

**PROCESO SELECTIVO PARA LA PROVISIÓN DE PUESTOS DE LA
CATEGORÍA COCINERO/A DEL SERVICIO EXTREMEÑO DE SALUD**

Lugar: Facultad de Ciencias Empresariales (Badajoz)

Fecha: 14 de diciembre de 2025

(Resolución de convocatoria de 19 de diciembre de 2024, DOE de 26 de diciembre de 2024)

EXAMEN TIPO 1

<p>120 preguntas con cuatro respuestas y 9 preguntas adicionales de reserva</p>

Mérida a 14 de diciembre de 2025

- 1. En relación con la disposición de las distintas dependencias y equipamiento de una cocina, ¿Cuál es el punto de partida del “principio de marcha adelante”?**
 - A. Zona de almacenamiento.
 - B. Zona de recepción.
 - C. Zona de preelaboración.
 - D. Zona de cocinado.

- 2. En una cocina, la zona de “acabados” es el espacio comprendido entre:**
 - A. La zona de lavado y de secado.
 - B. La zona de recepción y de almacenamiento refrigerado.
 - C. La zona de preparación en frío y de cocción.
 - D. La zona de cocción de los alimentos y su distribución.

- 3. La trazabilidad, en el sector alimentario se define como:**
 - A. La obligación de realizar auditorías internas en las empresas alimentarias.
 - B. El conjunto de controles de calidad en la producción de alimentos.
 - C. El registro sanitario que identifica a cada empresa alimentaria.
 - D. La posibilidad de seguir el rastro de un alimento a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria.

- 4. En cuanto a la fecha de congelación de un producto la etiqueta debe indicar “fecha de congelación” indicando a continuación, y en este orden:**
 - A. Día, mes y año.
 - B. Día y mes.
 - C. Mes y año.
 - D. Solo año.

- 5. De los siguientes productos que pueden provocar alergias o intolerancias en ciertos individuos, ¿cuáles NO son de obligada declaración?**
 - A. Apio y huevos
 - B. Crustáceos y moluscos.
 - C. Garbanzos y maíz.
 - D. Leche y soja.

- 6. Cuando un producto cocinado se destine a congelación debemos utilizar el abatidor de temperatura para enfriarlo lo más rápido posible, pasando de 65 a -18 grados centígrados en el interior del producto, en menos de:**
 - A. 4 horas y media.
 - B. 2 horas y media.
 - C. 12 horas.
 - D. 24 horas.

7. La atmósfera modificada consiste en:

- A. La sustitución del aire por una atmósfera con bajas concentraciones de oxígeno.
- B. La sustitución del aire por una atmósfera pobre en anhídrido carbónico.
- C. Es un método de conservación que se emplea sólo para alimentos crudos.
- D. Envasar los alimentos en recipientes herméticos al vacío.

8. ¿Qué alimentos pertenecen a la quinta gama?

- A. Frutas y hortalizas frescas, lavadas y preparadas para el consumo.
- B. Productos crudos y envasados al vacío que no necesitan refrigeración.
- C. Los alimentos congelados.
- D. Productos elaborados deshidratados.

9. Uno de los objetivos que persigue la implantación del menú texturizado adaptado es:

- A. Acortar el tiempo de estancia y mejorar la calidad del paciente.
- B. Los platos se hacen menos atractivos a la vista, pero se mantienen el aporte de nutrientes.
- C. Se le presenta al paciente diferentes grados de textura para que elija cual le gusta.
- D. Con estos menús sólo se aporta un extra de proteínas.

10. ¿Qué diferencia hay entre dieta texturizada y dieta triturada?

- A. La dieta texturizada diversifica la presentación de los alimentos y evita la monotonía.
- B. Los dos tipos de dietas aportan proteínas, pero la triturada reduce el aporte de vitaminas hidrosolubles.
- C. La dieta texturizada presenta mayor riesgo en seguridad que la dieta triturada.
- D. La textura de la dieta triturada es más constante que la dieta texturizada adaptada.

11. ¿Cómo definiría un producto no perecedero?

- A. Es aquel cuya durabilidad es ilimitada, ya que se ha sometido a sistemas especiales de conservación y envasado.
- B. Es aquel cuya durabilidad es muy prolongada y una vez abierto su envase, continúa siendo no perecedero.
- C. Es aquel cuya durabilidad es más prolongada, pero no ilimitada ya que se ha sometido a sistemas de conservación y envasado que favorecen esta prolongación en el tiempo.
- D. Ninguna definición anterior se corresponde con la de un producto no perecedero.

12. ¿Qué corte es el más idóneo en sofritos y salteados empleados para rellenos?

- A. Brunoise.
- B. Avellana.
- C. Paisana.
- D. Juliana.

13. En cuanto a las características de los vehículos que transportan alimentos perecederos, un vehículo isoterma es:

- A. Aquel que gracias a una fuente de frío permite reducir la temperatura del interior de la caja vacía, y mantenerla después para una temperatura exterior media de +30°C a -20°C como máximo.
- B. Vehículo cuya caja está construida con paredes aislantes, incluidos puertas, suelo y techo, para limitar el intercambio de calor entre el interior y el exterior.
- C. Vehículo que incorpora un dispositivo de producción de frío y permite, con una temperatura media exterior de 30°C, reducir la temperatura interior de la caja vacía y mantenerla de forma permanente entre +12°C y -20°C.
- D. Vehículo provisto de un dispositivo de producción de calor que permite elevar la temperatura del interior de la caja vacía y mantenerla durante 12 horas, sin repostado, a un valor prácticamente constante y no inferior a 12°C aprox.

