

1. **¿Cómo ponemos en marcha una placa de inducción?:**
A) Utilizamos los mandos laterales de máximo y mínimo.
B) Basta con acercar la mano.
C) Sólo con el contacto del recipiente apropiado.
D) Ninguna de las anteriores.
2. **En el proceso de emplatado, ¿a quién corresponde el control del menú que ha de contener cada bandeja?:**
A) Al jefe de cocina.
B) Al departamento de dietética.
C) Al cocinero que ha elaborado cada plato.
D) A la gobernanta de cocina.
3. **¿Qué tipo de organismo provoca la toxinfeción alimentaria denominada salmonelosis?:**
A) Un virus.
B) Un hongo.
C) Una bacteria.
D) Un parásito.
4. **El Código Alimentario Español es el cuerpo orgánico de normas básicas y sistematizadas relativas a los alimentos, a tales efectos tiene como finalidad:**
A) Definir qué ha de entenderse por alimentos, condimentos y bebidas.
B) Determinar las condiciones mínimas que han de reunir aquellos alimentos.
C) Establecer las condiciones básicas de los distintos procedimientos de preparación, conservación, envasado, distribución, transporte, publicidad y consumo del alimento.
D) Todas son correctas.
5. **Según el Código Alimentario Español, dentro de los Bulbos se distinguen, entre otras:**
A) Berenjena.
B) Chalote.
C) Cebolleta francesa.
D) B y C son correctas.
6. **Usted va a elaborar unas peras al vino en una cocina hospitalaria, ¿qué ingredientes tendrá que utilizar?:**
A) Vino, canela, azúcar y clavo.
B) Peras, canela, azúcar y corteza de limón.
C) Peras, azúcar.
D) Peras, vino, azúcar, canela, corteza de limón y clavo.
7. **Los componentes del Equipo de Primera Intervención tendrán formación en los siguientes temas:**
A) Conocer exhaustivamente el plan de emergencia del centro.
B) Equipos de respiración autónoma.
C) Decidirá el momento de la evacuación del establecimiento.
D) Agentes extintores, extintores portátiles, prácticas de extinción con extintores portátiles, operaciones en sistemas fijos de extinción (en su caso) y plan de emergencia.
8. **Según el libro de elaboraciones y productos culinarios editorial THOMSON PARANIFO, en la clasificación de los crustáceos dentro de los cirrípedos encontramos:**
A) Percebe.
B) Centollo.
C) Galera.
D) Carabinero.

9. **En una línea de producción y emplatado en caliente, disponemos de un carro baño-maría para introducir un Gastronorm que contiene uno de los platos preparados. Señale qué temperatura debe alcanzar dicho carro:**
- A) Igual o superior a 65°.
 - B) Igual o superior a 64°.
 - C) Igual o superior a 63°.
 - D) Igual o superior a 62°.
10. **En el proceso de recepción de mercancías, se comprobará que el camión de congelados alcanza la temperatura de:**
- A) -18°.
 - B) 4°.
 - C) 0°.
 - D) -2°.
11. **Las tartaletas se componen de:**
- A) Un fondo de mantequilla.
 - B) Un fondo de pasta quebrada.
 - C) Un fondo de bizcocho.
 - D) Una mezcla de huevo y leche.
12. **Según el libro de elaboraciones y productos culinarios editorial THOMSON PARANINFO el gratinado-glaseado es un método básico de cocinado por:**
- A) Concentración.
 - B) Húmedo.
 - C) Expansión.
 - D) Mixto.
13. **Según el libro de elaboraciones y productos culinarios editorial THOMSON PARANINFO, no forma parte de las salsas derivadas de la Demi Glacé:**
- A) Esmeralda.
 - B) Aurora.
 - C) Boloñesa.
 - D) Diabla.
14. **¿Qué es la Anisomiasis?:**
- A) Una enfermedad inducida por una bacteria.
 - B) Una enfermedad causada por comer carne cruda.
 - C) Una afección causada por las larvas del parásito Anisakis.
 - D) Todas son correctas.
15. **En la alimentación integral de un paciente ingresado en una unidad hospitalaria, es falso:**
- A) Ayudar a la recuperación de la salud.
 - B) Satisfacer las necesidades de nutrición.
 - C) Conseguir que el enfermo no se sienta aislado.
 - D) Procurar la satisfacción del médico.
16. **Un lote de pescado congelado que se acaba de recibir, se coloca rápidamente en el congelador. ¿En qué sección de la cocina está encuadrado el congelador? Indique la respuesta correcta:**
- A) En la zona de manipulación o cuartos fríos.
 - B) En la zona de elaboración porque el recorrido es más corto.
 - C) En la zona de cámaras frigoríficas de productos elaborados puesto que el pescado congelado ya está elaborado.
 - D) En la zona de almacenaje.

