



PRUEBAS SELECTIVAS PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO

(Resolución de 26 de mayo 2023, BOE 31 de mayo).

Grupo Profesional E1 Especialidad: **COCINA Y RESTAURACIÓN** Ejercicio Único de la fase de OPOSICIÓN

INSTRUCCIONES

POR FAVOR, NO ABRA ESTE CUADERNILLO HASTA QUE SE LO INDIQUEN

1. El ejercicio consiste en la realización de un cuestionario de 40 preguntas con tres respuestas alternativas, siendo solo una de ellas la correcta:
 - Parte COMÚN. - Consta de 20 preguntas (de la 1 a la 20) sobre aspectos prácticos básicos de Lengua y Matemáticas dentro del nivel de formación exigida para ingreso en el grupo profesional E1. También se contestarán las preguntas número 21 y 22 que son de reserva y sólo se valorarán si hubiera que anular alguna pregunta con motivo de posibles impugnaciones
 - Parte ESPECÍFICA. - Consta de 20 preguntas (de la 1 a la 20) sobre el temario específico. También se contestarán las preguntas número 21, 22, 23 y 24, que son de reserva, y solo se valorarán si hubiera que anular alguna pregunta con motivo de posibles impugnaciones.
2. Todas las preguntas del cuestionario tienen el mismo valor y contienen una sola respuesta correcta.
3. Las respuestas se marcarán en la hoja de respuestas (hoja de examen). Solo se calificarán las respuestas que estén marcadas en dicha hoja. **NO PENALIZARÁN LAS RESPUESTAS ERRONEAS.**
4. El tiempo de realización de la prueba es de 50 minutos.
5. No se permite el uso de calculadora, apuntes, documentos, libros, teléfonos móviles u otros aparatos electrónicos.
6. Este cuestionario puede utilizarse como borrador.
7. No serán valoradas las preguntas no contestadas ni aquellas en las que las marcas o correcciones efectuadas ofrezcan la conclusión de “no hay respuesta” o “respuesta nula”.
8. Si observa alguna anomalía en la impresión del cuestionario solicite su sustitución.

✓ **NO SEPRE SU COPIA DE LA «HOJA DE EXAMEN» LE SERÁ ENTREGADA POR EL RESPONSABLE UNA VEZ FINALICE EL EJERCICIO.**

✓ **ANTES DE CONTESTAR, LEA MUY ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE FIGURAN AL DORSO DE LA «HOJA DE EXAMEN».**



PARTE COMÚN

- 1) Señale la palabra mal escrita (con falta ortográfica):
 - a. Rosa
 - b. Vueno
 - c. Puerta
- 2) En la frase “El coche es blanco”, la palabra “coche” es un:
 - a. Nombre
 - b. Verbo
 - c. Artículo
- 3) En la frase “Los pájaros vuelan”, la palabra “vuelan” es un:
 - a. Nombre
 - b. Verbo
 - c. Artículo
- 4) Indique el tiempo verbal de indicativo del verbo “despegar” en la frase: “El avión despegará mañana”
 - a. Presente
 - b. Pasado
 - c. Futuro
- 5) Indique el tiempo verbal de indicativo del verbo “comer” en la frase: “Manolo come patatas”
 - a. Presente
 - b. Pasado
 - c. Futuro
- 6) Señale un sinónimo de bueno:
 - a. Cansado
 - b. Bondadoso
 - c. Aleatorio
- 7) ¿Cuál de las siguientes palabras es una preposición?
 - a. Camión
 - b. Subir
 - c. Con



- 8) ¿Cuál es el prefijo en la palabra “ultraligero”?
- Lig
 - Ero
 - Ultra
- 9) ¿Cómo se llaman las oraciones que sirven para expresar cualquier tipo de emoción como sorpresa o alegría?
- Exclamativas
 - Interrogativas
 - Enunciativas
- 10) ¿En la oración “Qué te ocurrió ayer en la fiesta?”, la palabra “que” lleva tilde porque:
- Es una interrogación
 - La lleva siempre
 - Queda bien
- 11) ¿Cuál de las siguientes sumas es correcta?:
- $35 + 27 + 29 = 91$
 - $10 + 10 + 11 = 101$
 - $5 + 4 + 7 = 17$
- 12) ¿Cuántos minutos tiene media hora?:
- 30 minutos
 - 45 minutos
 - 60 minutos
- 13) Un billete de avión a París costaba el verano pasado 460€. Si este año ha subido un 20%, ¿cuánto vale el billete?:
- 480€
 - 552€
 - 582€
- 14) ¿Cuál de las siguientes expresiones es verdadera?
- $383,4 = 384,01$
 - $383,4 > 384,01$
 - $383,4 < 384,01$



