

CONVOCATORIA	CL2024J
PRAZA/POSTO	1 OFICIAL/OFICIAL DE COCIÑA
TIPO	Primeiro exercicio - Proba tipo test
FECHA	17.03.2025

1. Segundo o artigo 20.3 da Constitución Española de 1978:
 - a) O estado regulará a organización e o control parlamentario dos medios de comunicación social dependentes del Estado ou de calquera ente público e garantirá o acceso aos ditos medios dos grupos Sociais e políticos significativos, respectando o pluralismo da sociedade e das diversas linguas de España.
 - b) O goberno regulará a organización e o control parlamentario dos medios de comunicación social dependentes del Estado ou de calquera ente público e garantirá o acceso aos ditos medios dos grupos Sociais e políticos significativos, respectando o pluralismo da sociedade e das diversas linguas de España.
 - c) As cortes regularán a organización e o control parlamentario dos medios de comunicación social dependentes del Estado ou de calquera ente público e garantirá o acceso aos ditos medios dos grupos Sociais e políticos significativos, respectando o pluralismo da sociedade e das diversas linguas de España.
 - d) A lei regulará a organización e o control parlamentario dos medios de comunicación social dependentes del Estado ou de calquera ente público e garantirá o acceso aos ditos medios dos grupos Sociais e políticos significativos, respectando o pluralismo da sociedade e das diversas linguas de España.
2. Segundo o artigo 2 da Lei Orgánica 3/2018, do 5 de decembro, de Protección de Datos Persoais e garantía dos dereitos dixitais, esta lei orgánica non será de aplicación:
 - a) Aos tratamentos incluídos no ámbito de aplicación do Regulamento xeral de protección de datos.
 - b) Aos tratamentos de datos de persoas falecidas, sen prexuízo do establecido no artigo 3.
 - c) Aos tratamentos excluídos da normativa sobre protección de materias clasificadas.
 - d) Ningunha opción é correcta.

3. Cando entrou en vigor a Lei 31/1995, de 8 de novembro, de Prevención de riscos laborais?
- O 8 de novembro de 1995
 - O 20 de novembro de 1995
 - O 3 de xaneiro de 1996
 - O 10 de febreiro de 1996
4. Segundo o recollido na Lei 7/85, do 2 de abril, reguladora das bases do réxime local, non corresponde ao/á presidente/a da deputación provincial:
- Asegurar a xestión dos servizos propios da Comunidade Autónoma cuxa xestión ordinaria esté encomendada á Deputación.
 - Aprobar a oferta de emprego público de acordo co Orzamento e a plantilla
 - A declaración de lesividade dos actos da Deputación
 - Todas son atribucións do/da presidente/a
5. Que é o "Real Decreto" polo que se aproba o regulamento técnico sanitario para a produción e comercialización de conservas de hortalizas?
- Real Decreto 2420/1978, de 2 de xuño .
 - Real Decreto 2420/1979, de 2 de xuño .
 - Real Decreto 2420/1978, do 2 de xullo.
 - Real Decreto 2420/1979 , do 3 de xuño.
6. Que elementos interveñen na elaboración da froita cocida?
- Elementos diuréticos.
 - Elementos graxos e edulcorantes.
 - Elementos fariñosos.
 - Elementos graxos.
7. Segundo o art. 9.1.a) do Real Decreto 1021/2022, do 13 de decembro, os establecementos de comercio polo miúdo poderán usar ovo cru para elaborar alimentos que... (escolla a resposta correcta)
- Non, en ningún caso.
 - Sométanse a un tratamento térmico onde se alcance unha temperatura igual ou superior a 70 °C durante dous segundos no centro do produto
 - Sométanse a un tratamento térmico onde se alcance unha temperatura igual ou superior a 72 °C durante vinte segundos no centro do produto
 - Sométanse a un tratamento térmico onde se alcance unha temperatura igual ou superior a 75 °C durante dous segundos no centro do produto

