

PRUEBAS SELECTIVAS DE PERSONAL LABORAL

TURNO LIBRE y DISCAPACIDAD

ORDEN DE 16 DE DICIEMBRE DE 2021.

(D.O.E. Nº 243 21 DE DICIEMBRE DE 2021)

PEGAR AQUÍ LA ETIQUETA IDENTIFICATIVA

(NO PASE LA MANO POR ENCIMA DEL CÓDIGO)

SUPUESTOS PRÁCTICOS

SEGUNDO EJERCICIO

(GRUPO V, CATEGORÍA AYUDANTE DE COCINA)



11 de MARZO de 2023

SUPUESTO PRÁCTICO Nº1 (Hasta 1,00 puntos, a 0,10 puntos cada respuesta correcta).

SUPUESTO PRÁCTICO Nº 2 (Hasta 1,00 puntos, a 0,20 puntos cada respuesta correcta).

SUPUESTO PRÁCTICO Nº3 (Hasta 1,20 puntos, a 0,10 puntos cada respuesta correcta).

SUPUESTO PRÁCTICO Nº4 (Hasta 1,20 puntos, a 0,08 puntos cada respuesta correcta).

SUPUESTO PRÁCTICO Nº 5 (Hasta 1,00 puntos, a 0,10 puntos cada respuesta correcta).

SUPUESTO PRÁCTICO Nº 6 (1,00 punto respuesta correcta, 0 puntos respuesta incorrecta).

SUPUESTO PRÁCTICO Nº 7 (Hasta 1,00 puntos, a 0,25 puntos cada párrafo correcto).

SUPUESTO PRÁCTICO Nº 8 (Hasta 1,50 puntos, a 0,10 puntos cada apartado correcto).

SUPUESTO PRÁCTICO Nº 9 (1,10 puntos respuesta correcta, 0 puntos respuesta incorrecta).

La duración del ejercicio es de **90 minutos**.

Debe contestar, única y exclusivamente, en este documento y sin extenderse más allá de las líneas o cuadros al efecto.

TRIBUNAL Nº 1

SUPUESTO N° 1 (Puntuación máxima de 1 punto, cada respuesta correcta equivale a 0,10 puntos).

- Según los distintos cortes de patatas, colócalos en la columna correspondiente:

Bastón, Cerilla, Chips, Cocotte, Española, Noisette, Paja, Parisien, Rejilla, Soufflé.

| ALARGADAS | LAMINAS | BOLAS |
|-----------|---------|----------|
| BASTÓN | CHIPS | COCOTTE |
| CERILLA | REJILLA | NOISETTE |
| PAJA | SOUFFLÉ | PARISIEN |
| ESPAÑOLA | | |

SUPUESTO N° 2 (Puntuación máxima de 1 punto, cada respuesta correcta equivale a 0,20 puntos).

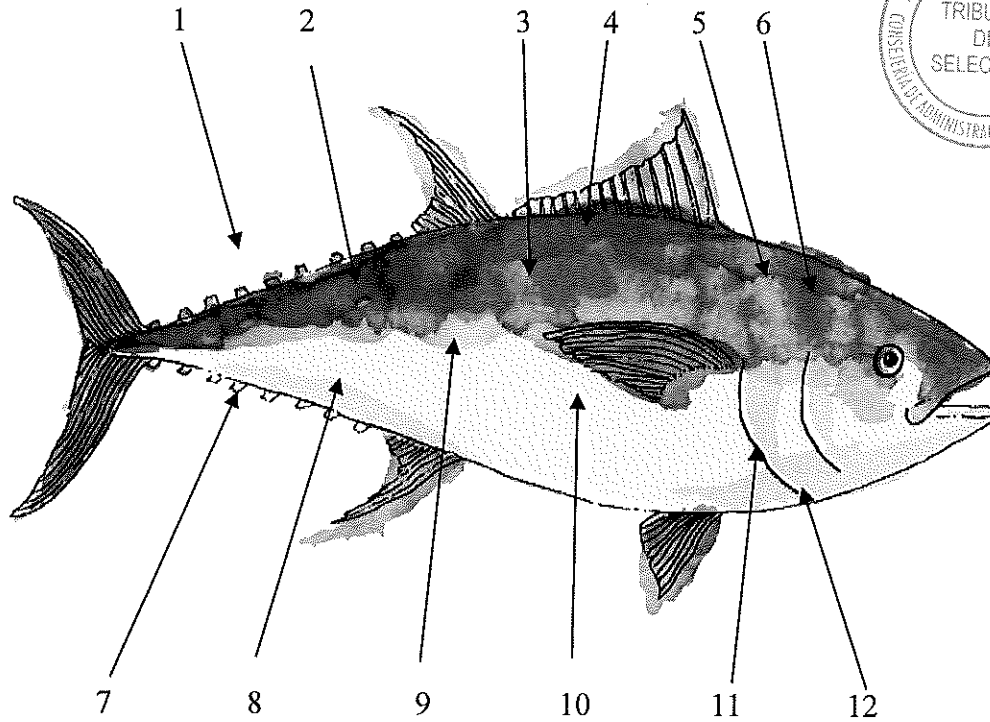
- Según la definición, indica el nombre de la máquina de cocina:

