

1.- ¿Cómo se denomina el procedimiento judicial por el que se debe poner a un detenido a disposición inmediata de la autoridad judicial?

- A) Proceso sumario.
- B) Recurso de amparo.
- C) Habeas corpus.
- D) Proceso de amparo.

2.- ¿Cómo se estructura el Estatuto de Autonomía de la Comunidad de Madrid?

- A) En 6 Títulos, incluido el preliminar, 56 artículos, 2 Disposiciones adicionales, 7 Disposiciones Transitorias y una Final.
- B) En 7 Títulos, incluido el preliminar, 64 artículos, 2 Disposiciones adicionales, 7 Disposiciones Transitorias y una Final.
- C) En 7 Títulos, incluido el preliminar, 64 artículos, 2 Disposiciones adicionales, 5 Disposiciones Transitorias y una Final.
- D) En 6 Títulos, incluido el preliminar, 64 artículos, 2 Disposiciones adicionales, 5 Disposiciones Transitorias y una Final.

3.- Según el art. 13.1 del Estatuto de Autonomía de la Comunidad de Madrid, la Asamblea elegirá de entre sus miembros:

- A) Al Presidente, a la Mesa y a la Diputación Permanente.
- B) Al Presidente, a la Mesa y a los miembros del Gobierno.
- C) Al Presidente, a los miembros del Gobierno y a la Diputación Permanente.
- D) Al Presidente, a la Mesa, a la Diputación Permanente y al Secretario General.

4.- ¿Cómo se denominan los órganos superiores de la Administración de la Comunidad de Madrid que dirigen los distintos sectores de actividad administrativa (Educación, Sanidad, Cultura, etc.)?

- A) Ayuntamientos.
- B) Ministerios.
- C) Consejerías.
- D) Diputaciones.

5.- Para realizar un trámite electrónico que requiera firma, ¿qué es necesario poseer?

- A) Una carta firmada de puño y letra.
- B) Un escáner de alta resolución.
- C) Un certificado electrónico o sistema de firma admitido.
- D) Sólo una cuenta de correo electrónico.

6.- La potestad disciplinaria se ejercerá de acuerdo con los siguientes principios, excepto uno de ellos. Señala el incorrecto.

- A) Principio de proporcionalidad, aplicable tanto a la clasificación de las infracciones y sanciones como a su aplicación.
- B) Principio de culpabilidad.
- C) Principio de presunción de inocencia.
- D) Principio de transparencia.

7.- Señala el grupo de clasificación profesional del personal funcionario de carrera para cuyo acceso es requisito poseer el título de Bachiller o Técnico.

- A) Grupo C2.
- B) Grupo C1.
- C) Grupo A.
- D) Grupo B.

8.- Señala cuál de las siguientes afirmaciones respecto del sistema de selección del personal laboral es falsa.

- A) El sistema de selección para el personal laboral fijo de nuevo ingreso será el de concurso-oposición, con las excepciones previstas en el presente convenio.
- B) Dentro de los ejercicios de la oposición, se incluirían, como contenido mínimo, un ejercicio tipo test y una prueba o supuesto de carácter práctico, según la categoría profesional a la que se opte.
- C) Los contenidos de las pruebas se dirigirán fundamentalmente a comprobar que los aspirantes poseen los conocimientos, capacidades, habilidades y destrezas exigibles para el desempeño de las funciones propias de la categoría profesional o especialidad objeto de la convocatoria.
- D) Serán objeto de negociación en la comisión paritaria los criterios generales para el ingreso del personal laboral fijo por el sistema de acceso libre.

9.- Acorde con el artículo 29 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, los trabajadores, con arreglo a su formación y siguiendo las instrucciones del empresario, deberán en particular:

- A) Contribuir al cumplimiento de las obligaciones establecidas por el empleador con el fin de proteger la seguridad y la salud de los trabajadores en el trabajo.
- B) Utilizar correctamente los medios y equipos de protección facilitados por el empresario, de acuerdo con las instrucciones técnicas oficiales del fabricante.
- C) Usar adecuadamente, de acuerdo con su naturaleza y los riesgos previsibles, las máquinas, aparatos, herramientas, sustancias peligrosas, equipos de transporte y, en general, cualesquiera otros medios con los que desarrollen su actividad.
- D) Poner fuera de funcionamiento y utilizar correctamente los dispositivos de seguridades existentes o que se instalen en los medios relacionados con su actividad o en los lugares de trabajo en los que ésta tenga lugar.

