DIPUTACIÓN DE ALMERÍA

1º EJERCICIO DE LA CONVOCATORIA DE CONCURSO OPOSICIÓN PARA EL INGRESO, EN PROPIEDAD, DE UNA PLAZA DE COCINERO/A DE LA PLANTILLA DE PERSONAL LABORAL DE LA EXCMA. DIPUTACION DE ALMERIA.

1. **De conformidad con el artículo 36.1 de la Ley 7/1985 Reguladora de las Bases del Régimen Local (LRBRL), ¿en qué supuestos asume o garantiza preceptivamente la Diputación Provincial la prestación de los siguientes servicios en función de la población municipal?**

A. Garantizará la secretaría e intervención en municipios de menos de 5.000 habitantes, y asumirá el tratamiento de residuos en los de menos de 1.000 habitantes.
B. Garantizará la secretaría e intervención en municipios de menos de 1.000 habitantes, y asumirá el tratamiento de residuos en los de menos de 5.000 habitantes cuando éstos no procedan a su prestación.
C. Asumirá la prevención y extinción de incendios en municipios de menos de 5.000 habitantes, y la contratación centralizada en los de menos de 10.000 habitantes.
D. Garantizará la prestación del servicio de mantenimiento y limpieza de consultorios médicos en municipios de menos de 1.000 habitantes mediante gestión directa obligatoria.

2. **El puré parmentier va ligado con:**

A. Mantequilla y yema de huevo
B. Pasta choux tirado con manga
C. Mantequilla y leche fría
D. Mantequilla y leche hirviendo

3. **En una cocina central o de colectividades, las guarniciones calientes cocinadas (como arroces, purés o verduras saltadas) que se van a mantener expuestas en una línea de autoservicio o mesa caliente hasta su distribución deben conservarse obligatoriamente a una temperatura de:**

A. Entre 0 °C y 4 °C para detener de raíz cualquier cambio organoléptico.
B. Alrededor de 37 °C, simulando la temperatura ambiente óptima para el consumo inmediato.
C. Exactamente 50 °C para evitar que los alimentos se sobrecocinen y pierdan color.
D. Una temperatura igual o superior a 65 °C en el centro del producto de manera continuada.

4. **En la clasificación de las patatas según el comportamiento en la cocción, las que mantienen perfectamente su forma e integridad estructural tras ser sometidas al calor y son las indicadas para ensaladas, asadas o cocidas al vapor, se denominan:**

A. Cerasas o Cereas
B. Universales.
C. Harinosas.
D. Antiguas

5. **Un restaurante recibe 15 kg de bacalao desalado congelado, en envases de 1 kg, conservados a −18 °C. Se descongelan en cámara a 3 °C para elaborar 6 kg de bacalao confitado, 5 kg al horno y 4 kg para el servicio del día siguiente. Algunos envases presentan líquido y otros apenas exudado. Se abren, escurren y porcionan los lomos en recipientes identificados a 3 °C. Al finalizar el servicio sobran 2 kg descongelados, sin cocinar, con fecha y conservación registradas ¿Cuál es la decisión profesional más adecuada?**

A. Volver a congelar inmediatamente los 2 kg, porque se han mantenido a 3 °C y no han sufrido transformación culinaria.
B. Confitar los 2 kg sobrantes y conservarlos sumergidos en aceite a temperatura ambiente, porque la grasa limita el oxígeno y evita el crecimiento microbiano.
C. Cocinar los 2 kg, enfriarlos y congelarlos de nuevo, ya que el tratamiento térmico reinicia su conservación y elimina la necesidad de controlar el historial de descongelación.
D. Mantenerlos refrigerados y protegidos, valorando su uso dentro de la vida útil indicada por el fabricante o el procedimiento validado del establecimiento. El escurrido o el envasado posterior al vacío no recuperan las condiciones originales del producto.

