UNIVERSIDAD
DE MÁLAGA

BOLSA DE TRABAJO

TÉCNICO/A ESPECIALISTA DE LABORATORIO -FACULTAD DE TURISMO. INNOVACIÓN ENOGASTRONÓMICA.- (BTL3TURI)

(Resolución de 17 de mayo 2023)

FASE DE OPOSICIÓN
ÚNICO EJERCICIO

1.- Según lo establecido en el artículo 14 del Decreto 464/2019, de 14 de mayo, por el que se aprueban los Estatutos de la Universidad de Málaga, ¿cuál es el órgano de gobierno con competencias para desarrollar el régimen de derechos y deberes del personal de administración y servicios?

a) El Consejo de Gobierno.
b) El Claustro.
c) El Consejo Social.
d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

2.- Según lo establecido en el artículo 21 del Decreto 464/2019, de 14 de mayo, por el que se aprueban los Estatutos de la Universidad de Málaga, ¿qué proporción de representantes del personal de administración y servicios tiene el Claustro?

a) 54%.
b) 25%.
c) 13%.
d) 8%.

3.- Según el capítulo III del IV Convenio Colectivo del Personal Laboral de las Universidades Públicas de Andalucía, ¿cuál es el orden de prelación del sistema de provisión de plazas?

a) Proceso selectivo de promoción interna, concurso de traslado y proceso selectivo de nuevo ingreso.
b) Proceso selectivo de promoción interna, proceso selectivo de nuevo ingreso y concurso de traslado.
c) Concurso de traslado, proceso selectivo de promoción interna y proceso selectivo de nuevo ingreso.
d) Concurso de traslado, proceso selectivo de nuevo ingreso y proceso selectivo de promoción interna.

4.- El artículo 56 del IV Convenio Colectivo del Personal Laboral de las Universidades Públicas de Andalucía establece qué trabajadores percibirán el complemento de nocturnidad. ¿Quién percibirá dicho complemento?

a) Los trabajadores cuya jornada normal de trabajo se realice en el periodo comprendido entre las 21 horas y las 06 horas.
b) Los trabajadores cuya jornada normal de trabajo se realice en el periodo comprendido entre las 22 horas y las 07 horas.
c) Los trabajadores cuya jornada normal de trabajo se realice en el periodo comprendido entre las 23 horas y las 08 horas.
d) Los trabajadores cuya jornada normal de trabajo se realice en el periodo comprendido entre las 00 horas y las 09 horas.

5.- ¿Cuál de los siguientes NO es un principio de la acción preventiva, según la Ley de Prevención de Riesgos Laborales?

a) Adoptar medidas que antepongan la protección individual a la colectiva.
b) Dar las debidas instrucciones a los trabajadores.
c) Tener en cuenta la evolución de la técnica.
d) Evaluar los riesgos que no se pueden evitar.

6.- ¿Cuál es el órgano paritario y colegiado de participación destinado a la consulta regular y periódica de las actuaciones de la empresa en materia de prevención?

a) Los delegados de prevención.
b) La inspección de trabajo.
c) El comité de seguridad y salud.
d) El instituto de seguridad e higiene en el trabajo.

7.- La lengua es el principal órgano del sentido del gusto, está recubierta por una membrana en cuya superficie se encuentran las papilas gustativas. Los verdaderos receptores del gusto en el ser humano son:

a) Las papilas foliadas.
b) Las papilas filiformes.
c) Las papilas fungiformes.
d) Las papilas caliciformes.

8.- Cuando se forma un panel de cata hay que tener en cuenta que el ser humano puede sufrir alteraciones psicológicas y fisiológicas que pueden influir sobre los resultados de las pruebas sensoriales y dar lugar a error. Entre los factores psicológicos se encuentra:

a) El estado anímico: fatiga, hambre, enfermedad.
b) El efecto de expectación.
c) La costumbre.
d) La edad.