8. As herbas aromáticas proporcionan un gran aroma e fragancia Cal destas herbas ten un sabor picante e olor a piñeiro?
- Salvia.
 - Tomiño.
 - Estragón.
 - Axedrea.
9. A salsa "SOUBISE" é unha salsa derivada da bechamel , pero cal é o ingrediente adicional que contén?
- Crema líquida.
 - Salsa de tomate.
 - Puré de cebola.
 - Xemas batidas.
10. No capítulo XV, sección 1ª do decreto 2484/1967, do 21 de setembro, polo que se aproba o texto do Código Alimentario Español recóllese que segundo o tratamento que se aplique aos leites naturais clasifícanse en (escolla a resposta correcta):
- leites hixienizados, leites certificados (concentradas, desnatadas, fermentadas ou acidificadas, enriquecidas, engadidas de aromas e/o estimulantes) e leites conservados (esterilizados, uperizados, evaporados, condensados e en po)
 - leites hixienizados, leites certificados (concentradas, desnatadas, fermentadas ou acidificadas, enriquecidas) e leites conservados (esterilizados, uperizados, evaporados, condensados e en po)
 - leites hixienizados, leites certificados (concentradas, desnatadas, semidesnatadas, enriquecidas, engadidas de aromas e/o estimulantes) e leites conservados (esterilizados, uperizados, evaporados, condensados e en po)
 - leites hixienizados, leites certificados (concentradas, desnatadas, fermentadas ou acidificadas, enriquecidas, engadidas de aromas e/o estimulantes) e leites conservados (esterilizados, evaporados, condensados e en po)"
11. O sistema de conservación por cocción no que os alimentos se envasan ao baleiro, despois se cociñan durante un tempo prolongado e a unha temperatura relativamente baixa para proceder a un arrefriamento rápido unha vez cocidos, e a súa posterior conservación en cámara, coñécese como:
- Cocción ao baleiro tradicional
 - Envasado en atmosfera modificada
 - Cocción ao baleiro *Sous-Vide*
 - Cocción en atmosfera controlada

12. O proceso térmico que permite eliminar completamente a presenza de microorganismos mediante a aplicación de temperaturas de 115-127 °C, durante uns 20 minutos, coñécese como:
- Ultra pasteurización
 - Pasteurización a alta temperatura
 - Esterilización
 - Tindalización
13. As froitas e hortalizas frescas, lavadas e preparadas para o seu consumo, peladas, cortadas ou reparadas doutro xeito para manter a integridade do produto, denomínanse:
- Produtos de 4ª gama
 - Produtos de 2ª gama
 - Produtos da 5ª gama
 - Produtos de 3ª gama
14. En cal dos seguintes métodos de conservación se utiliza un medio líquido que alargue ou evite a aparición de microorganismos, ou ralentice a súa multiplicación:
- Salgadura
 - Encurtidos
 - Antioxidantes
 - Conservantes
15. Que método de conservación dos que se indican a continuación considerase un método de conservación física:
- Adobo
 - Salgadura
 - Irradiación
 - Ó baleiro
16. Que entendemos por o escandallo:
- Documento que recolle o inventario diario dos artigos que quedan na cociña ao final da xornada
 - Documento no que consta a desagregación de ingredientes, cantidades e procedemento de elaboración dunha receita.
 - Documento no que se planifican todos os ingredientes dunha preparación, as cantidades e o custo de cada un deles.
 - Documento que recolle os produtos que necesitará a cociña para elaborar a oferta gastronómica do día seguinte.

17. Que información non é obrigatoria sobre os produtos sen envasar vendidos a peso ou a granel e os envasados a petición do consumidor:
- Substancias que provocan alerxias ou intolerancias
 - A cantidade dun ingrediente
 - A data de duración
 - A denominación do alimento
18. Indique cal das seguintes pautas é incorrecta á hora de colocar e organizar os produtos almacenados nun economato:
- Os produtos máis pesados e voluminosos almacenaranse en andeis en zonas intermedias, máis accesibles para facilitar a súa manipulación.
 - Colocamos produtos que se usan máis ocasionalmente e son máis lixeiros en estantes máis altos.
 - Para os produtos de maior rotación, é recomendable colocalos preto das entradas do almacén, polo que será necesario un menor esforzo para manipularlos.
 - a, b e c son correctas.
19. Cal das seguintes afirmacións é correcta respecto ao "garde manger"?
- Elabora sobremesas de repostería, pastelería, confeitaría e bolería
 - Dedícase a todas as elaboracións á grella
 - Encárgase das preparacións ao baño maría, soufflés, salgados, pescados vapor e ao caldo curto
 - Responsable dos pratos fríos, incluídos as ensaladas, aderezos, patés, entremeses e do buffet
20. Como se define a propiedade dispersante dos deterxentes:
- Poder de desincrustación da sucidade
 - Poder de facilitar a penetración
 - Poder de evitación da sedimentación
 - Poder de disolución da sucidade soluble
21. Como se definen os produtos químicos perigosos segundo a Organización Internacional do Traballo, sinala a resposta correcta
- Todo produto químico que fose clasificado como perigoso de conformidade co artigo 8 do Convenio núm. 170, ou respecto do cal existan informacións pertinentes que indiquen que é un perigo
 - Todo produto químico que fose clasificado como perigoso