6. **Tras realizar la limpieza de una superficie de trabajo, un trabajador aplica directamente un desinfectante sin haber eliminado previamente los restos de detergente. Posteriormente, comprueba que quedan residuos visibles en determinadas zonas. ¿Cuál sería la actuación correcta?**

A. Aplicar una nueva dosis de desinfectante sobre la superficie y dejarla secar, puesto que la desinfección elimina también la suciedad visible.
B. Repetir el procedimiento comenzando por la eliminación de suciedad, realizar el enjuague previo, aplicar detergente respetando concentración y tiempo, aclarar, desinfectar y efectuar el aclarado final cuando corresponda, terminando con el secado.
C. Aclarar únicamente la superficie, aplicar de nuevo el desinfectante y realizar un análisis microbiológico antes de volver a utilizarla, sin necesidad de repetir la limpieza.
D. Duplicar la dosis del desinfectante en un nuevo pulverizado y prolongar su tiempo de contacto hasta el doble de lo recomendado por el fabricante, ya que la sobreexposición química compensa y neutraliza la presencia de la suciedad.

7. **Cuál de las siguientes opciones describe correctamente el método de cocinado conocido como escalfado**

A. Consiste en hacer cuajar un género en agua hirviendo o en cualquier otro líquido, cuya cocción se termina apartada del fuego directo.
B. Consiste en cocinar un género lentamente en su propio jugo y con los elementos de condimentación que lo acompañan.
C. Consiste en poner un género en agua fría y cocerlo lentamente para que el caldo quede más rico y sabroso.
D. Consiste en cocinar un género utilizando una cacerola, terrina o pote colocado dentro de un recipiente con agua hirviendo.

8. Qué característica define al grupo del «vacuno menor»

A. Animales adultos con dentición completa.
B. Carne de color rojo intenso y grasa amarillenta.
C. Carne con menor cantidad de gelatina y sabor muy fuerte.
D. Posee una dentición incompleta hasta los 2 años de edad.

9. Cuáles son los métodos de cocción recomendados para la preparación de los alimentos de los ancianos

A. Fritos y rebozados crujientes.
B. Guisados muy condimentados y platos en salsa.
C. Hervidos, a la plancha o asados.
D. Al vapor únicamente con exclusión de cualquier técnica de asado.

10. Según el artículo 3.1 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local, ¿Cuáles son las Entidades Locales Territoriales de España?

A. Exclusivamente los Municipios.
B. Las Comarcas y otras entidades que agrupen varios Municipios, instituidas por las Comunidades Autónomas de conformidad con esta Ley y los correspondientes Estatutos de Autonómica, las Áreas Metropolitanas y las Mancomunidades de Municipios.
C. El Municipio, la Provincia, la Isla en los archipiélagos balear y canario, las Comarcas y otras entidades que agrupen varios Municipios, instituidas por las Comunidades Autónomas de conformidad con esta Ley y los correspondientes Estatutos de Autonómica, las Áreas Metropolitanas y las Mancomunidades de Municipios.
D. El Municipio, la Provincia, la Isla en los archipiélagos balear y canario.

11. Aproximadamente, ¿cuál es el tiempo de cocción de un fumet?

A. 15 minutos
B. 30 minutos
C. 45 minutos
D. 60 minutos

12. De conformidad con el artículo 13 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, ¿Cuál de las siguientes opciones describir de forma correcta uno de los derechos reconocidos a las personas con capacidad de obrar en sus relaciones con las Administraciones Públicas?

A. Al acceso a la información pública, archivos y registros, que solo procederá si el solicitante ostenta la condición formal de interesado en un procedimiento en trámite.
B. A ser tratados con respeto y deferencia por las autoridades y empleados públicos, que habrán de facilitarles el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones.
C. A comunicarse con las Administraciones Públicas a través del Punto de Acceso General electrónico, siempre que el ciudadano este obligado a relacionarse electrónicamente con la Administración.
D. A ser asistidos en el uso de medios electrónicos exclusivamente cuando carezcan de cualquier certificado o medio de firma electrónica admitido.