9.- Dos componentes responsables del sabor a mantequilla son:

a) Alfa-acetolactato y piruvato.
b) Acetolactato y acetil-coA.
c) Diacetilo y acetoína.
d) Lactosa y fructosa.

10.- Los terpenos son los componentes orgánicos responsables de los aromas característicos en:

a) Estragón, tomillo, orégano y pimienta.
b) Caramelo, limón y avellana tostada.
c) Mantequilla, pino y nata fresca.
d) Cacahuete tostado, limón y fresas.

11.- Uno de los principales combustibles metabólicos obtenido a través de los alimentos y usado por el cerebro es:

a) Ácidos grados libres.
b) Cuerpos cetónicos.
c) Glutamina.
d) Triglicéridos.

12.- ¿Qué técnica culinaria utilizarías para suministrar calor sin producirse un aumento en la temperatura?

a) Hervir
b) Brasear.
c) Saltear.
d) Asar.

13.- ¿Qué enzima/s proteolítica/s poco selectiva suele incluirse en las salsas para macerar carne?

a) Tripsina.
b) Trombina.
c) Papaína.
d) Tripsina y trombina.

14.- Un método de detección de polisacáridos es:

a) Reacción de Benedict.
b) Reacción de Fehling.
c) Reacción de Tollens.
d) Reacción con Lugol.

15.- ¿Qué fenómeno físico-químico influye en las características olfativas del vino modificando sus aromas terciarios?

a) Reducción en los antocianos.
b) Oxidación de los taninos.
c) Aumento de la oxidación o micro-oxigenación.
d) Reacción entre ácidos y alcoholes.

16.- Son moléculas responsables del aroma intensamente floral del jazmín español:

a) Acetato de bencilo, indol, cresol.
b) Safranal, benzoato de metilo.
c) Canfeno, jasminoides, safranal.
d) Terpineol, éter de etilo, geraniol.

17.- Las lactonas son ésteres que comparten un conjunto de olores muy característicos a:

a) Nata, cebolla y piña.
b) Coco, melón y albaricoque.
c) Pino y cuero.
d) Embutidos, productos lácteos y helados.

18.- Entre los varios centenares de moléculas aromáticas que componen a la especia "clavo de olor" solo una predomina sobre las demás, por tanto, marca su perfil aromático. Esa molécula es:

a) Ácido oleanólico.
b) Ceasol.
c) Eugenol.
d) Sitosterol.

19.- Respecto a la Dieta blanda o de protección gástrica:

a) Su nombre se debe a que es de fácil masticación.
b) Se puede consumir huevo, pero comprobando su tolerabilidad.
c) Se deben evitar los cereales refinados porque eso solo empeora la situación.
d) Se debe aumentar el consumo de cereales integrales.

20.- ¿Cuándo se recomienda que empiece la suplementación con ácido fólico para el embarazo?

a) Primer trimestre.
b) Segundo trimestre.
c) Tercer trimestre.
d) Antes del embarazo.

21.- En algunos casos, como por ejemplo en dietas adaptadas en tratar la obesidad se recomienda una bajada de hidratos de carbono reemplazándolo por otro nutriente ¿cuál?

a) Ácidos grasos saturados.
b) Ácidos grasos monoinsaturados.
c) Proteínas de origen vegetal.
d) Fibra.

22.- Recomendaciones en cuanto a tecnología culinaria en la hipertensión arterial. Señale la INCORRECTA:

a) Usar por ejemplo durante la elaboración la "Reacción de Maillard" que le da un sabor característico, evitando así el uso de sal.
b) Se recomienda el hervido, ya que una gran parte de los nutrientes pasan al agua de ebullición y se pierde sodio.
c) Eliminar por completo las conservas, ya que contienen mucha sal.
d) Opciones como el vapor, papillote o asado favorecen la cantidad de sodio, por lo que hay que tener precaución. Se debe evitar el hervido.

