



MINISTERIO DE DEFENSA

PRUEBAS SELECTIVAS PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO

PROMOCIÓN INTERNA

GRUPO PROFESIONAL: E2

ESPECIALIDAD: COCINA Y GASTRONOMIA

CUESTIONARIO DE EXAMEN

INSTRUCCIONES:

1. **No abra este cuestionario** hasta que se le indique.
2. Este examen consta de un cuestionario de **60** preguntas con tres respuestas alternativas cada una, siendo sólo una de ellas la correcta, se incluyen **5** preguntas adicionales de reserva.
3. Recuerde que el tiempo de realización de este ejercicio es de **SESENTA Y CINCO MINUTOS**. Si encuentra **dificultad en alguna de ellas NO SE DETENGA Y CONTINÚE** contestando las restantes.
4. Sólo se calificarán las respuestas marcadas en la "Hoja de Examen" y siempre que se tengan en cuenta estas instrucciones y las contenidas en la propia "Hoja de Examen".
5. **Compruebe siempre** que la marca que va a señalar en la "Hoja de Examen" corresponde al número de pregunta del cuestionario.
6. Todas las preguntas del cuestionario tienen el mismo valor y una sola respuesta correcta.
7. No serán valoradas las preguntas no contestadas. Las contestaciones erróneas no serán penalizadas.

18 de noviembre de 2023

GRUPO PROFESIONAL: E2
ESPECIALIDAD: COCINA Y GASTRONOMÍA

- 1.- ¿Son nutrientes no energéticos?
 - a) Las vitaminas.
 - b) Los hidratos de carbono.
 - c) Los lípidos.

- 2.- Para seguir una dieta sana, la ingesta de grasas beneficiosas para el organismo serán:
 - a) Grasas saturadas.
 - b) Grasas monoinsaturadas.
 - c) Grasas de naturaleza esteroidea.

- 3.- Dentro de los monosacáridos se encuentra:
 - a) La lactosa.
 - b) La fructosa.
 - c) La celulosa.

- 4.- Son vitaminas liposolubles:
 - a) Las vitaminas A, D y C.
 - b) Las vitaminas A, B y C
 - c) Las vitaminas A, D y E.

- 5.- La dieta mediterránea se caracteriza por:
 - a) Ser más rica en hidratos de carbono que en lípidos.
 - b) El mayor aporte de proteínas se realiza mediante la ingesta de carne.
 - c) El predominio de ingesta de carne, grasas saturadas, verduras y alimentos procesados.

- 6.- En relación a la dieta FODMAP indique la respuesta correcta:
 - a) Es una dieta terapéutica indicada para personas que padecen obesidad.
 - b) Los alimentos prohibidos en este tipo de dieta son entre otros la naranja, la manzana, los tomates y las legumbres.
 - c) Los FODMAP son un grupo de carbohidratos de cadena corta.

- 7.- Son alimentos plásticos aquellos que:
 - a) Su principal componente son proteínas de origen animal o vegetal y minerales.
 - b) Su principal componente son los hidratos de carbono y las grasas.
 - c) Su aporte fundamental son vitaminas y minerales.

- 8.- Es un tubérculo:
 - a) El garbanzo.
 - b) Los cacahuets.
 - c) La batata.

- 9.- Un desayuno compuesto de zumos, café o infusiones, tostadas, bollería, huevos, beicon, salchichas y fiambres, se denomina:
 - a) Continental.
 - b) Americano.
 - c) Bufé.

GRUPO PROFESIONAL: E2
ESPECIALIDAD: COCINA Y GASTRONOMÍA

18.-Las células Block son:

- a) Generadores de calor.
- b) Generadores de frío.
- c) Máquinas de lavado.

19.-Se denomina cocotera a:

- a) Una cazuela de bronce utilizada para hacer garrapiñadas.
- b) Una cazuela pequeña de barro refractario.
- c) Un aparato utilizado para partir cocos.

20.-El cuchillo utilizado para cortar hortalizas, pescado, carnes y aves sin hueso o con hueso blando, que tiene una hoja de 17 a 35 cm, se denomina:

- a) Fileteador.
- b) Salmonero o jamonero.
- c) Cebollero o cocinero.

21.-¿Qué nombre recibe el utensilio de la imagen?

- a) Espátula.
- b) Colador.
- c) Araña.



22.-La técnica de corte que consiste en dividir en trozos una pieza asada, se denomina:

- a) Tranchar.
- b) Despedazar.
- c) Trinchar.

23.-Las canales de bovinos se clasifican atendiendo a la valoración de diferentes características. El modelo de clasificación SEUROP considera como clase "U" aquellas que son:

- a) Excelentes.
- b) Muy Buenas.
- c) Buenas.

24.-Los huevos de categoría A, se clasifican atendiendo a su peso, siendo M (medianos), aquellos cuyo peso oscila entre:

- a) Igual o superior a 53 gr, pero menor de 63 gr.
- b) Igual o superior a 63 gr, pero menor de 73 gr.
- c) Igual o superior a 73 gr, pero menor de 83 gr.

