, 2 disposiciones adicionales y 7 disposiciones transitorias.
- b) Preámbulo, 6 títulos, 5 disposiciones adicionales y 7 disposiciones transitorias.
- c) Preámbulo, 7 títulos, 2 disposiciones adicionales y 7 disposiciones transitorias.
- d) Preámbulo, 7 títulos, 7 disposiciones adicionales y 2 disposiciones transitorias.

3. **¿Cuál de los siguientes es un principio de organización de la Administración Pública Regional, conforme a la Ley 7/2004, de 28 de diciembre, de organización y régimen jurídico de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia?:**

- a) Economía, suficiencia y adecuación estricta de los medios a los fines institucionales.
- b) Eficacia en el cumplimiento de los objetivos fijados.
- c) Cooperación y coordinación con las otras administraciones públicas.
- d) Todas las opciones anteriores son correctas.

4. **Conforme a la Ley 7/2004, de 28 de diciembre, de organización y régimen jurídico de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, ¿qué forma jurídica adoptará una disposición o resolución dictada por el Consejero de Salud en el ejercicio de su competencia?:**

- a) Resolución del Consejero de Salud.
- b) Decreto de la Consejería de Salud.
- c) Acuerdo del Consejero de Salud.
- d) Ninguna de las opciones anteriores es correcta.

|           |   |
|-----------|---|
| <b>5.</b> | <b>Conforme al Decreto Legislativo 1/2001, de 26 de enero, que aprueba el Texto Refundido de la Ley de Función Pública de la Región de Murcia, son retribuciones básicas: (señale la opción correcta)</b> |
|-----------|---|

- a) El sueldo, los trienios y las gratificaciones extraordinarias.
- b) El sueldo y las gratificaciones extraordinarias.
- c) El sueldo, los trienios y las pagas extraordinarias.
- d) El sueldo, los trienios, las gratificaciones extraordinarias, el complemento de destino y el complemento específico.

|           |  |
|-----------|--|
| <b>6.</b> | <b>Conforme al Decreto Legislativo 1/2001, de 26 de enero, que aprueba el Texto Refundido de la Ley de Función Pública de la Región de Murcia, ¿qué clase de personal no se integra en la Función Pública Regional?:</b> |
|-----------|--|

- a) El personal laboral.
- b) El personal estatutario del Servicio Murciano de Salud.
- c) El personal que presta servicios en la Asamblea Regional.
- d) El personal eventual.

|           |   |
|-----------|---|
| <b>7.</b> | <b>Conforme a la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, ¿de qué plazo dispondrán en el trámite de audiencia los interesados en un procedimiento administrativo para alegar y presentar los documentos y justificaciones que estimen pertinentes?:</b> |
|-----------|---|

- a) Hasta diez días.
- b) Podrá ser de 13 días.
- c) Hasta veinte días.
- d) No inferior a diez días, ni superior a veinte.

|           |   |
|-----------|---|
| <b>8.</b> | <b>Respecto al cómputo de plazos que establece la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, señale la opción correcta:</b> |
|-----------|---|

- a) Cuando los plazos se señalen por horas, se entenderá siempre que son hábiles.
- b) Cuando los plazos se señalen por días, se entenderá que son hábiles, salvo que por Ley se exprese otro cómputo, excluyéndose los domingos y los declarados festivos.
- c) Cuando el plazo se compute por meses, si en el mes de vencimiento no hubiera día equivalente a aquel en el que comienza el cómputo, se entenderá que el plazo expira el primer día hábil siguiente.
- d) Ninguna de las opciones anteriores es correcta.

|           |  |
|-----------|--|
| <b>9.</b> | <b>Respecto a los recursos administrativos, comprendidos en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, señale la opción correcta:</b> |
|-----------|--|

- a) El plazo para interponer el recurso de alzada será de un mes, si el acto fuera expreso.
- b) El plazo para interponer el recurso de reposición será de tres meses, si el acto fuera presunto.
- c) El plazo máximo para dictar y notificar la resolución del recurso de alzada será de un mes, si el acto fuera expreso o 3 meses si fuera presunto.
- d) Todas las opciones anteriores son correctas.

