

## 2º EXERCICIO: PARTE ESPECÍFICA

### INSTRUCCIÓNS:

- 1.- Non abra nin lea o interior deste caderno ata que se lle indique.
- 2.- Esta proba ten carácter eliminatorio. Este exercicio consta de dúas partes diferenciadas: un primeiro cuestionario con 50 preguntas teóricas tipo test con 5 de reserva (E51 á E55), que deberán ser contestadas a continuación do recadro "**Específico Parte teórica**" entre os números **E1** e **E55** e un segundo cuestionario de 50 supostos prácticos tipo test con 5 de reserva (E106 á E110), que deberán ser contestados a continuación do recadro "**Específico Parte práctica**" entre os números **E56** e **E110** da "FOLLA DE RESPÓSTAS"
- 3.- O tempo total de realización do exercicio, é de **150 minutos**.
- 4.- Todas as preguntas teñen catro respostas alternativas, sendo unha a correcta. As respostas correctas sumarán **0,50** puntos, as non contestadas non terán valoración algunha e as contestadas erroneamente restarán **0,125** puntos.
- 5.- Comprobe sempre que o número de resposta que sinale na "FOLLA DE RESPÓSTAS" é o que corresponde ao número da pregunta do cuestionario.
- 6.- Este cuestionario debe utilizarse na súa totalidade como borrador das respostas elixidas, para non marcar unha resposta ata estar totalmente seguro/a.
- 7.- A resposta correcta marcarase cun **X** ben feito dentro dos límites do recadro. De ter que anular algunha resposta, o recadro da resposta que se marcou incorrectamente ten que encherse por completo.  
  
Unha vez que se anule, xa non poderá recuperarse de novo dita opción de resposta.
- 8.- Ao rematar o seu exercicio, no suposto de que non teña que realizar o exercicio de lingua galega, advírtao á organización para a súa recollida. Debe entregar a "FOLLA DE RESPÓSTAS", no lugar que lle indique a organización, onde lle entregarán a última folla autocopiativa. Ao abandonar o recinto **NON** poderá levar ningún cuestionario de preguntas. O Servizo Galego de Saúde facilitaralle o acceso aos mesmos a través da páxina web: [www.sergas.es](http://www.sergas.es), logo de finalizados os tempos de exame. Se ten que realizar o exercicio de lingua galega, permaneza no seu lugar. Ao finalizar o exercicio, garde este cuestionario no chan, baixo o seu asento e espere as indicacións para realizar a continuación o outro exame, en unidade de acto.

EXAME EN GALEGO

**LEA DETIDAMENTE AS INSTRUCCIÓNS QUE FIGURAN NO REVERSO  
DA FOLLA DE RESPÓSTAS PARA O SEU CORRECTO ENCHEMENTO**

**1. Nos hospitais dependentes do Servizo Galego de Saúde, a cociña hospitalaria xeralmente adoita estar integrada detro das Áreas, Unidades ou Servizos da Hostalería Hospitalaria que, a súa vez dependen de maneira directa en cada centro de:**

- A) A Dirección de Recursos Humanos.
- B) A Dirección de Recursos Económicos.
- C) A Dirección de Hostalería.
- D) A Dirección Loxística.

**2. Un equipamento básico nunha cociña hospitalaria é o lavamáns, éste será :**

- A) De acción manual con auga fría e xabón.
- B) De acción manual con auga quente.
- C) De acción non manual.
- D) Non é preciso a súa instalación na cociña.

**3. A nutrición é un proceso:**

- A) Involuntario.
- B) Consciente.
- C) Voluntario.
- D) Repetitivo.

**4. No momento de utilizar produtos químicos para realizar as limpezas e desinfeccións pertinentes nunha cociña, debemos facer o seguinte:**

- A) Pódese mesturar produtos químicos tranquilamente.
- B) Non é necesario ler as etiquetas nin advertencias do produto.
- C) Retíralos do almacén xeral de non perecedeiros.
- D) Ter coidado coa dose, un exceso ou defecto fará que a limpeza sexa inadecuada.

**5. Respecto á conservación dos alimentos, cal destas afirmacións é incorrecta.**

- A) Os alimentos deben estar situados como mínimo a 15 – 20 cm do chan.
- B) Podemos almacenar produtos alimenticios e non alimenticios no mesmo lugar, sempre que haxa espazo entre eles.
- C) Os alimentos deben conservarse protexidos da luz, calor, humidade.
- D) Os lugares onde se conserven alimentos deben ser limpados coidadosamente.

**6. Indica cal dos seguintes factores, necesarios para a elaboración dun perfil dietético, se teñen en conta nun sistema de información de dietas e elaboración de menús:**

- A) Tipos de pacientes.
- B) Capacidade para a preparación na cociña.
- C) Tipos de menús.
- D) Todas as opcións son correctas.

**7. Que información contén o primeiro díxito impreso nos ovos frescos?**

- A) Infórmanos da cría da galiña.
- B) Dícenos a calidade que ten.
- C) Os ovos non poden ter nada impreso.
- D) Infórmanos da categoría do ovo.

