ARABAKO FORU ALDUNDIA

Gizarte Ongizaterako Foru Erakundea
Instituto Foral De Bienestar Social

DIPUTACIÓN FORAL DE ÁLAVA

INSTITUTO FORAL DE BIENESTAR SOCIAL

OFERTA EMPLEO PÚBLICO 2016

GRUPO D

MODELO A

Nº DE PREGUNTAS: 22

PREGUNTAS DE RESERVA: 3 (únicamente se tendrán en cuenta si alguna de las 22 anteriores es anulada).

TIEMPO: 25 minutos

7 OCTUBRE 2017

1. Según la Constitución española, son iguales ante la ley:

a) Los españoles y los extranjeros con permiso de residencia.
b) Los españoles y los extranjeros con independencia de su situación administrativa.
c) Los españoles.
d) Los españoles y los extranjeros nacionales de países de la Unión Europea.

2. ¿A partir de qué edad son mayores de edad los españoles, según el artículo 12 de la Constitución Española?

a) 21 años.
b) 20 años.
c) 18 años.
d) 16 años.

3. ¿Qué confesión tiene carácter estatal en España, según el artículo 16 de la Constitución Española?

a) El catolicismo.
b) El catolicismo, el protestantismo, el islam y el judaísmo.
c) Todas las confesiones inscritas en el Registro de Entidades Religiosas del Ministerio de Justicia.
d) Ninguna confesión tiene carácter estatal.

4. ¿En qué casos puede registrarse un domicilio sin el consentimiento del titular o resolución judicial, según el artículo 18 de la Constitución Española?

a) En caso de que una de las personas que reside en él haya sido objeto de una denuncia.
b) En caso de que una de las personas que reside en él no acuda a una comparecencia judicial.
c) En caso de flagrante delito.
d) En ningún caso.

5. ¿Cuál de las siguientes enseñanzas es obligatoria y gratuita según el artículo 27 de la Constitución Española?

a) La enseñanza universitaria.
b) La enseñanza básica.
c) Los cursos organizados por Lanbide-Servicio Vasco de Empleo.
d) Los cursos organizados por el INEM.

6. Según el Estatuto de Autonomía del País Vasco, el Parlamento Vasco está integrado por:

a) Un número de representantes de cada Territorio Histórico proporcional a la población de cada territorio.
b) Un número de miembros elegidos en el conjunto del territorio vasco, sin consideración a su procedencia de los distintos Territorios Históricos.
c) Un número igual de representantes de cada Territorio Histórico.
d) Un número de representantes de cada Territorio Histórico proporcional al nivel de participación electoral en cada territorio.

7. El Presidente del Gobierno Vasco es designado:

a) Por la ciudadanía vasca, mediante sufragio universal, libre, directo y secreto.
b) Por el Parlamento Vasco, entre sus miembros.
c) Por los miembros del Gobierno vasco, entre sus miembros.
d) Por las Cortes Generales, una vez nombrado por el Rey.

8. ¿Qué denominación tienen los territorios que coinciden con las provincias en la Comunidad Autónoma del País Vasco?

a) Territorios Sociopolíticos.
b) Territorios Socioculturales.
c) Territorios Históricos.
d) Territorios Culturales.

9. ¿Cuáles son las lenguas oficiales en la Comunidad Autónoma del País Vasco según el artículo 6 del Estatuto de Autonomía?

a) El euskera.
b) El castellano.
c) El euskera y el castellano.
d) El euskera, el castellano y el francés.

10. ¿Cuáles son los derechos y deberes fundamentales de los/as ciudadanos/as del País Vasco según el Estatuto de Autonomía?

a) Los establecidos en el propio Estatuto de Autonomía.
b) Los establecidos en la Ley de Territorios Históricos.
c) Los establecidos en la Constitución.
d) Los establecidos en una Ley de Derechos y Deberes fundamentales que deberá aprobar el Parlamento Vasco.

11. ¿En qué casos cesa el Gobierno Vasco según el artículo 31 del Estatuto de Autonomía?

a) Sólo tras la celebración de elecciones del Parlamento.
b) Sólo en el caso de pérdida de la confianza parlamentaria.
c) Sólo por dimisión o fallecimiento de su Presidencia.
d) En todos los casos referidos en las respuestas anteriores.

12. ¿Para qué periodo se elige al Parlamento Vasco según el artículo 26 del Estatuto de Autonomía?

a) Tres años.
b) Cuatro años.
c) Cinco años.
d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

13. ¿Cuál es la naturaleza jurídica del Instituto Foral de Bienestar Social según la Norma Foral por la que se constituye?

a) Una Dirección del Departamento de Servicios Sociales.
b) Una Sociedad Pública.
c) Un Organismo Autónomo Foral.
d) Una Sociedad de capital mixto.

14. En el Instituto Foral de Bienestar Social la aplicación de la política de personal y el ejercicio de su jefatura inmediata es una atribución:

a) De la Dirección-Gerencia.
b) Del Consejo de Administración.
c) Del Diputado Foral de Bienestar Social o Servicios Sociales.
d) Del Diputado General.

15. ¿A quién corresponde la Presidencia del Consejo de Administración del Instituto Foral de Bienestar Social según el Decreto Foral que aprueba su Reglamento de Estructura y Funcionamiento?

a) Al Diputado o Diputada General.
b) A la Dirección de Servicios Sociales.
c) A la Dirección Gerencia del Instituto Foral de Bienestar Social.
d) Al Diputado o Diputada titular del Departamento de Servicios Sociales.

16. ¿A quién está adscrita la Sociedad Pública INDESA 2010 S.L., según el Decreto de Estructura Orgánica y Funcional del Departamento de Servicios Sociales?

a) Al Instituto Foral de Bienestar Social.
b) A la Dirección de Servicios Sociales.
c) Al Departamento de Servicios Sociales.
d) Al Servicio de Secretaría de Servicios Sociales.

17. ¿A qué personal de las Administraciones Públicas le es aplicable la legislación laboral?

a) Al personal laboral y al personal eventual.
b) Al personal funcionario de carrera, al personal funcionario interino y al personal laboral.
c) Sólo al personal laboral.
d) A ningún tipo de personal, ya que su relación con la Administración es estatutaria regulada por el Derecho administrativo.

