



**ACUERDO DEL TRIBUNAL CALIFICADOR DE LAS PRUEBAS SELECTIVAS PARA LA ESTABILIZACIÓN DE EMPLEO TEMPORAL, PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO DE LA CATEGORÍA PROFESIONAL DE OFICIAL 1ª COCINERO, CONVOCADAS POR RESOLUCIÓN DE 24 DE MAYO DE 2021, DEL DIRECTOR GENERAL DE LA FUNCIÓN PÚBLICA Y CALIDAD DE LOS SERVICIOS.**

El Tribunal Calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1ª Cocinero, convocadas por Resolución de 24 de mayo de 2021, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios, acuerda hacer públicas las RESPUESTAS CORRECTAS correspondientes a las preguntas de los cuestionarios escritos del SEGUNDO EJERCICIO de las pruebas selectivas celebrado el día 28 de octubre de 2023:

**RELACIÓN DE INGREDIENTES NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN DE UNA SALSA ANDALUZA/ANDALOUSE (FRÍA):**

- Aceite de girasol.
- Alcaparras picadas.
- Cebolla picada.
- Huevo.
- Pepinillo picado.
- Perejil.
- Pimienta negra.
- Pimiento asado picado.
- Pimiento verde picado.
- Puré de tomate.
- Sal.
- Vinagre.






### **PRUEBA DE RECONOCIMIENTO DE MATERIAS PRIMAS**






En las piezas de carne, se consideran correctas aquellas respuestas que identifican correctamente el nombre de la pieza o corte, tanto si se especifica correctamente el nombre del animal de procedencia, como si este no se especifica.

Se consideran incorrectas aquellas respuestas en las que, aun identificando correctamente la pieza o corte, el animal de origen de la pieza es incorrecto.





Se consideran incorrectas las respuestas dobles, aunque una de las opciones sea correcta, si la otra respuesta es incorrecta.

<b>Nº</b>	<b>FOTOGRAFÍA</b>	<b>RESPUESTA CORRECTA</b>
<b>1</b>		<b>Secreto (de cerdo)</b>
<b>2</b>		<b>Lagarto (de cerdo)</b>
<b>3</b>		<b>Presa (de cerdo)</b>








4		Carrillera o Carrillada (de cerdo) (con hueso)
5		Callos, Tripa o Estómago (de cordero)
6		Cadera (de ternera/vaca/vacuno)
7		Contra (de ternera/vaca/vacuno)
8		Rabillo (de cadera) (de ternera/vaca/vacuno)






9		Babilla (de ternera/vaca/vacuno)
10		Redondo (de ternera/vaca/vacuno)
11		Esturión
12		Perla, Bacaladilla, Lirio o Maira



13		Salmonete
14		Pez limón
15		Urta, Hurta, Sama o Sama roquera
16		Salsifí, Salsifí negro o Escorzonera
17		Aguaturma, Tupinambo o Pataca



18		Cúrcuma
19		Jengibre
20		Chirivía

Lo que se comunica para su conocimiento y efectos oportunos

Zaragoza, a fecha de firma electrónica  
Ignacio Sanz Salanova  
Secretario del Órgano de Selección

**SRA. DIRECTORA DEL INSTITUTO ARAGONÉS DE ADMINISTRACIÓN PÚBLICA**