COMUNIDAD DE LA RIOJA
CUERPO: 0598
COCINA Y PASTELERÍA
TRIBUNAL ÚNICO

PROCEDIMIENTOS CONVOCADOS POR RESOLUCIÓN 29/2023, DE 8 DE MARZO, DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN, CULTURA, DEPORTE Y JUVENTUD (BOR nº 48, de 9 de marzo)

PROCEDIMIENTO SELECTIVO DE
CUERPO: **PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL**
ESPECIALIDAD: **COCINA Y PASTELERÍA**
TRIBUNAL ÚNICO
SEDE: **CIPFP "CAMINO DE SANTIAGO". C/ Mayor 83 (Santo Domingo de La Calzada)**

PRIMERA PRUEBA PARTE A (6 PUNTOS)

Desarrollo de prueba práctica en el aula taller (Con los ingredientes proporcionados)

Se dispondrá de 75 minutos de tiempo para la realización de la prueba y dejar el puesto de trabajo limpio y recogido.

Cada opositor/a elegirá libremente el orden en que realiza las elaboraciones.

1. Escribir con chocolate la palabra **Felicidades** (comienzo de la palabra en mayúsculas y resto minúsculas), en una hoja de papel tipo folio de ½ A3 con un cornet que preparará el opositor/a.
2. Realizar una tortilla francesa enrollada de dos huevos.
3. Elaborar glasa real con la cantidad de azúcar que te facilitan.
4. Realizar una crema inglesa.
5. Deshuesar una codorniz.
6. Preparar dos poupietas de trucha.
7. Presentar 2 patatas torneadas idénticas y 3 champiñones torneados.
8. Con toda la masa de hojaldre entregada, elaborar las siguientes piezas:
    a. 1 Pajarita
    b. 1 Abanico
    c. 1 Bretzel

(Para las pruebas 2 y 4, puedes utilizar única y exclusivamente 2 huevos para cada una de las elaboraciones)

SEGUNDA PRUEBA PARTE A (4 PUNTOS)

Desarrollo de prueba escrita en el aula taller comedor.

A cada aspirante se le asigna un número de plica.

Se dispondrá de 75 minutos de tiempo para la realización de la prueba

Cada opositor/a elegirá libremente el orden en que realiza las elaboraciones.

- Ejercicio de 50 preguntas tipo test
- Ejercicio de ingredientes y alérgenos
- Ejercicio de identificación proyectado y en láminas
- Ejercicio recetas de pastelería
- Ejercicio de identificación de materias primas

Cortesía de CEDE www.cede.es

EJERCICIO DE 50 PREGUNTAS TIPO TEST

Nota: Respuesta correcta: + 0,2 puntos.

Respuesta incorrecta o en blanco: - 0,1 puntos

Marque con una (X) o rodee con un circulo la/s respuesta/s correcta/s.

Si desea cambiar su respuesta indique la/s correcta/s con una flecha a la izquierda de la opción que desee marcar.

Ejemplo: ——a.

1. **Las reacciones de Maillard se producen entre:**
   a. Grasas y azúcares
   b. Vitaminas y grasas
   c. Grasas y proteínas.
   d. Azúcares y proteínas

2. **El _____ era una salsa elaborada por los romanos a base de vísceras de pescado fermentadas.**
   a. Salsium.
   b. Hipocrás.
   c. Garum.
   d. Olium.

3. **La metilcelulosa**
   a. Reduce la acidez.
   b. Criogeniza.
   c. Gelifica al calentarse.
   d. Esferifica.

4. **El sistema _____ es el sistema usado en cubetas gastro-norm que incorporan en sus tapaderas una válvula que permite la realización del vacío, a través de una manguera a la máquina de vacío.**
   a. Fast-vac.
   b. Out-vac.
   c. Green-vac.
   d. Gastro-vac.

5. **En las esferificaciones básicas deberemos usar:**
   a. Carragenano.
   b. Goma Kappa.
   c. Cloruro cálcico.
   d. Lecitina.

Cortesía de CEDE www.cede.es

6. **Como se denominan a los peces que pueden vivir en el agua dulce y en salada:**
   a. Cirrípedo.
   b. Diadrómico
   c. Disfuncional.
   d. Pleuronectido.

