



Comunidad de Madrid

PROCESO SELECTIVO PARA EL ACCESO, POR EL SISTEMA GENERAL DE ACCESO LIBRE, A PLAZAS DE CARÁCTER LABORAL DE LA CATEGORÍA PROFESIONAL DE TÉCNICOS DE COCINA (GRUPO III, NIVEL 5, ÁREA B) DE LA COMUNIDAD DE MADRID, CONVOCADAS MEDIANTE ORDEN 536/2021, DE 25 DE OCTUBRE, DE LA CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, HACIENDA Y EMPLEO (BOCM 30 DE NOVIEMBRE)

PRIMER EJERCICIO

AVISO IMPORTANTE

Durante la realización del examen, los Ayudantes del Tribunal contarán con detectores de comunicaciones. Los teléfonos móviles deberán estar apagados y sus alarmas desconectadas. Cualquier comunicación con otro opositor, la conexión de teléfonos móviles u otros dispositivos electrónicos (relojes inteligentes, cronómetros, etc...) así como el sonido de sus alarmas, será motivo de expulsión.

1. No abra este cuestionario hasta que se le indique. Para hacerlo introduzca la mano en el cuadernillo y con un movimiento ascendente rasgue el lomo derecho (ver figura esquina inferior derecha). Si observa alguna anomalía en la impresión del cuadernillo, solicite su sustitución.
2. Coloque el documento de identificación sobre la mesa. Rellene los datos identificativos de la HOJA DE EXAMEN. Para garantizar el anonimato de su ejercicio, cualquier marca o señal identificativa fuera del espacio destinado a sus datos, dará lugar a la anulación del mismo. El examen se realizará con bolígrafo azul o negro. No puede utilizar lápiz, goma de borrar ni cinta correctora.
3. Una vez dentro del aula de examen y hasta la finalización de la prueba no se puede ir al baño. En caso de salir del aula sin autorización, su ejercicio será anulado.
4. Sobre la mesa sólo se podrá tener: DNI, cuestionario, hoja de respuestas, bolígrafo (azul o negro) y una botella de agua (sin etiquetas).
5. Lea atentamente las instrucciones del reverso de la hoja de respuestas sobre la forma de contestar. En caso de duda, consulte al responsable del aula.
6. Este cuestionario tipo test consta de 60 preguntas más 5 adicionales de reserva, con 4 respuestas alternativas (A, B, C y D), siendo solo una de ellas la correcta. El tiempo máximo para la realización de este ejercicio será de 65 minutos. Sólo los aspirantes que hayan finalizado el ejercicio podrán llevarse el cuestionario.
7. Cada pregunta contestada correctamente se valorará en positivo; la pregunta no contestada, es decir, que figuren las 4 letras en blanco o con más de una opción de respuesta, no tendrá valoración, y la pregunta con contestación errónea se penalizará con la tercera parte del valor asignado a la contestación correcta.
8. La retirada voluntaria, únicamente, se hará durante los primeros 10 minutos, EN ESTE CASO, NO SE CORREGIRÁ EL EXAMEN. Una vez transcurrido este tiempo deberá permanecer en el aula hasta que finalice el tiempo establecido. Se avisará con 10 y 1 minutos de antelación a la finalización de la prueba.
9. No comience el ejercicio hasta que se le indique. No continúe escribiendo una vez se haya avisado de la finalización del tiempo. Lo contrario dará lugar a la invalidación de su examen.

ABRIR SOLAMENTE A LA INDICACIÓN DEL TRIBUNAL



1. **El derecho de reunión pacífica y sin armas, que reconoce el artículo 21.1 de la Constitución Española:**
 - a) No precisa autorización previa.
 - b) Sólo exige autorización previa cuando tenga lugar en un lugar de tránsito público.
 - c) Exige autorización previa cuando existan razones fundadas para temer alteración del orden público.
 - d) Se entiende que la reunión está autorizada, si transcurridos 10 días desde la comunicación de su celebración, no ha sido prohibida por la autoridad competente.

