

PRUEBA ÚNICA:

CUESTIONARIO TEÓRICO-PRÁCTICO

PREGUNTAS

ACCESO LIBRE

CONCURSO-OPOSICIÓN 2025 PARA CUBRIR PLAZAS BÁSICAS VACANTES DE:

COCINERO/A

ADVERTENCIAS PREVIAS:

- Está prohibida la entrada al aula y puesto de examen con teléfono móvil o, en general, con algún dispositivo electrónico conectado a datos.
- En la contraportada de este Cuadernillo encontrará instrucciones que debe seguir en caso de haber olvidado dejar el teléfono móvil antes de acceder al aula de examen.
- Está prohibido hablar desde el inicio de la prueba.
- No abra el cuadernillo hasta que se le indique.
- El incumplimiento de las instrucciones supondrá la expulsión del proceso.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES SOBRE EL EXAMEN:

- Este Cuadernillo de examen incluye las preguntas correspondientes a la PRUEBA ÚNICA, CONSISTENTE EN UN «CUESTIONARIO TEÓRICO-PRÁCTICO». Podrá utilizarlo en su totalidad como borrador, pero **deberá entregarlo completo al finalizar el ejercicio. Usted podrá obtener un ejemplar del Cuadernillo y de la Plantilla con las respuestas correctas en la página web del Organismo, tras la finalización de todas las pruebas de la jornada.**
- También le habrán facilitado una «**Hoja de Respuestas**». Compruebe que en ella están sus datos personales, que son correctos, y **no olvide firmarla**. Recuerde que **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 de examen.
- **El tiempo de duración del examen, esto es, de la prueba única, es de dos horas (120 minutos).**
- **Para abrir este Cuadernillo, rompa el precinto cuando se indique.**
- **Si observa alguna anomalía en la impresión del cuadernillo, solicite su sustitución.** Para ello levante la mano y espere en silencio a ser atendido por las personas que están vigilando el examen.
- Todas las preguntas del examen tienen 4 respuestas alternativas, siendo sólo una de ellas la correcta.

PRUEBA: CUESTIONARIO TEÓRICO-PRÁCTICO

- Esta prueba consta de 75 preguntas, numeradas de la 1 a la 75, y otras 3 de reserva, situadas al final del cuestionario, numeradas de la 151 a la 153.
 - Las preguntas de esta prueba teórico-práctica deben ser contestadas en la «**Hoja de Respuestas**», en las filas de celdillas numeradas de la 1 a la 75.
 - Las preguntas de reserva deben ser contestadas en la zona destinada a «**Reserva**» de la «**Hoja de Respuestas**», en las filas de celdillas numeradas de la 151 a la 153.
- Todas las preguntas de esta prueba tienen el mismo valor y sumarían un máximo de 100 puntos.
- Las contestaciones erróneas se penalizarán con $\frac{1}{4}$ del valor del acierto.

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

ESTE CUADERNILLO DE EXAMEN DEBERÁ ENTREGARSE EN SU TOTALIDAD AL FINALIZAR EL EJERCICIO. Si desea un ejemplar puede obtenerlo en la página web del Organismo.

**CONTINÚA EN LA
CONTRAPORTADA**

ABRIR SOLAMENTE A LA INDICACIÓN DE LA PERSONA RESPONSABLE DEL AULA

PREGUNTAS ACCESO LIBRE

- 1 La vigente Constitución Española fue ratificada el 6 de diciembre de 1978. ¿Qué día entró en vigor esta norma suprema del ordenamiento jurídico español?**

 - A) El 7 de diciembre de 1978.
 - B) El 29 de diciembre de 1978.
 - C) El 1 de enero de 1979.
 - D) El mismo día 6 de diciembre de 1978.

- 2 De acuerdo con el Estatuto de Autonomía para Andalucía, gozan de la condición política de andaluces o andaluzas, los que tengan vecindad administrativa en cualquiera de los municipios de Andalucía y, además, la consideración de:**

 - A) Ciudadanos.
 - B) Ciudadanos andaluces.
 - C) Ciudadanos españoles.
 - D) Ciudadanos europeos.

- 3 Conforme a la Ley 1/2014, de 24 de junio, de Transparencia Pública de Andalucía, ¿quiénes tienen derecho a acceder a la información pública veraz (en los términos previstos en la Constitución española y su legislación de desarrollo y en el Estatuto de Autonomía para Andalucía) sin más limitaciones que las contempladas en dicha Ley de Transparencia?**

 - A) Todos los implicados.
 - B) Todos los andaluces.
 - C) Todas las personas.
 - D) Todos los españoles.

- 4 ¿Cuál de los siguientes conceptos retributivos tiene el carácter de “retribución complementaria”, según la Ley 55/2003, de 16 de diciembre, del Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud?**

 - A) El sueldo.
 - B) Los trienios.
 - C) El complemento de destino.
 - D) Las pagas extraordinarias.

- 5 Respecto a la ciberseguridad en el entorno sanitario, cada vez más digitalizado, el principal objetivo y compromiso es:**
- A) Bloquear los equipos.
 - B) Garantizar la seguridad de nuestros activos digitales (equipos y sistemas) y la información que manejamos de nuestros usuarios y profesionales frente a las ciberamenazas.
 - C) Destrucción de datos.
 - D) Poner en conocimiento a las autoridades.
- 6 ¿Quién realiza la solicitud de la dieta, supervisa la entrega y verifica si el paciente la consume?**
- A) La enfermería.
 - B) Los servicios médicos.
 - C) El servicio de alimentación.
 - D) El servicio de admisión.
- 7 El escaldado es un sistema básico de cocción. ¿En qué consiste?**
- A) Sumergir la materia prima en agua caliente durante un tiempo corto.
 - B) Cocción del alimento en agua o en otro líquido.
 - C) Cocción a baja temperatura.
 - D) Cocción por aire caliente.
- 8 Marque la respuesta correcta según criterio de responsabilidad, DE MAYOR A MENOR, en el sistema organizativo en el servicio de hostelería hospitalaria:**
- A) Pinche, cocinero/a, jefatura de cocina, jefe/a de sección.
 - B) Jefatura de cocina, jefatura de servicio, cocinero/a, pinche.
 - C) Jefatura de servicio de gestión y servicios, jefe/a de cocina, cocinero/a, pinche.
 - D) Cocinero/a, jefatura de servicio, pinche, jefatura de cocina.
- 9 La condimentación de los víveres con sujeción al menú, y los regímenes alimenticios que se le faciliten, es función de:**
- A) El cocinero.
 - B) El jefe de cocina.
 - C) El pinche de cocina.
 - D) El técnico superior en alojamiento.
- 10 ¿Quién tiene entre sus funciones la de "organizar y supervisar las tareas de limpieza, lavado y puesta a punto, relativas al servicio de cocina de una institución hospitalaria"?**
- A) El/la cocinero/a.
 - B) El/la jefe/a de cocina.
 - C) El/la pinche de cocina.
 - D) El/la técnico/a superior en alojamiento.

11 En una cocina, señale cuál se consideraría pequeño electrodoméstico:

- A) Marmita.
- B) Horno de convección.
- C) Sartén basculante.
- D) Batidora.

12 Al equipo de cocción polivalente constituido por una cuba poco profunda de fondo plano, que funciona con electricidad o gas, y que suele incorporar un mecanismo eléctrico o manual, para levantarlo ligeramente y extraer su contenido, lo denominamos:

- A) Mesa caliente.
- B) Cocedero de vapor.
- C) Sartén basculante.
- D) Baño maría basculante.

13 Un santoku es:

- A) Instrumento para afilar ciertos cuchillos.
- B) Cuchillo pequeño de unos 8-10 cm aproximadamente, para limpiar y tornejar.
- C) Cuchillo de cheff japoneses de entre 12 y 20 cm, equivalente al cebollero occidental.
- D) Cuchillo para pelar y repasar verduras.

14 ¿Cuál de las siguientes afirmaciones NO es correcta con respecto a la línea fría?

- A) En este sistema de cocina se necesitan amplios espacios.
- B) Es apta para todas las preparaciones culinarias.
- C) Se pueden disminuir los riesgos higiénicos por su conservación a baja temperatura, siempre que se respeten las reglas de manipulación y conservación.
- D) Requiere realizar una inversión importante en equipamientos de enfriamiento, regeneración y almacenamiento en frío.

15 Señale cuál es la respuesta correcta a la siguiente afirmación. El sistema de cocción al vacío (*sous-vide*) se usa:

- A) Para mantener los alimentos en refrigeración durante 21 días.
- B) Para la línea fría congelada rápida.
- C) Para prolongar el tiempo de conservación; se utiliza éste método eliminando el oxígeno del interior del envase y evitando la proliferación de microorganismos y la oxidación.
- D) Para la conservación por frío del alimento, desde que se elabora hasta que se va a servir, requiriendo la puesta a temperatura del plato en un proceso llamado regeneración.

16 ¿Qué es un abatidor?

