



AYUNTAMIENTO
DE
OLIVA DE LA FRONTERA
(BADAJOZ)

**PRUEBA SELECCIÓN:
PINCHE DE COCINA
PRUEBA TEÓRICA**

PRUEBA SELECCIÓN

**PRIMER EJERCICIO DE LA
FASE DE OPOSICIÓN
CATEGORÍA: PINCHE DE COCINA CON
CARNET DE CONDUCIR
FECHA: 24/11/2021**

ENTIDAD: AYUNTAMIENTO DE OLIVA DE LA FRONTERA



AYUNTAMIENTO
DE
OLIVA DE LA FRONTERA
(BADAJOZ)

**PRUEBA SELECCIÓN:
PINCHE DE COCINA
PRUEBA TEÓRICA**

<u>NOMBRE Y APELLIDOS:</u>		<u>FIRMA:</u>
<u>D.N.I.:</u>		
<u>FECHA:</u>		

- 1) **El pescado fresco atendiendo a la presentación en el mercado, se debe de conservar a una temperatura de:**
 - a) Entre 1º y 2º C.
 - b) Entre 3º y 4º C.
 - c) Entre 3º y 5º C.
 - d) Entre 1º y 5º C.

- 2) **Atendiendo a sus características morfológicas los mejillones son:**
 - a) Crustáceos.
 - b) Moluscos.
 - c) Pescados.
 - d) Ninguna de las opciones es correcta.

- 3) **Para la clarificación de un consomé y dar transparencia a un caldo, ¿qué elementos clarificantes podemos utilizar?**
 - a) Carne picada y hortalizas.
 - b) Hortalizas y clara de huevo.
 - c) Clara de huevo, hortalizas y carne picada.
 - d) Clara de huevo y carne picada.

- 4) **Si durante la elaboración de alimentos se introducen, casualmente, trozos de vidrio y plástico ¿a qué tipo de contaminación nos estamos refiriendo?**
 - a) Biológica.
 - b) Química.
 - c) Física.
 - d) Cruzada.

- 5) **¿Para qué utilizaremos la puntilla?**
 - a) Para pelar las hortalizas.
 - b) Par picar las verduras pequeñas.
 - c) Para tornear, pelar y cortar al aire.
 - d) Para raspar los alimentos quemados y pelar hortalizas.

- 6) ¿Qué significan las iniciales “APPCC”?**
- a) Análisis de peligros para la cocción y conservación de los alimentos.
 - b) Análisis para propiciar los peligros, la calidad y conocimiento de los alimentos.
 - c) Análisis de peligros y puntos de control críticos de los alimentos.
 - d) Análisis de peligro en la preparación, conservación y cocción de los alimentos.
- 7) Los locales de almacenamiento de los alimentos deben proporcionar:**
- a) Ambiente limpio, espacio reducido para la mejor inspección y limpieza, buena circulación de aire, temperatura y humedad fresca.
 - b) Espacio adecuado para la inspección y limpieza, buena circulación de aire la temperatura y humedad ambiente.
 - c) Ambiente limpio, espacio adecuado para la mejor inspección y limpieza, buena circulación de aire, temperatura y humedad requerida.
 - d) Espacio adecuado para la inspección y limpieza, buena circulación de aire la temperatura y humedad fresco.
- 8) ¿Qué temperatura debe alcanzar un lavavajillas para dejar el menaje higiénicamente limpio?**
- a) 82°
 - b) 75°
 - c) 70°
 - d) 78°
- 9) ¿Cómo se conoce al corte de la patata, en el que se le da forma rectangular?**
- a) Paja.
 - b) Cerilla.
 - c) Bastón.
 - d) Ninguna de las anteriores es correcta.
- 10) ¿Qué tipo de organismo provoca la toxiinfección alimentaria denominada "salmonelosis"?**
- a) Un virus.
 - b) Un hongo.
 - c) Una bacteria.
 - d) Un parasito.

<u>NOMBRE Y APELLIDOS:</u>		<u>FIRMA:</u>
<u>D.N.I.:</u>		
<u>FECHA:</u>		

11) ¿Cuál es la aplicación más correcta para el uso de una sartén abatible?

- a) Confeccionar fondos.
- b) Preparar cremas.
- c) Elaborar grandes frituras.
- d) Cocinar estofados.

12) Para el remojo de los garbanzos deberá utilizarse:

- a) Agua templada.
- b) Agua fría.
- c) Agua fría con bicarbonato.
- d) Agua hirviendo.