17. **El Reglamento Europeo 1169/2011 nos obliga a informar, en las etiquetas de los alimentos, de los azúcares que contienen. Estos azúcares se refieren en forma de:**
- A) Sacáridos y disacáridos.
 - B) Polímeros.
 - C) Alcoholes y polialcoholes.
 - D) Ninguna de ellas.
18. **Marque la respuesta correcta. Cuando se almacena un alimento se procurará que no pierda sus propiedades organolépticas, las cuales se refieren a las características siguientes:**
- A) A los parámetros de aroma y sabor del alimento.
 - B) Al aporte nutricional que proporciona el alimento, minerales, vitaminas, hidratos de carbono, azúcares, fibra.
 - C) Al color y textura del alimento.
 - D) A y C son correctas.
19. **¿A qué término culinario corresponde la siguiente definición?: añadir a un preparado especias, hierbas o esencias con el objeto de darle sabor y olor:**
- A) Aromatizar.
 - B) Abrillantar.
 - C) Arropar.
 - D) Asustar.
20. **Una sonda termométrica nos permite:**
- A) Controlar la temperatura en la zona de elaboración.
 - B) Controlar la temperatura en el interior de las preparaciones culinarias.
 - C) Controlar la temperatura en la cámara de residuos.
 - D) Controlar la temperatura ambiental en toda la cocina.
21. **Al desmoldar el contenido de una preparación que previamente se ha puesto en un molde savarín; señale qué forma quedará:**
- A) Un prisma alargado con las esquinas redondeadas.
 - B) Un disco circular uniforme.
 - C) Un disco circular en forma de corona con hueco en el centro.
 - D) Ninguna de las anteriores.
22. **La correcta conservación del plato testigo ha de realizarse:**
- A) En el almacén.
 - B) A temperatura ambiente.
 - C) Refrigerado o congelado.
 - D) No necesita conservación.
23. **¿Cuál de estos métodos de conservación de alimentos es físico?:**
- A) Pasteurización.
 - B) Salazón.
 - C) Adición de aditivos conservantes autorizados.
 - D) Ahumados.
24. **La brandada está compuesta de:**
- A) Salsa blanca, miga de pan y cebolla.
 - B) Sopa de pescado.
 - C) Puré de carne de bacalao emulsionada en aceite y leche.
 - D) Bacalao a la molinera.

137

119

301

125

108

310

321

235

25. Según el libro de elaboraciones y productos culinarios editorial THOMSON PARANINFO, son piezas con denominación del cordero con nombre propio:
- A) Barón.
 - B) Chop.
 - C) Ballotina.
 - D) Todas son correctas.
26. El reglamento del Parlamento Europeo que regula todo lo relativo a los alimentos que contienen alérgenos es el (marque la respuesta correcta):
- A) Reglamento 1296/2011.
 - B) Reglamento 1169/2011.
 - C) Reglamento 1169/2001.
 - D) Reglamento 1159/2011.
27. El Parlamento Europeo publicó un reglamento en 2011 que contiene una lista de alérgenos, por el que obliga a informar si en la oferta gastronómica ofrecida, algún plato los contiene. Señale cuál de los siguientes alérgenos no está comprendido en dicha lista:
- A) Sésamo.
 - B) Arroz.
 - C) Granos de mostaza.
 - D) Apio.
28. Según la O. M. S., ¿cuál de estas medidas puede prevenir la aparición de la acrilamida?:
- A) Impedir que los alimentos alcancen un color muy dorado.
 - B) Optar por la cocción al vapor.
 - C) Almacenar las patatas fuera de la nevera, en un lugar fresco y oscuro.
 - D) Todas son correctas.
29. Para trocear carne con hueso débil o blando, la herramienta más apropiada es (señale la respuesta correcta):
- A) El cuchillo de medio golpe.
 - B) El cuchillo cebollero.
 - C) El cuchillo de deshuesar.
 - D) La puntilla de hoja fuerte.
30. El tamiz se utiliza para:
- A) Tamizar fondos.
 - B) Pasar cremas.
 - C) Preparar una claree.
 - D) Eliminar impurezas de la harina y similares.
31. Según el Reglamento de Manipulador de Alimentos, se prohíbe durante el ejercicio de la actividad:
- A) Fumar y masticar goma de mascar.
 - B) Comer en el puesto de trabajo.
 - C) Utilizar prendas de trabajo distintas a las reglamentarias.
 - D) Todas son correctas.
32. Según el Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, uno de los principios del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC, es:
- A) Pasar por alto los puntos de control crítico, cuando ese control sea esencial.
 - B) Detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables.
 - C) Evitar establecer medidas correctoras.
 - D) Obviar procedimientos de vigilancia efectivos en los puntos de control críticos.

