



CUESTIONARIO DE PREGUNTAS

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

ESTABILIZACIÓN DE EMPLEO TEMPORAL

EJERCICIO ÚNICO

FECHA 05 / mayo / 2024

ORDEN DE 26 DE OCTUBRE DE 2022, DE LA CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, HACIENDA Y ADMINISTRACIÓN DIGITAL, POR LA QUE SE CONVOCAN PRUEBAS SELECTIVAS PARA CUBRIR 10 PLAZAS DEL CUERPO DE TÉCNICOS AUXILIARES, OPCIÓN COCINA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA REGIONAL, (CÓDIGO DFX15C22-5).

CUESTIONES

1.	Según lo establecido en el artículo 19 de la Ley 53/1984, de 26 de diciembre, de Incompatibilidades del Personal al Servicio de las Administraciones Públicas, en relación con la participación de funcionarios en tribunales calificadoros de pruebas selectivas para ingreso en las administraciones públicas, señale la respuesta correcta.
----	--

- a) Es actividad incompatible con otra del sector público.
- b) Está exceptuada del régimen de incompatibilidades y, por tanto, puede realizarse sin necesidad de autorización de compatibilidad.
- c) No está exceptuada del régimen de incompatibilidades y, por tanto, no puede realizarse sin autorización de compatibilidad.
- d) Está exceptuada del régimen de incompatibilidades cuando no suponga más de 75 horas al año.

2.	Según lo establecido en el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público: Señale la respuesta correcta.
----	--

- a) Las retribuciones básicas de los funcionarios de carrera estarán integradas única y exclusivamente por el sueldo asignado a cada Subgrupo o Grupo de clasificación profesional, en el supuesto de que éste no tenga Subgrupo, y las pagas extraordinarias.
- b) Las retribuciones básicas se fijan en la Ley de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.
- c) La cuantía y estructura de las retribuciones complementarias de los funcionarios se establecerán en la Ley de Presupuestos Generales del Estado.
- d) Las retribuciones complementarias son las que retribuyen las características de los puestos de trabajo, la carrera profesional o el desempeño, rendimiento o resultados alcanzados por el funcionario.

3.	En base a lo establecido en el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, sobre el régimen disciplinario de los funcionarios públicos y el personal laboral, señale la respuesta incorrecta.
----	--

- a) Los funcionarios públicos o el personal laboral que indujeran a otros a la realización de actos o conductas constitutivos de falta disciplinaria incurrirán en la misma responsabilidad que éstos.
- b) El demérito es una de las sanciones que se pueden imponer.
- c) Las infracciones muy graves prescribirán a los tres años, las graves a los dos años y las leves a los tres meses.
- d) El plazo de prescripción de las faltas comenzará a contarse desde que se hubieran cometido, y desde el cese de su comisión cuando se trate de faltas continuadas.

4.	En virtud de lo establecido en el Decreto n.º 236/2010, de 3 de septiembre, de Atención al Ciudadano en la Administración Pública de la Región de Murcia, los ciudadanos podrán relacionarse con la Administración Pública de la Región de Murcia, sin perjuicio de los que, derivados del avance de las nuevas tecnologías puedan implementarse, a través de los siguientes canales de atención: Señale la respuesta correcta.
----	--

- a) Presencial, telefónica y el digital.
- b) Presencial, telefónica y el correo postal.
- c) Presencial, telefónica y electrónica.
- d) Presencial, electrónica y el correo postal.

5.	Cuál de las siguientes leyes tiene por objeto hacer efectivo el principio de igualdad de mujeres y hombres en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, mediante la regulación de aquellos aspectos orientados a la promoción y consecución de dicha igualdad, y a combatir de modo integral la violencia de género. Señale la correcta
----	---

- a) Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de hombre y mujeres.
- b) Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre de medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género.
- c) Ley 7/2007, de 4 de abril, para la igualdad entre hombre y mujeres, y de Protección contra la Violencia de Género en la Región de Murcia.
- d) Ley 4/2004, de 30 de diciembre para la igualdad efectiva entre hombre y mujeres en la Región de Murcia.

6.	El título segundo de la Constitución Española se denomina:
----	--

- a) De los derechos y deberes fundamentales.
- b) De la corona.
- c) De las relaciones entre el Gobierno y las Cortes Generales.
- d) Del poder judicial.