2. **¿Cuándo se publicó y entró en vigor el Estatuto de Autonomía de la Comunidad de Madrid?:**
 - a) El 1 de marzo de 1.983.
 - b) El 1 de febrero de 1.983.
 - c) El 1 de marzo de 1.985.
 - d) El 1 de febrero de 1.985.

3. **En referencia con la organización y atribuciones de las Consejerías y según el artículo 44 de la Ley 1/1983, de Gobierno y Administración de la Comunidad de Madrid, cual es a respuesta correcta de cómo serán nombrados los Viceconsejeros:**
 - a) Por Decreto del Consejo de Gobierno, a propuesta del Consejero de Presidencia.
 - b) Por Decreto del Consejo de Gobierno, a propuesta del Consejero de Interior, previa autorización del Consejero de Presidencia.
 - c) Por Decreto del Consejo de Gobierno.
 - d) Por Decreto del Consejo de Gobierno, a propuesta del Consejero Hacienda.

4. **En el ámbito territorial de la Comunidad de Madrid, el órgano jurisdiccional ante el que se agotarán las sucesivas instancias procesales según el art. 45 del Estatuto de Autonomía de la Comunidad de Madrid es:**
 - a) El Juzgado de lo social.
 - b) El Juzgado de primera instancia.
 - c) El juzgado de lo mercantil.
 - d) El Tribunal Superior de Justicia.

5. **En todo caso en la creación de un Registro, se deberán prever, como mínimo, los siguientes extremos:**
 - a) Localización.
 - b) Horario y régimen de apertura.
 - c) En su caso, el carácter de auxiliar y el registro del que dependa.
 - d) Todas son correctas.

6. Según la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales respecto a la Agencia Española de Protección de Datos indica la correcta:

- a) Se relaciona con el Gobierno a través del Ministerio de Presidencia.
- b) Dos meses antes de producirse la expiración del mandato o, en el resto de las causas de cese, cuando se haya producido éste, el Ministerio de Justicia ordenará la publicación en el Boletín Oficial del Estado de la convocatoria pública de candidatos.
- c) La Presidencia de la Agencia Española de Protección de Datos estará auxiliada por dos Adjuntos en los que podrá delegar sus funciones, a excepción de las relacionadas con los procedimientos regulados por el título VIII de esta ley orgánica, y que la sustituirá en el ejercicio de las mismas en los términos previstos en el Estatuto Orgánico de la Agencia Española de Protección de Datos.
- d) Un mes antes de producirse la expiración del mandato o, en el resto de las causas de cese, cuando se haya producido éste, el Ministerio de Justicia ordenará la publicación en el Boletín Oficial del Estado de la convocatoria pública de candidatos.

7. Son empleados públicos:

- a) El presidente del Congreso.
- b) Altos cargos de la Administración Pública.
- c) Personal laboral temporal, en todo caso.
- d) Personal eventual.

8. Los empleados públicos podrán actuar con arreglo a los siguientes principios:

- a) Objetividad, integridad, neutralidad, responsabilidad, imparcialidad, confidencialidad, dedicación al servicio público, transparencia, ejemplaridad, austeridad, accesibilidad, eficacia, honradez, promoción del entorno cultural y medioambiental, y respeto a la igualdad entre mujeres y hombres.
- b) No es correcto podrán, sino que deberán actuar con objetividad, integridad, neutralidad, responsabilidad, imparcialidad, confidencialidad, dedicación al servicio público, transparencia, ejemplaridad, austeridad, accesibilidad, eficacia, honradez, promoción del entorno cultural y medioambiental, y respeto a la igualdad entre mujeres y hombres.
- c) Ninguna es correcta.
- d) Todas son correctas.