- A) Un equipo cuyo uso principal es bajar rápidamente la temperatura de las elaboraciones después de ser cocinadas.
- B) Un equipo polivalente que, en función del accesorio utilizado, permite amasar, batir, montar o emulsionar.
- C) Una batidora mezcladora que mantiene las preparaciones líquidas y cremas en continuo movimiento y a baja velocidad, de forma que se mantengan homogéneas.
- D) Un equipo para escurrir y centrifugar las hortalizas recién lavadas.

17 Señale la afirmación correcta:

- A) Los lavamanos deberían utilizarse para el lavado de utensilios.
- B) Los lavamanos deberían utilizarse para el lavado de alimentos o utensilios.
- C) Los lavamanos no deberían utilizarse para el lavado de alimentos y utensilios.
- D) Los lavamanos deberán tener un diseño higiénico adecuado, idealmente con grifos accionables con la mano.

18 Durante el proceso de refrigeración de un abatidor de temperatura, en un máximo de 90 minutos, un alimento puede pasar de:

- A) 70 °C de temperatura a un mínimo de 7 °C.
- B) 70 °C de temperatura a un mínimo de 5 °C.
- C) 70 °C de temperatura a un mínimo de 3 °C.
- D) 70 °C de temperatura a un mínimo de 0 °C.

19 De conformidad con el Decreto 73/2012, de 22 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de Residuos de Andalucía, ¿qué consideración tendrían los restos de comida que se generan en una Cocina Central de un Hospital?

- A) Residuos Domésticos.
- B) Residuos Sanitarios Asimilables a Domésticos.
- C) Residuos Peligrosos de Origen Sanitario.
- D) Residuos Especiales.

20 Señale cuál es la definición correcta de “encamisar”:

- A) Recubrir con pan rallado un alimento antes de freírlo.
- B) Recubrir con una salsa espesa.
- C) Atar una pieza grande de carne o preparado de carne o ave relleno, antes de su cocción, para que no se deforme.
- D) Recubrir un molde por el interior con una grasa, hojaldre, etc.

21 Las patatas risoladas (del francés "*pommes de terre rissolées*") son:

- A) Son patatas cocidas, tamizadas y a las que se les añade yema de huevo, terminándose en el horno.
- B) Son patatas cocidas y cortadas por la mitad, rellenas cada porción y terminadas en el horno.
- C) Son patatas cortadas o torneadas a las que se le da un hervor para quitar el almidón de la superficie, y después se les añade aceite o mantequilla y se terminan de cocer y dorar en el horno.
- D) Llevan leche y mantequilla, y se gratinan.

22 Los alimentos congelados sometidos a la correspondiente cadena de frío, constituyen los productos de:

- A) Primera Gama.
- B) Segunda Gama.
- C) Tercera Gama.
- D) Cuarta Gama.

23 La achicoria es:

- A) Una inflorescencia.
- B) Una planta herbácea.
- C) Una raíz.
- D) Un bulbo.

24 ¿En qué consiste la regeneración de un alimento?

- A) En cocinar un alimento semiprocesado.
- B) En devolver un alimento sometido a una técnica de conservación a su estado de consumo.
- C) En enriquecer una elaboración con nuevos ingredientes.
- D) En añadir a un plato una guarnición adecuada.

25 ¿Qué tipo de descongelación es la más perjudicial para un alimento?

- A) Descongelación en horno tradicional.
- B) Descongelación a temperatura ambiente.
- C) Descongelación por cocción.
- D) Descongelación en agua fría.

26 ¿Qué nombre recibe el corte del pescado en forma de tiras o bastones, limpio, sin espinas ni piel?

- A) Popieta.
- B) Darne.
- C) Supremas.
- D) Goullons.

27 ¿Qué tipo de crustáceo es el percebe?

- A) Cirrípedo.
- B) Nadador.
- C) Reptador
- D) Cefalópodo.

28 De acuerdo con el Código Alimentario Español, ¿qué es un alimento que contenga gérmenes patógenos, sustancias químicas o radiactivas, toxinas o parásitos capaces de producir o transmitir enfermedades al hombre o a los animales?

- A) Un alimento contaminado.
- B) Un alimento nocivo.
- C) Un alimento alterado.
- D) Un alimento impropio.

29 Señala la respuesta INCORRECTA referente al almacenamiento en refrigeración y/o congelación de productos alimenticios:

- A) Las baldas deben ser perforadas para facilitar la circulación del aire frío. El número de estanterías en cada cámara será el necesario para la mercancía que compone el stock y que periódicamente se irá reponiendo.
- B) Los alimentos conservados se colocarán según el espacio que tengan las cámaras, no siendo relevante su ubicación en las baldas.
- C) La colocación de la mercancía en su estantería se hará en un tiempo razonable, para controlar la humedad relativa y evitar que el agua se condense sobre los productos.
- D) Cada cámara debe tener los productos clasificados por grupos de alimentos, guardando siempre el mismo orden, atendiendo a una adecuada rotación del stock, procurando no sobrepasar la capacidad de almacenamiento.

30 ¿Qué proceso de conservación de un alimento elimina el agua mediante sublimación en un ambiente de baja presión?

- A) Desecación.
- B) Deshidratación.
- C) Liofilización.
- D) Curado.

31 Las salsas "Cazadora", "Périgueux" y "Bordelesa", son salsas derivadas de:

- A) La salsa vinagreta.
- B) La salsa velouté.
- C) La salsa española.
- D) La salsa de tomate.

32 El Roux es una ligazón que consiste en una mezcla de:

- A) Grasa (normalmente mantequilla) y leche.
- B) Harina y leche.
- C) Harina y vino blanco.
- D) Harina y grasa (normalmente mantequilla).

33 ¿En qué consiste la técnica del glaseado?

- A) En dar, aplicando una fuente de calor, un color dorado y brillante a un alimento cubierto previamente con una salsa.
- B) En dorar la superficie de un alimento ya cocinado con una fuente de calor seca, añadiendo algún ingrediente.
- C) En aplicar humo sobre un alimento para su cocción.
- D) En cocer un alimento a las llamas de leña de una parrilla o fogón.

34 ¿Qué técnica de cocción se utiliza para hacer un fumet rubio?

- A) Hervido.
- B) No hay cocción.
- C) Escalfado.
- D) Asado o frito, y hervido.

35 Indique cuál de los siguientes alimentos NO contribuyen de manera importante al aumento de proteínas en la dieta:

- A) Leche.
- B) Pan.
- C) Carne.
- D) Pescado.

36 ¿Qué aditivos alimentarios son denominados “emulgentes”?

- A) Sustancias que impiden la desecación de los alimentos contrarrestando el efecto de una atmósfera con un grado bajo de humedad, o que favorecen la disolución de un polvo en un medio acuoso.
- B) Sustancias que hacen posible la formación o el mantenimiento de una mezcla homogénea de dos o más fases no miscibles, como el aceite y el agua, en un producto alimenticio.
- C) Sustancias que vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crujientes, o actúan junto con agentes gelificantes para producir o reforzar un gel.
- D) Sustancias que dan textura a un producto alimenticio mediante la formación de un gel.

37 ¿Qué aditivos alimentarios son denominados “humectantes”?

- A) Sustancias que impiden la desecación de los alimentos contrarrestando el efecto de una atmósfera con un grado bajo de humedad, o que favorecen la disolución de un polvo en un medio acuoso.
- B) Sustancias que hacen posible la formación o el mantenimiento de una mezcla homogénea de dos o más fases no miscibles, como el aceite y el agua, en un producto alimenticio.
- C) Sustancias que vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crujientes, o actúan junto con agentes gelificantes para producir o reforzar un gel.
- D) Sustancias que dan textura a un producto alimenticio mediante la formación de un gel.

38 ¿A qué temperatura máxima se obtienen, mediante el procedimiento de fusión, las grasas comestibles extraídas de semillas, frutos oleaginosos o tejidos adiposos animales, sin que se alteren sus propiedades?

- A) A 120 °C.
- B) A 130 °C.
- C) A 100 °C.
- D) A 150 °C.

39 ¿Con qué elemento se relaciona más directamente la jugosidad de la carne?

- A) Con la edad de sacrificio del animal.
- B) Con el grado de infiltración de la grasa.
- C) Con el modo de crianza y engorde.
- D) Con el tipo de corte.

- 40 ¿Cuál de las siguientes características indica que un huevo se encuentra alterado, y no está fresco?**
- A) El huevo no flota en un recipiente con agua.
 - B) La cámara de aire es pequeña.
 - C) La clara es viscosa.
 - D) La clara está fluidificada.
- 41 Según la pirámide de la dieta mediterránea, ¿cuál es el orden correcto desde la parte INFERIOR A LA SUPERIOR?**
- A) Hortalizas, legumbres, actividad física diaria, pescados.
 - B) Pescados, legumbres, hortalizas, actividad física diaria.
 - C) Actividad física diaria, carnes, hortalizas, pescados.
 - D) Actividad física diaria, hortalizas, legumbres, pescados.
- 42 ¿Cuál de las siguientes variedades de aceite de la provincia de Córdoba, NO es Denominación de Origen Protegida?**
- A) Lucena.
 - B) Puente Genil.
 - C) Baena.
 - D) Priego de Córdoba.
- 43 ¿Cuál de los siguientes ingredientes NO es una especia?**
- A) Comino.
 - B) Cúrcuma.
 - C) Jengibre.
 - D) Menta.
- 44 Los huevos de categoría A se clasifican según su peso. ¿Cuál es el peso para un huevo de talla L?**
- A) Menos de 53 g.
 - B) De 53 a 63 g.
 - C) De 73 g o más.
 - D) De 63 a 73 g.
- 45 ¿Cuáles de estos ingredientes son principales en el potaje de vigilia?**
- A) Alubias, cazón y espinacas.
 - B) Garbanzos, bacalao y espinacas.
 - C) Lentejas, merluza y acelgas.
 - D) Garbanzos, chorizo y morcilla.
- 46 ¿Cuál de los siguientes productos es considerado por los musulmanes como Halal (permitido por la normativa islámica)?**
- A) La carne de cerdo.
 - B) Todos los pescados.
 - C) La carne de un animal hallado muerto.
 - D) La carne de un animal muerto por asfixia.