10.- En la Tutela Judicial efectiva regulada en la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres:

- A) Cualquier persona podrá recabar de los tribunales la tutela del derecho a la igualdad entre mujeres y hombres, de acuerdo con lo establecido en el artículo 53.2 de la Constitución, incluso tras la terminación de la relación en la que supuestamente se ha producido la discriminación.
- B) La capacidad y legitimación para intervenir en los procesos civiles, sociales y contencioso-administrativos que versen sobre la defensa de este derecho corresponden a las personas físicas y jurídicas con interés legítimo, determinadas en las Leyes reguladoras de estos procesos.
- C) La persona acosada será la única legitimada en los litigios sobre acoso sexual y acoso por razón de sexo.
- D) Todas las respuestas son correctas.

11.- ¿Cuál de las siguientes vitaminas es hidrosoluble??

- A) Vitamina K.
- B) Vitamina E.
- C) Vitamina A.
- D) Vitamina C.

12.- ¿En cuál de estas dietas está reducido el uso de sal?

- A) Hipocalórica.
- B) Hiposódica.
- C) Hipoproteica.
- D) Progresiva.

- 13.- En cocina hospitalaria, la regeneración de alimentos debe garantizar:
- A) Temperatura ambiente segura.
 - B) Alcanzar al menos 65°C en el corazón del producto.
 - C) Solo calentamiento superficial.
 - D) Reducción de humedad.
- 14.- Tener conocimiento de las mermas generadas a la hora de realizar un plato en cocina, nos permite:
- A) Calcular el porcentaje de rendimiento.
 - B) Reducir el coste de las elaboraciones.
 - C) Asegura la calidad del producto.
 - D) Ajustar precios al proveedor.
- 15.- ¿Qué factor es clave en diseño de cocina hospitalaria?
- A) Decoración.
 - B) Flujo unidireccional.
 - C) Diseño que permita la regla de marcha atrás.
 - D) Diferenciación de áreas por colores.
- 16.- ¿Cuál es el principal riesgo en un proceso de regeneración realizado de forma incorrecta?
- A) Pérdida de color.
 - B) Crecimiento microbiano.
 - C) Exceso de sal.
 - D) Textura blanda.
- 17.- ¿Qué es un souté?
- A) Utensilio de cocina para la elaboración de salteados.
 - B) Generador de calor para cocciones rápidas.
 - C) Útil de cocina para hacer incisiones en frutas.
 - D) Generador de frío positivo de acción directa sobre el producto.
- 18.- Definición de emborrizar:
- A) Rebozar cualquier elaboración con azúcar en grano.
 - B) Decorar una preparación con tiras de pasta formando un enrejado o rombos o bien con la manga con cremas o mermeladas.
 - C) Cubrir un molde con una masa.
 - D) Dar un ligero golpe de horno a una elaboración para darle un ligero color dorado.

19.- El sistema de gestión documental que permite seguir la pista de los alimentos a través de las etapas de producción, transformación y distribución; es...

- A) El plan de trazabilidad.
- B) El plan de limpieza.
- C) El plan de control de plagas.
- D) El plan de formación de trabajadores.

20.- ¿Cuál de estos, crees que sería un ejemplo de contaminación química en un alimento?

- A) El mal uso de los tratamientos fitosanitarios.
- B) Presencia de aditivos autorizados.
- C) Cierta cantidad de tierra en los alimentos.
- D) Que un ave contenga parte de su plumaje.

21.- La *Listeria monocytogenes*, es una bacteria peligrosa que puede provocar enfermedades graves. ¿Por qué debemos tener especial cuidado con ella?

- A) Porque crece a buen ritmo a temperaturas de refrigeración.
- B) Porque produce una coloración muy peculiar en los alimentos.
- C) Porque desprende un olor agradable.
- D) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

22.- El reglamento (CE) N.º 852/2004. Indica que los operadores de empresas alimentarias deben garantizar la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios, en cuestiones de higiene alimentaria de acuerdo con su actividad laboral.

