

PRUEBA DE CONOCIMIENTOS GENERALES Y ESPECÍFICOS

- 1. En el marco del Mecanismo Único de Supervisión (MUS), ¿qué competencias mantiene el Banco de España respecto a la supervisión de las entidades de crédito?:**
 - a) Mantiene la supervisión directa y exclusiva de todas las entidades financieras situadas en territorio español.
 - b) Supervisa directamente a las entidades calificadas como 'menos significativas', bajo la supervisión e instrucciones del Banco Central Europeo.
 - c) Ha perdido todas las competencias de supervisión, las cuales han pasado íntegramente al Banco Central Europeo.
 - d) Se limita exclusivamente a sancionar a las entidades financieras, careciendo de facultades inspectoras.

- 2. ¿Cuál de los siguientes miembros pertenece al Consejo de Gobierno del Banco de España con voz pero SIN voto?:**
 - a) La Subgobernadora del Banco de España.
 - b) Los seis consejeros nombrados por el Gobierno a propuesta del Ministro de Economía.
 - c) El Director General del Tesoro y Política Financiera y el Vicepresidente de la CNMV.
 - d) El Gobernador del Banco de España, quien ejerce la presidencia.

- 3. ¿Cuál es el objetivo principal de la política monetaria del Eurosistema?:**
 - a) Reducir el desempleo.
 - b) Mantener la estabilidad de precios.
 - c) Financiar directamente a los gobiernos.
 - d) Fijar los salarios.

4. ¿Cuál de las siguientes es una función del Banco de España?:

- a) Organizar las elecciones generales.
- b) Supervisar la solvencia de las entidades de crédito.
- c) Recaudar los impuestos estatales.
- d) Aprobar leyes.

5. ¿Cuál es una de las funciones esenciales de un banco central como el Banco de España?:

- a) Gestionar los servicios municipales.
- b) Contribuir a la estabilidad financiera.
- c) Organizar las elecciones generales.
- d) Administrar los tribunales de justicia.

6. El Banco de España desempeña sus funciones en coordinación con:

- a) El Sistema Europeo de Bancos Centrales.
- b) Los partidos políticos.
- c) Las diputaciones provinciales.
- d) Las asociaciones empresariales.

7. Un ayudante de cocina destinado en el comedor institucional del Banco de España observa que una reunión se prolonga más de lo previsto. El café programado para el descanso comenzará a perder calidad en pocos minutos. ¿Cuál es la actuación más adecuada?:

- a) Servir el café sin esperar instrucciones.
- b) Desechar el café preparado y marcharse.
- c) Informar al responsable del servicio para coordinar una alternativa.
- d) Entrar en la reunión para preguntar cuándo terminará.

- 8. Durante un almuerzo institucional se produce una rotura accidental de una copa de cristal de representación. ¿Cuál debe ser la prioridad?:**
- a) Continuar trabajando y retirarla al final.
 - b) Retirarla inmediatamente de forma discreta y segura.
 - c) Buscar a los asistentes para explicar lo ocurrido.
 - d) Esperar autorización antes de actuar.
- 9. Un ayudante de cocina recibe instrucciones distintas de dos personas durante la preparación de un servicio. ¿Qué debe hacer?:**
- a) Aplicar ambas instrucciones.
 - b) Seguir la última recibida.
 - c) Consultar al responsable designado para coordinar el servicio.
 - d) Elegir la que considere más adecuada.
- 10. En una evacuación por incendio se debe:**
- a) Utilizar el ascensor más cercano.
 - b) Seguir las rutas de evacuación señalizadas.
 - c) Regresar a recoger objetos personales.
 - d) Esperar instrucciones dentro de una zona con humo.
- 11. Durante una recepción oficial, un miembro del personal detecta un error menor en la colocación de autoridades cuando los asistentes ya están accediendo a la sala. ¿Cuál es la actuación más adecuada?:**
- a) Corregir la incidencia discretamente y con rapidez, minimizando su visibilidad.
 - b) Interrumpir el acceso de todos los asistentes hasta revisar el conjunto del protocolo.
 - c) Esperar a que la autoridad afectada comunique formalmente la incidencia.
 - d) Mantener el error para evitar cualquier modificación de última hora.

