DIPUTACIÓN DE ZAMORA

Plaza de Viriato, s/n
Tlf-.- 980 55 93 00

Genoveva Benítez de la Mano (1 de 1)
Jefe de Servicio de Contratación
Fecha Firma: 24/10/2025
HASH: 1751aad9c508d615bb6b9f5588c1802c

N/EXP.: 6046/2023 y 6067/2023

ASUNTO: Listado provisional de respuestas correctas del primer ejercicio de la fase de oposición de las pruebas selectivas para la provisión en propiedad de una plaza de Cocinero, OEP 2021.

Anuncio

El Tribunal, en sesión de fecha 24 de octubre de 2025, adoptó el siguiente acuerdo:

Examinada la documentación obrante en el expediente, se han apreciado los siguientes

ANTECEDENTES DE HECHO

Primero.- *Mediante Decreto nº 2023-3132, de 8 de mayo de 2023, rectificado mediante Decreto 2023-3303 de 12 de mayo de 2023, la Presidencia de esta Diputación Provincial aprueba las bases y la convocatoria de las pruebas selectivas para la provisión en propiedad de una plaza de Cocinero incluida en la Oferta de Empleo Público de 2021. Dichas bases fueron publicadas en el BOP Nº 58 de fecha 19 de mayo de 2023 con corrección de errores en el número 65, de 7 de junio de 2023 y en el BOCYL nº 97 de 23 de mayo de 2023. La convocatoria fue publicada en el BOE nº 142 de 15 de junio de 2023.*

Segundo.- *De conformidad con dichas bases se viene desarrollando el proceso selectivo referido, habiéndose celebrado el primer ejercicio de la fase de oposición el día 23 de octubre de 2025.*

Sobre estos antecedentes cabe formular los siguientes

FUNDAMENTOS DE DERECHO

Único.- *Después de realizado el ejercicio y con anterioridad a la corrección del mismo, el tribunal acuerda, de conformidad con las correspondientes bases, publicar en el tablón de anuncios de la sede electrónica de la Corporación la lista provisional de respuestas correctas del primer ejercicio de la fase de oposición, a los efectos de que por los interesados se puedan realizar alegaciones sobre la misma, a cuyo efecto dispondrán estos de un plazo de cinco días hábiles a contar desde el día siguiente a dicha publicación.*

Por todo lo expuesto, este Tribunal, en ejercicio de las competencias que le atribuye la vigente legislación, adopta el siguiente

ACUERDO

Primero. - *Establecer el siguiente listado provisional de respuestas correctas en relación con el primer ejercicio de la fase de oposición de las pruebas selectivas para la provisión en propiedad de una plaza de Cocinero incluida en la Oferta de Empleo Público de 2021:*

1B	2B	3C	4A	5B	6C	7B	8B	9C	10B

Cód. Validación: 66RH3Q26JFMAKXAKTYPW5FX5F
Verificación: https://diputaciondezamora.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 1 de 21

11B	12B	13B	14B	15B	16D	17B	18C	19C	20B
21B	22D	23A	24C	25B	26B	27B	28B	29D	30C
31C	32C	33B	34D	35C	36B	37B	38C	39A	40B
41C	42D	43C	44A	45D	46B	47B	48C	49A	50B
51C	52D	53D	54D	55C	56D	57A	58C	59A	60B

Preguntas adicionales de reserva:

61B	62B	63C	64D	65B	66C

Segundo.- Publicar este listado en el tablón de anuncios de la sede electrónica de la Corporación.

Contra el presente acuerdo podrán los interesados presentar alegaciones durante un plazo de cinco días hábiles a contar desde el día siguiente al de la publicación del correspondiente anuncio en el tablón de anuncios de la sede electrónica de la Diputación Provincial de Zamora.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE

Cód. Validación: 66RH3Q26JFMAKXAKTYPW5FX5F
Verificación: https://diputaciondezamora.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 2 de 21

PRIMER EJERCICIO FASE DE OPOSICIÓN

COCINERO

OFERTA DE EMPLEO PÚBLICO 2021

23 DE OCTUBRE DE 2025

1. **De conformidad con lo establecido en el artículo 14 de la Constitución Española de 1978 los españoles son iguales ante la ley:**

   a) Solo en el ejercicio de sus derechos políticos

   b) Sin que pueda prevalecer discriminación alguna por razón de nacimiento, raza, sexo, religión u opinión.

   c) Salvo en los casos determinados por las leyes orgánicas.

   d) Siempre que se trate de ciudadanos mayores de edad.