13. ¿Cuál de los siguientes platos tradicionales se elaboran con alubias blancas?
A. Potaje de vigilia
B. Olla gitana
C. Fabada asturiana
D. Escudella catalana

14. Dentro de la clasificación o división tradicional de los fondos de cocina, ¿cuál es la diferencia técnica fundamental en la elaboración de un fondo blanco respecto a un fondo oscuro?
A. El fondo blanco utiliza exclusivamente agua destilada y el oscuro utiliza vino tinto de alta graduación como base líquida.
B. El fondo blanco se cuece siempre a presiones superiores a 2 bares y en recipientes cerrados y el oscuro se elabora en recipientes abiertos.
C. En el fondo oscuro los elementos nutritivos y aromáticos se tuestan o doran previamente en el horno o marmita antes de añadir el líquido; en el fondo blanco los elementos se introducen crudos o blanqueados directamente en el agua fría.
D. El fondo blanco no se incorpora colorantes y el oscuro incorpora obligatoriamente colorantes alimentarios artificiales autorizados para comedores institucionales.

15. Para el perfecto cocinado de las legumbres secas, se requieren una serie de operaciones necesarias. Indique la respuesta correcta.
A. Limpieza, remojo, cocción y adicción de elementos grasos apropiados.
B. Remojo, cocción y adicción de elementos grasos apropiados.
C. Adquisición, Limpieza, remojo, cocción y adicción de elementos grasos apropiados
D. Limpieza, remojo y cocción.

16. Según el artículo 1.1 de la Constitución Española de 1978, ¿Cuáles son los valores superiores de su ordenamiento jurídico?
A. La Solidaridad, la jerarquía normativa, la paz y la monarquía parlamentaria.
B. El imperio de la ley, la unidad indivisible de la Nación y la autonomía territorial.
C. La libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo político.
D. La dignidad de la persona, los derechos inviolables y el libre desarrollo de la personalidad.

17. Después de la elaboración básica de la pasta, para llamarla "a la Napolitana" añadiremos lo siguiente:
A. Queso rallado y gratinado
B. Salsa de tomate, carne en dados y vino
C. Salsa de tomate, champiñones y jamón de york en juliana
D. Salsa de tomate y bechamel

18. ¿Cuál es la definición de verdura?
A. Planta herbácea que se cultiva en la huerta.
B. Hortaliza cuya parte comestible, generalmente, es de color verde.
C. Parte de la hortaliza aprovechable para la alimentación.
D. Alimento de origen vegetal

19. Los tipos de pasta alimenticias son:
A. Simples, compuestas, frescas y con huevo
B. Simples, rellenas y frescas.
C. Simples, compuestas, rellenas y frescas
D. Simples, compuestas, rellenas, frescas y con huevo.

20. Una residencia de ancianos recibe un envío de huevos de categoría A destinados a la elaboración de comidas para sus residentes. Según el artículo 7, del Real Decreto 1027/2024, de 8 de octubre, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa de la Unión Europea de comercialización de huevos, ¿cuál de las siguientes afirmaciones sobre el etiquetado de los estuches de huevos es correcta?
A. Es obligatorio indicar siempre la cantidad neta mínima de huevos en el estuche, aunque el número de unidades pueda verse claramente desde el exterior.
B. La explicación del código del productor debe indicar el primer dígito como la forma de cría de las gallinas, las dos letras siguientes como el Estado miembro de producción y el resto de dígitos como la granja de producción.
C. Los estuches de huevos de categoría A no necesitan indicar la categoría de peso si figura el número de unidades que contienen.
D. La información alimentaria puede facilitarse exclusivamente mediante un código QR, sin necesidad de incluir ninguna información obligatoria en el envase o en la etiqueta.

21. En qué consiste el método de cocinado denominado albardado.
A. Cubrir el género a cocinar con finas lonchas de tocino para evitar que se seque.
B. Introducir en una carne cruda tiras de tocino y de otros géneros con una aguja especial.
C. Envolver el alimento en papel sulfurizado o de aluminio para cocinarlo en su propio jugo.
D. Pasar un género por harina, huevo y pan rallado antes de someterlo a una fritura intensa.

