



**Región de Murcia**

**CUESTIONARIO DE PREGUNTAS**

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

**ACCESO LIBRE**

**PRIMER EJERCICIO**

**FECHA 16/ NOVIEMBRE/ 2024**

*ORDEN DE ORDEN DE 28 DE NOVIEMBRE DE 2019, POR LA QUE SE  
CONVOCAN PRUEBAS SELECTIVAS PARA CUBRIR 8 PLAZAS DEL  
CUERPO DE TÉCNICOS AUXILIARES, OPCIÓN COCINA DE LA  
ADMINISTRACIÓN PÚBLICA REGIONAL, (CÓDIGO DFX15L19)*



## CUESTIONES

1.	Según lo establecido en el artículo 7 de la Ley 53/1984, de 26 de diciembre, de incompatibilidades del Personal al Servicio de las Administraciones Públicas, y en el caso de un funcionario del cuerpo de técnicos auxiliares, opción cocina, será requisito necesario para autorizar la compatibilidad de actividades públicas el que la cantidad total percibida por ambos puestos o actividades no supere la remuneración prevista en los Presupuestos Generales del Estado para el cargo de Director General, ni supere la correspondiente al principal, estimada en régimen de dedicación ordinaria, incrementada en: <b>Señale la respuesta correcta.</b>
----	--

- a) Un 50 por 100.
- b) Un 45 por 100.
- c) Un 35 por 100.
- d) Un 30 por 100.

2.	Teniendo en cuenta lo regulado en los artículos 36 y 37 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, respecto a la exigencia de la responsabilidad de las autoridades y personal al servicio de las Administraciones Públicas. <b>Señale la respuesta incorrecta.</b>
----	--

- a) Para hacer efectiva la responsabilidad patrimonial a que se refiere esta Ley, los particulares exigirán directamente a las autoridades y personal al servicio de las Administraciones Públicas las indemnizaciones por los daños y perjuicios causados por estos.
- b) La Administración instruirá procedimiento a las autoridades y demás personal a su servicio por los daños y perjuicios causados en sus bienes o derechos cuando hubiera concurrido dolo, o culpa o negligencia graves.
- c) La resolución declaratoria de responsabilidad pondrá fin a la vía administrativa.
- d) La exigencia de responsabilidad penal del personal al servicio de las Administraciones Públicas no suspenderá los procedimientos de reconocimiento de responsabilidad patrimonial que se instruyan, salvo que la determinación de los hechos en el orden jurisdiccional penal sea necesaria para la fijación de la responsabilidad patrimonial.

3.	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: <b>Señale la respuesta correcta.</b>
----	---

- a) Las retribuciones de los funcionarios de carrera se clasifican en básicas, complementarias y trienios.
- b) Las retribuciones básicas se fijan en la Ley de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.
- c) Las Administraciones Públicas determinarán las retribuciones de los funcionarios en prácticas que, como mínimo, se corresponderán al complemento de destino y a las del sueldo del Subgrupo o Grupo, en el supuesto de que éste no tenga Subgrupo, en que aspiren a ingresar.
- d) La cuantía y estructura de las retribuciones complementarias de los funcionarios se establecerán por las correspondientes leyes de cada Administración Pública.

4.	Según lo establecido en el Título VII del 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, en cuanto al régimen disciplinario: <b>Señale la respuesta correcta.</b>
----	--

- a) Los funcionarios públicos quedan sujetos al régimen disciplinario establecido en el presente título y en las normas que las leyes de Función Pública dicten en desarrollo de este Estatuto, teniendo carácter supletorio en lo que respecta al personal laboral.
- b) Las infracciones muy graves prescribirán a los tres años, las graves a los dos años y las leves a los tres meses.
- c) Las sanciones impuestas por faltas muy graves prescribirán a los tres años, las impuestas por faltas graves a los dos años y las impuestas por faltas leves al año.
- d) La imposición de sanciones por faltas leves se llevará a cabo por procedimiento sumario con audiencia al interesado.