18. En las Administraciones Públicas, la realización de funciones de confianza o asesoramiento especial está prevista expresamente para:

a) El personal funcionario público, sean de carrera o interinos.
b) El personal laboral.
c) El personal laboral y el personal eventual.
d) El personal eventual.

19. Según el Texto Refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, ¿tiene el personal funcionario interino derecho a la negociación colectiva y a la participación en la determinación de las condiciones de trabajo?

a) Sí, ya que es un derecho reconocido a todos/as los/as empleados/as públicos/as
b) No, ya que es un derecho reconocido solo al personal indefinido o permanente.
c) Depende de lo que disponga la normativa reguladora de cada Administración Pública.
d) No, ya que es un derecho reconocido solo al personal laboral.

20. La cantidad percibida por una funcionaria de carrera en concepto de trienios forma parte:

a) De sus retribuciones básicas.
b) De sus retribuciones complementarias.
c) De sus retribuciones específicas.
d) Ninguna de las anteriores es correcta.

21. Si una ciudadana ofrece a un empleado público un regalo por su buena gestión en un determinado procedimiento que ya ha concluido, dicho empleado público:

a) Deberá rechazar siempre y en todo caso el regalo.
b) Deberá rechazar el regalo si este va más allá de los usos habituales, sociales y de cortesía.
c) Puede aceptar el regalo siempre y en todo caso, ya que es una gratificación por un procedimiento ya concluido.
d) Puede aceptar el regalo siempre y en todo caso, ya que tendrá la consideración de retribuciones complementarias.

22. Según el Texto Refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, ¿puede un empleado público que ha sido padre disfrutar de algún periodo de descanso posterior al parto?

a) No, ya que ese derecho se reconoce solo para las empleadas públicas que han sido madres.
b) Sí, pero solo en caso de fallecimiento de la madre.
c) Sí, a partir de las seis semanas posteriores al parto.
d) Sí, pero sólo en los supuestos de discapacidad del hijo o de parto múltiple.

PREGUNTAS DE RESERVA

23. La relación entre el personal funcionario público y la Administración en la que trabaja se rige:

a) Por el Derecho laboral, dado su carácter contractual.
b) Por el Derecho administrativo, dado su carácter estatutario.
c) Por el Derecho laboral y por el Derecho administrativo, dado su carácter mixto.
d) Por el Derecho administrativo en el caso de los funcionarios de carrera, y por el Derecho laboral en el caso de los funcionarios interinos.

24. ¿En cuántas subdirecciones se estructura el Instituto Foral de Bienestar Social según el artículo 13 del Decreto Foral que aprueba su Reglamento de Estructura y Funcionamiento?

a) Cuatro.
b) Seis.
c) Ocho.
d) Diez.

25. ¿Qué salvedad establece el artículo 15 de la Constitución Española en relación con la abolición de la pena de muerte?

a) La que pueda disponer la normativa de la Unión Europea.
b) La que pueda disponer el Tratado del Atlántico Norte.
c) La que puedan disponer las leyes penales militares para tiempos de guerra.
d) La que pueda disponer la Ley en relación con el Estado de Excepción.

NO ABRA

EL CUADERNILLO

HASTA QUE

SE LE INDIQUE

ARABAKO FORU ALDUNDIA

Gizarte Ongizaterako Foru Erakundea
Instituto Foral De Bienestar Social

DIPUTACIÓN FORAL DE ÁLAVA

ERANTZUN ZUZENAK – RESPUESTAS CORRECTAS

TALDEA / GRUPO D

EREDUA / MODELO A

GALDERA PREGUNTA	ERANTZUNA RESPUESTA
1	C
2	C
3	D
4	C
5	B
6	C
7	B
8	C
9	C
10	C
11	D
12	B
13	C
14	A
15	D
16	C
17	C
18	D
19	A
20	A
21	B
22	C
ERRESERBA/RESERVA	
23	B
24	C
25	C

ARABAKO FORU ALDUNDIA

Gizarte Ongizaterako Foru Erakundea
Instituto Foral De Bienestar Social

DIPUTACIÓN FORAL DE ÁLAVA

INSTITUTO FORAL DE BIENESTAR SOCIAL

OFERTA EMPLEO PÚBLICO 2016

AYUDANTE/A DE COCINA

Nº DE PREGUNTAS: 65

PREGUNTAS DE RESERVA: 5 (únicamente se tendrán en cuenta si alguna de las 65 anteriores es anulada).

TIEMPO: 70 minutos

20 ENERO 2018

1. Por debajo de qué temperatura los microorganismos existentes en los alimentos dejan de producir sus toxinas:

a) 0 ºC.
b) 3 ºC.
c) 8 ºC.
d) 15 ºC.

2. En el caso de no disponer de cámaras de conservación separadas para los distintos productos…

a) En la parte superior deberán colocarse los géneros cocinados o curados y en la parte inferior los géneros crudos.
b) En la parte superior deberán colocarse los géneros crudos y en la parte inferior los géneros cocinados o curados.
c) En la parte superior deberán colocarse los géneros preelaborados y en la parte inferior los géneros en proceso de elaboración.
d) Es indiferente la colocación de los géneros.

3. El abatimiento de temperatura de un producto cocinado consiste en bajar la temperatura de 70 ºC a 10 ºC en el centro del producto, en menos de:

a) 6 horas.
b) 4 horas.
c) 2 horas.
d) 1 hora.

4. La categoría comercial del arroz se establece según el criterio de:

a) Tamaño del grano.
b) Tipo de grano.
c) Porcentaje de granos enteros.
d) Porcentaje de almidón contenido en el grano.

5. La conservación de la carne fresca se realizará:

a) A una temperatura de 4 ºC con una humedad relativa del 85 % aproximadamente.
b) A una temperatura de 2 ºC con una humedad relativa del 25 % aproximadamente.
c) A una temperatura de 2 ºC con una humedad relativa del 85 % aproximadamente.
d) A una temperatura de 4 ºC con una humedad relativa del 25 % aproximadamente.

6. En un pescado fresco:

a) Las agallas serán de color rojo oscuro mate.
b) La pared del vientre será difícil de retirar.
c) La pupila de los ojos estará hundida.
d) La carne se desprenderá fácilmente de la espina.

7. Recipiente idóneo para la cocción de pastas y hortalizas es:

a) Marmita.
b) Media marmita.
c) Rondón.
d) Sauté.

8. Cómo se denomina el corte en dados de 1 a 1,5 cm de grosor aplicado a las hortalizas:

a) Paisana.
b) Bronuas.
c) Mirepoix.
d) Chifonada.