- 47 La variedad del gazpacho andaluz en la que se deja reposar, y se le agregan trozos de naranja, huevos cocidos, aceite y vinagre, se denomina:**
- A) Mojete.
 - B) Gazpachuelo.
 - C) Porra.
 - D) Sopas alpujarreñas.
- 48 ¿Cómo se denominan los elementos naturales que componen los alimentos, y están formados por proteínas, hidratos de carbono, lípidos, minerales y agua?**
- A) Alimentos.
 - B) Nutrientes.
 - C) Dieta.
 - D) Menú
- 49 Según el Código Alimentario Español, ¿qué es un “producto sucedáneo”?**
- A) Tendrá esta consideración todo producto que se parezca a un alimento.
 - B) Tendrá esta consideración todo producto que pretenda sustituir en todo o en parte a un alimento.
 - C) Tendrá esta consideración todo producto que, sin fines engañosos o fraudulentos y con expresa declaración de la finalidad perseguida, pretenda sustituir en todo o en parte a un alimento.
 - D) Tendrá esta consideración todo producto que, con fines engañosos o fraudulentos y con expresa declaración de la finalidad perseguida, pretenda sustituir en todo o en parte a un alimento.
- 50 Según el Código Alimentario Español, ¿qué es “escabechar”?**
- A) Someter los alimentos de origen animal crudos, cocidos o fritos, a la acción del vinagre de origen vínico y de la sal, con o sin adición de otros condimentos.
 - B) Someter los alimentos de origen vegetal crudos, cocidos o fritos, a la acción del vinagre de origen vínico y de la sal, con o sin adición de otros condimentos.
 - C) Someter a la acción del vinagre, de origen vínico, con o sin adición de sal, azúcares u otros condimentos, a los alimentos de origen animal en su estado natural.
 - D) Someter a la acción del vinagre, de origen vínico, con o sin adición de sal, azúcares u otros condimentos, a los alimentos vegetales en su estado natural.
- 51 ¿A qué categoría pertenece un aceite que contiene exclusivamente aceites de oliva que se hayan sometido a un tratamiento de refinado y aceites obtenidos directamente de aceitunas?**
- A) Aceite de orujo de oliva.
 - B) Aceite de oliva virgen.
 - C) Aceite de oliva.
 - D) Aceite de semillas.

52 ¿Cuál de los siguientes NO es un distintivo de calidad alimentaria regulado por la normativa de la Unión Europea?

- A) Denominación de Origen Protegida (DOP).
- B) Indicación Geográfica Protegida (IGP).
- C) Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG).
- D) Producción en Zona Protegida (PZP).

53 En cuanto al jamón, bien sea este ibérico o de capa blanca, ¿cuál de las siguientes Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas NO se elabora en Andalucía?

- A) Denominación de Origen Protegida Guijuelo.
- B) Indicación Geográfica Protegida Jamón de Serón.
- C) Indicación Geográfica Protegida Jamón de Trevélez.
- D) Denominación de Origen Protegida Los Pedroches.

54 El Código de Dietas definidas por la unidad de Endocrinología y Nutrición de un hospital debe incluir:

- A) Número que se le ha asignado del código.
- B) Definiciones cualitativa y cuantitativa de cada dieta.
- C) Datos del paciente.
- D) Modificación estacional del menú.

55 Señale los tres cereales que contienen gluten naturalmente:

- A) Trigo, centeno, arroz.
- B) Maíz, trigo, cebada.
- C) Trigo, cebada, centeno.
- D) Arroz, centeno, maíz.

56 Señale la respuesta correcta. En los menús opcionales de un hospital, el paciente puede:

- A) Elegir entre un primer plato o un segundo.
- B) Elegir los platos el mismo día que marcha.
- C) Elegir dos raciones de los platos opcionales que se sirven en la dieta basal.
- D) Elegir entre dos opciones de primer plato, dos del segundo plato, dos guarniciones y dos postres.

57 Podremos certificar un menú como “ecológico” si contiene:

- A) Un 10 % de ingredientes ecológicos.
- B) Un 50 % de ingredientes ecológicos.
- C) Un 95 % de ingredientes ecológicos.
- D) Un 95 % de ingredientes ecológicos y si el 5 % restante cumple unas condiciones estrictas.

58 ¿Cuál de las siguientes opciones puede disminuir la satisfacción del paciente, respecto del servicio de alimentación de los hospitales?

- A) La propia enfermedad, que hace que el enfermo pierda la ilusión y las ganas de comer.
- B) El horario de las comidas.
- C) El tipo de dieta.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

59 ¿Cuál es el requerimiento normal de proteínas en un adulto sano (salvo adolescentes y embarazadas)?

- A) 20-25% del aporte calórico diario total.
- B) 30-35% del aporte calórico diario total.
- C) 40-45% del aporte calórico diario total.
- D) 10-15% del aporte calórico diario total.

60 ¿Cuál de estos alimentos facilita más la absorción del hierro?

- A) Carnes.
- B) Verduras.
- C) Legumbres.
- D) Frutos secos.

61 La dieta o menú basal de adulto:

- A) Está dirigida a aquellos pacientes adultos cuya patología no precisa modificación dietética.
- B) Está dirigida a aquellos pacientes adultos cuya patología no precisa modificación dietética ni en cuanto al contenido de nutrientes.
- C) Está dirigida a aquellos pacientes adultos cuya patología no precisa modificación dietética ni en cuanto al contenido de alimentos.
- D) Está dirigida a aquellos pacientes adultos cuya patología no precisa modificación dietética ni en cuanto al contenido de nutrientes ni de alimentos.

62 ¿Cuál de las siguientes características de la Evaluación de Riesgos, NO se corresponde con la realidad?

- A) Requiere un examen colegiado.
- B) Es un proceso estructurado.
- C) Es un proceso subjetivo.
- D) Tiene una base científica.

63 ¿Cuál de los siguientes alimentos están desaconsejados en una dieta hiposódica?

- A) Pastelería industrial o panadería, galletas.
- B) Ciruelas secas, castaña, avellana.
- C) Frutas frescas, zumos naturales.
- D) Quesos frescos naturales, nata, mousse.

64 Las “dietas progresivas” se caracterizan por:

- A) Una progresión energética de los alimentos.
- B) Una modificación proteica de los alimentos.
- C) Una modificación en las grasas de los alimentos.
- D) Una modificación de la consistencia de los alimentos.

65 En un control oficial de calidad alimentaria en la cocina de nuestro hospital, ¿a qué estamos obligados en cuanto al requerimiento de los funcionarios inspectores o cualquier otra autoridad competente?

- A) No tenemos ninguna obligación concreta.
- B) A consentir la realización de las visitas de inspección.
- C) A consentir la realización de las visitas de inspección y dar toda clase de facilidades para llevarlas a cabo.
- D) A parar la actividad durante las visitas de inspección.

66 ¿Cuándo es procedente la revisión del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control?

- A) De forma periódica.
- B) Cuando haya un ingrediente nuevo, un producto nuevo o un equipo nuevo.
- C) Cuando se produzca una modificación de los procesos o un proceso nuevo.
- D) Periódicamente, y siempre que se produzca un cambio significativo que pudiera repercutir en los peligros potenciales o en las medidas de control.

67 El reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo dice en su artículo 5, que “*los operadores de empresas alimentarias deben de crear, aplicar, y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)*”. En relación al APPCC, señale la respuesta correcta:

- A) El sistema APPCC es un instrumento para ayudar a lograr niveles elevados de seguridad alimentaria y su correcta aplicación en la empresa, como consecuencia de la buena información y formación del personal responsable y que colabora en los procesos de control.
- B) La formación del personal será orientada a la aplicación del sistema APPCC en la empresa, y proporcional al tamaño de la misma.
- C) Cuando se utilicen guías de prácticas correctas, la formación contribuirá a la familiarización del personal con el contenido de éstos documentos y su utilización.
- D) Todas son correctas.

68 ¿Qué sistema permite localizar y seguir cualquier producto alimenticio a lo largo de todo el proceso de producción?

- A) El sistema de registro de almacenamiento.
- B) El sistema de certificación de proveedores.
- C) El sistema de trazabilidad.
- D) El Plan de Limpieza y Desinfección.