- 15) ¿Cuántos centímetros tienen 50 metros?
- a. 50.000
 - b. 500
 - c. 5.000
- 16) ¿Cuál es el perímetro de un rectángulo de 50 cm de alto y 10 cm de ancho?:
- a. 500
 - b. 1 m
 - c. 1 m. 20 cm
- 17) El peso medio de las 3 maletas que lleva María es de 9,5 kilos. Una pesa 11 kilos, otros 9 kilos y la tercera y última:
- a. Será la más pesada de las tres
 - b. Será la más ligera de las tres
 - c. Tendrá un peso intermedio entre las otras dos.
- 18) El resultado de la siguiente suma: $3,5 + 7,8 + 10,2 + 43,10$ es:
- a. 64,6
 - b. 65,6
 - c. 6,46
- 19) De los 30 alumnos de una clase han aprobado el curso 24. ¿Qué tanto por ciento aprobó?:
- a. 80%
 - b. 85%
 - c. 92%
- 20) Ordene de menor a mayor los números: 2,56; 2,91; 2; 2,7; 2,01
- a. 2; 2,01; 2,56; 2,7; 2,91
 - b. 2,91; 2,7; 2,56; 2,01; 2
 - c. 2,01; 2,7; 2,91; 2; 2,56



PREGUNTAS DE RESERVA

- 21) ¿Qué palabra es un participio?
- Risa
 - Reir
 - Reido
- 22) Un pueblo tenía el año pasado 3.000 habitantes y este año tiene 3.150 ¿Qué tanto % ha aumentado la población?:
- 20 %
 - 10 %
 - 5 %

PARTE ESPECÍFICA

- La macheta sirve para:
 - Cortar rodajas de huevo duro
 - Cortar grandes huesos
 - Quitar el hueso de la aceituna
- Para qué sirve la marmita:
 - Cocción de azúcares y almíbares
 - Para colar o refinar salsas
 - Para caldos, fondos, consomés, etc....
- En un horno MICROONDAS qué tratarías de evitar:
 - Introducir alimentos en recipientes herméticos
 - Limpiar el interior
 - Proteger los alimentos delicados
- En el momento de la recepción de los alimentos qué verificaciones se deben realizar, entre otras:
 - El origen de la mercancía, así como la comprobación de la calidad de los embalajes.
 - La fecha de caducidad de las mercancías recibidas y el código de barras.
 - Todas las anteriores.



- 5) En la recepción de las materias primas que llegan a la empresa, es necesario controlar:
- Las fechas de fabricación y caducidad.
 - No es necesario controlar el grado de frescor ni tampoco la temperatura.
 - No importa la integridad de los embalajes.
- 6) Desde el punto de vista de la higiene, es muy útil y conveniente agrupar los alimentos:
- Según sus colores.
 - Según sus olores.
 - Según su naturaleza, estado y forma de conservación.
- 7) ¿Qué clase de alimentos deben conservarse protegidos del exceso de luz, del calor y de la humedad?
- Solo las verduras.
 - Todos los alimentos.
 - Solo las frutas.
- 8) Como norma general las carnes no deben lavarse, pero si por cualquier circunstancia tuviera que hacerse...
- Falso, se debe lavar siempre.
 - Verdadero, pero debe procurar hacerse momento antes de su cocción.
 - Verdadero, pero debe hacerse veinticuatro horas antes de su cocción.
- 9) Según las normas para el almacenamiento de productos congelados, señale la opción correcta.
- La temperatura de las cámaras de congelación deberá marcar -18°C como mínimo.
 - Las cámaras de congelación no deben mantener un grado de humedad relativa.
 - La temperatura de las cámaras de congelación deberá marcar $+3^{\circ}\text{C}$ como mínimo
- 10) Definición de cocer al horno en papillote.
- Cocer al “baño María”
 - Cocer un alimento con su guarnición en el interior de un papel untado con materia grasa y cerrado herméticamente
 - Cocer a fuego vivo alimentos cortados en trozos regulares