23.- ¿Qué aditivo alimentario usado en exceso en mariscos congelados, patatas congeladas, bebidas alcohólicas y zumos de frutas puede alterar el aroma, el sabor e incluso ser nocivo para la salud del consumidor?:

a) Dióxido de azufre.
b) Dicarbonato de dimetilo.
c) Ácido málico.
d) Ácido sórbico.

24.- Respecto a la enfermedad celiaca, indique cuál es la correcta:

a) No es necesario retirar el gluten de la dieta.
b) No afecta al sistema inmune ni daña la pared del intestino.
c) Presenta mecanismos alérgicos.
d) Puede presentar síntomas o no.

25.- El valor biológico de las proteínas depende de:

a) Su procedencia.
b) La cantidad de aminoácidos.
c) Su contenido en aminoácidos esenciales.
d) De su contenido en nitrógeno.

26.- De los edulcorantes utilizados en alimentos ¿Cuál posee mayor poder endulzante?

a) Esteviósido.
b) Dulcina.
c) Acesulfamo K.
d) Aspartamo.

27.- ¿Qué antelación mínima (y sujeta a disponibilidad) es necesaria para la solicitud de reserva del laboratorio de innovación enogastronómico?

a) Profesorado de la Facultad de Turismo para actividades relacionadas con la actividad habitual docente, investigadora y de extensión universitaria al menos con 48 horas.
b) Personal de Administración y Servicios y alumnado de la Facultad de Turismo para actividades afines al Centro al menos con 48 horas.
c) Miembros de la Asociación de antiguos alumnos de la Facultad de Turismo para actividades afines al Centro al menos con 48 horas.
d) Miembros de la Comunidad Universitaria para actividades afines al Centro al menos con 48 horas.

28.- ¿Tiene el laboratorio de Innovación Enogastronómica unas normas de utilización y protocolo de solicitud de espacios de la facultad de turismo exclusiva?

a) Sí, pero compartido con Sala de Grados, Sala de reuniones, Seminario 15, Laboratorio de Análisis sensorial y Catas y Aulas docentes.
b) Sí, es un procedimiento exclusivo de este Laboratorio.
c) No, es un procedimiento que se realiza a través del gestor de peticiones de SICAU (Servicio de Información, Conserjería y Atención al Usuario) del Centro (Facultad de Turismo).
d) No, se rige por las normas de utilización de los laboratorios generales de la Universidad de Málaga.

29.- Durante la conservación temporal de alimentos, en refrigeración, de huesos de carne, productos cárnicos, pescado y productos derivados, deben mantenerse en fresco, en refrigeración a:

a) Temperatura: máximo 5ºC. Duración: 2 - 3 días.
b) Temperatura: mínimo 5ºC - máximo 8ºC. Duración: 4 - 5 días.
c) Temperatura: mínimo 3ºC - máximo 7ºC. Duración: 2 - 3 días.
d) Temperatura: mínimo 0ºC - máximo 8ºC. Duración: 4 - 5 días.

30.- ¿Cuál de las siguientes NO es una función del técnico de laboratorio de innovación enogastronómico?

a) Supervisar que el laboratorio se quede en las mismas condiciones que al inicio de la práctica.
b) Supervisión del acceso y realización de actividades en el laboratorio.
c) Supervisión, gestión y control de los laboratorios.
d) Supervisar cualquier material o producto que se vaya a usar en el laboratorio de innovación enogastronómico.

31.- Respecto a los distintos tipos de análisis sensorial. Señale la INCORRECTA:

a) Las pruebas discriminatorias son pruebas orientadas al producto y su objetivo es determinar si dos o más productos son percibidos de forma diferente por los jueces.
b) Las pruebas descriptivas son pruebas orientadas al producto y su objetivo es determinar la naturaleza y magnitud de las características sensoriales de un producto.
c) Las pruebas afectivas son pruebas orientadas al consumidor y su objetivo es determinar la aceptabilidad o preferencia de un producto.
d) Las pruebas afectivas y discriminativas son pruebas orientadas tanto al producto como al consumidor y siempre su objetivo es determinar el grado de aceptabilidad de un producto.

