



CUESTIONARIO DE PREGUNTAS

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

ACCESO LIBRE

EJERCICIO PRIMERO

FECHA 14 / MARZO / 2026

*ORDEN DE 18 DE JUNIO DE 2025, POR LA QUE SE CONVOCAN PRUEBAS
SELECTIVAS PARA CUBRIR 8 PLAZAS DEL CUERPO TÉCNICO
AUXILIARES, OPCIÓN DE COCINA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA
REGIONAL (CÓDIGO DFX15L24-4).*

CUESTIONES

1.	¿Cuál es el año de aprobación de la Constitución Española actual?
----	--

- a) 1975
- b) 1978
- c) 1982
- d) 1988

2.	¿Cómo se estructura principalmente la Constitución Española?
----	---

- a) En Capítulos y Artículos únicamente.
- b) En Títulos, Capítulos, Secciones y Artículos.
- c) En un solo bloque sin divisiones.
- d) En Artículos.

3.	¿Qué norma institucional básica regula la organización de la Comunidad Autónoma de Murcia mediante una Ley Orgánica?
----	---

- a) La ley de Procedimiento Administrativo.
- b) El Estatuto de Autonomía de la Región de Murcia.
- c) El Código Civil.
- d) Los derechos y deberes fundamentales de la Constitución Española.

4.	¿Los órganos institucionales de la Región de Murcia son?
----	---

- a) La Asamblea Regional.
- b) El Presidente.
- c) El Consejo de Gobierno.
- d) Todas las respuestas son válidas.

5.	Según 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, tienen la consideración de órganos directivos de la Administración General:
----	--

- a) Los Secretarios Generales, y los Secretarios Autonómicos.
- b) Los Directores Generales.
- c) Los Vicesecretarios, los subdirectores generales y órganos asimilados.
- d) Todas son correctas.

6.	Según 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, los órganos de dicha Administración se crean, modifican y suprimen conforme a lo establecido:
----	--

- a) En la citada ley.
- b) En un Decreto- legislativo.
- c) En una ley orgánica.
- d) En un Real Decreto.

7.	¿Cuál de estos NO es un derecho de los funcionarios según el Decreto Legislativo 1/2001, de 26 de enero, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Función Pública de la Región de Murcia?
-----------	---

- a) A ser informados por sus jefes inmediatos de los fines, organización y funcionamiento de la unidad administrativa correspondiente, y en especial de su dependencia jerárquica y de las atribuciones, deberes y responsabilidades que les incumben.
- b) A la permanencia en su puesto de trabajo, siempre que las necesidades del servicio lo permitan. Si fuera necesario prestar temporalmente servicios en otra localidad, tendrán derecho a las indemnizaciones que reglamentariamente se establezcan
- c) Servir con objetividad e imparcialidad a los intereses públicos, desempeñando fielmente las funciones a su cargo.
- d) A la carrera administrativa y a la formación para la promoción en la misma.

8.	Al personal al servicio de la Administración Pública de la Región de Murcia y de sus empresas públicas e instituciones se aplicará el régimen de incompatibilidades, de acuerdo con las normas básicas contenidas en:
-----------	--

- a) Ley estatal 53/1984, de 26 de diciembre, de incompatibilidades del personal al servicio de las Administraciones Públicas.
- b) Ley 39/2015 de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común.
- c) Ley 40/2015 de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.
- d) Ley estatal 53/1984, de 26 de noviembre, de incompatibilidades del personal al servicio de las Administraciones Públicas.

9.	Según el artículo 3 del Texto Refundido de la Ley de Función Pública de la Región de Murcia, aprobado por Decreto Legislativo 1/2001, de 26 de enero, NO integran la Función Pública Regional:
-----------	---

- a) El personal laboral.
- b) El personal de las Corporaciones Locales en la Región de Murcia.
- c) El personal estatutario del Servicio Murciano de Salud.
- d) El personal eventual.

10.	De conformidad con la ley 39/2015 de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común, los procedimientos se iniciarán de oficio por:
------------	--

- a) Acuerdo por el órgano competente, bien por propia iniciativa o como consecuencia de orden superior.
- b) A petición razonada de otros órganos.
- c) Por denuncia.
- d) Todas son correctas.

