



MINISTERIO DEL INTERIOR
Secretaría General de
Instituciones Penitenciarias

E2- COCINA Y GASTRONOMIA
PROMOCION INTERNA– 26/01/25

INSTRUCCIONES PARA EL ASPIRANTE

- Este ejercicio consiste en contestar por escrito un cuestionario de **60 preguntas, más 4 preguntas adicionales de reserva**, con cuatro respuestas alternativas, siendo una sola la correcta, teniendo todas ellas el mismo valor y las contestaciones erróneas se penalizarán descontando un tercio del valor de una respuesta correcta. Las respuestas en blanco no penalizan. La duración para realizar este ejercicio es de **sesenta minutos**.
- Sobre su mesa únicamente debe quedar el material entregado (cuadernillo de preguntas y hoja de respuestas), documentación que le identifique (D.N.I, Pasaporte o carné de conducir) y un **bolígrafo negro o azul**. Se permite una botella pequeña de agua.
- **No está permitido el uso de ningún aparato tecnológico** (móvil, smartwatch...), que **deberán desconectarse totalmente**. La detección de cualquier aparato no autorizado será motivo de exclusión del aspirante.
- **No podrá abandonar su asiento durante los primeros y últimos 15 minutos de la duración total de la prueba**. Si durante el transcurso del ejercicio deseara plantear cualquier cuestión o hubiese terminado, levante la mano y será atendido por uno de los colaboradores del Tribunal.
- **No podrá llevarse el presente cuadernillo antes de que finalice el tiempo total del examen**.
- La hoja autocopiativa y la matriz con sus datos personales, serán separadas de la hoja de respuestas según indicaciones de un colaborador del Tribunal al finalizar el ejercicio.
- **FINALIZADO** el tiempo para la realización del ejercicio, **DEBERÁ DEJAR DE ESCRIBIR y PERMANECER SENTADO**, hasta que **se retire el ejercicio y reciba la orden para poder abandonar el aula y la facultad**.

NO ABRA EL CUADERNILLO HASTA QUE SE LE INDIQUE

- 1. Los macronutrientes son:**
 - A. Los carbohidratos, las grasas y las proteínas.
 - B. Las vitaminas y los minerales.
 - C. El agua y el oxígeno.
 - D. Los cationes y aniones.

- 2. ¿Cuál de las siguientes NO es una función de los nutrientes?**
 - A. Energética.
 - B. Plástica o reparadora.
 - C. Reguladora.
 - D. Aumentar el apetito.

- 3. ¿Para qué se utiliza principalmente una mandolina de cocina?**
 - A. Picar carne.
 - B. Cortar pan.
 - C. Picar hielo.
 - D. Cortar vegetales en láminas finas.

- 4. Plato navideño de la Comunidad Valenciana:**
 - A. El putxero de Nadal.
 - B. El pulpo a feira.
 - C. La torta del Casar.
 - D. Las trenzas de Agustina.

- 5. ¿En qué grupo de alimentos se incluyen los cacahuetes?**
 - A. Fruto seco.
 - B. Leguminosas.
 - C. Tubérculos.
 - D. Cereales integrales.

- 6. ¿En qué lugar podrás comer el típico sancocho elaborado con pescado conservado en salazón?:**
 - A. Baleares.
 - B. Navarra.
 - C. Canarias.
 - D. País Vasco.

- 7. Indique qué hortaliza no es propia de la escalivada:**
 - A. Berenjena.
 - B. Pimiento.
 - C. Cebolla.
 - D. Calabacín.

- 8. Indique el alimento más común asociado al síndrome de alergia oral:**
- A. Alimentos crudos.
 - B. Encurtidos.
 - C. Mariscos crustáceos.
 - D. Huevos.
- 9. La Organización Mundial de la Salud (en adelante, OMS) identificó las cuatro propiedades que mejor reflejan una alimentación saludable a efectos de seguimiento. Indique la que NO corresponde:**
- A. Nivel adecuado de nutrientes.
 - B. Moderación.
 - C. Diversidad.
 - D. Alienación de macronutrientes.
- 10. Indique alimento/s de riesgo en personas con disfagia:**
- A. Leche.
 - B. Pescado graso.
 - C. Carne magra.
 - D. Miel.
- 11. El tipo de corte que se utiliza específicamente para el tomate sin piel y sin semillas es:**
- A. Concassé.
 - B. Parmentiere.
 - C. Chifonade.
 - D. Brunoise
- 12. El pilar de la dieta mediterránea es:**
- A. El arroz blanco.
 - B. La carne roja
 - C. El aceite de oliva.
 - D. La patata.
- 13. NO es una hortaliza de tallos jóvenes:**
- A. Apio.
 - B. Espárrago de huerta.
 - C. Espárrago triguero.
 - D. Borraja.
- 14. Tipo de menú donde se utiliza un listado de menús distintos, que se van sucediendo a lo largo de un periodo de tiempo determinado hasta que cuando acaban, se vuelve a empezar:**
- A. Menú numerado.
 - B. Menú cíclico.