|            |   |
|------------|---|
| <b>10.</b> | <b>Conforme al Real Decreto 208/1996, de 9 de febrero, regulador de los servicios de información administrativa y atención al ciudadano, respecto a la información administrativa, señale la opción correcta:</b> |
|------------|---|

- a) Podrá ser general, especial o particular.
- b) La información concerniente a la identificación de las autoridades y personal al servicio de las Administración General del Estado y de las entidades de derecho público vinculadas o dependientes de la misma bajo cuya responsabilidad se tramiten los procedimientos administrativos, es información general.
- c) La información administrativa referida a los requisitos jurídicos o técnicos que las disposiciones impongan a los proyectos, actuaciones o solicitudes que los ciudadanos se propongan realizar, es información particular.
- d) La información general se facilitará obligatoriamente a los ciudadanos.

|            |  |
|------------|--|
| <b>11.</b> | <b>Respecto a la sede electrónica de la CARM, señale la opción correcta:</b> |
|------------|--|

- a) Es el punto de acceso electrónico cuya titularidad corresponde a la Administración Pública de la Región de Murcia que permite el acceso a través de internet a la información publicada por esta.
- b) Su dirección URL es <https://www.carm.es>
- c) Se constituye como la sede corporativa a través de la cual los ciudadanos acceden a la información, servicios y trámites electrónicos de la Administración Pública.
- d) Todas las opciones anteriores son correctas.

|            |  |
|------------|--|
| <b>12.</b> | <b>En relación a los derechos de los trabajadores a una protección eficaz en materia de seguridad y salud en el trabajo conforme a la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, señale la opción correcta:</b> |
|------------|--|

- a) Los trabajadores tienen derecho a recibir formación en materia preventiva, preferentemente, fuera del horario laboral.
- b) El empresario garantizará a los trabajadores a su servicio la vigilancia periódica de su estado de salud en función de los riesgos inherentes al trabajo.
- c) La información necesaria sobre las medidas de emergencia adoptadas se facilitará por el empresario directamente a los trabajadores, salvo aquellas que afecten a los riesgos específicos de cada puesto de trabajo que deberán informarse a sus representantes.
- d) Las opciones b y c son correctas.

|            |  |
|------------|--|
| <b>13.</b> | <b>Respecto al expediente electrónico administrativo, señale la opción correcta:</b> |
|------------|--|

- a) Deberá contener un índice numerado de todos los documentos que contenga, salvo cuando en virtud de una norma no sea precisa su remisión.
- b) Deberá constar en el expediente una copia electrónica certificada de la resolución adoptada.
- c) Estará formado por la agregación ordenada de cuantos documentos, pruebas, dictámenes, informes, acuerdos, opiniones, resúmenes, comunicaciones internas, notificaciones y demás diligencias, así como un índice numerado y automatizado.
- d) Los juicios de valor emitidos por las Administraciones Públicas, cuando se trate de informes, preceptivos y facultativos, solicitados antes de la resolución administrativa que ponga fin al procedimiento, no formarán parte del expediente por considerarse información de carácter auxiliar o de apoyo.

|            |   |
|------------|---|
| <b>14.</b> | <b>¿Cuál de los siguientes es uno de los principios en los que se inspira la Ley 12/2014, de 16 de diciembre, de Transparencia y Participación ciudadana de la CARM? (señale la opción correcta):</b> |
|------------|---|

- a) Principio de neutralidad tecnológica.
- b) Principio de libre acceso a la información pública y privada.
- c) Principio de buen gobierno.
- d) Ninguna de las opciones anteriores es correcta.

**15. ¿Cuál de los siguientes es uno de los principios generales comprendidos en la Ley 7/2007, de 4 de abril para la Igualdad entre Mujeres y Hombres y de Protección contra la Violencia de Género en la Región de Murcia?:**

- a) La coordinación, principio que comporta aplicar la perspectiva de género en las fases de planificación, ejecución y evaluación de todas las políticas llevadas a cabo por las distintas administraciones públicas.
- b) La planificación, como marco de ordenación estable en materia de igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres en Murcia, que garantice la coherencia, continuidad y optimización de los recursos en todas las acciones que se lleven a cabo en esta materia.
- c) La transversalidad, entendida como la asunción de responsabilidad por parte de los hombres en las tareas domésticas, el cuidado, la atención y la educación de hijos e hijas, como acción indispensable para el reparto equilibrado e igualitario de las cargas familiares.
- d) Ninguna de las opciones anteriores es correcta.