11.	De acuerdo con la ley 31/1995 de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales, cuál de los siguientes no es principio de la acción preventiva:
------------	--

- a) Evitar los riesgos.
- b) Evaluar los riesgos que se pueden evitar.
- c) Combatir los riesgos en su origen.
- d) Tener en cuenta la evolución de la técnica.

12.	De acuerdo con el artículo 20 de la ley de prevención, el empresario, deberá analizar las posibles situaciones de emergencia y adoptar las medidas necesarias en materia de primeros auxilios, lucha contra incendios y evacuación de los trabajadores, designando para ello al personal encargado de poner en práctica estas medidas y comprobando periódicamente, en su caso, su correcto funcionamiento, teniendo en cuenta:
-----	--

- a) El tamaño de la empresa.
- b) La actividad de la empresa.
- c) La posible presencia de personas ajenas a la misma.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

13.	De conformidad Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres constituye acoso por razón de sexo:
-----	---

- a) Cualquier comportamiento, verbal o físico, de naturaleza sexual que tenga el propósito o produzca el efecto de atentar contra la dignidad de una persona.
- b) Cualquier comportamiento realizado en función del sexo de una persona, con el propósito o el efecto de atentar contra su dignidad y de crear un entorno intimidatorio, degradante u ofensivo.
- c) La a y b son correctas.
- d) La a y b son incorrectas.

14.	Según la ley de transparencia que es acceso a la información pública:
-----	--

- a) Los contenidos o documentos que, habiendo sido elaborados o adquiridos para el ejercicio de las funciones de las entidades e instituciones obren en poder de estas, con independencia del formato o soporte en el que se encuentren disponibles.
- b) Posibilidad de acceder a la información pública que obre en poder de las entidades e instituciones referidas anteriormente con seguridad sobre su veracidad y sin más requisitos que los establecidos en esta ley y en la normativa básica estatal.
- c) La intervención individual o colectiva por parte de los ciudadanos en el diseño, ejecución y evaluación de las políticas y actuaciones públicas mediante instrumentos y procesos que permitan su comunicación con las entidades públicas.
- d) La acción proactiva de la Administración de dar a conocer la información relativa a sus ámbitos de actuación y sus obligaciones, con carácter permanente y actualizado, de la forma que resulte más comprensible para las personas y mediante los instrumentos de difusión que les permitan un amplio y fácil acceso a los datos y faciliten su participación en los asuntos públicos.

15.	Por su contenido la información administrativa se clasifica en:
-----	--

- a) General, especializada y particular.
- b) Presencial, telefónica y electrónica.
- c) Inmediata o diferida.
- d) Todas son correctas.

16.	¿Cuándo la información se ofrecerá de modo diferido?
	a) Nunca, ya que se ofrecerá de modo inmediato, en el momento en que se solicite. b) Cuando, por la naturaleza de la solicitud, ésta no puede ser atendida de modo inmediato a través de los distintos canales de atención sino posteriormente, mediante comunicaciones postales, telefónicas, electrónicas, telemáticas u otras habilitadas al efecto. c) La a y b son correctas. d) La a y b son incorrectas.
17.	El tratamiento de los datos personales de un menor de edad únicamente podrá fundarse en su consentimiento cuando sea mayor:
	a) De catorce años. b) De dieciséis años. c) De dieciocho años. d) De veintiún años.
18.	¿Qué componentes forman parte de un sistema informático?
	a) Componentes físicos (hardware) y lógicos (software). b) Sólo los cables y enchufes. c) Sólo el monitor del ordenador. d) Sólo el software.
19.	Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), ¿qué tipos de contaminación hay en los alimentos? (señala la correcta).
	a) Contaminación primaria o de origen. b) Contaminación directa. c) Contaminación cruzada. d) Todas las respuestas anteriores son correctas.
20.	Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), ¿qué factores favorecen la reproducción de microorganismos en los alimentos? (señala la respuesta correcta)
	a) Nutrientes, agua, temperatura, oxígeno, acidez. b) Nutrientes, agua, temperatura, oxígeno, tiempo. c) Nutrientes, agua, temperatura, oxígeno, azúcar. d) Nutrientes, agua, temperatura, oxígeno, sal.
21.	Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) ¿cómo debe de ser la indumentaria del Manipulador de Alimentos? Señala la correcta.
	a) Color blanco. b) Color claro. c) Cómoda. d) Las respuestas A y B son las correctas.