- C. Menú a la carta.
- D. Menú ejecutivo.

15. ¿Cuál es la principal función de una manga pastelera?

- A. Mezclar ingredientes secos.
- B. Decorar postres con diferentes boquillas.
- C. Cortar masa.
- D. Medir ingredientes líquidos.

16. Se elabora con pasta choux:

- A. Croissant.
- B. Brioche.
- C. Napolitana.
- D. Éclair.

17. La OMS recomienda, para evitar un aumento malsano de peso, que las grasas no deberían superar respecto de la ingesta calórica total:

- A. El 10%.
- B. El 20%.
- C. El 30%.
- D. El 40%.

18. Los huevos rotos, incluso parcialmente, pero con las membranas intactas son:

- A. Huevos refrigerados.
- B. Huevos averiados.
- C. Huevos defectuosos.
- D. Huevos conservados.

19. ¿Cuál es el principal objetivo de la congelación de productos de pastelería?

- A. Aumentar el volumen de la masa.
- B. Mejorar el sabor de los productos.
- C. Conservar los productos durante más tiempo sin alterar su calidad.
- D. Acelerar el proceso de fermentación.

20. ¿Qué tipo de masa se utiliza tradicionalmente para elaborar croissants y milhojas?

- A. Masa batida.
- B. Masa escaldada.
- C. Masa azucarada.
- D. Masa hojaldrada.

21. Se refiere al lugar donde se preparan los alimentos que requieren cocción:

- A. Cocina fría.

NO SE DETENGA CONTINUE EN LA PÁGINA SIGUIENTE

- B. Área de recepción.
 - C. Cocina caliente.
 - D. Área de salón.
- 22. La guarnición de fondos de alcachofa con guisantes y patatas avellana es:**
- A. Choron.
 - B. Flamanda.
 - C. Jardinera.
 - D. Rossini.
- 23. La carcamusa es un plato tradicional de la cocina:**
- A. Canaria.
 - B. Castellana.
 - C. Vasca.
 - D. Gallega.
- 24. ¿Cuál es la fase inicial en la elaboración de un plato típico de una cocina territorial?**
- A. La presentación del plato.
 - B. La selección de los ingredientes.
 - C. La cocción de los alimentos.
 - D. La decoración del plato.
- 25. Según el Código Alimentario Español, se definen como aquellas sustancias que pueden ser añadidas intencionadamente a los alimentos y bebidas en cantidades mínimas y reguladas en normas establecidas y que, sin modificar su valor nutritivo, sí tienen el objeto de modificar sus características organolépticas o facilitar el proceso de elaboración, conservación y/o su uso:**
- A. Azúcares.
 - B. Aditivos.
 - C. Nutrientes.
 - D. Vitaminas.
- 26. Guarnición de un tipo especial de patatas que debido a su forma de elaboración terminan inflándose como si fueran un globo:**
- A. Pochadas
 - B. Soufflé.
 - C. Fritas.
 - D. Hervidas.
- 27. Crema cocida que se realiza mezclando leche, azúcar, huevos y un espesante (harina de trigo, de maíz o de arroz):**
- A. Crema inglesa.

- B. Crema pastelera.
 - C. Crema de mantequilla.
 - D. Crema bavarois.
- 28. ¿Qué tipo de postre es conocido por su textura ligera y aireada?**
- A. Tarta de queso.
 - B. Flan.
 - C. Mousse.
 - D. Tiramisú.
- 29. Guarnición de medallones de cola de langosta y bogavante y láminas de trufas:**
- A. Grenoblesa.
 - B. Dieppoise.
 - C. Normanda.
 - D. Waleswka.
- 30. La dieta alta en lípidos, adecuada en proteínas y baja en hidratos de carbono que provoca cetosis es la:**
- A. Dieta cetogénica
 - B. Dieta modificada en fibra.
 - C. Dieta libre de gluten.
 - D. Dieta DASH.
- 31. Aquellos alimentos en los que el deterioro depende de la humedad del aire y de la calidad microbiana del mismo son:**
- A. Perecederos.
 - B. Semiperecederos
 - C. No perecederos.
 - D. Extintos.
- 32. ¿Cuál de los siguientes alimentos NO pertenece al grupo de los cereales?**
- A. Arroz.
 - B. Maíz.
 - C. Avena.
 - D. Legumbres.
- 33. Según la OMS, forma parte de una dieta saludable limitar el consumo de azúcar libre respecto de la ingesta calórica total:**
- A. A menos del 10%.
 - B. A menos del 20%.
 - C. A menos del 30%.
 - D. A menos del 40%.
- 34. El azúcar es un alimento:**