14. Noisette, además de ser un corte de patata, también se refiere a un corte del cordero que es:

- A. Una pieza que comprende las dos piernas con la riñonada.
- B. Un pequeño medallón de carne magra, normalmente del lomo sin grasa, obtenido del cordero.
- C. Un corte que se obtiene, normalmente de la falda del carnero.
- D. Como se les llama también a las chuletas de cordero lechal.

15. En el baño María, ¿qué ventaja tiene que el agua esté en movimiento?.

- A. Asegurar el calentamiento del alimento.
- B. Asegurar idéntica temperatura en todo el recipiente.
- C. Evitar el exceso de temperatura.
- D. No comporta ninguna ventaja.

16. Seleccione la combinación de maquinaria imprescindible para ejecutar correctamente la técnica de cocción al vacío, sin incluir fases posteriores de conservación.

- A. Envasadora al vacío y roner.
- B. Roner y abatidor de temperatura, sin envasadora.
- C. Horno de convección con control de temperatura y abatidor.
- D. Envasadora al vacío y horno combinado sin función de control preciso de temperatura.

17. Si un recipiente gastronorm tamaño 1/1 de 100mm de profundidad tiene una capacidad de 14 litros, ¿Qué capacidad tiene un recipiente tamaño 1/2 de igual profundidad?.

- A. 28 litros.
- B. 14 litros.
- C. 7 litros.
- D. 3,5 litros.

18. ¿Qué regula la norma EN 631 en el ámbito de la maquinaria y utillaje de cocina profesional?.

- A. Los requisitos higiénico-sanitarios del personal manipulador de alimentos.
- B. Las temperaturas de conservación y cocción en equipos industriales.
- C. Los métodos de cocción por convección y vapor de hornos combinados.
- D. Las dimensiones y compatibilidad de los recipientes y equipos del sistema Gastronorm.

19. ¿Cuáles son las principales ventajas del sistema de distribución de comidas en línea fría?.

- A. Permite mantener los alimentos a alta temperatura durante todo el transporte y emplatado, evitando proliferación bacteriana.
- B. Reduce la necesidad de controles de higiene en la cocina ya que los alimentos se manipulan a temperatura ambiente.
- C. Permite enfriar los alimentos tras la cocción y conservarlos a baja temperatura, facilitando la planificación del servicio, reduciendo mermas y mejorando la seguridad alimentaria.
- D. Elimina la necesidad de regenerar los alimentos antes del consumo, acelerando los tiempos del servicio.

20. Para la limpieza de batidoras y trituradoras se procederá (señale la opción correcta):

- A. Se limpiarán al final de cada turno de trabajo.
- B. Las piezas que no sean desmontables y estén en contacto con circuitos eléctricos se podrán sumergir brevemente en agua para su limpieza.
- C. Para la limpieza del cuerpo o máquina se utilizará un paño humedecido en agua con una solución bactericida.
- D. Las piezas desmontables que no estén en contacto con circuitos eléctricos se limpiarán con un paño humedecido en agua con una disolución bactericida.

21. ¿Qué es el APPCC?.

- A. Un sistema de almacenamiento de productos a bajas temperaturas para evitar peligros y riesgos críticos de control.
- B. Es un sistema de autocontrol que identifica los riesgos y los peligros y establece las medidas de control y buenas prácticas.
- C. Es una medida de vigilancia que consiste en el control de temperaturas y tiempos de elaboración de los alimentos.
- D. Es una medida correctora que consiste en el restablecimiento de las condiciones correctas de limpieza e higiene.

22. Los nutrientes se dividen en:

- A. Proteínas, vitaminas y minerales.
- B. Principios inmediatos y principios metabólicos lentos.
- C. Orgánicos e inorgánicos.
- D. Macronutrientes y principios inmediatos.

- 23. El análisis de peligros y puntos de control crítico, está basado en siete principios, ¿Cuál es uno de ellos?.**
- A. Determinar los puntos de control crítico.
 - B. Diseñar modelos de seguridad alimentaria.
 - C. Establecer registros sobre temperaturas de elaboración y técnicas de cocinado empleadas para cada alimento.
 - D. Identificar las fases del proceso en las que puede mejorarse la presentación y calidad sensorial del alimento.
- 24. ¿Qué alimento es más rico en lípidos por cada 100 gr. de producto?.**
- A. Carne de cordero.
 - B. Hígado de ternera.
 - C. Pescados azules o grasos.
 - D. Carne de cerdo.
- 25. En relación con la alteración de los nutrientes por la manipulación y el cocinado de los alimentos, ¿Cuál de las siguientes elaboraciones conserva mejor las vitaminas y los minerales?.**
- A. Hervido en agua.
 - B. Hervido en agua con bicarbonato.
 - C. Hervido al vapor.
 - D. Estofado.
- 26. Identifica los principios inmediatos:**
- A. Hidratos de carbono, vitaminas y minerales.
 - B. Proteínas, lípidos e hidratos de carbono.
 - C. Son los llamados micronutrientes.
 - D. Proteínas, grasas, hidratos de carbono, vitaminas y minerales.
- 27. ¿En qué etapa de la vida se consolidan la mayoría de los hábitos alimentarios que condicionan el riesgo futuro de sobrepeso y obesidad?.**
- A. Infancia y niñez temprana.
 - B. Adolescencia, por los cambios hormonales y el aumento de la autonomía.
 - C. Lactancia, por la influencia temprana de los sabores a través de la leche.
 - D. En la edad adulta, por la estabilización de rutinas familiares y laborales.
- 28. ¿Qué nutriente suele considerarse prioritario en la alimentación del anciano, debido a la pérdida progresiva de masa muscular?.**
- A. Hidratos de carbono complejos.
 - B. Proteínas de alto valor biológico.
 - C. Grasas monoinsaturadas.
 - D. Fibra insoluble.

