

- TEST -
oposiciones

tutemario



(TEMAS ESPECÍFICOS DE LA AGRUPACIÓN PROFESIONAL,
GENERAL PARA CUALQUIER ORGANISMO)

ENA

TEST OPOSICIONES AUXILIAR DE COCINA

Editorial ENA

ISBN: 979-13-87829-21-6

DOCUMENTACIÓN PARA OPOSICIONES

Depósito Legal según Real Decreto 635/2015

Prohibido su REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL SIN PERMISO DE EDITORIAL ENA

INTRODUCCIÓN:

Vamos a desarrollar en este LIBRO DE TEST, preguntas tipo test de 4 respuestas alternativas, basadas en 14 temas solicitados para el estudio de la fase de oposición de cualquier organismo o ayuntamiento, para OPOSICIONES DE COCINA.

Se han seleccionado, los temas más importantes, y que más suelen salir en los temarios de Cocina, para que sirva de estudio a cualquier persona y de cualquier comunidad autónoma.

Los temas que desarrollamos aquí son los siguientes:

- 1.-Organización física de la Cocina colectiva: instalaciones y zonas que generalmente la componen. Maquinaria y herramientas más utilizadas. Organización del trabajo en la cocina colectiva. Funciones del Auxiliar de Servicios Generales en la Cocina.
- 2.-Clasificación, características, cualidades organolépticas, aplicaciones gastronómicas básicas y principales características nutricionales de los alimentos más habituales en las Cocinas de centros asistenciales. Técnicas culinarias básicas. Dietas más habituales en los centros asistenciales.
- 3.- Normas de higiene para la elaboración y distribución de comidas preparadas. Condiciones de los establecimientos. Gestión de riesgos. Sistema autoprotección APPCC. Intolerancias alimentarias y gestión de alérgenos. Envasado y etiquetado de los alimentos.
- 4.- Normas relativas a los manipuladores de alimentos. Toxiinfecciones alimentarias de origen bacteriano más frecuentes. Productos de limpieza más frecuentes en las Cocinas: clases y condiciones de uso.
- 5.- Los comedores escolares. Funciones del Auxiliar de Servicios Generales en los comedores escolares. Nutrición infantil y gestión de alérgenos.
- 6.- Prevención de riesgos laborales en las cocinas: normativa básica, medidas preventivas, medidas contra incendios.
- 7.-Preparación y atención de comedores. Montaje de comedores: material y colocación de este. Tipología de servicios de comedores. Retirada de bandejas de comida.
8. Sopas y purés: ingredientes y preparación.
9. Huevos: mantenimiento y manipulación. Tortillas: ingredientes y preparación.
10. Arroz blanco. Pasta: ingredientes y preparación. Ensaladas más habituales.
- 11 Cocidos y estofados de legumbres, patatas y verduras. Generalidades para su preparación.
12. Las carnes: mantenimiento y conservación. Generalidades sobre la elaboración de platos de carne.
13. Los pescados: mantenimiento y conservación. Generalidades sobre la elaboración de platos de pescado.
14. Manipulación y conservación de lácteos y postres.

INDICE:

INTRODUCCIÓN:.....	3
INDICE:.....	4
1-ORGANIZACIÓN FÍSICA DE LA COCINA COLECTIVA: INSTALACIONES Y ZONAS QUE GENERALMENTE LA COMPONEN. MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS MÁS UTILIZADAS. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO EN LA COCINA COLECTIVA. FUNCIONES DEL AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES EN LA COCINA.	5
2- CLASIFICACIÓN, CARACTERÍSTICAS, CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS, APLICACIONES GASTRONÓMICAS BÁSICAS Y PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES DE LOS ALIMENTOS MÁS HABITUALES EN LAS COCINAS DE CENTROS ASISTENCIALES. TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS. DIETAS MÁS HABITUALES EN LOS CENTROS ASISTENCIALES.	61
3- NORMAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS PREPARADAS. CONDICIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS. GESTIÓN DE RIESGOS. SISTEMA AUTOPROTECCIÓN APPCC. INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS. ENVASADO Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS.	113
4- NORMAS RELATIVAS A LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS. TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS DE ORIGEN BACTERIANO MÁS FRECUENTES. PRODUCTOS DE LIMPIEZA MÁS FRECUENTES EN LAS COCINAS: CLASES Y CONDICIONES DE USO.....	190
5.-LOS COMEDORES ESCOLARES. FUNCIONES DEL AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES EN LOS COMEDORES ESCOLARES. NUTRICIÓN INFANTIL Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS.	219
6- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LAS COCINAS: NORMATIVA BÁSICA, MEDIDAS PREVENTIVAS, MEDIDAS CONTRA INCENDIOS.	240
7- PREPARACIÓN DE COMEDORES COLECTIVOS, UTENSILIOS DE COCINA Y EMPLATADO.	244
8. SOPAS Y PURÉS: INGREDIENTES Y PREPARACIÓN.....	253
9. HUEVOS: MANTENIMIENTO Y MANIPULACIÓN. TORTILLAS: INGREDIENTES Y PREPARACIÓN.	260
10. ARROZ BLANCO. PASTA: INGREDIENTES Y PREPARACIÓN. ENSALADAS MÁS HABITUALES.	268
11 COCIDOS Y ESTOFADOS DE LEGUMBRES, PATATAS Y VERDURAS. GENERALIDADES PARA SU PREPARACIÓN...	278
12. LAS CARNES: MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN. GENERALIDADES SOBRE LA ELABORACIÓN DE PLATOS DE CARNE.....	285
13. LOS PESCADOS: MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN. GENERALIDADES SOBRE LA ELABORACIÓN DE PLATOS DE PESCADO.....	292
14. MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LÁCTEOS Y POSTRES.	300
SOLUCIONARIO	306