5.	Según lo establecido en el artículo 33 del 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, la negociación colectiva de condiciones de trabajo de los funcionarios públicos estará sujeta a los principios de: <b>Señale la respuesta correcta.</b>
----	--

- a) Legalidad, cobertura presupuestaria, obligatoriedad, buena fe negocial, publicidad y transparencia.
- b) Legalidad, cobertura presupuestaria, obligatoriedad, negociación, publicidad y transparencia.
- c) Legalidad, cobertura presupuestaria, obligatoriedad, negociación, publicidad e información pública.
- d) Legalidad, cobertura presupuestaria, obligatoriedad, buena fe negocial, publicidad e interés público.

6.	Las Oficinas de Atención al Ciudadano de la Administración Regional se pueden clasificar en tres tipos. <b>Señale la respuesta incorrecta.</b>
----	--

- a) Oficinas de Asistencia en Materia de Registros de la CARM.
- b) Oficinas de Información y Tramitación Especializada (OCAE).
- c) Oficinas de Información Especializada.
- d) Ventanillas únicas.

7.	Según 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, referente a la presentación de sugerencias y quejas de los ciudadanos, <b>seleccione la respuesta incorrecta:</b>
----	--

- a) Las personas físicas y jurídicas tienen derecho a plantear a la Administración Pública de la Región de Murcia las sugerencias y quejas que estimen pertinentes a fin de mejorar el funcionamiento general de la misma.
- b) Sugerencias o quejas podrán formularse por los ciudadanos siempre que acrediten su identidad.
- c) El Servicio de Atención al Ciudadano remitirá electrónicamente la sugerencia o queja al órgano o la unidad afectados por la misma, solicitando que se informe al respecto en un plazo no superior a 15 días.

d) Transcurrido el plazo correspondiente, sin que el Servicio de Atención al Ciudadano hubiese recibido el informe solicitado al órgano o la unidad afectados por la misma, se reiterará la petición dirigiéndola a la Secretaría General de la Consejería u organismo autónomo competente.

8. La sede electrónica de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se crea en: **Señale la respuesta correcta.**

- a) El Decreto n.º 302/2011, de 25 de noviembre, de Régimen Jurídico de la Gestión Electrónica de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.
- b) La Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.
- c) El Decreto n.º 236/2010, de 3 de septiembre, de Atención al Ciudadano en la Administración Pública de la Región de Murcia.
- d) El Decreto 203/2021, de 30 de marzo, por el que se prueba el reglamento de actuación y funcionamiento de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia por medios electrónicos.

9. En relación con las condiciones de utilización y las autorizaciones de acceso a la plataforma de interoperabilidad de los diferentes órganos de la Administración Regional, **señale la respuesta correcta:**

- a) La autenticación para el acceso del empleado público a los servicios de la plataforma de interoperabilidad, podrá realizarse mediante certificado digital o login y clave de empleado público.
- b) El consentimiento del interesado deberá constar en la solicitud de iniciación del procedimiento, o en cualquier otra comunicación posterior, siempre y cuando dicha comunicación sea previa a la consulta en el sistema.
- c) El consentimiento para la comunicación de datos de carácter personal no podrá ser revocado hasta la finalización de la tramitación del procedimiento.
- d) Una vez obtenida de la plataforma la información correspondiente, se utilizará para la finalidad con que fue recabada, motivándose en el caso de su utilización para otros fines.

10. Según lo establecido en el artículo 46 de Decreto n.º 302/2011, de 25 de noviembre, de Régimen Jurídico de la Gestión Electrónica de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, el expediente administrativo electrónico dispone de: **Señale la respuesta incorrecta.**

- a) Un código único que permita su identificación fidedigna.
- b) Un índice electrónico.
- c) Los metadatos que se consideren necesarios.
- d) Solo documentos en formato electrónico.

11. La Sección segunda, del Capítulo segundo del Título I de la Constitución Española se denomina:

- a) De las libertades públicas y deberes fundamentales.
- b) De los derechos y deberes fundamentales.
- c) De los derechos y deberes de los ciudadanos.
- d) De los derechos de los ciudadanos y libertades públicas.

12. ¿Cuántos Títulos tiene la Constitución Española?

- a) Doce.
- b) Once.
- c) Diez.
- d) Nueve.

13.

