

PROBA AUXILIAR DE COCIÑA

1. Un manipulador de alimentos pode contaminalos por vía:
 - a) Respiratoria
 - b) Dixestiva
 - c) Cutánea
 - d) Todas son correctas
2. Todo o persoal de cociña antes de iniciar o seu traballo deberá:
 - a) Lavarse as mans
 - b) Ducharse
 - c) Quitarse as vendaxes se os tivese
 - d) Todas son correctas
3. Os pavimentos das cociñas e locais anexos deberán ser:
 - a) Impermeables
 - b) Antiescorregadizos
 - c) De fácil limpeza
 - d) Todas son correctas
4. Un dos seguintes artefactos é obrigatorio nunha cociña. Sinálao.
 - a) Fogón de gas
 - b) Forno de convección
 - c) Lavamanos de acción non manual
 - d) Aparellos eléctricos antimosquitos
5. Sinala dos seguintes elementos, cal debe ser de acción non manual
 - a) A saída de auga das pilas lavamanos
 - b) A apertura dos cubos de lixo
 - c) O accionamiento do peche das portas
 - d) Calquera das anteriores
6. O mobiliario dunha cociña debe estar deseñado para:
 - a) Previr a deterioración dos mesmos
 - b) Facilitar a súa limpeza e desinfección
 - c) Impedir o cúmulo de sucidade
 - d) Para todo o anterior

7. O cubo de lixo en cociña debe estar:
- Centrado para acceder ao facilmente
 - Fose da cociña
 - Pechado
 - Á beira da porta
8. Os lavabos situados nos locais de cociña poderán estar dotados de:
- Secadores de mans automáticos
 - Toallas dun só uso
 - Accionamiento a pedal
 - Todo o anterior é correcto
9. Mesas, pilas, recipientes e demais maquinaria empregada na preparación de alimentos, limpanse?
- Despois de cada xomada de traballo
 - Despois de cada uso
 - Despois de cada comida
 - En cada xornada de traballo
10. As marmitas máis usadas en cociñas de colectividade son as?
- De gas
 - Eléctricas
 - De vapor
 - Calquera das anteriores
11. Para cortar finos liscos de cebola, patacas, cenorias, etc. podemos utilizar, un coitelo, unha máquina automática curta verduras, ou tamén:
- Unha gaitarra
 - Unha mandolina
 - Un cortafríos
 - Unha chaira
12. Os aparellos destinados a sacar o corazón das froitas denominámoslos:
- sacabocados
 - Vaciadores
 - Desosador
 - Agujereadores
13. Que é unha mandolina, referida a termos de cociña?
- Un aparello de gratinar
 - Un aparello para cortar froitas, verduras, etc
 - Un aparello para cortar froitas, verduras, etc., manualmente
 - Un forno rotatorio
14. Cal das seguintes pezas de enxoval ten asas?
- Cacerola
 - Tixola
 - Turbotera
 - Todas as anteriores

15. Para conservar os alimentos a temperatura adecuada ata o seu consumo, poderemos utilizar:
- a) Baños mana
 - b) Mesas quentes
 - c) Carros ou recipientes isotérmicos
 - d) Calquera dos anteriores
16. A maquinaria que non é utilizada habitualmente
- a) Lavarase e desinfectará despois de cada uso
 - b) Desconectarase da rede cando non se usa
 - c) Limparase e se desinfectará antes de usarse de novo
 - d) Todo é correcto
17. O tempo de conservación de comidas será de:
- a) 5 días.
 - b) 21 días
 - c) 45 días
 - d) Depende do sistema utilizado
18. Os causantes dos problemas de orixe alimentaria son?
- a) As bacterias e os virus
 - b) Parasitos
 - c) Substancias químicas e radiacións
 - d) Todos os anteriores
19. Na cadea alimentaria consideramos o primeiro elo:
- a) A almacenaxe de alimentos
 - b) O transporte
 - c) A obtención de materias primas
 - d) O consumo ou utilización final
20. Como podo consumir unha lata bombeada
- a) En ningún caso
 - b) Someténdoa a un tratamento térmico elevado
 - c) Desconxelando o seu contido unha vez aberto
 - d) Fervéndoo unha hora
21. Sinala dos seguintes cla considerariamos un alimento deteriorado
- a) Unha lata bombeada
 - b) Un ovo coa casca sucia
 - c) Un conxelado con escarcha
 - d) Calquera dos anteriores
22. Cales son as fundamentais fontes de infección?
- a) home
 - b) Os animais
 - c) O medio ambiente
 - d) Todas son correctas