- 11) La técnica de conservación, consistente en someter los alimentos de origen animal crudos, fritos o cocidos, a la acción del vinagre y sal, sin adición de otros condimentos se denomina:
- Escabechado
 - Encurtido
 - Ahumado
- 12) En referencia a la higiene en los locales y utillaje:
- Los locales deberán ser barridos en seco como mínimo cada tres días
 - Después de cada jornada de trabajo, se procederá a la limpieza y desinfección de los útiles empleados.
 - Sólo se permitirá la entrada de animales domésticos a los locales una vez hubieran terminado los servicios.
- 13) En la limpieza de cocinas:
- Se procede primero a la limpieza de los quemadores sin desmontarlos nunca para evitar fugas de gas.
 - Se retiran y desmontan para proceder a su limpieza y se vuelven a colocar en su lugar mojados para que se sequen sólo por el calor del fuego al encenderlos.
 - Los quemadores se retiran y desmontan para proceder a su limpieza y se vuelven a colocar en su lugar tras su secado.
- 14) Limpieza de los saleros.
- Semanalmente se procederá a vaciarlos, lavarlos con agua caliente y jabón, y volver a llenarlos con sal nueva, asegurándose que queden perfectamente secos por dentro y fuera.
 - Anualmente se procederá a vaciarlos, lavarlos con agua fría y un poco de lejía para conseguir su desinfección.
 - Cada 3 años se procederá a vaciarlos, lavarlos con agua fría y jabón.
- 15) Dentro de la limpieza, higiene y mantenimiento de mobiliario, menaje y maquinaria, ¿cómo se limpian las estanterías?
- Comenzando desde arriba y terminando por abajo.
 - Se comienza por abajo y se termina por arriba.
 - Es indiferente, pudiendo empezar por arriba, por abajo o por el medio.
- 16) Las batidoras.
- Se limpiarán una vez al final del día, prestando especial atención a las cuchillas que es donde más se concentra la suciedad.
 - Se limpiarán dos veces al día al final del turno de comidas y al final del turno de cenas.
 - Se limpiarán después de cada uso por ser más fácil su limpieza y para no mezclar batidos diferentes, prestando especial atención a las cuchillas que es donde más se concentra la suciedad.



- 17) ¿Cuál de los siguientes métodos de cocción no necesita aceite o grasa caliente?
- Freír en la sartén
 - Saltear
 - Hervir
- 18) ¿Haciendo simplemente hervir el agua, se podrá cocer al vapor?
- No. Es necesario añadir sal.
 - No. Es necesario añadir aceite.
 - Sí y los alimentos no deberán tener contacto con el agua.
- 19) Los armarios frigoríficos
- Deberá desconectarse antes de proceder a su limpieza.
 - Las paredes se fregarán con jabón y se aclararán perfectamente.
 - Ambas son correctas.
- 20) En el lavado automático: ¿Qué producto optimiza el sistema de descalcificación del agua?
- La sal.
 - El detergente.
 - El abrillantador.

PREGUNTAS DE RESERVA

- 21) Los alimentos se pueden dejar en el suelo
- Sí, cuando estén guardados en recipientes provistos de cierre.
 - Nunca deben dejarse los alimentos sobre el suelo.
 - Sí, cuando estén dentro de las despensas.
- 22) Conservación de alimentos. Señale la respuesta correcta.
- Las verduras no deben ser lavadas y despojadas de las partículas inútiles y de la tierra que puedan contener antes de guardar en el frigorífico.
 - Los huevos se deben lavar y cepillar antes de su conservación en frío, de no hacerlo favorecería la penetración de microorganismos nocivos a través de los poros de la cáscara.
 - Como no todos los productos exigen ser conservados a las mismas temperaturas, es importante colocar cada tipo de alimento en el frigorífico en el lugar que mejor se ajuste a sus necesidades de frío para así lograr una óptima conservación.



- 23) Las instalaciones del almacenamiento refrigerado deben ajustarse a:
- a. Cualquier diseño y a cualquier espacio.
 - b. Un diseño oscuro y sin cámaras.
 - c. Un diseño que garantice el adecuado tratamiento técnico e higiénico-sanitario de las materias primas y productos.
- 24) Dentro de la conservación de alimentos, el sistema FIFO (first in-first out) se refiere a...
- a. Todos los lugares donde se conservan alimentos deben ser objeto de una limpieza, pero solo cuando sea muy necesario
 - b. Siempre daremos salida primeramente a los últimos alimentos comprados
 - c. Incluso tratándose de alimentos de larga duración, se debe dar salida primeramente a los que se compraron primero, para impedir almacenamientos innecesarios prolongados y hacer siempre que todos los alimentos sean empleados dentro de su periodo normal de utilización