| DEFINICIÓN | NOMBRE DE LA MÁQUINA |
|--|-------------------------|
| Es un robot formado por cubeta, cuchillas y diversos accesorios, que permite cortar en diferentes grosores los alimentos. | CUTTER/CORTADORA |
| Frigorífico o congelador que permite bajar rápidamente la temperatura de los alimentos que acaban de ser cocinados. | ABATIDOR DE TEMPERATURA |
| Máquina que despoja de la piel a ciertas hortalizas crudas, trabaja por raspado o fricción del género contra las paredes ásperas de la cubeta giratoria. | PELADORA |
| Olla de depresión, que consiste en una marmita a la que se le hace el vacío y trabaja a presiones y temperaturas muy bajas. | GASTROVAC |
| Trituradora de vaso que tiene la posibilidad de regular la velocidad, consiguiendo un triturado muy fino. | VASO AMERICANO |



SUPUESTO N° 3 (Puntuación máxima de 1,20 punto, cada respuesta correcta equivale a 0,10 puntos).

- Coloca los números, en el despiece que corresponda:



| PIEZA | NÚMERO |
|-----------------|--------|
| Espineta negra | 1 |
| Espineta blanca | 7 |
| Cola negra | 2 |
| Cola Blanca | 8 |
| Lomo | 3 |
| Solomillo | 4 |
| Tarantelo | 9 |
| Ventresca | 10 |
| Galete | 12 |
| Parpatana | 11 |
| Morrillo | 6 |
| Mormo | 5 |

SUPUESTO N° 4 (Puntuación máxima de 1,20 punto, cada respuesta correcta equivale a 0,08 puntos).

- Coloca cada técnica con el método de conservación que corresponda:

Pasteurización, desecación, luz ultravioleta, confitado, refrigeración, ahumado, deshidratación, esterilización, ultracongelación, radiaciones ionizantes, encurtidos, uperización, liofilización, salmuera, congelación.

| MÉTODO | TÉCNICA |
|----------------------------|-------------------------------|
| ELIMINACIÓN DE AGUA | DESECACIÓN |
| | DESHIDRATACIÓN |
| | LIOFILIZACIÓN |
| | |
| FRIO | CONGELACIÓN |
| | REFRIGERACIÓN |
| | ULTRACONGELACIÓN |
| MEDIANTE ADITIVO | AHUMADOS |
| | ENCURTIDOS |
| | SALMUERA |
| | CONFITADO |
| POR RADIACIONES | LUZ ULTRAVIOLETA |
| | RADIACIONES IONIZANTES |
| | |
| CALOR | PASTEURIZACIÓN |
| | ESTERILIZACIÓN |
| | UPERIZACIÓN |
| | |



SUPUESTO N° 5 (Puntuación máxima de 1 punto, cada respuesta correcta equivale a 0,10 puntos).

- Indica a que cuarto pertenecen las siguientes piezas, al cuarto delantero, cuarto trasero o a ambos:

| PIEZAS | CUARTO |
|--------------------------|----------------------------|
| Aleta | DELANTERO Y TRASERO |
| Lomo alto | TRASERO |
| Brazuelo | DELANTERO |
| Rabillo de cadera | TRASERO |
| Culata de contra | TRASERO |
| Pez | DELANTERO |
| Aguja | DELANTERO |
| Llana | DELANTERO |
| Morcillo | DELANTERO Y TRASERO |
| Tapilla | TRASERO |

SUPUESTO N° 6 (Puntuación respuesta correcta 1 punto, incorrecta 0 punto).



