



**1ª PRUEBA:** CUESTIONARIO TEÓRICO  
**2ª PRUEBA:** CUESTIONARIO PRÁCTICO

**ACCESO:** LIBRE

**CATEGORÍA:** COCINERO/A

**CONCURSO-OPOSICIÓN PARA CUBRIR PLAZAS BÁSICAS VACANTES:**

Resolución de 14 de abril de 2015 (BOJA núm. 74, 20 de abril)

**ADVERTENCIAS:**

- Compruebe que en su «**Hoja de Respuestas**» están sus datos personales, que son correctos, y **no olvide firmarla**.
- El **tiempo de duración de las dos pruebas** es de **tres horas**.
- **No abra** el cuadernillo hasta que se le indique.
- Para abrir este cuadernillo, rompa el precinto.
- Si observa alguna anomalía en la impresión del cuadernillo, solicite su sustitución.
- Este cuadernillo incluye las preguntas correspondientes a la «1ª PRUEBA: CUESTIONARIO TEÓRICO» y «2ª PRUEBA: CUESTIONARIO PRÁCTICO».

**1ª PRUEBA: CUESTIONARIO TEÓRICO**

- Esta prueba consta de 100 preguntas, numeradas de la 1 a la 100, y 3 de reserva, situadas al final del cuestionario, numeradas de la 151 a la 153.
  - Las preguntas de esta prueba deben ser contestadas en la «Hoja de Respuestas», numeradas de la 1 a la 100.
  - Las preguntas de reserva deben ser contestadas en la zona destinada a «Reserva» de la «Hoja de Respuestas», numeradas de la 151 a la 153.
- Todas las preguntas de esta prueba tienen el mismo valor.
- Las contestaciones erróneas se penalizarán con  $\frac{1}{4}$  del valor del acierto.

**2ª PRUEBA: CUESTIONARIO PRÁCTICO**

- Esta prueba consta de 50 preguntas, numeradas de la 101 a la 150.
  - Las preguntas de esta prueba deben ser contestadas en la «Hoja de Respuestas», numerada de la 101 a la 150.
- Todas las preguntas de esta prueba tienen el mismo valor.
- Las contestaciones erróneas se penalizarán con  $\frac{1}{4}$  del valor del acierto.

- Todas las preguntas tienen 4 respuestas alternativas, siendo sólo una de ellas la correcta.
- Solo se calificarán las respuestas marcadas en su «Hoja de Respuestas».
- Compruebe siempre que el número de respuesta que señale en su «Hoja de Respuestas» es el que corresponde al número de pregunta del cuadernillo.
- Este cuadernillo puede utilizarse en su totalidad como borrador.
- No se permite el uso de calculadora, libros ni documentación alguna, móvil ni ningún otro dispositivo electrónico.

**SOBRE LA FORMA DE CONTESTAR SU «HOJA DE RESPUESTAS», LEA MUY ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE FIGURAN AL DORSO DE LA MISMA.**

**ESTE CUESTIONARIO DEBERÁ ENTREGARSE EN SU TOTALIDAD AL FINALIZAR EL EJERCICIO.** Si desean un ejemplar pueden obtenerlo en la página web del SAS ([www.juntadeandalucia.es/servicioandaluzdesalud](http://www.juntadeandalucia.es/servicioandaluzdesalud)).

**1 Los biobancos almacenan muestras biológicas humanas que se pueden usar para:**

- A) Identificar y validar fármacos diana
- B) Identificar mecanismos de enfermedad
- C) Conocer el porcentaje del total de la población de sujetos "sanos"
- D) a y b son correctas

**2 Señala cuál de todas las respuestas no se corresponde con una freidora discontinua:**

- A) Doméstica
- B) Con cámara de agua
- C) De calentamiento indirecto por resistencia
- D) Todas son incorrectas

**3 La Sautese es utilizada para:**

- A) Saltear, rehogar y estofar géneros
- B) Confeccionar salsas y cremas
- C) Asar grandes piezas de carne
- D) Presentar pescados

**4 Cuando regeneramos un alimento, nos referimos:**

- A) Elevar a temperatura de consumo los alimentos
- B) Modificación de sabor y olor de un alimento
- C) Técnica para la eliminación de microorganismos peligrosos que se pueden encontrar en los alimentos antes de su elaboración
- D) Disminución de temperatura de un alimento para su conservación

**5 ¿Qué características tiene las freidoras continuas?**

- A) Gran capacidad
- B) Su sistema de calentamiento del aceite puede ser directo o indirecto
- C) A través de un termostato se controla la temperatura
- D) Todas son correctas

**6 Para reducir la pérdida de nutrientes de un alimento:**

- A) Cocinaremos a través de vapor
- B) La cocción en aceite es la más recomendada
- C) Lo esterilizaremos después de su cocinado
- D) No importa qué método de cocción se aplique pues todos resultan igual de eficaces para su conservación

**7 ¿En qué zona se encontrará una báscula para el pesado de la mercancía?**

- A) Zona de recepción de materia prima
- B) Zona de emplatado
- C) Zona de almacenamiento
- D) Zona de elaboración

**8 La zona de preparación en cocina es la misma que la zona de :**

- A) Almacenamiento
- B) Emplatado
- C) Residuos
- D) Ninguna es correcta

**9 ¿A qué temperatura se mantendrá los alimentos en una cámara de refrigeración?**

- A) -15° C
- B) 0 y 4°C
- C) 15 y 18°C
- D) 20 y 30°C

**10 ¿Cuál es una característica de la distribución en "L"?**

- A) Giro de 180 grados en el avance
- B) La entrada de la materia prima y la salida de platos se encuentra en lugares opuestos
- C) Se produce un ángulo para aprovechar el espacio
- D) b y c son correctas