Según el artículo 12, de 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, ¿cómo se determina el número, la denominación y el ámbito de competencia respectivo de las Consejerías?

- a) Mediante ley de la Asamblea Regional.
- b) Mediante decreto del presidente de la Comunidad Autónoma.
- c) Mediante acuerdo del Consejo de Gobierno.
- d) Mediante Orden conjunta de las Consejerías afectadas.

14.

En su artículo 13, 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, establece que, bajo la superior autoridad del consejero, cada Consejería se estructura en los siguientes órganos directivos:

- a) La Secretaría General, las Secretarías Autonómicas, las Direcciones Generales, las Subdirecciones Generales, la Vicesecretaría y el Consejo de Dirección.
- b) La Secretaría General, las Secretarías Autonómicas, en su caso, las Direcciones Generales y la Vicesecretaría.
- c) La Secretaría General, las Secretarías Autonómicas, en su caso, las Direcciones Generales, las Subdirecciones Generales y la Vicesecretaría.
- d) La Secretaría General, las Secretarías Autonómicas, en su caso, las Direcciones Generales, la Vicesecretaría y, en todo caso, el Consejo de Dirección.

15.

Los decretos por los que se establecen los órganos directivos de las diferentes consejerías se aprueban por:

- a) El presidente del Gobierno Regional.
- b) El Consejo de Gobierno, a propuesta del vicepresidente.
- c) La Asamblea Regional.
- d) El Consejo de Gobierno, a propuesta del presidente.

16. ¿Cuál de los siguientes es un derecho de las personas en sus relaciones con las Administraciones Públicas contemplado en el artículo 13 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas?

- a) Exigir las responsabilidades de las Administraciones Públicas y autoridades, cuando así corresponda legalmente.
- b) Formular alegaciones y aportar documentos en cualquier fase del procedimiento anterior al trámite de audiencia.
- c) No presentar documentos originales salvo que, de manera excepcional, la normativa reguladora aplicable establezca lo contrario.
- d) Relacionarse electrónicamente con las Administraciones Públicas y desistir de ellas en cualquiera de sus instancias.

17. ¿Cuál es el plazo para interponer el recurso de alzada frente a un acto expreso?

- a) Quince días.
- b) Un mes.
- c) Dos meses.
- d) Tres meses.

18. Según el artículo 30 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, en los plazos fijados en meses o años, ¿qué sucede si en el mes de vencimiento no hay día equivalente a aquel en que comienza el cómputo?

- a) Se entiende que el plazo expira el siguiente día hábil.
- b) Se prorroga a otro día hábil.
- c) Se entiende que el plazo expira el último día del mes.
- d) Se entiende prorrogado automáticamente.

19. Según el artículo 14 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas:

- a) Las personas físicas podrán elegir si se comunican con las Administraciones Públicas para el ejercicio de sus derechos y obligaciones a través de medios electrónicos o no, salvo que estén obligadas a relacionarse a través de medios electrónicos con las Administraciones Públicas.
- b) Las personas tanto físicas como jurídicas podrán elegir si se comunican con las Administraciones Públicas a través de medios electrónicos o no.
- c) Las entidades sin personalidad jurídica no estarán obligados a relacionarse a través de medios electrónicos con las Administraciones Públicas para la realización de cualquier trámite de un procedimiento administrativo.
- d) Una vez elegido el medio para comunicarse con las Administraciones Públicas no podrá ser modificado.

20. Según el artículo 19.2 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, el coste de formación teórica y práctica en materia preventiva:

- a) Puede recaer sobre los trabajadores si así lo decide el empresario.
- b) Puede recaer sobre los trabajadores, con los límites cuantitativos que fija la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- c) Puede recaer sobre los trabajadores solo en caso de mejora voluntaria del puesto de trabajo.
- d) En ningún caso recaerá sobre los trabajadores.

21. Señale la opción que no corresponde con los principios de la acción preventiva que establece la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.

- a) Evitar los riesgos.
- b) Evaluar los riesgos que no se puedan evitar.
- c) Combatir los riesgos desde su origen.
- d) Adoptar medidas que antepongan la protección individual a la colectiva.