NO SE DETENGA CONTINUE EN LA PÁGINA SIGUIENTE

- A. Perecedero.
 - B. No perecedero.
 - C. Semiperecedero.
 - D. Extinto.
- 35. El cuchillo originario de Japón cuyas funciones son las de cortar, picar y rebanar, hoy en día muy presente en las cocinas españolas y que tiene una hoja fina de entre 12 y 20 cm de longitud, con base plana y punta redondeada. Algunos presentan la hoja alveolada para evitar que los alimentos se queden pegados a la hoja:**
- A. Cebollero.
 - B. Puntilla.
 - C. Cocinero.
 - D. Santoku.
- 36. El principio por el cual podemos conocer el origen de un alimento y seguir su rastro durante toda su vida útil, se denomina:**
- A. Trazabilidad.
 - B. Denominación de origen.
 - C. Indicación geográfica.
 - D. Marcha adelante.
- 37. Señale la RESPUESTA INCORRECTA respecto de la conservación de los alimentos:**
- A. Para la correcta conservación de las lechugas es importante retirar el embalaje original.
 - B. Las conservas enlatadas, una vez abiertas, pueden conservarse en el frigorífico diez días.
 - C. Las patatas no deben guardarse junto a las cebollas.
 - D. Tener los embutidos en un lugar fresco y seco.
- 38. ¿En qué partida de la cocina se encargaría de preparar una galantina?**
- A. El salsero.
 - B. Pastelero.
 - C. Cuarto frío.
 - D. Entremier.
- 39. Utensilio de cocina con diferentes formas, pesada, y que sirve para aplanar cualquier producto que lo requiera:**
- A. Hachuela.
 - B. Espalmadera.
 - C. Chaira.
 - D. Mortero.

40. Máquina utilizada en un obrador de pastelería que permite procesar productos congelados sin necesidad de descongelarlos. Posee una cuchilla que es capaz de procesar el producto en capas extremadamente finas, lo que le confiere una textura ultrasuave:

- A. Batidora-amasadora.
- B. Mantecadora.
- C. Pacojet.
- D. Horno de suela.

41. Para elaborar una salsa Aurora, ¿cuál de estos ingredientes no utilizaremos?

- A. Harina.
- B. Leche.
- C. Yema de huevo.
- D. Salsa de tomate concentrada.

42. Los frigoríficos que bajan rápidamente la temperatura de los alimentos que acaban de ser cocinados son:

- A. Abatidores de temperatura.
- B. Congeladores.
- C. Cámaras frigoríficas.
- D. Maquinaria auxiliar.

43. Se trata de una pequeña mesa de corte, para cortar, serrar y partir huesos o piezas que haya que golpear:

- A. Tajo.
- B. Trinchadora.
- C. Taburete.
- D. Sinfonier.

44. En la mermelada la riqueza en azúcares podrá variar, expresada en sacarosa, entre:

- A. El 19 y el 27 por 100.
- B. El 28 y el 44 por 100.
- C. El 45 y el 63 por 100.
- D. Más del 63 por 100.

45. Son cubas redondas o rectangulares de gran capacidad para realizar la cocción de elaboraciones en grandes cantidades que requerirían varios fogones y recipientes para poder igualar su capacidad:

- A. Marmitas.
- B. Tinajas.
- C. Trilladoras.
- D. Aventadoras.