22. Qué características visuales y táctiles diferencian la cavidad abdominal y la telilla interna de un pescado fresco
A. La cavidad abdominal debe presentar intestinos sueltos y diluidos, y la telilla interna debe tener un color rojo vivo y retirarse con extrema facilidad.
B. La cavidad abdominal debe tener intestinos bien definidos, limpios, brillantes y sin magulladuras, y la telilla interna debe ser limpia, suave y retirarse con dificultad.
C. La cavidad abdominal debe estar completamente seca y opaca, y la telilla interna debe ser rugosa y áspera al tacto para certificar su frescura.
D. La cavidad abdominal debe presentar una coloración amarronada gelatinosa, y la telilla interna debe romperse de manera espontánea al primer contacto.

23. . Qué tipo de efectos biológicos o físico-químicos son responsables de alterar los alimentos mediante la formación de gases en el envoltorio
A. Efectos químicos.
B. Efectos físicos por evaporación.
C. Efectos biológicos por microorganismos.
D. Efectos de maduración enzimática.

24. Dentro de la técnica de adobo, ¿cómo se diferencia la preparación e ingredientes destinados para las carnes frente a los métodos de aplicación para pescados?

A. Para carnes se usa una salmuera líquida concentrada al 40%, mientras que para pescados se emplea una mezcla seca de pimentón dulce y sal nitro.

B. Para carnes se aplica una inmersión en vinagre puro para elevar el pH, mientras que para pescados se cuece el género dentro de un caldo de aceite.

C. Para carnes se utiliza un líquido espeso con hortalizas, especias, pimentón dulce y vino blanco, mientras que para pescados se usan líquidos como el adobo para cerdo o la fritura andaluza.

D. Para carnes se realiza un mechado con aguja e inserción de tocino, mientras que para pescados se hace un envasado al vacío con pasteurización.

25. ¿Qué título de la Constitución Española se dedica a la organización territorial del Estado?

A. Título VII

B. Título VIII

C. Título II

D. Título III

26. En la preparación de guarniciones de fécula, ¿qué dimensiones y características definen al corte de patata clásico denominado "Pont-Neuf" (Puente Nuevo)?

A. Bastones muy finos de 1 mm de grosor, similares a un hilo, destinados a una fritura rápida y crujiente.

B. Dados perfectos de 1 cm de lado que se cocinan habitualmente al vapor.

C. Bastones gruesos de aproximadamente 1 cm de sección transversal por 5-6 cm de longitud, fritos tradicionalmente en dos etapas.

D. Rodajas finas circulares de 2 mm de grosor obtenidas con mandolina.

27. Atendiendo a la clasificación de las sopas por su aspecto visual y densidad, ¿en qué categoría técnica se encuadra un Consomé Julienne o Juliana?

A. Sopa ligada por puré.

B. Sopa especial de hortalizas emulsionadas.

C. Sopa clara enriquecida con guarnición.

D. Sopa nacional o regional pasiva.

28. Un restaurante incorpora un plato de caballa marinada. El pescado se recibe eviscerado, refrigerado y con documentación de trazabilidad. El cocinero no encuentra larvas visibles durante la inspección. El establecimiento marina el pescado durante 36 horas a 3 °C. ¿Cuál de las siguientes valoraciones es correcta?

A. El procedimiento es seguro porque la combinación de refrigeración prolongada, acidez y ausencia de larvas visibles permite considerar inactivado el riesgo parasitario.

B. El procedimiento es correcto si el pescado se mantiene a 3 °C durante 36 horas y posteriormente se congela a -18 °C durante 24 horas, ya que la suma de ambos tratamientos equivale a la temperatura de congelación exigida.

C. El procedimiento no puede considerarse seguro únicamente por la inspección visual y el marinado. Debe aplicarse el tratamiento antiparasitario exigible, salvo exención legal acreditada; cuando proceda, el tratamiento de congelación debe alcanzar en todo el producto -20 °C durante al menos 24 horas o -35 °C durante al menos 15 horas.
D. El procedimiento es seguro si el pH final del marinado es inferior a 4,5 y el producto se conserva en refrigeración, porque el medio ácido destruye las larvas de nematodos, aunque permanezcan en el músculo.

