



COMUNICACIÓN DE CUESTIONARIO OBJETO DEL PRIMER EJERCICIO DEL PROCESO SELECTIVO Y PLANTILLA CORRECTORA.

Tribunal Calificador del proceso extraordinario de estabilización de empleo temporal del personal laboral para el acceso a plazas de la categoría profesional de Técnico de Cocina (Grupo III, Nivel 5, Área B) de la Comunidad de Madrid correspondientes a la Oferta de Empleo Público para 2017 y 2018, convocadas mediante Orden 447/ 2021 de 13 de octubre, de la Consejería de la Consejería de Economía, Hacienda y Empleo (B.O.C.M. de 4 de noviembre).

De conformidad con lo expresado en la base Séptima de la Orden 447/2021 de 13 de octubre, de la Consejería de Economía, Hacienda y Empleo, por la que se convoca el proceso selectivo para el acceso a la categoría profesional de Técnico de Cocina (Grupo III, Nivel 5, Área B) de la Comunidad de Madrid (B.O.C.M. de 4 de noviembre), por parte del Tribunal Calificador designado por Resolución de 24 de julio de 2023, de la Dirección General de Función Pública (B.O.C.M. de 2 de agosto), se comunica a esa Dirección General, como anexos al presente escrito, el cuestionario objeto del primer ejercicio del proceso selectivo y su correspondiente plantilla correctora para que se proceda a darle la adecuada publicidad a través de los medios previstos en las bases.

La plantilla tiene carácter provisional y los aspirantes dispondrán de un plazo de cinco días hábiles, a partir del día siguiente al de su publicación, para formular alegaciones o dirigir reclamaciones al Tribunal Calificador sobre el contenido de la prueba y/o la plantilla correctora.

La presentación de los escritos de alegaciones o reclamaciones se ajustará a lo establecido en el **Decreto 188/2021, de 21 de julio**, del Consejo de Gobierno, por el que se regula la obligación de relacionarse por medios electrónicos con la Administración de la Comunidad de Madrid del personal a su servicio y de los participantes en procesos selectivos, debiendo hacer constar como destinatario de aquéllos lo siguiente:

*“Tribunal Calificador del proceso selectivo para el acceso a plazas de la categoría profesional de Técnico de Cocina (Grupo III, Nivel 5, Área B) de la Comunidad de Madrid”
Dirección General de la Función Pública
Subdirección General de Planificación de Efectivos y Selección*

En Madrid, a fecha de la firma
La Secretaria del Tribunal

Documento firmado digitalmente por:ARRANZ MORENO YOLANDA
Fecha:2023.10.31 13:44

**Dirección General de Función Pública
Consejería de Economía, Hacienda y Empleo**



CUESTIONARIO

1- En referencia al artículo 3 de la Constitución Española de 1978, elija la respuesta correcta de entre las siguientes:

- a) El español es la lengua oficial del Estado. Todos los españoles tienen el deber de conocerla y el derecho a usarla.
- b) El castellano es la lengua española oficial del Estado. Todos los españoles tienen el deber de conocerla y el derecho a usarla.
- c) El castellano es la lengua española oficial del Estado. Todos los españoles tienen el deber de conocerla y de usarla.
- d) El español es la lengua oficial del Estado. Todos los españoles tienen el deber de conocerla y de usarla.

2- ¿Qué órgano representa al pueblo de Madrid y ejerce la potestad legislativa de la Comunidad?

- a) El Gobierno de la Comunidad de Madrid.
- b) La Asamblea de Madrid.
- c) El Presidente de la Comunidad de Madrid.
- d) El Consejo Consultivo de la Comunidad de Madrid.

3- La Comunidad de Madrid, en los términos establecidos en su Estatuto, tiene competencia exclusiva en las siguientes materias:

- a) Obras públicas de interés de la Comunidad, dentro de su propio territorio
- b) Promoción y ordenación del turismo en su ámbito territorial.
- c) Tratamiento singular de las zonas de montaña.
- d) Todas las anteriores.