- A) Esta indicación es falsa.
- B) Esta indicación es verdadera.
- C) Esta indicación es verdadera solo para empresas de más de 250 empleados.
- D) Esta indicación es falsa solo para empresas de más de 250 empleados.

23.- ¿Cuál es el objetivo principal del Reglamento (CE) 852/2004?

- A) Regular el etiquetado de los alimentos.
- B) Establecer normas generales de los productos alimenticios.
- C) Regular el transporte de los animales vivos.
- D) Fijar precios de los productos alimenticios.

24.- ¿Cuál es la medida preventiva más eficaz contra las plagas en cocina?

- A) Mantener una limpieza profunda, (eliminar restos de comida) y sellar grietas.
- B) Dejar las luces encendidas por la noche.
- C) Fumigar cada semana.
- D) Tener trampas para ratones en la zona de emplatado.

25.- ¿Cuántos alérgenos alimentarios es obligatorio declarar según la normativa actual?

- A) 10.
- B) 12.
- C) 14.
- D) 16.

26.- ¿Cuál es el primer paso para implementar un sistema APPCC en una empresa alimentaria?

- A) Realizar un análisis de peligros.
- B) Identificar los puntos críticos de control.
- C) Formar un equipo disciplinario.
- D) Establecer límites críticos.

27.- ¿Cuál es el mejor método para usar el azafrán en la cocina?

- A) Añadir las hebras al final de la cocción directamente.
- B) Molerlo y secarlo ligeramente antes de infusionarlo.
- C) Triturarlo en aceite hirviendo.
- D) Congelarlo antes de usarlo.

28.- ¿Cuál es la diferencia técnica fundamental entre una velouté y una bechamel?

- A) La velouté lleva mantequilla clarificada.
- B) La bechamel utiliza fondo blanco.
- C) La velouté se elabora con fondo y la bechamel con leche.
- D) La bechamel no lleva roux.

29.- ¿Cuál es el método más adecuado para conservar hortalizas de hoja antes de su utilización?

- A) Refrigeradas con humedad controlada.
- B) Sumergidas en agua templada.
- C) A temperatura ambiente sin cubrir.
- D) Congeladas sin blanquear.

30.- ¿Cuál es la finalidad del remojo previo de las legumbres?

- A) Reducir el contenido proteico.
- B) Acortar el tiempo de cocción y uniformar hidratación.
- C) Aumentar la acidez.
- D) Evitar la gelatinización.

31.- ¿Qué método corresponde a un huevo escalfado?

- A) Cocción en grasa.
- B) Cocción en agua sin cáscara a baja ebullición.
- C) Cocción al horno.
- D) Cocción al vapor con cáscara.

- 32.- ¿Qué caracteriza a la pasta fresca frente a la seca?
- A) Mayor tiempo de cocción.
 - B) Menor contenido de humedad.
 - C) Mayor contenido de humedad y cocción corta.
 - D) No contiene huevo.
- 33.- Crema elaborada a base de nueces, leche azúcar y canela
- A) Intxaursalsa.
 - B) Filloas.
 - C) Crema inglesa.
 - D) Ninguna de las anteriores.
- 34.- ¿Cuáles son pescados azules?
- A) Boquerón, salmón y sardina.
 - B) Boquerón, gallo y lenguado.
 - C) Sardina, lenguado y atún.
 - D) Anguila, salmón y lenguado.
- 35.- Entendemos por Barón:
- A) Filete grueso que se albarda con tocino o beicon y se brida.
 - B) Pieza obtenida del lomo alto del vacuno mayor, tiene el grosor de las costillas.
 - C) Pieza obtenida del centro del solomillo del vacuno.
 - D) Pieza que comprende las dos piernas con la riñonada. Normalmente de carnero.
- 36.- ¿Cuál es la forma correcta de gestionar los residuos en una cocina profesional?
- A) Dejarlos en bolsas abiertas hasta el final de la jornada.
 - B) Utilizar contenedores con tapa de accionamiento no manual (pedal), estancos y limpiarlos frecuentemente.
 - C) Almacenarlos cerca de la zona de preparación para ahorrar tiempo.
 - D) Vaciar los cubos solo cuando estén llenos y desbordando.
- 37.- Las necesidades energéticas en la adolescencia son las siguientes:
- A) De los 11 a los 14 años: 2500Kcal/día para hombres; 2200Kcal/día para mujeres.
 - B) De los 11 a los 14 años: 2700Kcal/día para hombres; 2200Kcal/día para mujeres.
 - C) De los 11 a los 14 años: 2500Kcal/día para hombres; 2600Kcal/día para mujeres.
 - D) De los 11 a los 14 años: 3000Kcal/día para hombres; 2200Kcal/día para mujeres.