29. ¿Qué alimentos deben evitarse en una dieta astringente?.

- A. Alimentos ricos en proteínas y fibra.
- B. Alimentos pobres en grasas y fibra.
- C. Alimentos ricos en grasas y fibra.
- D. Alimentos ricos en hidratos de carbono complejos.

30. Teniendo en cuenta la cantidad de proteínas por cada 100 gramos de producto, de las siguientes carnes ¿Cuál sería la más recomendable para una dieta hiper-proteica?.

- A. Ternera.
- B. Pollo.
- C. Conejo.
- D. Cordero.

31. ¿En qué tipo de dieta se debe reducir la ingesta de hidratos de carbono y de grasas y suprimir los azúcares?.

- A. Dieta hipercalórica.
- B. Dieta hipocalórica.
- C. Dieta no indicada para diabetes y obesidad.
- D. Dieta blanda.

32. De las calorías totales que aporta una dieta basal para un adulto sano, ¿qué porcentaje debería corresponder al desayuno en un reparto equilibrado entre las cuatro o cinco ingestas diarias de alimentos, recomendadas?.

- A. 20-25%.
- B. 10-15%.
- C. 40-50%.
- D. El desayuno es una de las comidas más importantes del día y debe corresponderle el porcentaje más alto de calorías totales diarias.

33. Clasifica el arroz según su función nutritiva en el organismo y grupo al que pertenece.

- A. Energético, grupo I.
- B. Energético, grupo II.
- C. Plástico, grupo III.
- D. Plástico, grupo IV.

34. En relación con la cocción del arroz, ¿Cómo se denomina el tipo de almidón que contribuye a que el grano quede firme y suelto tras la cocción?.

- A. Amilosa.
- B. Amilopectina.
- C. Índica.
- D. Japónica.

35. Señale la respuesta correcta sobre los micronutrientes:

- A. Su función en el organismo es energética.
- B. Regulan los procesos metabólicos esenciales del organismo.
- C. Están formados por aminoácidos esenciales.
- D. Se necesitan en cantidades muy pequeñas y están formados por proteínas de alta calidad biológica.

36. ¿Cuál de las siguientes combinaciones de alimentos permite obtener proteínas de alto valor biológico?.

- A. Cereales y hortalizas.
- B. Legumbres y frutas.
- C. Legumbres y cereales.
- D. Hortalizas y frutos secos.

37. Las recomendaciones de ingesta de hidratos de carbono para una dieta saludable son de entre el 50% y el 60%, de los cuales, ¿qué porcentaje debe corresponder a los hidratos de carbono complejos y a los hidratos de carbono simples?.

- A. 40% hidratos de carbono complejos y 10% hidratos de carbono simples.
- B. 30% hidratos de carbono simples y 20% hidratos de carbono complejos.
- C. 20% hidratos de carbono complejos y 40% hidratos de carbono simples.
- D. Deben estar equilibrados, 25% hidratos de carbono complejos y 25% hidratos de carbono simples.

38. NO es una característica de la llamada cocina de cercanía:

- A. Minimizar la huella de carbono.
- B. Promocionar el transporte apoyando la economía local.
- C. Preservar la identidad cultural y las tradiciones gastronómicas de la región.
- D. Utilizar productos de temporada.

39. Indique qué aceite de oliva virgen extra NO posee una Denominación de Origen Protegida (DOP):

- A. Gata-Hurdes.
- B. Villuerca Ibores Jara.
- C. Jerte.
- D. Monterrubio.

40. Indique cuál de las siguientes es una Indicación Geográfica Protegida (IGP):

- A. Vaca de Extremadura.
- B. Ternera de Cáceres.
- C. Cabrito de Aceúche.
- D. Cordero de la Serena.

41. ¿Cuál es una miel con Denominación de Origen Protegida de Extremadura?

- A. Miel de Extremadura.
- B. Miel de la Vera.
- C. Miel Villuercas-Ibores.
- D. Miel de las Villuercas.

42. El gramaje del arroz en crudo para una dieta basal y plato principal es:

- A. 50-70 gramos.
- B. 60-80 gramos.
- C. 90-100 gramos.
- D. 100-110 gramos.

43. ¿La alergia a la leche es lo mismo que la intolerancia a la lactosa?

- A. Sí, ya que los dos conceptos son al mismo alimento.
- B. No, la alergia a la leche es una reacción alérgica a la proteína de la leche y la intolerancia a la lactosa se produce por déficit de lactasa.
- C. Sí, ya que los dos conceptos implican un riesgo de shock anafiláctico.
- D. No, ya que la alergia a la leche solo produce trastornos intestinales y la intolerancia a la leche produce reacción aguda que puede ser grave.

44. Dentro de estas enfermedades alimentarias, ¿Cuál es la que se produce por consumo de alimentos contaminados?

- A. Diabetes.
- B. Escorbuto.
- C. Listeriosis.
- D. Raquitismo.

45. Las legumbres secas son semillas secas, limpias, sanas y separadas de la vaina, procedentes de plantas de la familia de las leguminosas, de uso corriente en el país y que directa o indirectamente resultan adecuadas para la alimentación. Por tanto, son legumbres:

- A. Guisante seco, judía carilla, cacahuete y algarroba.
- B. Lenteja, soja, altramuz y mijo.
- C. Algarroba, garbanzo, haba seca y alforfón.
- D. Judía común, sorgo y haba seca.

46. ¿Qué es un panaché?