7. **¿Cómo se llama la pieza alargada de forma rectangular, situada en el cuarto trasero, que está pegada a la babilla, a la tapilla y al redondo?**
   a. Pez
   b. Contra
   c. Tapa
   d. Cadera

8. **La pieza de carne de cordero asada que comprende la riñonada y cinco costillas de cada lado peladas, se denomina:**
   a. Silla
   b. Barón
   c. Noisettes
   d. Corona

9. **Qué masa está formada por hilos**
   a. Philo
   b. Brick
   c. Obulato
   d. Kataifi

10. **Cómo llamamos a la mantequilla clarificada**
    a. Ghee.
    b. Geel.
    c. Glee.
    d. Gehe.

11. **De qué está hecho el obulato:**
    a. Almidón de maíz.
    b. Almidón de patata.
    c. Almidón de tapioca.
    d. Almidón de arroz.

12. **Una sopa americana compuesta de almejas, leche, apio, escalonias, patatas, carne de molusco cocida, dados de pulpa de tomate, tocino entreverado, pimienta de cayena, se denomina:**
    a. Clear oxtail soup
    b. Clam chowder
    c. Bortsch
    d. Milky soup

Cortesía de CEDE www.cede.es

COMUNIDAD DE LA RIOJA
CUERPO: 0598
COCINA Y PASTELERÍA
TRIBUNAL ÚNICO

13. **Si la salsa está elaborada con salsa holandesa, zumo de limón, crema de leche o nata montada se llama:**
    a. Salsa Muselina
    b. Salsa Maltesa
    c. Salsa Colbert
    d. Salsa Noisette

14. **La guarnición compuesta de croquetas de patata, zanahorias torneadas cocidas y champiñones rellenos de tomate concassé, se denomina:**
    a. Dubarry
    b. Enrique IV
    c. Andaluza
    d. Bella Elena

15. **Las patatas en puré en forma de pequeñas peras, empanadas, guarnecidas con clavo y perejil, y fritas se denominan:**
    a. Patatas Williams
    b. Patatas Berny
    c. Patatas Dauphine
    d. Patatas Loreto

16. **La ensalada compuesta de bacalao escaldado, tomate, cebolla, aceitunas y aliñada con vinagreta se denomina:**
    a. Exqueixada
    b. Escalivada
    c. Mojete
    d. Xató

17. **El Villagodio procede:**
    a. Del solomillo
    b. Del lomo
    c. De la cadera
    d. De la aleta

18. **¿Quién estructuró el buen funcionamiento de la cocina?**
    a. Manuel Garcés
    b. August Escoffier
    c. Paul Bocusse
    d. Ferrán Adrià

Cortesía de CEDE www.cede.es

19. La cuajada:

a. Se obtiene de la coagulación natural de la leche, por efecto de la enzima "renina", obtenida del estómago de los mamíferos rumiantes
b. Es un derivado lácteo que se obtiene de la fermentación del suero de la leche por bacterias del tipo lactobacilos.
c. Se obtiene mediante la acción de un hongo, el cual se nutre de leche y la hace fermentar.
d. Se debe elaborar únicamente con leche de vaca previamente pasteurizada.

20. La sacarosa:

a. Se usa sólo en la elaboración de bizcochos especiales que posteriormente van a servir de base de semifríos u otras elaboraciones del mismo tipo.
b. Puede sustituirse parcialmente por glucosa o azúcar invertido para aumentar el tiempo de conservación de una masa esponjada en buen estado.
c. No es el azúcar más apropiado para elaborar masas esponjadas.
d. Se usa únicamente en bizcochos especiales para personas con algún tipo de alérgenos.

