

**PRUEBAS DE HABILITACIÓN PARA EL ACCESO  
A LA CATEGORÍA PROFESIONAL DE JEFE DE  
UNIDAD DE COCINA, CONVOCADA POR  
RESOLUCIÓN DE 22 DE JUNIO DE 2022 (B.O.A  
DEL 29 DE JULIO), DEL DIRECTOR GENERAL DE  
LA FUNCIÓN PÚBLICA Y CALIDAD DE LOS  
SERVICIOS**

# **JEFE DE UNIDAD DE COCINA**

**EJERCICIO  
TEÓRICO**

Fecha del ejercicio: 19.11.2022

1. **¿Cuál de las siguientes bacterias es un anaerobio estricto?:**

- A) La listeria monocytogenes.
- B) El clostridium botulinum.
- C) La salmonella.
- D) La escherichia coli.

2. **La iluminación aconsejable en una cocina será, como mínimo, de:**

- A) 200 lúmenes.
- B) 320 lúmenes.
- C) 820 lúmenes.
- D) 540 lúmenes.

3. **Las materias primas refrigeradas deben rechazarse siempre cuando la temperatura de recepción sea superior a:**

- A) 7°C.
- B) 10°C.
- C) 5°C.
- D) 3°C.

4. **¿Qué significa la palabra "Relevé"?:**

- A) Salidas de almacén.
- B) Impreso que refleja el inventario diario en la cocina.
- C) Hoja de coste.
- D) Vale de comanda.

5. **¿Cuál de los siguientes azúcares no es monosacárido?:**

- A) La lactosa.
- B) La glucosa.
- C) La galactosa.
- D) La fructosa.

6. **¿Cuál de los siguientes alimentos tiene proteínas de menor valor biológico?:**

- A) Huevos.
- B) Lentejas.
- C) Leche.
- D) Merluza.

**7. La dieta indicada para pacientes que precisen un gran aporte energético y proteico, se denomina:**

- A) Hipoenergética.
- B) Hiperenergética.
- C) Hipoprotéica.
- D) Cetógena.

**8. ¿Cuál de las siguientes vitaminas es hidrosoluble?:**

- A) La vitamina A.
- B) La vitamina E.
- C) La vitamina C.
- D) La vitamina D.

**9. ¿Qué es una dieta hídrica?:**

- A) Aquella que carece de valor calórico.
- B) Aquella en la que solo se toman líquidos.
- C) Aquella que contiene un gran valor energético.
- D) Aquella que prohíbe específicamente la ingesta de agua.

**10. En los cereales abundan las vitaminas:**

- A) A y E.
- B) D y E.
- C) A y D.
- D) B y subgrupos de esta.

**11. ¿Cuál es el peso aproximado de un ternasco?:**

- A) Más de 23 Kg.
- B) Entre 23 Kg. y 30 Kg.
- C) Entre 18 Kg. y 22 Kg.
- D) Menos de 15 Kg.

**12. ¿Cuántos Kg. de calamares se necesitarán para dar de comer a 267 personas a razón de 1/4 Kg. de calamar limpio por persona, teniendo en cuenta que el calamar tiene una merma del 20 % al limpiarlo?:**

- A) 80,100 Kg.
- B) 66,750 Kg.
- C) 83,437 Kg.
- D) 53,400 Kg.

13. **Sabiendo que una masa de harina y levadura, dejándola reposar, duplica su tamaño cada 1/2 h. y transcurridas 5 h. llena el total de la bandeja donde estaba depositada, ¿si en lugar de colocar una masa, colocamos dos masas de igual peso y tamaño, en cuánto tiempo llenará el total de la bandeja?:**

- A) En 2 h. y 30 m.
- B) En 3 h. y 30 m.
- C) En 4 h.
- D) En 4 h. y 30 m.

14. **Señale cuál de los siguientes mariscos pertenece al grupo de los cirrípedos:**

- A) Los percebes.
- B) La langosta.
- C) La gamba.
- D) El cangrejo.

15. **Si se quiere proporcionar una dieta normocalórica para un adulto sano, se deberá incluir una serie de nutrientes en la siguiente proporción:**

- A) 5 a 10 % de proteínas, 20 a 25% de grasas y 65 a 70% de carbohidratos.
- B) 20 a 25% de proteínas, 5 a 10% de grasas y 65 a 70% de carbohidratos.
- C) 10 a 15% de proteínas, 30 a 35% de grasas y 50 a 60% de carbohidratos.
- D) 10 a 15% de proteínas, 20 a 25% de grasas y 60 a 65% de carbohidratos.

### **PREGUNTAS DE RESERVA**

16. **Los "platos testigo" estarán claramente identificados y fechados, conservados adecuadamente:**

- A) Sólo en congelación, durante un mínimo de cinco días y la cantidad correspondiente a una ración individual.
- B) En refrigeración o congelación, durante un mínimo de diez días y la cantidad correspondiente a dos raciones individuales.
- C) En refrigeración o congelación, durante un mínimo de siete días y la cantidad correspondiente a tres raciones individuales.
- D) En refrigeración o congelación, durante un mínimo de dos días y la cantidad correspondiente a una ración individual.

17. **El faisandage es una técnica culinaria en la que:**

- A) Se brida un ave previamente a su asado.
- B) Se corta un ave en lonchas delgadas y alargadas.
- C) Se pasa un ave por una llama sin humo, para quemar las plumas.
- D) Se somete a las aves de caza a un tiempo de maduración.

18. **¿Cuál de las siguientes palabras es sinónimo de "Parte de consumos"?:**

- A) Relevé.
- B) Plonge.
- C) Zeste.
- D) Comanda.