

TRIBUNAL CALIFICADOR DE LAS PRUEBAS SELECTIVAS PARA LA PROVISIÓN, POR EL SISTEMA DE PROMOCIÓN INTERNA, DE DOS PLAZAS LABORALES DE LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA RIOJA, CATEGORÍA OFICIAL 1ª DE OFICIO (COCINA) CONVOCADAS POR ORDEN 43/2007 DE 28 DE MARZO DE LA CONSEJERÍA DE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS Y POLÍTICA LOCAL (BOR 03 DE ABRIL) (L.03/07)

1. ¿Cómo se denominan las vitaminas que son solubles en grasa?
 - A. Hidrosolubles
 - B. Hiposolubles
 - C. Liposolubles
 - D. Hipersolubles

2. ¿En cuál de los siguientes alimentos se encuentra la vitamina A?
 - A. En el atún
 - B. En las espinacas
 - C. En el salmón
 - D. Todas las respuestas anteriores son correctas

3. ¿Dónde se contiene fundamentalmente el ácido nicotínico?
 - A. En el pescado
 - B. En las legumbres
 - C. En los huevos
 - D. Todas las respuestas anteriores son correctas

4. La recongelación de productos descongelados:
 - A. Está prohibida
 - B. Está prohibida, salvo que sean utilizados en una transformación industrial
 - C. Está prohibida, salvo que su reglamentación específica lo prevea
 - D. Las respuestas b) y c) son correctas

5. La salsa vinagreta puede conservarse a temperatura fresca hasta:
 - A. 10 días
 - B. 12 días
 - C. Un mes
 - D. Dos meses

6. Se utiliza la denominación de "ultracongelado" para designar al:
 - A. Alimento conservado por el frío
 - B. Alimento congelado
 - C. Alimento congelado rápidamente
 - D. Alimento refrigerado

7. La técnica que consiste en someter los alimentos de origen animal a la acción del vinagre y de la sal, con o sin adición de otros condimentos, se denomina:
 - A. Encurtido
 - B. Escabechado
 - C. Adobo
 - D. Marinado

TRIBUNAL CALIFICADOR DE LAS PRUEBAS SELECTIVAS PARA LA PROVISIÓN, POR EL SISTEMA DE PROMOCIÓN INTERNA, DE DOS PLAZAS LABORALES DE LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA RIOJA, CATEGORÍA OFICIAL 1ª DE OFICIO (COCINA) CONVOCADAS POR ORDEN 43/2007 DE 28 DE MARZO DE LA CONSEJERÍA DE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS Y POLÍTICA LOCAL (BOR 03 DE ABRIL) (L.03/07)

8. Las salsas mayonesas de elaboración propia tendrán una acidez cuyo PH no sea superior a:
- A. 2,3 en el producto terminado
 - B. 3,2 en el producto terminado
 - C. 4,2 en el producto terminado
 - D. 3,4 en el producto terminado
9. La temperatura máxima de conservación para cualquier alimento de consumo inmediato donde figure el huevo u ovoproducto como ingrediente será de:
- A. 10° C
 - B. 8° C
 - C. 4° C
 - D. 2° C
10. Dentro de los métodos biológicos de conservación, no se encuentra:
- A. La acción del pH
 - B. La salazón
 - C. La fermentación
 - D. La acción de la atmósfera
11. ¿Deben las zonas de manipulación y envasado de comidas preparadas disponer de lavamanos de accionamiento no manual?
- A. Siempre
 - B. Nunca
 - C. Cuando sea necesario
 - D. Depende del dueño del establecimiento
12. Señale la afirmación verdadera en relación a los requisitos de los equipos utilizados en la cocina:
- A. Deberán limpiarse perfectamente y, en caso necesario, desinfectarse
 - B. Su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán reducir al máximo el riesgo de contaminación
 - C. Su instalación permitirá la limpieza adecuada de la zona de trabajo exclusivamente
 - D. Las respuestas a) y c) son correctas
13. ¿Qué es el botulismo?
- A. La intoxicación producida por la ingestión de conservas y embutidos esterilizados de forma incompleta
 - B. La enfermedad causada por una bacteria
 - C. La enfermedad infecciosa causada por un bacilo
 - D. La inflamación de la membrana mucosa del intestino y de la mucosa de la vejiga urinaria

TRIBUNAL CALIFICADOR DE LAS PRUEBAS SELECTIVAS PARA LA PROVISIÓN, POR EL SISTEMA DE PROMOCIÓN INTERNA, DE DOS PLAZAS LABORALES DE LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA RIOJA, CATEGORÍA OFICIAL 1ª DE OFICIO (COCINA) CONVOCADAS POR ORDEN 43/2007 DE 28 DE MARZO DE LA CONSEJERÍA DE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS Y POLÍTICA LOCAL (BOR 03 DE ABRIL) (L.03/07)