22. De acuerdo con el artículo 13 de la Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de Transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno, la información pública está constituida por:

- a) Documentos en formato electrónico.
- b) Documentos, ya sea en soporte papel o en formato electrónico.
- c) Documento en papel, formato electrónico o cualquier otro soporte escrito.
- d) Contenidos o documentos, cualquiera que sea su formato o soporte.

23. Los productos obtenidos por desecación de una masa no fermentada confeccionada con harina sémola fina o semolina procedentes de trigo duro o recio o trigo candéal o sus mezclas y agua potable se denominan:

- a) Galletas.
- b) Sequillos.
- c) Pastas alimenticias.
- d) Masas Hidrogenadas.

24. Una pasta que se corta en un círculo de unos 5 o 6 centímetros de diámetro colocando el relleno en el centro, se dobla por la mitad como si se tratara de una empanadilla y se unen los extremos, se denomina:

- a) Ravioli.
- b) Cappeletti.
- c) Tortellini.
- d) Gochettini.



25. El embutido crudo curado y encarnado elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, metido en tripa natural o artificial, de diámetro superior a 22 mm, se llama:

- a) Chorizo.
- b) Salchichón.
- c) Butifarra.
- d) Butifarrón.

26. Los huevos conservados son:

- a) Aquellos que presentando un olor y sabor característicos no han sufrido más manipulaciones que una limpieza en seco.
- b) Aquellos enteros que se mantienen durante un tiempo superior a 15 días sin exceder de 30 días, desde su puesta, aislados del medio ambiente en cámaras frigoríficas o en locales con temperaturas que no excedan de 4 °C.
- c) Los que han permanecido en Cámara frigorífica a 0 °C por un periodo superior a 30 días e inferior a 6 meses.
- d) Aquellos que están protegidos por algún tipo de conserva

27. Se denomina pollo reina:

- a) Al pollo que se criaba en libertad, que para hacerlos con tomate, asados o a la parrilla se requería que fueran tiernos. Su edad aproximaba a los dos meses y medio y su peso en canal a los 500 g.
- b) Al Pollo sobrealimentado con maíz u otro cereal, se sacrifica a los 6 meses y con un peso en canal de 650 g a 800 g.
- c) Al pollo más comercial y productivo. Su peso oscila entre 1,2 kg y 1,8 kg siendo el peso más común 1,5 kg.
- d) Al pollo con aspecto de gallina.

28. Para hacer una sopa castellana debemos de:

- a) Dorar en aceite ajo fileteado, jamón Serrano, chorizo, pan cortado en láminas, pimentón, añadir agua o fondo, poner en cazuela de barro y cuando empiece a hervir añadir un huevo y servir al momento.
- b) Cortar cebolla en juliana y rehogar en mantequilla sin que tome color, espolvorear un poco de harina, añadir un poco de vino blanco y reducir. Añadir consomé, caldo o agua y cocer durante unos minutos.
- c) Cortar zanahorias, nabo, puerro y apio en juliana y añadir caldo.
- d) Añadir a un caldo una guarnición de nabos y zanahorias, cortadas a cuadritos, y guisantes.

29. En la clasificación de la sal podemos encontrar la sal piedra o Gema, esta sal es:

- a) La procedente de la evaporación del agua del mar.
- b) La que procede de aguas minerales.
- c) La procedente de yacimientos naturales.
- d) Es la sal a la que se le ha añadido yodo.

30. La confección preparada con solución azucarada y frutas partidas irregularmente, pero cuyo origen puede reconocerse y cuya riqueza en azúcares no será inferior al 50 por 100 expresada en sacarosa, se llama:

- a) Compota.
- b) Confitura.
- c) Mermelada.
- d) Jalea.

31. El producto que resulta después de la separación de la manteca de cacao por presión, se denomina:

- a) Pasta de cacao.
- b) Cacao desgrasado.
- c) Cacao en polvo.
- d) Torta de cacao.

32. La salsa elaborada en América de sabor picante, de ligera consistencia y color rojo, que se compone de chiles rojos macerados en vinagre y sal, fermentado en barriles de roble, se denomina:

- a) Salsa de soja.
- b) Salsa worcestershire.
- c) Salsa Tabasco.
- d) Salsa H.P.