9. El corte denominado *ossobuco* se obtiene:

a) Del morcillo.
b) De la cadera.
c) Del costillar.
d) Del rabo.

10. Cómo se denomina el grueso filete de entre 250 y 300 g obtenido de la cadera o de la tapilla:

a) T-bone steak.
b) Rumpsteak.
c) Chop.
d) Roastbeef.

11. El cordero de más de 4 meses de edad y menos de 1 año se denomina:

a) Cordero lechal.
b) Ternasco.
c) Cordero pascual.
d) Recental.

12. En el sistema de producción denominado "cadena caliente", con qué antelación máxima deben prepararse las elaboraciones:

a) 45 minutos.
b) 65 minutos.
c) 90 minutos
d) 120 minutos.

13. El traslado de las elaboraciones calientes desde una cocina central a una cocina satélite deberá garantizar que la temperatura de las mismas no baje de:

a) 55 ºC.
b) 65 ºC.
c) 75 ºC.
d) 85 ºC.

14. El traslado de las elaboraciones frías desde una cocina central a una cocina satélite deberá garantizar que la temperatura de las mismas no suba de:

a) 0 ºC.
b) 3 ºC.
c) 5 ºC.
d) 7 ºC.

15. En una cocina satélite:

a) Se regeneran y se terminan para su consumo inmediato las elaboraciones preparadas en la cocina central.
b) Únicamente se regeneran y se sirven elaboraciones frías.
c) Únicamente se regeneran y se sirven elaboraciones calientes.
d) Únicamente se sirven elaboraciones tanto frías como calientes.

16. Cuántos días como máximo se permite guardar las elaboraciones refrigeradas:

a) 1 día.
b) 3 días.
c) 4 días.
d) 5 días.

17. Cuántas hojas de gelatina añadirías a una preparación líquida para que se vuelva un gel semiduro capaz de ser utilizado para abrillantar una elaboración culinaria:

a) Entre 3 y 6 hojas por litro.
b) Entre 6 y 8 hojas por litro.
c) Entre 15 y 18 hojas por litro.
d) Más de 18 hojas por litro.

18. La crema reina es:

a) Una velouté de espárragos.
b) Una crema de puerros.
c) Una crema de garbanzos
d) Una velouté de ave.

19. Cuál de las siguientes afirmaciones relativas al método de cocción de saltear es correcta:

a) El alimento podrá ser enharinado previamente.
b) Se realizará con abundante grasa.
c) La intensidad del fuego será media.
d) Únicamente se aplica a alimentos crudos.

20. Para clarificar un fondo es necesario elaborar una *clariz* a base de:

a) Carnes blancas, clara de huevo y hortalizas.
b) Carnes rojas, yema de huevo y hortalizas.
c) Carnes rojas, clara de huevo y gelatina.
d) Carnes rojas, clara de huevo y hortalizas.

21. En la elaboración del hojaldre, a qué se denomina *empaste*:

a) A la mezcla de harina, agua y sal ya amasadas.
b) A la margarina antes de ser introducida en la masa.
c) A la mezcla de harina, agua y sal amasadas y ya introducida la margarina pero sin laminar.
d) A la mezcla de harina, agua y sal, amasadas, introducida la margarina y laminada.

22. Cuál de los siguientes tipos de bizcocho tiene mantequilla en su composición:

a) Soletilla.
b) Gioconda.
c) Dacquoise.
d) Capuchina.

23. Una *Ganache* es sinónimo de:

a) Crocanti.
b) Trufa cocida.
c) Praliné de avellana.
d) Gianduja.

24. El tocino de cielo se elabora con:

a) Azúcar, leche y yemas.
b) Azúcar, agua y claras.
c) Azúcar, leche y claras.
d) Azúcar, agua y yemas.

25. Cuál de los siguientes enunciados relativos al desalado del bacalao es correcto:

a) Debe hacerse, a ser posible, a temperatura ambiente.
b) El tiempo de desalado viene a ser de unas 36 horas para tajadas de tamaño medio.
c) Las tajadas deben colocarse con la piel hacia abajo.
d) Se calculará 10 partes de agua por una de bacalao.

26. En la regeneración de platos ultracongelados, qué temperatura mínima se debe garantizar en el interior del producto para garantizar su salubridad:

a) 50 ºC.
b) 40 ºC.
c) 70 ºC.
d) 60 ºC.

27. Qué legumbre se debe poner a remojo en agua tibia:

a) Lentejas.
b) Alubias blancas.
c) Garbanzos.
d) Soja.

28. Para regenerar pimientos choriceros éstos se deben:

a) Introducir en agua hirviendo y mantener en ebullición.
b) Introducir en agua fría y llevar a ebullición.
c) Introducir en agua muy caliente.
d) Ninguna respuesta es correcta.

29. El agua utilizada en la regeneración de qué legumbre seca es utilizada para la cocción de la misma:

a) Alubia roja.
b) Garbanzo.
c) Lenteja.
d) Soja.

30. Señala la respuesta INCORRECTA. Una medida preventiva contra caídas en el mismo plano es:

a) utilizar calzado antideslizante
b) eliminar la suciedad, papeles, derrames, grasas, desperdicios y obstáculos contra los que se pueda tropezar
c) utilizar trapos o periódicos para secar el suelo, cuando ha habido un derrame de aceite
d) mantener las vías de acceso y los pasos bien iluminados

31. Señala la respuesta INCORRECTA. Una medida preventiva contra quemaduras por contacto con objetos y gases calientes es:

a) orientar los mangos de los recipientes hacia el exterior de los fogones
b) evitar llenar los recipientes hasta arriba
c) comprobar el termostato de la freidora antes de introducir los alimentos
d) efectuar el cambio de aceite en frío

32. No mezclar durante la limpieza productos incompatibles que supongan el desprendimiento de gases nocivos (lejía con amoniaco, por ejemplo), es una medida preventiva contra...

a) el contacto con productos que contienen sustancias químicas peligrosas
b) la exposición a sustancias peligrosas que se forman durante el proceso de trabajo
c) el incendio producido por trabajar con líquidos inflamables
d) las caídas de alturas

33. En caso de asistir a un accidentado con quemaduras por calor o llama debemos...

a) utilizar hielo o agua helada
b) exponer la zona quemada bajo el chorro de agua fría durante 10 minutos
c) utilizar antisépticos con colorantes
d) arrancar la ropa pegada al cuerpo por la quemadura