- A. Un pan relleno.
- B. Una combinación de verduras agrupadas por colores.
- C. Una guarnición para acompañar verduras.
- D. Una guarnición de patata.

47. Las pastas alimenticias se clasifican en:

- A. Simples y compuestas.
- B. Simples, compuestas y rellenas.
- C. Simples, compuestas, rellenas y secas.
- D. Simples, compuestas, rellenas y frescas.

48. ¿Cómo debe realizarse la cocción de las alubias?.

- A. Partiendo de agua fría con sal.
- B. A partir de agua caliente, sin sal, para que no se encallen.
- C. Partiendo de agua fría y añadiendo la sal al final de la cocción.
- D. Siempre previo remojo de 48 horas.

49. Una forma correcta de manipular los huevos es:

- A. Lavar los huevos antes de su utilización.
- B. No tocar ningún otro producto cuando estemos manipulando huevos crudos.
- C. Cascar los huevos en el recipiente que vamos a batirlos.
- D. Desclarar los huevos pasando las yemas de una cáscara a otra.

50. Según el código de trazabilidad del huevo ¿Con qué número se identifican los huevos procedentes de gallinas camperas?.

- A. 0
- B. 2
- C. 3
- D. 1

51. De las siguientes aplicaciones del huevo en la cocina, ¿cuál se corresponde con la elaboración de la salsa mahonesa?.

- A. Como emulsionante.
- B. Como elemento coagulante.
- C. Como elemento de ligazón.
- D. Como guarnición.

52. ¿Qué método de cocinado NO corresponde a huevos cocinados con cáscara?.

- A. Pasado por agua.
- B. Duro.
- C. En cocotte.
- D. Mollets.

53. ¿Con qué técnica de cocinado del huevo con cáscara, corresponden las siguientes características?: yema blanda, centrada y semilíquida; clara cuajada, firme pero no muy dura.

- A. Huevos pasados por agua.
- B. Huevos duros.
- C. Huevos mollets.
- D. Huevos al plato.

54. ¿Cuál de los siguientes es un pescado blanco?.

- A. Cazón.
- B. Salmón.
- C. Caballa.
- D. Boquerón.

55. De los siguientes pescados, señale de cuál podemos obtener un medallón.

- A. Lenguado.
- B. Rodaballo.
- C. Bonito.
- D. Halibut.

56. ¿Qué corte de pescado es la suprema?.

- A. Lomos de pescados planos, sin espina, con o sin piel.
- B. Porción sin espina, con o sin piel, obtenida por corte del lomo.
- C. Pieza con piel y espina, de forma cilíndrica o alargada, obtenida por corte transversal.
- D. Pequeñas porciones que conservan la estructura muscular del pescado.

57. Una trancha de pescado es:

- A. Pieza resultante de separar la carne de la espina, en pescados pequeños.
- B. Pieza de ración con piel, espina y carne, de forma cilíndrica o alargada, obtenida por corte transversal.
- C. Porciones pequeñas que conservan la estructura muscular del pescado.
- D. Masas musculares que delimitan la cavidad abdominal del pescado.

58. Las paupiettes son filetes de pescado que pueden ir rellenos, ¿Cómo deben enrollarse sobre sí mismos para evitar que se abran al cocinarlas?.

- A. Con la parte que ha estado en contacto con la espina hacia fuera.
- B. Con la parte que ha estado en contacto con la espina hacia dentro.
- C. Deben ir siempre rellenas, el relleno evita que se abran al cocinarlas.
- D. Las paupiettes son filetes que no se enrollan, solo se doblan por los extremos.

59. ¿Qué piezas del vacuno están ordenadas de mayor a menor categoría comercial?.

- A. Lomo alto, morcillo y redondo.
- B. Lomo bajo, cadera y aguja.
- C. Solomillo, aleta y contra.
- D. Costillar, babilla y lomo bajo.

60. ¿Qué nombre recibe el cordero que tiene una edad máxima de un mes y medio y una canal de no más de ocho kilos?.

- A. Recental.
- B. Pascual.
- C. Ternasco.
- D. Lechal.

61. Para un jamón de bellota, 50 % raza ibérica, el color de la etiqueta debe ser:

- A. Negro.
- B. Verde.
- C. Rojo.
- D. Blanco.

62. En el despiece del vacuno ¿dónde se encuentra el lomo alto?.

- A. En el cuarto trasero.
- B. En el cuarto delantero.
- C. En la pierna.
- D. En el pandero.

63. ¿Cómo se denominan los pollos criados al aire libre, alimentados con maíz y grano, pesan cerca de 1,400 kg., y su piel tiene una coloración de un amarillo más intenso?.

- A. Picantones.
- B. Coquellote.
- C. Pollos de grano.
- D. Capones.

64. ¿Qué nombre recibe la elaboración resultante de añadir nata, mantequilla y jugo de champiñones, a un fondo blanco de ave ligado con un roux rubio?.

- A. Salsa alemana.
- B. Salsa suprema.
- C. Salsa crema.
- D. Ligazón compuesta.

65. En relación con el despiece del cerdo ibérico, ¿Qué pieza se encuentra en la parte posterior de la paleta, entre el lomo y el tocino que lo cubre?.

- A. Secreto.
- B. Pluma.
- C. Presa.
- D. Solomillo.

66. ¿Qué pieza es la más apropiada para hacer un breseado de vacuno?.

- A. Babilla.
- B. Tapilla.
- C. Rabillo de cadera.
- D. Pez.

67. ¿Cuál es una salsa básica de la cocina internacional?.

- A. Holandesa.
- B. Chaud-froid.
- C. New-burg.
- D. Muselina.