25.-La liofilización es un procedimiento de conservación de los alimentos basado en:

- a) Someter al alimento a radiaciones autorizadas para tal fin.
- b) Someter al alimento a la acción del calor.
- c) Someter al alimento a congelación y posterior sublimación.

GRUPO PROFESIONAL: E2
ESPECIALIDAD: COCINA Y GASTRONOMÍA

- 33.- La ensalada compuesta de lechuga, cuartos de naranja o mandarina y sazonada con zumo de limón, se denomina:
- a) Ninot.
 - b) Ninon.
 - c) Ninet.
- 34.- Si queremos realizar un rodaballo con salsa verde, una de las operaciones previas a realizar este plato será:
- a) Desbarbar el rodaballo.
 - b) Acanalcar el rodaballo.
 - c) Bridar el rodaballo.
- 35.- La salsa maitaise se elabora a partir de la salsa:
- a) Bearnesa.
 - b) Mouselina.
 - c) Holandesa.
- 36.- ¿A qué se denomina rotir en cocina?
- a) Hervir un alimento por inmersión en un líquido caliente.
 - b) Asar un alimento en horno.
 - c) Asar un alimento en plancha.
- 37.- ¿Qué es un consomé gelée?.
- a) Un consomé concentrado que se toma frío.
 - b) Un consomé poco concentrado.
 - c) Un fondo de pescado.
- 38.- Se denomina "escalopar" a:
- a) Adelgazar un género mediante golpes suaves con la aplastadora o espalmadera.
 - b) Cortar en láminas gruesas y sesgadas un género.
 - c) Cortar una res en dos siguiendo su espina dorsal.
- 39.- La mayonesa encolada, muy utilizada en buffet, es:
- a) Mayonesa con mostaza, cebolla y perejil entre otros ingredientes.
 - b) Mayonesa con gelatina.
 - c) Mahonesa que se aligera con nata montada.
- 40.- Los caparrones son:
- a) Alubias blancas.
 - b) Alubias rojas.
 - c) Alubias negras.
- 41.- La Samfaina es:
- a) De origen Aragonés.
 - b) Una denominación de origen.
 - c) Una elaboración de verduras guisadas.

- 50.-La eliminación de las peladuras de fruta y las cáscaras de huevos se depositan en los contenedores:
- Amarillos.
 - Verdes.
 - Marrones.

- 51.-El horno de convección mixto, permite programar distintos tipos de cocción para cada producto, teniendo diferentes funciones básicas. Indique la opción correcta:
- Barras u ondas rojas, que indican el ciclo de vapor y la temperatura es cercana a los 250 grados centígrados.
 - Barras u ondas azules, indican el ciclo de aire caliente y la temperatura es cercana a los 250 grados centígrados.
 - Las respuestas a) y b) no son correctas.



- 52.-La máquina de la figura es:
- Una batidora.
 - Una amasadora.
 - Una divisora.

- 53.-El tiro del horno debe permanecer abierto durante la cocción de:
- Bizcochos y magdalenas.
 - Pastas laminadas y pastas de manga.
 - Piezas de pasta choux, como las duquesas.

- 54.-Indique la opción falsa en relación al azúcar invertido:
- Tiene un menor poder edulcorante que el azúcar común.
 - Tiene poder para aumentar la fermentación de las masas ya sea en bollería o repostería.
 - Es frecuente su uso en heladería al tener un efecto anticristalino.

- 55.-Los dulces de la foto se denominan:
- Mini Bundt.
 - Petit fours.
 - Macarons.



- 56.-Dentro de los postres fritos con relleno tenemos:
- Buñuelos de viento.
 - Torrijas.
 - Gofres.

GRUPO PROFESIONAL: E2
ESPECIALIDAD: COCINA Y GASTRONOMÍA

PREGUNTAS DE RESERVA

PARTE ESPECÍFICA

61.-La tarta de la foto se llama:

- a) Saint Honoré.
- b) Croquembouche.
- c) Sacher.



62.-Indique la opción correcta en relación a la carne:

- a) Las carnes rojas suelen tener un menor contenido en grasa que las carnes blancas.
- b) Las carnes rojas suelen tener un mayor contenido en grasa que las carnes blancas.
- c) Las carnes rojas tienen el mismo contenido en grasa que las carnes blancas.

63.-La receta básica para la pasta choux es:

- a) Agua, manteca o mantequilla, harina, sal y huevos.
- b) Sal, harina, materia grasa y agua.
- c) Materia grasa, azúcar, huevos y levadura en polvo.

64.-Un postre de origen turco realizado con finas capas de masa filo y relleno nueces o pistachos molidos se llama:

- a) Baklava.
- b) Delicias turcas.
- c) Kunefe.

65.-Indique la opción correcta en relación a la carne:

- a) Las carnes rojas suelen tener un menor contenido en grasa que las carnes blancas.
- b) Las carnes rojas suelen tener un mayor contenido en grasa que las carnes blancas.
- c) Las carnes rojas tienen el mismo contenido en grasa que las carnes blancas.