9. Se considera excedencia con reserva de puesto de trabajo, turno y centro de trabajo:

- a) Excedencia por incompatibilidad.
- b) Excedencia por motivos de cooperación internacional.
- c) Ninguna es correcta.
- d) Excedencia voluntaria.

10. Se considera Discriminación múltiple:

- a) 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 alguno de sus componentes sea una persona LGTBI.
- b) Cuando una disposición, criterio o práctica aparentemente neutros puedan ocasionar una desventaja particular a personas por motivos de orientación sexual, expresión o identidad de género o pertenencia a grupo familiar en el que todos o alguno de sus componentes sea una persona LGTBI.
- c) Ninguna es correcta.
- d) Todas son correctas.

11. ¿Qué normativa es la que aprueba la norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva?:

- a) Real decreto 760/2020.
- b) Real decreto 815/2018.
- c) Real decreto 815/2019.
- d) Real decreto 760/2021.

12. ¿Cómo se denominan las reacciones que degradan los nutrientes para obtener otras moléculas?:

- a) Anabolismo.
- b) Catabolismo.
- c) Metabolismo.
- d) Todas las respuestas son incorrectas.

13. La dieta basal debe responder a los requerimientos de cada persona, adaptándose a sus circunstancias personales. ¿Y a cuáles de los siguientes factores debe responder?:

- a) A la edad.
- b) Al peso.
- c) A los gustos y costumbres.
- d) La dieta se adaptará a todos y cada uno de los factores anteriores.

14. De los siguientes alimentos, ¿cuál está desaconsejado en una dieta sin residuos?:

- a) Verduras y patatas.
- b) Mermelada, miel, membrillo, jalea.
- c) Café, té, tisanas ligeras.
- d) Pescado blanco, cocido sin grasas o a la plancha.

15. La esterilización a altas temperaturas previa al envasado se efectúa en un tiempo de:

- a) 1 a 2 segundos.
- b) 10 a 20 segundos.
- c) 30 a 40 segundos.
- d) 1 a 2 minutos.

16. Método físico de desinfección:

- a) Lejía.
- b) Detergentes de amonio.
- c) Ebullición.
- d) Alcohol.

17. ¿Qué sistema debe seguirse para la rotación de salidas de los productos de alimentación del almacén?:

- a) Comenzar por los productos más cercanos.
- b) Según el sistema FIFO.
- c) Comenzar por los productos más perecederos.
- d) Da igual el orden a seguir.

18. ¿Qué se entiende por trazabilidad interna o trazabilidad del proceso?:

- a) Trazabilidad de los productos dentro de la empresa.
- b) Trazabilidad de los productos preparados para la expedición.
- c) Son los productos que entran en la empresa y quienes son los proveedores de esos productos.
- d) A, b y c son correctas.

19. ¿En el listado de ingredientes alergénicos que deben figurar en el etiquetado, qué términos nos indican la presencia de sulfitos?:

- a) E-1412, E-1413, E-1414.
- b) E-326, E-327, E-328.
- c) E-221, E-222, E-223.
- d) E-481, E-482, E-585.

20. El pictograma de una calavera sobre tibias cruzadas, nos está indicando que el producto es:

- a) Corrosivo o muy corrosivo.
- b) Comburente o muy comburente.
- c) Cancerígeno, mutagénico.
- d) Tóxico o muy tóxico.

21. ¿A qué tipo corresponden los residuos generados en la cocina?:

- a) TIPO I. Residuos generales urbanos.
- b) TIPO II. Residuos biosanitarios asimilables a urbanos.
- c) TIPO III. Residuos biosanitarios especiales.
- d) TIPO V. Residuos químicos.

22. El nivel de iluminación de la cocina es:

- a) 200 lux.
- b) 300 lux.
- c) 500 lux.
- d) 400 lux.

23. ¿Quién controlará en la zona de emplatado que las comidas marcadas para determinados clientes son las que se ajustan a las dietas prescritas?:

- a) Pinches.
- b) Cocineros.
- c) Dietistas.
- d) Maitre.