4- ¿Cuáles son los órganos superiores de Gobierno y Administración de la Comunidad de Madrid?

- a) El Presidente, el Congreso de los Diputados y el Senado.
- b) El Presidente, el Consejo de Gobierno y los Consejeros.
- c) El Presidente, el Vicepresidente y los Consejeros.
- d) El Presidente, el Consejo de Gobierno y el Vicepresidente.

5- La incorrección con superiores ¿qué tipo de falta es?

- a) Falta leve.
- b) Falta grave.
- c) Falta muy grave.
- d) Ninguna de las anteriores.

6- El Gobierno aprobará, al inicio de cada legislatura, un Plan para la Igualdad entre mujeres y hombres en la Administración General del Estado y en los organismos públicos vinculados o dependientes de ella. El Plan será objeto de negociación, y en su caso acuerdo, con la representación legal de los empleados públicos en la forma que se determine en la legislación sobre negociación colectiva en la Administración Pública y su cumplimiento será evaluado por el Consejo de Ministros:

- a) Mensualmente.
- b) Trimestralmente.
- c) Semestralmente.
- d) Anualmente.



7- Cuando una persona haya sido, sea o pueda ser tratada de modo menos favorable que otra en situación análoga o comparable, por motivos de orientación sexual, expresión o identidad de género o pertenencia a grupo familiar en el que todos o algunos de sus componentes sea una persona LGTBI, es un supuesto de:

- a) Discriminación directa.
- b) Discriminación indirecta.
- c) Discriminación múltiple.
- d) Discriminación por asociación.

8- ¿Dónde se transforman las sustancias presentes en los alimentos en nutrientes?

- a) En el aparato digestivo.
- b) En el aparato respiratorio.
- c) En el aparato circulatorio.
- d) En el aparato excretor.

9- Los alimentos encuadrados en el Grupo V (verduras y hortalizas) en la Rueda de los Alimentos:

- a) Poseen bajo aporte energético.
- b) Aportan vitaminas y sales minerales.
- c) Cumplen una función reguladora en el organismo.
- d) Todas son correctas.



10- Indica cuál de los siguientes enunciados no es un principio dietético para una dieta equilibrada:

- a) Alimentación variada.
- b) Moderación en las cantidades.
- c) Aporte de las propiedades nutritivas necesarias.
- d) Todas son correctas.

11- Para que una dieta sea equilibrada la distribución de los grupos de nutrientes en función de su aporte calórico diario debe ser:

- a) 55% de Carbohidratos, 30-35% de Lípidos y 10-15% de Proteínas.
- b) 55% de Carbohidratos, 30-35% de Proteínas y 10-15% de Lípidos.
- c) 15 % de Carbohidratos, 55 % de Lípidos y 30 % de Proteínas.
- d) 55% de Carbohidratos, 10-15% de Lípidos y 30-35% de Proteínas.

12- ¿Qué se entiende por productos primarios?

- a) Los productos de producción primaria incluidos los de la tierra, ganadería, caza y pesca.
- b) Los productos de producción agrícola exclusivamente.
- c) Todos aquellos productos de elaboración básica.
- d) Los productos precocinados.

13- La maquinaria en la utilizada en la manipulación de alimentos se debe limpiar:

- a) Una vez a la semana.
- b) Cada 15 días.
- c) Cada vez que sea utilizada.
- d) Cada mes.



14- ¿Cuál de estos sistemas de conservación no se puede considerar tradicional?

- a) Salazón.
- b) Ahumado.
- c) Radiaciones Ionizantes.
- d) Escabeche.

15- ¿Cuál es el fundamento de conservación de un escabeche?

- a) La creación de un medio con un PH muy ácido.
- b) La condimentación con elementos aromáticos.
- c) La adicción de grandes cantidades de sal.
- d) Las propiedades del vino blanco.