33. Según el libro de técnicas culinarias editorial THOMSON PARANINFO, la guindilla tiene un sabor picante, incluso ardiente, que se debe a la:
- A) Vitamina C.
 - B) Alíina.
 - C) Provitamina A.
 - D) Capsaicina.
34. El autoclave en cocina se utiliza para (señale la respuesta correcta):
- A) Cocinar alimentos a alta presión y temperatura.
 - B) Gratinar platos preparados con alguna cobertura.
 - C) Amasar grandes cantidades de mezclas.
 - D) Marinar carnes y pescados rápidamente en pocos minutos.
35. ¿En qué consiste el sistema FIFO referente al almacenamiento en una cocina hospitalaria?:
- A) Los primeros productos que entran son los primeros que salen.
 - B) Los últimos productos que entran son los primeros que salen.
 - C) Los últimos productos que entran son los últimos que salen.
 - D) Los primeros productos que entran son los últimos que salen.
36. Dentro de la maquinaria de cocina están encuadrados los aspiradores de humos, señale la propuesta correcta del lugar donde estarán colocados:
- A) Encima del tren de lavado, por la cantidad de vapor que desprende.
 - B) En el techo de la zona de emplatado de la línea caliente, por el vapor y calor que desprenden los carros calientes.
 - C) Encima de toda maquinaria generadora de calor.
 - D) Encima de todas las zonas de cocina, para facilitar su ventilación.
37. Según el libro de técnicas culinarias editorial THOMSON PARANINFO, la yema de los huevos no tiene en su composición:
- A) Vitaminas hidrosolubles.
 - B) Sales minerales.
 - C) Vitaminas liposolubles.
 - D) Proteínas.
38. Según el libro de elaboraciones y productos culinarios editorial THOMSON PARANINFO, la crema castellana no lleva de ingrediente:
- A) Garbanzos cocidos.
 - B) Apio.
 - C) Zanahoria.
 - D) Tomate.
39. En las marmitas o sartenes que disponen de sistema basculante, éste se accionará mediante:
- A) Sistema eléctrico.
 - B) Acción mecánico-manual.
 - C) Sistema hidráulico.
 - D) Todas son válidas.
40. Será responsabilidad del Director del Plan de Actuación en Emergencias:
- A) Adoptar las acciones inmediatas para reducir las consecuencias del accidente o suceso.
 - B) Informar al personal.
 - C) Notificar a las autoridades competentes de Protección Civil.
 - D) Todas las anteriores son correctas.