69 Debemos proceder al lavado de manos:

- A) Antes de iniciar o reiniciar el trabajo.
- B) Después de peinarse o tocarse el pelo.
- C) Entre la manipulación de alimentos crudos y cocinados.
- D) Todas las respuestas son correctas.

70 Señale la afirmación INCORRECTA respecto al uniforme o ropa de trabajo:

- A) El uniforme o ropa de trabajo será exclusiva, es decir, solo se utilizará durante la jornada de trabajo, y no se vendrá de la casa vestido con ella.
- B) El gorro o cubrecabezas es obligatorio, y debe cubrir total y adecuadamente todo el cabello.
- C) Sólo se saldrá a la calle con el uniforme o ropa de trabajo por motivos justificados relacionados con el trabajo.
- D) El color del uniforme o la ropa debe ser claro, elaborada con tejidos fácilmente lavables, y será cómoda, amplia y ligera para facilitar la realización de las distintas tareas.

71 ¿Cuál es el riesgo de toxiinfección en las dietas trituradas, con respecto a las dietas basales?

- A) Es menor que en las dietas basales.
- B) Es igual que en las dietas basales.
- C) Puede ser mayor o menor que en las dietas basales, en función de los alimentos.
- D) Es mayor que en las dietas basales.

72 Los platos o comidas testigo se deberán conservar durante un mínimo de:

- A) 5 días.
- B) 7 días.
- C) 15 días.
- D) Un mes.

73 ¿Cuál de los siguientes productos es adecuado para desinfectar superficies en contacto con alimentos?

- A) Lejía alimentaria diluida.
- B) Jabón de manos.
- C) Alcohol etílico sin diluir.
- D) Detergente común.

74 ¿Cuál de las siguientes medidas es esencial para prevenir accidentes en una cocina hospitalaria?

- A) Utilizar cuchillos sin filos, para evitar cortes.
- B) Usar calzado antideslizante.
- C) Utilizar paños de cocina para transportar placas calientes.
- D) Dejar los utensilios en el suelo, para tenerlos a mano.

75 Si se produce una emergencia en cocina, ¿quién forma el equipo de primera intervención?

- A) El personal del servicio de seguridad.
- B) La unidad de prevención de riesgos laborales.
- C) Todo el personal que detecte una emergencia actúa, en un primer momento como equipo de primera intervención.
- D) Una selección de trabajadores de mantenimiento de varias especialidades, que se encuentra de guardia como equipo de primera intervención.

PREGUNTAS ACCESO LIBRE

151 En el marco de la Seguridad Alimentaria, “Trazabilidad” se define como:

- A) La posibilidad de identificar y eliminar contaminantes en los alimentos en las etapas de producción, transformación y consumo.
- B) La posibilidad de encontrar y seguir el rastro de un alimento, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución.
- C) La capacidad de almacenar alimentos en condiciones óptimas.
- D) La posibilidad de monitorizar las condiciones de almacenamiento.

152 El artículo 43 de la vigente Constitución Española reconoce el derecho a:

- A) La salud.
- B) La protección de la salud.
- C) La promoción de la salud.
- D) La vivienda digna.

153 Las hortalizas, verduras y frutas se incluyen dentro del grupo de alimentos que más contribuyen a la función reguladora del organismo, y ello es por:

- A) Su contenido en minerales y vitaminas.
- B) Su contenido en proteínas.
- C) Su contenido en lípidos.
- D) Ninguna de las respuestas previas es cierta.

INSTRUCCIONES PARA LAS PERSONAS Opositoras

Las personas opositoras están obligadas a colaborar en el correcto desarrollo del examen cumpliendo las siguientes instrucciones; en caso contrario nos veríamos obligados a pedirle que abandone el examen.

EL INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES QUE A CONTINUACIÓN LE DETALLAMOS SUPONDRÁ LA EXPULSIÓN DEL PROCESO.

SOBRE LA UTILIZACIÓN DE TELÉFONOS MÓVILES Y OTROS DISPOSITIVOS

ELECTRÓNICOS:

- ESTÁ PROHIBIDA LA ENTRADA AL AULA Y PUESTO DE EXAMEN CON TELÉFONO MÓVIL (o con cualquier otro dispositivo electrónico conectado a datos).
 - En caso de que necesite algún dispositivo electrónico por tema médico o relacionado con medidas de seguridad en el ámbito de la violencia de género, informe de ello a su entrada en el aula, y le indicarán qué instrucciones específicas debe seguir.
- SI SE LE HUBIERA OLVIDADO DEJAR EL MÓVIL EN CASA O A UN ACOMPAÑANTE, TIENE QUE PONERLO EN CONOCIMIENTO Y ENTREGÁRSELO A LOS RESPONSABLES DEL AULA, QUE LO CUSTODIARÁN HASTA FINALIZAR SU PRUEBA:
 - Para ello le entregarán un sobre con autopegado, en el que deberá escribir su DNI, nombre y apellidos, introducir el dispositivo apagado en el sobre, cerrarlo y dejarlo claramente visible en su mesa de examen para que, antes del inicio del reparto de los Cuadernillos de examen, sea depositado por las personas de la organización en la mesa del responsable del aula.
 - Finalizada la prueba, podrá recoger su móvil tras la presentación de su DNI.

SOBRE EL CORRECTO DESARROLLO DE LA PRUEBA:

- ENCIMA DE LA MESA DE EXAMEN SÓLO PUEDEN ESTAR su documento identificativo (DNI, pasaporte), el Cuadernillo de examen y la Hoja de Respuesta que se le entreguen, el/ los bolígrafo/s y, en su caso, una botella de agua y caramelos. Los enseres personales, como bolsos, carteras, mochilas, etc., debe colocarlos en el suelo, a sus pies.
- ESTÁ TOTALMENTE PROHIBIDO CUALQUIER TIPO DE COMUNICACIÓN ENTRE LAS PERSONAS Opositoras Y ENTRE ÉSTAS Y EL EXTERIOR, ASÍ COMO EL USO Y TENENCIA DE DISPOSITIVOS MÓVILES.
- NO ESTÁ PERMITIDO LEVANTARSE DEL ASIENTO NI SALIR DEL AULA EN NINGUNA CIRCUNSTANCIA HASTA EL MOMENTO EN QUE SE INICIE EL EJERCICIO. Sólo después, podrá ir al baño, tras solicitarlo, y siempre acompañado por uno de los vigilantes del aula.

SOBRE EL CONTENIDO DEL CUADERNILLO DE EXAMEN:

- Iniciada la prueba, si observa alguna anomalía en la impresión del Cuadernillo de examen, levante la mano y, cuando le atiendan, solicite su sustitución.
- Si entiende que existen preguntas confusas, incorrectamente formuladas o con respuestas erróneas, **LE RECORDAMOS QUE LAS ALEGACIONES A LAS PREGUNTAS HAN DE REALIZARSE EN LOS TRES DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA REALIZACIÓN DEL EXAMEN A TRAVÉS DE LA V.E.C. (Ventanilla Electrónica del Candidato)**

NO ESTÁ PERMITIDO INTERRUPIR EL CORRECTO DESARROLLO DEL EXAMEN.

ANTE CUALQUIER CUESTIÓN O INCIDENCIA QUE TENGA, LEVANTE LA MANO Y ESPERE SENTADO/A Y EN SILENCIO A QUE LE ATIENDAN LAS PERSONAS QUE ESTAN VIGILANDO EL DESARROLLO DE LA PRUEBA.



PRUEBA ÚNICA:

CUESTIONARIO TEÓRICO-PRÁCTICO

**PREGUNTAS ACCESO
PROMOCIÓN INTERNA**

CONCURSO-OPOSICIÓN 2025 PARA CUBRIR PLAZAS BÁSICAS VACANTES DE:

COCINERO/A

ADVERTENCIAS PREVIAS:

- Está prohibida la entrada al aula y puesto de examen con teléfono móvil o, en general, con algún dispositivo electrónico conectado a datos.
- En la contraportada de este Cuadernillo encontrará instrucciones que debe seguir en caso de haber olvidado dejar el teléfono móvil antes de acceder al aula de examen.
- Está prohibido hablar desde el inicio de la prueba.
- No abra el cuadernillo hasta que se le indique.
- El incumplimiento de las instrucciones supondrá la expulsión del proceso.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES SOBRE EL EXAMEN:

- Este Cuadernillo de examen incluye las preguntas correspondientes a la PRUEBA ÚNICA, CONSISTENTE EN UN «CUESTIONARIO TEÓRICO-PRÁCTICO». Podrá utilizarlo en su totalidad como borrador, pero **deberá entregarlo completo al finalizar el ejercicio. Usted podrá obtener un ejemplar del Cuadernillo y de la Plantilla con las respuestas correctas en la página web del Organismo, tras la finalización de todas las pruebas de la jornada.**
- También le habrán facilitado una «**Hoja de Respuestas**». Compruebe que en ella están sus datos personales, que son correctos, y **no olvide firmarla**. Recuerde que **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 de examen.
- **El tiempo de duración del examen, esto es, de la prueba única, es de dos horas (120 minutos).**
- **Para abrir este Cuadernillo, rompa el precinto cuando se indique.**
- **Si observa alguna anomalía en la impresión del cuadernillo, solicite su sustitución.** Para ello levante la mano y espere en silencio a ser atendido por las personas que están vigilando el examen.
- Todas las preguntas del examen tienen 4 respuestas alternativas, siendo sólo una de ellas la correcta.