**11 ¿Qué manipulaciones se permite en la preparación de la mantequilla?**

- A) Adición de fermentos lácticos seleccionados
- B) Uso de materias primas adulteradas
- C) Adición de sustancias conservantes no autorizadas
- D) Ninguna de las anteriores están autorizadas

**12 ¿Cómo se denomina la parte del vacuno situado en la parte delantera de la pierna, desde la rodilla a la cadera?**

- A) Lomo alto
- B) Babilla
- C) Contra
- D) Aguja

**13 En la preparación de aves, ¿a qué llamamos "albardado"?**

- A) Eliminación de las plumas
- B) Sujetar las carnes crudas de ave para mejorar su estética ante el comensal
- C) Envolver el ave en tiras de tocino, para evitar que se reseque al cocinarlo
- D) Eliminar patas, cabeza y cuello

**14 ¿Cómo es el corte de la patata paja?**

- A) Dados pequeños
- B) Muy fina, se corta con mandolina
- C) Muy gruesa, se corta con cuchillo
- D) Rodajas onduladas

**15 ¿Qué afirmación corresponde con los fondos?**

- A) Hay varios tipos: blanco, oscuro y fumet
- B) Se utilizan como base para enriquecer otros platos
- C) a y b son correctas
- D) ninguna es correcta

**16 ¿Qué es una farsa?**

- A) Preparado para rellenar carnes, pastas o pasteles
- B) Parte ventral del cerdo
- C) Salsa básica
- D) Derivado de la harina

**17 ¿Qué es la albúmina?**

- A) Azúcar presente en alimentos como el arroz y maíz
- B) Proteína presente principalmente en la clara del huevo
- C) Grasa procedente del huevo
- D) Mezcla de mantequilla cruda con harina

**18 ¿Qué es escudillar?**

- A) Echar caldo hirviendo sobre pan, con el fin de hacer sopa
- B) Hacer cortes en forma de estrías a las verduras
- C) Se utiliza en pastelería, a la acción de rellenar con manga
- D) a y c son correctas

**19 ¿Qué tipo de cocción es aquella que aplica elevadas temperaturas al alimento, permitiendo conservar parte de sus jugos y nutrientes, como consecuencia de la coagulación de las proteínas?**

- A) Concentración
- B) Expansión
- C) Mixta
- D) Ninguna es correcta

**20 ¿Qué características obtiene una carne roja en el punto de cocción denominada "Bleu"?**

- A) Consistencia blanda
- B) Color rosado en su interior
- C) Jugos transparentes y color gris en su interior
- D) Ninguna es correcta

**21 ¿Qué función tiene el uso de la sal en un lavavajillas?**

- A) Eliminar la grasa
- B) Desinfectar
- C) Dar mayor brillo
- D) Optimizar el sistema de descalcificación del agua

**22 Los residuos procedentes de limpieza de vías públicas se denomina según la ley 22/2011, de 28 de Julio:**

- A) Residuos domésticos
- B) Residuos industriales
- C) Residuos peligrosos
- D) Residuos comerciales

**23 Indica la respuesta falsa sobre la leche fermentada:**

- A) Para su obtención se partirá de la leche natural
- B) Se indicará en el envase la fecha límite de consumo
- C) Los envases de yogur serán de distinto color, según hayan sido elaborados con leche entera o desnatada
- D) Deberá estar enriquecida con varias vitaminas

**24 ¿Qué características debe tener el pescado fresco?**

- A) Ojos vivos, saltones y brillantes
- B) Cuerpo terso y agallas rojas
- C) Agallas oscuras y olor a amoníaco
- D) a y b son correctas

**25 ¿En qué orden se colocarán los alimentos en una cámara?**

- A) De arriba a abajo, alimentos elaborados, alimentos crudos, carne y pollo
- B) De arriba abajo, alimentos crudos seguidos de alimentos elaborados
- C) No es necesario un orden
- D) Ninguna es correcta

**26 ¿A qué alimentos nos referimos cuando son de tercera gama?**

- A) Alimentos totalmente preparados, cocinados, envasados al vacío y refrigerados
- B) Productos congelados no cocinados
- C) Alimentos limpios, precocinados y envasados
- D) Alimentos crudos

**27 ¿Cuál es el método de obtención para el aceite de oliva?**

- A) Refinación del aceite de oliva virgen
- B) Mezcla de aceite de oliva virgen y aceite de oliva refinado
- C) Por tratamiento de orujo de aceituna con un disolvente autorizado
- D) Por procedimientos mecánicos, en frío, sometido a sedimentación y filtración, y que no lleva ningún tipo de mezcla

**28 Un déficit de vitamina C puede provocar:**

- A) Escorbuto
- B) Raquitismo
- C) Trastornos oculares
- D) Pérdida de memoria

**29 ¿Durante cuánto tiempo se tendrá que conservar el plato testigo?**

- A) Una semana
- B) Mínimo dos días
- C) 24 horas
- D) Un mes

**30 El botulismo es una toxinfección que podemos encontrar en:**

- A) Alimentos en conservas
- B) Miel
- C) Pescado
- D) a y b son correctas

**31 Señale a qué elaboración se hace referencia cuando se refuerzan y clarifican fondos y se pueden servir tanto fríos como calientes:**

- A) Sopas guarnecidas claras
- B) Veloutés
- C) Consomé
- D) Fritos

**32 La sopa al cuarto de hora, es una sopa de:**

- A) Verduras
- B) Pescados
- C) Arroz
- D) Fideos

**33 ¿Qué objetivo tiene la trazabilidad?**

- A) Evitar la existencia de cualquier plaga en las empresas alimentarias
- B) Garantizar la posibilidad de seguir el rastro de un alimento, a través de todas las etapas de su producción y distribución
- C) Garantizar que todos los manipuladores de alimentos disponen de una formación adecuada en higiene de los alimentos de acuerdo con su actividad laboral, y que se aplican los conocimientos adquiridos
- D) Asegurar que los suministros no incorporen peligros significativos que se mantengan en el alimento, tras el procesado efectuado por la empresa alimentaria