**16. ¿Cuáles son las fases por las que pasa una dieta progresiva? (señale la opción correcta):**

- a) Líquida, semilíquida, blanda y astringente.
- b) Absoluta, líquida y normal.
- c) Absoluta, líquida, semilíquida, blanda y basal.
- d) Ninguna de las opciones anteriores es correcta.

**17. ¿Cómo es denominado también el flan al caramelo? (señale la opción correcta):**

- a) Crema moldeada al caramelo.
- b) Reverseé.
- c) Crema Real.
- d) Las opciones a) y b) son correctas.

**18. ¿Cómo se le denomina también a la pasta de cacao? (señale la opción correcta):**

- a) Manteca de cacao.
- b) Cobertura amarga.
- c) Torta de cacao.
- d) Todas las opciones anteriores son falsas.

**19. ¿A qué denominamos Costrones? (señale la opción correcta):**

- a) Son una gelatina sólida, cortada e diversas formas, empleadas en la decoración de platos fríos.
- b) Son pequeños trozos de pan, cortados decorativamente y fritos.
- c) Las opciones a) y b) son correctas.
- d) Ninguna de las opciones anteriores es correcta.

**20. Según el C.A.E. (Código Alimentario Español), ¿qué es la BADIANA?:**

- a) Un pescado blanco muy nutritivo.
- b) Una guarnición compuesta.
- c) Dentro del grupo de las especias es un condimento aromático.
- d) Un postre típico de Andalucía.

**21. El término culinario SUFRATAR se define como: (señale la opción correcta)**

- a) Pasar por la estameña un preparado.
- b) Rehogar un preparado a fuego vivo.
- c) Napar una pieza de carne, ave, pescado, etc, con una salsa que, al enfriarse, permanezca sobre el género napado.
- d) Ninguna de las opciones anteriores es correcta.

**22. ¿Qué es la guarnición denominada “PANACHÉ”?:**

- a) Es una guarnición simple.
- b) Son hortalizas cocinadas en agua hirviendo por separado y servidas ordenadas por colores, con mantequilla, sal y zumo de limón.
- c) Es un puré de verduras que se sirve frío.
- d) También se le denomina verduras a la francesa.

**23. ¿Cuál de los siguientes son procedimientos de conservación de alimentos autorizados por el C.A.E. (Código Alimentario Español)? (señale la opción correcta): :**

- a) Frío, calor, radiaciones y desecación.
- b) Salazón, ahumado, encurtido y escabechado.
- c) Deshidratación y liofilización.
- d) Todas las opciones anteriores son correctas.



**24. Según el C.A.E. (Código Alimentario Español), ¿Cómo se definen los “Alimentos Fundamentales”? (señale la opción correcta):**

- a) Son la leche, los huevos, carnes y pescados.
- b) Las legumbres.
- c) Son aquellos que constituyen una proporción importante de la ración alimenticia habitual en las distintas regiones españolas.
- d) Ninguna de las opciones anteriores es correcta.

**25. ¿Qué produce la acción del calor en las hortalizas? (señale la opción correcta):**

- a) Disolución de las sustancias pépticas que unen las paredes de celulosa.
- b) Cambio de color, ya que se activan unas encimas que actúan sobre los pigmentos.
- c) Pérdidas de nutrientes, ya que muchos pasan al agua de cocción.
- d) Todas las opciones anteriores son correctas.

**26. Según el cuadro de pescados de consumo generalizado, ¿a qué grupo pertenece el bacalao?**

- a) Peceiformes.
- b) Gadiformes.
- c) Clupeiformes.
- d) Carangiformes.

**27. ¿A qué se denomina en cocina el termino “quartier”?**

- a) Corte de las verduras en cuatro trozos de forma longitudinal.
- b) Corte de las verduras en tiras no demasiado largas, pero sí iguales.
- c) Corte redondo de las verduras respetando su forma original.
- d) Corte de verdura presentada con su piel rayada.