21. La dextrosa es:

a. Glucosa pura que se obtiene por hidrólisis
b. Fructosa pura que se obtiene por hidrólisis
c. Unión de dos tipos de azucares.
d. Azúcar invertido

22. Las enzimas más importantes de la levadura son:

a. Maltosa
b. Invertasa
c. Zimasa
d. Todas son verdaderas

23. La harina de trigo puede clasificarse atendiendo a su calidad panadera en harina...

a. De Media Fuerza, con un porcentaje de proteína igual o superior a 10,5 y una fuerza igual o superior a 150 W.
b. Panificable, con un porcentaje de proteína igual o inferior a 9,0 y una fuerza de 60 W.
c. De Gran Fuerza con un porcentaje de proteína igual o superior a 10,5 y una fuerza igual o superior a 250 W.
d. De Gran fuerza con un porcentaje de proteína igual o superior a 12,5 y una fuerza igual o superior a 350 W.

Cortesía de CEDE www.cede.es

24. Los problemas que acarrea un exceso de sal en las masas fermentadas son:

a. Retrasa la fermentación
b. Acelera el proceso de fermentación
c. La corteza es más blanca
d. Aumenta el volumen del pan

25. La autolisis como sistema de panificación:

a. Disminuye la extensibilidad de la masa
b. Aumenta la extensibilidad de la masa
c. Aumenta el tiempo de amasado
d. Aumenta la tenacidad.

26. El lugar donde se trabaja el chocolate debe tener una temperatura estable de _____, por debajo de esta temperatura, el endurecimiento se realiza demasiado rápido. Si la temperatura es más alta, impediría la buena realización de elaboraciones.

a. Entre +12 y +17ºC
b. Entre +22 y + 29 ºC
c. Entre +18 y +25 ºC
d. De +14 º C

27. La técnica tradicional sablé consiste en:

a. Partiendo de la emulsión de la grasa (la cual debe usarse muy fría) y el azúcar, si la receta lo lleva, a la que se incorpora los huevos, el agua y por último la harina.
b. Mezclar primero la grasa con la harina, impermeabilizando las partículas de harina con la materia grasa, y posteriormente, añadir el azúcar, los huevos y otros ingredientes de composición.
c. Ninguna es correcta.
d. Mezclar primero la harina con los ingredientes líquidos para asegurarnos de que absorbe por completo el agua de composición de los mismos.

28. Los métodos tradicionales de conservación son:

a. Salado, secado, adobo y escabeche.
b. En frío, deshidratado y ahumado.
c. Salado, pasteurizado, ahumado y especias.
d. Ninguna es correcta.

29. ¿Qué conlleva la programación o planificación de la producción en cocina?

a. Se calculan y determinan las necesidades de recursos materiales, consiguiendo la optimización de los mismos.
b. Te permite saber si va a tener éxito tu establecimiento dentro del mercado de la restauración.
c. Se mantienen equilibradas las existencias de materias primas, pero no así la de productos elaborados.
d. Se beneficia al sector turístico.

Cortesía de CEDE www.cede.es

30. ¿Qué es un Diagrama de Gantt?

a. Una relación de materiales y recursos necesarios para llevar a cabo correctamente un servicio.
b. La relación de operaciones y materiales necesarios para llevar a cabo una operación de cocina.
c. Una ficha que permite determinar la cantidad de personas que hemos de contratar para llevar a cabo un evento.
d. Es una herramienta grafica cuyo objetivo es mostrar el tiempo de dedicación previsto para diferentes tareas o actividades a lo largo de un tiempo total determinado.

31. El sistema de organización de la producción en cocina que consiste en la existencia de una cocina de producción totalmente diferenciada o independiente de la cocina de servicio se denomina:

a. Sistema de producción basado en el servicio.
b. Sistema de producción basado en las tareas.
c. Sistema tradicional de organización.
d. Línea caliente

32. Las siglas ALEH V significan:

a. Acuerdo Laboral de ámbito Estatal del sector de Hostelería.
b. Asociación Legislativa Española del sector Hotelero.
c. Asociación Legal de Empresarios de la Hostelería.
d. Acuerdo Legislativo Español para Hoteles y restaurantes.

33. ¿Qué se entiende por caducidad secundaria?

a. La caducidad de un producto que tiene fecha de consumo preferente en lugar de fecha de caducidad.
b. Plazo máximo que puede estar un producto abierto y al uso después de haber sobrepasado la fecha que indica el fabricante.
c. Fecha en la que una materia prima, producto alimenticio o elaboración que se ha adquirido envasado, debe ser consumida una vez que haya sido abierto su envase original.
d. Sólo existe una fecha de caducidad, no se puede hablar de fecha de caducidad secundaria.