68. Identifica los ingredientes de la salsa “Bercy”:

- A. Bechamel con cebolla pochada en mantequilla.
- B. Mahonesa, cebolla, perejil, alcaparras, pepinillo, mostaza y huevo duro.
- C. Champiñones laminados, chalota picada, vino blanco, demi-glace y mantequilla.
- D. Chalota picada, vino blanco, fumet de pescado, velouté de pescado, mantequilla y perejil picado.

69. Clasifica la salsa bearnesa:

- A. Salsa derivada, fría, emulsionada y estable.
- B. Salsa básica, fría, para acompañar especialmente hortalizas y huevos.
- C. Salsa básica, templada, y emulsionada, entre cuyas aplicaciones está el glaseado de pescados y mariscos.
- D. Salsa derivada, templada, emulsionada y estable, que acompaña a mariscos hervidos.

70. ¿Cuál de los siguientes ingredientes constituye la base principal de la crema “solferino”?.

- A. Remolacha.
- B. Calabaza.
- C. Pimiento rojo.
- D. Tomate.

71. La crema “bretona”:

- A. Está elaborada a base de hortalizas.
- B. Su ingrediente principal es una legumbre seca.
- C. Se elabora a partir de una velouté de ave.
- D. Es una crema fría a base de patatas y puerros.

72. La ensalada Waldorf está compuesta por:

- A. Manzana reineta, apio y nueces peladas.
- B. Judías verdes, tomate, patata, anchoas, aceitunas y alcaparras.
- C. Apio, manzana, lechuga, huevo duro y trufa.
- D. Pimiento asado, pollo, guisantes y arroz.

73. En relación con la elaboración del “cardo”, una vez hervido, debemos:

- A. Refrescarlo en agua fría.
- B. Dejarlo enfriar en su propio caldo.
- C. Enfriarlo en un abatidor una vez escurrido.
- D. El cardo hervido no debe refrescarse.

74. Según la clasificación de las hortalizas, ¿Cuáles pertenecen al grupo de los bulbos?.

- A. Patata y nabo.
- B. Cebolleta y ajo.
- C. cebolla y apio.
- D. Chufa y chalota.

75. ¿Qué temporada es la idónea para el kiwi?.

- A. De octubre a marzo.
- B. De abril a septiembre.
- C. De enero a mayo.
- D. De junio a octubre.

76. ¿Qué es la caseína?.

- A. Es el líquido residual que resulta después de la elaboración del queso.
- B. Es la materia proteica de la leche.
- C. Es un glúcido presente en la leche.
- D. Es una vitamina presente en la leche.

77. ¿Cuál es un queso de pasta cruda?.

- A. Queso fundido.
- B. Queso cremoso.
- C. Queso fresco.
- D. Queso enmohecido.

78. ¿Cuál de las siguientes indicaciones NO figurará en la ficha técnica de un plato?.

- A. Ingredientes y cantidad de cada uno de ellos.
- B. Calorías que aporta y distribución del valor calórico por nutrientes.
- C. Diagrama del proceso.
- D. Fecha de caducidad de los ingredientes.

79. La temporada óptima de consumo del atún blanco es:

- A. El verano.
- B. Durante todo el año, aunque el invierno es su mejor época.
- C. De mayo a junio.
- D. El otoño.

80. ¿Qué porcentaje de desperdicio tienen 150 gramos de angulas?.

- A. El 80%.
- B. El 0%.
- C. El 50%.
- D. El 100%.

81. ¿Cómo se calcula el porcentaje de rendimiento de los alimentos?.

- A. Dividiendo el peso o volumen de la porción comestible entre el peso o volumen de la porción original, y multiplicando por cien.
- B. $(\text{Peso o volumen inicial} / \text{Peso o volumen utilizable}) \times 100$.
- C. Como el rendimiento de los alimentos es la cantidad de materia comestible que queda después de procesar un alimento, sólo hay que restar a la cantidad inicial la cantidad de materia comestible.
- D. El resultado de restar a la cantidad inicial el peso del desperdicio.

82. En relación con los aditivos alimentarios, ¿Cuál de estas afirmaciones es la correcta?.

- A. Los aditivos alimentarios son sustancias que se añaden intencionadamente a los alimentos y bebidas con el propósito de cambiar su valor nutricional.
- B. Los aditivos alimentarios mejoran la conservación de los alimentos, preservando sus propiedades iniciales.
- C. Los aditivos alimentarios disminuyen el valor nutricional de los alimentos, ya que se degradan sustancias como los ácidos grasos y proteínas.
- D. Los aditivos alimentarios aseguran la textura o consistencia de los alimentos, no garantizando su regularidad y estabilidad.

83. Los acidulantes son:

- A. Sustancias que aceleran la oxidación en alimentos.
- B. Sustancias que liberan dióxido de carbono.
- C. Sustancias que se añaden a los alimentos para mantener la uniformidad de una mezcla.
- D. Sustancias que se añaden a los alimentos para regular su nivel de acidez.

84. Según la normativa vigente, señale la respuesta INCORRECTA:

- A. La descongelación deberá realizarse siempre en refrigeración.
- B. La descongelación puede realizarse en microondas, cuando los alimentos se cocinen inmediatamente después de la descongelación.
- C. La descongelación puede realizarse en agua corriente fría, cuando los alimentos se cocinen inmediatamente después de la descongelación.
- D. Aquellos productos que lo requieran por razones tecnológicas, debidamente justificadas, podrán descongelarse a temperatura ambiente.

85. Una toxiinfección alimentaria es una enfermedad que se produce por la ingestión de alimentos con presencia de:

- A. Gérmenes patógenos.
- B. Toxinas de gérmenes patógenos.
- C. Gérmenes patógenos y sus toxinas.
- D. Gérmenes patógenos o sus toxinas.