32.- En cuanto a las "Normas de utilización y protocolo de solicitud de espacios de la Facultad de turismo". Señale la INCORRECTA:

a) El horario de apertura y uso del laboratorio debe permitir: su preparación y posterior limpieza tras su utilización.
b) Cualquier material o producto que se vaya a usar en el laboratorio de Innovación Enogastronómica deberá ser supervisado previamente por personal técnico especialista de laboratorio de la Facultad de Turismo.
c) En caso de pérdida, robo, avería o maltrato de los equipos o materiales durante su uso, se exigirá al solicitante la reposición del material dañado, el coste de la reparación o el coste del mismo.
d) En el laboratorio de Innovación Enogastronómica se almanecerá el material sobrante de las actividades que se desarrollen, pero siguiendo las correspondientes normas de higiene y seguridad.

33.- Mediante la realización de diversas pruebas de análisis sensorial se evalúan las propiedades organolépticas de los productos de consumo. Si tiene usted que preparar una batería de muestras, ¿qué cantidad debería poner?

a) 15 ml para muestras líquidas y 30 gr para muestras sólidas.
b) Misma cantidad para ambas muestras, 20 ml para muestras líquidas y 20 gr para muestras sólidas.
c) Suficiente para que sobre y se pueda evaluar/catar varias veces.
d) 20 ml para muestras líquidas y 30 gr para muestras sólidas.

34.- ¿Qué procedimiento se debe seguir para la adquisición de material del laboratorio de innovación enogastronómico?

a) Lo solicita el técnico/a especialista de laboratorio previa consulta al Director/a del Departamento.
b) Lo solicita el técnico/a especialista de laboratorio previa consulta a los/as coordinadores/as de la asignatura.
c) Lo solicita el técnico/a especialista de laboratorio previa consulta al Coordinador/a del Grado en "Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera"
d) Cada departamento (con asignaturas que desarrollan actividades prácticas en el laboratorio) debe adquirir y traer su propio material.

35.- ¿Qué proceso de la elaboración de vinos consiste en ejercer presión sobre el sombrero para mejorar la extracción durante la maceración?

a) Batonnage.
b) Bazuqueo.
c) Delestage.
d) Remontado.

36.- Compuesto con una notable acción absorbente y coagulante sobre sustancias en suspensión y dispersión en el vino que se utiliza durante el proceso de clarificación y filtrado:

a) Bentonita.
b) Caseína.
c) Polivinilpolipirrolidona.
d) Taninos enológicos.

37.- Si durante la etapa de crianza del vino detectamos un defecto provocado por la levadura Brettanomyces será por:

a) Aromas desagradables como el llamado "gusto a ratón".
b) Aromas cárnicas y a putrefacción.
c) Aroma a povidona iodada (Betadine).
d) Presencia de fenoles volátiles como el olor a establo o cuero.

38.- Durante la elaboración de vinos de calidad hay factores que pueden afectar al control de la fermentación alcohólica ¿Cuándo se pueden aplicar las cortezas de levadura?

a) Cuando los mostos son ricos en azúcares y pueden dar problemas de fermentación.
b) Cuando los mostos van destinados a elaborar un vino espumoso.
c) Cuando queremos que la fermentación sea más lenta y el vino resultante tenga más aromas vegetales.
d) Cuando los mostos tienen pH básico y queremos ayudar a las levaduras a fermentar totalmente el mosto.

39.- El complejo y heterogéneo sistema endógeno que controla la ingesta incluye el aparato gastrointestinal, los nutrientes circulantes, los depósitos de grasa y de glucógeno, el metabolismo celular, el sistema nervioso periférico, que se encarga de trasmitir las señales, y el sistema nervioso central. Entre las sustancias implicadas en el aumento de la ingesta de alimento a corto y largo plazo estaría:

a) Bombesina.
b) Galanina.
c) Neurotensina.
d) Serotonina.