7.	El Estatuto de Autonomía de la Región de Murcia consta de un Preámbulo y:
----	---

- a) 10 Títulos, 4 Disposiciones Adicionales y 9 Disposiciones Transitorias
- b) 8 Títulos, 2 Disposiciones Adicionales y 5 Disposiciones Transitorias
- c) 7 Títulos, 2 Disposiciones Adicionales y 7 Disposiciones transitorias
- d) 6 Títulos, 2 Disposiciones Adicionales y 6 Disposiciones Transitorias

8.	Conforme al art. 30 de la Ley 39/2015, cuando el último día del plazo sea inhábil:
----	--

- a) Se entenderá que finaliza el día hábil anterior.
- b) Se entenderá prorrogado al primer día hábil siguiente.
- c) Se entenderá finalizado ese mismo día inhábil.
- d) Se entenderá prorrogado al primer día hábil del mes siguiente.

9.	Según el artículo 3 del Decreto legislativo 1/2001, de 26 de enero, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de la Función Pública de la Región de Murcia, integran, entre otros, la Función Pública Regional:
----	--

- a) Los funcionarios propios de la Administración Pública de la Región de Murcia.
- b) El personal de las Corporaciones Locales de la Región de Murcia.
- c) El personal interino.
- d) a y c son correctas.

10.	La protección eficaz en materia de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo a lo previsto en el art. 14 de la Ley 31/1995, de Prevención de Riesgos Laborales:
-----	--

- a) Es un deber de los trabajadores, del empresario y de las Administraciones Públicas
- b) Es un derecho y un deber de los trabajadores, del empresario y de las Administraciones Públicas
- c) Es un derecho de los trabajadores y un deber del empresario y de las Administraciones Públicas
- d) Es un derecho de los trabajadores y del empresario y un deber de las Administraciones Públicas

11.	¿Las Conservas y semiconservas, necesitan frío para su conservación?
-----	--

- a) Sí, todas las conservas y semiconservas necesitan frío para conservarse.
- b) No, las conservas no necesitan frío, pero las semiconservas sí.
- c) No, ni las conservas ni las semiconservas necesitan frío para conservarse.
- d) Solo las conservas de pescado necesitan frío para conservarse.

12.	En la pasta, el término «al dente» significa:
-----	---

- a) La pasta se muestra blanda al ser mordida.
- b) La pasta ha de quedar bien cocida.
- c) La pasta se encuentra cocida por fuera y algo cruda por dentro, por lo que ofrece cierta resistencia al ser mordida.
- d) La pasta debe quedar cruda.

13.	Las categorías comerciales de las legumbres se asocian con los siguientes colores:
-----	--

- a) Rojo para I, verde para II y amarillo para III.
- b) Dorado para extra, rojo para primera, verde para II y negro para III.
- c) Rojo para extra, verde para I, amarillo para II.
- d) Dorado para extra, plata para primera. El resto de las categorías no necesita indicativo de color.

14.	¿La temperatura adecuada de conservación de frutas, verduras y hortalizas es?
-----	---

- a) Almacenar entre 8°C y 12°C
- b) Almacenar a temperatura ambiente.
- c) Almacenar entre 3°C y 7°C.
- d) Almacenar entre 1°C y 3°C.

15. En el racionado del pescado se producen distintos cortes según sea su forma física (planos, cilíndricos). ¿Según esos cortes, un “Darné” es?

- a) Es el nombre que se da al corte entero, con piel, sin escamas y con espina, realizado en la parte central de los pescados cilíndricos. Se diferencia de la rodaja en el grosor de la pieza cortada y en que se debe obtener del centro de la pieza, que es el más atractivo.
- b) Se refiere al corte del lomo del pescado limpio y sin espinas. Aunque se puede practicar en todo el pescado, es más usual cortar de esta manera la parte de la cola.
- c) Es un corte en forma de tiras o bastones de pescado limpio sin espinas ni piel. Se practica en todo tipo de pescado blanco destinado a fritura, ya sea enharinado, rebozado o empanado.
- d) Es un corte similar a la suprema, pero aplicado a los pescados planos. De ellos se extraen cuatro lonchas libres de espinas, con o sin piel.