16- A la hora de organizar el almacenaje se deberá tener en cuenta la rotación de stock según las fechas de caducidad, uno de los sistemas a seguir, sistema FEFO, consiste en:

- a) El último en caducar el primero en salir.
- b) El primero en caducar el último en salir.
- c) El primero en caducar el primero en salir.
- d) No existe el sistema FEFO.



17- La cocina se divide en:

- a) Unidades.
- b) Secciones.
- c) Partidas.
- d) Áreas culinarias.

18- ¿A qué llamamos horno de convección a vapor?

- a) Horno con sistema de circulación de aire.
- b) Hornos para cocción exclusiva al vapor.
- c) Horno que combina la cocción con circulación de aire y vapor.
- d) Generador de calor para fermentación de masas.

19- ¿Qué es una salamandra?

- a) Generador de frío en cocina.
- b) Generador de calor.
- c) Pequeña maquinaria de cocina.
- d) Ninguna de las anteriores es cierta.

20- A la distribución de una masa más o menos cremosa, formando piezas con manga y boquilla. ¿Se le denomina?

- a) Escarchar.
- b) Fondear.
- c) Forrar.
- d) Escudillar.



21- ¿Freír un alimento es un método de cocción, que se puede hacer con protección y sin protección, señale la respuesta correcta?

- a) El rebozado es harina, huevo y pan rallado.
- b) El empanado es harina, huevo y pan rallado.
- c) El empanado se hace, solamente con harina y pan rallado.
- d) El rebozado es harina, huevo y pan rallado.

22- ¿Qué determina el precio de coste de una elaboración, teniendo en cuenta desde los géneros que lo componen hasta otros conceptos como los costes laborales?

- a) Receta.
- b) Escandallo.
- c) Ficha técnica de los géneros empleados.
- d) Cuenta de resultados.

23- ¿Qué debemos tener en cuenta cuando recibimos el género en nuestras instalaciones?

- a) La vestimenta del transportista.
- b) Controlar el etiquetado, y las fechas de caducidad y consumo preferente.
- c) La carga bacteriana del género.
- d) Ninguna de las anteriores respuestas es correcta.



24- ¿Cuál de los siguientes organismos fue creado para ocuparse de la elaboración y desarrollo de programas relacionados con las normas alimentarias, de forma estandarizada a nivel internacional?

- a) La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).
- b) La Organización Mundial de la Salud (OMS).
- c) La Comisión del Codex Alimentarius (CCA), organizada por la FAO y la OMS.
- d) Los Estados Miembros de la Organización de las Naciones Unidas (ONU).

25- Además de la temperatura adecuada, ¿Qué otra característica se tiene en cuenta a la hora de conservar los productos refrigerados?

- a) Humedad relativa.
- b) Solamente la temperatura.
- c) Presión atmosférica.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

26- Una ubicación adecuada de las materias primas:

- a) Optimiza el espacio destinado al almacenamiento.
- b) Permite realizar las actividades de colocación y extracción de forma más fluida y eficiente.
- c) Permite asegurar una correcta conservación de los alimentos.
- d) Todas las respuestas son correctas.



27- De acuerdo con el Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, la disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales destinados a los productos alimenticios:

- a) Permitirán un mantenimiento, limpieza y/o desinfección adecuados, evitarán o reducirán al mínimo la contaminación transmitida por el aire y dispondrán de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones.
- b) Permitirán unas prácticas de higiene alimentaria correctas, incluida la protección contra la contaminación, y en particular el control de las plagas.
- c) Evitarán la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos, el depósito de partículas en los productos alimenticios y la formación de condensación o moho indeseable en las superficies.
- d) Todas son correctas.

28- De acuerdo con el Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, son requisitos específicos de los locales donde se preparan, tratan o transforman los productos alimenticios:

- a) Todos los fregaderos o instalaciones similares destinadas al lavado de los productos alimenticios deberán tener un suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas.
- b) Se dispondrá, en caso necesario, de instalaciones adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento del equipo y los utensilios de trabajo. Dichas instalaciones deberán estar construidas con materiales resistentes a la corrosión, ser fáciles de limpiar y tener un suministro suficiente de agua caliente y fría.
- c) Las superficies (incluidas las del equipo) de las zonas en que se manipulen los productos alimenticios, y en particular las que estén en contacto con éstos, deberán mantenerse en buen estado, ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que estén construidas con materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
- d) Todas son correctas.