86. De las siguientes toxiinfecciones alimentarias, señale cuál es producida por una toxina:

- A. Salmonelosis.
- B. Listeriosis.
- C. Botulismo.
- D. Campilobacteriosis.

87. Una dieta líquida sin residuos NO es:

- A. La primera fase de una dieta progresiva.
- B. El reinicio de la alimentación oral tras un periodo de ayuno.
- C. El paso previo a una dieta basal.
- D. El paso de la alimentación artificial a la oral.

88. ¿A qué partida corresponde conservar los alimentos perecederos?.

- A. A la partida de cuarto frío.
- B. A la partida de pastelero.
- C. A la partida de salsero.
- D. A la partida de entremetier.

89. El cocinado de todo tipo de aves, caza y carnes, sus guarniciones y salsas, corresponden a la partida de:

- A. Entremetier.
- B. Dispensero.
- C. Pastelero.
- D. Salsero.

90. ¿Qué es cocer “a la inglesa”?

- A. Hervir en agua abundante con sal, normalmente vegetales.
- B. Cocinar un alimento recubriéndolo con papel de aluminio u horno.
- C. Cocer lentamente un preparado que a su vez se introduce en otro mayor con agua.
- D. Cocinar al horno en moldes una pasta sin aderezar.

91. ¿Qué término se refiere a hacer dibujos o rellenar moldes con la manga pastelera?

- A. Escudillar.
- B. Lustrar.
- C. Glasear.
- D. Hermosear.

92. ¿En qué consiste el breseado de una carne?

- A. En someter el género a un cocinado lento y prolongado con algo de grasa en contacto de otros ingredientes húmedos.
- B. En someter el género a un cocinado rápido y en poco tiempo solo utilizando mucho vino.
- C. En introducir el género en grasa y cocinarlo a fuego lento.
- D. En dorar el género y servirlo inmediatamente.

93. ¿Qué es un residuo?

- A. Es todo material sólido, líquido o gaseoso resultante de un proceso de extracción natural, transformación, fabricación o consumo, que su poseedor decide abandonar.
- B. Son materiales sólidos o líquidos de diferentes variedades y heterogeneidad.
- C. Son los materiales sólidos resultantes de una transformación.
- D. Son los materiales sólidos, líquidos y gaseosos que se biodegradan para convertirse en abono.

94. Dentro de la clasificación de residuos hospitalarios, ¿dónde se situarían los generados por la cocina?

- A. Residuos clínicos.
- B. Residuos sólidos asimilables a urbanos.
- C. Residuos tóxicos y peligrosos.
- D. Residuos infecciosos.

95. Teniendo en cuenta que la patata es rica en fécula ¿Qué tipo de hidratos de carbono aporta?

- A. Simples.
- B. De asimilación rápida.
- C. Complejos.
- D. Compuestos.

96. ¿Qué tipo de aceite de oliva se obtiene de la mezcla de aceite de oliva virgen y aceite de oliva refinado, que debe tener una acidez máxima de 1 grado?

- A. Aceite de oliva refinado.
- B. Aceite de oliva lampante.
- C. Aceite de orujo de oliva.
- D. Aceite de oliva.

97. En relación a la cantidad de grasa, los pescados azules contienen:

- A. Menos del 5% de grasa.
- B. Entre el 5% y el 10% de grasa.
- C. Más del 10% de grasa.
- D. Igual cantidad de grasa que los semigrasos.

98. ¿Qué término culinario se emplea en cocina para referirse a la siguiente definición?: “Dar un hervor o cocer a medias para quitar el mal sabor, el mal olor o el mal color a ciertos géneros”.

- A. Escaldar.
- B. Blanquear.
- C. Escalfar.
- D. Espumar.

99. ¿Cuáles son los elementos de clarificación que entran en la composición de un consomé de carne?

- A. La sangre de la carne magra picada y claras de huevo.
- B. Fondo o caldo de carne.
- C. Hortalizas de condimentación.
- D. Huevos, carne magra picada, hortalizas de condimentación y la clariz.

100. En relación con la batería de cocina, las marmitas son unos recipientes que, por su forma y tamaño podemos denominarlas:

- A. Marmita, media marmita y barreño.
- B. Marmita, media marmita y sauté.
- C. Marmita, media marmita y rondón.
- D. Cazo, cazuela y cacerola.

101. ¿Qué tipo de cuchillo es el indicado para despiezar y filetear carnes?

- A. Cebollero y fileteador.
- B. Deshuesador y media luna.
- C. Media luna y macheta.
- D. Cebollero y media luna.

102. En comparación con un horno clásico, ¿en qué porcentaje puede reducir el tiempo de cocinado un horno de convección?

- A. 30 %.
- B. 40 %
- C. 15 %
- D. 10 %

103. ¿Qué significa el término culinario “cocer en blanco”?

- A. Cocer hortalizas de fácil oxidación en un fondo blanco para cocción.
- B. Cocer una pasta en una mezcla de agua y leche para blanquearla.
- C. Dar un hervor corto para quitar impurezas a ciertos géneros.
- D. Cocer una pasta al horno, en moldes y sin aderezos.

104. En caso de emergencia por incendio:

- A. Si el incendio es como consecuencia de la energía eléctrica, se debe procurar cortar la tensión en la zona afectada y utilizar los extintores de CO₂.
- B. Se deben abrir las puertas que estén calientes de forma rápida.
- C. Si el fuego es de líquidos, hay que lanzar directamente el chorro de agente extintor sobre el líquido incendiado.
- D. Para comenzar a utilizar un extintor, hay que accionar el pulsador, dirigiendo el chorro a la parte superior de las llamas y quitar la anilla cuando disminuya la fuerza y presión del mismo.