**8. Cal destas substancias usadas con fins conservadores é un antioxidante?.**

- A) Tocoferol (vitamina E).
- B) Nitrato e Nitrito sódico.
- C) Ácido acético.
- D) Anhidrido sulfuroso.

**9. Cal das seguintes salsas pertence ás "Grandes Salsas Básicas"?**

- A) Maionesa.
- B) Velouté.
- C) Suprema.
- D) Tártara.

**10. Cal é a finalidade do Rexistro Sanitario de Alimentos (RGSA)?:**

- A) Protexer a saúde dos consumidores.
- B) Informar do contido de ingredientes de todo alimento.
- C) Facilitar un seguimento da procedencia dun produto.
- D) Advertir ao consumidor dos posibles riscos do consumo dun alimento.

**11. Sinala, segundo establece o RD 3484/2000 do 29 de decembro, polo que se establecen as normas de hixiene para a elaboración, distribución e comercio de comidas preparadas, cales das seguintes actividades están afectadas por dito decreto:**

- A) Empresas de elaboración de comidas preparadas para reparto a domicilio.
- B) Empresas de servizo de comidas prepreparadas a través de máquinas expendedoras.
- C) Empresas de envasado de comidas preparadas.
- D) Todas as anteriores son correctas.

**12. O Real Decreto 308/2019, do 26 de abril, polo que se aproba a norma de calidade para o pan, define a masa nai de cultivo como:**

- A) É a masa inactiva composta por fariña de trigo ou outro cereal, ou misturas delas, e auga, con ou sen adición de sal, sometida a unha fermentación espontánea acidificante cuxa función é asegurar a fermentación da masa de pan. A masa nai contén unha microflora alcanizante (ph maior de 4,2)
- B) É a masa activa composta por fariña de trigo exclusivamente e auga, con ou sen adición de sal, sometida a unha fermentación espontánea alcalinizante cuxa función é asegurar a fermentación da masa do pan. A masa nai contén unha microflora alcalinizante (ph maior de 8)
- C) É a masa activa composta por fariña de trigo ou outro cereal, ou misturas delas, e auga, con ou sen adición de sal, sometida a unha fermentación espontánea acidificante cuxa función é asegurar a fermentación da masa do pan. A masa nai contén unha microflora acidificante (ph menor de 4,2)
- D) É a masa activa composta por fariña de trigo ou outro cereal, ou misturas delas, e auga, con ou sen adición de sal, sometida a unha fermentación forzada gasificante cuxa función é asegurar a temperatura da masa do pan. A masa nai contén unha microflora natural.

13. Se na etiqueta dun peixe, no apartado no que se achega a información da súa forma de presentación ou procesado, aparece a lenda "cc" debemos entender que se trata dun peixe:

- A) Con cabeza.
- B) Con cuncha.
- C) Cocido.
- D) Conservado.

14. Para a necesaria individualización da dieta e para asegurar tanto en cantidade como en calidade os alimentos que corresponden á mesma, é esencial para os procesos de emplatado:

- A) Bandexas con capacidade isotérmica.
- B) Tarxetas, fichas ou outro soporte coa información precisa referente ó doente e á súa dieta.
- C) Cintas de emplatado.
- D) Maquinaria para o mantemento da temperatura.

15. Coas últimas reformas introducíronse melloras tanto estruturais como tecnolóxicas na cociña do hospital. Redefiníronse os circuitos e incorporouse maquinaria nova. Sinala das seguintes máquinas as que se utilizan exclusivamente nos sistemas de cociñado en liña fría:

- A) Forno mixto de convección-vapor.
- B) Cocedeiro de alta presión.
- C) Abatedor de temperatura.
- D) Ningunha é de uso exclusivo na cociña de liña de fría.

16. No referente aos vehículos de transporte, que nos dice a lenda "ATP"?

- A) Transportes internacionais de mercadorias perecedoiras.
- B) Transporte de produtos almaceados.
- C) Transporte de produtos alterados.
- D) Transporte de alimentos procesados.

17. Nas cociñas hospitalarias, o elemento de cocción de alimentos por vapor e presión controlada coñécese como:

- A) Marmita.
- B) Cocedeiro.
- C) Abatedor.
- D) Forno de convección vapor.

18. Os aparatos e utensilios dunha cociña hospitalaria deben de limparse:

- A) En cada turno.
- B) Cada hora para evitar a proliferación dos xermes.
- C) Antes dos descansos.
- D) Cando sexa necesario para evitar a contaminación.

**19. No empratado en liña quente, para controlar o posible perigo de crecemento de xermes que puidesen sobrevivir ó cociñado, a medida preventiva a implantar é:**

- A) O rigoroso cumprimento das boas prácticas de manipulación do persoal implicado no proceso.
- B) A limpeza e hixienización rigorosa dos utensilios e maquinaria empregada no proceso.
- C) O mantemento das temperaturas de seguridade; igual ou maior a 65°C nas comidas quentes e igual ou inferior a 8°C nas comidas frías.
- D) A utilización de vaixela e xogo de cubertos de materiais axeitados e autorizados.