1-Organización física de la Cocina colectiva: instalaciones y zonas que generalmente la componen. Maquinaria y herramientas más utilizadas.
Organización del trabajo en la cocina colectiva. Funciones del Auxiliar de Servicios Generales en la Cocina.

1. ¿Cuántas zonas se pueden encontrar en la distribución de una cocina colectiva?
 - a) 4.
 - b) 6.
 - c) 7.
 - d) 8.

2. Como referencia técnica orientativa recogida en el temario, ¿qué superficie mínima aproximada puede considerarse para una cocina colectiva?
 - a) 10 m².
 - b) 20 m².
 - c) 30 m².
 - d) 40 m².

3. Como criterio orientativo de diseño, ¿qué proporción puede establecerse entre la superficie de cocina y las superficies subordinadas o auxiliares?
 - a) 1:1.
 - b) 2:1.
 - c) 3:1.
 - d) 1:2.

4. Dentro del reparto orientativo de la superficie útil de una cocina colectiva, ¿qué porcentaje puede estar ocupado por equipos y maquinaria?
 - a) 30 %.
 - b) 70 %.
 - c) 50 %.
 - d) 60 %.

2- Clasificación, características, cualidades organolépticas, aplicaciones gastronómicas básicas y principales características nutricionales de los alimentos más habituales en las Cocinas de centros asistenciales. Técnicas culinarias básicas. Dietas más habituales en los centros asistenciales.

264. La información nutricional de un alimento se compone de:

- a) Su valor energético y su peso en gramos.
- b) Su valor energético y determinados nutrientes.
- c) Su valor energético y su calidad.
- d) Solo su valor energético.

265. Desde que momento entro en vigor la obligación de añadir la información nutricional en todos los productos:

- a) 5 de marzo de 2018.
- b) 29 de octubre de 2009.
- c) 13 de diciembre de 2016.
- d) 3 de enero de 2009.

266. Las vitaminas y minerales pueden indicarse en la etiqueta en caso de que estén presentes en cantidades significativas. Se considera cantidad significativa:

- a) El 15 % de los valores de referencia de nutrientes establecidos para adultos suministrados por 100 g o 100 ml en el caso de los productos distintos de las bebidas.
- b) El 7,5 % de los valores de referencia de nutrientes establecidos para adultos suministrados por 100 ml en el caso de las bebidas.
- c) El 15 % de los valores de referencia de nutrientes establecidos para adultos por porción, si el envase solamente contiene una porción.
- d) Todas las anteriores.

267. Según la OMS, la salud es:

- a) La salud es la condición de todo ser vivo que goza de un absoluto bienestar tanto a nivel físico como a nivel mental y social.
- b) La salud es la condición de todo ser vivo que goza de un absoluto bienestar a nivel físico y mental.
- c) La salud es la condición de todo ser vivo que goza de un absoluto bienestar solamente nivel mental.
- d) La salud es la condición de todo ser vivo que goza de un absoluto bienestar solamente tanto a nivel social.

3- Normas de higiene para la elaboración y distribución de comidas preparadas. Condiciones de los establecimientos. Gestión de riesgos. Sistema autoprotección APPCC. Intolerancias alimentarias y gestión de alérgenos. Envasado y etiquetado de los alimentos.

TEST ENVASADO Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS, MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

516. ¿Qué son las cocinas industriales?

- a) Establecimientos donde se preparan alimentos.
- b) Establecimientos donde se elaboran alimentos.
- c) Establecimientos donde se preparan y elaboran alimentos.
- d) Establecimientos donde se preparan y elaboran alimentos, y también se pueden consumir.

517. ¿Qué significa: APPCC?

- a) Análisis de Puntos de Preparación de Controles Críticos.
- b) Asociación dirigida a las Preocupaciones Personales de los Controladores de Comedores.
- c) Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.
- d) Asociación de Puntos y Peligros de Control Críticos.