PRUEBA: CUESTIONARIO TEÓRICO-PRÁCTICO

- Esta prueba consta de 75 preguntas, numeradas de la 1 a la 75, y otras 3 de reserva, situadas al final del cuestionario, numeradas de la 151 a la 153.
 - Las preguntas de esta prueba teórico-práctica deben ser contestadas en la «**Hoja de Respuestas**», en las filas de celdillas numeradas de la 1 a la 75.
 - Las preguntas de reserva deben ser contestadas en la zona destinada a «**Reserva**» de la «**Hoja de Respuestas**», en las filas de celdillas numeradas de la 151 a la 153.
- Todas las preguntas de esta prueba tienen el mismo valor y sumarían un máximo de 100 puntos.
- Las contestaciones erróneas se penalizarán con $\frac{1}{4}$ del valor del acierto.

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

ESTE CUADERNILLO DE EXAMEN DEBERÁ ENTREGARSE EN SU TOTALIDAD AL FINALIZAR EL EJERCICIO. Si desea un ejemplar puede obtenerlo en la página web del Organismo.

**CONTINÚA EN LA
CONTRAPORTADA**

ABRIR SOLAMENTE A LA INDICACIÓN DE LA PERSONA RESPONSABLE DEL AULA

PREGUNTAS ACCESO PROMOCIÓN INTERNA

- 1 El azúcar de mesa o sacarosa está compuesto por:**
 - A) Una unidad de glucosa y una de ribosa.
 - B) Una unidad de fructosa y dos de glucosa.
 - C) Una unidad de glucosa y una de fructosa.
 - D) Una unidad de glucosa, una de fructosa y otra de maltosa.

- 2 Señale cuál de las siguientes hortalizas es de invierno:**
 - A) Guisantes.
 - B) Calabacines.
 - C) Remolacha.
 - D) Coliflor.

- 3 Cuando el organismo no puede asimilar correctamente un alimento o alguno de sus componentes, hablamos de:**
 - A) Indigestión.
 - B) Intolerancia alimentaria.
 - C) Reacción tóxica por alimentos.
 - D) Alergia alimentaria.

- 4 ¿Cuál de las siguientes materias primas en crudo es susceptible de tener una posible alta carga microbiológica?**
 - A) La carne.
 - B) Las aves de corral.
 - C) El pescado.
 - D) Todas las respuestas son correctas.

- 5 Si queremos garantizar la disponibilidad de materia prima necesaria para la confección de los platos a elaborar, debemos planificar según los siguientes criterios:**
 - A) Tipos de dietas, composición de menús y número de menús elaborados diarios.
 - B) Espacio para almacenamiento en condiciones adecuadas.
 - C) Stock de almacén y duración de los productos y fecha de caducidad.
 - D) Todas son correctas.

- 6 ¿Quién realiza la solicitud de la dieta, supervisa la entrega y verifica si el paciente la consume?**
- A) La enfermería.
 - B) Los servicios médicos.
 - C) El servicio de alimentación.
 - D) El servicio de admisión.
- 7 El escaldado es un sistema básico de cocción. ¿En qué consiste?**
- A) Sumergir la materia prima en agua caliente durante un tiempo corto.
 - B) Cocción del alimento en agua o en otro líquido.
 - C) Cocción a baja temperatura.
 - D) Cocción por aire caliente.
- 8 Marque la respuesta correcta según criterio de responsabilidad, DE MAYOR A MENOR, en el sistema organizativo en el servicio de hostelería hospitalaria:**
- A) Pinche, cocinero/a, jefatura de cocina, jefe/a de sección.
 - B) Jefatura de cocina, jefatura de servicio, cocinero/a, pinche.
 - C) Jefatura de servicio de gestión y servicios, jefe/a de cocina, cocinero/a, pinche.
 - D) Cocinero/a, jefatura de servicio, pinche, jefatura de cocina.
- 9 La condimentación de los víveres con sujeción al menú, y los regímenes alimenticios que se le faciliten, es función de:**
- A) El cocinero.
 - B) El jefe de cocina.
 - C) El pinche de cocina.
 - D) El técnico superior en alojamiento.
- 10 ¿Quién tiene entre sus funciones la de "organizar y supervisar las tareas de limpieza, lavado y puesta a punto, relativas al servicio de cocina de una institución hospitalaria"?**
- A) El/la cocinero/a.
 - B) El/la jefe/a de cocina.
 - C) El/la pinche de cocina.
 - D) El/la técnico/a superior en alojamiento.
- 11 En una cocina, señale cuál se consideraría pequeño electrodoméstico:**
- A) Marmita.
 - B) Horno de convección.
 - C) Sartén basculante.
 - D) Batidora.

12 Al equipo de cocción polivalente constituido por una cuba poco profunda de fondo plano, que funciona con electricidad o gas, y que suele incorporar un mecanismo eléctrico o manual, para levantarlo ligeramente y extraer su contenido, lo denominamos:

- A) Mesa caliente.
- B) Cocedero de vapor.
- C) Sartén basculante.
- D) Baño maría basculante.

13 Un santoku es:

- A) Instrumento para afilar ciertos cuchillos.
- B) Cuchillo pequeño de unos 8-10 cm aproximadamente, para limpiar y torneear.
- C) Cuchillo de cheff japoneses de entre 12 y 20 cm, equivalente al cebollero occidental.
- D) Cuchillo para pelar y repasar verduras.

14 ¿Cuál de las siguientes afirmaciones NO es correcta con respecto a la línea fría?

- A) En este sistema de cocina se necesitan amplios espacios.
- B) Es apta para todas las preparaciones culinarias.
- C) Se pueden disminuir los riesgos higiénicos por su conservación a baja temperatura, siempre que se respeten las reglas de manipulación y conservación.
- D) Requiere realizar una inversión importante en equipamientos de enfriamiento, regeneración y almacenamiento en frío.

15 Señale cuál es la respuesta correcta a la siguiente afirmación. El sistema de cocción al vacío (*sous-vide*) se usa:

- A) Para mantener los alimentos en refrigeración durante 21 días.
- B) Para la línea fría congelada rápida.
- C) Para prolongar el tiempo de conservación; se utiliza éste método eliminando el oxígeno del interior del envase y evitando la proliferación de microorganismos y la oxidación.
- D) Para la conservación por frío del alimento, desde que se elabora hasta que se va a servir, requiriendo la puesta a temperatura del plato en un proceso llamado regeneración.

16 ¿Qué es un abatidor?

- A) Un equipo cuyo uso principal es bajar rápidamente la temperatura de las elaboraciones después de ser cocinadas.
- B) Un equipo polivalente que, en función del accesorio utilizado, permite amasar, batir, montar o emulsionar.
- C) Una batidora mezcladora que mantiene las preparaciones líquidas y cremas en continuo movimiento y a baja velocidad, de forma que se mantengan homogéneas.
- D) Un equipo para escurrir y centrifugar las hortalizas recién lavadas.

17 Señale la afirmación correcta:

- A) Los lavamanos deberían utilizarse para el lavado de utensilios.
- B) Los lavamanos deberían utilizarse para el lavado de alimentos o utensilios.
- C) Los lavamanos no deberían utilizarse para el lavado de alimentos y utensilios.
- D) Los lavamanos deberán tener un diseño higiénico adecuado, idealmente con grifos accionables con la mano.

18 Durante el proceso de refrigeración de un abatidor de temperatura, en un máximo de 90 minutos, un alimento puede pasar de:

- A) 70 °C de temperatura a un mínimo de 7 °C.
- B) 70 °C de temperatura a un mínimo de 5 °C.
- C) 70 °C de temperatura a un mínimo de 3 °C.
- D) 70 °C de temperatura a un mínimo de 0 °C.

19 De conformidad con el Decreto 73/2012, de 22 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de Residuos de Andalucía, ¿qué consideración tendrían los restos de comida que se generan en una Cocina Central de un Hospital?

- A) Residuos Domésticos.
- B) Residuos Sanitarios Asimilables a Domésticos.
- C) Residuos Peligrosos de Origen Sanitario.
- D) Residuos Especiales.

20 Señale cuál es la definición correcta de “encamisar”:

- A) Recubrir con pan rallado un alimento antes de freírlo.
- B) Recubrir con una salsa espesa.
- C) Atar una pieza grande de carne o preparado de carne o ave relleno, antes de su cocción, para que no se deforme.
- D) Recubrir un molde por el interior con una grasa, hojaldre, etc.

21 Las patatas risoladas (del francés "*pommes de terre rissolées*") son:

- A) Son patatas cocidas, tamizadas y a las que se les añade yema de huevo, terminándose en el horno.
- B) Son patatas cocidas y cortadas por la mitad, rellenas cada porción y terminadas en el horno.
- C) Son patatas cortadas o torneadas a las que se le da un hervor para quitar el almidón de la superficie, y después se les añade aceite o mantequilla y se terminan de cocer y dorar en el horno.
- D) Llevan leche y mantequilla, y se gratinan.

