

PROCEDIMIENTO DE ESTABILIZACIÓN DE EMPLEO TEMPORAL CONVOCADO PARA LA PROVISIÓN DE UNA PLAZA DE AYUDANTE DE COCINA, A TRAVÉS DE CONCURSO-OPOSICIÓN LIBRE, VACANTE EN LA PLANTILLA FUNCIONARIAL DE LA EXCMA. DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE ALBACETE.

1. ¿Por qué decreto se aprueba el código alimentario español?
 - a) Decreto 39/2015, de 1 de octubre
 - b) Decreto 1575/1968, de 12 de octubre
 - c) Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre
 - d) Decreto 19/2002, de 24 de octubre

2. ¿Qué tipo de leche es la higienizada, privada de parte de su agua y conservada mediante sacarosa, con lo que se consigue leche concentrada con azúcar?
 - a) Condensada
 - b) Evaporada
 - c) En polvo
 - d) UHT

3. Los guisantes, habas, judías y tirabeques se clasifican como:
 - a) Tallos jóvenes
 - b) Raíces
 - c) Tallos tiernos
 - d) Legumbres verdes

4. ¿Qué tipos de alimentos en su composición se basan principalmente en las proteínas y algunos minerales?
 - a) Alimentos reguladores
 - b) Alimentos energéticos
 - c) Alimentos ricos en fibra
 - d) Alimentos plásticos o formadores

5. Las albúminas son elementos compuestos primordialmente por:
 - a) Glúcidos
 - b) Lípidos
 - c) Almidones
 - d) Proteínas

6. ¿Cómo se puede consumir un pescado en el que se sospeche la presencia de anisakis u otro parásito concreto?
 - a) Introduciéndolo en vinagre
 - b) Condimentándolo mucho
 - c) Congelándolo
 - d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

7. Se consideran normas básicas de higiene relativas a los manipuladores de alimentos:
 - a) Llevar las uñas pintadas
 - b) No portar anillos, pulseras u otros elementos que puedan caer
 - c) Secar las manos con paños de cocina
 - d) Todas las respuestas anteriores son correctas

8. La Ley orgánica para la igualdad efectiva de mujeres y hombres es:
- Ley orgánica 1/2007, de 21 de marzo
 - Ley orgánica 3/2007, de 23 de marzo
 - Ley orgánica 3/2007, de 22 de marzo
 - Ley orgánica 4/2007, de 20 de marzo
9. De conformidad con el artículo 5 de la Ley 4/2018, de 8 de octubre, para una sociedad libre de violencia de género en Castilla-La Mancha, las formas de violencia que es ejercida hacia las mujeres son las siguientes:
- Violencia física, sexual, simbólica, institucional y parental
 - Violencia física, psicológica, económica, institucional y de género
 - Violencia física, psicológica, económica, sexual, ambiental, simbólica e institucional
 - Violencia física, ambiental, de género y política
10. Conforme al artículo 53 de la Ley 12/2010, de 18 de noviembre, de Igualdad entre mujeres y hombres de Castilla-La Mancha, constituye acoso por razón de sexo:
- La discriminación en la participación en función del sexo en el disfrute de los derechos sociales básicos.
 - 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
 - Cualquier comportamiento físico con el propósito de atentar contra la libertad sexual de las personas
 - Cualquier comportamiento verbal o físico, de naturaleza sexual que tenga el propósito o produzca el efecto de atentar contra la dignidad de la persona, en particular cuando se crea un entorno intimidatorio, degradante y ofensivo
11. El corte en tiras más o menos de la misma longitud, pudiendo variar el grosor en función del tipo de hortaliza, se denomina corte:
- Mirepoixe
 - Juliana
 - Brunoise
 - Quartier
12. ¿Qué título de la Ley orgánica 3/2007, de 22 de marzo para la igualdad efectiva de mujeres y hombres se refiere a “el derecho al trabajo en igualdad de oportunidades”?
- Título I
 - Título II
 - Título III
 - Título IV
13. La técnica que consiste en dar un hervor o cocer a medias para eliminar impurezas a un género, se denomina:
- Escaldado
 - Blanqueado
 - Escalfado
 - Baño María