2. **De conformidad con lo establecido en el artículo 27 de la Constitución Española 1978, la educación tendrá por objeto:**

   a) La promoción del empleo juvenil.

   b) **El pleno desarrollo de la personalidad humana, respetando los principios democráticos de convivencia y los derechos y libertades fundamentales.**

   c) La formación de los futuros representantes políticos.

   d) La mejora de la competitividad nacional.

3. **De conformidad con lo establecido en el artículo 137 de la Constitución Española de 1978, el Estado se organiza territorialmente en:**

   a) Provincias, regiones y municipios.

   b) Comunidades Autónomas y distritos.

   c) Municipios, provincias y Comunidades Autónomas.

   d) Entidades locales y comarcas.

Cód. Validación: 66RH3Q26JFMAKXAKTYPW5FX5F
Verificación: https://diputaciondezamora.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 3 de 21

4. **De conformidad con lo establecido en el artículo 6 del Estatuto de Autonomía de Castilla y León, ¿qué símbolos representan a Castilla y León?:**

   a) El blasón, la bandera, el pendón y el himno.

   b) El escudo, el pendón y el lema.

   c) La bandera, el mapa y la moneda.

   d) El himno, la capital y el logotipo institucional.

5. **De conformidad con lo establecido en el artículo 68.1 de la ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, regula la subsanación y mejora de la solicitud en el procedimiento administrativo, estableciendo que:**

   a) No se admite la subsanación una vez iniciada el procedimiento.

   b) Se requerirá al interesado para que, en un plazo de 10 días, subsane la falta o acompañe los documentos preceptivos.

   c) El órgano competente podrá resolver sin requerir subsanación.

   d) El plazo máximo de subsanación es de 3 días hábiles.

6. **De conformidad con lo establecido en el artículo 3. de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, ¿Qué principio rige la actuación de las Administraciones Públicas?:**

   a) El principio de desigualdad.

   b) El principio de jerarquía absoluta.

   c) El principio de servicio a los ciudadanos.

   d) El principio de obediencia ciega.

Cód. Validación: 66RH3Q26JFMAKXAKTYPW5FX5F
Verificación: https://diputaciondezamora.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 4 de 21

7. De conformidad con lo establecido en el artículo 41 Real Decreto Legislativo 2/2004, de 5 de marzo, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley Reguladora de las Haciendas Locales, los precios públicos son:

a) Tributos obligatorios sin contraprestación directa.

b) Cantidades que las Entidades locales cobran al ciudadano por servicios o actividades que prestan de forma voluntaria.

c) Subvenciones otorgadas por el Estado.

d) Multas por infracciones administrativas.

8. De conformidad con el artículo 1 de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva entre mujeres y hombres, el objetivo de la Ley es:

a) Regular los derechos laborales de las mujeres exclusivamente.

b) Hacer efectivo el derecho a la igualdad de trato y de oportunidades entre mujeres y hombres.

c) Crear un registro estatal de mujeres trabajadoras.

d) Establecer ayudas económicas para conciliación familiar.

9. De conformidad con el artículo 1 de la Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género, ¿a qué tipo de violencia se dirige específicamente esta norma?

a) A toda forma de violencia.

b) A la violencia ejercida sobre los hombres en el ámbito laboral.

c) A la violencia que, como manifestación de la discriminación, la situación de desigualdad y las relaciones de poder de los hombres sobre las mujeres, se ejerce sobre éstas por parte de quienes sean o hayan sido sus cónyuges o de quienes estén o hayan estado ligados a ellas por relaciones similares de afectividad, aun sin convivencia.

d) Exclusivamente a programas educativos municipales.

Cód. Validación: 66RH3Q26JFMAKXAKTYPW5FX5F
Verificación: https://diputaciondezamora.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 5 de 21

10. Una condición básica que debe reunir una cocina profesional es:

a) Tener paredes de madera para conservar el calor.

b) Contar con suelos antideslizantes, lavables e impermeables.

c) Carecer de salidas de humo.

d) Tener techos muy bajos para mantener la temperatura.