**28. La calidad del pescado estará condicionada por los siguientes factores: (señale la opción correcta)**

- a) Edad y estación de la pesca, formas y artes de la pesca, almacenamiento y conservación en los barcos, transporte y distribución.
- b) Estado de la mar y la luna.
- c) Las mareas y los tipos de pesca.
- d) Todas las opciones anteriores son incorrectas.

**29. ¿A qué debe su sabor agradable la espinaca?:**

- a) A su contenido en ácido oxálico.
- b) A su contenido en ácido málico.
- c) A su contenido en ácido cítrico.
- d) A su contenido en ácido tártao.

**30. Para cocer la pasta, ¿qué cantidad de agua y sal serán las adecuadas?**

- a) Por cada 100 gramos de pasta, litro y medio de agua y 30 gramos de sal.
- b) Por cada 100 gramos de pasta, un litro de agua y 10 gramos de sal.
- c) Por cada 100 gramos de pasta, litro y medio de agua y 50 gramos de sal.
- d) Por cada 100 gramos de pasta medio litro de agua y 5 gramos de sal.

**31. ¿A cuántos grados se produce la solubilización del colágeno por la acción del calor en los pescados?**

- a) A los 65 grados.
- b) A los 45 grados.
- c) A los 60 grados.
- d) A los 70 grados.

**32. En las piezas del cordero, el “lamb chops”, ¿a qué corte corresponde?:**

- a) A las dos piernas más la silla inglesa.
- b) A dos chuletas unidas por el hueso y con los solomillos.
- c) Al corte de lomo limpio con solomillo.
- d) A la paletilla troceada.

**33. Según las necesidades nutricionales, ¿Cuál es la porción recomendada de principios inmediatos en términos porcentuales?**

- a) 20% de grasas, 45% de hidratos de carbono y 15% de proteínas.
- b) 25% de grasas, 60% de hidratos de carbono y 25% de proteínas.
- c) 40% de grasas, 60% de hidratos de carbono y 22% de proteínas.
- d) 35% de grasas, 50% de hidratos de carbono y 15% de proteínas.

**34. Según la normativa de manipuladores de alimentos, ¿se podrá utilizar una camiseta gris debajo del uniforme cuando haga frío? (señale la opción correcta):**

- a) No, ya que puede ser fuente de contaminación.
- b) Se puede utilizar camiseta, pero no es necesario que sea gris, ya que el color no es determinante.
- c) Solamente se podrá utilizar de color blanco.
- d) Solamente se podrá utilizar de color negro.

**35. ¿Qué normas deberá cumplir el personal manipulador de alimentos (señale la opción correcta):**

- a) Cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamientos.
- b) Cubrirse los cortes y heridas con vendajes impermeables apropiados.
- c) No llevar puestos efectos personales que puedan entrar en contacto con los alimentos, como anillos, pulseras, relojes u otros objetos.
- d) Todas las opciones anteriores son correctas.

**36. ¿Cuál es el primer paso para limpiar la maquinaria en una cocina?**

- a) Rascar los restos más grandes cuando aún está funcionando.
- b) Desconectar de la fuente de energía, ya sea electricidad o gas.
- c) Frotar la maquinaria con abundante agua y jabón.
- d) Desmontar en diferentes partes para una mejor limpieza.

**37. ¿Cuál de los siguientes es un equipo generador de frío utilizado específicamente para bajar rápidamente la temperatura de los alimentos recién cocinados?:**

- a) Un rotaval.
- b) Una pacojet.
- c) Un abatidor de temperatura.
- d) Un congelador.

**38. ¿Cuándo debe desecharse una conserva? (Señale la opción correcta):**

- a) Cuando al abrirla se produzca una salida violenta de líquido y gas.
- b) Cuando el alimento esté anormalmente blando.
- c) Cuando el líquido aparezca turbio, con grumos y mal olor.
- d) Todas las opciones anteriores son correctas.

**39. ¿Cuáles son los métodos de conservación de verduras y hortalizas mediante calor? (Señale la opción correcta):**

- a) Cocción.
- b) Esterilización.
- c) Pasteurización.
- d) Todas las opciones anteriores son correctas.

**40. ¿Cuáles son las condiciones necesarias para la recepción del género en una cocina? (Señale la opción correcta):**

- a) Disponer de una zona habilitada para descarga con accesos fáciles que permitan la entrada de carretillas.
- b) Una buena iluminación para realizar una correcta inspección de la mercadería.
- c) Las opciones a) y b) son correctas.
- d) Todas las opciones anteriores son incorrectas.