34. ¿Cuándo NO es necesario que el manipulador/a de alimentos se lave las manos?

a) Al incorporarse al trabajo y al finalizar el trabajo
b) Tras haber tocado materias primas como carnes, pescados o huevos crudos
c) Tras manipular productos o materiales de limpieza (estropajos, bayetas, detergentes...)
d) Antes de tirar la basura o antes de tocar dinero

35. Señala la respuesta INCORRECTA ¿Cómo debe ser la descongelación de un alimento para evitar la proliferación de microorganismos y la pérdida de agua del alimento?

a) Debe ser por inmersión en agua fría circulante si la cocción es inmediata
b) Debe ser lenta, progresiva y a temperatura ambiente (20ºC-25ºC)
c) Debe ser lenta, progresiva y a temperatura de refrigeración (4ºC)
d) Debe ser en el microondas si la cocción es inmediata.

36. ¿Qué se debe tener en cuenta para evitar la contaminación de los alimentos en el almacenaje en refrigeración?

a) Colocar los alimentos que estén envasados directamente en el suelo
b) Deben colocarse de forma organizada, cuando recibimos un alimento nuevo colocarlo encima de los demás, para coger el primero el más fresco
c) Los alimentos crudos se situarán siempre por debajo de los elaborados
d) La temperatura de las cámaras debe ser entre 9ºC y 12ºC

37. Cuál de las siguientes es una práctica INCORRECTA en la gestión de residuos?

a) Retirar los residuos de las zonas limpias con la máxima frecuencia mientras se está trabajando
b) Disponer de contenedores de basura de accionamiento NO manual o automático
c) Verter aceites o productos químicos por el desagüe
d) Mantener los contenedores cerrados y abrirlos solamente cuando sea necesario

38. Los principios del sistema de autocontrol APPCC son...

a) Realizar un análisis de peligros; determinar los puntos de control crítico; establecer los límites críticos, medidas correctivas, sistema de verificación y sistema de documentación y registro

b) Realizar un análisis de peligros; determinar los puntos de control crítico; establecer los límites críticos, sistemas de vigilancia, medidas correctivas, sistema de verificación y sistema de documentación y registro
c) Realizar un análisis de peligros; determinar los puntos de control crítico; establecer las medidas preventivas, sistemas de vigilancia, medidas correctivas, sistema de verificación y sistema de documentación y registro
d) Realizar un análisis de peligros; determinar los puntos de control crítico; establecer los límites críticos, medidas preventivas, medidas correctivas, sistema de verificación y sistema de documentación y registro

39. La trazabilidad es...

a) el control y la posibilidad de seguimiento de un producto en todas las etapas de producción y transformación
b) el control y la posibilidad de seguimiento de un producto en todas las etapas de producción, transformación y distribución
c) el control y la posibilidad de seguimiento de un producto en todas las etapas de producción y distribución
d) el control y la posibilidad de seguimiento de un producto en todas las etapas de transformación y distribución

40. Señala la respuesta CORRECTA. Para la correcta recepción, almacenamiento manipulación y servicio de las materias primas libres de alérgenos.

a) NO es necesario identificar o marcar los platos libres de alérgenos a la hora de servirlos.
b) Debemos almacenarlos por separado del resto de materias primas y en las estanterías superiores
c) Se puede utilizar el mismo aceite para freír alimentos libres de alérgenos y alimentos que contengan alérgenos
d) Utilizar materias primas libres de alérgenos es condición suficiente para garantizar que los productos elaborados se encuentren libres de ellos

41. ¿Cuál NO es un factor de riesgo que puede provocar la contaminación cruzada?

a) utilización de útiles y superficies indiscriminadamente para productos crudos y cocinados
b) utilización de la chaira (afilador de cuchillos) sin limpiar los cuchillos previamente
c) mala colocación de los productos en las cámaras frigoríficas
d) llevar las uñas pintadas o decoradas

42. Las bacterias se desarrollan y se multiplican rápidamente...

a) con humedad y a una temperatura inferior a 4ºC
b) con humedad y a una temperatura superior a 65ºC
c) con ausencia de humedad (actividad de agua) y una temperatura de 37ºC
d) en alimentos ricos en nutrientes (proteínas e hidratos de carbono)

43. La medida de prevención para evitar que un alimento produzca una intoxicación por *Staphylococcus aureus* es:

a) calentar el alimento a 65ºC durante 1 minuto
b) lavarse las manos después de tocarse la nariz, los ojos u oídos
c) conservar el alimento cocinado a temperatura ambiente para esperar a que se enfríe
d) emplear huevo pasteurizado para elaboraciones que no alcancen los 75ºC

44. Señala la respuesta INCORRECTA.

a) Los desinfectantes más habituales son el hipoclorito sódico (lejía), derivados del yodo y amonio cuaternario
b) Antes de desinfectar es necesario limpiar porque los desinfectantes pierden acción con la materia orgánica
c) Tanto los detergentes como los desinfectantes se almacenan separados de los productos alimenticios
d) Los desinfectantes no necesitan tiempo de actuación

45. Señala la respuesta CORRECTA.

a) En la limpieza de los suelos los restos de suciedad más visibles es preferible retirarlos en seco
b) El secado final previene la proliferación de microorganismos
c) Si tenemos que aplicar un desinfectante NO es necesario hacer una limpieza previa
d) Para el correcto secado es mejor hacerlo con un paño o trapo de tela.

46. Para una efectiva limpieza y desinfección es necesario...

a) combinar adecuadamente el frotado, aclarado y secado
b) aumentar la dosis de detergente y desinfectante
c) combinar adecuadamente el tiempo, temperatura del agua, frotado, aclarado y secado
d) disminuir la temperatura del agua.

47. Señala la respuesta INCORRECTA. Las medidas de seguridad del uso de detergentes y desinfectantes son...

a) almacenarlos y guardarlos en un lugar específico, separados físicamente de cualquier zona de manipulación, materia prima o envase
b) almacenarlos junto a las materias primas
c) estar identificados correctamente con todos los datos importantes de la etiqueta
d) mantenerlos en su envase original con sus etiquetas originales.