12. En un acto institucional de alta representación, ¿qué principio debe prevalecer cuando una preferencia personal de un asistente entra en conflicto con el orden protocolario previamente establecido?:

- a) Adaptar inmediatamente el orden previsto para satisfacer al asistente.
- b) Mantener el criterio protocolario aprobado, gestionando la situación con discreción y cortesía.
- c) Solicitar a los asistentes que decidan entre ellos el orden de precedencias.
- d) Aplicar el criterio que resulte más cómodo para la organización.

13. ¿Cuál de los siguientes nutrientes tiene función estructural, reguladora, enzimática y de defensa?:

- a) Los minerales.
- b) Los azúcares.
- c) Las proteínas.
- d) Las grasas.

14. La dieta mediterránea se caracteriza por:

- a) Alto contenido en grasas monoinsaturadas.
- b) Alto contenido en grasas saturadas.
- c) Bajo contenido en proteína.
- d) Bajo contenido en vitaminas.

15. En relación con las condiciones físico-ambientales, ¿qué características fundamentales deben cumplir las paredes en una cocina?:

- a) Ser de colores oscuros para disimular las posibles manchas derivadas del humo o la grasa.
- b) Estar recubiertas de materiales altamente porosos para absorber la humedad generada durante el servicio.
- c) Deben estar construidas con materiales lisos, impermeables, fáciles de limpiar y estar en buen estado.
- d) Alcanzar un revestimiento protector con una altura máxima de un metro desde el suelo para facilitar la ventilación.

- 16. ¿Cuál de las siguientes acciones debemos realizar para evitar la contaminación por anisakis en un producto que se va a utilizar en la elaboración de un plato de cocina para su consumo?:**
- a) Congelar el producto durante 8h.
 - b) Aplicar técnica de cocinado que asegure mínimo 60° en el interior del producto.
 - c) Eviscerar el pescado y sumergir en salmuera unos minutos.
 - d) Mantener 1-2°C durante 24h.
- 17. Dentro de los conceptos de seguridad alimentaria, ¿cuál es el rango de temperatura conocido como "zona de peligro", donde las bacterias patógenas se multiplican con mayor rapidez?:**
- a) Entre 4°C y 65°C en los alimentos no estabilizados.
 - b) Entre -20°C y los -10°C en las cámaras de congelación.
 - c) Entre 80°C y 100°C durante los procedimientos de hervido por inmersión.
 - d) Entre 12°C y 15°C bajo cero en los equipos de desescarche automático.
- 18. ¿Cuál de los siguientes es un EPI usado en la manipulación de alimentos?:**
- a) Productos de limpieza y desinfección.
 - b) Equipo de preparación y pesado.
 - c) Guante de malla.
 - d) Tapones endoaurales.
- 19. En relación con los equipos de cocina, ¿en qué categoría clasificaría una “Salamandra” ?:**
- a) Generador de frío.
 - b) Generador de calor.
 - c) Maquinaria de corte.
 - d) Pequeño utillaje de cocina.

20. ¿A qué llamamos horno de convección a vapor?:

- a) Horno con sistema de circulación de aire.
- b) Hornos para cocción exclusiva al vapor.
- c) Horno que combina la cocción con circulación de aire y vapor.
- d) Generador de calor para fermentación de masas.

21. ¿Cuál es la función principal de una trinchadora?:

- a) Máquina para triturado de carne.
- b) Máquina para fileteado de fiambres.
- c) Cuchillo especial para fileteado.
- d) Máquina para tamizar producto o elaboraciones.

22. ¿Para qué utilizamos una mantecadora?:

- a) Para la elaboración de helados.
- b) Para impregnar con manteca.
- c) Para introducir grasas en piezas de carne muy magras.
- d) Para emulsionar salsas.

23. ¿En cocina a qué llamamos “Rondón” ?:

- a) Herramienta de cocina para cortar hortalizas.
- b) Batería de cocina especial para frituras.
- c) Marmita de poco diámetro y gran altura.
- d) Marmita de diámetro amplio y asas.

24. ¿Cuál de los siguientes es el uso más habitual del “bol de medio punto” ?:

- a) Enfriado de producto en abatidor de temperatura.
- b) Mantener elaboraciones en baño maría a temperatura de servicio.
- c) Batido y montado de productos.
- d) Conservación de alimentos en cámaras de congelación.

25. ¿A qué hortaliza se aplica el corte llamado “fondo” ?:

- a) Cebolla.
- b) Brócoli.
- c) Alcachofa.
- d) Tomate.