- c) Todo produto químico que fose clasificado como perigoso ou respecto do cal existan informacións pertinentes que indiquen que é un perigo
- d) Todo produto químico que fose clasificado como perigoso de conformidade co artigo 6 do Convenio núm. 170, ou respecto do cal existan informacións pertinentes que indiquen que entraña un risco

22. Segundo as súas propiedades físicoquímicas os produtos de limpeza pódense clasificar, sinala a resposta correcta:

- a) Explosivos, comburentes, extremadamente inflamables, inflamables, tóxicos, corrosivos
- b) Explosivos, comburentes, inflamables, corrosivos, tóxicos, irritantes
- c) Explosivos, comburentes, extremadamente inflamables, facilmente inflamables, inflamables
- d) Explosivos, comburentes, extremadamente inflamables, facilmente inflamables, tóxicos

23. Cal das seguintes afirmacións sobre os biofilms é correcta?

- a) Grupo de bacterias inofensivas e útiles na industria alimentaria, que orixinan aromas e sabores en determinados alimentos como os iogures e queixos.
- b) Grupo de bacterias causantes dun grupo de enfermidades denominadas encefalopatía esponxiforme transmisible que afecta a animais e a seres humanos.
- c) Grupo de bacterias que se adhíren a distintas superficies e que co tempo crecen e poden afectar os alimentos.
- d) Tipo de parasitos que se encapsulan en vísceras e no tecido muscular dalgúns animais, así como os seus derivados.

24. Cal das seguintes afirmacións é correcta respecto ao "Rotisseur"?

- a) Na cociña internacional elabora guisos e pratos salseados.
- b) Confecciona asados ao forno con ou sen espetón, carnes á grella, coas súas guarnicións de patacas fritas e xéneros feitos á gran fritura.
- c) Ocúpase de elaborar arroces, consomés, ovos e patés.
- d) Prepara pratos finos e as súas guarnicións e salsas, ensaladas e ensaladas rusas.

25. Cal das seguintes afirmacións sobre os microorganismos osmófilos é correcta?

- a) Son microorganismos que aguantan altas concentracións de sal e humidade moi reducidas.
- b) Son microorganismos que prefiren temperaturas frías para reproducirse.
- c) Son microorganismos que son capaces de crecer en situacións de humidade moi reducidas por adición de azucres.
- d) Son microorganismos que crecen en ausencia de auga ou en situacións de humidade moi reducidas.

26. Para garantir a seguridade alimentaria, a data apropiada exprésase do seguinte modo...

Sinale a resposta correcta:

a) Na indicación da data, deben expresarse os seguintes datos de forma concisa, clara e ordenada: día, mes e sempre ano; con todo, no caso dos alimentos nos que a duración sexa inferior a tres meses, será suficiente con indicar o día e o mes; no caso de que a duración sexa superior a tres meses e igual ou inferior a dezoito bastará con indicar o ano. Finalmente, se a duración é superior a dezoito meses, é suficiente con indicar o ano.

b) Na indicación da data, deben expresarse os seguintes datos de forma concisa, clara e ordenada: día e mes; con todo, no caso dos alimentos nos que a duración sexa inferior a tres meses, será suficiente con indicar o día e o mes; no caso de que a duración sexa superior a tres meses e inferior a dezoito bastará con indicar o ano. Finalmente, se a duración é superior a dezoito meses, é suficiente con indicar o ano.