24. El cuchillo de golpe tiene un largo entre:

- a) 12 o 18 cm.
- b) 15 o 17 cm.
- c) 10 o 12 cm.
- d) 11 o 17 cm.

25. ¿Qué sustancia de esta es carbón vegetal?:

- a) Antracita.
- b) Lignito.
- c) Hulla.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

26. ¿A qué se denomina chifonada?:

- a) Una guarnición de hortalizas finamente cortadas.
- b) Lechuga o acedera, finamente cortadas y generalmente rehogadas en mantequilla.
- c) Zanahoria finamente cortada y rehogada en mantequilla.
- d) Un postre francés.

27. ¿Mediante qué Real Decreto se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios?:

- a) Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio.
- b) Real Decreto 12/2015, de 27 de febrero.
- c) Decreto 36/2008, de 20 de enero.
- d) Real Decreto 89/2011, de 24 de junio.

28. ¿A partir de qué grado alcohólico es obligatoria su inclusión en el etiquetado de una bebida?:

- a) 0,2%
- b) 1,2%
- c) 1,5%
- d) 2%

29. Según el Reglamento (UE) 2117/2158, ¿cuál de los siguientes alimentos no está afectado por las medidas de mitigación en restauración para reducir la presencia de acrilamida?:

- a) Pan.
- b) Patatas fritas.
- c) Pescados al horno.
- d) Café tostado.

30. ¿Cuál de estos peligros de contaminación de los alimentos no es físico?:

- a) Piezas de metal.
- b) Cristales y porcelanas.
- c) Micotoxinas.
- d) Insectos y roedores, sus partes y excrementos.

31. ¿Cuál de estas zoonosis es parasitaria?:

- a) Botulismo.
- b) Toxoplasmosis.
- c) Rabia.
- d) Hepatitis A.

32. Los alimentos pueden verse afectados por diferentes causas en los procesos de manipulación. ¿Qué tipo de causa es la formación de gases en las latas de conservas?

- a) Biológico.
- b) Químico.
- c) Físico.
- d) Físico y biológico.

33. ¿Qué ley regula la Prevención de Riesgos Laborales?:

- a) Ley 49/1960 del 21 de julio.
- b) Ley 5/2023 del 28 de junio.
- c) Ley 31/1995 del 8 de noviembre.
- d) Ley 29/1994 del 24 de noviembre.

34. Los piercings colocados en partes expuestas del cuerpo como nariz o cejas deberán:

- a) Los de la nariz habrá que retirarlos.
- b) No habrá que hacer nada, llevan cierres seguros.
- c) Solo están permitidos en las cejas.
- d) Habrá que cubrirlos con vendajes fácilmente visibles.

35. A la hora de trabajar sentado es recomendable para prevenir lesiones:

- a) Utilizar una silla fija.
- b) No usar reposapiés.
- c) Usar silla pivotante que sea regulable.
- d) Ajustar la altura de la silla de 50 a 60 cm por debajo de la superficie de trabajo.

36. Para utilizar productos químicos en la limpieza de la cocina:

- a) Se podrán mezclar para potenciar su eficacia.
- b) Se podrán trasvasar a recipientes de otro producto si esto facilita la tarea.
- c) En caso de un derrame accidental con un producto químico, llamar al proveedor para que nos facilite la ficha técnica y de seguridad.
- d) Hay que protegerse con gafas, guantes, mandiles y otros elementos según nos indica la ficha de seguridad del producto.

37. ¿Quiénes formaran parte de un equipo responsable de un sistema APPCC?:

- a) Personal de cocina y del departamento de compras
- b) Miembros del Servicio de Prevención y Riesgos Laborales
- c) Personas que cuenten con los conocimientos y especialización necesarias para establecer este sistema.
- d) Un equipo con al menos una persona de cada categoría de los trabajadores de ese centro.