33. ¿Qué técnica culinaria implica cocinar alimentos en su propio jugo o en una pequeña cantidad de líquido generalmente tapados?

- a) Estofar.
- b) Hornear.
- c) Freír.
- d) Grillar.

34. El arroz sin la cáscara externa, pero conservando el salvado, se llama:

- a) Sancochado.
- b) Salvaje.
- c) Redondo.
- d) Integral

35. La receta de arroz con leche, adicionado de unas yemas de huevo al término de su cocción procurando que no se cuajen, se llama:

- a) Arroz emperatriz.
- b) Arroz Conde.
- c) Arroz Moro.
- d) Arroz a la cubana.

36. Para realizar una crema Dubarry, haremos:

- a) Puré de coliflor y patatas, adicionado de mantequilla y crema de leche, guarnecido con trocitos de coliflor y perifollo.
- b) Crema parmentier guarnecida de una juliana de zanahoria, blanco de puerro, nabo y apio, todo ello rehogado en mantequilla.
- c) Puré de patatas y puerro, adicionado de crema de leche, guarnecido con costrones de pan frito.
- d) Puré de zanahoria y arroz, adicionado de mantequilla y crema de leche.

37. El chuletón se obtiene preferentemente del lomo alto del buey pudiendo pesar entre:

- a) Entre 250 g y 350 g.
- b) Entre 150 g y 250 g.
- c) Entre 500 g y 650 g.
- d) Entre 800 g y 1.200 g.

38. Cuando hablamos de glasear nos estamos refiriendo a:

- a) Dorar en la salamandra un preparado napado con salsa holandesa o similar con el fin de que se dore la superficie.
- b) Abrillantar la superficie de un plato terminado vertiendo sobre él su propia grasa.
- c) Cocinar en una pequeña cantidad de agua, azúcar, mantequilla y algo de sal, algunas hortalizas como cebollita, zanahoria, nabo y otras, con el fin de que resulten con brillo al reducir el caldo.
- d) Todas las anteriores son correctas.

39. Una guarnición compuesta de champiñones rellenos, tomate, zanahorias torneadas, croquetas de patata y guisantes, se denomina:

- a) Berrichone.
- b) Bizantina.
- c) Bella Elena.
- d) Bretona.

40. Una cocina que genera el calor gracias al campo electromagnético alternante de gran potencia que se produce entre el recipiente y el fogón es:

- a) Una cocina de radiante.
- b) Una cocina de inducción.
- c) Una cocina de gas.
- d) Una cocina de vitrocerámica.

41. Un equipo generador de frío utilizado específicamente para bajar rápidamente la temperatura de los alimentos es:

- a) Un abatidor de temperatura.
- b) El Pacojet.
- c) Un rotaval.
- d) Una cámara frigorífica.

42. ¿La máquina de envasar al vacío? **(Marca la respuesta incorrecta).**

- a) Permite extraer el agua de los alimentos sin modificar su estructura externa.
- b) Puede realizar un envasado del producto con vacío completo o sustituyendo el oxígeno por un gas inerte que evite la oxidación del producto.
- c) Permite seleccionar el tiempo de sellado y de vacío, de modo que se evite el riesgo de romper las bolsas o de aplastar en exceso el producto.
- d) Sirve para envasar alimentos o elaboraciones en bolsas herméticas o barquetas especiales.

43. ¿Son diferentes tipos de rallador? **(marca la respuesta incorrecta).**

- a) De nuez moscada.
- b) Zester.
- c) Rectangular o de cuatro lados.
- d) Mandolina.

44. Un alimento muy perecedero, de caducidad muy corta, que no haya sufrido ninguna transformación y que en la mayoría de los casos necesita refrigeración, es un alimento de:

- a) II Gama.
- b) IV Gama.
- c) I Gama.
- d) III Gama.

45. ¿Qué es un producto de V Gama?

- a) Es un producto elaborado, cocinado y envasado.
- b) Son los elaborados y los precocinados.
- c) Es un producto fresco mínimamente procesado.
- d) Son las conservas y las semiconservas.

46. ¿Cómo se denominan los alimentos que han sufrido modificaciones en sus características organolépticas, en su composición química o en su valor nutritivo?