- 34 ¿Para qué sirven los sistemas permanentes de autocontrol de productos alimenticios?**
- A) Identificar cualquier peligro alimentario, así como los puntos de control crítico
  - B) Establecer límites críticos, y procedimientos eficaces de control en los puntos Críticos
  - C) Establecer medidas correctoras cuando sea necesario
  - D) Todas las respuestas son correctas
- 35 La mantequilla se obtiene por un proceso de:**
- A) Decantación en caliente de la leche
  - B) Decantación en frío de la leche
  - C) Centrifugado o emulsión de la leche
  - D) Decantación en frío de la grasa de la leche y emulsión
- 36 Con el fin de mantener el nivel de temperatura en un emplatado en caliente, ¿Cuál de los siguientes elementos estará a una alta temperatura?**
- A) Las bandejas isotérmicas
  - B) Los carros neutros
  - C) La vajilla
  - D) Las respuestas B y C son correctas
- 37 Los productos que pueden ser descompuestos por organismos vivos, se conocen como productos:**
- A) Biodegradables
  - B) Descompuestos
  - C) Biológicos
  - D) Ecológicos
- 38 ¿Cómo se denomina la dieta en la cual los alimentos son sometidos a tratamiento para facilitar la masticación y la deglución?**
- A) Terapéuticas
  - B) De consistencia modificada
  - C) Basales
  - D) Personalizadas



- 39 Para la lucha contra las plagas, el responsable del establecimiento contratará o elaborará y aplicará un programa de desinsectación y desratización, basados en el análisis de:**
- A) Epidemiología e infección
  - B) Peligros y puntos de control
  - C) Lugares y espectros
  - D) Los roedores
- 40 ¿Cuál de estos principios se deben seguir a la hora de planificar la reforma o construcción de la nueva cocina?**
- A) Marcha delante
  - B) Utilizar la cadena fría
  - C) Establecimiento de un único circuito
  - D) Poseer cámaras suficientes para el almacenamiento del producto
- 41 La comida que ha de enfriarse para conservarse o servirse en frío:**
- A) Se enfriará rápidamente una vez concluida la elaboración
  - B) Se dejará a temperatura ambiente hasta que se atempere para guardarla en la nevera
  - C) No se puede dejar enfriar
  - D) Se enfriará lentamente
- 42 ¿Cuál de estos alimentos no suele estar asociado con la salmonelosis?**
- A) Productos cárnicos
  - B) Pescados
  - C) Huevos
  - D) Leche
- 43 ¿Qué grupo de alimentos es el más rico en lípidos?**
- A) Aceite y grasas
  - B) Verduras y hortalizas
  - C) Carnes
  - D) Pescados
- 44 Hablamos de blanqueado cuando:**
- A) El alimento se cuece en agua o caldo a partir de agua fría
  - B) El alimento se cocina en la plancha
  - C) La cocción se realiza en poca agua a punto de hervir
  - D) La cocción es por inmersión en agua hirviendo por poco tiempo

**45 La señal de salida de emergencia es:**

- A) Es de fondo verde con dibujo blanco
- B) Es de fondo blanco con dibujo verde
- C) Es de fondo rojo con dibujo blanco
- D) Es de fondo azul con dibujo blanco

**46 En la cocina la unión del suelo y las paredes ha de ser:**

- A) En ángulo recto
- B) En media caña
- C) No inflamable
- D) Blancas

**47 El tournedó se obtiene de:**

- A) La tapa
- B) El solomillo
- C) El lomo
- D) La cadera

**48 La contaminación directa:**

- A) La provocan los microbios a través del agua
- B) La provoca el manipulador de alimentos
- C) El alimento ya viene contaminado
- D) Se produce durante la recolección

**49 ¿Qué es un grelo?**

- A) Una hierba aromática
- B) La flor de la berza
- C) Hoja de Nabiza
- D) Un tipo de col

**50 ¿Qué es un producto sucedáneo?**

- A) Todo producto que tiene un sabor distinto al esperado
- B) Todo producto que sustituye un alimento por otro, sin que el consumidor lo note
- C) Todo producto que, sin fines engañosos o fraudulentos, pretenda sustituir en parte o todo un alimento
- D) Producto esencial de la dieta

**51 ¿Qué tipo de organismos provoca la toxiinfección alimentaria denominada "salmonelosis"?**

- A) Un virus
- B) Un hongo
- C) Una bacteria
- D) Un parásito

**52 Las dietas terapéuticas:**

- A) Siempre son dietas incompletas
- B) Tienen alguna modificación de consistencia o de tipo cuantitativo o cualitativo respecto a la dieta basal
- C) Cualquier dieta terapéutica necesita la supresión de algún alimento
- D) No existen dichas dietas

**53 ¿Cuál de estas tareas corresponde a la partida de cuarto frío?**

- A) Producción de pan
- B) Preparación de guarniciones
- C) Limpieza y fraccionamiento de carnes y pescados
- D) Todas las respuestas son correctas

**54 A la hora de planificar la reforma de la nueva cocina se deben seguir los principios de:**

- A) Marcha adelante
- B) Unión de zonas separadas
- C) Establecimiento de un único circuito en cocina
- D) Todas las respuestas son correctas

**55 En cocina los filetes de pescados planos que se enrollan sobre sí mismos y pueden ir rellenos, se denominan:**

- A) Suprema
- B) Popieta
- C) Trancha
- D) Rodaja

**56 El sistema que se emplea en las industrias transformadoras de alimentos y que ofertan sus productos en distintas fases de elaboración, se denomina:**

