

18 de junio de 2023

**PRIMER EJERCICIO**

**PRUEBAS SELECTIVAS**

**ESTABILIZACIÓN DEL EMPLEO TEMPORAL**

**CATEGORÍA PROFESIONAL**

**OFICIAL 1ª COCINERO**

**(CONVOCATORIA 24/05/2021)**



**1.- Indique la afirmación INCORRECTA. De acuerdo con lo dispuesto en la Constitución Española:**

- A) La estructura interna y funcionamiento de los partidos políticos y de los sindicatos de trabajadores deberán ser democráticos.
- B) La estructura interna y funcionamiento de los sindicatos de trabajadores y de las asociaciones empresariales deberán ser democráticos.
- C) Los sindicatos de trabajadores expresan el pluralismo político, concurren a la formación y manifestación de la voluntad popular y son instrumento fundamental para la participación política.
- D) La creación de las asociaciones empresariales y el ejercicio de su actividad son libres dentro del respeto a la Constitución y a la ley.

**2.- Indique la afirmación INCORRECTA. De acuerdo con lo previsto en el artículo 11 de la Constitución Española en relación con la nacionalidad española:**

- A) La nacionalidad española se adquiere, se conserva y se pierde de acuerdo con lo establecido por la ley.
- B) Ningún español podrá ser privado de su nacionalidad.
- C) El Estado podrá concertar tratados de doble nacionalidad con países que hayan tenido o tengan una particular vinculación con España.
- D) Los españoles podrán naturalizarse en países iberoamericanos sin perder su nacionalidad de origen, aun cuando estos no reconozcan a sus ciudadanos un derecho recíproco.

**3.- Indique la afirmación INCORRECTA. De acuerdo con lo previsto en el artículo 21 de la Constitución Española:**

- A) El derecho de reunión pacífica y sin armas necesitará autorización previa.
- B) En los casos de manifestaciones se dará comunicación previa a la autoridad.
- C) En los casos de reuniones en lugares de tránsito público se dará comunicación previa a la autoridad.
- D) La autoridad podrá prohibir las reuniones en lugares de tránsito público cuando existan razones fundadas de alteración del orden público, con peligro para personas o bienes.

**4.- Indique la afirmación INCORRECTA. De acuerdo con lo previsto en el artículo 24 de la Constitución Española, en relación con el derecho que tienen todas las personas a obtener la tutela efectiva de los jueces y tribunales en el ejercicio de sus derechos e intereses legítimos:**

- A) Todas las personas tienen derecho a la libre elección de Juez ordinario, a la defensa y a la asistencia de letrado predeterminado por la ley.
- B) Todas las personas tienen derecho a no declarar contra sí mismos y a no confesarse culpables.
- C) Todas las personas tienen derecho a ser informados de la acusación formulada contra ellos, a un proceso público sin dilaciones indebidas y con todas las garantías.
- D) La ley regulará los casos en que, por razón de parentesco o de secreto profesional, no se estará obligado a declarar sobre hechos presuntamente delictivos.

**5.- Indique cuál NO es una de las misiones específicas del Justicia de Aragón, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 54 de la Ley Orgánica 5/2007, de reforma del Estatuto de Autonomía de Aragón:**

- A) La tutela del ordenamiento jurídico aragonés, velando por su defensa y aplicación.
- B) Controlar la acción del Gobierno de Aragón.
- C) La protección y defensa de los derechos individuales y colectivos reconocidos en el Estatuto de Autonomía de Aragón.
- D) La defensa del Estatuto de Autonomía de Aragón.

**6.- Indique cuál es una función del Gobierno de Aragón, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 53 de la Ley Orgánica 5/2007, de reforma del Estatuto de Autonomía de Aragón:**

- A) Elegir, de entre sus miembros, al Presidente de Aragón.
- B) Aprobar los presupuestos de la Comunidad Autónoma.
- C) Ejercer la potestad legislativa.
- D) Ejercer la potestad reglamentaria.