48. Las materias primas al ser recepcionadas deben:

a) Inmediatamente ser introducidas en cámaras frigoríficas.
b) Inmediatamente almacenar en su cámara correspondiente; refrigeración o congelación y por último almacenar los productos no perecederos.
c) Ser colocadas sobre el suelo para hacer la clasificación y valorar su posterior almacenaje.
d) Almacenar primero lo no perecedero y luego aquello que necesite refrigeración o congelación.

49. Las conservas y semiconservas se diferencian por:

a) Unas son para carne y otras para pescado.
b) Las semiconservas no reciben ningún tratamiento de esterilización y por tanto deben conservarse en refrigeración.
c) Las conservas se comercializan en latas y las segundas en envases de vidrio.
d) Las conservas se almacenan en refrigeración.

50. El método FIFO: consiste en:

a) Significa que lo primero que entra es lo primero que sale.
b) Utilizar siempre lo último que entra para garantizar un producto fresco para el servicio.
c) Colocar más próximos a la salida del almacén aquellos productos que se consuman con más frecuencia.
d) Almacenar teniendo en cuenta el peso de los productos: los de mayor peso en las baldas inferiores.

51. ¿Qué es la dieta?

a) La disciplina que trata la alimentación adecuadamente.
b) El proceso por el cual restringimos la cantidad y el tipo de alimentos a consumir.
c) El área de la dietética que se basa en la combinación de alimentos con el fin de ingerir menor número de calorías.
d) El conjunto de sustancias que regularmente se ingieren como alimento.

52. ¿Qué nutrientes se consideran estructurales?

a) Hidratos de carbono, lípidos y proteínas.
b) Lípidos, proteínas y vitaminas.
c) Lípidos, proteínas y minerales.
d) Hidratos de carbono, proteínas y vitaminas.

53. Los frutos secos son ricos en :

a) Vitamina C.
b) Vitamina A
c) Vitamina E
d) Vitamina B

54. ¿Cuáles son los principales nutrientes de los pescados?

a) Agua, proteína y lípidos.
b) Agua, proteína y vitaminas.
c) Agua, proteína y minerales.
d) Agua, proteína e hidratos de carbono.

55. A qué vitamina también se denomina ácido ascórbico?

a) A la vitamina A.
b) A la vitamina C
c) A la vitamina E
d) A la vitamina K.

56. La relación porcentual de macronutrientes de una dieta equilibrada es:

a) Hidratos de carbono 50-55%, grasa 30-35% y proteínas 10-15%.
b) Hidratos de carbono 40-45%, grasa 40-45% y proteínas 10-15%.
c) Hidratos de carbono 50-55%, grasa 20-25% y proteínas 20-25%.
d) Hidratos de carbono 30-35%, grasa 40-45% y proteínas 20-25%.

57. La dieta basal:

a) Es adecuada para pacientes que tengan insuficiencia cardiaca.
b) Es adecuada para pacientes que tengan restricción de líquidos.
c) Es adecuada para pacientes que tengan bajo el sodio.
d) Es adecuada para pacientes que pueden comer con normalidad.

58. El gasto energético basal es:

a) La energía que necesita nuestro cuerpo diariamente.
b) La energía que necesita nuestro cuerpo al realizar ejercicio físico.
c) La energía que necesita nuestro cuerpo cuando estamos hospitalizados.
d) La energía que necesita nuestro cuerpo para realizar las actividades básicas en reposo y en ayunas.

59. Una persona celiaca no puede consumir:

a) Trigo, centeno ni cebada.
b) Trigo, centeno ni maíz.
c) Trigo, cebada ni arroz.
d) Trigo, maíz ni arroz.

60. ¿Qué recomendaciones son adecuadas para personas con enfermedades cardiovasculares?

a) Disminuir el consumo de carne roja, consumir preferiblemente aceite de girasol y no consumir alcohol.
b) Disminuir el consumo de carne roja, consumir preferiblemente aceite de oliva y no consumir alcohol.
c) Aumentar el consumo de carne roja, consumir preferiblemente aceite de girasol y no consumir alcohol.
d) Disminuir el consumo de carne roja, consumir preferiblemente aceite de girasol y consumir alcohol.

61. Las intolerancias pueden ser:

a) Químicas, metabólicas y dermatológicas.
b) Farmacológicas, metabólicas e irritantes.
c) Químicas, intestinales y dérmicas.
d) Farmacológicas, metabólicas y dermatológicas.

62. ¿De cuántos alérgenos es obligatorio informar según la Nueva ley publicada el 13 de diciembre de 2014?

a) 12.
b) 10.
c) 14.
d) 16.

63. ¿Dónde se puede encontrar el anisakis?

a) En cualquier animal que se alimente indirectamente de pescados, cefalópodos y mariscos.
b) En cualquier animal que se alimente directamente de cefalópodos y mariscos.
c) En cualquier animal que se alimente Indirectamente de pescados y mariscos.
d) En cualquier animal que se alimente directamente de pescados, cefalópodos y mariscos.

64. Es una medida de profilaxis para las alergias e intolerancias:

a) No tener en cuenta los ingredientes de productos envasados.
b) No tener en cuenta los ingredientes de productos frescos.
c) No informarse sobre los alimentos que las causan.
d) No utilizar guantes de látex en la manipulación de alimentos.

65. A la hora de elaborar una dieta sin gluten:

a) No hay que tener en cuenta ninguna precaución.
b) Las zonas de trabajo pueden ser las mismas que para otro tipo de dieta.
c) En caso de usar freidora, debe ser exclusiva para realizar dicha dieta.
d) En caso de una posible contaminación cruzada, no es recomendable informar y alarmar al comensal.

RESERVA

66. Productos de 5ª gama son:

a) Los que se presentan en su estado natural (bruto) refrigerados o no.
b) Los alimentos congelados o ultracongelados.
c) Las conservas y semiconservas.
d) Los productos cocinados y envasados al vacío o cocinados al vacío que se presentan refrigerados.

67. Cuál de los siguientes aparejos puede ser utilizado como guarnición:

a) Puré duquesa.
b) Douxelle.
c) Panada.
d) Ninguno de los anteriormente enunciados.

