

INSERTAR AQUÍ ETIQUETA
IDENTIFICATIVA

**SEGUNDO EJERCICIO DE LA FASE DE
OPOSICIÓN TURNO LIBRE Y DISCAPACIDAD
TRIBUNAL Nº 1 GRUPO V
CATEGORÍA AYUDANTE DE COCINA
ORDEN DE 27 DE DICIEMBRE DE 2013
(DOE Nº 249 DE 30 DE DICIEMBRE)
FECHA: 29 DE ABRIL DE 2017**

1.- Señalar si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas: El ejercicio completo se puntúa con 1 punto. Cada respuesta correcta equivale a 0,10 puntos.

		VERDADERO	FALSO
1	Los fondos fundamentales se refieren a los de usos más restringidos en cualquier tipo de cocina, la mayoría de fácil improvisación. Para su mejor estudio se agrupan en ligazones, caldos, aparejos y farsas.		X
2	Los derechos y obligaciones del ayudante de cocina al servicio de la Junta de Extremadura están recogidos en el VI Convenio Colectivo.		X
3	Un alimento saludable es aquel que al consumirlo, además de proporcionarnos sus nutrientes, está libre de sustancias que puedan poner en peligro nuestra salud.	X	
4	Los fondos complementarios se refieren a las características de composición, elaboración, conservación y aplicaciones. Los principales son: fondo blanco, fondo oscuro, consomé clarificado, consomé blanco, fumets, gelatinas, glaces.		X
5	La pularda es una gallinácea castrada a los cuatro meses y puede pesar hasta cinco kilos.		X
6	Los alimentos son los productos sólidos o líquidos (sustancias animales, vegetales y minerales) que ingerimos y de los cuales el organismo obtiene los nutrientes precisos para vivir y mantener el estado de salud, expulsando los residuos no aprovechables.	X	
7	El acero inoxidable es mejor conductor de calor que el aluminio.		X
8	Para hacer una salsa española necesitamos un fumet oscuro.		X
9	No es requisito indispensable que todos los equipos, aparatos y útiles de trabajo destinados a entrar en contacto con los alimentos estén fabricados con materiales fáciles de limpiar y desinfectar, además de resistentes a la corrosión u otro tipo de alteración que pueda poner en peligro su seguridad.		X
10	Para una correcta preparación higiénica de los alimentos se deben escoger alimentos sometidos a procesos tecnológicos de forma que se mantenga la higiene.	X	

2.- Clasificar los siguientes mariscos. El ejercicio completo se puntúa con un 1 punto. Cada respuesta correcta equivale a 0,05 puntos.

- Almeja.
- Berberecho.
- Bígaro.
- Bogavante.
- Buey de mar.
- Camarón.
- Cañaila.
- Carabineros.
- Centollo.
- Cigala.
- Coquina
- Galera.
- Gambas.
- Langosta.
- Navaja.
- Ostra.
- Percebes.
- Pulpo.
- Santiaguíño.
- Vieira.

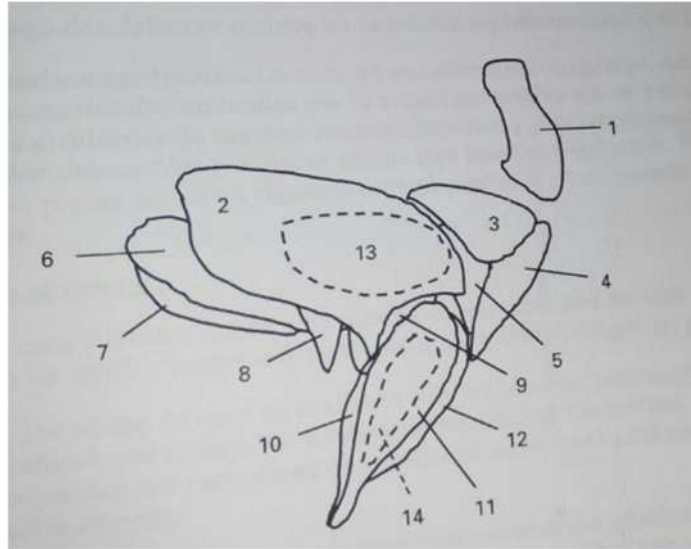
MARISCOS		
MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	OTROS MARISCOS
Ostra	Bogavante	
Vieira	Langosta	
Almeja	Centollo	
Berberecho	Buey de mar	
Navaja	Percebes	
Bígaro	Cigala	
Cañaila	Camarón	
Pulpo	Gambas	
Coquina	Carabineros	
	Santiaguíño	
	Galera	

3.- A continuación, se relacionan una serie de definiciones. Indicar a qué término culinario corresponde cada una. El ejercicio completo se puntúa con 3 puntos. Cada respuesta correcta equivale a 0,15 puntos.