14. Se define la “comida preparada” como:
- A. Aquella que antes de su elaboración ha sido sometida a un proceso calorífico
 - B. Aquella que durante su elaboración ha sido sometida a un proceso de congelación
 - C. Aquella que durante su elaboración ha sido sometida a un proceso de descongelación
 - D. Ninguna de las respuestas anteriores es correcta
15. Para una correcta manipulación de cargas se debe:
- A. Evitar giros
 - B. Llevar la carga separada al cuerpo
 - C. Realizar un levantamiento rápido
 - D. Realizar levantamientos no espaciados
16. Se consideran “manipuladores de alimentos” quienes por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante:
- A. Su fabricación
 - B. Su transporte
 - C. Su venta
 - D. Todas las respuestas anteriores son correctas
17. Durante el ejercicio de su actividad, los manipuladores no podrán:
- A. Toser sobre los alimentos
 - B. Comer en el puesto de trabajo
 - C. Fumar
 - D. Todas las respuestas anteriores son correctas
18. La vigente norma reguladora estatal, de las reglas a seguir en la manipulación de alimentos es del año:
- A. 1983
 - B. 1995
 - C. 2000
 - D. 2002
19. Los manipuladores de alimentos deberán:
- A. Recibir formación en la higiene alimentaria
 - B. Cubrirse los cortes y las heridas con vendajes impermeables apropiados
 - C. Lavarse las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado
 - D. Todas las respuestas anteriores son correctas
20. No son embutidos de vísceras:
- A. Las sabadeñas
 - B. Las longanizas gallegas
 - C. Las salchichas de hígado
 - D. Las morcillas

TRIBUNAL CALIFICADOR DE LAS PRUEBAS SELECTIVAS PARA LA PROVISIÓN, POR EL SISTEMA DE PROMOCIÓN INTERNA, DE DOS PLAZAS LABORALES DE LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA RIOJA, CATEGORÍA OFICIAL 1ª DE OFICIO (COCINA) CONVOCADAS POR ORDEN 43/2007 DE 28 DE MARZO DE LA CONSEJERÍA DE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS Y POLÍTICA LOCAL (BOR 03 DE ABRIL) (L.03/07)

21. La cadera:
- A. Es la pieza más jugosa y tierna de la pierna, localizándose en la parte más alta de la misma, pero en su cara externa
 - B. Comprende toda la cara interna de la pierna
 - C. Comprende el lateral y la tapilla
 - D. Ninguna de las respuestas anteriores es correcta
22. La tapilla:
- A. Forma parte de la contra, y presenta un aspecto triangular; cubre parcialmente la cadera
 - B. Se localiza en la parte delantera de la pierna, entre las dos caras, y comprende desde la rodilla hasta la cadera
 - C. Es de forma ovoidal
 - D. Ninguna de las respuestas anteriores es correcta
23. El jamoncito del pollo es:
- A. La pierna deshuesada con excepción de la tibia
 - B. La pata completa
 - C. La pierna deshuesada con excepción del peroné
 - D. Ninguna de las respuestas anteriores es correcta
24. El método que consiste en elaborar a fuego vivo y sin caldo alguno determina dos géneros, haciéndoles saltar sobre la sartén se denomina:
- A. Salteado
 - B. Braseado
 - C. Asado
 - D. Ninguna de las respuestas anteriores es correcta
25. El método que consiste en someter a la acción del horno determinados géneros sazonados se denomina:
- A. Asado
 - B. Cocido
 - C. Estofado
 - D. Ninguna de las respuestas anteriores es correcta
26. La técnica consistente en cocer en su propia salsa a fuego lento y con el recipiente tapado un género, se denomina:
- A. Estofado
 - B. Asado
 - C. Salteado
 - D. Braseado

TRIBUNAL CALIFICADOR DE LAS PRUEBAS SELECTIVAS PARA LA PROVISIÓN, POR EL SISTEMA DE PROMOCIÓN INTERNA, DE DOS PLAZAS LABORALES DE LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA RIOJA, CATEGORÍA OFICIAL 1ª DE OFICIO (COCINA) CONVOCADAS POR ORDEN 43/2007 DE 28 DE MARZO DE LA CONSEJERÍA DE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS Y POLÍTICA LOCAL (BOR 03 DE ABRIL) (L.03/07)