**20. Dentro do plan de control da trazabilidade, que formas de trazabilidade podemos contemplar?**

- A) Trazabilidade cara atrás.
- B) Trazabilidade de proceso (interna).
- C) Trazabilidade cara adiante.
- D) Todas as respostas son correctas.

**21. Cales destes alimentos son de segunda gama?**

- A) Alimentos que se presentan en forma de conserva ou semi-conserva.
- B) Alimentos envasados ao baleiro ou en atmosfera modificada.
- C) Alimentos que se presentan en estado fresco.
- D) Alimentos conxelados.

**22. Cal destas afirmacións é incorrecta?**

- A) O/a manipulador/a de alimentos debe cumprir as normas de hixiene en canto ao comportamento, hábitos e actitudes.
- B) Os cortes e feridas débense tapar coas vendaxes impermeables apropiadas.
- C) Debemos lavarnos as mans con auga fría e xabón sen desinfectante.
- D) O/a manipulador/a de alimentos debe manter un grao elevado de aseo persoal, e a vestimenta debe ser de uso exclusivo.

**23. Cal é o obxectivo final das cociñas hospitalarias para cos pacientes?**

- A) Ofrecer só unha dieta adecuada ás súas necesidades nutricionais que garanta a súa salubridade.
- B) Nutrir de forma adecuada e segundo as directrices da dieta pautada.
- C) Elaborar os menús das distintas dietas que teñen os pacientes ao menor coste posible.
- D) Elaborar a dieta máis adecuada a cada paciente segundo as súas necesidades físicas e psicolóxicas, que desenvolva un efecto preventivo, terapéutico e educativo, o máis acorde posible ás súas apetencias.

**24. Que tipos de conxelación existen?**

- A) Por gas, por inmersión, por aire.
- B) Por aire, por contacto, por aproximación.
- C) Por aire, por contacto, por crioxenización.
- D) De aire estático, por inmersión, por contacto.

**25. O almacén será un lugar amplo, fresco e seco, cunha temperatura entre:**

- A) 0 – 5 graos.
- B) 18 – 21 graos.
- C) 6 – 8 graos.
- D) a temperatura non é importante.

**26. Unha dieta pobre en residuos é:**

- A) Laxante.
- B) Adstrinxente.
- C) Hipocalórica.
- D) Lixeira.

**27. O documento esencial e necesario para a seguridade e o bo funcionamento da cociña hospitalaria no ámbito nutricional e dietético, constitúeno:**

- A) Os protocolos APPCC.
- B) Os protocolos de dietas.
- C) As guías de boas prácticas de elaboración.
- D) As fichas técnicas de víveres.

**28. Coñécese de maneira tradicional coa denominación de "ronqueo":**

- A) O ruído de certos herbívoros cando rumían.
- B) O despeze tradicional de certos peixes como o atún.
- C) O proceso tradicional de subasta nas lonxas de peixe.
- D) Todas as respostas anteriores son incorrectas.

**29. Que ingrediente predomina na crema Dubarry?**

- A) Brócoli.
- B) Coliflor.
- C) Allo porro.
- D) Cabaciña.

**30. Segundo a normativa aplicable, a que temperatura máxima recibiremos os produtos lácteos?**

- A) A 3°C como máximo.
- B) De 3°C a 5°C ou á temperatura indicada na etiqueta.
- C) A 6°C como máximo ou á temperatura indicada na etiqueta e/ou documentos de transporte.
- D) A 8°C como máximo ou á temperatura indicada na etiqueta e/ou documentos de transporte.

**31. A charouvía, a escorzoneira, o salsifí son hortalizas que o Código Alimentario Español clasifica como:**

- A) Hortalizas raíces.
- B) Hortalizas tubérculos.
- C) Hortalizas rizomas.
- D) Hortalizas inflorescencias.

32. Para a desinfección de vexetais de consumo en crú, temos que sumerxilos durante cinco minutos nunha solución de auga con hipoclorito sódico a razón de:

- A) 70 mg por litro.
- B) 60 gr por litro.
- C) 110 mg por litro.
- D) 10 mg por litro.

33. Que método de elaboración non é moi indicado para o xarrete de tenreira?:

- A) Asar.
- B) Ossobuco.
- C) Fritir.
- D) Bresear.

34. Se nos piden que preparemos unha receita con unha "cadeira de cordeiro", de que se debe dispoñer dentro do despece tradicional de dito animal:

- A) Un costelar completo, esquinado, dende a agulla ata a riñonada.
- B) Os dous carrés, sen esquinar dende a riñonada ata a metade do lombo e bridado.
- C) O canal do cordeiro despojado de pernas e pas.
- D) Os dous carrés esquinados, enfrontados e atados un ó longo do outro.

35. Que fonte de calor quenta mediante un tipo de campo magnético alternante que magnetiza o material ferromagnético do recipiente nun sentido e noutro?

- A) Indución.
- B) Microondas.
- C) Radiación.
- D) Convección.

36. Cal é o principio ó que nos referimos cando falamos da disposición e organización de distintos procesos, que teñen como fin, evitar que actividades consideradas limpas, se crucen no espazo con aquelas consideradas sucias en cociñas hospitalarias?