NO SE DETENGA CONTINUE EN LA PÁGINA SIGUIENTE

- 46. La reducción del contenido de agua de los alimentos por acción del calor artificial es:**
- A. Deshidratación.
 - B. Salazón.
 - C. Desecación.
 - D. Fermentación.
- 47. Técnica de conservación de alimentos en la que se cubren de una preparación a base de agua, sal y otros condimentos como el vinagre:**
- A. Salazones.
 - B. Salmueras.
 - C. Escabeches.
 - D. Ahumados.
- 48. Pequeña manga de papel sulfurizado que se utiliza para pequeñas decoraciones sobre los pasteles:**
- A. La Trompetilla.
 - B. El Chupete.
 - C. El Cornet.
 - D. La Campanilla.
- 49. Según su forma y función, los rodillos que generalmente son de plástico, pequeños, y se utilizan para marcar piezas como pastas de té son:**
- A. Brillantes.
 - B. Laminados.
 - C. Acanalados.
 - D. Especiales.
- 50. INDIQUE LA RESPUESTA INCORRECTA en relación a las masas hojaldradas:**
- A. Requiere de adición de levadura química.
 - B. La elaboración requiere de tiempo ya que consiste en doblar de distintas formas la masa para conseguir las hojas.
 - C. Constan de múltiples hojas.
 - D. No se utiliza ningún tipo de levadura o similar para impulsar la subida de la misma.
- 51. Se trata de un bizcocho ligero:**
- A. Ensaimada.
 - B. Melindros
 - C. Genovés.
 - D. Sableux.

- 52. Hacen referencia a la pasta de frutos secos adicionados de azúcar y en ocasiones de grasas:**
- A. Pralinés.
 - B. Merengues.
 - C. Crema Chantilly.
 - D. Crema de yema pastelera.
- 53. La crema que se consigue añadiendo mantequilla a la crema pastelera es:**
- A. Merengue suizo.
 - B. Crema Chantilly.
 - C. Crema muselina.
 - D. Crema diplomática.
- 54. Según la Real Academia Española, (RAE), cubrir con un baño de azúcar una fruta o una semilla para hacerla más agradable al paladar es:**
- A. Emborrachar.
 - B. Flambear.
 - C. Glasear.
 - D. Confitar.
- 55. En relación al chocolate, el contenido en cacao seco desengrasado no será inferior al:**
- A. 14%.
 - B. 16%.
 - C. 17%.
 - D. 18%.
- 56. El puré o crema de frutas que se emplea para acompañar un postre es:**
- A. Ganache.
 - B. Chutney.
 - C. Coulis.
 - D. Chucrut.
- 57. Para una alimentación saludable, según el Ministerio de Sanidad, el consumo total diario recomendado de proteínas es, por kg de peso:**
- A. 0,1 - 0,5 gramos.
 - B. 0,81 - 1 gramos.
 - C. 10 - 15 gramos.
 - D. 80 - 90 gramos.
- 58. La técnica empleada para dar brillo a un alimento, previamente cocido o no, con una reducción del fondo de cocción o con un caramelo claro se denomina:**
- A. Papillote.

- B. Escalfado.
- C. Braseado.
- D. Glaseado.

59. Es la leche natural sometida a un proceso tecnológico autorizado que asegure la total destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza físico-química, características biológicas y cualidades nutritivas:

- A. Leche acidificada.
- B. Leche certificada.
- C. Leche higienizada.
- D. Leche especial.

60. A la hora de emplatar, las composiciones que otorgan al plato dinamismo y estimulación, en una sucesión de componentes que generan un compás en la mirada del comensal son:

- A. Simétricas.
- B. Asimétricas rítmicas.
- C. Asimétricas escalonadas.
- D. Asimétricas oblicuas.

PREGUNTAS DE RESERVA:

61. La colocación ordenada de los productos en el interior de la cámara o almacén de modo que, aprovechando al máximo el volumen de ésta, se permita, en su caso, la adecuada distribución del aire frío entre los mismos, la necesaria circulación de personas y cargas, la inspección de aquellos, así como el cumplimiento de las prácticas correctas de almacenamiento es lo que se conoce como:

- A. Límite crítico.
- B. Etiquetado.
- C. Estiba.
- D. Vigilancia.

62. Las frutas que pueden seguir madurando una vez recolectadas son:

- A. Frutas de temporada.
- B. Frutas climatéricas.
- C. Frutas no climatéricas.
- D. Frutas pepónidas.

63. ¿Para qué se emplea un colador?:

- A. Para cocer verduras al vapor y para lavarlas.
- B. Para separar materiales sólidos de líquidos y para lavar verduras y frutas.

NO SE DETENGA CONTINUE EN LA PÁGINA SIGUIENTE

- C. Para separar las yemas de las claras.
- D. Para eliminar la cal del agua.

64. ¿Qué es un bajoplato?:

- A. Un elemento decorativo.
- B. Un elemento imprescindible para servir los postres.
- C. Un elemento necesario para servir el pan.
- D. Un elemento con el que transportar los cubiertos.