- A) Productos de segunda generación
- B) Productos precocinados
- C) Productos de tercera y cuarta gama
- D) Productos industrializados

**57 La dieta hiposódica, es una dieta baja en sodio, y está indicada en el caso de :**

- A) Insuficiencia renal
- B) Infección por VIH
- C) Quemaduras
- D) Ninguna es correcta

**58 La vitamina K es necesaria para:**

- A) La coagulación sanguínea, por lo que la carencia de esta vitamina favorece las hemorragias
- B) Es imprescindible para el crecimiento normal y una buena visión
- C) Tiene capacidad antioxidante, y protege a las células del deterioro causado por los radicales libres
- D) Mantiene el potencial eléctrico de las células nerviosas y musculares

**59 ¿Por qué no se deben mezclar aceites de diferente origen?**

- A) Tienen distinto color
- B) Tienen distinto sabor
- C) Tienen distinto punto de fusión
- D) Tienen distinto punto de calentamiento

**60 ¿ En qué consiste el sistema Gastro-norm ?**

- A) Es utilizado para gestionar los pedidos de establecimientos con un volúmen importante de producción
- B) Es un sistema de refrigeración que consiste en no romper la cadena de frío
- C) Es un sistema que resuelve la diferencia de tamaño de los recipientes de preparación y elaboración para su refrigeración y/o cocinado
- D) Es un sistema que no requiere grasa para la elaboración de los platos

**61 La ternera asada no forma parte de las dietas:**

- A) Hipoprotéicas
- B) Hiposódicas
- C) Hipocalóricas
- D) Bajas en calcio

**62 En la liofilización el agua pasa directamente:**

- A) De líquido a sólido
- B) De sólido a gaseoso
- C) De gaseoso a sólido
- D) De líquido a gaseoso

**63 El "eslabón " o " chaira ", tiene como aplicación:**

- A) El corte de hortalizas
- B) Reafilar o suavizar el cuchillo
- C) El troceado de carnes y pescados
- D) El deshuesado de carnes

**64 Los tipos de pasta atendiendo a su composición, son:**

- A) Pasta frescas y pasta seca
- B) Pasta fresca y pasta verde
- C) Pasta fresca y pasta al huevo
- D) Pasta seca y pasta rellena

**65 Preparar un plato a falta de su cocción, se denomina:**

- A) Marcar
- B) Guarnecer
- C) Limpiar
- D) Ligar

**66 Para aplanar una vianda mediante golpes suaves, utilizaremos :**

- A) La Mechadora
- B) La aguja de bridar
- C) La espuela
- D) La espalmadera

**67 ¿ Con qué tipo de leche se elabora la Mozzarella ?**

- A) Leche de vaca
- B) Leche de cabra
- C) Leche de oveja
- D) Leche de búfala

**68 ¿ Qué es el salvado ?**

- A) Planta cuyas hojas se utilizan para cocinar
- B) Cáscara del grano de los cereales
- C) Plato típico de Cataluña
- D) Raíz fusiforme de color blanco

**69 Las finas hierbas están compuestas por :**

- A) Cebollino, perifollo, estragón y perejil
- B) Cebollino, laurel, perejil e hierbabuena
- C) Cebollino, estragón, eneldo y cilantro
- D) Mejorana

**70 De las siguientes elaboraciones con la patata, señala cual no usa la fritura como método principal de cocción:**

- A) La patata paja
- B) La patata cerilla
- C) La patata risolada
- D) La patata torneada

**71 Si queremos comprar " pescado blanco ", qué pescado adquiriríamos :**

- A) Bacalao
- B) Salmón
- C) Bonito del Norte
- D) Palometa

**72 ¿ Qué es el ajonjolí ?**

- A) Semilla de Jamaica
- B) Semilla de Cayena
- C) Semilla de Algarroba
- D) Semilla de Sésamo

**73 El " Tournedo " se obtiene de:**

- A) Tapa
- B) Solomillo
- C) Lomo
- D) Cadera

**74 ¿ Qué significa el término culinario " desglasar " ?**

- A) Retirar la grasa de un preparado
- B) Añadir vino a una placa o rondón, etc., para recuperar los jugos de un asado
- C) Retirar la espuma de un fondo., guiso, etc
- D) Hornear

**75 ¿Cuál de las siguientes no es una agencia pública empresarial sanitaria adscrita a la Consejería de Salud?**

- A) Agencia Pública Empresarial Sanitaria Costa del Sol
- B) Agencia Pública Empresarial Sanitaria Hospital de Poniente
- C) Agencia Pública Empresarial Sanitaria Guadalquivir Oeste
- D) Agencia Pública Empresarial Sanitaria Alto Guadalquivir

**76 ¿Cuál de los siguientes no se considera un tipo de límite crítico para cada punto de control crítico en la definición de un Plan de peligros y puntos de control críticos?**

- A) Químicos
- B) Dinámicos
- C) Físicos
- D) Microbiológicos

**77 ¿Cómo se garantiza el nivel de higiene adecuado en cocina?**

- A) Respetando las buenas prácticas de trabajo
- B) Lavado de vajilla
- C) Ajustándose a los requerimientos del paciente
- D) Elaborando menús variados

**78 Actualmente son obligatorios los exámenes médicos para los manipuladores:**

- A) Verdadero
- B) Falso
- C) Una vez al año
- D) Cada vez que firme un contrato

**79 La preparación de hortalizas en crudo. ¿A quién le corresponde la función?**

- A) Al pinche
- B) Al cocinero
- C) Al dietista
- D) Al bromatólogo

**80 ¿Con quién confecciona el cocinero los menús?**

- A) Con el bromatólogo
- B) Con el dietista
- C) Con sus compañeros cocineros
- D) Con la gobernanta