11. El departamento de pastelería y repostería tiene como función principal:

a) Cocinar carnes y pescados.

b) Dirigir un área o sección específica del trabajo culinario.

c) Controlar las compras de suministros.

d) Encargarse de la atención al cliente.

12. Los generadores de calor en una cocina incluyen:

a) Cámaras frigoríficas y congeladores.

b) Hornos, freidoras, planchas y fogones.

c) Batidoras y cortadoras.

d) Lavavajillas industriales.

13. Se considera pequeña maquinaria de cocina a:

a) Los hornos de vapor.

b) Batidoras, licuadoras, picadoras y cortadoras.

c) Cámaras de refrigeración.

d) Campanas extractoras.

Cód. Validación: 66RH3Q26JFMAKXAKTYPW5FX5F
Verificación: https://diputaciondezamora.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 6 de 21

14. La batería de cocina está formada por:

a) Cubiertos y vajilla de comedor.

b) Ollas, cazos, sartenes, moldes y utensilios metálicos usados para cocinar.

c) Productos de limpieza y paños.

d) Elementos eléctricos de refrigeración.

15. ¿Qué mantenimiento preventivo es fundamental en la maquinaria de cocina?

a) Encender los equipos sin supervisión.

b) Limpieza y desinfección diaria tras el uso.

c) Guardar los equipos sin desconectarlos.

d) No revisar el estado de cables ni conexiones.

16. Es un objetivo de la zona de recepción, señale la respuesta INCORRECTA:

a) Control de la mercancía.

b) Exigencia a proveedores.

c) Higiene de los alimentos.

d) **Almacenamiento de productos no refrigerados.**

17. ¿En qué consiste el término culinario "Risolar"?

a) En cubrir con una salsa o líquido para que permanezca en el género.

b) **Dorar a fuego vivo, con grasa, un género que resultara totalmente cocinado.**

c) Remover o amasar una masa o género para conseguir homogeneidad.

d) Lograr en una pieza asada al horno, una capa brillante, regando por encima con su propio jugo y el de los elementos de condimentación.

Cód. Validación: 66RH3Q26JFMAKXAKTYPW5FX5F
Verificación: https://diputaciondezamora.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 7 de 21

18. ¿En qué consiste el término culinario “Sufratar”?

a) Sujetar aves, carnes o pescados, para que conserven su forma después de ser cocinadas.

b) Cortar en láminas gruesas y sesgadas un género.

c) **Napar una pieza de carne o pescado con una salsa tibia, rica en gelatina que al enfriarse permanece sobre el género.**

d) Reducir un sabor dominante en una preparación con adición de otra sustancia.

19. ¿Cuáles son los pasos a seguir para una correcta limpieza y desinfección del utillaje y las superficies de trabajo?

a) Limpieza en seco, remojado, frotado, aplicar desinfectante y aclarado, secado.

b) Limpieza con agua caliente, remojado, aclarado, aplicar desinfectante, aclarado y secado al aire.

c) **Limpieza de residuos, primero en seco y si es necesario con agua caliente, aplicar detergente y frotar, aclarado, aplicar desinfectante, aclarado y secado.**

d) Retirada de residuos con agua caliente y jabón desengrasante, frotar, aclarado, aplicación desinfectante, aclarado y secado al aire.

20. La esterilización se produce a:

a) 60 grados centígrados en 30 minutos.

b) **120 grados centígrados en 20 minutos.**

c) 180 grados centígrados en 4 minutos.

d) -35 grados centígrados en 24 horas.

21. Según el artículo 4 del Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, los moluscos bivalvos vivos y productos de la pesca que se mantengan vivos deberán mantenerse a la siguiente temperatura interna:

a) Igual o inferior a 7 °C.

Cód. Validación: 66RH3Q26JFMAKXAKTYPW5FX5F
Verificación: https://diputaciondezamora.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 8 de 21

b) **Temperatura que no afecte negativamente a su inocuidad y viabilidad.**

c) Igual o inferior a 4 °C.

d) Igual o inferior a –18 °C.