16. La diversidad de especies de marisco se puede clasificar según la familia taxonómica a la que pertenecen, que las agrupa en dos familias: los moluscos y los crustáceos. ¿Cuál de estos tipos de marisco **no es** un crustáceo?

- a) Gambas.
- b) Calamar.
- c) Percebes.
- d) Todas las respuestas son correctas.

17. ¿Cómo se denomina la preparación líquida, más o menos densa, que acompaña el alimento principal de una elaboración culinaria, mejorando su presentación y completando su sabor?

- a) Salsa.
- b) Fondo.
- c) Caldo.
- d) Guarnición.

18. ¿Qué se puede añadir a la salsa de tomate para corregir su acidez?

- a) Almidón.
- b) Nata.
- c) Azúcar.
- d) Claras de huevo.

19. ¿Cuál es la salsa básica principal de las salsas emulsionadas?

- a) Salsa Remolada.
- b) Salsa Mahonesa.
- c) Salsa Tártara.
- d) Salsa Velouté.

20. El consomé es un fondo clarificado (limpio de grasas e impurezas) que presenta un aspecto transparente, algo dorado o ámbar y más o menos concentrado. ¿Cómo conseguimos ese aspecto transparente?

- a) Dejando reposar el caldo a temperatura ambiente.
- b) Cocinando a fuego alto.
- c) Utilizando una elaboración llamada “Clarín”
- d) Utilizando una Estameña o Superbag.

21. ¿Qué es la bouillabaisse?

- a) Bouillabaisse se refiere a una técnica de cocción al vapor utilizada en la cocina francesa.
- b) Bouillabaisse es un plato de carne asada típico de la gastronomía francesa.
- c) La bouillabaisse es un postre francés clásico a base de crema y frutas.
- d) La bouillabaisse es una sopa de pescado tradicional originaria de la región de Provenza, en Francia, elaborada con varios tipos de pescado, mariscos, hierbas provenzales y a menudo servida con rouille.

22. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre hierbas aromáticas **no es** correcta?

- a) El enebro es una hierba fresca que se agrega comúnmente a platos de repostería para dar un toque aromático y cítrico
- b) La albahaca es una hierba que se asocia comúnmente con la cocina italiana y se utiliza en platos como la pizza y la pasta.
- c) Las hierbas aromáticas siempre deben agregarse al comienzo de la cocción para liberar mejor sus sabores.
- d) El romero es una hierba que se adapta bien a carnes asadas y guisos debido a su sabor robusto y terroso.

23. En cuanto a los productos congelados, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?

- a) Es seguro volver a congelar alimentos que hayan sido descongelados.
- b) Los alimentos congelados deben almacenarse a temperaturas inferiores a -18 grados Celsius para garantizar su seguridad y calidad.
- c) La fecha de caducidad de los productos congelados indica el momento exacto en el que deben consumirse para garantizar la frescura y seguridad alimentaria.
- d) Los productos congelados no requieren ninguna precaución especial al descongelarse y pueden dejarse a temperatura ambiente si es necesario.

24. ¿Los huevos se comercializan y distribuyen?

- a) Congelados. Es la mejor opción para evitar la salmonelosis.
- b) Frescos sin refrigeración. El establecimiento comprador será el responsable de la correcta conservación a partir de la recepción.
- c) Refrigerados para favorecer la cadena de frío.
- d) Refrigerados o no, es indiferente. Lo importante es que sean frescos.

25. ¿Los ovoproductos?

- a) Son derivados del huevo, transformados por empresas alimentarias, con el fin de reducir los riesgos sanitarios que conllevan, para que se puedan usar, con plena seguridad, en sustitución de los huevos frescos.
- b) Para elaboraciones sin tratamiento térmico previo, se deberá sustituir el huevo crudo por ovoproductos procedentes de establecimientos autorizados. Se conservarán a una temperatura igual o inferior a 8 °C y se consumirán en un máximo de veinticuatro horas a partir de su elaboración.
- c) La gama de ovoproductos es amplia, pues puede comercializarse el huevo entero o la clara y la yema por separado.
- d) Todas las respuestas son correctas.