- Enumera el orden correcto de la secuencia de los siete principios en los que se basa el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (A.P.P.C.C.):

| PRINCIPIOS | ORDEN |
|---|--------------|
| Establecer medidas correctoras | 5 |
| Establecer límites críticos | 3 |
| Realizar análisis de peligro | 1 |
| Establecer un sistema de documentación | 7 |
| Establecer procedimientos de verificación | 6 |
| Determinar los puntos de control críticos | 2 |
| Establecer un sistema de vigilancia | 4 |

SUPUESTO N° 7 (Puntuación máxima de 1 punto, cada párrafo completo y correcto, equivale a 0,25 puntos).

- Según las normas básicas para el almacenaje de productos, completa los siguientes párrafos, utilizando algunas o todas las palabras que aparecen a continuación:

Inferiores-no-crudos-físicamente-nunca-si-aire-superiores-servido-tiempo-naturaleza-limpieza-muestra-debe-alimentos-obligatorio-intoxicación-separado.

Párrafo n° 1

Los productos NO deberán colocarse NUNCA sobre el suelo. Deben estar en estanterías o en algún tipo de palé y DEBE existir la suficiente separación entre los productos para que haya una buena circulación de AIRE.

Párrafo n° 2

Se deben separar los productos por su NATURALEZA.

Los productos de LIMPIEZA se almacenarán FÍSICAMENTE por SEPARADO.

Párrafo n° 3

Debemos siempre, que sea posible, separar los productos CRUDOS de los cocinados. Cuando no sea posible, debemos colocar en las estanterías SUPERIORES los cocinados y en las INFERIORES los crudos.

Párrafo n° 4


Es OBLIGATORIO mantener conservada por un tiempo, una MUESTRA de los platos que hemos SERVIDO, para su análisis en caso de una posible INTOXICACIÓN alimentaria.



SUPUESTO N° 8 (Puntuación máxima de 1,5 puntos, hay 15 apartados, cada uno bien contestado, equivale a 0,10 puntos).

- Indica en que zonas de la cocina ubicarías cada uno de los productos o materias primas enumerados a continuación:

10 de lechuga iceberg, caja de mahonesa monodosis, 20 pollos frescos envasados individualmente, 20 garrafas de plástico de 5 litros de aceite, 5 cajas de latas de atún, 3 kg patatas puente nuevo, 1 bolsa de patatas precocinadas, 10 kg. de garbanzos pedrosillanos, 10 litros de leche pasteurizada, 6 cajas de brick de 1 litro de leche UHT, 10 latas de anchoas, 5 litros de lejía, 5 botellas de vino, 10 tartas vienetta 1 pieza de fiambre de pavo.

| ZONA O PARTIDA DE COCINA | PRODUCTOS O MATERIA PRIMA |
|---|---|
|  <p>ECONOMATO</p> | 20 garrafas de plástico de 5 litros de aceite |
| | 5 cajas de latas de atún |
| | 6 cajas de brick de 1 litro de leche UHT |
| | 10 kg. de garbanzos pedrosillanos |
| | 5 botellas de vino |
| | caja de mahonesa monodosis |
| CÁMARA DE CONGELACIÓN | 10 tartas vienetta |
| | 1 bolsa de patatas precocinadas |
| | |
| CÁMARA DE REFRIGERACIÓN | 20 pollos frescos envasados individualmente |
| | 10 de lechuga iceberg |
| | 10 litros de leche pasteurizada |
| | 1 pieza de fiambre de pavo |
| | 10 latas de anchoas |
| | 3 kg patatas puente nuevo |
| ALMACEN DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA | 5 litros de lejía |
| | |
| | |

SUPUESTO N° 9 (Respuesta correcta 1,10 puntos, respuesta incorrecta 0 puntos).

- Los nutrientes se pueden clasificar según su función en el organismo o según la cantidad de ellos que necesita el mismo para su correcto funcionamiento.
- De acuerdo a la cantidad, clasifícalos rellenando el siguiente cuadro:

| CLASIFICACIÓN DE LOS NUTRIENTES | | |
|--|----------------------------|-----------------------|
| MACRONUTRIENTES | HIDRATOS DE CARBONO | SIMPLES |
| | | COMPLEJOS |
| | LÍPIDOS/GRASAS | SATURADAS |
| | | INSATURADAS |
| | PROTEINAS | VEGETALES |
| | | ANIMALES |
| MICRONUTRIENTES | VITAMINAS | HIDROSOLUBLES |
| | | LIPOSOLUBLES |
| | MINERALES | MACROELEMENTOS |
| | | MICROELEMENTOS |