29. Un establecimiento de hostelería en Andalucía elabora una salsa de tomate casera con huevo cuajado y una tarta que contiene yema de huevo pasteurizada que no va a ser consumida de inmediato. De acuerdo con las exigencias específicas de conservación y seguridad alimentaria del Real Decreto 1021/2022 en España, elija la opción que describe de forma correcta las obligaciones del operador:

A. Todas las elaboraciones que contengan huevo (fresco o pasteurizado) que no sean de consumo inmediato deben enfriarse y mantenerse obligatoriamente a una temperatura igual o inferior a 4 °C, debiendo consumirse en un plazo máximo de 48 horas.
B. Al haber utilizado yema de huevo pasteurizada en la tarta, esta se considera un alimento microbiológicamente estable a temperatura ambiente, por lo que puede mantenerse expuesta en vitrina no refrigerada hasta 24 horas.
C. Los alimentos elaborados con huevo que no se consuman en el acto y no sean estables a temperatura ambiente deben conservarse a una temperatura igual o inferior a 8 °C, registrar la fecha y hora de elaboración, y ser consumidos en un máximo de 24 horas.
D. El tratamiento térmico exigido para poder emplear huevo fresco en platos que no sean de consumo inmediato debe alcanzar los 63 °C durante veinte segundos en el centro del producto.

30. Cuál es la diferencia específica entre el corte en 'trancha' y el corte en 'rodaja'

A. La trancha se obtiene de cualquier parte de los pescados planos, mientras que la rodaja proviene exclusivamente de los lomos limpios de pescados de agua dulce.
B. La trancha se extrae de la parte abierta de pescados cilíndricos o de pescados planos, mientras que la rodaja se obtiene de la parte cerrada de pescados cilíndricos.
C. La trancha es un corte longitudinal que no incluye la espina central, mientras que la rodaja es un corte vertical que incluye piel, carne y espina central.
D. La trancha tiene un peso estándar de 50 a 75 gramos y carece de piel, mientras que la rodaja pesa obligatoriamente entre 175 y 200 gramos.

31. Qué pieza con nombre propio se define textualmente como una «suprema que incluye el húmero deshuesado»

A. Pechuga
B. Chuleta
C. Balotina
D. Jamoncito

32. De conformidad con el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público (TREBEP), aprobado por Real Decreto Legislativo 5/2015, en relación con la tipología y los sistemas de selección del personal laboral, señale la afirmación correcta:

A. El personal laboral únicamente puede prestar servicios mediante contratos de carácter fijo o temporal, debiendo seleccionarse en todo caso mediante el sistema exclusivo de oposición libre.

B. El personal laboral se clasifica en fijo, por tiempo indefinido o temporal, y sus procedimientos de selección serán públicos, rigiéndose por los sistemas de oposición, concurso-oposición o concurso de valoración de méritos.

C. El personal laboral temporal se selecciona libremente por la autoridad competente en atención a razones de urgencia, quedando exceptuado de los principios constitucionales de igualdad, mérito y capacidad.

D. Los puestos reservados a personal laboral fijo pueden adjudicarse con carácter ordinario mediante concurso de méritos sin necesidad de previa convocatoria pública, bastando la acreditación de la titulación requerida.

33. Conforme al artículo 169.1 del Real Decreto Legislativo 781/1986, de 18 de abril, por el que se aprueba el Texto Refundido de las disposiciones legales vigentes en materia de régimen local, los funcionarios de administración general que realicen tareas de gestión, estudio y propuesta de carácter administrativo de nivel superior, pertenecen a la subescala:

A. De gestión.

B. Administrativa.

C. Superior.

D. Técnica.

34. ¿Qué entiendes por guarnición?

A. Elaboración o conjunto de elaboraciones accesorias añadidas a un plato, que sirven como adorno o complemento

B. Conjunto de elementos del plato que no corresponden al producto principal

C. Cualquier elemento del plato que se cocina separado del producto principal

D. Elementos que aportan color y sabor al plato

35. Para una sopa clara de pasta, ¿cuántos gramos por persona debemos de calcular?

A. Entre 5-10 gramos

B. Entre 12-15 gramos

C. Entre 30-35 gramos

D. Entre 25-30 gramos

36. Para que una fritura sea perfecta y los alimentos adquieran un bonito color dorado sin ablandarse, ¿qué condición se debe cumplir?