38.- ¿Cuál de los siguientes es un método de regeneración de alimentos?

- A) Microondas.
- B) Baño María.
- C) Horno de Vapor.
- D) Todas son correctas.

39.- La trazabilidad en una pieza de vacuno, nos permite:

- A) Aumentar el rendimiento.
- B) Identificar origen y destino.
- C) Mejorar sabor.
- D) Controlar la temperatura de cocción en el interior del producto.

40.- En una cocina profesional con un reparto de tareas clásico y bien estructurado que partida se encarga de elaborar las cremas, potajes, pastas y arroces

- A) Zona de preelaboración.
- B) Salsero.
- C) Cocina caliente.
- D) Entremetier.

41.- En colectividades, el sistema de línea fría como proceso de elaboración culinaria implica:

- A) Cocinar y servir inmediatamente.
- B) Cocinar y congelar.
- C) Cocinar, enfriar y regenerar.
- D) Cocinar en vacío.

42.- ¿Cuál de los siguientes elementos se utiliza para cocciones lentas a baja temperatura?

- A) Vaporera a presión.
- B) Roner.
- C) Marmita fija.
- D) Parrilla.

43.- Definición de Darné:

- A) Trancha de pescados cilíndricos de 2 a 3 cm de grosor y de 180 a 200 gr.
- B) Preparación de carne o ave que se rellena y se cuece; se sirve loncheada.
- C) Plato de origen francés que consiste en un estofado de carne ligado con fondo blanco, yemas de huevo y zumo de limón.
- D) Son crepes que se hacen con harina de trigo sarraceno en lugar de la harina de trigo normal y agua.

44.- El precio de venta de una elaboración o producto culinario, teniendo en cuenta desde los géneros utilizados hasta conceptos como los costes de personal ¿se llama?

- A) Albarán.
- B) Receta.
- C) Preelaboración.
- D) Escandallo.

45.- Al conjunto de medidas necesarias para garantizar la seguridad y salubridad de los productos alimenticios, incluyendo la preparación, manipulación y suministro al consumidor. ¿Como se le llama?

- A) Higiene alimentaria.
- B) Codex alimentarius.
- C) Línea de producción.
- D) Cadena de valor

46.- El Anisakis puede estar presente en los pescados. ¿Pero qué es?

- A) Un virus.
- B) Una bacteria.
- C) Un moho.
- D) Un parásito.

47.- Los procesos de limpieza son las acciones a realizar para conseguir unos niveles de _____ necesarios para garantizar la higiene de las instalaciones y el equipamiento. ¿Elige la opción correcta para completar la frase?

- A) Limpieza y desinfección.
- B) Limpieza y orden.
- C) Orden y concierto.
- D) Desinfección y orden.

48.- La limpieza de los cubos de basura, debe incluir

- A) Solo el interior.
- B) Solo la tapa.
- C) Se limpian una vez al mes.
- D) Tanto el interior, como el exterior y el entorno, utilizando agua caliente y desinfectante.

49.- ¿Cuál es el síntoma más grave de una alergia alimentaria que puede ser mortal?

- A) Urticaria.
- B) Dolor abdominal.
- C) Anafilaxia (Choque anafiláctico).
- D) Diarrea.

50.- ¿Qué tipo de peligro NO es abordado por el sistema APPCC?

- A) Biológico.
- B) Químico.
- C) Físico.
- D) Financiero.