13) ¿Qué es “desglasar”?

- a) Retirar el glaseado de una pieza.
- b) Recuperar el jugo con vino de una cazuela después de la cocción de comidas.
- c) Retirar la grasa de una preparación.
- d) Recuperar la grasa de una preparación mediante un fondo oscuro.

14) los pescados pequeños, normalmente, rellenos de una farsa o un producto y después enrollados se llaman:

- a) Darne
- b) Goujons
- c) Popieta
- d) Quenelle

15) Si sumergimos un huevo en una salmuera al 12% de sal y observamos que se va al fondo decimos que es:

- a) Poco fresco.
- b) Fresco.
- c) Tiene más de 2 semanas.
- d) Esta caducado.

- 16) El corte consistente en dar forma de pelota de rugby, principalmente a tubérculos, se llama:**
- a) Juliana.
 - b) Acanalar.
 - c) Torneado clásico.
 - d) Sufratar.
- 17) En el etiquetado de alimentos, deberá aparecer indicado como alérgeno:**
- a) El maíz.
 - b) El arroz.
 - c) La soja.
 - d) Las opciones A, B y C se deben etiquetar como alérgenos.
- 18) Un generador de calor en el que se le introducen caldos, cremas, salsas y otros preparados para mantenerlos a temperatura de servicio es:**
- a) El calienta platos.
 - b) La mesa caliente.
 - c) El baño maría.
 - d) La salamandra.
- 19) ¿Qué cuchillo utilizarías para cortar hortalizas, pequeñas piezas de carne y pescados?**
- a) Puntilla.
 - b) Cebollero.
 - c) Medio golpe.
 - d) Media luna.
- 20) ¿Qué productos son los denominados de tercera gama?**
- a) Las verduras.
 - b) Las carnes.
 - c) Las conservas.
 - d) Alimentos congelados no cocinados.

<u>NOMBRE Y APELLIDOS:</u>		<u>FIRMA:</u>
<u>D.N.I.:</u>		
<u>FECHA:</u>		

21) ¿Cuál de los siguientes productos no está incluido como alérgeno alimentario según el Reglamento Europeo?

- a) Apio.
- b) Leche.
- c) Huevos.
- d) Las opciones A, B y C están incluidas como alérgenos.

22) Según el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, ¿Qué condiciones debe reunir el plato testigo?

- a) Deben estar claramente identificados y fechados.
- b) Deben ser conservados durante un mínimo de dos días.
- c) La cantidad corresponderá a una ración individual.
- d) Las opciones A, B y C son correctas.

23) ¿Qué tipo de microorganismos son los que solamente pueden vivir en presencia de oxígeno?

- a) Aerobios
- b) Anaerobios
- c) Anaerobios facultativos
- d) En ninguna de las anteriores.

24) ¿Cuál de las siguientes temperaturas se consideraría refrigeración?

- a) 3°C
- b) - 4°C
- c) 7°C
- d) Las opciones A y C son correctas.

25) A la práctica para evitar la contaminación de alimentos dirigida a la eliminación de insectos, se denomina:

- a) Desinfección
- b) Desinsectación
- c) Desratización
- d) Ninguna es correcta.

26) ¿Qué significa el siguiente símbolo de peligro de los productos químicos?

- a) Comburente
- b) Explosivo
- c) Combustible
- d) Ninguna de las opciones es correcta



27) ¿En cuál de los siguientes métodos los productos primeros en salir son los últimos que entraron?

- a) FIFO
- b) LIFO
- c) HIFO
- d) Todas las opciones son correctas

28) ¿Cuál de las siguientes opciones NO deben encontrarse en unas instalaciones de una cocina?

- a) Un insectocutor
- b) Una mesa de madera
- c) Un cubo de residuos con accionamiento de pedal
- d) Las opciones A, B y C se pueden encontrar en una cocina.

29) ¿Qué es una infección?

- a) Son las enfermedades producidas por la ingestión de alimentos con microorganismos.
- b) Son las enfermedades producidas por la ingestión de alimentos con toxinas producidas por microorganismos
- c) Ambas opciones son correctas.
- d) Ninguna de las opciones es correcta

30) Para evitar intoxicaciones alimentarias, ¿qué color asignaríamos a la tabla de corte para la manipulación de pescados y mariscos?

- a) Verde
- b) Rojo
- c) Azul
- d) Blanco