- A) Principio de cruce de circuitos.
- B) Principio funcional de cociñas hospitalarias.
- C) Principio de marcha adiante.
- D) Principio de economía de movementos.

37. Dos seguintes produtos, cales levan a lenda de "consumo preferente antes de fin de..." mostrando o día, mes e ano?

- A) Os iogures.
- B) O queixo fresco.
- C) O salmón afumado.
- D) A pasta seca.

**38. Indica cal das seguintes afirmacións é incorrecta no que se refire ás temperaturas de almacenaxe, conservación, transporte, venta e no seu caso, ao servizo de comidas:**

- A) Comidas conxeladas igual ou inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$ .
- B) Comidas refrixeradas con duración inferior a 24 horas, igual ou inferior a  $8^{\circ}\text{C}$ .
- C) Comidas refrixeradas con duración superior a 24 horas, igual ou inferior a  $4^{\circ}\text{C}$ .
- D) Comidas quentes igual ou inferior a  $60^{\circ}\text{C}$ .

**39. Cal destes factores non contribúe a que exista un crecemento bacteriano nun alimento?**

- A) Temperatura.
- B) Humidade.
- C) A época do ano na que nos atopemos.
- D) A propia composición do alimento.

**40. Os sistemas empregados na cociña e que están baseados na rápida refrixeración dos pratos posteriormente á súa elaboración, almacenaxe e rexeneración, coñécese como:**

- A) Sistema de cociña en liña fría.
- B) Sistemas de cociña rexenerada.
- C) Sistemas tradicionais de cociña refrixerada.
- D) Sistemas refrixerados de ensamblaxe.

**41. Cal destes é considerado un alimento regulador?**

- A) Chocolate.
- B) Manteiga.
- C) Leite.
- D) Xudías.

**42. Cal é o rendimento res-canal no vacuno menor?:**

- A) 80%.
- B) 50%.
- C) 60%.
- D) 40%.

**43. Segundo establece o Código Alimentario Español, sinala dos seguintes tipos de peixe, o que dito código inclúe dentro da denominación específica de "escombriformes e afíns" :**

- A) Atún.
- B) Cabala.
- C) Agulla.
- D) Todas as respostas son correctas.

**44. Referente á desconxelación de materias primas, o Real Decreto 3484/2000 establece que:**

- A) Realizarse en refrixeración.
- B) Poderá emplearse auga fría.
- C) Poderá usarse calquer método que acelere o desconxelado.
- D) Poderá emplearse auga quente.

**45. Aínda que non é moi habitual realizar unha elaboración con peixe crú (cebiche, carpaccio, sushi...) poderíamos facela?:**

- A) Nunca, o peixe crú non pode darse nunha elaboración.
- B) Sí, pero con moito limón.
- C) Sí, pero conxelado a -20 grados na totalidade do produto ao menos durante un mínimo de 24 horas.
- D) Sí, si non se aprecian anisakis a simple vista.

**46. Segundo establece o Real Decreto 1521/1984, do 1 de agosto, os produtos da pesca sometidos á acción do sal común, en forma sólida ou en salmoira, denomínanse:**

- A) Produtos en salazón.
- B) Produtos verdes ou salpresados ou salgados.
- C) Produto seco salgado.
- D) Produto salgado afumado.

**47. Da sopa "ó cuarto de hora" podemos decir:**

- A) É unha das sopas de pescado máis completas.
- B) Sopa típica de Extremadura.
- C) Sopa elaborada con miúdos de polo e verduras.
- D) Sopa de verduras en brunoise.

**48. Que rendemento ten unha canle de porco?**

- A) O 72%.
- B) O 84%.
- C) O 55%.
- D) O 90%.

**49. O código de dietas é o documento no que se rexistran as dietas dispoñibles en cada centro. Á hora de elaboralo hai que ter en conta:**

- A) Actividade clínica e patoloxías tratadas.
- B) Idade media dos pacientes.
- C) Ideoloxía dos pacientes.
- D) Capacidade productiva da cociña.

**50. Cal destas dietas é a menos utilizada dentro das distintas dietas hospitalarias?**

- A) Adstrinxente.
- B) Branda.
- C) Líquida.
- D) Urolitíase.

51. Que procedemento de conservación aplica temperatura inferior a 0° C?

- A) Conxelación.
- B) Refrixeración.
- C) Liofilización.
- D) Pasteurización.

52. Os legumes xa rehidratados despois do seu remollado deberán ser conservados de maneira máis axeitada ata o momento do seu cociñado:

- A) A temperatura ambiente ó ser un produto seco.
- B) En refrixeración por debaixo dos 4°.
- C) Envasadas ó baleiro para que non perdan calidade nutricional.
- D) En refrixeración en zona de produto acondicionado.

53. Sinala das seguintes premisas referidas ós procesos de empratado, cal é a verdadeira:

- A) Nos empratados en liña quente todos os pratos deberán superar os 65°C durante o empratado.
- B) No empratado en liña fría, tódolos pratos deben estar a temperaturas de refrixeración.
- C) As bandexas isotérmicas teñen a capacidade de quentar a comida introducida nelas durante un certo tempo.
- D) Todas as respostas anteriores son correctas.