c) Na indicación da data, deben expresarse os seguintes datos de forma concisa, clara e ordenada: día, mes e eventualmente ano; con todo, no caso dos alimentos nos que a duración sexa inferior a tres meses, será suficiente con indicar o día e o mes; no caso de que a duración sexa superior a tres meses e inferior a dezoito bastará con indicar o mes e o ano. Finalmente, se a duración é superior a dezoito meses, é suficiente con indicar o ano.

d) Na indicación da data, deben expresarse os seguintes datos de forma concisa, clara e ordenada: mes e eventualmente ano; con todo, no caso dos alimentos nos que a duración sexa inferior a tres meses, será suficiente con indicar o día e o mes; no caso de que a duración sexa superior a tres meses e igual ou inferior a dezoito bastará con indicar o mes e o ano. Finalmente, se a duración é superior a dezoito meses, é suficiente con indicar o ano.

27. Con respecto ao que establece o Regulamento (UE) Nº 1169/2011 do Parlamento Europeo e do Consello do 25 de outubro de 2011 sobre a información alimentaria facilitada ao consumidor no seu artigo 19, sinala a resposta correcta:

a) Non se esixirá que os alimentos seguintes vaian provistos dunha lista de ingredientes:

- a) as froitas e hortalizas frescas, incluídas as patacas, que non fosen peladas, cortadas ou sometidas a calquera outro tratamento similar;
- b) as augas carbónicas, en cuxa denominación apareza esta última característica;
- c) os vinagres de fermentación, se proceden exclusivamente dun só produto básico;
- d) o queixo, a manteiga, o leite e a nata fermentadas, aos que non se engadiu ningún ingrediente á parte dos produtos lácteos e cultivos de microorganismos necesarios para a fabricación ou, no caso dos queixos que non son frescos ou fundidos, o sal necesario para a súa fabricación;
- e) os alimentos que consten dun único ingrediente, nos que: i) a denominación do alimento sexa idéntica á do ingrediente, ou ii) a denominación do alimento permita determinar a natureza do ingrediente.

b) Non se esixirá que os alimentos seguintes vaian provistos dunha lista de ingredientes:

- a) as froitas e hortalizas frescas, incluídas as patacas, que non fosen peladas, cortadas ou sometidas a calquera outro tratamento similar;
- b) as augas carbónicas, en cuxa denominación apareza esta última característica;
- c) os vinagres de fermentación e sempre que non se lles engadiu ningún outro ingrediente;
- d) o queixo, a manteiga, o leite e a nata fermentadas, aos que non se engadiu ningún ingrediente á parte dos produtos lácteos e encimas alimentarias ou, no caso dos queixos que non son frescos ou fundidos, o sal necesario para a súa fabricación;
- e) os alimentos que consten dun único ingrediente, nos que: i) a denominación do alimento sexa idéntica á do ingrediente, ou ii) a denominación do alimento permita determinar a natureza do ingrediente sen risco de confusión.

c) Non se esixirá que os alimentos seguintes vaian provistos dunha lista de ingredientes:

- a) as froitas e hortalizas frescas, incluídas as patacas, que non fosen peladas ou sometidas a calquera outro tratamento similar;
- b) as augas carbónicas, en cuxa denominación apareza esta última característica;
- c) os vinagres de fermentación, se proceden exclusivamente dun só produto básico e sempre que non se lles engadiu ningún outro ingrediente;
- d) o queixo, a manteiga, o leite e a nata fermentadas, aos que non se engadiu ningún ingrediente á parte dos produtos lácteos, encimas alimentarias e cultivos de microorganismos necesarios para a fabricación ou, no caso dos queixos que non son frescos ou fundidos, o sal necesario para a súa fabricación;
- e) os alimentos que consten dun único ingrediente, nos que: i) a denominación do alimento sexa idéntica á do ingrediente, ou ii) a denominación do alimento permita identificar o ingrediente principal.

d) Non se esixirá que os alimentos seguintes vaian provistos dunha lista de ingredientes:

- a) as froitas e hortalizas frescas, incluídas as patacas, que non fosen peladas, cortadas ou sometidas a calquera outro tratamento similar;
- b) as augas carbónicas, en cuxa denominación apareza esta última característica;
- c) os vinagres de fermentación, se proceden exclusivamente dun só produto básico e sempre que non se lles engadiu ningún outro ingrediente;
- d) o queixo, a manteiga, o leite e a nata fermentadas, aos que non se engadiu ningún ingrediente á parte dos produtos lácteos, encimas alimentarias e cultivos de microorganismos necesarios para a fabricación ou, no caso dos queixos que non son frescos ou fundidos, o sal necesario para a súa fabricación;
- e) os alimentos que consten dun único ingrediente, nos que: i) a denominación do alimento sexa idéntica á do ingrediente, ou ii) a denominación do alimento permita determinar a natureza do ingrediente sen risco de confusión.

28. Que definición corresponde ao corte de peixe chamado "Poupietas"?

- a) Corte de peixe desosado, con ou sen pel, e de 150 a 175 gr.
- b) Filetes de peixe planos e sen pel, enrolados, coa pel cara ao interior
- c) Extraído de peixe plano, desosado, con ou sen pel, de 75 a 100 gramos en anacos.
- d) Cortar en forma redonda, grossa, sen pel nin ósos, peso aproximado por ración 50-75 gr.

29. Cal dos seguintes grupos de vexetais pertence ás raíces?

- a) Pataca, cebola, cebola de primavera.
- b) Cenoria, remolacha, cardo
- c) Grelo, rabénete, allo
- d) Cenoria, remolacha, nabo

30. Cal dos seguintes grupos de leguminosas é recomendable ou necesario mollar antes de cociñar:

- a) Fabas de Lourenzá, millo, garavanzos de Escacena
- b) Garavanzos de Fuentesauco, chícharos e lentellas de Terra de Campos
- c) Garavanzos Pedro Sillano, lentellas da Armuña e xudías de Ávila
- d) Xudías de Tolosa, sorgo, lentellas "pardinas".

31. Dos seguintes vexetais, cal non necesita arrefriar despois de cociñar?

- a) acelgas
- b) Grelos
- c) Coles de Bruxelas
- d) Cenorias

32. Cal das seguintes especies pertencen ao grupo das carnes brancas?

- a) Tenreira, cordeiro, pato.
- b) Porco, polo, coello.
- c) Pavo, galiña, cordeiro de leite.
- d) Cordeiro de leite, ganso, polo.

33. Que podemos entender por carnes "fosforescentes"?

- a) Son aqueles que foron almacenados en lugares fríos e húmidos.
- b) Están colonizados por diferentes microorganismos. A cor da carne e as manchas indican cal é o axente colonizador.
- c) Son aqueles que, por mala conservación, foron colonizados por bacterias fotoxénicas, que afectan fundamentalmente ao músculo e case nunca á graxa.
- d) Están expostos a diversos insectos como moscas, polillas e ácaros.

34. Na clasificación comercial do gando vacún, e segundo o tipo de canal que dependa da idade e da dieta, cal sería a definición correcta de gando menor/xoven?

- a) Animal macho ou femia que terá o seu límite máximo de idade, indicado pola erupción completa dos incisivos permanentes. O seu peso en carcasa ronda os 300 kg.
- b) Animal macho ou femia que conserva polo menos un dente de leite.
- c) Animal macho ou femia que conserva todos os seus dentes de leite e é capaz de producir un cadáver de entre 100 e 180 kg de peso.
- d) Animal macho ou femia con todos os incisivos permanentes.

35. Cal das seguintes pezas non pertence á categoría 1ª?

- a) "Babilla"
- b) "Culata de contra"
- c) Solombo
- d) Croca

36. Que é un "Villagodio"?

- a) Rebanada do xarrete de vacún cortada co óso incluído.
- b) Corte do lombo de tenreira sen óso, incluíndo o solombo.
- c) Peza que inclúe o lombo sen "esquinar" da parte do ril máis 4 ou 5 costelas.
- d) Corte do "lombo alto" de vacún con oso.

37. Cal é a función dun clarís (clarif)?

- a) Como base para consomé que varía de nome segundo a gornición.
- b) Como elemento empregado para desengraxar un consomé.
- c) Emprégase engadíndoo a un caldo fervendo para realizar a operación de clarificación.
- d) Usase para aproveitar restos de carne e verduras, mesturadas con claras e para reforzar un consomé.