26. Cuando hablamos de corte en “chifonada” ¿A qué nos referimos?:

- a) Corte en trozos gruesos y regulares.
- b) Corte en tiras muy finas para hortalizas carnosas.
- c) Corte en tiras finas en hortalizas de hoja.
- d) Corte en forma de bola realizadas con sacabocados.

27. Para la elaboración de un menú especial para veganos, nos solicitan usar una hortaliza de la familia de las inflorescencias. Entre las siguientes opciones ¿cuál sería la adecuada a la petición del cliente?:

- a) Flor de calabacín.
- b) Endivia.
- c) Espárrago verde.
- d) Romanescu.

28. El jefe de cocina nos solicita elaborar un menú que incluya un primer plato cuyo ingrediente principal sea una hortaliza de fruto. Entre las siguientes ¿Cuál sería la adecuada para la elaboración de dicho plato?:

- a) Berenjena y patata.
- b) Calabacín y tomate.
- c) Berenjena y endivia.
- d) Patata y pepino.

29. ¿Cuál de los siguientes tipos de setas NO es una especie comestible?:

- a) Trompeta de los muertos.
- b) Seta de cardo.
- c) Amanita verna.
- d) Senderuela.

30. Nos solicitan la elaboración de un menú típico asturiano para la próxima comida del Gobernador con el presidente de la comunidad autónoma de Asturias. ¿Qué tipo de legumbre solicitaremos a nuestro proveedor y de qué categoría comercial?:

- a) Faba asturiana, categoría II.
- b) Judión, categoría Extra.
- c) Faba asturiana, categoría Extra.
- d) Faba asturiana, categoría Especial.

31. Para la próxima visita de personalidades de Cataluña nos solicitan un menú típico de esa comunidad donde se incluye como plato principal una escudella catalana. ¿Qué variedad de legumbre usamos para la elaboración de este plato?:

- a) Lenteja Pardina.
- b) Judía Verdina.
- c) Garbanzo Pardino.
- d) Garbanzo Pedrosillano.

32. ¿Cómo se denomina la guarnición elaborada a base de patata y mantequilla en forma de pastel?:

- a) Patata noisete.
- b) Patatas pont neuf.
- c) Patata Anna.
- d) Patata parmentier.

- 33. ¿Qué temperatura mínima debemos garantizar en el interior de una elaboración que contiene huevo fresco si no se va a consumir de inmediato?:**
- a) 60°C.
 - b) 100°C.
 - c) 55°C.
 - d) 75°C.
- 34. Queremos elaborar un menú en el que se incluya un primer plato a base de arroz. El jefe de cocina, nos solicita gestionar con economato el pedido para la elaboración de una ensalada a base de arroz teniendo en cuenta que entre los comensales hay una amplia mayoría de diabéticos. Teniendo en cuenta estas circunstancias ¿cuál de los siguientes tipos de arroz es el más adecuado para la elaboración de la ensalada?:**
- a) Redondo.
 - b) Salvaje.
 - c) Pilaf.
 - d) Bomba.
- 35. ¿Qué acción se realiza en la cocina profesional cuando se utiliza el término "castigar"?:**
- a) Añadir al almíbar ácidos para evitar que se empanice.
 - b) Mezclar diferentes tipos de aceites para conseguir un sabor neutro en las freidoras industriales.
 - c) Atar una pieza de carne con un cordel para que no pierda su forma geométrica durante el asado.
 - d) Machacar algunas hortalizas para quitarles amargor.
- 36. ¿Cómo denominamos en gastronomía al huevo cocinado con su cáscara en medio líquido por inmersión durante un tiempo de 5-6 min?:**
- a) Huevo pasado por agua.
 - b) Huevo escalfado.
 - c) Huevo mollet.
 - d) Huevo cocotte.

37. ¿Cuál de las siguientes es una elaboración a base de hortalizas asadas?:

- a) Blanqueta de hortalizas.
- b) Quiche de hortalizas.
- c) Escalivada de hortalizas.
- d) Panaché de hortalizas.

38. ¿A qué categoría profesional le corresponde principalmente la ejecución de los trabajos preparatorios preliminares, tales como el lavado, pelado y troceado de materias primas bajo supervisión?:

- a) Al jefe de cocina.
- b) Al ayudante de cocina.
- c) Al jefe de partida.
- d) Al camarero de sala.

39. ¿Cómo se denomina técnicamente al conjunto de personal que trabaja de forma jerarquizada y coordinada en los diferentes departamentos de una cocina profesional?:

- a) Comanda de cocina.
- b) Partida de cocina.
- c) Brigada de cocina.
- d) Rango de cocina.