**7.- Indique la afirmación INCORRECTA. Según lo dispuesto en el artículo 10 de la Ley Orgánica 5/2007, de reforma del Estatuto de Autonomía de Aragón, para que otros territorios o municipios, limítrofes o enclavados, puedan incorporarse a la Comunidad Autónoma de Aragón, será necesario, entre otros, el cumplimiento del requisito siguiente:**

- A) Que soliciten la incorporación el Ayuntamiento o la mayoría de los Ayuntamientos interesados.
- B) Que se oiga a la Comunidad o provincia a la que pertenezcan los territorios o municipios a agregar.
- C) Que lo acuerden los habitantes de la Comunidad o provincia a la que pertenezcan los territorios o municipios a agregar mediante consulta expresamente convocada al efecto y previa la autorización competente.
- D) Que los aprueben las Cortes de Aragón y, posteriormente, las Cortes Generales del Estado, mediante ley orgánica.

**8.- De acuerdo con el artículo 115 de la Ley Orgánica 5/2007, de reforma del Estatuto de Autonomía de Aragón, la iniciativa de la reforma de dicho Estatuto corresponderá a las Cortes de Aragón, a propuesta de:**

- A) Un quinto de sus Diputados y Diputadas.
- B) Un cuarto de sus Diputados y Diputadas.
- C) Un tercio de sus Diputados y Diputadas.
- D) Dos tercios de sus Diputados y Diputadas.

**9.- Según lo dispuesto en el artículo 71 de la Ley 5/2021, de Organización y Régimen Jurídico del Sector Público Autonómico de Aragón, indique cuál de los siguientes NO son órganos directivos:**

- A) La persona titular de la Secretaría General de la Presidencia.
- B) Las personas titulares de los departamentos.
- C) Las personas titulares de las secretarías generales técnicas.
- D) Las personas titulares de las direcciones generales.

**10.- Según lo dispuesto en el artículo 72 de la Ley 5/2021, de Organización y Régimen Jurídico del Sector Público Autonómico de Aragón, los Delegados y Delegadas Territoriales del Gobierno de Aragón tendrán nivel orgánico de:**

- A) Secretario General Técnico.
- B) Órgano superior de la Administración de la Comunidad Autónoma.
- C) Consejero.
- D) Director General.

**11.- Según lo dispuesto en el artículo 81 de la Ley 5/2021, de Organización y Régimen Jurídico del Sector Público Autonómico de Aragón, las decisiones administrativas de los jefes y jefas de servicio adoptarán la forma de:**

- A) Decreto.
- B) Orden.
- C) Resolución.
- D) Instrucción.

**12.- Según el artículo 33 del VIII Convenio Colectivo para el personal laboral de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, los trabajadores, previo aviso y justificación adecuada en su caso, en caso de fallecimiento de un suegro tendrán derecho a disfrutar de un permiso retribuido de:**

- A) Tres días y cinco días si existe desplazamiento, debidamente acreditado, siempre que supere los 30 kilómetros y sea a lugar distinto de la residencia de la persona trabajadora.
- B) Tres días y cinco días si existe desplazamiento, debidamente acreditado, siempre que supere los 35 kilómetros y sea a lugar distinto de la residencia de la persona trabajadora.
- C) Tres días y seis días si existe desplazamiento, debidamente acreditado, siempre que supere los 30 kilómetros y sea a lugar distinto de la residencia de la persona trabajadora.
- D) Tres días y seis días si existe desplazamiento, debidamente acreditado, siempre que supere los 35 kilómetros y sea a lugar distinto de la residencia de la persona trabajadora.

**13.- De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 8 del VIII Convenio Colectivo para el personal laboral de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, tendrán la consideración de complementos salariales:**

- A) Las cantidades percibidas por el trabajador en concepto de indemnizaciones o suplidos por los gastos realizados como consecuencia de su actividad laboral.
- B) Las prestaciones o indemnizaciones de la Seguridad Social.
- C) Las cantidades percibidas por el trabajador en concepto de plus de domingos y festivos.
- D) Las indemnizaciones correspondientes a traslados, suspensiones o despidos.