68. La temperatura de conservación adecuada de las carnes y productos cárnicos frescos es:

a) entre 5ºC y 7ºC
b) entre 0ºC y 5ºC
c) entre 6ºC y 8ºC
d) entre -18ºC y -12ºC

69. ¿Cuáles son factores que INFLUYEN en el crecimiento bacteriano?

a) la temperatura, humedad, tiempo, nutrientes y luz
b) la temperatura, humedad, tiempo, nutrientes y pH
c) la temperatura, humedad, tiempo, nutrientes y oscuridad
d) la temperatura, humedad, tiempo, oscuridad y pH

70. La distribución de las kilocalorías a lo largo del día es:

a) Desayuno 15-25%, media mañana 10 %, comida 35-40 %, merienda 10% y cena 25-30 % del aporte energético.
b) Desayuno 15-25%, comida 35-40 %, merienda 20% y cena 25-30 % del aporte energético.
c) Desayuno 15-25%, media mañana 15 %, comida 35-40 %, merienda 5% y cena 25-30 % del aporte energético.
d) Desayuno 15-25%, media mañana 10 %, comida 25-30 %, merienda 10% y cena 35-40 % del aporte energético.

NO ABRA

EL CUADERNILLO

HASTA QUE

SE LE INDIQUE

ARABAKO FORU ALDUNDIA

Gizarte Ongizaterako Foru Erakundea
Instituto Foral De Bienestar Social

DIPUTACIÓN FORAL DE ÁLAVA

BIGARREN PROBA – SEGUNDA PRUEBA

ERANTZUN ZUZENAK – RESPUESTAS CORRECTAS

SUKALDARI LAGUNTZAILEA - AYUDANTE/A COCINA

GALDERA PREGUNTA	ERANTZUNA RESPUESTA	GALDERA PREGUNTA	ERANTZUNA RESPUESTA
1	B	23	B
2	A	24	D
3	C	25	B
4	C	26	C
5	C	27	C
6	B	28	B
7	B	29	A
8	A	30	C
9	A	31	A
10	B	32	B
11	C	33	B
12	A	34	D
13	B	35	B
14	B	36	C
15	A	37	C
16	D	38	B
17	C	39	B
18	D	40	B
19	A	41	D
20	D	42	D
21	A	43	B
22	B	44	D

ARABAKO FORU ALDUNDIA

Gizarte Ongizaterako Foru Erakundea
Instituto Foral De Bienestar Social

DIPUTACIÓN FORAL DE ÁLAVA

BIGARREN PROBA – SEGUNDA PRUEBA

ERANTZUN ZUZENAK – RESPUESTAS CORRECTAS

SUKALDARI LAGUNTZAILEA - AYUDANTE/A COCINA

GALDERA PREGUNTA	ERANTZUNA RESPUESTA	GALDERA PREGUNTA	ERANTZUNA RESPUESTA
45	B	56	A
46	C	57	D
47	B	58	D
48	B	59	A
49	B	60	B
50	A	61	B
51	D	62	C
52	C	63	D
53	C	64	D
54	A	65	C
55	B		
		ERRESERBA/RESERVA	
		66	D
		67	A
		68	B
		69	B
		70	A

CASO PRÁCTICO 1:

Se requiere realizar un menú para 20 personas en una residencia para personas con discapacidad, que consta de ensalada mixta con huevo cocido, bacalao fresco con salsa de tomate en conserva y natillas caseras.

1. **A la hora de recepcionar el pescado fresco, ¿cuál de los siguientes aspectos es indicativo de una mala calidad?**
    a) Branquias de color intenso, con brillo, ausencia de limo y no pegajosas
    b) Aspecto brillante, olor a mar, sin escamas desprendidas y piel íntegra
    c) Piel poco brillante, con escamas desprendidas y aspecto seco
    d) Embalajes con escamas de hielo y etiquetado correcto indicando la procedencia

2. **Si se congela el bacalao, ¿cómo hay que descongelarlo para evitar la proliferación de microorganismos y la pérdida de agua del alimento?**
    a) En refrigeración (entre 1ºC y 4ºC) en un recipiente con rejilla durante 12-24 horas
    b) A temperatura ambiente en un recipiente con rejilla durante 2 horas
    c) Por encima de 8°C en un recipiente con rejilla durante 6 horas
    d) Sobre la encimera, en un plato durante 4 horas

3. **Si la lata de tomate viene con la etiqueta rota y no se ve el número de lote, pero se lee que caduca dentro de dos meses ¿Qué harías?**
    a) Cocinar el tomate de manera inmediata
    b) Retirar la lata apartada del resto de alimentos con una nota que ponga “para devolver”
    c) Guardar la lata en el armario porque quedan dos meses para que caduquen
    d) Abrir la lata y, si parece que está en buen estado, utilizarla.

4. **Si al romperse un vaso, un pequeño cristal te salta al ojo, ¿qué debes hacer?**
    a) Frotar el ojo con fuerza para intentar que salga el cristal
    b) Usar unas pinzas para intentar extraer el cristal
    c) Lavar el ojo con un algodón y alcohol
    d) Lavar el ojo con abundante suero fisiológico o en su defecto con agua

5. **Al día siguiente de la comida, tres comensales se sienten indispuestos con vértigos, mareos, dolores de cabeza, cansancio, parálisis muscular y sequedad en boca y garganta, ¿cuál es la causa más probable del malestar?**
    a) Botulismo por la conserva de tomate en mal estado
    b) Salmonelosis por el huevo cocido
    c) Intoxicación por Staphylococcus aureus por alguno de los alimentos
    d) Anisakiasis por el bacalao

6. **¿Cómo se podría evitar la toxiinfección alimentaria en el caso anterior?**
    a) Cocinando el interior del huevo a más de 75ºC durante 5 minutos
    b) Cocinando el interior del bacalao a más de 75ºC durante 5 minutos
    c) Conservando las natillas en refrigeración hasta su consumo
    d) Habiendo hecho correctamente la esterilización del tomate en conserva

7. ¿Cómo limpiarías la mesa de trabajo después de terminar con la elaboración?

a) Arrastrar residuos con papel desechable, arrastrar con agua, aplicar el detergente, aclarar con agua, aplicar el desinfectante, dejar actuar, aclarado final y secado final

b) Arrastrar residuos con papel desechable, arrastrar con agua, aplicar el desinfectante, aclarar con agua, aplicar el detergente, dejar actuar, aclarado final y secado final

c) Arrastrar residuos, arrastrar con agua, aplicar el detergente, dejar actuar, aclarar con agua, aplicar el desinfectante, aclarado final y secado final

d) Arrastrar residuos con bayeta, arrastrar con agua, aplicar el detergente, aclarar con agua, aplicar el desinfectante, aclarado final y secado final