14. En el almacenamiento de alimentos podremos utilizar el método “FIFO”, que consiste en:
- a) Colocar por colores
 - b) Lo primero que entra es lo primero que sale
 - c) Lo último que entra es lo primero en salir
 - d) Colocamos según tamaño
15. Con respecto a los materiales de las superficies en contacto con los alimentos:
- a) La madera está totalmente prohibida
 - b) Se puede utilizar maderas tratadas en tajos de corte para el despiece de carne
 - c) Se puede utilizar cucharas de madera
 - d) Se puede utilizar madera en tablas de corte de verduras
16. ¿Cómo se denomina el guiso que se prepara con aves de caza previamente asadas?
- a) Fricasse
 - b) Civet
 - c) Salmis
 - d) Braseado
17. En el ovino, el corte correspondiente a las cinco vértebras lumbares, se llama:
- a) Noisettes
 - b) Lamb chops
 - c) Barón
 - d) Silla inglesa
18. La preparación que consiste en envolver el ave en tiras de tocino para evitar que al cocinarlo el calor reseque la carne, se denomina:
- a) Eviscerar
 - b) Albardar
 - c) Cuartear
 - d) Bridar
19. El corte de patata con forma cuadrada en dados grandes y forma irregular es:
- a) Paisana
 - b) Batalla
 - c) Liard
 - d) Puente nuevo
20. El consomé de ternera con tapioca y coliflor recibe el nombre de:
- a) Britania
 - b) Dubarry
 - c) Aurora
 - d) Celestina
21. La patata duquesa se elabora con:
- a) Mantequilla
 - b) Aceite de oliva
 - c) Aceite de girasol
 - d) Leche

22. La guarnición denominada “Buena Mujer” consta de los siguientes ingredientes:
- a) Cebollitas glaseadas, bacon, champiñón, patatas risoladas y costrones de pan frito
 - b) Cebollitas glaseadas, bacon y champiñón
 - c) Champiñón, corazón de alcahofa y tomate
 - d) Guisantes, patata y cebolla
23. Melba es:
- a) Una elaboración de melocotón con helado
 - b) Un producto que se obtiene de la leche
 - c) Un alimento que está en mal estado
 - d) Una conserva de pescado
24. ¿En qué consiste la desecación por atomización?
- a) El producto líquido se pulveriza sobre unas placas y se somete a corrientes de aire caliente
 - b) El producto pasa de sólido a gas directamente sin pasar por la fase líquida
 - c) El producto se expone al sol o a corrientes de aire
 - d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta
25. Dorar a fuego vivo con grasa un género que resultará totalmente cocinado se conoce con el nombre de:
- a) Risolar
 - b) Mojar
 - c) Flambear
 - d) Flamear
26. ¿Qué es el braseado?
- a) Un procedimiento de conservación de los alimentos
 - b) Una técnica de cocinado por vía húmeda
 - c) Una técnica de cocinado por vía seca
 - d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta
27. Un huevo que nos encontramos roto, se clasifica como:
- a) Averiado
 - b) Defectuoso
 - c) Categoría A
 - d) Categoría B
28. Son alimentos susceptibles de salmonelosis:
- a) Carne de pollo
 - b) Harina de maiz
 - c) Pescado blanco
 - d) Frutas y verduras
29. ¿Cómo se les llama a los filetes de pescado planos que se enrollan sobre sí mismos y pueden ir rellenos?
- a) Darné
 - b) Popieta
 - c) Ventresca
 - d) Rodaja

30. Según el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, las comidas testigos:
- a) Se conservarán en refrigeración o congelación un mínimo de 5 días
 - b) Se conservarán en refrigeración un mínimo de 5 días
 - c) Se conservarán en refrigeración o congelación un mínimo de 7 días
 - d) Se conservarán en refrigeración un mínimo de 7 días
31. En el despiece del vacuno, la media canal se puede dividir en dos cuartos. ¿Qué se trocea en el cuarto delantero?
- a) Solomillo
 - b) Riñón
 - c) Aleta
 - d) Babilla
32. Dejar envejecer una carne para que se ablande, desde un punto de vista culinario, se denomina:
- a) Macerar
 - b) Sazonar
 - c) Mortificar
 - d) Pochar