22 Los alimentos congelados sometidos a la correspondiente cadena de frío, constituyen los productos de:

- A) Primera Gama.
- B) Segunda Gama.
- C) Tercera Gama.
- D) Cuarta Gama.

23 La achicoria es:

- A) Una inflorescencia.
- B) Una planta herbácea.
- C) Una raíz.
- D) Un bulbo.

24 ¿En qué consiste la regeneración de un alimento?

- A) En cocinar un alimento semiprocesado.
- B) En devolver un alimento sometido a una técnica de conservación a su estado de consumo.
- C) En enriquecer una elaboración con nuevos ingredientes.
- D) En añadir a un plato una guarnición adecuada.

25 ¿Qué tipo de descongelación es la más perjudicial para un alimento?

- A) Descongelación en horno tradicional.
- B) Descongelación a temperatura ambiente.
- C) Descongelación por cocción.
- D) Descongelación en agua fría.

26 ¿Qué nombre recibe el corte del pescado en forma de tiras o bastones, limpio, sin espinas ni piel?

- A) Popieta.
- B) Darne.
- C) Supremas.
- D) Goullons.

27 ¿Qué tipo de crustáceo es el percebe?

- A) Cirrípedo.
- B) Nadador.
- C) Reptador
- D) Cefalópodo.

28 De acuerdo con el Código Alimentario Español, ¿qué es un alimento que contenga gérmenes patógenos, sustancias químicas o radiactivas, toxinas o parásitos capaces de producir o transmitir enfermedades al hombre o a los animales?

- A) Un alimento contaminado.
- B) Un alimento nocivo.
- C) Un alimento alterado.
- D) Un alimento impropio.

29 Señala la respuesta INCORRECTA referente al almacenamiento en refrigeración y/o congelación de productos alimenticios:

- A) Las baldas deben ser perforadas para facilitar la circulación del aire frío. El número de estanterías en cada cámara será el necesario para la mercancía que compone el stock y que periódicamente se irá reponiendo.
- B) Los alimentos conservados se colocarán según el espacio que tengan las cámaras, no siendo relevante su ubicación en las baldas.
- C) La colocación de la mercancía en su estantería se hará en un tiempo razonable, para controlar la humedad relativa y evitar que el agua se condense sobre los productos.
- D) Cada cámara debe tener los productos clasificados por grupos de alimentos, guardando siempre el mismo orden, atendiendo a una adecuada rotación del stock, procurando no sobrepasar la capacidad de almacenamiento.

30 ¿Qué proceso de conservación de un alimento elimina el agua mediante sublimación en un ambiente de baja presión?

- A) Desecación.
- B) Deshidratación.
- C) Liofilización.
- D) Curado.

31 Las salsas "Cazadora", "Périgueux" y "Bordelesa", son salsas derivadas de:

- A) La salsa vinagreta.
- B) La salsa velouté.
- C) La salsa española.
- D) La salsa de tomate.

32 El Roux es una ligazón que consiste en una mezcla de:

- A) Grasa (normalmente mantequilla) y leche.
- B) Harina y leche.
- C) Harina y vino blanco.
- D) Harina y grasa (normalmente mantequilla).

33 ¿En qué consiste la técnica del glaseado?

- A) En dar, aplicando una fuente de calor, un color dorado y brillante a un alimento cubierto previamente con una salsa.
- B) En dorar la superficie de un alimento ya cocinado con una fuente de calor seca, añadiendo algún ingrediente.
- C) En aplicar humo sobre un alimento para su cocción.
- D) En cocer un alimento a las llamas de leña de una parrilla o fogón.

34 ¿Qué técnica de cocción se utiliza para hacer un fumet rubio?

- A) Hervido.
- B) No hay cocción.
- C) Escalfado.
- D) Asado o frito, y hervido.

35 Indique cuál de los siguientes alimentos NO contribuyen de manera importante al aumento de proteínas en la dieta:

- A) Leche.
- B) Pan.
- C) Carne.
- D) Pescado.

36 ¿Qué aditivos alimentarios son denominados “emulgentes”?

- A) Sustancias que impiden la desecación de los alimentos contrarrestando el efecto de una atmósfera con un grado bajo de humedad, o que favorecen la disolución de un polvo en un medio acuoso.
- B) Sustancias que hacen posible la formación o el mantenimiento de una mezcla homogénea de dos o más fases no miscibles, como el aceite y el agua, en un producto alimenticio.
- C) Sustancias que vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crujientes, o actúan junto con agentes gelificantes para producir o reforzar un gel.
- D) Sustancias que dan textura a un producto alimenticio mediante la formación de un gel.

37 ¿Qué aditivos alimentarios son denominados “humectantes”?

- A) Sustancias que impiden la desecación de los alimentos contrarrestando el efecto de una atmósfera con un grado bajo de humedad, o que favorecen la disolución de un polvo en un medio acuoso.
- B) Sustancias que hacen posible la formación o el mantenimiento de una mezcla homogénea de dos o más fases no miscibles, como el aceite y el agua, en un producto alimenticio.
- C) Sustancias que vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crujientes, o actúan junto con agentes gelificantes para producir o reforzar un gel.
- D) Sustancias que dan textura a un producto alimenticio mediante la formación de un gel.

38 ¿A qué temperatura máxima se obtienen, mediante el procedimiento de fusión, las grasas comestibles extraídas de semillas, frutos oleaginosos o tejidos adiposos animales, sin que se alteren sus propiedades?

- A) A 120 °C.
- B) A 130 °C.
- C) A 100 °C.
- D) A 150 °C.

39 ¿Con qué elemento se relaciona más directamente la jugosidad de la carne?

- A) Con la edad de sacrificio del animal.
- B) Con el grado de infiltración de la grasa.
- C) Con el modo de crianza y engorde.
- D) Con el tipo de corte.

40 ¿Cuál de las siguientes características indica que un huevo se encuentra alterado, y no está fresco?

- A) El huevo no flota en un recipiente con agua.
- B) La cámara de aire es pequeña.
- C) La clara es viscosa.
- D) La clara está fluidificada.

41 Según la pirámide de la dieta mediterránea, ¿cuál es el orden correcto desde la parte INFERIOR A LA SUPERIOR?

- A) Hortalizas, legumbres, actividad física diaria, pescados.
- B) Pescados, legumbres, hortalizas, actividad física diaria.
- C) Actividad física diaria, carnes, hortalizas, pescados.
- D) Actividad física diaria, hortalizas, legumbres, pescados.

42 ¿Cuál de las siguientes variedades de aceite de la provincia de Córdoba, NO es Denominación de Origen Protegida?

- A) Lucena.
- B) Puente Genil.
- C) Baena.
- D) Priego de Córdoba.

43 ¿Cuál de los siguientes ingredientes NO es una especia?

- A) Comino.
- B) Cúrcuma.
- C) Jengibre.
- D) Menta.

44 Los huevos de categoría A se clasifican según su peso. ¿Cuál es el peso para un huevo de talla L?

- A) Menos de 53 g.
- B) De 53 a 63 g.
- C) De 73 g o más.
- D) De 63 a 73 g.

45 ¿Cuáles de estos ingredientes son principales en el potaje de vigilia?

- A) Alubias, cazón y espinacas.
- B) Garbanzos, bacalao y espinacas.
- C) Lentejas, merluza y acelgas.
- D) Garbanzos, chorizo y morcilla.

46 ¿Cuál de los siguientes productos es considerado por los musulmanes como Halal (permitido por la normativa islámica)?

- A) La carne de cerdo.
- B) Todos los pescados.
- C) La carne de un animal hallado muerto.
- D) La carne de un animal muerto por asfixia.

47 La variedad del gazpacho andaluz en la que se deja reposar, y se le agregan trozos de naranja, huevos cocidos, aceite y vinagre, se denomina:

- A) Mojete.
- B) Gazpachuelo.
- C) Porra.
- D) Sopas alpujarreñas.

48 ¿Cómo se denominan los elementos naturales que componen los alimentos, y están formados por proteínas, hidratos de carbono, lípidos, minerales y agua?

- A) Alimentos.
- B) Nutrientes.
- C) Dieta.
- D) Menú

49 Según el Código Alimentario Español, ¿qué es un “producto sucedáneo”?

- A) Tendrá esta consideración todo producto que se parezca a un alimento.
- B) Tendrá esta consideración todo producto que pretenda sustituir en todo o en parte a un alimento.
- C) Tendrá esta consideración todo producto que, sin fines engañosos o fraudulentos y con expresa declaración de la finalidad perseguida, pretenda sustituir en todo o en parte a un alimento.
- D) Tendrá esta consideración todo producto que, con fines engañosos o fraudulentos y con expresa declaración de la finalidad perseguida, pretenda sustituir en todo o en parte a un alimento.