22.	¿Cuántos principios básicos establece la FAO para el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)? a) 7 b) 6 c) 5 d) 8
23.	Según el curso de Manipulador de Alimentos y Celiaquía de FORMACARM, ¿en qué consiste el Plan de Limpieza y Desinfección, que se realiza por escrito? a) Qué es lo que se va a limpiar. b) Con qué productos y de qué manera se limpiará. c) Cada cuanto tiempo se realizará la limpieza y quién la realizará. d) Todas las opciones anteriores son correctas.
24.	Según el Real Decreto 486/1997 de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo. Sobre los espacios de trabajo, ¿cuántos metros cuadrados de superficie libre por trabajador debe haber? (Señala la respuesta correcta) a) 1 metro cuadrado. b) 2 metros cuadrados. c) 3 metros cuadrados. d) 4 metros cuadrados.
25.	Según el Curso Formación Básica en materia preventiva de FORMACARM, ¿qué se consideran “daños derivados del trabajo”? (Señala la respuesta incorrecta). a) Enfermedades relacionadas con el trabajo. b) Otros daños causados por agentes biológicos. c) Enfermedad profesional. d) Accidentes de trabajo.
26.	Según el Decreto 2484/1967 de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, ¿cómo se realiza el escaldado de tomates para conserva? (Señala la correcta). a) Agua a temperatura 70 grados centígrados. b) Vapor de agua. c) Agua a temperatura 80-100 grados centígrados. d) La respuesta B y C son correctas.
27.	Según el curso de Manipulador de Alimentos y Celiaquía de FORMACARM, ¿a qué temperatura se destruye la bacteria y las esporas del Clostridium Botulinum? (Señala la respuesta correcta). a) A una temperatura de 100 grados centígrados. b) A una temperatura de 80 grados centígrados. c) A una temperatura mayor de 100 grados centígrados. d) Todas las respuestas son correctas.
28.	Según el curso de Manipulador de Alimentos y Celiaquía de FORMACARM ¿dónde viven la Toxina Botulínica? (señala la respuesta correcta) a) Tubo digestivo. b) En el agua. c) En sitios con poco oxígeno. d) En la piel.

29.	Según Infoalimenta, seguridad alimentaria, ¿cómo se deben conservar las anchoas en aceite vegetal hasta el momento de su consumo? (Señala la respuesta correcta).
	a) Las latas no deben tener abolladuras. b) En lugares muy frescos entre 5 y 15 grados centígrados. c) En el frigorífico. d) B y C son correctas.
30.	Según la Guía de Prácticas Correctas de Higiene publicada por la Generalitat Valenciana, ¿la correcta distribución de zonas en la cocina son? (señala la respuesta incorrecta).
	a) Zona de recepción y almacenamiento de materias primas. b) Zona de productos elaborados y productos crudos. c) Zona de elaboración. d) Zona de lavado y secado de recipientes, vajillas.
31.	Según la Guía d Prácticas Correctas de Higiene publicada por la Generalitat Valenciana. Sobre la Gestión de Residuos Sólidos en la cocina (señala la respuesta incorrecta).
	a) Cubo con tapadera. b) Cubo accionable por pedal. c) Limpieza y desinfección de los cubos de basura cada 2 días. d) Las bolsas de basura serán de un solo uso.
32.	Según la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. En cuanto a la separación de Alimentos Crudos y Cocinados (señala la correcta).
	a) Separe siempre los alimentos crudos de los cocinados y de los listos para comer. b) No utilice los mismos utensilios, como cuchillos o tablas de cortar para manipular alimentos crudos, como cocinados. c) Conserve los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocinados. d) Todas las opciones anteriores son correctas.
33.	Según la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, en cuanto a mantener los alimentos a temperaturas seguras (señala la incorrecta).
	a) Los alimentos recién cocinados no se meten a la cámara hasta que no estén fríos. b) Mantener la comida ya cocinada que va a ser consumida caliente por encima de los 60 grados centígrados. c) No descongelar los alimentos a temperatura ambiente sino en la parte baja del frigorífico. d) No guardar la comida mucho tiempo, aunque sea en el congelador.
34.	Según el Código Alimentario Español la descongelación de alimentos, ¿en qué consiste? (señala la respuesta correcta)
	a) Es un proceso que se debe realizar a temperatura ambiente. b) Es un proceso más rápido que la congelación. c) Es someter los alimentos congelados al procedimiento adecuado que permitan que su temperatura sea en todos sus puntos superior, a la de congelación. d) Proceso de devolver un alimento congelado a una temperatura que permita su manipulación.