105. En casos de primeros auxilios, como norma general, debemos:

- A. Aflojar las ropas que opriman y abrigar al accidentado, si es necesario.
- B. Dar de beber a la víctima que esté inconsciente.
- C. Mover y trasladar a la persona accidentada lo antes posible.
- D. Intervenir con rapidez, aunque no sepamos exactamente cómo, socorriendo a los niños en primer lugar.

106. Señale la afirmación correcta sobre riesgos laborales y medidas preventivas:

- A. Para evitar caídas, son preferibles los zapatos lisos o sin dibujo, evitando tacos o ranuras, ya que dificultan el agarre.
- B. Antes de mezclar productos químicos sin etiquetado, se deben usar los equipos de protección individual y utilizar un envase de otro producto distinto para trasvasar.
- C. En escaleras de tijeras, si fuera necesario subir a los últimos escalones, es más segura la posición “a caballo”.
- D. Ante un riesgo eléctrico, hay que desconectar los equipos tirando siempre de la clavija, nunca del cable.

107. Según lo dispuesto en la Ley 8/2011, de 23 de marzo, de Igualdad entre mujeres y hombres y contra la violencia de género en Extremadura, esta Ley será de aplicación:

- A. A todas las entidades que realicen actividades educativas y de formación cualquiera que sea su tipo, nivel y grado.
- B. A todas las empresas y sindicatos, cualquiera que sea su personalidad jurídica.
- C. A todos los consorcios y fundaciones, cualquiera que sea la participación de la Asamblea de Extremadura.
- D. A todas las cooperativas y asociaciones, cualquiera que sea la representación de la Junta de Extremadura.

108. Según lo dispuesto en la Ley 8/2011, de 23 de marzo, de Igualdad entre mujeres y hombres y contra la violencia de género en Extremadura, se entiende por acoso por razón de sexo:

- A. La situación en que se encuentra una persona que, en atención a su sexo, sea, haya sido o pudiera ser tratada de manera menos favorable que otra en situación homóloga.
- B. La situación en que la aplicación de una disposición, criterio o práctica aparentemente neutros pone a las personas de un sexo en desventaja particular con respecto a las personas del otro.
- C. La situación en que se produce cualquier tipo de trato desfavorable relacionado con la orientación sexual, el embarazo, la maternidad o cualquier otro aspecto del ámbito afectivo o reproductivo de las mujeres.
- D. La situación en que se produce un comportamiento relacionado con el sexo de una persona, con el propósito o el efecto de atentar contra la dignidad de la persona y crear un entorno intimidatorio, hostil, degradante, humillante u ofensivo.

109. Las normas relativas a los derechos fundamentales y a las libertades que la Constitución reconoce se interpretarán de conformidad con:

- A. Las leyes autonómicas y demás leyes aprobadas por las Cortes Generales.
- B. Las leyes aprobadas por las Cortes Generales y de la Unión Europea.
- C. Las leyes de la Unión Europea y leyes internacionales.
- D. La Declaración Universal de Derechos Humanos y los tratados y acuerdos internacionales sobre las mismas materias ratificados por España.

110. Según lo dispuesto en la Constitución Española de 1978:

- A. Se garantiza el derecho al honor, a la intimidad personal y familiar y a la propia imagen, salvo resolución judicial.
- B. El domicilio es inviolable. Ninguna entrada o registro podrá hacerse en él sin consentimiento del titular o resolución judicial, salvo en caso de flagrante delito.
- C. Se garantiza el secreto de las comunicaciones y, en especial, de las postales, telegráficas y telefónicas, salvo en caso de flagrante delito.
- D. El gobierno limitará el uso de la informática para garantizar el honor y la intimidad personal y familiar de los ciudadanos y el pleno ejercicio de sus derechos.

111. Según lo dispuesto en el artículo 22, la Constitución Española de 1978, señale la INCORRECTA:

- A. Las asociaciones que persigan fines o utilicen medios tipificados como delito son ilegales.
- B. Las asociaciones constituidas al amparo de este artículo deberán inscribirse en un registro a los solos efectos de publicidad.
- C. Las asociaciones sólo podrán ser disueltas o suspendidas en sus actividades en virtud de resolución judicial motivada.
- D. Se prohíben las asociaciones jurídicas y militares.

112. ¿Qué forma revestirá la reforma del Estatuto de Autonomía?.

- A. Ley de Bases.
- B. Real Decreto.
- C. Ley Ordinaria.
- D. Ley Orgánica.

113. Según el Estatuto de Autonomía de Extremadura, la Comunidad Autónoma de Extremadura respecto a “Sanidad y salud pública, en lo relativo a la organización, funcionamiento interno, coordinación y control de los centros, servicios y establecimientos sanitarios en la Comunidad Autónoma.”

- A. No tiene competencia.
- B. Tiene competencias de ejecución.
- C. Tiene competencia exclusiva.
- D. Tiene competencias de desarrollo normativo y ejecución.

114. Según lo dispuesto en el Estatuto de Autonomía de Extremadura, los poderes de la Comunidad Autónoma de Extremadura emanan:

- A. Del pueblo.
- B. Del pueblo y de las Cortes Generales.
- C. Del pueblo, de la Constitución y del Estatuto de Autonomía.
- D. Del pueblo, de la Asamblea y de la Junta de Extremadura.