38. Cal das seguintes preparacións non pertence ao grupo de "fondos complementarios"?

- a) Manteiga "Manida" (manier)
- b) Caldo branco
- c) "Ravigote"
- d) "Duxelles"

39. Que é unha "Glace"?

- a) É un caldo concentrado que se pode facer con peles e ósos de peixe xelatinoso.
- b) É unha preparación densa de cor clara e ás veces xelatinosa.
- c) É unha base de xeado que se pode facer con distintos sabores.
- d) Caldo, normalmente de carne, enriquecido e clarificado.

40. Das seguintes afirmacións sobre a "macis" cal é correcta:

- a) Trátase dunha mestura composta por clara de ovo, brunoise de hortalizas e carne magra picada.
- b) É unha substancia xelatinosa con consistencia de xarope obtida por redución prolongada de un fondo.
- c) Trátase dunha mestura de diferentes ingredientes mais ou menos picados utilizados para encher distintas elaboracións.
- d) Trátase da cortiza que cubre a noz moscada.

RESERVA

41. A competencia para exercer acción xudiciais en nome da Deputación, a ostenta:
- Ningunha opción é correcta
 - En todo caso o/a presidente/a
 - O pleno, excepto en casos de urxencia, en cuxos supostos poden exercitarse tamén polo/a presidente/a da corporación.
 - O/A presidente, excepto en casos de urxencia, en cuxos supostos poden exercitarse tamén polo pleno e polo secretario.
42. Que ave ten graxa infiltrada na súa carne e proporciona máis xugosidade, sabor e aroma?
- Capón.
 - Tomateiro.
 - Ganso.
 - Picantón .
43. O documento no que aparece a distribución dos ingredientes, as cantidades e o procedemento de elaboración dunha receita denomínase:
- O relevé
 - O escandallo
 - A ficha de produción
 - A proposta de pedido
44. Sinale a resposta correcta respecto a os microorganismos psicrótrofos:
- Tolera rangos de temperaturas de entre 60°C e 80°C, de maneira que resiste os tratamentos térmicos por quecemento da matriz de temperatura.
 - Enfermidade parasitaria producida pola inxestión dun parasito en fase larvaria que pode atoparse no peixe.
 - Tolera temperaturas baixas, podéndose multiplicar en rango de temperaturas de refrixeración, entre 0°C e 6°C. Desenvolve o óptimo crecemento entre os 10°C e os 20°C.
 - Provocan a coñecida como "enfermidade das mans sucias" e trátase dunha enfermidade dixestiva máis grave que a salmonelose, mesmo pode chegar a producir hemorraxias.

45. En canto á "ijada", escolla a resposta correcta:

- a) Corte de peixe propio dos túnidos como o atún vermello, trátase dunha peza que rodea a boca por abaixo, a mandíbula e o pescozo de peixe de máis de 80 quilos.
- b) Trátase dun corte procedente do centro do peixe, incluíndo a pel, que xeralmente se prepara ao forno ou ao vapor.
- c) Corte de orixe xaponesa que consiste no peixe cortado finalmente e a contrafibra para consumir en cru.
- d) Parte correspondente ao abdome do peixe, con gran contido en graxa; utilízase sobre todo a do bonito e o atún

RESPOSTAS EXERCICIO TIPO TEST

PROCESO SELECTIVO : 1 OFICIAL/A COCIÑA (CL2024J)

1	D	31	B
2	B	32	C
3	D	33	C
4	C	34	A
5	A	35	C
6	B	36	D
7	B	37	A
8	D	38	C
9	C	39	A
10	D	40	D
11	C	PREGUNTAS RESERVA	
12	C	41	B
13	A	42	A
14	B	43	C
15	C	44	C
16	C	45	D
17	C		
18	A		
19	D		
20	C		
21	D		
22	C		
23	C		
24	B		
25	C		
26	C		
27	D		
28	B		
29	D		
30	C		

As persoas aspirantes terán un prazo de dous (2) días hábiles, contados a partir do día seguinte ao da publicación das respostas correctas, para presentar as reclamacións que consideren oportunas.