- | | |
|-----|--|
| 35. | Según el Código Alimentario Español respecto a los pescados congelados, la temperatura final a la salida del congelador no deberá ser superior a: (señala la respuesta correcta). |
|-----|--|
- a) 14 grados centígrados.
b) 15 grados centígrados.
c) 18 grados centígrados.
d) 20 grados centígrados.
- | | |
|-----|---|
| 36. | Según AESAN, (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición), ¿qué alimentos no se deben congelar porque aunque sean seguros, pierden sus cualidades de sabor o textura? Señala la respuesta incorrecta. |
|-----|---|
- a) Huevos con cáscara.
b) Patatas.
c) Alimentos fritos.
d) Pan.
- | | |
|-----|---|
| 37. | Según AESAN, (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición), ¿cómo protegeremos los alimentos antes de congelarlos? (señala la respuesta correcta). |
|-----|---|
- a) Envases herméticos.
b) Bolsa para congelar con cierre hermético.
c) Su propio envase en el caso de los alimentos envasados.
d) Todas las respuestas anteriores son correctas.
- | | |
|-----|--|
| 38. | Según AESAN, (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición) ¿Cuánto tiempo recomendado puede estar congelado carne de pollo? (señala la correcta). |
|-----|--|
- a) De 8 a 9 meses.
b) De 9 a 10 meses.
c) De 9 a 12 meses.
d) De 12 a 18 meses.
- | | |
|-----|--|
| 39. | Según AESAN, (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición) ¿Cuánto tiempo recomendado puede estar congelada una sopa? (señala la correcta). |
|-----|--|
- a) 1 mes.
b) De 1 a 2 meses.
c) De 4 a 5 meses.
d) De 2 a 3 meses.
- | | |
|-----|--|
| 40. | Según el libro de “Procesos de cocina” de la editorial Paraninfo, la energía necesaria para nuestro organismo la obtenemos básicamente de “los principios inmediatos”. La proporción recomendada de estos elementos en términos porcentuales son: (Señala la correcta). |
|-----|--|
- a) Grasas 30%, hidratos 40%, proteína 30%
b) Grasas 25%, hidratos 50%, proteína 25%
c) Grasas 35%, hidratos 50%, proteína 15%.
d) Ninguna es correcta.
- | | |
|-----|---|
| 41. | Según el curso de Manipulador de Alimentos y Celiaquía de FORMACARM, las grasas saturadas tienen: (Señala la respuesta correcta) |
|-----|---|
- a) Consistencia sólida a temperatura ambiente.
b) Consistencia sólida a altas temperaturas.
c) Consistencia líquida a temperatura ambiente.
d) Ninguna es correcta.