40. ¿Cuál es la función tecnológica principal de un abatidor de temperatura dentro del área de preparación de cocinas?:

- a) Mantener los platos ya cocinados a una temperatura constante de servicio de sesenta y cinco grados.
- b) Almacenar los productos congelados durante largos períodos de tiempo para evitar la aparición de escarcha.
- c) Reducir rápidamente la temperatura central de los alimentos cocinados para frenar el desarrollo bacteriano.
- d) Elevar la temperatura de los productos crudos antes de introducirlos de forma directa en la freidora industrial.

41. ¿Qué significa técnicamente el término culinario "blanquear" aplicado al tratamiento de las hortalizas?:

- a) Cocinar un alimento de forma prolongada en un caldo graso hasta que se deshaga por completo.
- b) Sumergir un género en agua hirviendo durante un corto tiempo y enfriarlo rápidamente después.
- c) Dejar un ingrediente sumergido en vinagre y especias durante varios días para ablandar sus fibras.
- d) Añadir harina tostada a una salsa oscura para espesar el conjunto de forma definitiva.

42. En el vocabulario profesional de cocina, ¿a qué operación se refiere el término "napar"?:

- a) Introducir un alimento crudo en un horno de leña para conseguir un ahumado intenso.
- b) Retirar la espuma y las impurezas grasas de la superficie de un fondo hirviendo.
- c) Cortar las verduras en láminas cilíndricas muy delgadas para utilizarlas como guarnición.
- d) Cubrir total o parcialmente un plato o un alimento cocinado con una salsa densa.

43. ¿Qué ventaja técnica ofrece la cocción por vía húmeda mediante vapor frente al hervido tradicional por inmersión en agua?:

- a) Reduce significativamente la pérdida de vitaminas hidrosolubles y sales minerales por lixiviación.
- b) Consigue una caramelización rápida de los azúcares naturales en la superficie externa del género.
- c) Permite ablandar de forma inmediata los tejidos musculares más duros de las carnes de caza mayor.
- d) Disminuye notablemente el volumen físico de los alimentos densos al deshidratarlos por completo.

44. ¿Qué es un carpaccio?:

- a) Es una aplicación culinaria a base de un sofrito de cebolla y tomate, vino blanco y pimentón dulce.
- b) Es una preparación en crudo (carnes, pescados o mariscos) donde el producto se lamina de manera muy fina, se dispone en la base del plato como zócalo y se finaliza condimentando y guarneciendo.
- c) Es una aplicación culinaria a base de ajo, cebolla, fondo de tomate frito y pimentón.
- d) Es una elaboración en crudo donde se añade de manera obligatoria un ácido, chile, cilantro, tomate, aguacate y otros productos de Perú el cual es el plato nacional.

45. Dentro del control de existencias en una cocina, ¿cómo se define formalmente el procedimiento conocido como "inventario"?:

- a) El pesaje diario de todos los desperdicios orgánicos y mermas que se arrojan a los contenedores de basura.
- b) El registro automático de los datos fiscales y cuentas bancarias de las empresas proveedoras homologadas.
- c) La medición mensual de la masa corporal y el estado general de salud del personal manipulador de la brigada.
- d) El recuento visual, pesado y valoración real de todas las mercancías almacenadas en una fecha concreta.

46. ¿En qué consiste técnicamente el procedimiento denominado "regeneración" de alimentos dentro de los sistemas de producción modernos?:

- a) Añadir agua hirviendo y sales minerales a un fondo de cocina que se ha evaporado en exceso durante el turno.
- b) Triturar los restos de verduras cocinadas sobrantes para elaborar un puré fino en el siguiente turno de comidas.
- c) Filtrar los aceites quemados mediante aditivos químicos para reutilizarlos en las freidoras industriales.
- d) Elevar rápidamente la temperatura de un alimento refrigerado o congelado hasta alcanzar las condiciones de servicio caliente.

47. ¿A qué nos referimos cuando hablamos de menús dietéticos?:

- a) A aquellos que se utilizan durante un determinado período de tiempo y que suelen estar centrados en un producto.
- b) A aquellos que se ofrecen al cliente varios platos con un precio cerrado con una gran elaboración y estética cuidada.
- c) A aquellos que surgen por la necesidad de los clientes de cuidar su salud.
- d) A aquellos que se ofertan para un grupo de personas mediante un precio cerrado y previamente negociado con establecimiento y que tiene como finalidad un evento.