54. Segundo a norma aplicable, a que temperatura máxima recibiremos os peixes non tratados?

- A) A 3°C.
- B) A 2°C.
- C) En xeo fundante ou á temperatura de xeo fundante.
- D) A -1°C.

55. O principio contemplado no Codex Alimentarius, que establece a necesidade de que os alimentos sigan un fluxo ordenado nos seus procesos de cociña, que impidan que poidan volver a unha etapa anterior potencialmente máis contaminada, coñecémolo como:

- A) Diagrama de fluxo.
- B) Principio de marcha adiante.
- C) Principio de economía de movementos.
- D) Principio de sucio e de limpo.

**56. Que recheo ten unha Suprema de ave á kief?**

- A) Manteiga.
- B) Trufas.
- C) Chalotas.
- D) Non ten recheo.

**57. Se queremos identificar os puntos de control crítico, utilizaremos:**

- A) Os procedimentos de verificación.
- B) A análise de perigos.
- C) A árbore de decisións do sistema de APPCC.
- D) A calibración dos equipos.

**58. Cal destes perigos se encadra na categoría de perigo químico?:**

- A) Listeria.
- B) Acrilamida.
- C) Enterobacteria.
- D) Salmonela.

**59. Recibimos un lote de leite esterilizado e uperizado e debemos encargarnos de almacenalo. Onde o faremos?**

- A) No primeiro lugar que atopemos.
- B) Debemos colocalo nun estante ou armarios nun lugar quente.
- C) Debe estar exposto nun lugar moi seco.
- D) Pode estar a temperatura ambiente, pero sempre nun lugar fresco.

**60. Nos menús que compoñen as dietas dun hospital establécese a necesidade de reforzar a presenza de hortalizas en pratos frios de verán, polo que se decide a incorporación de gazpacho no menú. Para a súa elaboración é esencial algunha destas recomendacións. Sinala cal das seguintes:**

- A) Elaboración do prato con auga mineral para evitar o sabor a cloro.
- B) Desinfección de maneira axeitada dos ingredientes con hipoclorito e posterior enxaugado.
- C) Picado moi fino dos ingredientes que interveñen na receita.
- D) Adición de xeo ó final da elaboración para un arrefriado rápido e así conseguir unha textura máis lixeira.

**61. Nunha cociña hospitalaria.¿ Qué sección é anterior ó empratado?**

- A) Sección de preparación.
- B) Sección de elaboración.
- C) Sección de entremetier.
- D) Sección de almacenamento.

62. Ingresa un/unha paciente cunha dieta de protección gastrointestinal. Non debemos darlle:

- A) Pasta.
- B) Cereais cocidos.
- C) Fritos.
- D) Leite.

63. Que é un consomé clarificado dobre?

- A) É un consomé ou fondo escuro, ao que se engade salsa "París" para o seu clarificado.
- B) É un consomé ou fondo branco cun desangrado exhaustivo que serve para darlle un dobre clarificado.
- C) É un consomé composto dun fondo branco ou consomé reforzado con carne picada de tenreira ao clarificalo.
- D) É un consomé baseado nun fondo branco ou consomé que se engade carne picada de pito para clarificalo.

64. Hoxe entraron nas cámaras unhas caixas de berenxenas frescas que van ser destinadas á elaboración de distintos pratos nos próximos días na cociña do hospital. Entre ditos pratos poderían estar:

- A) Unha Sanfaina con xamón.
- B) Unha Alboronía con ovo duro.
- C) Unha Escalivada con bacallau.
- D) Todas as opcións son correctas.

65. ¿A qué equivale 1 kg de ovo líquido?

- A) De 10 – 12 ovos.
- B) De 15 – 17 ovos.
- C) De 30 – 32 ovos.
- D) De 20 – 22 ovos.

66. Segundo a pirámide NAOS da Estratexia NAOS (AESAN), existe unha recomendación de frecuencia do consumo dos alimentos. Cal dos seguintes alimentos colocaremos no consumo diario?

- A) Leite, iogur, verduras.
- B) Galletas, bolería.
- C) Frutos secos.
- D) Carnes vermellas.

67. No día do consumo da sopa de pasta tamén hai revoltos de ovo fresco, espinacas e champiñóns; ámbolos dous pratos rexeneráranse ou requentáranse nun carro rexenerador empregado no sistema de cociña en liña fría completa. ¿Que temperatura como mínimo deberá contemplarse como segura en ditos pratos?

- A) 65°C en ambos pratos.
- B) 65°C no caso da sopa e 75°C no caso do revoltos.
- C) 75°C en ambos pratos.
- D) Non poden rexenerarse ditos pratos á vez e no mesmo carro.

68. As cámaras frigoríficas dispoñen de termómetros situados nun lugar visible. Ao entrar nunha cámara, onde verás colocada a parte termo-sensible?:

- A) Na zona máis cercana á porta.
- B) Na zona máis baixa da cámara.
- C) Na zona máis alonxada da fonte de frío e á altura correspondente á máxima carga da cámara.
- D) É indiferente o lugar de colocación da sonda térmica.