8. Si no utilizas todo el tomate de la lata, ¿qué haces con el contenido que sobra?

a) Dejarlo en la lata y meterlo al frigorífico
b) Tirarlo al contenedor marrón o de material orgánico
c) Trasvasar su contenido a otro recipiente de plástico, meterlo al armario y tirar la lata
d) Trasvasar su contenido a otro recipiente, taparlo, fecharlo, meterlo al frigorífico y tirar la lata

9. ¿Cuáles serían los puntos de control crítico de la realización del bacalao con tomate?

a) Almacenar el bacalao, limpiar el bacalao y cocinarlo
b) Recepcionar y almacenar el bacalao; limpiar y desespinar el bacalao; cocinar el bacalao y revisar y verificar las latas de tomate.
c) Recepcionar y almacenar el bacalao, desespinar el bacalao y cocinarlo.
d) Limpiar y desespinar el bacalao, cocinar el bacalao y revisar y verificar las latas de tomate.

10. ¿Cuál sería el límite crítico del punto crítico de cocinar el bacalao fresco?

a) Temperatura interior del pescado inferior a 65ºC
b) Temperatura exterior del pescado superior a 65ºC
c) Temperatura interior del pescado superior a 65ºC
d) Temperatura interior del pescado superior a 60ºC

CASO PRÁCTICO 2:

Un ayudante de cocina que inicia su jornada en una residencia de personas mayores observa el menú semanal y, entre todas las preelaboraciones y elaboraciones culinarias que tendrá que realizar, se le plantea una serie de cuestiones:

11. El corte de vacuno denominado chuleta de aguja:

a) Se obtiene de una pieza situada en el cuarto trasero.
b) No lleva hueso.
c) Se obtiene del costillar.
d) Por denominarse chuleta deberá llevar hueso.

12. El corte denominado ossobuco:

a) Se obtiene del morrillo.
b) Se obtiene del costillar.
c) Se obtiene del lomo alto.
d) Se obtiene del morcillo.

13. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?

a) El lomo bajo se presenta sin hueso.
b) Del lomo bajo se obtienen los tournedós
c) El lomo bajo se encuentra junto a la aleta.
d) Del lomo bajo se obtienen los escalopines.

14. El rosario se presenta junto:

a) Al rabo.
b) Al solomillo.
c) Al lomo bajo.
d) Al lomo alto.

15. La pieza más tierna y jugosa de la pierna de vacuno es:

a) La tapa.
b) La contra.
c) El zancarrón.
d) La cadera.

16. ¿Cómo se denomina la pieza de vacuno de forma cilíndrica, libre de nervios y grasa pero que una vez cocinada resulta algo seca?

a) Solomillo.
b) Contra.
c) Redondo.
d) Tapa.

17. Si queremos utilizar para la carne una salsa Soubise, necesitamos…

a) Bechamel y puré de tomate
b) Bechamel y queso gruyere rallado
c) Bechamel y puré de espinaca
d) Bechamel y cebolla rehogada

18. De una pieza de carne adecuada para obtener filetes y ya desprovista de grasa que pesa 2 Kg. ¿Cuantos filetes de ración se obtendrán aproximadamente?

a) 8.
b) 16.
c) 24.
d) 28.

19. ¿Cuál de los siguientes productos NO es un gelificante?

a) Pectinas
b) Agar-Agar
c) Alginato sódico
d) Glutamato monosódico

20. El dietista nos informa que deberemos realizar un postre helado y al no disponer de mantecadora tendremos que realizar una elaboración similar, ¿cuál?:

a) Pudín diplomático.
b) Biscuit glacé.
c) Crema catalana.
d) Browni.

CASO PRÁCTICO 3:

Un ayudante de cocina que inicia su jornada en una residencia de personas mayores, al realizar el menú semanal, se le plantean una serie de cuestiones:

21. Cuando sumergimos un alimento en un líquido en ebullición…

a) Se favorece el intercambio de jugos entre el líquido y el alimento.
b) Se impide el intercambio de jugos entre el líquido y el alimento.
c) El alimento abre sus poros y suelta todo su sabor y sustancia.
d) Nos referimos a escalfar.

22. Por empanar se entiende comúnmente, pasar un alimento por los siguientes ingredientes y orden:

a) Harina, huevo y pan rallado.
b) Huevo, harina y pan rallado.
c) Harina, pan rallado y huevo.
d) Pan rallado, huevo y pan rallado.

23. Durante la cocción al vapor…

a) El alimento puede estar en contacto con el líquido hirviendo.
b) El recipiente tiene que estar destapado.
c) Las verduras pierden más color.
d) Los alimentos no pierden sustancias hidrosolubles.

24. Cuál de las siguientes afirmaciones referentes a la técnica de freír es correcta:

a) Los alimentos fritos se podrán tapar para conservar mejor su temperatura.
b) Los alimentos fritos no se pondrán a escurrir sobre papel absorbente.
c) Durante la fritura se debe superar la temperatura crítica de la grasa.
d) Todos los rebozados se aplicarán justo antes de la fritura.

25. Si en el menú semanal aparece el postre llamado tarta Mascota, tendremos que disponer de:

a) Bizcocho, yema pastelera y almendra fileteada.
b) Bizcocho, nata y almendra granillo.
c) Bizcocho, crema de mantequilla y almendra fileteada.
d) Bizcocho, crema de café y almendra granillo.

26. En la elaboración de un marmitako el corte que se aplica a la patata se denomina:

a) Cubo.
b) Avellana.
c) Chascada.
d) Panadera.

27. En la elaboración de merluza a la koskera es imprescindible disponer de:

a) Mejillones.
b) Langostinos.
c) Gambas.
d) Almejas.

28. Una persona residente necesita seguir una dieta astringente, lo que significa que puede tomar:

a) Pescado azul.
b) Frituras.
c) Agua de haber hervido arroz.
d) Verduras.

29. A una persona residente con problemas de obesidad y diabetes se le deberá aplicar una dieta…

a) Hipercalórica.
b) Hipocalórica.
c) Baja en sodio.
d) Basal.

30. Cuál de las siguientes acciones NO provocará reacción en una persona residente con intolerancia al gluten:

a) Consumir una crema ligada con un roux de harina de trigo.
b) Consumir una papilla de avena.
c) Consumir pan de centeno.
d) Consumir un marmitako.