1	Despojar y limpiar un ave para su posterior preparación.	AVIAR
2	Ligar una salsa, crema, etc., por medio de huevos, farináceas, sangre, etc.	TRABAR
3	Separar una res en dos, siguiendo su espina dorsal.	ESQUINAR
4	Dejar envejecer una carne para que se ablande.	MORTIFICAR
5	Hacer incisiones en un pescado para facilitar su cocción.	CINCELAR
6	Dar tiempo a una carne para que logre cierto punto de "pasada".	ENVEJECER
7	Agarrarse ligeramente.	FONDEARSE
8	Bañar con caramelo un pastel u otro preparado.	ACARAMELAR
9	Añadir a una salsa, sopa o similar, un preparado que intensifique su sabor o color natural.	REFORZAR
10	Suprimir los elementos inútiles a la presentación de un manjar.	HERMOSEAR
11	Adicionar gelatina a un preparado líquido para que al enfriarse tome cuerpo y brillo.	ENCOLAR
12	Término aplicado a las aves cuando se preparan para su asado.	ARMAR
13	Acción que denomina al trabajo que se le da a un caramelo caliente para que quede blanquecino.	SATINAR
14	Filete de carne o pescado con un relleno y envuelto sobre sí mismo, bridado y cocinado en salsa.	POPIETA
15	Espolvorear un preparado con azúcar glass o lustre.	LUSTRAR
16	Sumergir una fruta en almíbar y escurrirla posteriormente sobre una rejilla durante un día aproximadamente, cristalizándose exteriormente	ESCARCHAR
17	Bolear con las manos pequeñas porciones de masa.	HEÑIR
18	Formar piezas o figuras con manga y boquilla.	ESCUJILLAR
19	Dejar un producto crudo en compañía de adobos, marinadas, licores o especias para aromatizarlo.	MACERAR
20	Cortar limpiamente un género cocinado, especialmente grandes piezas de carne.	TRINCHAR

4.- Despiece del avestruz, relaciona las piezas con su número correspondiente: El ejercicio completo se puntúa con 2 puntos. Cada respuesta correcta equivale a 0,14 puntos.

Solomillo interior	Rabadilla plana	Rabadilla	Gemelo externo	Solomillo pequeño
Solomillo exterior	Cuello	Gemelo externo	Solomillo de ostra	Loncha
Redondo	Gemelo interno	Solomillo abanico	Solomillo de ojo	



1	CUELLO
2	RABADILLA
3	SOLOMILLO DE OSTRAS
4	SOLOMILLO INTERIOR
5	SOLOMILLO PEQUEÑO
6	RABADILLA PLANA
7	SOLOMILLO EXTERIOR
8	SOLOMILLO ABANICO
9	REDONDO
10	GEMELO EXTERNO
11	GEMELO EXTERNO
12	LONCHA
13	SOLOMILLO DE OJO
14	GEMELO INTERNO

5.- Indica con una X en la casilla correspondiente, cuáles de los siguientes términos pertenecen al cuarto delantero, cuarto trasero u operaciones previas al cocinado de un ave. El ejercicio completo se puntúa con 1 punto. Cada respuesta correcta equivale a 0,06 puntos.

		CUARTO DELANTERO	CUARTO TRASERO	OPERACIONES PREVIAS AL COCINADO DEL AVE
1	Suprema	X		
2	Contra muslo		X	
3	Eviscerado			X
4	Chuleta	X		
5	Filete	X		
6	Muslo		X	
7	Chamuscado o flameado			X
8	Albardado			X
9	Muslitos		X	
10	Alón	X		
11	Deshuesado			X
12	Despojado			X
13	Jamoncito		X	
14	Bridado			X
15	Cuarteado			X
16	Fraccionado			X

6.- A continuación se expone un diagrama de flujo genérico, para una residencia de ancianos. Confeccionarlo desde su recepción hasta su servicio. El ejercicio completo se puntúa con 2 puntos. Cada respuesta correcta equivale a 0,15 puntos.