518. ¿Cuál es el Real Decreto que establece las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas?

- a) Real Decreto 486/1997.
- b) Real Decreto 487/1995.
- c) Real Decreto 1021/2022.
- d) Real Decreto 5/2015.

519. Los suelos deben de ser impermeables, antideslizantes y no presentar grietas, además:

- a) Fáciles de limpiar y no de desinfectar.
- b) Tener una ligera inclinación (1,5%).
- c) Tener una inclinación adecuada (5%).
- d) Tener una ligera inclinación (2%).

6- Prevención de riesgos laborales en las cocinas: normativa básica, medidas preventivas, medidas contra incendios.

1109. El riesgo de incendio en cocinas es especialmente elevado debido a la combinación de fuentes de calor, combustibles y la posibilidad de descuidos humanos. ¿Cuál es la principal causa de incendios domésticos según los datos mencionados?

- a) Las fugas de gas.
- b) El uso del horno.
- c) Olvidar una sartén al fuego.
- d) Las freidoras eléctricas.

1110. En toda combustión intervienen tres elementos básicos conocidos como el triángulo del fuego. ¿Cuáles son?

- a) Oxígeno, nitrógeno y combustible.
- b) Calor, combustible y oxígeno.
- c) Combustible, vapor y gas.
- d) Fuego, oxígeno y aire.

1111. ¿Qué tipo de fuegos son los más frecuentes en cocinas debido a la presencia de aceites y grasas calientes?

- a) Fuegos de clase A y B.
- b) Fuegos de clase C y D.
- c) Fuegos de clase B y F.
- d) Fuegos de clase F y E.

1112. Entre las causas más comunes de incendio en cocinas se encuentra el sobrecalentamiento de aceites y grasas. ¿Qué provoca este fenómeno?

- a) Que se apaguen automáticamente los fuegos.
- b) Que el aceite se solidifique.
- c) Que se inflamen bruscamente al alcanzar altas temperaturas.
- d) Que se evapore el aceite sin peligro.

11 Cocidos y estofados de legumbres, patatas y verduras. Generalidades para su preparación.

1278. ¿Cuál es la diferencia entre un cocido y un estofado?

- a) No hay diferencia, son sinónimos.
- b) El cocido se cocina a fuego lento, mientras que el estofado se cocina a fuego alto.
- c) El cocido se cocina en una olla grande, mientras que el estofado se cocina en una olla pequeña.
- d) El cocido se cocina en abundante líquido, mientras que el estofado se cocina en poco líquido.

1279. ¿En qué cocido de la gastronomía española, se sirve, tradicionalmente, la sopa como último plato?

- a) Montañés.
- b) Maragato.
- c) Madrileño.
- d) Extremeño.

1280. ¿Qué complemento llevan las patatas lionesas?

- a) Cebolla frita.
- b) Leche y puerros.
- c) Zumo de limón.
- d) Ajo y perejil.

1281. ¿Cuál es el ingrediente principal en la elaboración de una parmentiere?

- a) Zanahoria.
- b) Hígado de pato.
- c) Patatas.
- d) Manzanas.

14. Manipulación y conservación de lácteos y postres.

1378. ¿Cuál de los siguientes es un tratamiento de conservación aplicado a la leche?

- a) La pasteurización.
- b) La exposición prolongada a temperatura ambiente.
- c) La ruptura de la cadena de frío.
- d) El almacenamiento junto a productos crudos.

1379. En la descongelación de bollería congelada, ¿qué práctica debe evitarse?

- a) Seguir las instrucciones del fabricante.
- b) Descongelar las piezas amontonadas dentro de una caja en la que puedan deformarse.
- c) Colocar las piezas en su disposición de horneado.
- d) Protegerlas de corrientes de aire.

1380. Antes del envasado de la bollería hay que hacer lo siguiente:

- a) Volver a congelarlo, mejora su conserva.
- b) Deshidratar para evitar su deterioro.
- c) Enfriarlo en su bandeja.
- d) No hay necesidad de tomar ninguna medida especial antes del envasado de la bollería.

1381. Sobre la conservación de postres:

- a) No se deben de volver a congelar una vez descongelados.
- b) La fecha de caducidad puede ser ignorada si solo son pocos días, pues los químicos de conserva aún funcionan.
- c) La temperatura al natural suele ser suficiente en la conserva de uno o dos días antes de su uso.
- d) Si es necesario ganar espacio de almacenamiento, nunca podremos sacar el postre de su envase original, hay que comprar más espacio donde almacenar la comida.

1382. ¿Cuándo se considera que un producto lácteo, no es idóneo para el consumo?

- a) Cuando el recipiente de envasado está dañado, deteriorado o roto.
- b) Cuando la fecha de caducidad es menor de 10 días.
- c) Siempre es idóneo para postres.
- d) Es idóneo y no se desecha si no tiene alterado su sabor.

SOLUCIONARIO