

1.- La constitución Española, se aprobó en referéndum el:

- A) 6 de Diciembre de 1.978
- B) 18 de Febrero de 1.978.
- C) 15 de Octubre de 1.978.
- D) 9 de Noviembre de 1.978

2.- La Constitución Española, reconoce el derecho a la protección de la salud en el artículo:

- A) 1.
- B) 43.
- C) 14.
- D) 28.

3.- La categoría de Cocinero pertenece al Estatuto de :

- A) Personal Facultativo
- B) Personal sanitario no Facultativo.
- C) Personal no sanitario.
- D) Personal Funcionario.

4.- El Servicio Andaluz de Salud es:

- A) Una empresa privada.
- B) Un organismo autónomo.
- C) Una Consejería.
- D) Una Delegación.

5.- El alimento que más frecuentemente se encuentra implicado en casos de salmonelosis es:

- A) Las verduras.
- B) El huevo y productos elaborados con huevo crudo.
- C) Las conservas y semiconservas.
- D) Las legumbres.

6.- Que menú sería el mas apropiado para una dieta baja en grasa.

- A) Alubias con chorizo, pescado plancha y fruta.
- B) Menestra de verduras, pechuga de pollo a la plancha y yogur desnatado.
- C) Patatas con costillas, pez espada plancha y natillas.
- D) Paella con magro, lomo ibérico plancha y helado.

7.- En la dieta para un paciente con diabetes se limita el consumo de :

- A) Sal y Fibra.
- B) Azucar.
- C) Colorantes y especies.
- D) Harina.

8.- Los recipientes (Bandejas, vajillas y cubiertos) para la distribución de comida, preparada serán higienizadas.

- A) Con agua caliente.
- B) Con lejía.
- C) Por métodos mecánicos provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.
- D) Con detergentes.

9.- Cual de los siguientes alimentos es un “alimento perecedero”.

- A) Hamburguesa.
- B) Azúcar.
- C) Harina.
- D) Pasta.

10.- De las siguientes grasas o aceites cual es la más recomendada para freír.

- A) Grasa de coco y palma.
- B) Aceite de girasol.
- C) Manteca de cerdo.
- D) Aceite de oliva.

11.- Cual es la temperatura aproximada más adecuada para freír.

- A) 80° C a 100° C.
- B) 180° C.
- C) 300° C.
- D) 65° C.

12.- Cual de las siguientes respuesta no es un crustáceo.

- A) Percebe.
- B) Bogavante.
- C) Sépia.
- D) Nécora.

13.- Que es un BITOKE.

- A) Un plato típico Japonés.
- B) Un utensilio de cocina.
- C) Un pequeño filete hecho de carne picada.
- D) Una sopa hecha a base de carne.

14.- Que gramaje aproximado necesitarías para confeccionar un plato de pastas.

- A) 30 grs.
- B) 80 grs.
- C) 125 grs.
- D) 200 grs.

15.- Que ingrediente nunca se utilizaría para confeccionar un “fondo blanco”.

- A) Zanahorias.
- B) Puerros.
- C) Patatas.
- D) Cabezas de pescados.

16.- Cuales son los componentes básicos de una Bechamel:

- A) Aceite, Harina, Huevos.
- B) Harina y Pimienta.
- C) Harina y Mantequilla.
- D) Leche, Harina, Mantequilla, Nuez Moscada.

17.- Cuales son los ingredientes principales de la “Crema Parmentier”.

- A) Tomates y Pimientos.
- B) Zanahorias y Patatas.
- C) Calabacines y Puerros.
- D) Patatas y Puerros.

18.- Si nos disponemos a hacer un “roux” que ingredientes necesitaremos.

- A) Harina y mantequilla.
- B) Levadura y agua.
- C) Agua y aceite.
- D) Cerveza y harina.

19.- Que significa el termino culinario “napar”.

- A) Sazonar una pieza de carne.
- B) Rellenar pimientos del piquillo.
- C) Cubrir una vianda con una salsa.
- D) Limpiar un pescado.

20.- Que significa el termino culinario “farsa”.

- A) Cocción lenta de los alimentos.
- B) Espumadera pequeña.
- C) Salsa agridulce.
- D) Géneros picados generalmente, que se usa para rellenar.

21.- Cual es el tiempo aproximado de inmersión en agua, para la elaboración de un huevo pasado por agua.

- A) 20 minutos.
- B) 3 minutos.
- C) 30 minutos.
- D) 1 hora.

22.- Cual será el tiempo aproximado de cocción del arroz.

- A) 40 minutos.
- B) 5 minutos.
- C) 15 minutos.
- D) 55 minutos.

23.- Que es la sémola:

- A) Es la parte dura del trigo duro separada de la harina.
- B) Variedad del grano corto del arroz.
- C) Tipo de mijo cultivado en Africa.
- D) Planta anual fuerte y picante.