**81 ¿Cuáles de los siguientes se consideran material biológico?**

- A) Los organismos vivos
- B) Las células de los organismos vivos
- C) Los genes y la información relativa que llevan las células
- D) Todos los anteriores

**82 Subraya de los siguientes trozos de carne, el que está clasificado de primera calidad:**

- A) Falda
- B) Morcillo
- C) Babilla
- D) Pecho

**83 Se extrae de los tejidos grasos del buey y de la vaca:**

- A) Manteca
- B) Mantequilla
- C) Margarina
- D) Aceites

**84 Los huevos son menos nutritivos y más indigestos cuando:**

- A) Son bebidos crudos
- B) Son cocidos
- C) Son pasados por agua
- D) Son escalfado



**85 ¿De las siguientes hortalizas cuál es la más pobre en vitaminas?**

- A) Lombarda
- B) Coliflor
- C) Acelgas
- D) Lechuga

**86 ¿De los componentes de la leche, cuál es el de menor presencia?**

- A) Agua
- B) Materiales minerales
- C) Hidratos de Carbono
- D) Grasas

**87 En las caídas al mismo nivel, son factores de riesgo: señala la respuesta incorrecta:**

- A) Suelos sucios
- B) Falta de iluminación
- C) Escaleras
- D) Suelos irregulares

**88 La finalidad esencial de la evaluación de riesgos laborales consiste:**

- A) Detectar los riesgos que no han podido evitarse en la realización del trabajo
- B) Eliminar los riesgos laborales
- C) Informar a la persona trabajadora de los riesgos inherentes a su puesto de trabajo
- D) Todas las anteriores son correctas

**89 En caso de riesgo grave e inminente, las personas trabajadoras y sus representantes pueden:**

- A) Adoptar las medidas necesarias en materia de primeros auxilios y lucha contra incendios
- B) Interrumpir su actividad y cuando sea necesario, abandonar de inmediato el lugar de trabajo
- C) Informar, lo antes posible, a las demás personas trabajadoras
- D) Cuando el empresario no adopte o no permita la adopción de las medidas necesarias para garantizar la seguridad y la salud de los trabajadores, los representantes legales de éstos no podrán acordar, por mayoría de sus miembros, la paralización de la actividad de los trabajadores afectados por dicho riesgo

**90 La constitución del comité de seguridad y salud es obligatoria:**

- A) En las empresas de más de 500 personas trabajadoras
- B) En las empresas de más de 100 personas trabajadoras
- C) En las empresas de 50 o más personas trabajadoras
- D) En las empresas de 25 o más personas trabajadoras

**91 La organización de la prevención de riesgos laborales resulta obligatoria:**

- A) Cuando la empresa tenga una plantilla superior a 150 trabajadores/as
- B) Cuando la empresa tenga una plantilla superior a 250 trabajadores/as
- C) Cuando la actividad desarrollada sea peligrosa
- D) En todos los casos

**92 El derecho a la protección de la salud se reconoce en el art. 43 del Título I de la Constitución Española de 1978. ¿En qué Capítulo?**

- A) En el Capítulo III
- B) En el Capítulo IV
- C) En el Capítulo V
- D) En el Capítulo VI

**93 ¿En que artículo del Estatuto de Autonomía para Andalucía se regulan los derechos en materia de salud?**

- A) 17
- B) 19
- C) 20
- D) 22

**94 ¿Cuáles se consideran competencias exclusivas del Estado según la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad?**

- A) Control sanitario del medio ambiente: contaminación atmosférica, abastecimiento de aguas, saneamiento de aguas residuales, residuos urbanos e industriales
- B) La sanidad exterior y las relaciones y acuerdos sanitarios internacionales
- C) Control sanitario de la distribución y suministro de alimentos, bebidas y demás productos, directa o indirectamente relacionados con el uso o consumo humanos, así como los medios de su transporte
- D) Las decisiones y actuaciones públicas previstas en la Ley que no se hayan reservado expresamente al Estado

**95 ¿Cuáles de estas competencias no corresponde a la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía?**

- A) La ejecución de las directrices y los criterios generales de la política de salud, planificación y asistencia sanitaria, asignación de recursos a los diferentes programas y demarcaciones territoriales, alta dirección, inspección y evaluación de las actividades, centros y servicios sanitarios de la Junta de Andalucía
- B) Las políticas de consumo de la Junta de Andalucía
- C) Control sanitario de los cementerios y policía sanitaria mortuoria
- D) Todas aquellas políticas de la Junta de Andalucía que en materia de salud y consumo, tengan carácter transversal

**96 La Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal no será aplicable a:**

- A) A todo tratamiento de datos de carácter personal cuando el tratamiento sea efectuado en territorio español en el marco de las actividades de un establecimiento del responsable del tratamiento
- B) A todo tratamiento de datos cuando al responsable del tratamiento no establecido en territorio español, le sea de aplicación la legislación española en aplicación de normas de Derecho Internacional público
- C) A los ficheros mantenidos por personas físicas en el ejercicio de actividades exclusivamente personales o domésticas
- D) A todo tratamiento de datos cuando el responsable del tratamiento no esté establecido en territorio de la Unión Europea y utilice en el tratamiento de datos medios situados en territorio español, salvo que tales medios se utilicen únicamente con fines de tránsito

**97 ¿Cuáles de éstos se consideran principios generales de la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, de Promoción de la Igualdad de Género en Andalucía?**

- A) La incorporación del principio de igualdad de género y la coeducación en el sistema educativo
- B) El impulso de la efectividad del principio de igualdad en las relaciones entre particulares
- C) La promoción del acceso a los recursos de todo tipo a las mujeres que viven en el medio rural y su participación plena, igualitaria y efectiva en la economía y en la sociedad
- D) Todas las anteriores son correctas