41. **En la organización y distribución de una cocina, ¿dónde se emplazarán las zonas de manipulado o cuartos fríos?:**
- A) Entre la zona de elaboración y zona de lavado y limpieza.
 - B) Entre la zona de almacenaje y zona de elaboración.
 - C) Entre la zona de elaboración y zona de emplatado.
 - D) En ninguna de las anteriores.
42. **Según el Código Alimentario Español, las carnes congeladas han sido sometidas a la acción del frío industrial hasta conseguir en el interior de la masa muscular una temperatura de:**
- A) -14 a -20 grados centígrados.
 - B) -12 a -20 grados centígrados.
 - C) -12 a -18 grados centígrados.
 - D) -10 a -16 grados centígrados.
43. **De los siguientes supuestos, indique cuál de ellos no supone una ventaja para la instalación de nuevas tecnologías en cocina:**
- A) Tienen una fácil limpieza.
 - B) Suponen un coste económico inicial muy elevado.
 - C) Automatizan los procesos de elaboración.
 - D) Reducen el tiempo y manipulado en la producción.
44. **En función de la gravedad de una emergencia, se suele clasificar en distintos niveles:**
- A) Conato de emergencia.
 - B) Emergencia parcial.
 - C) Emergencia general.
 - D) Todas las anteriores son correctas.
45. **Según el libro de elaboraciones y productos culinarios editorial THOMSON PARANINFO, el bacalao seco puede llegar a contener en proteínas un:**
- A) 80% de proteínas.
 - B) 60% de proteínas.
 - C) 50% de proteínas.
 - D) 40% de proteínas.
46. **El sistema APPCC es un método:**
- A) De almacenamiento.
 - B) De designación de miembros del equipo culinario.
 - C) Preventivo.
 - D) Rehabilitador.
47. **Según el libro de preelaboración y conservación de alimentos editorial THOMSON PARANINFO, en los guisantes nos encontramos la siguiente variedad:**
- A) Babby.
 - B) Perona.
 - C) Tirabeques.
 - D) Chalote.
48. **Un alimento cocinado, envasado al vacío y refrigerado debidamente, ¿hasta qué tiempo se puede mantener en refrigeración?:**
- A) Hasta un mes.
 - B) Hasta 21 días.
 - C) Hasta 10 días.
 - D) Hasta una semana.

49. **Según el Código Alimentario Español, ¿qué es un alimento adulterado?:**
A) Son los que sin fines engañosos o fraudulentos pretenden sustituir total o parcialmente un alimento.
B) Son los que tienen efectos perjudiciales para toda una parte de la población.
C) Cuando se ha adicionado o sustraído cualquier sustancia para variar la composición, el peso, el volumen fraudulentamente.
D) Es el que está rotulado para simular otro conocido. 324
50. **Una de las principales causas de la aparición de infecciones alimentarias según el Reglamento de Manipuladores de Alimentos es:**
A) La manipulación y conservación incorrecta de los alimentos.
B) La manipulación y conservación correcta de los alimentos.
C) El uso de mascarillas mal colocadas.
D) Ninguna es correcta. 322
51. **¿Qué caracteriza al gas propano?:**
A) Es un hidrocarburo licuado por presión.
B) Produce algo de humo blanco en su combustión.
C) Tiene un gran poder calorífico.
D) A y C son correctas. 124
52. **Según el Código Alimentario Español, queda prohibido descongelar pescado a una temperatura superior a:**
A) 50 grados centígrados.
B) 40 grados centígrados.
C) 30 grados centígrados.
D) 20 grados centígrados. 216
53. **Cuando un alimento conserva todas sus propiedades organolépticas, nutricionales y sanitarias, decimos que tiene:**
A) Cadena de frío.
B) Vida útil.
C) Un espacio en el tiempo.
D) Envasado al vacío. 314
54. **En el momento de confeccionar una dieta, es necesario contemplar uno de los siguientes aspectos (marque el correcto):**
A) Ha de tener una presentación armónica y atractiva cromáticamente.
B) Se tendrá en cuenta el valor nutricional.
C) Realizable con los medios técnicos y humanos con que se dispone.
D) Todos los aspectos son correctos. 109
55. **Uno de los factores que influyen en el desarrollo de las enfermedades por transmisión alimentaria es:**
A) La alimentación cruzada entre productos crudos y cocinados.
B) Mantener los alimentos a temperatura ambiente.
C) La cocción insuficiente de los alimentos.
D) Todas son correctas. 329
56. **¿Qué residuo no se genera en la cocina?:**
A) Aceite.
B) Cartón.
C) Orgánico.
D) Hospitalarios infecciosos. 406