26.	A diferencia de la pasta industrial, que se realiza con harina y agua, en la elaboración de la pasta fresca interviene:
-----	---

- a) La nata líquida.
- b) El huevo.
- c) La leche.
- d) La mantequilla.

27.	Las gamas de alimentos son una clasificación de los mismos en función de grado de manipulación y procesamiento a los que hayan sido sometidos. Según esa clasificación, los alimentos de Gama 2, ¿Son?
-----	--

- a) Son los alimentos frescos (frutas, verduras, carnes, pescados, huevos, legumbres...) en bruto, que no han sufrido ningún tipo de tratamiento de conservación.
- b) Son las conservas y semiconservas envasadas en vidrio o en lata.
- c) Son productos crudos, mínimamente procesados: lavados, pelados, cortados o troceados... envasados al vacío o en atmósferas modificadas y listos para su consumo.
- d) Los famosos alimentos ultra procesados son los que se incluyen en esta categoría. Se trata de los platos precocinados, helados, snacks, dulces y bollería, etc.

28.	El entrecot se obtiene de:
-----	----------------------------

- a) El solomillo.
- b) El lomo.
- c) La cadera.
- d) La contra.

29.	Para evitar la contaminación por Anisakis en el consumo de productos de pesca, ¿qué tratamiento de congelación es el adecuado?
-----	--

- a) Congelación a $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ durante un mínimo de veinticuatro horas.
- b) Congelación a $-35\text{ }^{\circ}\text{C}$ durante un mínimo de quince horas.
- c) Las dos anteriores son correctas.
- d) Ninguna es la respuesta correcta.

30.	Entre los requisitos específicos para los alimentos elaborados con huevo según legislación vigente se encuentra:
-----	--

- a) Se sometan a un tratamiento térmico donde se alcance una temperatura igual o superior a $70\text{ }^{\circ}\text{C}$ durante dos segundos en el centro del producto.
- b) Se sometan a un tratamiento térmico donde se alcance una temperatura de $63\text{ }^{\circ}\text{C}$ durante veinte segundos en el centro del producto y se sirvan para su consumo inmediato, como huevos fritos, tortillas u otras preparaciones.
- c) Los alimentos elaborados con huevo conforme a lo establecido se conservarán a una temperatura igual o inferior a $8\text{ }^{\circ}\text{C}$ y se consumirán en un máximo de veinticuatro horas a partir de su elaboración.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

31. Las comidas preparadas se elaborarán con la menor antelación posible a su consumo, se servirán para su consumo cuanto antes, a menos que se refrigieren, congelen o se mantengan a una temperatura superior o igual a

- a) 70° C
- b) 65°C
- c) 63°C
- d) 75°C

32. ¿A qué temperatura debemos recepcionar la carne de ave fresca?:

- a) Igual o inferior a 2°C.
- b) Igual o inferior a 3°C.
- c) Igual o inferior a 4°C.
- d) Igual o inferior a 7°C.

33. ¿Dónde conservaremos los productos de 3ª gama desde su recepción hasta su manipulación?

- a) En cámara de congelación con temperatura de al menos -18C.
- b) En cámara de refrigeración con temperatura igual o inferior a 4°C.
- c) En cámara de refrigeración con temperatura igual o inferior a 8°C.
- d) No requieren ningún sistema de refrigeración lo almacenaremos en un lugar seco y fresco.

34. La "Escherichia coli" es:

- a) Una variedad de lechuga china.
- b) Una bacteria.
- c) Un tipo de salsa agridulce.
- d) Ninguna es correcta.

35. El término culinario "ESQUINAR" es:

- a) Cortar una res en dos siguiendo su espina dorsal.
- b) Presionar con el rodillo sobre una pasta, dándole movimiento de rotación de atrás hacia adelante.
- c) Cortar un género en lonchas delgadas y alargadas.
- d) Quebrar de forma grosera, machacar de forma imperfecta.

36. ¿Cuál de estos alimentos no contiene gluten?

- a) Maíz.
- b) Trigo.
- c) Centeno.
- d) Espelta.

37. ¿Qué es una parisina?

- a) Una fritura, una sartén de gran tamaño con asas.
- b) Una cocinera de París.
- c) Una sartén de gran tamaño con mango.
- d) Un recipiente para servir.