69. Das seguintes elaboracións con ovos e ovoproductos. ¿Cál non é a indicada nunha cociña hospitalaria?

- A) A tortilla española.
- B) Os ovos revoltos.
- C) A tortilla francesa.
- D) Os ovos escalfados.

70. Dentro das necesidades para a elaboración do caldo galego xa se preparou a verdura precisa, os correspondentes legumes que xa foron postos a remollo e faltan as patacas. Que corte da pataca é o apropiado para este prato:

- A) Corte de pataca parisién.
- B) Corte de pataca cascada.
- C) Corte de patacas en toros.
- D) Corte de patacas en reixa.

71. Durante o racionamento dunha peza de carne vostede sofre un corte nun dedo. Como debe cubrir a ferida?

- A) Cun papel desbotable é suficiente.
- B) Cunha vendaxe ou un apósito estéril coloreado.
- C) Non é necesario cubri-lo. Esperamos uns minutos a que seque.
- D) É suficiente cun papel limpo e encima unha luva.

72. Na distribución da comida nun hospital onde se traballa na cociña baixo o sistema tradicional de liña quente, tratan de evitar as posibles irregularidades nas temperaturas que poidan xurdir durante o reparto. Optouse por diversas combinacións. Señala das seguintes cal é absolutamente ineficaz:

- A) Utilizar carros neutros con bandexas isotérmicas.
- B) Utilizar bandexas neutras con carros neutros.
- C) Utilizar bandexas neutras con carros térmicos.
- D) Utilizar bandexas neutras e vaixela isotérmica con carros neutros.

73. Aproveitando a tempada incorporamos unha receita tradicional ós nosos menús basais: "o marmitako". Señala dos seguintes ingredientes cal sería prescindible na elaboración da receita:

- A) Patacas.
- B) Bonito.
- C) Chícharos.
- D) Aceite de oliva.

74. Utilizando o sistema FIFO, se temos que sacar algún produto do almacén:

- A) Sacaremos primeiro o que se recibiu o luns antes que o que entrou o martes.
- B) Utilizaremos o produto de data máis antiga en primeiro lugar.
- C) Non importan as datas, importa o día de recepción.
- D) Se está caducado reemplazaremos a etiqueta pola data do día de hoxe.

75. Debemos conservar unha folla dura de tenreira usando un método tradicional de conservación. Cal destes métodos se debe utilizar?

- A) Salgadura en seco.
- B) Desecamento.
- C) Adobo.
- D) Todas as opcións son correctas.

76. Para elaborar o menú de día seguinte, dispoñemos dun anaco de carne conxelada, como procederemos a súa desconxelación, para evitar no posible unha contaminación?

- A) Colocarémolo en refrixeración para a súa desconxelación antes de utilizalo.
- B) Podemos desconxelalo no microondas uns minutos.
- C) Mergullámolo en auga quente ata que se desconxele.
- D) Deixarémolo a temperatura ambiente, coa calor da cociña é suficiente.

77. No tradicional "Caldo Galego" utilízase "unto" para a súa elaboración. ¿Qué é o "unto"?

- A) Unha graxa branca que se encontra debaixo do lombo do porco.
- B) A graxa branca que recubre as tripas do intestino delgado do porco.
- C) Graxa que se encontra na parte subcutánea do porco.
- D) É a graxa que recubre o estómago.

78. De todos os alimentos indicados, cal non está indicado nun/nunha paciente que teña unha dieta hiposódica?

- A) Olivas.
- B) Auga con gas.
- C) Puré instantáneo.
- D) Todas as opcións son correctas.

79. ¿Cómo se coñece o control dun alimento que nos dé unhas parámetros de aceptación a través dos sentidos?

- A) Control visual do alimento.
- B) Control organoléptico.
- C) Control de seguridade do alimento.
- D) Control tacto-visual do alimento.

**80. No hospital, unha parte dos pratos que compoñen os menús de certas dietas son elaborados co sistema de cociña ó baleiro, o que implica no seu proceso de elaboración:**

- A) Elabórase o prato ó vapor e sométese a un envasado ó baleiro en bolsas flexibles termo seladas.
- B) Elabórase o prato de maneira tradicional e posteriormente introdúcese cada unha das racións en barquetas de polietileno termo seladas con filme plástico ás que se lle fai o baleiro.
- C) Introdúcense os ingredientes que compoñen o prato a un envase que permita facerlle o baleiro e posteriormente cociñaranse a temperatura adecuada ata completar o proceso.
- D) Introdúcense cada unha das racións en barquetas de plástico termo seladas ás que se lle fai o baleiro a máis de 130°.

**81. Para os menús a confeccionar pasado mañá necesitaremos unha cantidade axeitada de bacallau en salazón que poñeremos a remollo e cambiaremos a auga de maneira axeitada. Elaboraremos bacallau en salsa verde e na ficha técnica establécese 200 gramos de bacallau rehidratado por ración. Tendo en conta que estimamos que o remollo do bacallau en salazón daranos unha equivalencia en peso do 150% en bacallau rehidratado. Canto bacallau poñeremos a remollar para preparar 300 racións?**

- A) 40 Quilos.
- B) 20 Quilos.
- C) 50 Quilos.
- D) 75 Quilos.