**41. ¿Cuál es la temperatura óptima de refrigeración en cámaras para la conservación de frutas y verduras?**

- a) 5°C.
- b) 4°C.
- c) 6°C.
- d) Ninguna de las opciones anteriores es correcta.

**42. ¿Para qué se utilizan los elementos de ligazón en cocina?:**

- a) Hay quienes los elaboran en una salsa para marinar.
- b) Para clarificar un caldo muy consistente.
- c) Para sopas y calderetas.
- d) Para dar consistencia a un líquido o espesar.

**43. ¿Cuáles son los ingredientes de la sopa Bouillabaisse de Marsella?**

- a) Diferentes mariscos, pescados y verduras.
- b) Carne de ternera y verduras.
- c) Carne de corral y verduras.
- d) Solo verduras, siendo su ingrediente principal la cebolla.

**44. ¿Qué hay que recordar al planificar la comida diaria en un centro asistencial?**

- a) Que las comidas deben ser repetitivas para que no extrañen cuando aparezcan nuevos alimentos.
- b) Que a través de la comida se alimentan, se nutren, se satisfacen y se educan.
- c) Que las personas mayores tienen más necesidad de alimento que los escolares.
- d) Que las comidas deben estar muy gustosas y condimentadas para que no las rechacen.

**45. Qué debe tener en cuenta el cocinero a la hora de hacer el pedido? (señale la opción correcta):**

- a) Los menús.
- b) El coste y la temporada de las hortalizas y frutas.
- c) El espacio para almacenaje.
- d) Todas las opciones anteriores son correctas.

**46. ¿Cuáles son las diferencias entre la salsa velouté y la bechamel?**

- a) En la velouté se usa un fondo de ternera, mientras que en la bechamel se usa un fondo de leche.
- b) A la bechamel se le añade vino y cebolla rehogada.
- c) En la velouté se usa un fondo de caldo, mientras que en la bechamel se usa un fondo de leche.
- d) En la velouté se utiliza huevo para emulsionar y en la bechamel no.

**47. ¿Cuál es el componente mayoritario en la leche?**

- a) Nutrientes.
- b) Azúcares.
- c) Agua.
- d) Proteínas y grasas.

**48. ¿Qué quiere decir UHT en la leche?**

- a) Que la leche se lleva a una temperatura entre 55 y 75°C durante 17 segundos.
- b) Que se ha sometido a una temperatura de 135°C aproximadamente para eliminar los organismos patógenos.
- c) Se conoce como leche fresca.
- d) Que se vende refrigerada y debe mantenerse así durante el periodo establecido de consumo.

**49. ¿Cuál es el peso aproximado del huevo grande o talla L?**

- a) De 63 a 69 gramos.
- b) De 63 a 73 gramos
- c) De 63 a 80 gramos.
- d) De 63 a 85 gramos.

**50. En la elaboración de los huevos escalfados Gran Duque, señale la opción correcta:**

- a) Hay que hacer una salsa Mornay.
- b) Las gambas es uno de los ingredientes de esta receta.
- c) Al final se gratinan en el horno fuerte o en la salamandra.
- d) Todas las opciones anteriores son correctas.

## SUPUESTO PRÁCTICO 1

El Director de la Residencia de Personas Mayores “OBISPO JAVIER AZAGRA” decide hacer una fiesta para los usuarios de dicho centro, con el fin de recompensarlos por todo lo sufrido durante este año por el COVID-19 ya que su comportamiento ha sido ejemplar.

El equipo directivo del centro propone hacer un menú típico de la Región de Murcia que consiste en:

- Entrante: Ensalada de Tomate con Bonito.
- Plato principal: Arroz Caldero del Mar Menor.
- Postre: Pan de Calatrava.