57. **En cocina una salamandra es (señale la respuesta correcta):**
A) Una máquina auxiliar utilizada para triturar almendras o cualquier otro fruto seco.
B) Una pieza de hojaldre a la que se le da la forma de este reptil. 107
C) Un equipo que se utiliza para gratinar.
D) Un tipo de cazuela de barro.
58. **Para cortar huesos, ¿qué herramienta será la adecuada?:**
A) Cuchillo de golpe o hacha.
B) Cuchillo de deshuesar. 129
C) Sierra.
D) A y C son correctas.
59. **En repostería por la terminología solidificar entendemos:**
A) Llevar un producto o un preparado a una temperatura media.
B) Se denomina al caramelo cuando se va enfriando y adquiere consistencia en su textura.
C) Operación que consiste en cerrar o pegar los bordes de dos capas de masa. 320
D) Acción que denomina el trabajo que se le da al caramelo en caliente para conseguir que obtenga un brillo.
60. **Según el libro de técnicas culinarias editorial THOMSON PARANINFO, tipos de cremas en función de la temperatura de servicio las cremas frías son aquellas cuya temperatura de servicio es:**
A) 5° C.
B) 4° C. 232
C) 3° C.
D) 2° C.
61. **La zona de almacenaje de productos no perecederos ha de reunir una de las siguientes condiciones (indique la respuesta correcta):**
A) Higiene.
B) Rotación de stock. 102
C) Temperatura y ventilación.
D) Todas son correctas.
62. **El sistema de producción y distribución de línea caliente posee las siguientes características (señale la respuesta correcta):**
A) Tras la elaboración del alimento ha de mantenerse a una temperatura igual o superior a 65°.
B) El alimento recorre varias fases de conservación. 133
C) El tiempo entre elaboración del alimento y su emplatado es mínimo.
D) A y C son correctas.
63. **¿Cómo se denomina el transportador mecánico con una cinta donde se distribuye la comida en bandeja en una cocina hospitalaria?:**
A) Cinta de embandejado.
B) Cinta de emplatado. 328
C) Cinta de envasado.
D) Cinta de embalaje.
64. **Según el Código Alimentario Español, el tocino debe de ser homogéneo y su punto de fusión oscilar entre:**
A) 35 y 50 grados centígrados.
B) 30 y 60 grados centígrados. 213
C) 20 y 40 grados centígrados.
D) 15 y 45 grados centígrados.

65. **En términos culinarios, la palabra NAPAR, significa:**
- A) Cubrir un preparado con láminas de tocino.
 - B) Cubrir un preparado con una salsa espesa.
 - C) Tapar con un paño una masa.
 - D) Poner un preparado dentro de un molde.
66. **Una alergia alimentaria se diferencia de una intolerancia en que en la alergia afecta principalmente a uno de los siguientes sistemas:**
- A) Sistema linfático.
 - B) Sistema digestivo.
 - C) Sistema inmunológico.
 - D) Sistema nervioso.
67. **Según el Código Alimentario Español, apartado de los cereales, se considerarán útiles para la alimentación los siguientes cereales:**
- A) Sorgo.
 - B) Mijo.
 - C) Arroz.
 - D) Todas son correctas.
68. **En una cocina la distribución correcta de las zonas de trabajo se diseña teniendo en cuenta una de las siguientes propuestas (señale la respuesta correcta):**
- A) Por la clasificación de los productos a tratar.
 - B) Por el proceso de cocinado al que van destinados estos productos.
 - C) Siguiendo un diseño lineal, por el cual no haya cruces entre diferentes productos durante el proceso de manipulación.
 - D) Teniendo en cuenta todas las anteriores.
69. **Según el libro de elaboraciones y productos culinarios THOMSON PARANINFO, en la clasificación de los moluscos, dentro de los univalvos se encuentra:**
- A) Dátil de mar.
 - B) Berberecho.
 - C) Bígara.
 - D) Navaja.
70. **Según la ley de prevención de Riesgos Laborales, se entenderá por «equipo de protección individual»:**
- A) Cualquier equipo destinado a ser llevado o sujetado por el trabajador para que le proteja de uno o varios riesgos que puedan amenazar su seguridad o su salud en el trabajo, así como cualquier complemento o accesorio destinado a tal fin.
 - B) Conjunto de elementos o medidas que compone una maquinaria, destinados para la seguridad del operario.
 - C) Elementos de seguridad que se encuentran en las instalaciones, destinados a proteger al trabajador.
 - D) Son correctas la B y la C.
71. **¿A qué tipo de cocina pertenece el local donde el almacenamiento, conservación, elaboración, producción, emplatado y distribución de los alimentos se realiza en el mismo local? Señale la respuesta correcta:**
- A) Cocina término.
 - B) Cocina de alta producción.
 - C) Cocina centralizada.
 - D) Cocina mixta.