**98 ¿Qué concepto retributivo no es retribución básica según la Ley 55/2003, de 16 de diciembre, Estatuto Marco del Personal Estatutario de los Servicios de Salud?**

- A) El sueldo
- B) Los trienios
- C) Las pagas extraordinarias
- D) El complemento específico

**99 ¿Qué concepto retributivo no es retribución complementaria según la Ley 55/2003, de 16 de diciembre, Estatuto Marco del Personal Estatutario de los Servicios de Salud?**

- A) Complemento de destino
- B) Complemento específico
- C) Las pagas extraordinarias
- D) Complemento de atención continuada

**100 ¿Cuál de estos contenidos se consideran mínimos de la historia clínica cuando se trate de procesos de hospitalización según la Ley 41/2002, de 14 de noviembre, Básica Reguladora de la Autonomía del Paciente y de Derechos y Obligaciones en materia de Información y Documentación Clínica?**

- A) El informe clínico de alta
- B) La anamnesis y la exploración física
- C) La aplicación terapéutica de enfermería
- D) Todas las anteriores son correctas

- 101** La cocina de un centro hospitalario se basa en técnicas tradicionales. Cuenta con un local espacioso y tiene ventilación artificial con sistemas de renovación de aire y suelos antideslizantes con sumideros.  
Se dispone de maquinaria adecuada que funciona correctamente (horno clásico, marmitas, planchas, basculantes, etc.)  
La elaboración de los menús se realiza el mismo día, o como mucho el día anterior. Se siguen prácticas correctas de manipulación y no se han dado casos de intoxicaciones alimentarias.  
Tras la reforma y ampliación del hospital, se pretende la renovación del sistema de organización en cocina. Se quiere implantar un nuevo sistema que permita preparar los menús con mayor antelación.  
Los menús rotan cada 13 días. Se intenta que los platos no se repitan durante la estancia media.  
Hay un código de dietas de forma que es difícil equivocarse el menú que corresponde a cada uno de los pacientes.  
El 70% de los menús que se ofrecen son basales, y el resto son derivaciones terapéuticas de esta dieta.  
El jefe de cocina vigila que el personal lleve una indumentaria propia al puesto. Es necesario llevar mascarillas, guantes y cubrecabezas. La ropa de trabajo y el aseo personal son de un elevado grado de limpieza.  
El primer alimento será de 8 h. a las 9 h. de la mañana, los almuerzos de 12 h. a 13h., las meriendas de 16 h. a 17 h, y las cenas de 19h. a 20h.  
Hay algunos pacientes hospitalizados que son diabéticos, hipertensos que acaban de ser intervenidos, estreñidos y con diarreas.  
Expuesto lo anterior se plantean las siguientes cuestiones:

**De la variedad en los diferentes grupos de alimentos para asegurar el aporte adecuado de vitaminas, minerales, fibra dietética y fitonutrientes. ¿Cuántas veces al día se debe consumir alimentos que forman parte del grupo de farináceos?**

- A) De 4 a 6 veces al día
  - B) De 3 a 4 veces al día
  - C) De 2 a 3 veces al día
  - D) Ninguna vez al día
- 102** Cuando elaboramos una velouté utilizaremos como ingrediente principal:
- A) Caldo de ave o fumet
  - B) Patata
  - C) Leche
  - D) Tomate

**103 ¿Cuál es un ingrediente principal de la ensalada Waldorf?**

- A) Manzana
- B) Piña
- C) Rábano
- D) Naranja

**104 ¿Qué es una provenzal?**

- A) Mezcla de pan rallado, perejil y ajo, que se añade a algunas preparaciones
- B) Mezcla de pan rallado y huevo
- C) Nombre de una guarnición
- D) Utensilio de cocina

**105 Para la elaboración de la mayonesa se nos requiere huevo, por lo que vamos a buscar:**

- A) Huevo fresco refrigerado a la nevera
- B) Huevo fresco al almacén de productos no perecederos
- C) Huevo pasteurizado al almacén de productos no perecederos
- D) Huevo pasteurizado a la nevera

**106 ¿Qué complemento llevan las patatas Lionesas? :**

- A) Ajos y perejil
- B) Cebolla frita, sudada
- C) Puerros y crema de leche
- D) Sólo perejil picado

**107 Le ordenan que prepare una lechuga de la variedad redonda, ¿cuál utilizará de las siguientes?**

- A) Batavia o rizada
- B) Lodosa
- C) Romana
- D) Iceberg

**108 A una dieta hipertensa, ¿Qué restricción dietética se le impondrá?**

- A) Baja en potasio
- B) Baja en sodio
- C) Baja en colesterol
- D) Baja en proteínas

- 109** Qué alimentos de la siguiente lista no recomendaría a un paciente durante los primeros días de la realimentación:
- A) Caldos desgrasados, zumos no ácidos
  - B) Queso semicurado y puré de legumbres
  - C) Puré de patatas
  - D) Compotas de manzana y pera
- 110** El marcado y sellado de los alimentos se realiza:
- A) En la freidora
  - B) En la marmita
  - C) En la salteadora
  - D) En la plancha
- 111** La salsa que se elabora a partir de un asado al que se le añaden hortalizas, se desglasa con caldo y vino, se sazona y aromatiza, se denomina comúnmente:
- A) Salsa de guiso
  - B) Salsa española
  - C) Velouté
  - D) Roux blanco
- 112** Los ingredientes de una salsa de tomate son:
- A) Tomates maduro, ajo, cebolla, pimiento, zanahoria y aceite de oliva
  - B) Tomates verdes, ajo, cebolla y aceite de oliva
  - C) Tomates maduros, cebolla y agua
  - D) Tomates maduros, apio, ajo, puerro y aceite de oliva
- 113** ¿A qué se pueden deber los cambios de color en los alimentos durante la cocción?
- A) Pigmentos
  - B) Caramelización
  - C) Pardeamiento de proteínas
  - D) Todas las respuestas son correctas
- 114** ¿Cómo es el corte realizado con cuchillo denominado brunua?
- A) Dados pequeños
  - B) Láminas
  - C) Tiras finas
  - D) A gajos