Todo ello para 80 personas. La mayoría son dietas basales, de las cuales hay 10 usuarios con una dieta astringente y 10 con una dieta hipocalórica, teniendo todo ello en cuenta,

Responda a las siguientes cuestiones:

**51. ¿Cuáles son los ingredientes principales del Arroz Caldero?:**

- a) Arroz, ñora, mújol, dorada, morralla y cebolla.
- b) Arroz, pimiento choricero, ajos, dorada y laurel.
- c) Arroz, ñora, ajos, tomate, mújol, dorada y pescado de roca o morralla.
- d) Arroz, puerro, vino blanco, zanahoria, merluza y morralla.

**52. ¿Qué haremos con el pescado de roca más las espinas y cabezas del resto del pescado además de otros ingredientes?:**

- a) Asarlos al horno y después añadirlos al caldo.
- b) Confeccionamos un caldo que servirá de fondo para cocinar el arroz.
- c) Limpiarlos y cocerlos con agua y un sofrito de ñora, ajos y tomate.
- d) Las opciones b) y c) son correctas.

**53. ¿Qué cantidad de caldo colado debemos utilizar para la elaboración del arroz?:**

- a) Se recomienda doble cantidad de caldo que de arroz, aunque dependerá del tipo de arroz que vayamos a utilizar.
- b) Cuatro partes de caldo por una de arroz.
- c) No se mide, lo que vaya necesitando.
- d) Cinco partes de caldo por una de arroz.

**54. Respecto al Caldero del Mar Menor, señale la opción correcta:**

- a) Es un plato marinero de gran valor nutritivo, muy demandado por las personas que visitan esta Región, ya que no suele encontrarse en las cartas de otras regiones.
- b) Su origen proviene de los pescadores que lo elaboraban para proveerse de la comida del día, con las especies que no eran rentables en el mercado.
- c) Es denominado también “Arroz a banda”.
- d) Las opciones a) y b) son correctas.

**55. ¿El arroz y el pescado se sirven por separado? (señale la opción correcta):**

- a) Sí, acompañados de alioli.
- b) Se sirven juntos.
- c) Se sirven juntos con alioli y alcaparras.
- d) Ninguna de las opciones anteriores es correcta.

**56. Respecto a las ñoras, que tienen una presencia importante en la elaboración de este plato típico, señale la opción correcta:**

- a) Es una variedad de pimiento denominada “de bola”.
- b) Se cultiva en Murcia y Alicante, de forma redonda, color rojo intenso (cuando está madura), se deja secar al sol y con ellas se elabora el pimentón de Murcia.
- c) Tienen un sabor característico y aroma intenso.
- d) Todas las opciones anteriores son correctas.

**57. ¿Cómo cocinar el arroz?:**

- a) Rehogar el arroz, añadiremos el caldo colado, cocinamos 20 minutos a fuego lento y servir inmediatamente.
- b) Fuego lento sin rehogar el arroz.
- c) Rehogar el arroz, mojar con el caldo de pescado colado, cocinar a fuego fuerte unos minutos y después bajar el fuego hasta su total cocción, entre 15 y 18 minutos, reposar y servir.
- d) Cocinar por un tiempo no inferior a 22 minutos, reposar y servir.



**58. ¿Cómo se cortará el pescado para este plato?:**

- a) Preferiblemente en rodajas o supremas.
- b) No es importante el corte.
- c) En tranchas.
- d) Todas las opciones anteriores son correctas.

**59. ¿Cuál será el tiempo de cocción del caldo que nos servirá de base para cocinar el arroz?:**

- a) 1 hora.
- b) 45 minutos.
- c) 30 minutos.
- d) 2 horas, ya que deberá reducir a la mitad.

**60. ¿Cómo se rehogan las ñoras?:**

- a) En aceite muy caliente.
- b) En aceite poco caliente, cuidando mucho que no se quemen.
- c) No se rehogan, se cuecen directamente en el caldo.
- d) Ninguna de las opciones anteriores es correcta.

**61. ¿Es recomendable para las dietas astringentes tomar este plato de Caldero del Mar Menor?**

- a) Sí, porque el arroz es adecuado para este tipo de dieta.
- b) No, en todo caso podría tomar un arroz hervido y dorada a la plancha.
- c) No, porque el arroz no es adecuado para este tipo de dieta.
- d) Sí.