**82. Das seguintes identificacións que aparecen nos laterais da caixa de transporte, en que tipo de vehículo é obligatorio recibir os produtos conxelados?**

- A) Nun vehículo refrixerante reforzado clase A, "RRA".
- B) Nun vehículo frigorífico reforzado clase F, "FRF".
- C) Nun vehículo frigorífico reforzado clase A, "FRA".
- D) Nun vehículo isoterma reforzado, "IR".

**83. ¿Cómo se denomina o corte do xarrete con óso e médula con forma de roda duns 2 cm de ancho, de 200 a 250 g e da nome a súa elaboración?**

- A) Granadina.
- B) Noisette.
- C) Osso Bucco.
- D) Chateaubriand.

**84. Cal de estas agullas non se utiliza para elaboracións na cociña?:**

- A) Agulla de mechar.
- B) Agulla de bridar.
- C) Agulla de bordar.
- D) Agulla de picar.

**85. Na entrada de víveres dunha cociña hospitalaria, cheganos un pedido de verduras frescas sen envasar, e vemos que no albarán non aparece o RGSEAA. Qué debemos facer?:**

- A) Non poderemos aceptar a mercadoría en ningún caso.
- B) Daremos entrada á mercadoría, pero terán que achegarnos o RGSEAA no albarán en 24 horas.
- C) Esa mercadoría non está obrigada a ter RGSEAA no albarán.
- D) Esa mercadoría quedará precintada e informarase a rexistro sanitario.

**86. Se na cociña queres utilizar unha graxa ou aceite co menor contido de materia graxa, cal dos seguintes debes utilizar?**

- A) Manteiga.
- B) Graxa anhidra.
- C) Minerina.
- D) Margarina.

**87. Cal destes principios básicos, é correcto, para unha nutrición adecuada?**

- A) O noso corpo necesita cada día entre 1 ' 5 – 2 litros de auga.
- B) Non debemos seguir unha dieta moi extrema.
- C) Hai que limitar o consumo de sal.
- D) Todas as opcións son correctas.

**88. Se temos un paciente cunha dieta pobre en residuos, ¿cal destas elaboracións non estaría recomendada para a súa patoloxía?:**

- A) Pescada rebozada con limón e espárragos.
- B) Bacallao ao vapor con pataca cocida.
- C) Carne cocida con arroz en branco.
- D) Filete de pavo con puré de cenoria.

**89. Si vamos a cociñar nun forno de última xeración unha carne ó baleiro. ¿Donde colocaremos a sonda?**

- A) Colócase primeiro na peza máis grande.
- B) Nunha peza cunha inclinación de 30° a 45°.
- C) Pódese colocar a sonda sempre que se dispoña de espuma de cocción ao baleiro.
- D) En ningún caso leva sonda, porque perdería o baleiro.

**90. Para os menús do menú basal do domingo, óptase na cociña dun hospital por un segundo prato de polo asado con guarnición de minestra de verduras. O polo cocíñase de maneira completa así como a guarnición correspondente, durante o turno de mañá do venres. Con esta información, sinala que procesos e que orde deben seguir:**

- A) Cociñar, arrefriar a temperatura ambiente ata alcanzar os 60°C, abatemento por debaixo de 8°C, rexeneración por enriba de 65°C.
- B) Cociñar, abatemento por debaixo de 8°C, empratado, rexeneración por enriba de 65°C.
- C) Cociñar, almacenamento por debaixo de 4°C, empratado e rexeneración por enriba de 75°C.
- D) Cociñar, abatemento por debaixo de 8°C, almacenamento en refrixeración por debaixo de 4°C, empratado e posterior rexeneración por enriba de 65°C.

**91. Na elaboración dunha sobremesa, o cociñeiro ve a necesidade de "castigar"o almibre que usará posteriormente na receita. Para iso decide engadir ó almibre:**

- A) Máis auga da necesaria.
- B) Máis azucre do necesario.
- C) Un elemento ácido como zume de limón.
- D) Unha chisca de bicarbonato sódico.

92. Nas preparacións con peixe denominadas xeralmente "au bleu" ou "ó azul" clásicas de peixes de río como a troita, o ingrediente determinante para conseguir o efecto desexado é:

- A) O aceite de sésamo.
- B) O cardamomo.
- C) O vinagre.
- D) O pan relado.

93. O/a seu/súa compañeiro/a de traballo está a cortar un polo para guisalo e vostede un anaco de carne asada. Nun momento utiliza a túa chaira e devólvea de inmediato. Como se debe proceder nesta situación se queres seguir utilizándoa?

- A) Continuo utilizándoa xa que non transcorreu moito tempo.
- B) Pódoa seguir utilizando xa que ambos estamos a cortar carne.
- C) Dispóñome a limpala de forma correcta antes de volver utilizala.
- D) Limpo os restos de pito que puidieran quedar, cun pano e continuo usándoa.

94. Que ingredientes necesitaremos para elaborar unha crema San Xermán?

- A) Fondo branco, pataca, leite e nata.
- B) Fondo branco, espárragos, pataca e leite.
- C) Fondo branco, chícharos, pataca e leite.
- D) Fondo escuro, cabaza e pataca.