34. Según la normativa actual, la formación del personal manipulador en el sector de la restauración es responsabilidad de:

a. Los centros de formación profesional de Hostelería y Turismo.
b. De las empresas, por lo que deberán impartirla siempre a través de sus propios programas de formación.
c. Las empresas, aunque pueden recurrir a empresas o entidades externas autorizadas por las autoridades sanitarias.
d. Del propio trabajador que debe formarse para estar capacitado a la hora de desempeñar un puesto de trabajo concreto.

Cortesía de CEDE www.cede.es

35. El margen de temperatura idónea para la correcta conservación de carnes y su tiempo máximo es:

a. 5ºC a 10ºC - Según producto.
b. 2ºC a 5º C - Según caducidad.
c. 0ºC a 4ºC - De 5 a 8 días.
d. 0ºC a 2ºC - De 5 a 8 días.

36. La descongelación de un producto ha de realizarse siguiendo el siguiente protocolo:

a. Para productos que no vayan a ser sometidos a un proceso posterior de cocinado se realizará en cámara de refrigeración entre 3ºC y 8ºC.
b. Como máximo a 7ºC para los productos que vayan a ser posteriormente cocinados.
c. Se permite también en productos con envase impermeables hacerlo con agua si ésta fluye en chorro.
d. Como máximo a 10ºC para los productos que vayan a ser sometidos posteriormente a técnicas de cocción prolongadas.

37. Las tablas de color en la cocina:

a. Son de uso obligatorio marcado por sanidad.
b. Son de uso recomendable.
c. El color correcto para cortar tomates y otras hortalizas de color rojo o anaranjado, es el rojo.
d. El color amarillo se recomienda para pastas quesos y pan.

38. El Relevé de cocina es:

a. Un documento externo que nos ayuda a controlar si la entrada de productos es correcta en relación al pedido realizado.
b. Es un documento que se elabora a diario, en él constan las entradas de productos perecederos y los consumos correspondientes.
c. Es un documento que recoge las existencias de productos en el economato- bodega.
d. Es un documento que sirve para controlar pérdidas o mermas del inventario de economato.

39. ¿Qué ingrediente es protagonista en los huevos fritos al estilo de Soller?

a. Los higaditos de pollo
b. La sobrasada
c. El bacon ahumado
d. La patata gallega

Cortesía de CEDE www.cede.es

40. La cuchara especial que sirve para hacer las bolas del helado, recibe el nombre de...

a. Lengua
b. Funderelele
c. Molcajete
d. Cacillo

41. ¿Con qué tipo de leche se elabora el Queso Zamorano?

a. De vaca
b. De oveja
c. De cabra
d. Mezcla: vaca, cabra y oveja

42. Si yo digo "kimchi", tú dices...

a. Cocina japonesa
b. Cocina coreana
c. Cocina china
d. Cocina india

43. ¿Qué plato tradicional típico asociarías con Salamanca?

a. Hornazo
b. Arroz con conejo
c. Habas con jamón
d. Codornices escabechadas

44. ¿Cuál de estos cocidos no lleva garbanzos como elemento principal?

a. Cocido madrileño
b. Cocido maragato
c. Cocido montañés
d. Todos los anteriores llevan garbanzos

45. ¿Qué porcentaje de pasta de cacao lleva el chocolate blanco?

a. Un 50% de pasta de cacao y otro 50% de manteca de cacao
b. Como máximo, un 25%
c. Solo un 10%
d. No lleva

46. ¿Cuál es el ingrediente estrella del plato "atascaburras"?

a. Panceta de cerdo
b. Bacalao desalado
c. Mollejas de cerdo
d. Cuellos de cordero

Cortesía de CEDE www.cede.es

47. ¿Cómo se conoce al brote comestible del nabo?