**62. ¿Cómo se confecciona el alioli que acompaña al caldero?**

- a) Mezclando ajo, huevo, aceite y zumo de limón en la batidora.
- b) Se machacan los dientes de ajo en el mortero, añadiendo aceite poco a poco.
- c) Mezclando ajo, leche, aceite y zumo de limón en el mortero.
- d) Se machacan los dientes de ajo en el mortero y se añade la yema de un huevo y aceite poco a poco.

**63. ¿Lleva azafrán el caldero del mar menor?**

- a)** Sí.
- b)** No, porque lleva colorante.
- c)** No es necesario porque la ñora ya le da el color.
- d)** Ninguna de las opciones anteriores es correcta.

## SUPUESTO PRÁCTICO 2

En el Centro Ocupacional de El Palmar perteneciente al IMAS, se planifican los menús para las fiestas navideñas. Para salir de la rutina, el jefe de cocina propone a la dirección del centro el siguiente menú para el día 1 de enero:

- Cóctel de langostinos.
- Soldaditos de pavía.
- Ensalada Cantonal.
- Pularda en salsa suprema con guarnición de arroz pilaw.
- Postre: Palos Catalanes rellenos de Crema Saint-Honoré.

Tras la reunión mantenida con el médico, el jefe de enfermería, la dirección y 2 representantes del personal de atención directa, se da el visto bueno a la propuesta del jefe de cocina.

Responda a las siguientes cuestiones:

64. ¿Qué es la pularda? (señale la opción correcta):

- a) La parte menos tierna de la ternera “pastenca”.
- b) Es el lomo de buey deshuesado.
- c) Pertenece al grupo de las aves.
- d) Ninguna de las opciones anteriores es correcta.

65. ¿Cuáles son los ingredientes principales de la receta “Pularda en salsa suprema”?

- a) Pularda, fondo blanco, puerros, zanahorias, laurel, tomillo y perejil.
- b) Pularda, fondo blanco, cebolla, zanahoria, apio y limón.
- c) Pularda, fondo blanco, cebolla, zanahoria, apio y clavo.
- d) Todas las opciones anteriores son correctas.

66. Cómo se elabora la salsa suprema? (señale la opción correcta):

- a) Rehogar en la mantequilla la harina, añadiremos el caldo de cocción de la pularda colado hasta hacerlo hervir, sazonomos con sal, pimienta y nuez moscada y finalmente añadimos la nata que coceremos hasta obtener una salsa fina que nape.
- b) Esta salsa tiene un ingrediente principal que son los boletus.
- c) Al final se pasa por el chino y una estameña y se añadirá mantequilla.
- d) Las opciones a) y c) son correctas.

**67. ¿Cuál será el tiempo de cocción de la pularda? (señale la opción correcta):**

- a) Cuarenta y cinco minutos aproximadamente.
- b) Media hora es suficiente.
- c) El tiempo dependerá del tamaño y la calidad de la pularda.
- d) Las opciones a) y c) son correctas.

**68. ¿Cómo se elabora el arroz pilaw que acompaña a esta receta?**

- a) Se cuece el arroz con laurel y el caldo de cocción de la pularda y se deja hervir 15 minutos.
- b) Se rehoga con mantequilla la cebolla, el arroz y laurel con el doble de caldo, se hierva a fuego fuerte de 8 a 10 minutos, se sazona y se acaba en el horno y se termina añadiendo mantequilla por encima.
- c) Este arroz no se termina en el horno.
- d) No lleva mantequilla esta receta.

**69. ¿Qué son los “Soldaditos de pavía”?:**

- a) Tiras de bacalao de 1 cm. de ancho por 4-6 cms. de largo, desalado, adobado y rebozadas en pasta orly, finalmente fritas en aceite caliente.
- b) Son tiras de 1 cm por 3 cms de bacalao rebozado en harina y frito.
- c) Son boquerones adobados, rebozados en pasta orly y fritos.
- d) Son boquerones fritos rebozados en harina y fritos.

**70. ¿Cuáles son los ingredientes de la ensalada cantonal?**

- a) Salmón ahumado, trucha, anchoas ahumadas, cebolla, alcaparras, pepinillos, huevo duro, aceite y zumo de limón.
- b) Salmón y bacalao ahumados, tomate, alcaparras y aceite.
- c) Salmón, anchoas, trucha, pepinillos, huevo duro y aceite.
- d) Salmón, bacalao, tomate rallado y huevo duro.