27. En la fritura el género se sumerge en abundante grasa, a temperaturas elevadas, entre:
- A. 100° y 150° C
 - B. 160° y 200° C
 - C. 200° y 250° C
 - D. 250° y 300° C
28. Constituye/n ingrediente/s de la salsa de tomate:
- A. La cebolla
 - B. El tomate
 - C. El ajo
 - D. Todas las respuestas anteriores son correctas
29. En la carne de vacuno, ¿qué tipo de carne corresponde a la categoría Primera A?
- A. Llana
 - B. Tapa
 - C. Aguja
 - D. Falda
30. La edad del “novillo” es:
- A. Menos de doce meses
 - B. Entre doce y veinticuatro meses
 - C. Entre 15 y 18 meses
 - D. Más de cuatro años
31. El corte extraído del centro de un filete de pescado, sin piel ni espinas, se denomina:
- A. Filete pequeño
 - B. Suprema
 - C. Rodaja
 - D. Trancha
32. Según el Código Alimentario, entendemos por pescado:
- A. Los animales invertebrados comestibles, marinos o de agua dulce
 - B. Los animales vertebrados comestibles, marinos o de agua dulce frescos
 - C. Los animales vertebrados comestibles, marinos o de agua dulce, frescos o conservados
 - D. Los animales invertebrados comestibles, marinos o de agua dulce frescos
33. Los pescados se clasifican en:
- A. Frescos
 - B. Ahumados
 - C. Congelados
 - D. Todas las respuestas anteriores son correctas

TRIBUNAL CALIFICADOR DE LAS PRUEBAS SELECTIVAS PARA LA PROVISIÓN, POR EL SISTEMA DE PROMOCIÓN INTERNA, DE DOS PLAZAS LABORALES DE LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA RIOJA, CATEGORÍA OFICIAL 1ª DE OFICIO (COCINA) CONVOCADAS POR ORDEN 43/2007 DE 28 DE MARZO DE LA CONSEJERÍA DE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS Y POLÍTICA LOCAL (BOR 03 DE ABRIL) (L.03/07)

34. La rodaja es:
- A. El corte de un pescado en rodajas finas
 - B. Cada una de las partes resultantes de la sección de cualquier pescado, una vez despojado la cabeza, cola y espina dorsal
 - C. El corte extraído del centro de un filete de pescado, sin piel ni espinas
 - D. Son rodajas finas obtenidas de pescados cilíndricos
35. La limpieza de pescados requiere:
- A. Eviscerado
 - B. Corte de aletas dorsales y laterales
 - C. Escamado
 - D. Todas las respuestas anteriores son correctas
36. Para cocinar un pescado se puede utilizar:
- A. El hervido
 - B. El asado
 - C. El escalfado
 - D. Todas las respuestas anteriores son correctas
37. La técnica consistente en cocer el pescado al vapor en un envoltorio, recibe el nombre de:
- A. Papillote
 - B. Glaseado
 - C. Escalfado
 - D. Ninguna de las respuestas anteriores es correcta
38. ¿De qué se compone la salsa holandesa?
- A. De yema de huevo
 - B. De zumo de limón
 - C. De mantequilla
 - D. Todas las respuestas anteriores son correctas
39. Los pescados en salsa suelen acompañarse con:
- A. Arroz
 - B. Patatas asadas
 - C. Coliflor cocida
 - D. Tomates
40. El arroz es:
- A. Una verdura
 - B. Una hortaliza
 - C. Un cereal
 - D. Un tubérculo

TRIBUNAL CALIFICADOR DE LAS PRUEBAS SELECTIVAS PARA LA PROVISIÓN, POR EL SISTEMA DE PROMOCIÓN INTERNA, DE DOS PLAZAS LABORALES DE LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA RIOJA, CATEGORÍA OFICIAL 1ª DE OFICIO (COCINA) CONVOCADAS POR ORDEN 43/2007 DE 28 DE MARZO DE LA CONSEJERÍA DE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS Y POLÍTICA LOCAL (BOR 03 DE ABRIL) (L.03/07)

