



EXAMEN NUMERO 2

1. ¿Cuál de los siguientes derechos no tiene la consideración de fundamental al no estar incluido en la Sección Primera del Capítulo II del Título I de la Constitución Española?

- a) Derecho a la libertad de cátedra.
- b) Derecho de petición individual y colectiva.
- c) Derecho a disfrutar de una vivienda digna y adecuada.

2. ¿Cuál de las siguientes sanciones no es aplicable a los funcionarios de carrera?

- a) La separación del servicio.
- b) El despido disciplinario.
- c) El demérito.

3. Una de las siguientes denominaciones de Áreas de Gobierno no pertenece en la actualidad del Ayuntamiento:

- a) Medio Ambiente y Movilidad.
- b) Equidad, Servicios Sociales y Empleo.
- c) Coordinación Territorial y Asociaciones.

4. Los sistemas de evaluación del desempeño se adecuarán, en todo caso, a los siguientes criterios:

- a) Transparencia, objetividad, imparcialidad y no discriminación y se aplicarán sin menoscabo de los derechos de los empleados públicos.
- b) Formación, transparencia, imparcialidad y no discriminación y se aplicarán sin menoscabo de los derechos de los empleados públicos.
- c) Antigüedad, transparencia, imparcialidad y no discriminación y se aplicarán sin menoscabo de los derechos de los empleados públicos.

5. En qué artículo del Texto Refundido por el que se aprueban las condiciones de trabajo comunes al personal funcionario y laboral del Ayuntamiento de Madrid y sus organismos autónomos para el periodo 2012-2015, establece el derecho a la protección eficaz en materia de seguridad y salud en el trabajo

- a) Artículo 29.
- b) Artículo 40.
- c) Artículo 39.



6. En que Título de la Ley Orgánica 3/2007 de 22 de marzo para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, se regula el principio de igualdad en el empleo público.

- a) Título III.
- b) Título IV.
- c) Título V.

7. Según lo establecido en el artículo 90.1 del Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, la declaración de la situación de suspensión de funciones determinará la pérdida del puesto de trabajo del funcionario cuando exceda de:

- a) Seis Meses.
- b) Tres Meses.
- c) Un Mes.

8. Según el artículo 95 del Estatuto Básico del Empleado Público, es falta muy grave

- a) La prevalencia de la condición de empleado público para obtener un beneficio indebido para sí o para otro.
- b) No guardar el debido sigilo respecto a los asuntos que se conozcan por razón del cargo, cuando causen perjuicio de la Administración o se utilice en provecho propio.
- c) Las conductas constitutivas de delito doloso relacionadas con el servicio o que causen daño a la Administración o a los administrados.

9. La Constitución Española dice:

- a) Los Alcaldes serán elegidos por los Concejales o por los vecinos, de acuerdo a las directrices de las Comunidades Autónomas.
- b) Los Alcaldes serán elegidos por los Concejales o por los vecinos.
- c) Los Alcaldes serán elegidos por los Concejales o por los vecinos, sin perjuicio de otras posibilidades que se establezcan en la Ley.

10. La Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, no recoge como recurso administrativo:

- a) El recurso de Alzada.
- b) El recurso potestativo de reposición.
- c) El recurso contencioso-administrativo.

11. En los locales e instalaciones de cocina se encuentran:



- a) Servicios o lavabos de clientes.
- b) Bodegas de vinos.
- c) Cocina Caliente.

12. Que se emplea para colar las salsas, resultando así más finas.

- a) Chino.
- b) Estameña.
- c) Colador.

13. Según el artículo 4 de la Ley 31/1995 de 8 de noviembre, de prevención de Riesgos Laborales, se consideraran “daños derivados del trabajo” los siguientes:

- a) Las enfermedades, patologías o lesiones sufridas con motivo u ocasión del trabajo.
- b) Las enfermedades, patologías o lesiones sufridas con motivo u ocasión del trabajo, así como las lesiones sufridas una hora antes y una hora después de la llegada o salida del trabajo.
- c) Las enfermedades sufridas dentro del horario laboral, por los motivos que fuere.