a. Cachelo
b. Grelo
c. Colinabo
d. Berza

48. **A la salsa emulsionada hecha a base de yemas de huevo y vino o algún otro licor, se le conoce como:**

a. Muselina
b. Coulis
c. Sabayón
d. Salsa holandesa

49. Los alimentos aceptados según la religión judía se llaman:

a. Halal
b. Kosher
c. Vegano
d. Paleo

50. Cuál de los siguientes productos tiene Denominación de Origen Protegida (DOP):

a. Pimiento Riojano
b. Chorizo Riojano
c. Coliflor de Calahorra
d. Nuez de Pedroso

EJERCICIO DE INGREDIENTES Y ALÉRGENOS

Enumerar los ingredientes básicos y los alérgenos de las siguientes elaboraciones:

Ensalada Waldorf

INGREDIENTES	ALÉRGENOS

Langostinos newburg

INGREDIENTES	ALÉRGENOS

Cortesía de CEDE www.cede.es

Sakuskinas o Galos

INGREDIENTES	ALÉRGENOS

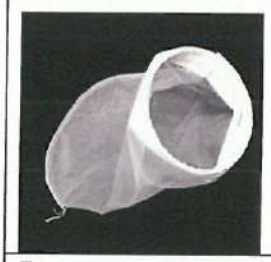
Rape a la americana con puré duquesa

INGREDIENTES	ALÉRGENOS

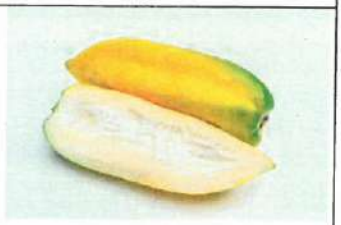
Gallina en pepitoria

INGREDIENTES	ALÉRGENOS

EJERCICIO DE IDENTIFICACIÓN PROYECTADO Y EN LÁMINAS

1.	2.	3.	4.
			
5.	6.	7.	8.

Cortesía de CEDE www.cede.es

9.	10.	11.	12.
			
13.	14.	15.	16.
17.	18.	19.	20.
21.	22.	23.	24.

Cortesía de CEDE www.cede.es

25.			

EJERCICIO RECETAS DE PASTELERÍA

Escriba el nombre de 5 postres terminados, que incluyan necesariamente: huevos (enteros, claras o yemas), azúcar y agua; el resto de ingredientes son a su elección.

Marque con una x entre los paréntesis ( ) la forma en que se utiliza el huevo en la receta

Rellene para cada postre un espacio de la siguiente ficha:

NOMBRE DE LA RECETA	NOMBRE DE LA RECETA

Ingredientes obligatorios:
• Azúcar
• Agua
• Huevos:
  • Entero ( )
  • Yema ( )
  • Clara ( )
	Ingredientes obligatorios:
	• Azúcar
	• Agua
	• Huevos:
	  • Entero ( )
	  • Yema ( )
	  • Clara ( )

OTROS INGREDIENTES	**OTROS INGREDIENTES**

Cortesía de CEDE www.cede.es

NOMBRE DE LA RECETA	NOMBRE DE LA RECETA

Ingredientes obligatorios:
• Azúcar
• Agua
• Huevos:
  • Entero ( )
  • Yema ( )
  • Clara ( )
	Ingredientes obligatorios:
	• Azúcar
	• Agua
	• Huevos:
	  • Entero ( )
	  • Yema ( )
	  • Clara ( )

OTROS INGREDIENTES	**OTROS INGREDIENTES**

NOMBRE DE LA RECETA

Ingredientes obligatorios:
• Azúcar
• Agua
• Huevos:
  • Entero ( )
  • Yema ( )
  • Clara ( )

OTROS INGREDIENTES

Cortesía de CEDE www.cede.es

COMUNIDAD DE LA RIOJA
CUERPO: 0598
COCINA Y PASTELERÍA
TRIBUNAL ÚNICO

EJERCICIO DE IDENTIFICACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

Indique el nombre del producto que corresponda con el número de tarro indicado, rellenando la siguiente tabla.

Pueden olerse los productos, pero no tocarlos ni probarlos.

NÚMERO DE MUESTRA	PRODUCTO
TARRO Nº 1	
TARRO Nº 2	
TARRO Nº 3	
TARRO Nº 4	
TARRO Nº 5	
TARRO Nº 6	

Cortesía de CEDE www.cede.es