**115 ¿Cómo elaboraremos un arroz blanco salteado?**

- A) Cocer el arroz, enfriar, saltear con aceite de oliva y ajo
- B) Saltear el arroz en crudo con aceite de oliva
- C) Cocer el arroz, enfriar, saltear con aceite de oliva y especias variadas
- D) En una placa poner aceite de oliva, ajo, cebolla, pimientos y tomates, agregar arroz, mojar y cocer 15 minutos en el horno

**116 ¿Cómo se denomina la dieta en la cual los alimentos son sometidos a tratamiento para facilitar la masticación y la deglución?**

- A) Terapéuticas
- B) De consistencia modificada
- C) Basales
- D) Personalizadas

**117 Posteriormente a la limpieza de ciertos productos tales como champiñones, alcachofas, etc... se guardarán hasta el momento del consumo:**

- A) En refrigeración
- B) En agua con sal
- C) En agua acidulada
- D) En agua con hielo

**118 Añadir un líquido a un utensilio en el que haya sido cocinado un género, para diluir y recuperar el jugo depositado se denomina:**

- A) Desglasar
- B) Desbarazar
- C) Desgrasar
- D) Desmoldar

**119 El sello impreso en la cascara de los huevos, indica:**

- A) Que son muy frescos
- B) Que proceden de gallinas muy sanas
- C) La fecha de producción de los mismos
- D) Que no son frescos



- 120 En cocina, cómo se denomina la operación culinaria tendente a mejorar el punto de sazónamiento de los alimentos:**
- A) Reconstruir
  - B) Rectificar
  - C) Condimentar
  - D) Degustar
- 121 La mezcla de hortalizas cortadas que se emplean para enriquecer salsas de asados y breseados, se denomina:**
- A) Brunoise
  - B) Mirepoix
  - C) Bastones
  - D) Juliana
- 122 ¿ Cómo se denomina la operación de envolver las carnes crudas para cocinarlas en lonchas de bacon o tocino?**
- A) Mechar
  - B) Arropar
  - C) Albardar
  - D) Cincelar
- 123 La aparición en la yema del huevo cocido de una coloración gris verdosa, es debido a:**
- A) Exceso de cocción
  - B) Mal estado del huevo
  - C) Demasiado tiempo de conservación
  - D) La yema siempre es amarilla
- 124 El menaje adecuado utilizado en la cocción de la menestra en un horno de convección, debe ser:**
- A) Placas gastronorm de teflón
  - B) Placas gastronorm tapadas
  - C) Placas gastronorm perforadas
  - D) Placas convencionales

**125 Si queremos gratinar un alimento, qué aparato utilizaremos:**

- A) Una sartén basculante
- B) Un tostador
- C) Una plancha
- D) Una salamandra

**126 Con respecto a los fritos, cuál de los siguientes supuestos recibe el nombre de "Villeroy ":**

- A) Aquél que se pasa por huevo antes de freirlo
- B) Cubierto de bechamel y empanado
- C) Sazonado con sal, pimienta y limón
- D) Pasado por harina, huevo y pan rallado

**127 La técnica de cocinado que se realiza en gran cantidad de grasa a fuego lento sin que esta llegue a ebullición, se denomina:**

- A) Escalfar
- B) Pochar
- C) Bresear
- D) Confitar

**128 La técnica de cocinado la cuál utiliza un envoltorio para que el producto cocinado, no pierda sus jugos, se denomina:**

- A) Glaseado
- B) Papillote
- C) Cocotte
- D) Breseado

**129 Para hacer raciones individuales de 25 grs. de mermelada para 200 comensales, necesito:**

- A) 10 botes de 500 grs. de mermelada
- B) 10 botes de 250 grs. de mermelada
- C) 2 botes de 1.000 grs
- D) 6 botes de 500 grs

**130 ¿Qué alimentos se podrán elaborar para una dieta baja en residuos?**

- A) Caldos de verduras filtrados
- B) Frutas y verduras
- C) Pescado blanco a la plancha
- D) a y c son correctas

- 131 ¿Qué técnica culinaria provoca menor pérdida de líquidos y nutrientes?**
- A) Papillote
  - B) Hervido
  - C) Guiso
  - D) Estofado
- 132 ¿Cuántas veces al día se deben consumir alimentos que forman parte del grupo de lácteo?**
- A) Una vez al día
  - B) Dos veces al día
  - C) Tres veces al día
  - D) Cuatro veces al día
- 133 ¿Qué alimentos se recomiendan para aumentar el aporte calórico de un menú?**
- A) Legumbres
  - B) Ensalada cruda
  - C) Comida rápida
  - D) Patata, pastas y arroces
- 134 ¿Cuál de los siguientes alimentos no puedes utilizarlo en los menús de verano por no ser temporada?**
- A) Alcachofa
  - B) Calabacín
  - C) Cebolla
  - D) Ajo
- 135 ¿Qué porcentaje calórico respecto al total de la alimentación diaria debe tener el almuerzo?**
- A) 30 - 35%
  - B) 35 - 40%
  - C) 5 -10%
  - D) 10 - 15%
- 136 ¿Cuántas calorías aporta la dieta basal?**
- A) 3000 - 5000 Kcal./día
  - B) 1500 - 2000 Kcal./día
  - C) 2200 - 3000 kcal./día
  - D) 1200 - 2000 Kcal./día