22. ¿A qué temperatura deben estar las cámaras de refrigeración para los productos lácteos y derivados?

a) Entre 3 y 5 grados centígrados.

b) Entre 0 y 8 grados centígrados.

c) Entre -2 y 3 grados centígrados.

d) **Entre 0 y 4 grados centígrados.**

23. ¿Qué alimentos tienen "una elevada interferencia", es decir, más de 40 microgramos cada 100 gramos de Vitamina K, que pueden interferir con el SINTROM?

a) **Espinacas, col rizada, Brócoli.**

b) Calabaza, Champiñón, Rábano.

c) Pera, Melón, Mango.

d) Castañas, Cacahuetes, Almendras.

24. La tindalización, es un procedimiento de conservación que consiste en:

a) Someter los productos a temperaturas entre 63 y 65 °C durante 3 minutos.

b) Someter los productos a temperaturas entre 72-75 °C durante 5 minutos.

c) **Someter a los productos a temperaturas entre 80 y 100 °C hasta una hora durante tres días, con sucesivos periodos de incubación.**

d) Someter a los productos a temperaturas entre 115-130 °C durante 15-30 minutos.

Cód. Validación: 66RH3Q26JFMAKXAKTYPW5FX5F
Verificación: https://diputaciondezamora.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 9 de 21

25. ¿A qué llamamos dieta equilibrada?

a) Es una dieta en la que es necesario hacer un cálculo detallado del valor energético de la dieta y de su contenido en glúcidos, proteínas y grasas.

b) **Es una dieta en la que están presentes todos los nutrientes necesarios y en cantidad apropiada para cubrir necesidades energéticas y sintetizar sus propios materiales.**

c) Es una dieta deficitaria en energía y ciertos nutrientes si se sigue durante demasiado tiempo.

d) Es una dieta en la que no es necesaria la cuantificación de los principios inmediatos y la energía en su elaboración.

26. Cuál de los siguientes métodos de conservación de alimentos requiere refrigeración posterior para la conservación del alimento:

a) Uperización.

b) **Pasteurización.**

c) Esterilización.

d) Deshidratación.

27. ¿Cómo se denomina cuando en el proceso de cocinado los guisos se requeman en el mismo recipiente, por falta de jugo o de humedad?

a) Mesurar.

b) **Asurar.**

c) Mensurar.

d) Usurar.

Cód. Validación: 66RH3Q26JFMAKXAKTYPW5FX5F
Verificación: https://diputaciondezamora.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 10 de 21

28. Los criterios de calidad del agua en la empresa alimentaria vienen definidos en:

a) Real Decreto 3/2013, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

b) **Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.**

c) Decreto 22/2006, de 7 de marzo, sobre establecimientos de comidas preparadas.

d) Real Decreto 3484/2000, de 29 diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

29. Para desarrollar un plan de limpieza y desinfección en un área de manipulación, se tendrá en cuenta:

a) Solo el tipo de superficie, ya que es lo que condiciona la operativa de limpieza.

b) El tipo de suciedad, y la formación de los manipuladores.

c) El tiempo y frecuencia de las actividades a desarrollar.

d) **El tipo de superficie, el tipo de suciedad y el tiempo y frecuencia con el que se realizan las actividades.**

30. Cuando hablamos de pastas compuestas nos referimos a aquellas:

a) Elaboradas con sémolas de trigo semiduro a las que se le añade agua.

b) Elaboradas con semolinas de trigo blando a las que se le añade agua.

c) **Elaboradas con sémolas, semolinas o harinas de trigo duro, semiduro, blando o mezclas a la que se le añade una o varias sustancias alimenticias.**

Cód. Validación: 66RH3Q26JFMAKXAKTYPW5FX5F
Verificación: https://diputaciondezamora.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 11 de 21

d) Elaboradas con harina de trigo con alto contenido en gluten y se añade leche.

31. ¿Qué especia se obtiene de los estigmas secos de una flor de crocus y es conocida por su color y sabor intensos?

a) Pimienta negra.

b) Cúrcuma.

c) Azafrán.

d) Canela.

32. ¿Qué tipo de sal aporta al organismo trazas de minerales y oligoelementos?

a) Sal de mesa común.

b) Sal refinada.

c) Sal marina.

d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

33. ¿Cuál de las siguientes características no se corresponde con un condimento fresco?

a) Se añade al final de la cocción o en crudo para preservar su frescura y delicado sabor.

b) Más concentrados e intensos.

c) Menor duración.

d) Más vibrantes y complejos.

34. ¿Cuál de las siguientes funciones nutricionales no se corresponden con las aportadas por las grasas y aceites?