A. Los alimentos deben cocinarse con una cantidad mínima de grasa para evitar el exceso de calorías.
B. Los alimentos deben flotar en la grasa y esta debe estar bien caliente.
C. Los alimentos deben introducirse en el aceite templado para que se cocinen por dentro lentamente.
D. La grasa debe estar compuesta obligatoriamente por una mezcla equitativa de manteca y mantequilla.

37. Teniendo en cuenta cómo reacciona la carne de cerdo al calor y cómo se comportan sus jugos, ¿cuál de las siguientes afirmaciones sobre su cocinado es la respuesta correcta?

A. Para que un solomillo quede jugoso, se recomienda controlar la temperatura interna de cocción, ya que, a medida que aumenta la temperatura, las proteínas musculares se desnaturalizan y se contraen, favoreciendo la expulsión de agua y la pérdida progresiva de jugosidad. Por encima de los 65-66 °C, esta pérdida suele ser más acusada.
B. El colágeno blando de cortes como las carrilleras o el codillo empieza a deshacerse y a transformarse en gelatina a una temperatura interna de 55 °C, siempre que se cocine en un medio con líquido.
C. En cortes veteados como el secreto o la presa, la grasa infiltrada ayuda a que el calor avance mucho más rápido hacia el centro de la pieza que si el músculo fuera totalmente magro.
D. Al cocinar lomo de cerdo en agua a baja temperatura (a 58 °C) durante muchas horas, la carne se ablanda porque las enzimas naturales de la propia carne siguen vivas y trabajando a esa temperatura.

38. Cuál de los siguientes métodos se clasifica como un cocinado con grasa y está destinado a piezas grandes y tiernas

A. Asado
B. Parrilla
C. Salteado
D. Estofado

39. En el marco de la normativa vigente estatal en materia de igualdad de género, ¿Cuál es la denominación y rango de la norma general de referencia para la efectividad del principio de igualdad de trato y oportunidades entre mujeres y hombres en España?

A. Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género.
B. Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres.
C. Ley 15/2022, de 12 de julio, de erradicación de la brecha salarial y paridad representativa.
D. Ley Orgánica 10/2022, de 6 de septiembre, de garantía integral de la libertad sexual.

40. ¿Cuál de esta salsa no es derivada de la bechamel?

A. Mornay
B. Cardinal
C. Soubise
D. Cazadora

41. La salsa que se elabora a partir del jugo de un asado al que se le añaden hortalizas, se desglasea con caldo y vino, se sazona y aromatiza, se denomina comúnmente:
A. Salsa de guiso.
B. Salsa española.
C. Salsa ligada.
D. Salsa de vino.

42. La base de la crema Condé es:
A. El pescado de roca, especialmente el rape.
B. Las judías
C. Los tirabeques.
D. Las lentejas

43. En una cocina de colectividades se reciben diferentes productos cárnicos de vacuno para su posterior elaboración. De acuerdo con los requisitos de temperatura establecidos en el Real Decreto 1021/2022, para los establecimientos incluidos en su ámbito de aplicación, ¿qué combinación de temperaturas máximas de refrigeración es correcta?
A. Carne fresca de vacuno: 4 °C; carne picada: 7 °C; preparados de carne: 2 °C.
B. Carne fresca de vacuno: 2 °C; carne picada: 4 °C; preparados de carne: 7 °C.
C. Carne fresca de vacuno: 7 °C; carne picada: 2 °C; preparados de carne: 4 °C.
D. Carne fresca de vacuno: 7 °C; carne picada: 4 °C; preparados de carne: 2 °C.

44. ¿Quiénes son empleados públicos según el Estatuto Básico del Empleado Público?
A. Personal funcionario y personal con contrato de obra o servicio
B. Funcionarios de carrera, funcionarios interinos y personal de alta dirección.
C. Funcionarios de carrera, funcionarios interinos, personal laboral y personal eventual.
D. Solo funcionarios de carrera.