38. ¿Qué tipo de peligros nos podremos encontrar en cada fase a la hora de elaborar un sistema APPCC?:

- a) Biológico.
- b) Químico.
- c) Físico.
- d) Todas son correctas.

39. ¿Qué entendemos por residuo biosanitario especial?:

- a) Todo residuo generado en la actividad hospitalaria.
- b) Residuo específico de la actividad sanitaria potencialmente contaminado con sustancias biológicas.
- c) Residuo asimilable al Clase I.
- d) Residuo específico de la actividad en laboratorios hospitalarios.

40. Un residuo citotóxico:

- a) Su eliminación se podrá tratar en autoclave convencional.
- b) Se podrá eliminar mediante incineración en las condiciones que establece el Decreto 83/1999.
- c) Solo se podrán almacenar con residuos de Clase IV.
- d) En caso de necesidad se podrán reabrir los envases.

41. De la carne de vacuno, pertenecen a la categoría de Primera B:

- a) Redondo, cadera, babilla, tapa, contra, tapilla.
- b) Llana, brazuelo, morcillo, aleta.
- c) Culata de contra, espaldilla, pez, aguja, rabillo de cadera.
- d) Pescuezo, falda, morrillo.

42. Según su forma, los pescados espáridos son los que:

- a) Cuerpo ovalado, alargado, alto y comprimido lateralmente y de no más de 50 centímetros de longitud.
- b) Cuerpo aplastado con distinta pigmentación en sus caras, y habitan en los fondos marinos arenosos.
- c) Sobresale la mandíbula inferior sobre la superior.
- d) Forma de anguila o serpiente y viven también en los fondos marinos.

43. La pimienta negra es:

- a) Fruto maduro del pimiento y privado de la parte externa del pericarpio.
- b) Fruto desecado, entero o molido de Schinus.
- c) Fruto incompletamente maduro y desecado del *Piper nigrum*, Linneo.
- d) Fruto fresco y fermentado del *Piper nigrum* con todo el pericarpio.

44. Manteca de rama o en pella:

- a) Sebo del ganado vacuno.
- b) Trozos de grasas recogidas del despiece del cordero y sometidas a la acción directa del vapor de agua.
- c) Es la grasa que recubre los riñones del cerdo, mesenterios y epiplones, extraída directamente del animal.
- d) Ninguna es válida.

45. La cocción del cereal se hará a fuego lento, en una cantidad de agua que depende de la dureza del mismo y del tiempo que necesite para cocerse:

- a) 1 medida de agua por cada medida de cereal para la quinoa, el trigo sarraceno o algunos arroces.
- b) 4 medidas de agua por cada medida de cereal para el centeno, la sémola de maíz o el trigo.
- c) 3 - 3,5 medidas de agua por cada medida de cereal para la avena en copos.
- d) 2,5 medidas de agua por cada medida de cereal para el mijo.

46. ¿Cuánto debe hervir como máximo un Fumet?:

- a) 1 hora.
- b) 30 minutos.
- c) 10 minutos.
- d) No hay tiempo establecido.

47. El consomé:

- a) Es un fondo transparente y clarificado.
- b) Sirve para preparar gelatinas.
- c) Puede servirse como plato y su nombre depende de su guarnición.
- d) A, B y C son correctas.

48. El consomé Gelee es:

- a) Un consomé doble de ave y buey que una vez frío queda como una jalea.
- b) Consomé doble con profiteroles como guarnición.
- c) Consomé caliente con guarnición de flan cortado a rombos o daditos.
- d) Consomé concentrado perfumado con Jerez.

49. Las legumbres secas se ponen a remojo con:

- a) Todas con agua fría y sal.
- b) Las lentejas y los garbanzos con agua fría y sal.
- c) Las alubias con agua caliente.
- d) Los garbanzos con agua templada y sal.