50 Según el Código Alimentario Español, ¿qué es “escabechar”?

- A) Someter los alimentos de origen animal crudos, cocidos o fritos, a la acción del vinagre de origen vínico y de la sal, con o sin adición de otros condimentos.
- B) Someter los alimentos de origen vegetal crudos, cocidos o fritos, a la acción del vinagre de origen vínico y de la sal, con o sin adición de otros condimentos.
- C) Someter a la acción del vinagre, de origen vínico, con o sin adición de sal, azúcares u otros condimentos, a los alimentos de origen animal en su estado natural.
- D) Someter a la acción del vinagre, de origen vínico, con o sin adición de sal, azúcares u otros condimentos, a los alimentos vegetales en su estado natural.

51 ¿A qué categoría pertenece un aceite que contiene exclusivamente aceites de oliva que se hayan sometido a un tratamiento de refinado y aceites obtenidos directamente de aceitunas?

- A) Aceite de orujo de oliva.
- B) Aceite de oliva virgen.
- C) Aceite de oliva.
- D) Aceite de semillas.

52 ¿Cuál de los siguientes NO es un distintivo de calidad alimentaria regulado por la normativa de la Unión Europea?

- A) Denominación de Origen Protegida (DOP).
- B) Indicación Geográfica Protegida (IGP).
- C) Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG).
- D) Producción en Zona Protegida (PZP).

53 En cuanto al jamón, bien sea este ibérico o de capa blanca, ¿cuál de las siguientes Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas NO se elabora en Andalucía?

- A) Denominación de Origen Protegida Guijuelo.
- B) Indicación Geográfica Protegida Jamón de Serón.
- C) Indicación Geográfica Protegida Jamón de Trevélez.
- D) Denominación de Origen Protegida Los Pedroches.

54 El Código de Dietas definidas por la unidad de Endocrinología y Nutrición de un hospital debe incluir:

- A) Número que se le ha asignado del código.
- B) Definiciones cualitativa y cuantitativa de cada dieta.
- C) Datos del paciente.
- D) Modificación estacional del menú.

55 Señale los tres cereales que contienen gluten naturalmente:

- A) Trigo, centeno, arroz.
- B) Maíz, trigo, cebada.
- C) Trigo, cebada, centeno.
- D) Arroz, centeno, maíz.

56 Señale la respuesta correcta. En los menús opcionales de un hospital, el paciente puede:

- A) Elegir entre un primer plato o un segundo.
- B) Elegir los platos el mismo día que marcha.
- C) Elegir dos raciones de los platos opcionales que se sirven en la dieta basal.
- D) Elegir entre dos opciones de primer plato, dos del segundo plato, dos guarniciones y dos postres.

57 Podremos certificar un menú como “ecológico” si contiene:

- A) Un 10 % de ingredientes ecológicos.
- B) Un 50 % de ingredientes ecológicos.
- C) Un 95 % de ingredientes ecológicos.
- D) Un 95 % de ingredientes ecológicos y si el 5 % restante cumple unas condiciones estrictas.

58 ¿Cuál de las siguientes opciones puede disminuir la satisfacción del paciente, respecto del servicio de alimentación de los hospitales?

- A) La propia enfermedad, que hace que el enfermo pierda la ilusión y las ganas de comer.
- B) El horario de las comidas.
- C) El tipo de dieta.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

59 ¿Cuál es el requerimiento normal de proteínas en un adulto sano (salvo adolescentes y embarazadas)?

- A) 20-25% del aporte calórico diario total.
- B) 30-35% del aporte calórico diario total.
- C) 40-45% del aporte calórico diario total.
- D) 10-15% del aporte calórico diario total.

60 ¿Cuál de estos alimentos facilita más la absorción del hierro?

- A) Carnes.
- B) Verduras.
- C) Legumbres.
- D) Frutos secos.

61 La dieta o menú basal de adulto:

- A) Está dirigida a aquellos pacientes adultos cuya patología no precisa modificación dietética.
- B) Está dirigida a aquellos pacientes adultos cuya patología no precisa modificación dietética ni en cuanto al contenido de nutrientes.
- C) Está dirigida a aquellos pacientes adultos cuya patología no precisa modificación dietética ni en cuanto al contenido de alimentos.
- D) Está dirigida a aquellos pacientes adultos cuya patología no precisa modificación dietética ni en cuanto al contenido de nutrientes ni de alimentos.

62 ¿Cuál de las siguientes características de la Evaluación de Riesgos, NO se corresponde con la realidad?

- A) Requiere un examen colegiado.
- B) Es un proceso estructurado.
- C) Es un proceso subjetivo.
- D) Tiene una base científica.

63 ¿Cuál de los siguientes alimentos están desaconsejados en una dieta hiposódica?

- A) Pastelería industrial o panadería, galletas.
- B) Ciruelas secas, castaña, avellana.
- C) Frutas frescas, zumos naturales.
- D) Quesos frescos naturales, nata, mousse.

64 Las “dietas progresivas” se caracterizan por:

- A) Una progresión energética de los alimentos.
- B) Una modificación proteica de los alimentos.
- C) Una modificación en las grasas de los alimentos.
- D) Una modificación de la consistencia de los alimentos.

65 En un control oficial de calidad alimentaria en la cocina de nuestro hospital, ¿a qué estamos obligados en cuanto al requerimiento de los funcionarios inspectores o cualquier otra autoridad competente?

- A) No tenemos ninguna obligación concreta.
- B) A consentir la realización de las visitas de inspección.
- C) A consentir la realización de las visitas de inspección y dar toda clase de facilidades para llevarlas a cabo.
- D) A parar la actividad durante las visitas de inspección.

66 ¿Cuándo es procedente la revisión del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control?

- A) De forma periódica.
- B) Cuando haya un ingrediente nuevo, un producto nuevo o un equipo nuevo.
- C) Cuando se produzca una modificación de los procesos o un proceso nuevo.
- D) Periódicamente, y siempre que se produzca un cambio significativo que pudiera repercutir en los peligros potenciales o en las medidas de control.

67 El reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo dice en su artículo 5, que “*los operadores de empresas alimentarias deben de crear, aplicar, y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)*”. En relación al APPCC, señale la respuesta correcta:

- A) El sistema APPCC es un instrumento para ayudar a lograr niveles elevados de seguridad alimentaria y su correcta aplicación en la empresa, como consecuencia de la buena información y formación del personal responsable y que colabora en los procesos de control.
- B) La formación del personal será orientada a la aplicación del sistema APPCC en la empresa, y proporcional al tamaño de la misma.
- C) Cuando se utilicen guías de prácticas correctas, la formación contribuirá a la familiarización del personal con el contenido de éstos documentos y su utilización.
- D) Todas son correctas.

68 ¿Qué sistema permite localizar y seguir cualquier producto alimenticio a lo largo de todo el proceso de producción?

- A) El sistema de registro de almacenamiento.
- B) El sistema de certificación de proveedores.
- C) El sistema de trazabilidad.
- D) El Plan de Limpieza y Desinfección.

69 Debemos proceder al lavado de manos:

- A) Antes de iniciar o reiniciar el trabajo.
- B) Después de peinarse o tocarse el pelo.
- C) Entre la manipulación de alimentos crudos y cocinados.
- D) Todas las respuestas son correctas.

70 Señale la afirmación INCORRECTA respecto al uniforme o ropa de trabajo:

- A) El uniforme o ropa de trabajo será exclusiva, es decir, solo se utilizará durante la jornada de trabajo, y no se vendrá de la casa vestido con ella.
- B) El gorro o cubrecabezas es obligatorio, y debe cubrir total y adecuadamente todo el cabello.
- C) Sólo se saldrá a la calle con el uniforme o ropa de trabajo por motivos justificados relacionados con el trabajo.
- D) El color del uniforme o la ropa debe ser claro, elaborada con tejidos fácilmente lavables, y será cómoda, amplia y ligera para facilitar la realización de las distintas tareas.

71 ¿Cuál es el riesgo de toxiinfección en las dietas trituradas, con respecto a las dietas basales?

- A) Es menor que en las dietas basales.
- B) Es igual que en las dietas basales.
- C) Puede ser mayor o menor que en las dietas basales, en función de los alimentos.
- D) Es mayor que en las dietas basales.

72 Los platos o comidas testigo se deberán conservar durante un mínimo de:

- A) 5 días.
- B) 7 días.
- C) 15 días.
- D) Un mes.

73 ¿Cuál de los siguientes productos es adecuado para desinfectar superficies en contacto con alimentos?

- A) Lejía alimentaria diluida.
- B) Jabón de manos.
- C) Alcohol etílico sin diluir.
- D) Detergente común.

74 ¿Cuál de las siguientes medidas es esencial para prevenir accidentes en una cocina hospitalaria?

- A) Utilizar cuchillos sin filos, para evitar cortes.
- B) Usar calzado antideslizante.
- C) Utilizar paños de cocina para transportar placas calientes.
- D) Dejar los utensilios en el suelo, para tenerlos a mano.

75 Si se produce una emergencia en cocina, ¿quién forma el equipo de primera intervención?

- A) El personal del servicio de seguridad.
- B) La unidad de prevención de riesgos laborales.
- C) Todo el personal que detecte una emergencia actúa, en un primer momento como equipo de primera intervención.
- D) Una selección de trabajadores de mantenimiento de varias especialidades, que se encuentra de guardia como equipo de primera intervención.