38. ¿Qué producto es el que se obtiene de la proliferación del hongo de fermentación alta en medios azucarados?

- a) Levadura.
- b) Harina.
- c) Alcohol.
- d) Un edulcorante.

39. La CHIFONADA es un término culinario que consiste en:

- a) Ingredientes diversos, picados y mezclados para rellenos.
- b) Retirar la piel de una carne sacrificada.
- c) Corte de verduras de hoja grande, como es la lechuga o acedera, en tiras largas estrechas y finas.
- d) Corte de dados gruesos irregulares.

40. ¿Cuáles son las sustancias o productos alérgenos de obligada declaración, según el Reglamento (UE) N.º 1169/2011?

- a) Gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuete, pistachos, cítricos, leche, mostaza, sésamo, altramuces, moluscos, dióxido de azufre y sulfitos.
- b) Gluten, crustáceos, huevo, pescado, frutos de cáscara, leche, cítricos, sésamo, apio, mostaza, dióxido de azufre y sulfitos, altramuces, moluscos, aceituna y diversas variedades de pimienta.
- c) Gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuete, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuces y moluscos.
- d) Gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuete, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, aceitunas, dióxido de azufre y sulfitos, diversas variedades de pimienta, altramuces y moluscos

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

- a) Chalotas.
- b) Escalonias.
- c) Tirabeques.
- d) Cebollas.

42. La fritura es un método de cocción por:

- a) Concentración.
- b) Expansión.
- c) Mixta.
- d) Cocción a baja temperatura.

43. ¿Cuál de estos equipos se utilizan para esterilización?

- a) Autoclave
- b) Abatidor
- c) Cambiador de calor
- d) Baño maría.

44. Señalar cuál es de las siguientes piezas pertenecen al cuarto trasero del vacuno:

- a) Contra, tapa, aleta y morcillo.
- b) Contra, redondo, cadera y tapa
- c) Lomo alto, pecho y cadera.
- d) Falda, pez y espaldilla.

45. ¿Qué son las cocochas?

- a) La barbilla de la merluza y el bacalao.
- b) Un postre rociado de coco.
- c) Empanadillas rellenas.
- d) Bebidas elaboradas con coco.

46. El corte vertical de un pescado plano, que se compone de piel, carne y espina central y con un peso aproximado de entre 200 y 250 gr. se denomina:

- a) Darné.
- b) Rodaja.
- c) Suprema.
- d) Trancha.

47. Un almacén de alimentos de cocina se divide en espacios o áreas bien diferenciadas tales como. **Señale la incorrecta:**

- a) Un área de alimentos secos y otros no perecederos
- b) Un área destinada a verduras y frutas
- c) Un área para productos refrigerados
- d) Un área para productos y utensilios de limpieza.

48. El sistema de APPCC está basado en:

- a) Dos principios.
- b) Tres principios.
- c) Seis principios.
- d) Siete principios.

49. ¿Qué es la plonge?

- a) Una mesa de trabajo.
- b) Una marmita pequeña.
- c) Zona provista de un gran fregadero y estanterías para colocar la batería de cocina.
- d) Una plancha para asar.

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

- a) La contaminación cruzada es el proceso por el cual un agente (biológico, químico o físico) es vehiculado a un alimento a través de manipuladores, otros alimentos, útiles o superficies empleadas en su manipulación.
- b) La contaminación cruzada es una secuencia detallada de las diferentes operaciones existentes en el proceso de elaboración de las comidas.
- c) No existe la contaminación cruzada.
- d) Todas las respuestas anteriores son incorrectas.

SUPUESTO PRÁCTICO 1

En una residencia de 150 ancianos tenemos que preparar un menú especial el cual se compone de:

Cóctel de gambas.
Crema vichyssoise.
Contra de ternera con puré duquesa.
Natillas finas.

Teniendo en cuenta el menú anterior, pudiendo surgir diferentes tipos de dietas, y aplicando medidas higiénico-sanitarias además de legislación vigente

Responda a las siguientes cuestiones:

51. ¿Cómo se realiza la cocción de gambas y durante cuánto tiempo?