41. El arroz pilaf es una variedad de arroz blanco que se caracteriza porque:
- A. Antes de cocerlo se saltea en un poco de aceite con ajo y cebolla
 - B. Después de cocerlo se saltea en un poco de aceite con ajo y cebolla
 - C. Se cuecen con abundante agua y luego se cuecen
 - D. Primero se cuecen al vapor y luego se fríen
42. La acelga es:
- A. Una planta de hojas grandes y verdes
 - B. Una planta de color blanco y amarillo
 - C. Un tubérculo
 - D. Una legumbre
43. Son hortalizas desecadas:
- A. Las privadas de parte del agua de constitución, por exposición al aire y radiación solar
 - B. Las desecadas por procedimientos tecnológicos adecuados
 - C. Las que nunca han tenido agua
 - D. Todas las respuestas anteriores son correctas
44. La técnica más utilizada para cocinar las verduras es:
- A. Frita
 - B. En microondas
 - C. Al vapor
 - D. Hervidas
45. Pertenece a la variedad de coles:
- A. La berza
 - B. El brócoli
 - C. La col de Bruselas
 - D. Todas las respuestas anteriores son correctas
46. El producto resultante de la molienda de las legumbres secas, despojadas de la parte cortical, se denomina:
- A. Legumbre mondada
 - B. Puré de legumbre
 - C. Harina de legumbre
 - D. Ninguna de las respuestas anteriores es correcta
47. Para la cocción de los garbanzos, estos se deberán echar cuando el agua esté:
- A. Fría
 - B. Helada
 - C. Templada
 - D. Hirviendo

TRIBUNAL CALIFICADOR DE LAS PRUEBAS SELECTIVAS PARA LA PROVISIÓN, POR EL SISTEMA DE PROMOCIÓN INTERNA, DE DOS PLAZAS LABORALES DE LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA RIOJA, CATEGORÍA OFICIAL 1ª DE OFICIO (COCINA) CONVOCADAS POR ORDEN 43/2007 DE 28 DE MARZO DE LA CONSEJERÍA DE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS Y POLÍTICA LOCAL (BOR 03 DE ABRIL) (L.03/07)

48. Los ingredientes de la crema catalana son leche, azúcar, fécula, canela en rama y
- A. Huevos
 - B. Yemas de huevos
 - C. Claras de huevos
 - D. Ralladura de limón
49. El producto resultante de congelar una mezcla, debidamente pasteurizada y homogeneizada, de agua, leche, derivados de leche y otros productos alimenticios, recibe el nombre de:
- A. Horchata
 - B. Sorbete
 - C. Helado
 - D. Gelatina
50. Indique la principal característica del fondo oscuro:
- A. No lleva verduras
 - B. Se elabora con restos de pescado azul
 - C. Es una salsa desgrasada
 - D. Se elabora con restos tostados de carne

TRIBUNAL CALIFICADOR DE LAS PRUEBAS SELECTIVAS PARA LA PROVISIÓN, POR EL SISTEMA DE PROMOCIÓN INTERNA, DE DOS PLAZAS LABORALES DE LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA RIOJA, CATEGORÍA OFICIAL 1ª DE OFICIO (COCINA) CONVOCADAS POR ORDEN 43/2007 DE 28 DE MARZO DE LA CONSEJERÍA DE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS Y POLÍTICA LOCAL (BOR 03 DE ABRIL) (L.03/07)

PLANTILLA DE RESPUESTAS DEL PRIMER EJERCICIO

PRUEBAS SELECTIVAS PARA LA PROVISIÓN DE DOS PLAZAS LABORALES DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA RIOJA, CATEGORÍA OFICIAL 1ª DE OFICIO (COCINA) CONVOCADAS POR ORDEN 43/2007 DE 28 DE MARZO DE LA CONSEJERÍA DE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS Y POLÍTICA LOCAL, BOR 3 DE ABRIL, (L.03/07)

Pregunta	Respuesta	Pregunta	Respuesta	Pregunta	Respuesta	Pregunta	Respuesta
1.	C	26.	A	51.		76.	
2.	B	27.	B	52.		77.	
3.	D	28.	D	53.		78.	
4.	D	29.	B	54.		79.	
5.	C	30.	C	55.		80.	
6.	C	31.	B	56.		81.	
7.	B	32.	C	57.		82.	
8.	C	33.	D	58.		83.	
9.	B	34.	D	59.		84.	
10.	B	35.	D	60.		85.	
11.	C	36.	D	61.		86.	
12.	A	37.	A	62.		87.	
13.	A	38.	D	63.		88.	
14.	D	39.	A	64.		89.	
15.	A	40.	C	65.		90.	
16.	D	41.	A	66.		91.	
17.	D	42.	A	67.		92.	
18.	C	43.	A	68.		93.	
19.	D	44.	D	69.		94.	
20.	D	45.	D	70.		95.	
21.	A	46.	C	71.		96.	
22.	A	47.	D	72.		97.	
23.	A	48.	B	73.		98.	
24.	A	49.	B	74.		99.	
25.	A	50.	D	75.		100.	

En Logroño, a 2 de octubre de 2007

El Presidente

Fdo.: Roberto Rosón Abjean



Gobierno de La Rioja

Administraciones Públicas y Política Local

Dirección General de la Función Pública

La Secretaria

Fdo.: Elena Gómez Smyshlaeva

03 OCT. 2007

Abj 4/07 Anexos