48. ¿Qué acción técnica define correctamente la "contaminación cruzada indirecta" en una cocina profesional?:

- a) El paso de microorganismos de un alimento crudo a otro listo para el consumo a través de un cuchillo o una tabla de corte.
- b) El contacto directo entre la piel de dos piezas de pescado fresco depositadas sobre una misma cubeta de hielo.
- c) La caída accidental de un fragmento de cristal de una luminaria sobre una bandeja de verduras cocinadas.
- d) La evaporación de agua procedente de una marmita caliente que condensa sobre los azulejos limpios.

49. ¿Qué diferencia técnica fundamental existe entre los métodos físicos de conservación por calor denominados "pasteurización" y "esterilización"?:

- a) La pasteurización destruye microorganismos patógenos a temperaturas inferiores a cien grados sin eliminar esporas, mientras que la esterilización supera los cien grados eliminando toda forma de vida microscópica.
- b) La pasteurización congela las células bacterianas de forma instantánea y la esterilización aplica radiaciones ultravioletas envasadas al vacío.
- c) La pasteurización es un método químico que añade ácidos orgánicos y la esterilización es un proceso biológico basado en la acción de levaduras vivas.
- d) La pasteurización se aplica únicamente a carnes rojas crudas y la esterilización está reservada de forma exclusiva para hortalizas de hoja verde.

50. Dentro de los métodos químicos de conservación de alimentos, ¿qué efecto físico-químico persigue la técnica tradicional del "salazón" para prolongar la vida útil del género?:

- a) Incrementar la humedad relativa superficial del producto mediante la absorción continua de vapor de agua ambiental.
- b) Reducir la actividad de agua disponible en el alimento mediante deshidratación osmótica.
- c) Elevar de forma drástica el pH del alimento hasta convertirlo en un medio intensamente alcalino no apto para hongos.
- d) Inyectar colonias de bacterias lácticas puras para forzar una fermentación acelerada.

PREGUNTAS DE RESERVA

51. ¿Qué elemento diferencia principalmente la organización de un servicio en un entorno institucional de alta representación respecto a un servicio ordinario de restauración?:

- a) La aplicación preferente de criterios comerciales y de rentabilidad.
- b) La estricta observancia de precedencias, tratamiento institucional y discreción profesional.
- c) La posibilidad de modificar libremente el desarrollo del servicio según cada situación.
- d) La reducción de las tareas de coordinación entre los miembros del equipo.

52. ¿Cuál de estas medidas ayuda a prevenir incendios?:

- a) Bloquear las salidas de emergencia.
- b) Acumular materiales combustibles sin control.
- c) Mantener libres y accesibles las vías de evacuación.
- d) Desconocer la ubicación de los extintores.

53. ¿Cuál es la función principal del cuchillo denominado "cebollero" en el trabajo diario de la cocina?:

- a) Limpiar, trocear y picar todo tipo de verduras y pescados gracias a su hoja ancha y de base estable.
- b) Extraer de forma precisa el hueso adherido a las piezas de carne cruda sin romper las fibras musculares.
- c) Realizar cortes milimétricos y torneados minuciosos en frutas de tamaño pequeño y hortalizas blandas.
- d) Fileteado fino de salmón ahumado.

54. La manipulación de hortalizas para su consumo en crudo siempre requiere:

- a) Lavado, pelado y cortado.
- b) Lavado y desinfectado.
- c) Lavado, desinfectado, pelado.
- d) Pelado, lavado y desinfectado.

55. Desde el Consejo de Gobierno del Banco de España nos solicitan la elaboración de un menú típico madrileño consistente en un cocido completo. Para el diseño y elaboración de este menú, queremos utilizar un garbanzo de gran tamaño para que la elaboración quede vistosa. Entre las siguientes opciones, ¿cuál es la opción más adecuada para solicitar en el pedido al departamento de compras?:

- a) Pedrosillano.
- b) Canela.
- c) Blanco lechoso.
- d) Plancheta.

ESTA PÁGINA SE ENCUENTRA EN BLANCO INTENCIONADAMENTE

CONTESTE A LAS PREGUNTAS EN LA HOJA DE RESPUESTAS

ESTA PÁGINA SE ENCUENTRA EN BLANCO INTENCIONADAMENTE

CONTESTE A LAS PREGUNTAS EN LA HOJA DE RESPUESTAS