14. Las barras u ondas azules de un horno de convención vapor, indican:

- a) Ciclo de vapor, manteniendo una temperatura muy cercana a los 200° C.
- b) Ciclo calor, mantenimiento de una temperatura muy cercana a los 100°C.
- c) Ciclo de vapor, manteniendo una temperatura muy cercana a los 100° C.

15. El recipiente cilíndrico de loza que se emplea principalmente para la elaboración de terrinas y soufflés se denomina:

- a) Bol.
- b) Ramiqui.
- c) Flanera.

16. ¿Qué significa el termino culinario “farsa”?

- a) Cocción lenta de los alimentos.
- b) Espumadera pequeña.
- c) Elaboración que se usa para rellenar un género.

17. Cuanto menos fresco sea un huevo, presentará:



- a) Una Yema más abultada.
- b) Una Cámara de aire más grande.
- c) Facilidad para separar la clara de la yema.

18. El morcillo, es una pieza que procede del despiece del vacuno y su categoría comercial es:

- a) Primera B.
- b) B. Segunda.
- c) C Tercera.

19. Un pescado fresco se identifica porque tiene, entre otras características.

- a) Ojos trasparente, brillantes y hundidos.
- b) Agallas con colores opacos y suaves al tacto.
- c) Escamas bien adheridas.

20. La cocción de las hortalizas de colores se realizará:

- a) En abundante agua hirviendo, con sal.
- b) En un caldo blanco.
- c) En escasa agua, hasta que ésta, casi se evapore.

21. El momento indicado para añadir la sal a una elaboración de judías es:

- a) Al principio, para que no pierdan el hollejo y se abran.
- b) Al final, para que no pierdan el hollejo y se abran.
- c) Es indistinto.

22. El momento ideal para especiar o condimentar una elaboración es:

- a) Al principio para que trasmita su aroma y propiedades.
- b) Al final para que no se pierdan sus características aromáticas.
- c) Es indiferente.

23. Al personal manipulador de alimentos se le prohíbe durante el ejercicio de actividad:

- a) Utilizar prendas de trabajo distintas a las reglamentarias.
- b) Lo indicado en A y C.
- c) Cualquier otra actividad que pueda ser causa de la contaminación del alimento.

24. La escalibada estaría dentro del grupo:



- a) Ensalada tibia o templada.
- b) Ensalada simple.
- c) Ensalada fría.

25. ¿En qué consiste el Empanado?

- a) Pasar el producto por huevo y pan rallado.
- b) Pasar el producto por harina, huevo y pan rallado.
- c) Pasar el producto por harina y huevo.

26. Los alimentos crudos conservados por congelación o ultra congelación son

- a) 2ª Gama.
- b) 3ª Gama.
- c) 4ª Gama.

27. Añadir un líquido a una placa de asado en la que haya sido cocinado un género, para diluir y recuperar el jugo depositado se le denomina:

- a) Desglasar.
- b) Desgrasar.
- c) Flambear.

28. La gelatina previamente elaborada se aplica para:

- a) Encamisar moldes.
- b) Elaborar marinadas.
- c) Elaborar reducciones.

29. ¿Cuál de los siguientes mariscos es de la familia de los (crustáceos, Decápodos, Macruros)

- a) Centollo.
- b) Gamba.
- c) Canailla.

30. Consiste en una congelación en tiempo muy rápido, a una temperatura muy baja sobre -40° C;

- a) La ultracongelación.
- b) La liofilización.
- c) La congelación.

31. Según la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la ciudad de Madrid de fecha de 28 de mayo de 2014, el menaje de gran



tamaño podrá higienizarse con agua potable, corriente caliente y métodos manuales.

- a) Nunca.
- b) Siempre que se consiga su adecuada limpieza y desinfección.
- c) Nunca es correcta.

32. ¿Qué recipiente de forma rectangular y con asas en los extremos, se empela para cocinar géneros en el horno?

- a) Turbotera.
- b) Saute.
- c) Placas de asado o Rustidera.