50. ¿Cuál de estos huevos tiene la clara semilíquida?:

- a) Española.
- b) Al plato.
- c) Mollets.
- d) Pasado por agua.

51. ¿Los alimentos elaborados con huevos frescos u ovoproductos, se conservarán a temperatura igual o inferior a 4°C un máximo de?:

- a) 72 horas en refrigeración.
- b) 24 horas en refrigeración.
- c) Una semana, si se han cocinado a más de 65°.
- d) 48 horas en refrigeración.

52. ¿Cuál de las siguientes es una pasta corta y hueca?:

- a) Anelli.
- b) Ravioli.
- c) Linguini.
- d) Rigatoni.

53. La pasta fresca se caracteriza por:

- a) Necesita entre 2 y 4 minutos de cocción para estar al "dente".
- b) Estar desecada y poder conservarse sin tratamiento en lugar fresco y seco.
- c) Son siempre pastas rellenas.
- d) Se acompañan siempre de salsa de tomate frito.

54. ¿Qué hortalizas frescas están clasificadas en estacionalidad de invierno?:

- a) Endivias, pimiento verde, espárragos.
- b) Repollo, alcachofas, calabacín.
- c) Lechuga, escarola, pepino.
- d) Coliflor, lombarda, escarola.

55. Según la clasificación de las hortalizas por la parte de la planta que se consume.

¿A qué grupo pertenece la calabaza?:

- a) Pepónide.
- b) Inflorescencia.
- c) Fruto de bayas.
- d) Bulbo.

56. Ingredientes que no están en la clasificación de las hortalizas de condimentación.

- a) Puerro.
- b) Zanahoria.
- c) Calabacín.
- d) Cebolla.

57. En la elaboración de unas judías blancas con los siguientes ingredientes: ajo, cebolla, zanahoria, chorizo, laurel, sal y pimienta, ¿qué alérgenos pueden estar ocultos?:

- a) Lactosa y soja.
- b) Lactosa y apio.
- c) Gluten y soja.
- d) Frutos de cáscara.

58. Qué bizcocho no pertenece a la clasificación de bizcocho pesado?:

- a) Bizcocho de almendra.
- b) Bizcocho Genovés.
- c) Bizcocho Sableaux.
- d) Bizcocho Imperial.

59. Qué helado no necesita sorbetera para su elaboración.

- a) Helado de crema.
- b) Helado de fruta.
- c) Biscuit.
- d) Leche merengada.

60. ¿Cuántos huevos necesitamos para la elaboración de 1 litro de crema pastelera?

- a) 8
- b) 12
- c) 10
- d) 6

PREGUNTAS ADICIONALES DE RESERVA.

61. La Asamblea de Madrid es elegida por:

- a) Tres años.
- b) Cinco años.
- c) Cuatro años.
- d) Seis años.

62. De los siguientes alimentos, ¿Cuál no está incluido en una dieta blanda o de fácil digestión?:

- a) Leche desnatada.
- b) Guisos.
- c) Infusiones suaves.
- d) Aceite de oliva.

63. El plonge es realmente la zona de lavado de:

- a) Baterías.
- b) Vajillas.
- c) Carros.
- d) Bandejas.

64. ¿Qué ingrediente de los siguientes no lleva la salsa Mornay?:

- a) Harina.
- b) Caldo.
- c) Yema de huevo.
- d) Queso rallado.

65. La pularda es:

- a) Hembra del pollo, suele vivir encerrada en la oscuridad, casi siempre sin movimiento para conseguir una carne muy tierna y fina. Su peso pasa de dos kilos.
- b) Hembra del pavo, vive al aire libre, en movimiento, su carne es un poco dura y pesa más de cuatro kilos.
- c) Hembra del pollo, vive encerrada con luz, su carne es muy dura y pesa menos de un kilo.
- d) Hembra del pollo, vive en libertad, su carne es tierna y pesa un kilo.