Cód. Validación: 66RH3Q26JFMAKXAKTYPW5FX5F
Verificación: https://diputaciondezamora.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 12 de 21

a) Fuente de energía.

b) Ayuda a la absorción de vitaminas.

c) Almacenan energía.

d) No contribuyen a la sensación de saciedad después de comer.

35. ¿Cuál de las siguientes características es exclusiva de un fondo oscuro?

a) Los ingredientes utilizados incluyen huesos y carnes.

b) Color claro Cúrcuma.

c) Los huesos y carnes se doran antes de añadir al agua de cocción.

d) Sabor delicado y suave.

36. ¿Cuál es el tiempo aproximado de cocción de una fumet de pescado?

a) 1 hora.

b) 30-35 min.

c) 15-20 min.

d) 2 horas.

37. ¿Qué tipo de fondo es un glace de carne?

a) Fondo de pescado.

b) Fondo oscuro.

c) Fondo claro.

d) Fondo de ave.

38. La salsa emulsionada tibia a base de yemas de huevo, mantequilla y jugo de limón o vinagre se denomina:

a) Bechamel.

Cód. Validación: 66RH3Q26JFMAKXAKTYPW5FX5F
Verificación: https://diputaciondezamora.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 13 de 21

b) Mayonesa.

c) Holandesa.

d) Velouté.

39. La salsa mornay es una derivada de:

a) Bechamel.

b) Mayonesa.

c) Holandesa.

d) Velouté.

40. La salsa bechamel se elabora con:

a) Un roux claro y fondo claro, como caldo de ave, pescado o ternera.

b) Leche, mantequilla y un roux (una mezcla de mantequilla y harina).

c) Emulsión fría de aceite y huevo, generalmente condimentada con limón o vinagre.

d) Consiste en un roux oscuro y un fondo oscuro de ternera.

41. La concentración adecuada de lejía de uso alimentario en el agua para el tratamiento de desinfección de hortalizas se establece en:

a) 20-30 ppm.

b) 30-40 ppm.

c) 50-100 ppm.

d) 100-125 ppm.

Cód. Validación: 66RH3Q26JFMAKXAKTYPW5FX5F
Verificación: https://diputaciondezamora.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 14 de 21

42. El método de cocinado de hortalizas que consiste en cocinar cortes pequeños en una sartén con poca grasa y fuego alto, moviendo constantemente para que queden crujientes se denomina:

a) A la Plancha.

b) Fritura.

c) A la Brasa.

d) Salteado.

43. ¿Cuál de las siguientes legumbres contiene más cantidad de fibra?

a) Garbanzo.

b) Lentejas.

c) Judías Blancas.

d) Habas secas.

44. ¿Cuál de los siguientes nutrientes que contienen las legumbres secas, pueden interferir con la absorción de minerales como el hierro y el zinc?

a) Fitatos.

b) Proteínas.

c) Lectinas.

d) Hemaglutinas.

45. ¿Con qué nombre se conoce a la seta de San Jorge?

a) Oronja.

b) Robellón.

c) Cep.

d) Perrechico.

Cód. Validación: 66RH3Q26JFMAKXAKTYPW5FX5F
Verificación: https://diputaciondezamora.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 15 de 21

46. ¿Qué nombre recibe la membrana transparente y fina que envuelve la yema del huevo?

a) Plasmática

b) Vitelina

c) Testácea

d) Chalaza

47. Si un huevo tiene la cáscara rota:

a) Podemos utilizarlo

b) Debemos desecharlo inmediatamente

c) Es síntoma de buena calidad

d) Debemos ponerlo en otro recipiente

48. ¿Debe lavarse el huevo antes de consumirlo?

a) Sí, es la mejor manera de evitar intoxicaciones

b) Sí, ya que la salmonela se encuentra en la cascara del huevo

c) No, la cascara del huevo es porosa y podríamos introducir patógenos en el interior del huevo

d) Sólo si lo vamos a consumir crudo

49. ¿Los huevos fritos a la española se hacen dándoles vueltas con una cuchara?

a) Así se hacen los huevos parisienne

b) Así se hacen los huevos revueltos

c) No existe esa receta

d) Así se hacen los huevos para tortilla

Cód. Validación: 66RH3Q26JFMAKXAKTYPW5FX5F
Verificación: https://diputaciondezamora.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 16 de 21