33. La estufa es un útil que sirve para:

- a) Calentar las zonas frías de la cocina
- b) Fermentar las masas de levadura.
- c) Cocer pequeñas piezas de bollería.

34. Para evitar la contaminación en los locales donde se manipulan alimentos la limpieza deberá hacerse

- a) En seco.
- b) Con agua y detergente.
- c) Ninguna es adecuada.

35. ¿Qué es nappar?

- a) Cubrir con salsa un género total o parcialmente.
- b) Cubrir un género con una salsa que al enfriarse permanezca sobre el género.
- c) Añadir sulfitos a los vinos para que mejoren su sabor.

36. ¿Qué elementos componen la salsa española?

- a) Fondo oscuro y roux blanco.
- b) Fondo oscuro y roux oscuro.
- c) Fondo blanco y roux oscuro.

37. Un huevo mollets es:

- a) Huevo cocinado con cáscara.
- b) Huevo cocinado sin cáscara.
- c) Huevo cocinado cascado y batido.

38. ¿Qué es el barón de Cordero?



- a) Las dos piernas con riñonada.
- b) Las chuletas de riñonada y la silla.
- c) Dos chuletas unidas por el hueso y con los solomillos.

39. ¿Cuáles de las siguientes hortalizas se consideran bulbos?

- a) Puerro, nabo, ajo.
- b) Ajo, chalota, zanahoria.
- c) Ajo, Cebolla, chalota.

40. ¿En qué se cuecen las alcachofas?

- a) Agua, Sal y zumo de limón.
- b) Agua, sal, aceite y harina.
- c) Agua, sal, harina y zumo de limón.

41. ¿Cuándo se le añade la sal en la cocción de las alubias o judías?

- a) En mitad de la cocción para que cojan sabor.
- b) Al final de la cocción para que no pierdan el hollejo.
- c) Al principio de la cocción para que queden mejor.

42. La generación de productos congelados se hará

- a) A temperatura ambiente.
- b) A temperatura de refrigeración.
- c) A temperatura de refrigeración y nunca se podrá volver a congelar.

43. Según el artículo 4 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de Riesgos Laborales, se entenderá como “riesgo laboral” la posibilidad de que un trabajador sufra un determinado daño derivado del trabajo. Para calificar un riesgo desde el punto de vista de su gravedad, se valoraran conjuntamente los siguientes elementos:

- a) La probabilidad de que se produzca el daño y la severidad del mismo.
- b) La probabilidad de que se produzca el daño y la severidad del mismo, según se establezca en las instrucciones para la manipulación de los aparatos que se utilicen.
- c) La probabilidad de que se produzca el daño y la gravedad del mismo, especialmente si conlleva la asistencia a un centro médico.

44. Los alimentos susceptibles de contaminación por salmonelosis son:

- a) Alimentos crudos, cremas, nata, huevos, leche y salsas.
- b) Agua contaminada o no potable, carnes.
- c) Carnes, aves, leche sin pasteurizar y huevos.



45. Poner a fuego una preparación líquida o guiso con salsa hasta que hierva por poco tiempo se denomina:

- a) Hervir.
- b) Levantar.
- c) Cocer.

46. La pieza de cordero que corresponde a las dos piernas y la riñonada es:

- a) Carré.
- b) Gigot.
- c) Barón.

47. ¿Cuál de estas hortalizas necesita cocer en agua con zumo de limón y perejil?

- a) Cardo.
- b) Esparrago blanco.
- c) Alcachofa.

48. ¿Cuál de los señalados seguidamente pertenece al grupo de postres y elaboraciones de repostería?

- a) Pastas de té.
- b) Rosquillas.
- c) Helado.

49. ¿Cuál es una masa esponjada por Huevo?

- a) Pasta Choux.
- b) Pasta Quebrada.
- c) Hojaldre.

50. La responsabilidad del personal manipulador de alimentos es:

- a) Mantener la higiene personal y la indumentaria adecuada.
- b) Poseer carnet de manipulador de alimentos habiendo cumplido una serie de requisitos.
- c) Las dos respuestas son correctas.