95. ¿Dónde podemos cociñar unhas croquetas coa maquinaria de alto rendemento dispoñible hoxe en día nas cociñas centralizadas?

- A) Fry Top.
- B) Na salamandra.
- C) Na marmita basculante.
- D) Na freidora, nunha tixola basculante e nun forno de alto rendimento.

96. Para as dietas pediátricas prepárase hoxe "granadina de tenreira con pementos asados". O proceso está parado porque na confección da granadina xa se dispón do corte axeitado de tenreira pero non se dispón de:

- A) Cebola picada en xuliana.
- B) Pan relado.
- C) Finas tiras de touciño.
- D) Unha farsa de carne picada, ovo e alcaparras.

97. Ao cociñar unha Pularda, sabemos que é:

- A) Unha elaboración de ánsares.
- B) Unha femia de galiña, dedicada á produción de ovos, con gran cantidade de graxa.
- C) Unha femia de galiña, de 6 a 10 meses, sen relación sexual, sobrealimentada con pensos selectos.
- D) Un macho de 4 a 8 meses, capado, e sobrealimentado de pensos.

98. ¿Qué elaboración das seguintes salsas contén Demi-glace?

- A) A salsa Diabla.
- B) A salsa Mornay.
- C) A salsa Chantilly.
- D) A salsa Choron.

99. Estamos nun hospital onde se implantou recentemente un sistema de cociñado e distribución de cociña hospitalaria baseado en sistemas de liña fría completa refrixerada. A rexeneración dos pratos precisos realízase despois do empratado. Tendo en conta estas premisas conteste a seguinte pregunta: Estase realizando o empratado nun sistema de liña fría completa do menú correspondente ó almorzo que conta no menú basal de: sopa de pasta de primeiro prato, faceira de tenreira con guarnición de segundo, ensalada de escarola e froita. Dos pratos que compoñen ditos menús, cantos estarán a temperatura de refrixeración?

- A) Todos.
- B) Dous.
- C) Un.
- D) Ningún.

100. A cantidade de produto a empregar depende da dieta e está indicado na ficha técnica. Para elaborar arroz pilaw como guarnición de carne nunha dieta basal, que cantidade de arroz en crú precisamos para 80 racións?:

- A) 4 – 6 kilos.
- B) 14 – 16 kilos.
- C) 1 – 3 kilos.
- D) 9 – 11 kilos.

101. ¿De qué parte da tenreira facemos o rumpsteak?

- A) Chaira.
- B) Solombo.
- C) Peixe.
- D) Cadeira.

102. Ao traballar unha porción de masa de fermento co fin de que quede unida, lisa e extraer total ou parcialmente o aire producido pola fermentación, coñecese como:

- A) Sobar.
- B) Heñir.
- C) Bolear.
- D) Alisar.

103. Segundo a Sociedade Española de Nutrición Comunitaria (SENC), en que nivel da pirámide teríamos que colocar os farináceos?

- A) 4º Nivel.
- B) 2º Nivel.
- C) 1º Nivel.
- D) 3º Nivel.

**104. Nas cociñas hospitalarias. ¿A qué temperatura teñen que chegar os ovos frescos no seu interior ó ser cociñados?**

- A) A unha temperatura de 75° C.
- B) A unha temperatura de 65° C.
- C) A unha temperatura de 70° C.
- D) Cociñaranse ou non, segundo a súa elaboración.

**105. Cando utilizamos un aceite de oliva refinado suave. Qué nos indica?**

- A) Que a súa acidez é moi baixa e de maior calidade.
- B) Fai referencia ó seu sabor, que é mais lene.
- C) Que a porcentaxe de aceite de oliva virgen é inferior ó 25% do seu contido.
- D) Que a porcentaxe de aceite de oliva refinado é inferior ó 30% do seu contido.

106. Partindo do cumprimento da normativa vixente das Guías de Boas Prácticas de manipulación e coñecemento e usos profesionais en cociñas, sinala a resposta correcta:

Debemos preparar para un tipo de dietas unhas "Darnes de salmón con salsa de limón" polo que solicitaremos a preparación en cuarto frío de:

- A) Supremas de salmón de pequeno tamaño.
- B) Toro de salmón de corte grosso.
- C) Toro de salmón de corte fino.
- D) Cortes transversais e finos do lombo limpo do salmón.

107. No aceite dunha freidora. ¿Cal é o valor límite para a descomposición dos componentes polares totais?

- A) 27%.
- B) 20%.
- C) 25%.
- D) 23%.

108. Dos que se nomean a continuación, cal non é un elemento de ligazón para espesar en líquidos quentes?

- A) A goma Xantana.
- B) Manteiga Manier.
- C) Aceite de oliva.
- D) Nata líquida.

109. No vacún maior, que peza non é adecuada para filetear?

- A) Febra miúda.
- B) Redondo.
- C) Folla dura.
- D) Solombo.

110. Cal destas zonas non é xeneradora de calor na cociña?

- A) Zona de cocción.
- B) Plonge.
- C) Lavado de vaixela.
- D) Abatidor.