29- La Unión Europea establece en el Reglamento 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al/a consumidor/a, las sustancias causantes de la mayoría de las alergias alimentarias en Europa recogiendo, en total, 14 grupos de alérgenos. Selecciona, de entre los siguientes, el que **NO** se encuentra incluido como tal:

- a) Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- b) Mostaza y productos derivados.
- c) Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
- d) Brócoli y productos a base de brócoli.

30- Los principios de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) son:

- a) Detectar los peligros, establecer límites críticos, establecer procedimientos de vigilancia en los puntos de control críticos, establecer medidas correctivas cuando un punto de control crítico no esté controlado y establecimiento de un sistema de registro y documentación.
- b) Detectar los peligros, determinar los puntos de control críticos, establecer sistemas de vigilancia de los puntos de control críticos, establecer los procedimientos de comprobación para verificar que las medidas son eficaces y elaborar documentos y registros para demostrar la aplicación efectiva de las medidas.
- c) Detectar los peligros, determinar los puntos de control críticos y establecer los límites críticos, establecer procedimientos de vigilancia en los puntos de control críticos y las medidas correctivas cuando un punto de control crítico no se encuentre controlado, establecer los procedimientos de comprobación para verificar que las medidas son eficaces y elaborar documentos y registros para demostrar la aplicación efectiva de las medidas.
- d) Formación de un equipo de APPCC, determinar la aplicación del sistema de APPCC, detectar los peligros, determinar los puntos de control críticos y establecer los límites críticos, establecer las medidas correctivas cuando un punto de control crítico no se encuentre controlado y establecimiento de un sistema de registro y documentación.



31- De acuerdo con el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) cuáles son los tipos de peligros:

- a) Físicos y biológicos.
- b) Físicos, químicos y sociales.
- c) Biológicos, psicológicos y físicos.
- d) Físicos, químicos y Biológicos.

32- ¿Cómo se obtiene el vinagre de vino?

- a) Por osmosis inversa.
- b) Por calentamiento.
- c) Por fermentación.
- d) Por maduración.

33- ¿Cómo llamamos comúnmente a la sacarosa?

- a) Sacarina.
- b) Azúcar.
- c) Azogue.
- d) Amaretto.



34- ¿Cómo se denomina, el líquido consistente y aromático, que se utiliza como base para elaborar salsas, mojar arroces, estofar o bresear?

- a) Fondo básico.
- b) Marinada.
- c) Picada.
- d) Farsa.

35- ¿La salsa Tártara, es una derivada de que salsa?

- a) Mayonesa.
- b) Holandesa.
- c) Española.
- d) Mornay.

36- ¿A qué hortaliza se aplica el corte llamado “fondo”?

- a) Cebolla.
- b) Brócoli.
- c) Alcachofa.
- d) Tomate.



37- El uso de hortalizas crudas requiere siempre....

- a) Lavado, pelado y cortado.
- b) Lavado y desinfectado.
- c) Lavado, desinfectado, pelado.
- d) Pelado, lavado y desinfectado.

38- ¿Qué fases requiere la preelaboración en las legumbres secas?

- a) Limpieza y remojado.
- b) Limpieza y escaldado.
- c) Escaldado y cocción.
- d) Escogido y cocción en blanco.

39- ¿Cómo se clasifican las legumbres atendiendo a su categoría comercial?

- a) "Especial", "I" y "II".
- b) "Extra", "I" y "II".
- c) "I", "II" y "III".
- d) "Alta", "Media" y "Baja".

40- ¿Cuál de las siguientes es una elaboración a base de hortalizas asadas?