**71. ¿Cuál de los siguientes ingredientes podemos encontrar en la elaboración del postre “palos catalanes rellenos de Crema Saint-Honoré”? (señale la opción correcta):**

- a) Las claras.
- b) Nata.
- c) Yemas.
- d) Las opciones a) y c) son correctas.

**72. Para elaborar la crema Saint-Honoré necesitaremos diversos utensilios entre los que se encuentran: (señale la opción correcta)**

- a) Chino y varilla.
- b) Recipiente de material alterable.
- c) Cazo, colador y espumadera.
- d) Ninguna de las opciones anteriores es correcta.

**73. ¿Cómo añadiremos el merengue a la crema Saint-Honoré?**

- a) Esta crema no lleva merengue.
- b) Se añade a la crema caliente.
- c) Se añade cuando la crema esté fría.
- d) Se añade, sin importar la temperatura de la crema.

**74. ¿Qué clase de harina se emplea en la elaboración de la crema? Señale la opción incorrecta:**

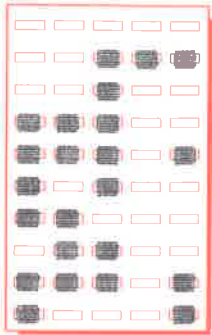
- a) Harina floja.
- b) Maizena.
- c) Harina fuerte.
- d) Almidón de trigo.

**75. ¿Cuáles son los ingredientes principales para el cóctel de langostinos? (señale la opción correcta):**

- a) Langostinos, salsa rosa, lechuga y manzana.
- b) Langostinos, atún, huevo duro y mayonesa.
- c) Langostinos, salsa rosa, tomate, cebolleta y huevo duro.
- d) Ninguna de las opciones anteriores es correcta.

HOJA DE EXAMEN

NO FIRME ESTE EJERCICIO NI CONSIGNE NINGÚN OTRO DATO



TIPO EXAMEN

1  2  3  4  5  6  7  8  9  10

RESPUESTAS

MARQUE  
CORRECTAMENTE

BIEN



ASÍ NO MARQUE



|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
| 1 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D  | 31 <input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D | 61 <input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D | 91 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D  | 121 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D |
| 2 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>          | 32 <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 62 <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 92 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>          | 122 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         |
| 3 <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>          | 33 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 63 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>                    | 93 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>          | 123 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         |
| 4 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>          | 34 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 64 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 94 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>          | 124 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         |
| 5 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>          | 35 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 65 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 95 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>          | 125 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         |
| 6 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D  | 36 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D            | 66 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D | 96 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D  | 126 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D |
| 7 <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>          | 37 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 67 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 97 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>          | 127 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         |
| 8 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>          | 38 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 68 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 98 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>          | 128 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         |
| 9 <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>          | 39 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 69 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>                    | 99 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>          | 129 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         |
| 10 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 40 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 70 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 100 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 130 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         |
| 11 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D | 41 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D            | 71 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D | 101 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D | 131 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D |
| 12 <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 42 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 72 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 102 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 132 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         |
| 13 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 43 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 73 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 103 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 133 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         |
| 14 <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 44 <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 74 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 104 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 134 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         |
| 15 <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 45 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 75 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 105 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 135 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         |
| 16 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D | 46 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D            | 76 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D            | 106 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D | 136 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D |
| 17 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 47 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 77 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 107 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 137 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         |
| 18 <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 48 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 78 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 108 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 138 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         |
| 19 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 49 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 79 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 109 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 139 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         |
| 20 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 50 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 80 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 110 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 140 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         |
| 21 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D | 51 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D            | 81 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D            | 111 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D | 141 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D |
| 22 <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 52 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 82 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 112 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 142 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         |
| 23 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 53 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 83 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 113 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 143 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         |
| 24 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 54 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 84 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 114 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 144 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         |
| 25 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 55 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 85 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 115 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 145 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         |
| 26 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D | 56 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D            | 86 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D            | 116 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D | 146 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D |
| 27 <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 57 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 87 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 117 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 147 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         |
| 28 <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 58 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 88 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 118 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 148 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         |
| 29 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 59 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 89 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 119 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 149 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         |
| 30 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 60 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 90 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>         | 120 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         | 150 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>         |