115. Según el artículo 8 del Estatuto Marco del personal Estatutario de los Servicios de Salud, es Personal estatutario fijo:

- A. El que, una vez superado el correspondiente proceso selectivo, obtiene un nombramiento para el desempeño con carácter temporal de las funciones que de tal nombramiento se deriven
- B. El que obtiene un nombramiento para el desempeño con carácter permanente de las funciones que de tal nombramiento se deriven, aun cuando no se haya superado el correspondiente proceso selectivo.
- C. El que obtiene un nombramiento como personal estatutario sustituto, para el desempeño de funciones propias de personal estatutario, durante más de tres años.
- D. El que, una vez superado el correspondiente proceso selectivo, obtiene un nombramiento para el desempeño con carácter permanente de las funciones que de tal nombramiento se deriven.

116. Según el artículo 29 del Estatuto Marco del personal Estatutario de los Servicios de Salud, los puestos que puedan ser provistos mediante libre designación se determinarán por:

- A. La Consejería de Salud y Servicios Sociales.
- B. La Gerencia del Servicio Extremeño de Salud.
- C. Cada Servicio de Salud.
- D. Las Gerencias de Áreas.

117. Son causas de extinción de la condición de personal estatutario fijo, según lo establecido en el artículo 21 del Estatuto Marco del personal Estatutario de los Servicios de Salud:

- A. La renuncia.
- B. La pérdida de la nacionalidad española.
- C. La sanción disciplinaria firme de suspensión de funciones.
- D. La incapacidad temporal, en los términos previstos en esta ley.

118. Uno de los principios rectores de la Ley de Salud Pública de Extremadura es:

- A. La garantía por los poderes públicos de las prestaciones de salud tanto pública como privada.
- B. La centralización de la gestión de la salud pública de acuerdo con el modelo del Sistema Sanitario Público de Extremadura.
- C. El trato preferente a los extremeños residentes en cualquiera de los municipios de Extremadura.
- D. La participación comunitaria en el ámbito de la salud pública.

119. El órgano superior del Servicio Extremeño de Salud es:

- A. La Secretaría General del SES.
- B. La Dirección Gerencia.
- C. El titular de Consejería donde se adscribe.
- D. La Consejera de Salud y Servicios Sociales.

120. Según los Estatutos del Organismo Autónomo Servicio Extremeño de Salud, el nombramiento y cese del titular de la Dirección Gerencia del Servicio Extremeño de Salud corresponderá:

- A. A la Asamblea de Extremadura.
- B. Al titular de la Consejería competente en materia sanitaria.
- C. Al Consejo de Gobierno de la Junta.
- D. A la Presidenta de la Junta de Extremadura.

PREGUNTAS DE RESERVA**1. Según la normativa europea sobre información alimentaria, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?**

- A. Todas las etiquetas deben indicar los alérgenos presentes, el nombre del producto, los ingredientes y la fecha de caducidad, sin excepciones.
- B. La información sobre alérgenos es obligatoria para todos los alimentos, incluidos los no envasados, pero en algunos casos puede ofrecerse oralmente si se garantiza que el consumidor la recibe claramente.
- C. No es obligatorio indicar los alérgenos si el alimento es fresco y no procesado.
- D. Solo los alimentos envasados requieren información sobre ingredientes y alérgenos.

2. Según el calendario estacional de las hortalizas, las judías verdes tienen su temporada entre:

- A. Junio y septiembre.
- B. Octubre y enero.
- C. Marzo y junio.
- D. Noviembre y marzo.

3. De las siguientes salsas, ¿cuál es derivada de la salsa española?

- A. Cazadora.
- B. Mornay.
- C. Soubise.
- D. Aurora.

4. ¿De dónde se obtiene el corte de carne de vacuno denominado “chateaubriand”?

- A. Del lomo bajo.
- B. Del lomo alto.
- C. Del centro del solomillo.
- D. De la cabeza del solomillo.

5. ¿Qué es “la plonge”?

- A. Una marmita.
- B. Un fregadero de grandes dimensiones.
- C. Un utensilio de cocina.
- D. Un utensilio de limpieza.

6. Cuando hablamos de conservación de los alimentos por frío positivo, nos estamos refiriendo a:

- A. Congelación.
- B. Temperaturas por debajo de los 0 grados centígrados.
- C. Refrigeración.
- D. Ultracongelación.

7. ¿Cuál es la característica principal del sistema de distribución de alimentos en línea caliente en una cocina hospitalaria?

- A. Los platos se cocinan, enfrían y se regeneran justo antes del servicio.
- B. Los alimentos se conservan refrigerados y se regeneran en bandejas térmicas.
- C. Los alimentos se sirven fríos y se calientan en el punto de consumo.
- D. Los alimentos se mantienen calientes desde la cocción hasta su emplatado y distribución.

8. En la fase de recepción de la Guía de Prácticas Correctas de Higiene, ¿cuál es el criterio de tolerancia para los productos congelados?

- A. -12°C.
- B. -18°C.
- C. -6°C.
- D. Temperatura igual o superior a -20°C para productos ultracongelados.

9. Uno de los requisitos que exige el artículo 30 del Estatuto Marco del personal Estatutario de los Servicios de Salud, para poder participar en los procesos de selección de personal estatutario fijo es:

- A. Poseer la nacionalidad española obligatoriamente
- B. Estar en posesión de la titulación exigida la fecha de publicación de la correspondiente convocatoria en el Diario Oficial de Extremadura.
- C. Poseer la capacidad funcional necesaria para el desempeño de las funciones que se deriven del correspondiente nombramiento.
- D. No haber sido separado del servicio, mediante expediente disciplinario, de cualquier servicio de salud o Administración pública en el año anterior a la convocatoria, ni hallarse inhabilitado con carácter firme para el ejercicio de funciones públicas ni, en su caso, para la correspondiente profesión.