45. ¿Qué significa acanalar?
A. Hacer cortes en dados pequeños
B. Pelar un alimento retirando la piel
C. Picar un alimento en trozos gruesos
D. Hacer cortes longitudinales en un género crudo

46. ¿Cuál es la mejor variedad de patata para freír?
A. Kennebec, Liseta
B. Marbelle, Ágata
C. Vivaldi, Accord
D. Bintje, Spunta

47. El corte de las patatas tornedas en forma de barril con una altura de 5-6 cm y un diámetro de 3-4 cm se denomina:

A. Chateu.
B. Fondantes
C. Barrilete
D. Dados

48. ¿Cuál de los siguientes grupos de aves está clasificado correctamente en su totalidad como carnes rojas u oscuras según sus características musculares y su clasificación comercial?

A. Pato, ganso, capón y pichón.
B. Pato, faisán, pularda y codorniz.
C. Pato, ganso, pichón y oca.
D. Pato, pavo, codorniz y perdiz.

49. Durante la elaboración de huevos escalfados (pochés), ¿cuál es el procedimiento correcto que se debe seguir inmediatamente después de retirar el huevo del fuego?

A. Pasarlo directamente a un plato refractario engrasado para terminar su cocción en la salamandra o en el horno.
B. Envolverlo firmemente en un paño caliente humedecido y reservarlo en la estufa hasta el momento de emplatar.
C. Sacarlo a un recipiente con agua fría, realizar el desbarbado del mismo y dejarlo listo para su posterior servicio.
D. Sumergirlo en una salmuera templada al 10% para fijar la albúmina de la clara y potenciar su sabor natural.

50. Un residente de 82 años con enfermedad renal crónica presenta pérdida progresiva de peso, disminución de masa muscular y una ingesta alimentaria insuficiente. El equipo sanitario considera necesario intervenir nutricionalmente para evitar que avance la desnutrición. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es la más correcta respecto a la planificación de su dieta?

A. Debe instaurarse una dieta hiperproteica de forma sistemática, ya que la edad avanzada y la pérdida muscular justifican siempre un aumento elevado de proteínas, independientemente de la función renal.
B. Debe establecerse una dieta hipocalórica e hipoproteica para reducir la carga metabólica y evitar complicaciones derivadas de la enfermedad renal.
C. Debe individualizarse el aporte energético y proteico teniendo en cuenta el grado de enfermedad renal, el estado nutricional y la evolución clínica, evitando restricciones que puedan agravar la desnutrición.
D. Debe eliminarse prácticamente el consumo de proteínas y aumentar exclusivamente el aporte de hidratos de carbono para recuperar el peso perdido.

51. El órgano municipal encargado de la asistencia al alcalde en el ejercicio de sus atribuciones , regulado en el artículo 23 de la Ley de Base de Régimen Local es

A. La Comisión de Gobierno Local.
B. Los Tenientes de Alcalde.
C. La Junta de Gobierno Local.
D. Ninguno de los tres anteriores.

52. Cómo técnica culinaria, ¿para qué se utilizan las hortalizas crudas como norma principal?

A. Para aumentar tamaño del plato
B. Para no utilizar grasa
C. Para resaltar los colores y texturas propias de cada hortaliza
D. No suele utilizarse como aplicación culinaria

53. ¿Cuál de las siguientes variedades de judías tienen forma redondeada??

A. Palmeña
B. Plancheta.
C. Rebeca.
D. Caparrón

54. La Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía establece la transversalidad de género en todas las políticas públicas como principio general. Qué es la transversalidad de genero :

A. La situación que garantiza la presencia de mujeres y hombres de forma que en el conjunto ni se supere el sesenta por ciento ni sea menos del cuarenta por ciento en la Administración.
B. El uso no discriminatorio del lenguaje que se hace por razón de sexo.
C. El instrumento para integrar la perspectiva de género en el ejercicio de las competencias de las distintas políticas y acciones públicas.
D. Ausencia de toda discriminación, directa o indirecta, por razón de sexo.