51. ¿Cuál de las siguientes respuestas no corresponde al concepto cadena frío?

- a) Una vez cocinados los alimentos se someten a un descenso de temperatura.
- b) Este proceso puede realizarse mediante electricidad o gas criogénico.



c) Para evitar enfriamiento a medida que se van acabando de cocinar los alimentos se introducen en armarios calientes.

52. ¿A qué clasificación pertenece el centollo?

- a) Macuros.
- b) Branquiuros.
- c) Cirrípedos.

53. ¿Cómo se denomina el corte de pescado vertical que comprende piel, carne y espina central de 200 a 250 grs?

- a) Filete.
- b) Trancha.
- c) Suprema.

54. ¿Cuánto tiempo necesita hervir un huevo pasado por agua?

- a) 2 minutos.
- b) 3 minutos.
- c) 4 minutos.

55. La cebolla pertenece a la familia de:

- a) Raíz.
- b) Bulbos y tubérculos.
- c) Rizomas.

56. El principio de “marcha adelante” consiste en:

- a) Los cruces de productos limpios para su entrega a los proveedores y consumo, realizando el correspondiente transporte.
- b) Este principio no existe en restauración ya que está referido a los transportes.
- c) Es la sucesión lógica de las diferentes operaciones de recepción de mercancías hasta su salida para ser consumida tras su procesado.

57. ¿A qué temperatura se deben conservar las verduras frescas?

- a) A más de 10 ° C.
- b) En la antecámara entre 0° C y 3° C.
- c) Entre 3° C y 7° C.

58. ¿Qué aplicaciones tiene la mandolina?:

- a) Utensilio para adelgazar y ablandar géneros.
- b) Utensilio para realizar cortes que resultan complicados.
- c) Utensilio para la elaboración de tarrinas y soufflés



59. Un usuario con problemas de obesidad ¿Qué dieta debería de tomar?

- a) Dieta baja en socio.
- b) Dieta Hipercalórica.
- c) Dieta Hipocalórica.

60. ¿Con qué producto se elabora la gelatina artificial?:

- a) Maicena y sémola.
- b) Colas de pescado.
- c) Caparazones de Marisco.

61. ¿Según la clasificación comercial de los huevos, los que tienen la clasificación M pesan:

- a) De 53 a 63 grs.
- b) De 63 a 73 grs.
- c) De 43 a 53 grs.

62. La refrigeración de los productos elaborados será:

- a) Bajando la temperatura de 70° C A 10° C menos de dos horas.
- b) Bajando la temperatura de 60° C a 20° C en menos de una hora.
- c) Bajando la temperatura de 65° C a 15° C en menos de dos horas.

63. ¿Qué artículo de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Publica en la ciudad de Madrid define las condiciones generales de las dependencias?

- a) Artículo 26.
- b) Artículo 19.
- c) Artículo 27.

64. Un cuchillo cebollero sirve para:

- a) Cortar hortalizas, carne, pescado.
- b) Cortar hortalizas.
- c) A y B son correctas.

65. Carnes blancas:

- a) Ternera, cordero y conejo.
- b) Vaca, cordero, conejo.
- c) Ternera, cordero, conejo y otras aves.



66. La guarnición de un plato:

- a) No debe superar ni en volumen ni en cantidad al género.
- b) Debe superar al género.
- c) No existe ningún criterio.

67. El procedimiento para ahumados puede hacerse en:

- a) Frio.
- b) Caliente.
- c) Ambos.

68. Las partidas que componen básicamente una cocina son:

- a) Estremetier, Salsero, Fregadero y Pastelería.
- b) Estremetier, Salsero, Cuarto frio y Pastelería.
- c) Estremetier, Salsero, Cuartos Frio, Pastelería y Fregadero.

69. El método de limpieza, consistente en el uso de productos desinfectantes para eliminar bacterias y hongos se denomina:

- a) Químico.
- b) Biológico.
- c) Físico.

70. La Salsa Soubise, es una salsa derivada de la bechamel, a la que se añade:

- a) Yemas de Huevo.
- b) Nata.
- c) Cebolla pochada en mantequilla.