40.- El aparato gastrointestinal utiliza una serie de procesos que tienen como objetivo manipular los componentes alimentarios de forma que se transformen en compuestos que puedan ser incorporados al medio interno sin que afecte a la homeostasis. Estos procesos son:

a) Deglución, motilidad, digestión y absorción.
b) Deglución, digestión, absorción y defecación.
c) Motilidad, secreción, digestión y absorción.
d) Motilidad, secreción, digestión, absorción y defecación.

41.- Los lípidos de la dieta son los que presentan mecanismos de digestión y absorción más complejos, debido a la escasa solubilidad de ellos en el medio acuoso de la luz intestinal. Mayoritariamente, los lípidos alimentarios son:

a) Colesterol.
b) Fosfolípidos.
c) Triacilglicéridos.
d) Vitaminas liposolubles.

42.- Según el número de Atwater que establece las kilocalorías (kcal) que aportan cada gramo de nutriente ¿Cuántas kcal aporta cada gramo de proteína?

a) 4 kcal/gr.
b) 9 kcal/gr.
c) 7 kcal/gr.
d) 12 kcal/gr.

43.- Una consecuencia de una intoxicación alimentaria cursa con una serie de sintomatología que suele ser gastrointestinal y de variada gravedad. Una de sus causas principales son los microorganismos, patógenos o sus toxinas que crecen en el alimento. Como se debe evitar dicho crecimiento:

a) Manteniendo los alimentos tapados, una vez cocinados, a temperatura ambiente hasta que lleguen aproximadamente a 60ºC y meterlos a refrigerar.
b) Manteniendo los alimentos cocinados a temperatura ambiente para su enfriamiento durante el tiempo necesario
c) Refrigerando los alimentos cocinados una vez se enfríe completamente.
d) Dejar los alimentos cocinados enfriar sin tapar, para que se enfríen más rápidos.

44.- Cuando una sartén con aceite sale ardiendo, la mejor forma de apagarlo es:

a) Con un paño de cocina seco y poner la campana extractora a tope.
b) Echando agua, mejor fría, así se apaga antes
c) Tapar con una tapadera completamente.
d) Cogerla por el mango, apartarla y meterla en el fregadero echando agua.

45.- Si te quemas con aceite hirviendo la mejor forma de actuar más rápidamente antes de decidir si debes ir a urgencias sería:

a) Echar pasta de dientes en la quemadura.
b) Dejar la zona quemada bajo un chorro de agua para que refresque y limpie la quemadura.
c) Echar crema hidratante, así se hidrata y evita la formación de ampollas.
d) Pinchar la ampolla, así drena y se cura antes.

46.- Para trabajar en las condiciones de asepsia más adecuadas se recomienda el uso de Equipos de Protección individual (EPIs) como gorros para el pelo, mascarillas e incluso guantes, que se hace si tienes barba:

a) Fuera, lo importante es tapar la boca.
b) Sujeta con una goma del pelo si es muy larga, así no suelta pelos.
c) La barba no puede contaminar, es un pelo más grueso que no se desprende.
d) La barba debe estar limpia y sujeta, contamina tanto como el pelo de la cabeza y debe ir dentro de la mascarilla.

47.- El escandallo de un producto consiste en determinar:

a) Una relación de los factores o materias primas necesarias para su elaboración.
b) El precio de venta de dicho producto.
c) Los factores necesarios para su elaboración y el coste de los mismos.
d) El coste unitario de los factores o materias primas.