- | | |
|-----|--|
| 42. | Según el curso de Manipulador de Alimentos y Celiaquía de FORMACARM, ¿qué tipo de vitamina se utiliza para regular el Sistema Nervioso? |
| | a) Vitamina A.
b) Vitamina B.
c) Vitamina C.
d) Vitamina D. |
-
- | | |
|-----|--|
| 43. | Según el libro de “Pre-elaboración y conservación de Alimentos de Altamar, las HORTALIZAS se clasifican según la parte de la planta que se consumen en: |
| | a) Hojas, tallos, frutos, flores, tubérculos, raíces.
b) Hojas, tallos, frutos, flores, tubérculos, raíces, semillas.
c) Hojas, tallos, frutos, flores, tubérculos.
d) Ninguna respuesta es correcta. |
-
- | | |
|-----|---|
| 44. | Según el libro de “Pre-elaboración y conservación de Alimentos de Altamar, el corte fino que se hace con el cuchillo cebollero, a las verduras de hojas grandes, ya sean verdes o blancas como lechuga, endivias, etc..., se denomina: |
| | a) Juliana.
b) Vichy.
c) Chiffonada.
d) Ninguna es correcta. |
-
- | | |
|-----|---|
| 45. | Según el libro de “Pre-elaboración y conservación de Alimentos de Altamar, ¿qué variedad de garbanzos es un grano de tamaño grueso y de forma ligeramente alargada, tiene sabor fuerte y elevado valor proteico: |
| | a) Garbanzo castellano.
b) Garbanzo venoso andaluz.
c) Garbanzo blanco lechoso.
d) Ninguna es correcta. |
-
- | | |
|-----|--|
| 46. | Según el libro de “Pre-elaboración y conservación de Alimentos de Altamar, son pastas pequeñas y enrolladas, ideales para la preparación de sopas y ensaladas, los: |
| | a) Ciocchetti.
b) Cocciolette.
c) Rigatoni.
d) Ninguna es correcta. |
-
- | | |
|-----|--|
| 47. | Según el libro de “Pre-elaboración y conservación de Alimentos de Altamar, a partir de la canal, en la sala de despiece, se realiza la técnica de descuartizado que consiste en la división de la canal en: |
| | a) Dos cuartos.
b) Cuatro cuartos.
c) Ocho cuartos.
d) Ninguna es correcta. |
-
- | | |
|-----|--|
| 48. | Según el libro de “Pre-elaboración y conservación de alimentos de la editorial de Altamar, en el despiece de vacuno, ¿cuál de las siguientes piezas es categoría Primera A: |
| | a) Babilla.
b) Cadera y tapilla.
c) Contra.
d) Todas son correctas. |

49.	Según el libro de “Pre-elaboración y conservación en cocina” de Altamar, ¿Cómo se denomina la técnica de envolver una pieza de carne con una lámina de panceta o tocino?
-----	---

- a) Albardar.
- b) Sufratar.
- c) Bridar.
- d) Ninguna es correcta.

50.	Según el libro de “Cocina profesional” de José María Centeno Román de la editorial Paraninfo, salvo el garbanzo, todas las especies de legumbres, antes de ser cocinadas, ¿qué tratamiento tienen que llevar? Señala la respuesta correcta.
-----	--

- a) Después de estar en remojo unas horas en agua fría se ponen a cocer.
- b) Después de estar en remojo unas horas en agua caliente se ponen a cocer.
- c) Antes de ser cocinadas, se ponen a remojo en agua templada abundante, diez horas antes de su utilización.
- d) Antes de ser cocinadas, se ponen a remojo en agua fría abundante, doce horas antes de su utilización.

51.	Según el libro “Pre-elaboración y conservación de alimentos” de la editorial Altamar, ¿qué porcentaje de grasa tiene que tener el pescado semi-graso?
-----	--

- a) Entre el 8% a 12%.
- b) Menos de 2%.
- c) Entre 2% y 6%.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

52.	Según el libro de “Pre-elaboración y conservación de alimentos” de Altamar, la clasificación del MARISCO, ¿a qué tipo de macruros pertenecen la langosta y el bogavante?
-----	---

- a) Nadadores.
- b) Reptadores.
- c) Nadadores y Reptadores.
- d) Ninguna es correcta.

53.	Según el libro de “Pre-elaboración y conservación de alimentos” de Altamar, la comercialización de la ostra, se puede encontrar:
-----	---

- a) En acuarios.
- b) Frescos en mercados.
- c) Enlatados.
- d) Las respuestas anteriores son correctas.

54.	Según el libro de “Pre-elaboración y conservación de alimentos” de Altamar, ¿cuánto tiempo se deja cocer un buey de mar de 500 gramos?
-----	---

- a) Unos 15 minutos.
- b) Unos 10 minutos.
- c) Unos 30 minutos.
- d) Ninguna es correcta.