- a) Blanqueta de hortalizas.
- b) Quiche de hortalizas.



- c) Escalivada de hortalizas.
- d) Panaché de hortalizas.

41- ¿Cuál o cuáles de estas propiedades son propias del huevo o los ovoproductos en cocina?

- a) Aromatizante.
- b) Emulsionante.
- c) Gelificante.
- d) Todas las respuestas anteriores son ciertas.

42- ¿Cuál de las siguientes características presenta el pescado fresco?

- a) Piel pegajosa, se quita fácilmente. Las escamas no son ni duras ni abundantes
- b) Carne decolorada y menos dura.
- c) Agallas de color rojizo vivo y limpio.
- d) Espina que al corte no desprende sangre.

43- ¿Cuánto pesa de media, una pieza de pescado de ración en sucio?

- a) De 50 a 100 gramos.
- b) De 100 a 150 gramos.
- c) De 150 a 200 gramos.
- d) De 200 a 250 gramos.



44- ¿Qué es el Villagodio?

- a) Una especie bovina.
- b) Es un chuletón hecho del lomo sin deshuesar.
- c) Una pieza de carne procedente del cuarto delantero.
- d) Un filete grueso.

45- Anatómicamente, ¿Dónde se encuentra la Babilla en el vacuno mayor?

- a) En el cuello de la res.
- b) En la parte baja y posterior de la pierna.
- c) Parte delantera de la pierna entre las dos caras; va desde la rodilla a la cadera.
- d) Cubriendo la parte baja de las costillas, desde la falda al pecho.

46- ¿Qué es la Crema Frita?

- a) Una crema de queso.
- b) Una crema pastelera.
- c) Una masa azucarada.
- d) Una cuajada.



47- Para su realización, se comienza elaborando una crema inglesa:

- a) Tortilla Alaska.
- b) Bavaroise de Fresa.
- c) Mousse de Limón.
- d) Buñuelos de Fruta.

48- ¿A qué corresponden las siglas (APPCC)?

- a) Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.
- b) Plan de Análisis de Plagas y Puntos de Control Colindantes.
- c) Plan de Análisis de Peligros y Plagas en Centros Culinarios.
- d) Plan Anual de Prevención de Peligros en Comedores.

49- En el etiquetado de los productos químicos no aparece.

- a) La identificación del producto.
- b) Palabras de advertencia (“atención o peligro”).
- c) Consejos de prudencia (P/S).
- d) La ficha de datos de seguridad del producto.



50- ¿Qué pescado se denomina Róbalo, internacionalmente?

- a) Dorada.
- b) Palometa.
- c) Lubina.
- d) Jurel.



PLANTILLA CORRECTORA PROVISIONAL

TRIBUNAL CALIFICADOR DEL PROCESO SELECTIVO CON ORDEN 447/2021, DE 13 DE OCTUBRE, DE LA CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, HACIENDA Y EMPLEO (BOCM de 4 de noviembre), POR LA QUE SE CONVOCA PROCESO EXTRAORDINARIO DE ESTABILIZACIÓN DE EMPLEO TEMPORAL DEL PERSONAL LABORAL PARA EL ACCESO A PLAZAS DE LA CATEGORÍA PROFESIONAL DE TÉCNICO DE COCINA (Grupo III, Nivel 5, Área B) DE LA COMUNIDAD DE MADRID
PRIMER EJERCICIO (28/10/2023)

Nº de pregunta	Respuesta correcta
1	B
2	B
3	D
4	B
5	A
6	D
7	A
8	A
9	D
10	D
11	A
12	A
13	C
14	C
15	A
16	C
17	C
18	C
19	B
20	D
21	B
22	B
23	B
24	C
25	A

Nº de pregunta	Respuesta correcta
26	D
27	D
28	D
29	D
30	C
31	D
32	C
33	B
34	A
35	A
36	C
37	B
38	A
39	B
40	C
41	D
42	C
43	D
44	B
45	C
46	B
47	B
48	A
49	D
50	C