- a) Hervir agua con sal y laurel, añadir el marisco y cocinar hasta que reanude el hervor.
- b) Hervir agua con sal y laurel, añadir el marisco y cocinar durante 2-4 minutos por cada 100 gramos.
- c) Hervir agua con sal y laurel, añadir el marisco y cocinar durante 5-6 minutos por cada 100 gramos.
- d) Hervir agua con sal y laurel, añadir el marisco y cocinar durante 8-10 minutos por cada 100 gramos.

52. Para el coctel elaboraremos una salsa rosa ¿De qué salsa es derivada?

- a) De la bearnesa.
- b) De la salsa Mayonesa.
- c) De la salsa holandesa.
- d) De la salsa bechamel.

53. ¿Cuál es la temperatura de servicio de la crema vichyssoise?

- a) Fría o caliente.
- b) Templada.
- c) Solo fría.
- d) Solo caliente.

54. ¿Cuáles son los ingredientes principales para la crema vichyssoise?

- a) Puerros, patatas, cebolla y caldo de verduras.
- b) Patata, calabacín, caldo de verduras y queso parmesano.
- c) Patata, pimiento, calabacín ajo y aceite.
- d) Tomate, pepino, cebolla pimiento y ajo.

55. ¿A qué categoría comercial pertenece la "Contra de ternera"?

- a) Primera.
- b) Extra.
- c) Segunda.
- d) Tercera.

56. ¿En qué consiste la técnica de desglasar en la elaboración de una ternera asada?

- a) Desglasar se refiere al proceso de cortar finamente ingredientes antes de añadirlos a una receta.
- b) Desglasar es el término utilizado para describir la mezcla de diferentes tipos de aceites en la preparación de aderezos.
- c) Desglasar es un término utilizado para describir la técnica de hornear Bizcochos a altas temperaturas para lograr una textura crujiente.
- d) Desglasar es el proceso de agregar un líquido a la bandeja de horno para disolver y recoger los residuos caramelizados y sabores de la superficie después de cocinar carnes o vegetales.

57. El puré de patatas duquesa es aquel que una vez tamizado se le agrega:

- a) Mantequilla y leche.
- b) Mantequilla y yemas.
- c) Pasta choux al 50%.
- d) Ninguna es correcta.

58. Para la elaboración de las natillas finas ¿cuál de los siguientes ingredientes necesitaremos?

- a) Huevos.
- b) Yemas de huevos.
- c) Claras de huevos.
- d) Ninguna es correcta.

59. Nos piden una dieta para un paciente que sufre una gastroenteritis. ¿Qué alimentos de los siguientes no es recomendable?

- a) Plátano.
- b) Leche.
- c) Pera.
- d) Pan.

60. Según real decreto Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, en el caso de tener que regenerar la comida por tenerla preparada y refrigerada correctamente, ¿Que temperatura debemos alcanzar en el centro del producto durante al menos 15 segundos?

- a) 70°C
- b) 74°C
- c) 75°C
- d) 65°C

61.	La normativa nos obliga a guardar una muestra testigo, claramente identificada y fechada ¿qué cantidad y cuantos días debemos conservarlas según el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre?
-----	---

- a) La cantidad corresponderá a una ración individual de como mínimo de 300 g. y se conservará durante 5 días.
- b) La cantidad corresponderá a una ración individual de como mínimo de 200 g. y se conservará durante 7 días.
- c) La cantidad corresponderá a una ración individual de como mínimo de 150 g. y se conservará durante 5 días.
- d) La cantidad corresponderá a una ración individual de como mínimo de 100 g. y se conservará durante 7 días.

62.	Tras la recogida de las muestras testigo e identificarlas claramente y fecharlas, las conservaremos debidamente protegidas a una temperatura...
-----	---

- a) Igual o inferior a 4°C.
- b) Igual o inferior a -18°C
- c) Igual o inferior a 8°C.
- d) Las respuestas a y b son correcta.

SUPUESTO PRÁCTICO 2

En el Centro Ocupacional de Canteras, que forma parte del IMAS, se ha programado una serie de tareas de preelaboración de diversos platos asignados por tu jefe de cocina para completarse en un turno de 8 horas de trabajo.

Instrucciones:

Platos a preelaborar:

Marmitako.
Sopa castellana.
Bacalao pilpil.
Lenguado meunière.
Ossobuco.
Chuletas de cerdo a la flamenca.
Pechuga Villaroy.
Crepes con nata y chocolate.