51.- En la cocina clásica francesa, ¿qué fondo se elabora sin dorar previamente los huesos?

- A) Fondo oscuro.
- B) Fumet.
- C) Fondo blanco.
- D) Glace.

52.- A la cebolla de pequeño tamaño con dientes como el ajo, de sabor suave se la denomina.

- A) Cebolla.
- B) Cebollino.
- C) Ajo.
- D) Chalota.

53.- ¿Qué fenómeno provoca la pérdida del color verde intenso en hortalizas como judías o espinacas durante una cocción prolongada?

- A) Oxidación del hierro.
- B) Conversión de clorofila en feofitina por medio ácido.
- C) Caramelización de azúcares.
- D) Gelatinización del almidón.

54.- ¿Por qué flotan los huevos envejecidos en agua?

- A) Aumenta el contenido graso.
- B) Se forma una cámara de aire mayor.
- C) Disminuye la densidad de la yema.
- D) Se evapora la clara.

55.- Respecto al método de captura de los pescados, ¿cuál se refiere al denominado como palangre?

- A) Sistema de redes a la deriva, es poco selectivo. A veces los pescados pueden llegar aplastados o magullados.
- B) Consiste en rodear los pescados con una red, estrechar el cerco y sacarlos con un gancho.
- C) Consiste en llevar varias cañas de pesca provistas de anzuelo. Se emplea principalmente para merluzas, bonitos y atunes. Por este método se obtienen los pescados denominados “de pincho”.
- D) Ninguna es correcta.

56.- ¿Cuál es la categoría comercial de la cadera de vaca?

- A) Primera A.
- B) Segunda.
- C) Extra.
- D) Primera B.

57.- Definición de heñir

- A) Equivalente a fermentar una masa de levadura fresca.
- B) Trabajar una masa de levadura con las manos en acción de plegar o bolear, por ejemplo, el pan, brioches, etc.
- C) Formar piezas o figuras con manga y boquilla, generalmente para hornear.
- D) Quitar las impurezas por medio de una espumadera.

58.- La congelación rápida evita:

- A) Pérdida de peso.
- B) Formación de grandes cristales.
- C) Cambio de sabor.
- D) Contaminación cruzada.

59.- Definición de bresear:

- A) Método de cocción empleado generalmente para carnes duras, lentamente y por un tiempo prolongado. Se acompaña la cocción con hortalizas de condimentación y elementos líquidos que favorezcan el cocinado.
- B) Cocinar un género a fuego lento en recipiente tapado con los elementos de condimentación.
- C) Cocinar un género a fuego fuerte y con algo de grasa hasta que quede ligeramente dorado.
- D) Ninguna es correcta.

60.- ¿Cuáles de estos son los azúcares no refinados?

- A) Azúcar candi y azúcar fondant.
- B) Molasses y Demerara.
- C) Golden caster y azúcar moreno.
- D) Azúcar fondant y azúcar sémola.

PREGUNTAS DE RESERVA

61.- No forma parte de los fundamentos del orden político y de la paz social, recogidos en el art.10 de la Constitución Española:

- A) El libre desarrollo de la personalidad.
- B) La dignidad de la persona.
- C) La seguridad jurídica.
- D) El respeto a la ley y a los derechos de los demás.

62.- Indique cuál de los siguientes no es un tipo de excedencia recogido en *Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre*, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público.

- A) Excedencia voluntaria por interés particular.
- B) Excedencia voluntaria por estudios.
- C) Excedencia por cuidado de familiares.
- D) Excedencia por razón de violencia de género o de violencia sexual.

63.- La planificación en cocina nos permite:

- A) Improvisar elaboraciones.
- B) Optimizar procesos.
- C) Reducir calidad.
- D) Aumentar costes.

64.- ¿Cuál es el primer paso en la implementación del APPCC?

- A) Análisis de peligros.
- B) Determinar los puntos críticos de control.
- C) Establecer acciones correctivas.
- D) Formar el equipo de trabajo.

65.- ¿Cuál es un postre típico canario?

- A) Filloas.
- B) Corbatas de Unquera.
- C) Intxaursalsa.
- D) Huevos moles.