307

103

211

113

237

408

130

72. **¿Qué se entiende por material neutro en una cocina hospitalaria?:**
A) Es el material que ayuda a neutralizar los gérmenes en una cocina.
B) Es el material que no es imprescindible en la cocina.
C) Son las instalaciones mobiliarias que completan el montaje de una cocina.
D) Es el material que tenemos de reserva.
73. **Según el Código Alimentario Español, ¿en qué grupo de alimentos se incluye el tomate?:**
A) Verduras.
B) Hortalizas.
C) Frutas carnosas.
D) Frutos oleaginosos.
74. **Indique qué Equipo de Protección Individual no utiliza un cocinero:**
A) Guantes de corte.
B) Calzado de seguridad.
C) Guantes de malla.
D) Mascarilla autofiltrante.
75. **¿Qué tipo de material es el apropiado para los recipientes destinados a calentar alimentos en el microondas?:**
A) Cualquier material siempre que sea poroso.
B) Ha de ser un material eléctricamente neutro para ser traspasado por las ondas sin que caliente el recipiente.
C) Cualquier material plástico de poco grosor para que traspasen las ondas.
D) Ninguno de los anteriores.
76. **Según el libro de preelaboración y conservación de alimentos editorial THOMSON PARANINFO, el calentamiento de platos ya elaborados se debe de hacer de forma rápida y asegurarnos que alcanza una temperatura en el centro del producto de:**
A) 75° C.
B) 70° C.
C) 68° C.
D) 65° C.
77. **¿Qué significa Codex Alimentariux?:**
A) Una organización para la salud.
B) Un código de los alimentos.
C) Alimentación codificada.
D) Normativa de la alimentación codificada.
78. **¿Qué métodos de cocinado favorece la creación de la acrilamida?:**
A) Fritura.
B) Asado.
C) Tostado.
D) Todas son correctas.
79. **Desde el punto de vista técnico, la elaboración de un menú está condicionada por uno de los siguientes enunciados (señale la respuesta correcta):**
A) Que sea realizable con las instalaciones de cocina disponibles.
B) Que el personal de cocina posea los conocimientos suficientes para su elaboración.
C) Que en su distribución no haya deterioro de su calidad.
D) Todos son correctos.

80. Según el libro de preelaboración y conservación de alimentos editorial THOMSON PARANINFO, el aceite de oliva virgen lampante su acidez es superior a:
- A) 3,3°.
 - B) Menor de 3°.
 - C) Igual a 2°.
 - D) 1°.
81. La pasta choux es una masa:
- A) Escaldada.
 - B) Secada y aireada.
 - C) Emulsionada y aireada.
 - D) Hojaldrada.
82. ¿Cómo se garantiza el nivel de higiene adecuado en una cocina hospitalaria?:
- A) Elaborando menús más variados.
 - B) Ajustándose a los requerimientos del paciente.
 - C) Respetando y cumpliendo las buenas prácticas del manipulador.
 - D) Eliminando riesgos laborales.
83. En la elaboración del código de dietas de un centro de atención especializada, no interviene el siguiente colectivo:
- A) Servicio médico.
 - B) Servicio de alimentación y dietética.
 - C) Servicio de dirección y gestión.
 - D) Servicio de transporte y distribución.
84. Las zonas de una cocina hospitalaria, según la cadena alimentaria se clasifican en:
- A) Zonas sucias.
 - B) Zonas neutras.
 - C) Zonas limpias.
 - D) Todas las anteriores son correctas.
85. En una cocina hospitalaria vamos a elaborar una "compota", ¿qué ingrediente utilizaremos principalmente?:
- A) Verdura.
 - B) Pollo y arroz.
 - C) Fruta.
 - D) Pescado.

204

302

327

135

401

306