55. El tipo de sopas ligadas basadas en un caldo claro ligado con un roux, que se refinan al final con una mezcla de yemas de huevo y nata, se denominan:

A. Veloutes
B. Bisques
C. Consomé doble al Jerez
D. Parisien

56. En qué consiste el método de pasteurización y a qué productos se aplica principalmente

A. Destrucción de bacterias a una temperatura irresistible de 100 °C combinada con aislamiento; se aplica a conservas de pescados y hortalizas en lata.
B. Cambio brusco de altas temperaturas (60 a 80 °C) a bajas temperaturas (hasta 0 °C) en líquidos que luego se empaquetan; se aplica a leche y zumos.
C. Inyección de gases combinados como oxígeno, argón y dióxido de carbono para minimizar el uso de aditivos; se aplica a platos listos para microondas.

D. Extracción por evaporación de toda la humedad de los géneros líquidos mediante atomización en tambores; se aplica a purés y cafés.

57. ¿Cuál es uno de los derechos del interesado respecto a la obligación de aportar documentos?

A. No puede aportar documentos voluntariamente.
B. Debe aportar todos los documentos aunque la Administración ya los tenga.
C. No está obligado a aportar documentos que ya obren en poder de la Administración.
D. Debe aportar documentos únicamente si lo decide el instructor del procedimiento.

58. ¿Qué crema no es de hortalizas?

A. Parmentier
B. Vichyssoise
C. Chantilly
D. Saint- Germain

59. Qué alimentos se excluyen explícitamente en una dieta sin gluten indicada para la enfermedad celíaca

A. El arroz, las patatas, las legumbres secas y los huevos.
B. Los pescados hervidos, el jamón York y los quesos frescos.
C. El pan, las harinas, la pasta, la repostería y sus derivados.
D. Las verduras, las hortalizas, las frutas naturales y los cítricos

60. ¿Qué corte de patata no presenta forma rectangular?

A. Bastón
B. Cerilla
C. Soufflé
D. Puente nuevo

PREGUNTAS DE RESERVA

61. Qué se entiende por 'Riesgos/Peligros' según los principios generales del A.P.P.C.C.

A. Cualquier error administrativo en el registro escrito y control documental del establecimiento.
B. La imposibilidad biológica de aplicar temperaturas 7 D clásicas en bacterias esporuladas.
C. La contaminación microbiana inaceptable o de sus toxinas, así como la posible contaminación físico-química.
D. Cualquier retraso o mantenimiento indebido que ocurra exclusivamente en la fase de distribución al consumidor.

62. Qué hortalizas se oxidan con mayor facilidad?

A. Judías verdes y acelgas
B. Alcachofas y cardos
C. Calabacín y zanahoria
D. Guisantes y coliflor

63. ¿Cómo se denomina al método mixto en el que se gratinan algunos pescados en salsa aderezados finalmente, pero sin utilizar queso ni pan rallado?

A. Braseado técnico
B. Estofado marino
C. Escalfado especial
D. Glaseado

64. El potaje es un guisado más o menos caldoso a base de legumbres secas acompañados de legumbres secas acompañados de hortalizas, así como elementos proteicos. Si el elemento de ligación del potaje es un "majado", indique el nombre del potaje que no corresponde:

A. Potaje de vigilia.
B. Lentejas con chorizo.
C. Minestrone piamontesa.
D. Judías al ajo colorado.

65. De conformidad con el artículo 85 del texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público (TREBEP), aprobado por Real Decreto Legislativo 5/2015, ¿Cuál de las siguientes opciones recoge exclusivamente situaciones administrativas en las que pueden hallarse los funcionarios de carrera?

A. Servicio Activo, servicios especiales, servicio en otras Administraciones Públicas, excedencia y suspensión de funciones.
B. Servicio activo, servicios especiales, excedencia forzosa y jubilación voluntaria.
C. Servicio activo, servicios especiales, expectativa de destino, excedencia voluntaria e incapacidad temporal.
D. Servicio activo, servicios de carácter general, adscripción provisional, excedencia por cuidado de familiares y despido disciplinario.