55.	Según AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición), ¿qué temperatura interna es la adecuada para el cocinado de platos que contengan huevo? (señala la respuesta correcta).
	a) 50 grados centígrados. b) 55 grados centígrados. c) 60 grados centígrados. d) 70 grados centígrados.
56.	A efectos del Código Alimentario Español, los huevos se clasifican en: (Señala la correcta):
	a) Ecológico, campero, suelo, jaula. b) Frescos, refrigerados, suelo, ecológico. c) Frescos, refrigerados, conservados, camperos, defectuosos. d) Frescos, refrigerados, conservados, defectuosos, averiados.
57.	Según el diccionario de Cocina y Pastelería de Paraninfo, ¿cómo se hace el huevo mollet?
	a) Se sumergen en agua hirviendo con abundante azúcar durante 8 minutos y se enfrían rápidamente. b) Se cuecen los huevos en agua hirviendo durante 3 minutos. c) Se sumergen en agua hirviendo con abundante sal durante 6 minutos y se enfrían rápidamente. d) Se sumergen en agua hirviendo con abundante sal durante 5 minutos y se enfrían rápidamente.
58.	Según el diccionario de Cocina y Pastelería de Paraninfo, ¿Qué son los huevos de nieve? Señala la correcta.
	a) Postre que se elabora con merengue. b) Huevos revueltos. c) Postre a base de huevos y azúcar. d) Ingrediente derivado del huevo fresco pasteurizado.
59.	Según el Código Alimentario Español, los derivados de los huevos se clasifican en: (señala la correcta).
	a) Primarios, secundarios, terciarios. b) Primarios, secundarios, secos. c) Primarios, secundarios, húmedos. d) Primarios, secos, productos compuestos.
60.	Según el Real Decreto 858/1984 de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa, entre los distintos tipos de salsas se distinguen: (señala la respuesta correcta)
	a) Tomate frito y ketchup. b) Mayonesa o mahonesa y salsa fina. c) Mostaza y otros tipos de salsas. d) Todas las respuestas anteriores son correctas.
61.	El Código Alimentario Español clasifica las salsas en: (señala la correcta)
	a) Salsa mayonesa, salsa tártara, salsa de tomate. b) Salsa mayonesa, salsa de ensalada, salsa de tomate. c) Salsa mayonesa, salsa de ensalada, escabeche, salsa de tomate. d) Salsa mayonesa, salsa de ensalada, salsa de tomate, salsa alioli.

62.	Según el libro de “Elaboraciones y productos culinarios” de la editorial Paraninfo, ¿cuáles serían los ingredientes principales de la salsa Demi-glacé o española?
-----	---

- a) Fondo oscuro + reducción vino ligazón (Roux).
- b) Leche + Roux + refinado.
- c) Fondo + Roux + refinado.
- d) Tomate + Brunoise de hortalizas.

63.	Según el libro de “Elaboraciones y productos culinarios” de la editorial Paraninfo, ¿qué salsas son derivadas de la Bechamel?
-----	--

- a) Mornay y crema.
- b) Soubise y Aurora.
- c) Nantua, Cardinal y al curry.
- d) Todas las preguntas anteriores son correctas.

64.	Según el libro de “Elaboraciones y productos culinarios” de Paraninfo, ¿qué causas puede cortar una salsa mahonesa? (señala la respuesta incorrecta).
-----	--

- a) Porque el aceite contenga grado de acidez elevado.
- b) Por adicionar el aceite demasiado deprisa.
- c) Porque los ingredientes están a diferentes temperaturas.
- d) Todas las respuestas son correctas.

65.	Según el diccionario de cocina y pastelería de la editorial Paraninfo, ¿cuáles son los ingredientes principales del Consomé Alsaciana? (Señala la respuesta correcta).
-----	---

- a) Consomé con pechuga de ave y verduras.
- b) Consomé, chucrut, salchicha de Estrasburgo.
- c) Consomé de ave, ligado con tapioca, dados de royal, profiteroles.
- d) Fumet de pescado, tomate, pechuga de ave, tapioca.

66.	Según el diccionario de cocina y pastelería de la editorial Paraninfo, ¿cuáles son los ingredientes principales del Consomé Reina? (señala la respuesta correcta).
-----	---

- a) Consomé, juliana de verduras.
- b) Consomé, remolacha morada.
- c) Consomé, royal de huevo y leche.
- d) Consomé de ave ligado con tapioca, royal, pechuga de pollo.