**137 ¿Qué ingrediente no lleva la salsa a la miel?**

- A) Zumo de naranja
- B) Miel
- C) Zumo de limón
- D) Aceite de oliva

**138 ¿De qué salsa básica se deriva la salsa aurora?**

- A) Holandesa
- B) Bechamel
- C) Tomate
- D) Bearnesa

**139 ¿Qué ingrediente no lleva una sopa castellana?**

- A) Ajo
- B) Jamón
- C) Zanahoria
- D) Huevo

**140 En la bullabesa marselesa se emplea una gran variedad de:**

- A) Carne
- B) Verdura
- C) Pescado
- D) Especias

**141 La salsa mornay es derivada de:**

- A) Velouté de pescado
- B) Suprema
- C) Bechamel
- D) Mahonesa

**142 ¿Cómo terminaré un arroz pilaf o pilaw?**

- A) Retirar del fuego al estar al dente
- B) En el último momento se liga con mantequilla y queso rayado
- C) Se mete en el horno hasta que quede seco
- D) Se suele servir espolvoreado con canela en polvo

**143 Si queremos elaborar un puré bretona, utilizaremos:**

- A) Guisantes cocidos con cerdo
- B) Judías blancas con un poco de tomate
- C) Puerro, cebolla y patata
- D) Lentejas con arroz

**144 Cuando hablamos de un preparado a la florentina, ¿qué ingrediente no puede faltar?**

- A) Zanahorias
- B) Guisantes
- C) Espinacas
- D) Flores naturales

**145 ¿Cómo se elaboran las patatas risoladas?**

- A) Se cortan y se fríen
- B) Se doran en el horno
- C) Se asan enteras en el horno
- D) Es un puré que se gratina

**146 ¿Qué ingrediente falta para hacer una crema inglesa si tenemos vainilla, azúcar y leche?**

- A) Yema de huevo
- B) Chocolate
- C) Canela
- D) Clara de huevo

**147 La pasta quebrada lleva:**

- A) Harina, mantequilla, sal, agua
- B) Leche, mantequilla, harina, sal, huevos
- C) Harina, mantequilla, sal, agua, huevo
- D) Harina, aceite, yemas, cerveza

**148 Una crema esau es:**

- A) Puré de guisantes, mantequilla, crema de nata
- B) Puré de patata, puerro, crema de leche
- C) Puré de lentejas, arroz, mantequilla, crema de leche
- D) Puré de zanahorias, arroz, mantequilla, crema de leche

**149 ¿Cómo se elaboran los huevos mollets?**

- A) Huevo guarnecido con guisantes, champiñones y chorizo
- B) Huevos revueltos con picado de champiñones y bacon
- C) Huevos cocidos en agua hirviendo durante 2 o 3 minutos
- D) Huevos cocidos en agua hirviendo durante 5 minutos y la yema debe quedar blanda

**150 Pasta preparada con harina tamizada, sal, aceite, agua tibia o leche, levadura y clara de huevo es:**

- A) Pasta quebrada
- B) Pasta choux
- C) Pasta orly
- D) Pasta flora

**151 ¿Qué características tiene una canal?**

- A) Debe estar desprovisto de todas las vísceras
- B) Estará desprovista de vísceras torácicas, abdominales y pélvicas, excepto los riñones
- C) Con o sin piel, patas y cabeza
- D) b y c son correctas

**152 ¿A qué temperatura se multiplican las bacterias patógenas más rápidamente?**

- A) 100 ° C
- B) 65 ° C
- C) 37 ° C
- D) 5 ° C

**153 Se conoce con el término de "repas":**

- A) Al líquido aromático obtenido cuando los alimentos se cuecen a fuego lento
- B) Al término francés que se utiliza para denominar una pasta de harina y agua que se emplea para fijar una tapadera al recipiente, para evitar pérdidas de vapor
- C) Al caldo obtenido en una segunda elaboración de los mismos ingredientes sólidos
- D) A la mezcla de mantequilla y harina a partes iguales



**JUNTA DE ANDALUCIA**  
**CONSEJERÍA DE SALUD**

**CONSEJERÍA DE SALUD**

**JUNTA DE ANDALUCIA**





## COCINERO/A LIBRE definitiva

Orden	Correcta	Orden	Correcta	Orden	Correcta	Orden	Correcta
	1 D		42 B		83 C		124 C
	2 C		43 A		84 A		125 D
	3 A		44 D		85 C		126 B
	4 A		45 A		86 B		127 D
	5 D		46 B		87 C		128 B
	6 A		47 B		88 A		129 A
	7 A		48 B		89 B		130 D
	8 D		49 C		90 C		131 A
	9 B		50 C		91 D		132 ANULADA
	10 D		51 C		92 A		133 D
	11 A		52 B		93 D		134 A
	12 B		53 C		94 B		135 ANULADA
	13 C		54 A		95 C		136 C
	14 B		55 B		96 C		137 D
	15 C		56 C		97 D		138 B
	16 A		57 A		98 D		139 C
	17 B		58 A		99 C		140 C
	18 D		59 D		100 D		141 C
	19 A		60 C		101 A		142 C
	20 A		61 A		102 A		143 B
	21 D		62 B		103 A		144 C
	22 A		63 B		104 A		145 B
	23 D		64 A		105 D		146 A
	24 D		65 A		106 B		147 A
	25 A		66 D		107 D		148 C
	26 B		67 D		108 B		149 D
	27 B		68 B		109 B		150 C
	28 A		69 A		110 D		151 D
	29 B		70 D		111 B		152 C
	30 D		71 A		112 A		153 C
	31 C		72 D		113 D		
	32 B		73 B		114 A		
	33 B		74 B		115 A		
	34 D		75 C		116 B		
	35 C		76 B		117 C		
	36 C		77 A		118 A		
	37 A		78 B		119 C		
	38 B		79 A		120 B		
	39 B		80 B		121 B		
	40 ANULADA		81 D		122 C		
	41 A		82 C		123 A		