Teniendo en cuenta las elaboraciones anteriores, pudiendo surgir diferentes tipos de dietas, y aplicando medidas higiénico-sanitarias además de legislación vigente

Responda a las siguientes cuestiones:

63.	Los manipuladores de alimentos deberán:
-----	---

- a) Llevar puestos efectos personales.
- b) Lavarse las manos con agua y jabón antes de trabajar.
- c) Cubrirse los cortes y las heridas con vendajes permeables.
- d) Ninguna es correcta.

64.	¿Qué pescado se utiliza comúnmente para preparar el marmitako?
-----	--

- a) Salmón.
- b) Emperador.
- c) Dorada.
- d) Bonito.

65.	¿Qué método de cocción se utiliza para realizar un fondo de ave?
-----	--

- a) Concentración.
- b) Expansión.
- c) Mixta.
- d) Cocción a baja temperatura.

66.	¿En qué consiste espalmar las chuletas de cerdo?
-----	--

- a) Marinar las chuletas en una mezcla de hierbas y especias durante varias horas.
- b) Cocinar las chuletas a fuego lento durante un período prolongado de tiempo.
- c) Aplastar las chuletas con una espalmadera para que queden más finas y uniformes.
- d) Cortar las chuletas en dados pequeños para usarlas en un guiso o una ensalada.

67. ¿Cuáles son los ingredientes básicos de la salsa pilpil?

- a) Aceite de oliva, ajo, guindilla y perejil.
- b) Mayonesa, ajo, pimentón y limón.
- c) Vinagre, aceite de oliva, mostaza y huevo.
- d) Salsa de tomate, cebolla, ajo y especias.

68. ¿Cuáles son los ingredientes principales de la receta de pechuga villarroy?

- a) Pechuga de pollo, pan rallado, huevo y bechamel más, yemas y queso.
- b) Pechuga de pollo, harina, huevo, pan rallado y salsa de tomate.
- c) Pechuga de pollo, pan rallado, huevo, bechamel más, tomate.
- d) Pechuga de pollo, jamón serrano, queso manchego, pan rallado, huevo y bechamel.

69. ¿Qué es un roux?

- a) Un tipo de salsa picante.
- b) Una técnica de cocción al vapor.
- c) Una mezcla de aceite y vinagre.
- d) Una base espesante hecha de harina y grasa.

70. ¿Qué alérgenos puede contener un crêpe?

- a) Cacahuets, lácteos, huevos
- b) Lácteos, huevo y gluten.
- c) Lácteos, gluten, sulfitos
- d) Gluten, lácteos, sulfitos, soja

71. El "ossobucco" se extrae de:

- a) El jarrete.
- b) El morcillo.
- c) El morrillo.
- d) Son correctas las respuestas a y b.

72. ¿Para la elaboración de las pechugas villarroy? Elige la correcta:

- a) La pechuga se pone cruda, se pasa por salsa villarroy, se deja enfriar y se empana por último se fríe, ya que de esta manera conseguimos una pechuga perfecta.
- b) La pechuga se envuelve, en pan rallado, se fríe y acompaña con salsa villarroy.
- c) La pechuga se cocina, se pasa por salsa villarroy, se deja enfriar y después se empana, por último, se fríe.
- d) La pechuga se cocina, se envuelve, en pan rallado, se fríe y acompaña con salsa villarroy.

73. ¿De qué se compone la elaboración de la meunière?

- a) Tomate, albahaca y queso.
- b) Crema, champiñones y vino blanco.
- c) Mantequilla, perejil y limón.
- d) Salsa de soja, jengibre y ajo.

74.	¿De qué se compone la sopa castellana?
-----	--

- a) Patatas, cebolla y zanahorias.
- b) Arroz, tomate y garbanzos.
- c) Pan, ajo, huevos y jamón serrano.
- d) Lentejas, chorizo y pimientos.

75.	¿Con cuánto tiempo se elaborarán las comidas para su consumo, salvo que vayan a ser congeladas o refrigeradas?
-----	--

- a) Con la menor antelación posible al tiempo de su consumo.
- b) 24 horas antes de su consumo.
- c) 12 horas antes de su consumo.
- d) 36 horas antes de su consumo.