48.- ¿Cuál de las siguientes fórmulas de Excel utilizaría para calcular el coste total de los ingredientes en el escandallo de un plato?:

a) = SUMA (B2:B10)
b) = PROMEDIO (B2:B10)
c) = PAGO (B2:B10)
d) = CONTAR (B2:B10)

49.- En esta tabla de escandallos en Excel, se desea aplicar una función que me permita crear un incremento del 2% a todos los artículos cuyo precio sea superior a 3 euros y un 5% a todos los artículos que pertenezcan a la familia de frutas. En el resultado deseo que siempre aparezcan datos, nunca nulos o la abreviatura sin valor disponible.

	A	B	C	D	E	F
1		FAMILIAS	ARTICULOS	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
2		BEBIDAS	VINO	300	5	1.500,00 €
3		BEBIDAS	AGUA	600	0,5	300,00 €
4		BEBIDAS	CERVEZA	450	1	450,00 €
5		BEBIDAS	REFRESCOS	240	0,75	180,00 €
6		FRUTA	MELÓN	200	2,3	460,00 €
7		FRUTA	SANDIA	120	2,6	312,00 €
8		FRUTA	MANDARINA	90	1,9	171,00 €
9		FRUTA	KIWI	80	3,5	280,00 €
10		VERDURA	PATATAS	300	2,1	630,00 €
11		VERDURA	CEBOLLAS	250	1,2	300,00 €
12		VERDURA	AJOS	40	2,4	96,00 €
13		VERDURA	CHAMPIÑONES	80	3,1	248,00 €
14						4.927,00 €

a) =SI((B1="FRUTA";5%;E1>=3;2%);0)
b) =SI.ND((B1="FRUTA";5%;E1>=3;2%);0)
c) =SI.ND(SI.CONJUNTO(B1="FRUTA";5%;E1>=3;2%);0)
d) =SI.ND(SI.CONJUNTO(B1="FRUTA";5%;E1>=3;2%;0)

50.- En la misma tabla anterior se quiere saber el precio promedio de los artículos que tengan una existencia en el almacén de más de 250 unidades de la familia de bebidas. Indique cuál de estas funciones sería la correcta:

a) =PROMEDIO.SI.CONJUNTO(E2:E4;B2:B4;B3;D2:D4;>250)
b) =PROMEDIO.SI(E2:E13;B2:B13;"BEBIDAS>250")
c) =PROMEDIO.SI.CONJUNTO(E2:E13;B2:B13;B3;D2:D13;>250)
d) =PROMEDIO.SI.CONJUNTO(E2:E13;B2:B13;B3;D2:D13;">250")

PREGUNTAS DE RESERVA

51.- Entre los componentes del chocolate, uno que contribuye a su sabor amargo y a su poder antioxidante es:

a) Feniletilamina
b) Catequina.
c) Vitamina E.
d) Flavononas.

52.- Tipo o tipos de procesos tecnológicos aplicados a los alimentos que producen nulos efectos sobre el valor nutritivo de los mismos:

a) Esterilización y termización.
b) Congelación y escaldado.
c) Deshidratación parcial y secado.
d) Refrigeración, congelación y escaldado.

53.- ¿Qué tipo de maceración ayuda a conseguir mostos bien cargados de compuestos necesarios para una buena evaluación del vino en barrica, compuestos fenólicos, acidez y mejores aromas?

a) Prefermentativa.
b) Posfermentativa.
c) Fermentación muy larga.
d) Fermentación corta y posfermentativa muy larga.

54.- Las moléculas señal que actúan sobre el cerebro para controlar el apetito a largo plazo son:

a) Leptina e insulina.
b) Leptina y tripsina.
c) Insulina y colecistoquinina.
d) Enteropeptidasas.

55.- Según lo establecido en el artículo 52 del Decreto 464/2019, de 14 de mayo, por el que se aprueban los Estatutos de la Universidad de Málaga, ¿cuál de los siguientes NO es un órgano de gobierno de los departamentos?

a) El Consejo de Departamento.
b) El Director o Directora.
c) El Secretario o Secretaria.
d) El Vicesecretario o Vicesecretaria del Departamento.

Málaga, 23 de octubre de 2023