PREGUNTAS ACCESO PROMOCIÓN INTERNA

151 En el marco de la Seguridad Alimentaria, “Trazabilidad” se define como:

- A) La posibilidad de identificar y eliminar contaminantes en los alimentos en las etapas de producción, transformación y consumo.
- B) La posibilidad de encontrar y seguir el rastro de un alimento, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución.
- C) La capacidad de almacenar alimentos en condiciones óptimas.
- D) La posibilidad de monitorizar las condiciones de almacenamiento.

152 ¿Cómo se cocina un huevo denominado a la poêle?

- A) Hervido en agua sin cáscara y con vinagre.
- B) Hervido en agua con cáscara, durante 10-11 minutos.
- C) Calentado en aceite y cascado con la yema sin cuajar.
- D) Con mantequilla, cascado y a fuego lento en sartén individual.

153 Las hortalizas, verduras y frutas se incluyen dentro del grupo de alimentos que más contribuyen a la función reguladora del organismo, y ello es por:

- A) Su contenido en minerales y vitaminas.
- B) Su contenido en proteínas.
- C) Su contenido en lípidos.
- D) Ninguna de las respuestas previas es cierta.

INSTRUCCIONES PARA LAS PERSONAS Opositoras

Las personas opositoras están obligadas a colaborar en el correcto desarrollo del examen cumpliendo las siguientes instrucciones; en caso contrario nos veríamos obligados a pedirle que abandone el examen.

EL INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES QUE A CONTINUACIÓN LE DETALLAMOS SUPONDRÁ LA EXPULSIÓN DEL PROCESO.

SOBRE LA UTILIZACIÓN DE TELÉFONOS MÓVILES Y OTROS DISPOSITIVOS

ELECTRÓNICOS:

- ESTÁ PROHIBIDA LA ENTRADA AL AULA Y PUESTO DE EXAMEN CON TELÉFONO MÓVIL (o con cualquier otro dispositivo electrónico conectado a datos).
 - En caso de que necesite algún dispositivo electrónico por tema médico o relacionado con medidas de seguridad en el ámbito de la violencia de género, informe de ello a su entrada en el aula, y le indicarán qué instrucciones específicas debe seguir.
- SI SE LE HUBIERA OLVIDADO DEJAR EL MÓVIL EN CASA O A UN ACOMPAÑANTE, TIENE QUE PONERLO EN CONOCIMIENTO Y ENTREGÁRSELO A LOS RESPONSABLES DEL AULA, QUE LO CUSTODIARÁN HASTA FINALIZAR SU PRUEBA:
 - Para ello le entregarán un sobre con autopegado, en el que deberá escribir su DNI, nombre y apellidos, introducir el dispositivo apagado en el sobre, cerrarlo y dejarlo claramente visible en su mesa de examen para que, antes del inicio del reparto de los Cuadernillos de examen, sea depositado por las personas de la organización en la mesa del responsable del aula.
 - Finalizada la prueba, podrá recoger su móvil tras la presentación de su DNI.

SOBRE EL CORRECTO DESARROLLO DE LA PRUEBA:

- ENCIMA DE LA MESA DE EXAMEN SÓLO PUEDEN ESTAR su documento identificativo (DNI, pasaporte), el Cuadernillo de examen y la Hoja de Respuesta que se le entreguen, el/ los bolígrafo/s y, en su caso, una botella de agua y caramelos. Los enseres personales, como bolsos, carteras, mochilas, etc., debe colocarlos en el suelo, a sus pies.
- ESTÁ TOTALMENTE PROHIBIDO CUALQUIER TIPO DE COMUNICACIÓN ENTRE LAS PERSONAS Opositoras Y ENTRE ÉSTAS Y EL EXTERIOR, ASÍ COMO EL USO Y TENENCIA DE DISPOSITIVOS MÓVILES.
- NO ESTÁ PERMITIDO LEVANTARSE DEL ASIENTO NI SALIR DEL AULA EN NINGUNA CIRCUNSTANCIA HASTA EL MOMENTO EN QUE SE INICIE EL EJERCICIO. Sólo después, podrá ir al baño, tras solicitarlo, y siempre acompañado por uno de los vigilantes del aula.

SOBRE EL CONTENIDO DEL CUADERNILLO DE EXAMEN:

- Iniciada la prueba, si observa alguna anomalía en la impresión del Cuadernillo de examen, levante la mano y, cuando le atiendan, solicite su sustitución.
- Si entiende que existen preguntas confusas, incorrectamente formuladas o con respuestas erróneas, **LE RECORDAMOS QUE LAS ALEGACIONES A LAS PREGUNTAS HAN DE REALIZARSE EN LOS TRES DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA REALIZACIÓN DEL EXAMEN A TRAVÉS DE LA V.E.C. (Ventanilla Electrónica del Candidato)**

NO ESTÁ PERMITIDO INTERRUPIR EL CORRECTO DESARROLLO DEL EXAMEN.

ANTE CUALQUIER CUESTIÓN O INCIDENCIA QUE TENGA, LEVANTE LA MANO Y ESPERE SENTADO/A Y EN SILENCIO A QUE LE ATIENDAN LAS PERSONAS QUE ESTAN VIGILANDO EL DESARROLLO DE LA PRUEBA.



INSTRUCCIONES PARA LAS PERSONAS OPOSITORAS

Las personas opositoras están obligadas a colaborar en el correcto desarrollo del examen cumpliendo las siguientes instrucciones; en caso contrario nos veríamos obligados a pedirle que abandone el examen.

EL INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES QUE A CONTINUACIÓN LE DETALLAMOS SUPONDRÁ LA EXPULSIÓN DEL PROCESO.

SOBRE LA UTILIZACIÓN DE TELÉFONOS MÓVILES Y OTROS DISPOSITIVOS

ELECTRÓNICOS:

- ESTÁ PROHIBIDA LA ENTRADA AL AULA Y PUESTO DE EXAMEN CON TELÉFONO MÓVIL (o con cualquier otro dispositivo electrónico conectado a datos).
 - En caso de que necesite algún dispositivo electrónico por tema médico o relacionado con medidas de seguridad en el ámbito de la violencia de género, informe de ello a su entrada en el aula, y le indicarán qué instrucciones específicas debe seguir.
- SI SE LE HUBIERA OLVIDADO DEJAR EL MÓVIL EN CASA O A UN ACOMPAÑANTE, TIENE QUE PONERLO EN CONOCIMIENTO Y ENTREGÁRSELO A LOS RESPONSABLES DEL AULA, QUE LO CUSTODIARÁN HASTA FINALIZAR SU PRUEBA:
 - Para ello le entregarán un sobre con autopegado, en el que deberá escribir su DNI, nombre y apellidos, introducir el dispositivo apagado en el sobre, cerrarlo y dejarlo claramente visible en su mesa de examen para que, antes del inicio del reparto de los Cuadernillos de examen, sea depositado por las personas de la organización en la mesa del responsable del aula.
 - Finalizada la prueba, podrá recoger su móvil tras la presentación de su DNI.

SOBRE EL CORRECTO DESARROLLO DE LA PRUEBA:

- ENCIMA DE LA MESA DE EXAMEN SÓLO PUEDEN ESTAR su documento identificativo (DNI, pasaporte), el Cuadernillo de examen y la Hoja de Respuesta que se le entreguen, el/ los bolígrafo/s y, en su caso, una botella de agua y caramelos. Los enseres personales, como bolsos, carteras, mochilas, etc., debe colocarlos en el suelo, a sus pies.
- ESTÁ TOTALMENTE PROHIBIDO CUALQUIER TIPO DE COMUNICACIÓN ENTRE LAS PERSONAS OPOSITORAS Y ENTRE ÉSTAS Y EL EXTERIOR, ASÍ COMO EL USO Y TENENCIA DE DISPOSITIVOS MÓVILES.
- NO ESTÁ PERMITIDO LEVANTARSE DEL ASIENTO NI SALIR DEL AULA EN NINGUNA CIRCUNSTANCIA HASTA EL MOMENTO EN QUE SE INICIE EL EJERCICIO. Sólo después, podrá ir al baño, tras solicitarlo, y siempre acompañado por uno de los vigilantes del aula.

SOBRE EL CONTENIDO DEL CUADERNILLO DE EXAMEN:

- Iniciada la prueba, si observa alguna anomalía en la impresión del Cuadernillo de examen, levante la mano y, cuando le atiendan, solicite su sustitución.
- Si entiende que existen preguntas confusas, incorrectamente formuladas o con respuestas erróneas, **LE RECORDAMOS QUE LAS ALEGACIONES A LAS PREGUNTAS HAN DE REALIZARSE EN LOS TRES DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA REALIZACIÓN DEL EXAMEN A TRAVÉS DE LA V.E.C. (Ventanilla Electrónica del Candidato)**

NO ESTÁ PERMITIDO INTERRUPIR EL CORRECTO DESARROLLO DEL EXAMEN.

ANTE CUALQUIER CUESTIÓN O INCIDENCIA QUE TENGA, LEVANTE LA MANO Y ESPERE SENTADO/A Y EN SILENCIO A QUE LE ATIENDAN LAS PERSONAS QUE ESTAN VIGILANDO EL DESARROLLO DE LA PRUEBA.