- a) Modificados.
- b) Contaminados.
- c) Alterados.
- d) Trastornados.

47. ¿Qué nombre reciben las enfermedades de transmisión alimentaria causadas por la ingesta de sustancias tóxicas de naturaleza diversa presentes en el alimento que ingerimos?

- a) Intoxicación alimentaria.
- b) Infección alimentaria.
- c) Toxiinfección alimentaria.
- d) Enfermedad alimentaria.

48. ¿Qué nombre reciben las enfermedades de transmisión alimentaria causadas por microorganismos presentes en el alimento que ingerimos y que se reproducen en el interior de nuestro organismo?

- a) Intoxicación alimentaria.
- b) Toxiinfección alimentaria.
- c) Enfermedad alimentaria.
- d) Infección alimentaria.

49. ¿Con qué nombre se conoce el recipiente que es una combinación de cazuela y sartén, con la base plana y las paredes altas y rectas?

- a) Sartén parisina.
- b) Wok.
- c) Sauté.
- d) Rondón.

50. ¿Qué hay que tener en cuenta para el recalentamiento de comidas?

- a) Se recalentará alcanzando 65 ° C durante al menos dos segundos en el centro del alimento, en el término de una hora desde que se ha retirado del frigorífico
- b) Se recalentará alcanzando 64 ° C durante al menos dos segundos en el centro del alimento, en el término de dos horas desde que se ha retirado del frigorífico.
- c) Se recalentará alcanzando 74 ° C durante al menos dos segundos en el centro del alimento, en el término de dos horas desde que se ha retirado del frigorífico.
- d) Se recalentará alcanzando 74 ° C durante al menos 15 segundos en el centro del alimento, en el término de una hora desde que se ha retirado del frigorífico.

51. ¿Qué normativa regula el etiquetado de los alimentos?

- a) Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio.
- b) Reglamento (CE) N.º 178/2002.
- c) El Reglamento (UE) N.º 1169/2013.
- d) Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre.

52. ¿Qué normativa se aplica a la información alimentaria facilitada al consumidor?

- a) Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio.
- b) Reglamento (CE) N.º 178/2002.
- c) El Reglamento (UE) N.º 1169/2013.
- d) Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre.

53. ¿Cuál es el segundo principio del APPCC?

- a) Determinar los puntos de control.
- b) Identificar los peligros y estimar su severidad y riesgo.
- c) Especificar los criterios de control.
- d) Determinar los límites.

54. Señale cuál de las siguientes es una dieta de consistencia modificada:

- a) Dieta blanda.
- b) Dieta de inicio.
- c) Dieta de fácil masticación.
- d) Dieta hipograsa.

55. ¿Cuál de los siguientes principios inmediatos debe estar en menor proporción en una dieta equilibrada?

- a) Hidratos de carbono.
- b) Lípidos.
- c) Proteínas.
- d) Todos los principios deben administrarse por igual.

56. Los ácidos grasos omega-6 pertenecen a:

- a) Ácidos grasos saturados.
- b) Ácidos grasos monoinsaturados.
- c) Ácidos grasos poliinsaturados.
- d) Los triglicéridos.

57. A un anciano con insuficiencia renal crónica (IRC) y dieta prediálisis ¿Qué tipo de alimentos evitaremos?

- a) Ricos en potasio.
- b) Azúcares.
- c) Bajos en potasio.
- d) Frutas bajas en k+.

58. ¿Qué ingredientes lleva el consomé Windsor?

- a) Consomé de ave con dados de Royal.
- b) Consomé de ave con riñones de ave y Royal.
- c) No existe ningún consomé con ese nombre.
- d) Consomé de ternera con carne de ternera.

59. ¿A qué derivado de leguminosas corresponde la siguiente definición: "son los cotiledones sin tegumentos procedentes de semillas secas de leguminosas"?

- a) Harinas de legumbres.
- b) Purés de legumbres
- c) Pasta de legumbres.
- d) Legumbres mondadas.

60. Además de la temperatura ¿que otro factor disminuye el crecimiento bacteriano?

- a) Los nutrientes.
- b) Acidez.
- c) Temperatura ambiente.
- d) B y C son correctas.