50. El arroz pilaw se elabora con:

a) Ajo, huevo y sal

b) Mantequilla, cebolla y caldo

c) Mantequilla, huevo y fuet

d) Mantequilla y ajo

51. La pasta como guarnición, siempre va independiente del género principal:

a) Verdadero

b) Normalmente se pone en un plato aparte

c) Puede ir también mezclado con el género principal como en las sopas

d) Siempre va mezclado

52. ¿Cuál de estos arroces es el mejor para hacer un risotto?

a) Basmati

b) Bomba

c) Patna

d) Arborio

53. El pescado meunière se fríe en la sartén con:

a) Aceite de girasol

b) Aceite de oliva

c) Sal y pimienta

d) Mantequilla clarificada

Cód. Validación: 66RH3Q26JFMAKXAKTYPW5FX5F
Verificación: https://diputaciondezamora.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 17 de 21

54. Desescamar es:

a) Una técnica de cocción

b) Limpiar las carnes sin dañarlas

c) Limpiar mariscos de tierra

d) Limpiar pescados dejándolos sin escamas

55. ¿Para conseguir que una carne roja sea más blanda, ¿qué debemos hacer?

a) Bridarla

b) Mecharla

c) Marinarla

d) Fondearla

56. Las piezas grandes de carne se suelen hacer en :

a) Barbacoa

b) En la plancha

c) En sartén de tamaño indicado

d) En brasero y al horno

57. ¿Cómo mechamos una carne?

a) Con una aguja especial

b) A presión

c) Con un saca bolas

d) Cortando y colocando el relleno en su interior.

Cód. Validación: 66RH3Q26JFMAKXAKTYPW5FX5F
Verificación: https://diputaciondezamora.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 18 de 21

58. En los helados y sorbetes, la emulsión en frío hace que aumenten de volumen entre:

a) 10 y 20 %

b) 20 y 30 %

c) 30 y 40 %

d) 40 y 50 %

59. El ingrediente responsable del aire que se forma en el interior de un Souflé es:

a) La clara de huevo

b) La nata

c) El huevo emulsionado

d) En un Souflé no se forma aire

60. ¿De qué ciudad es originaria la tarta Sacher?

a) Roma

b) Viena

c) Londres

d) Berlín

PREGUNTAS DE RESERVA

61. ¿Qué se entiende por distribución del trabajo en la cocina?

a) Reparto de alimentos entre los empleados.

b) Asignación de tareas y responsabilidades a cada miembro del equipo.

c) Planificación del menú semanal.

Cód. Validación: 66RH3Q26JFMAKXAKTYPW5FX5F
Verificación: https://diputaciondezamora.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 19 de 21

d) Control de los costos de materias primas.

62. ¿Qué objetivo principal tiene una buena distribución del trabajo en cocina?

a) Reducir el número de empleados.

b) Aumentar la rapidez y la eficiencia en el servicio.

c) Evitar el uso de maquinaria.

d) Disminuir la variedad del menú.

63. Según el Real Decreto 2181/1975, de 12 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Pastas Alimenticias, se pueden clasificar en los siguientes tipos:

a) Simples, compuestas y rellenas.

b) Simples, compuestas y frescas.

c) **Simples, compuestas, frescas y rellenas.**

d) Simples, rellenas y frescas.

64. Los lácteos y sus derivados se caracterizan porque en su composición contienen:

a) Alto contenido en omega 3 y coenzima H.

b) Alto contenido en Hierro y omega 3.

c) Alto contenido en Calcio y omega3.

d) **Alto contenido en calcio, caseínas y vitaminas del grupo A y B.**

65. La época de comercialización de las coles de Bruselas es:

a) Mayo - septiembre.

b) Octubre - abril.

c) Junio - Septiembre.

Cód. Validación: 66RH3Q26JFMAKXAKTYPW5FX5F
Verificación: https://diputaciondezamora.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 20 de 21

d) Agosto - diciembre.

66. ¿Qué legumbre destaca por su contenido de ácido oleico y linoleico?

a) Lenteja.

b) Alubia.

c) Garbanzo.

d) No destaca en ninguna de las anteriores.

Cód. Validación: 66RH3Q26JFMAKXAKTYPW5FX5F
Verificación: https://diputaciondezamora.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 21 de 21