67.	Según el diccionario de cocina y pastelería de la editorial Paraninfo, ¿cuáles son los ingredientes principales de la sopa de ajo?
-----	---

- a) Ajo, cebolla, jamón serrano a taquicos, caldo de pollo.
- b) Ajo, cebolla, trocitos de pollo cocido, caldo de pollo.
- c) Caldo de pollo, ajo, pimentón, huevo escalfado, tostas de pan.
- d) Caldo de pollo, ajo, pimentón, tostas de pan.

68.	Según el diccionario de cocina y pastelería de la editorial Paraninfo, los caldos son la base de muchas preparaciones culinarias, son fondos esenciales. En cocina se trabaja principalmente con los siguientes fondos. Señala la correcta.
-----	--

- a) Caldo blanco, caldo corto, caldo de pescado.
- b) Caldo blanco, caldo oscuro, caldo de pescado.
- c) Caldo blanco, caldo corto, caldo de pescado, caldo de hortalizas.
- d) Caldo blanco, caldo corto, caldo de pescado, caldo de repaso.

69.	Según el Código Alimentario Español, según el tratamiento que se aplica a las leches naturales se clasifican en: (señala la correcta)
	a) Higienizadas, certificadas, especiales. b) Higienizadas, certificadas, conservadas. c) Higienizadas, certificadas, especiales, conservadas. d) Higienizadas, certificadas, pasteurizadas.
70.	Según el Código Alimentario Español, sobre los derivados de la leche, ¿cuántos grupos se distinguen? Señala la correcta.
	a) Nata, margarina, quesos y quesos fundidos. b) Nata, mantequilla, quesos, quesos fundidos, sueros lácteos. c) Nata, mantequilla, quesos, sueros lácteos, caseína. d) Nata, margarina, quesos, sueros lácteos.

PREGUNTAS DE RESERVA.

- | | |
|----|---|
| 1. | Según el Código Alimentario Español, de acuerdo con el contenido en grasa, las natas se clasificarán en: (señala la correcta): |
|----|---|
- a) Doble nata.
 - b) Nata.
 - c) Nata delgada.
 - d) Todas las respuestas anteriores son correctas.
- | | |
|----|--|
| 2. | Según AESAN, (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición), para la elaboración de dietas y menús de Centros de Personas Mayores, se debe tener en cuenta: (señala la correcta) |
|----|--|
- a) La dieta será variada y equilibrada.
 - b) El Sistema de Unificación de Dietas, para que se puedan elaborar utilizando el menor número de platos posibles.
 - c) Disponen de un Equipo Multidisciplinario.
 - d) Todas las respuestas anteriores son correctas.
- | | |
|----|---|
| 3. | La Sociedad Española de Nutrición, ha elaborado una guía de comedores escolares, programa Perseo; en relación a la composición y variedad de los menús de los niños, un menú saludable debe incluir como base del primer plato o como guarnición del segundo, algún alimento de estos dos grupos: (señala la correcta) |
|----|---|
- a) Verduras y proteínas.
 - b) Verduras y hortalizas.
 - c) Patatas, pasta, arroz, legumbres y maíz, etc.
 - d) Las respuestas B y C son las respuestas correctas.
- | | |
|----|--|
| 4. | Según el diccionario de cocina y pastelería de Paraninfo, el Fumet debe resultar claro y esto se consigue: (señala la respuesta correcta) |
|----|--|
- a) Poniéndole manteca.
 - b) Poniéndole zumo de limón.
 - c) Poniéndole bastante cebolla y con una cocción rápida.
 - d) Con la limpieza del pescado al principio y con una cocción lenta y sin remover.
- | | |
|----|--|
| 5. | Según el diccionario de cocina y pastelería de la editorial Paraninfo ¿cómo se conserva un fondo blanco en la cámara frigorífica? Señala la respuesta correcta. |
|----|--|
- a) Entre 0° y 3°C.
 - b) Entre 0° y 4°C.
 - c) Entre 0° y 5°C.
 - d) Entre 0° y 6°C.