61. ¿Qué instrumento, también llamado ballena, se emplea principalmente en pastelería para extender cremas y manejar pasteles y tartas?

- a) Lengüeta.
- b) Espátula.
- c) Varillas.
- d) Espumadera.

62. ¿Que son las chalazas?

- a) Son proteínas de la clara y el huevo.
- b) Son unas membranas transparentes blanquecinas que protegen la clara e impiden que los microorganismos penetren en el interior del huevo.
- c) Son dos formaciones similares a cordones cuya función es la de fijar la yema al centro del huevo.
- d) La cámara de aire que se forma en las orillas del huevo, es relativamente pequeña en el huevo recién puesto (3mm) y aumenta a medida que pasa el tiempo.

63. A la colocación ordenada de los productos en el interior de la cámara frigorífica de modo que, aprovechando al máximo el volumen de ésta, se permita la adecuada distribución de aire frío entre los mismos, se denomina:

- a) Estiba.
- b) FIFO.
- c) Recepción.
- d) LIFO.

64. Hay un caso de un niño con avitaminosis. Desde cocina ¿que menú se debe preparar para superar estas deficiencias?

- a) Se realizará una dieta equilibrada y con un porcentaje especial en proteína animal.
- b) Se llevará a cabo una dieta equilibrada y con una buena proporción en frutas y verduras.
- c) Se confeccionará una dieta de consistencia blanda y con especial atención a los carbohidratos que deberán ser abundantes para el aporte de energía.
- d) Ninguna es correcta.

65. ¿Qué es el ácido fólico?

- a) Un mineral.
- b) Vitamina B9.
- c) Vitamina C.
- d) Vitamina B6.

66. El oreo es:

- a) Un método de conservación de los alimentos que elimina los gérmenes al calentar el alimento.
- b) Una técnica de cocción, sirviendo el vapor de agua para conseguir que el alimento no pierda su sabor y elementos nutritivos.
- c) Una técnica para que un alimento se conserve en lugar fresco y seco.
- d) Una salsa.

67. Si abatimos la temperatura a un alimento que queremos conservar por espacio de más de 24 horas, ¿a qué temperatura máxima debemos mantenerlo?

- a) A 4º C.
- b) A 8º C.
- c) A menos de 2 º C.
- d) A 5º C.

68. Un recipiente GN 1/1 es:

- a) Un bol grande.
- b) Un recipiente que mide 32.5 x 53 cm.
- c) Un recipiente de aleación de aluminio-estaño en proporción 1/1.
- d) Ninguna es correcta.

69. Autoclave, en las nuevas tecnologías es un:

- a) Método de cocción en el que el producto llega a alcanzar más de 180º.
- b) Método de cocción en el que se evita la inclusión de agua en el género.
- c) Método de cocción dirigido a la industria alimentaria, excepto a la conservera.
- d) Aparato de cierre hermético que se utiliza para esterilizar.



70. Son especias de flores:

- a) Ajedrea, salvia y perifollo.
- b) Canela, jengibre e hinojo.
- c) Tomillo y estragón.
- d) Clavo y azafrán.

71. ¿Qué significa risolar un alimento?

- a) Cocerlo a fuego lento.
- b) Dorarlo a fuego vivo, con grasa, previamente blanqueado, para que resulte totalmente cocinado.
- c) Poner un género desecado dentro de un líquido frío, para que recupere la humedad.
- d) Rellenar un alimento principal con un elemento secundario.

72. ¿Cuál es un molusco univalvo?

- a) Mejillón.
- b) Navaja.
- c) Almeja.
- d) Lapa.

73. Según el CAE ¿cuál de los siguientes NO es un derivado del pescado?

- a) Semiconserva.
- b) Conserva.
- c) Pescado desecado.
- d) Plato cocinado.

74. Si extraemos un filete para después enrollar sobre si mismo y bridar, obtendremos una:

- a) Quenelle.
- b) Suprema.
- c) Poupieta.
- d) Bitoque.

75. Los filetes de vacuno finos y delgados, de unos 50-75 gramos, se llaman:

- a) Escalopines.
- b) Bistecs.
- c) T-bon steak.
- d) Tournedós.