CASO PRÁCTICO 4:

Estas desarrollando tu actividad laboral en una residencia de personas mayores. A primera hora se realiza la recepción del género y eres responsable de su gestión, así como de la posterior elaboración de los platos.

31. Los géneros, a la llegada al establecimiento, deberán distribuirse en las cámaras por su naturaleza, siendo necesario tener diferentes cámaras:

a) Cámara de pescados y mariscos junto con carnes, cámara de lácteos y huevos, y cámara de verdura.
b) Cámara de pescados y mariscos, cámara de carnes y huevos, cámara de lácteos y cámara de verdura.
c) Cámara de pescados y mariscos, cámara de carnes, cámara de lácteos y verdura.
d) Cámara de pescados y mariscos, cámara de carnes, cámara de lácteos y huevos, y cámara de verdura.

32. ¿Cuáles son los distintivos de calidad de los productos?

a) Indicación Gastronómica Protegida IGP, Denominación Organoléptica Protegida DOP y Producción Integrada PI.
b) Indicación Gastronómica Protegida IGP, Denominación de Origen Protegida DOP y Producción Innovadora PI.
c) Indicación Geográfica Protegida IGP, Denominación de Origen Protegida DOP y Producción Integrada PI.
d) Indicación Geográfica Protegida IGP, Denominación de Origen Protegida DOP y Producción Innovadora PI.

33. ¿Qué datos deben figurar en el albarán?

a) Inscripción “albarán”, nombre y datos de la empresa proveedora, nombre y datos de la empresa receptora, número de albarán, denominación del producto entregado, número de unidades, fecha de entrega y firma del receptor.

b) Nombre y datos de la empresa proveedora, número de albarán, denominación del producto entregado, número de unidades, fecha de entrega y firma del receptor.

c) Inscripción “albarán”, nombre y datos de la empresa proveedora, número de albarán, denominación del producto entregado, número de unidades y fecha de entrega.

d) Inscripción “albarán”, nombre y datos de la empresa proveedora, número de albarán, denominación del producto entregado y número de unidades.

34. Las previsiones de consumo siempre se deben realizar:

a) Ajustándose lo más posible a la receta.
b) A la baja, para evitar derroches.
c) Al alza, en previsión de posibles mermas y deterioros.
d) Exactamente, gracias a las fichas técnicas de la receta.

35. En los registros de salida se anotará obligatoriamente:

a) Las entradas y salidas de géneros.
b) Las mermas, roturas o deterioros que se produzcan en los géneros almacenados.
c) Las salidas de géneros, más mermas, roturas o deterioros que se produzcan en los géneros almacenados.
d) Las salidas de géneros.

36. ¿Cómo se define el concassé?

a) Es un corte grosero, es decir, sin tamaño ni forma definida, simplemente troceado y aplicado principalmente al tomate.
b) Es un corte en el que se deja la hortaliza con forma ovalada.
c) Es un corte en tiras.
d) Es un corte de la hortaliza en cuartos.

37. Según la categoría comercial del vacuno, ¿Qué pieza de carne recibe la categoría de primera?

a) Lomo bajo.
b) Llana.
c) Morcillo.
d) Cadera.

38. Dentro del despiece de las aves, ¿a qué se denomina alón?

a) Al jamoncito, que se suele dejar entero, siempre con la piel.
b) A cuarto delantero sin los huesos de la quillas, con el hueso húmero y la carne que le rodea y la piel
c) A la pieza que se obtiene cortando todo el ala, desde la base del húmero, para separarla del cuerpo.
d) A la pieza que se obtiene abriendo la pechuga por la mitad en forma de libro.

39. A una persona que padece hipertensión, se le preparará una dieta:

a) Hipercalórica.
b) Baja en sodio
c) Blanda.
d) Hipocalórica.

40. El instrumento que nos permite calcular el valor de coste de un elemento utilizado en la elaboración de un plato, cuando dicho elemento requiere de un tratamiento previo en la cocina se llama:

a) Escandallo.
b) Inventario o Relevé.
c) Ficha técnica.
d) Beneficio neto.

PREGUNTAS DE RESERVA

41. Dentro del aprovisionamiento, ¿qué es un vale?

a) Es una factura pendiente de abono.
b) Es un donativo que realiza la empresa a sus trabajadores cuando se detecta género próximo a caducar.
c) Es un documento interno que se utiliza para la retirada de géneros del economato o del almacén.
d) Dentro de un hospital, es la receta que se utiliza para cada paciente.

42. ¿Para qué tipo de paciente se emplea la dieta blanda?

a) En pacientes con hipertensión.
b) En pacientes con deshidratación
c) En pacientes con estreñimiento.
d) En pacientes con problemas de deglución y/o masticación.

43. Si durante el cocinado se rompe un plato de vidrio, ¿a qué contenedor lo deberías tirar?

a) Amarillo o de plásticos o envases
b) Verde o de vidrio
c) Gris o restos de residuos
d) Azul o de papel

44. La forma tradicional de presentar una crema catalana es:

a) Acompañada de frutos rojos.
b) Acompañada de merengue italiano.
c) Acompañada de almendra picada.
d) Con la superficie quemada.

45. ¿Cómo se denominan los pequeños filetes obtenidos de piezas pequeñas?

a) Escalopines.
b) Filetes rusos.
c) Rablés.
d) Noisettes.

▸ ARABAKO FORU ALDUNDIA

Gizarte Ongizaterako Foru Erakundea
Instituto Foral De Bienestar Social

▸ DIPUTACIÓN FORAL DE ÁLAVA

BIGARREN PROBA – SEGUNDO EJERCICIO

ERANTZUN ZUZENAK – RESPUESTAS CORRECTAS

SUKALDARI LAGUNTZAILEA - AYUDANTE/A COCINA

GALDERA PREGUNTA	ERANTZUNA RESPUESTA	GALDERA PREGUNTA	ERANTZUNA RESPUESTA
1	C	24	D
2	A	25	C
3	B	26	C
4	D	27	D
5	A	28	C
6	D	29	B
7	A	30	D
8	D	31	D
9	B	32	C
10	C	33	A
11	B	34	C
12	D	35	C
13	A	36	A
14	B	37	D
15	D	38	C
16	C	39	B
17	D	40	A
18	B	RESERVA	
19	D	41	C
20	B	42	D
21	B	43	C
22	A	44	D
23	D	45	A