**14.- De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 28 del VIII Convenio Colectivo para el personal laboral de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, ¿cuántos años de servicios reconocidos en la Administración tiene que tener un/una Jefe/a de Unidad Governante/a para tener derecho a veintisiete días hábiles de vacaciones?:**

- A) Veinte años o más.
- B) Veinticinco años o más.
- C) Treinta años o más.
- D) Treinta y cinco años o más.

**15.- Indique la respuesta INCORRECTA. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 11 del texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, aprobado por Real Decreto Legislativo 5/2015, en función de la duración del contrato, el personal laboral podrá ser:**

- A) Temporal.
- B) Fijo.
- C) Fijo discontinuo.
- D) Por tiempo indefinido.

**16.- De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 12 de la Ley Orgánica 3/2007, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, las únicas legitimadas en los litigios sobre acoso sexual y acoso por razón de sexo son:**

- A) Las personas acosadas.
- B) Las personas acosadas y sus parientes por consanguinidad hasta el segundo grado incluido.
- C) Las personas acosadas y sus parientes por consanguinidad o afinidad hasta el primer grado incluido.
- D) Cualquier persona física que sea testigo de una situación de acoso sexual o acoso por razón de sexo.

**17.- De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 22 de la Ley 7/2018, de igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres en Aragón, ¿a quién corresponde el control del cumplimiento del uso integrador y no sexista del lenguaje?:**

- A) Al Instituto Aragonés de la Mujer.
- B) Al Gobierno de Aragón, a propuesta del Instituto Aragonés de la Mujer.
- C) Al departamento competente en materia de igualdad de género.
- D) Al Gobierno de Aragón, a propuesta del departamento competente en materia de igualdad de género.

**18.- De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 27 de la Ley 5/2019, de derechos y garantías de las personas con discapacidad en Aragón, en las ofertas de empleo público se reservará un cupo de las vacantes para ser cubiertas entre personas con discapacidad:**

- A) No inferior al 5%.
- B) No inferior al 6%.
- C) No inferior al 7%.
- D) No inferior al 8%.

**19.- De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 31/1995, de Prevención de Riesgos Laborales, el empresario deberá elaborar y conservar a disposición de la autoridad laboral la relación de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales que hayan causado al trabajador una incapacidad laboral, como mínimo, superior a:**

- A) Un día de trabajo.
- B) Dos días de trabajo.
- C) Tres días de trabajo.
- D) Una semana de trabajo.

**20.- De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 4 de la Ley 31/1995, de Prevención de Riesgos Laborales, para calificar un riesgo desde el punto de vista de su gravedad, se valorarán conjuntamente la severidad del mismo y:**

- A) La negligencia del empresario en el cumplimiento de las medidas de protección colectiva o individual.
- B) El incumplimiento de los derechos de información, consulta y participación de los trabajadores reconocidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.
- C) La probabilidad de que se produzca el daño.
- D) El incumplimiento del deber de información a los trabajadores designados para ocuparse de las actividades de prevención.

**21.- De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 8 de la Ley 31/1995, de Prevención de Riesgos Laborales, el órgano científico técnico especializado de la Administración General del Estado que tiene como misión el análisis y estudio de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo, así como la promoción y apoyo a la mejora de las mismas, es:**

- A) La Inspección de Trabajo y Seguridad Social.
- B) El Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.
- C) La Comisión Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- D) El Comité Estatal de Seguridad y Salud en el Trabajo.

**22.- ¿Qué es una comanda "suite"?:**

- A) Una comanda en la que se informa de los precios de los platos y bebidas.
- B) Una comanda en la que se informa que hay nuevos comensales en la mesa.
- C) Una comanda exclusivamente de postres.
- D) Una comanda en la que se informa de las bebidas pedidas por los comensales.

**23.- Indique qué es una ficha técnica de producción:**

- A) El documento que tiene por objetivo explicar solo los ingredientes de la receta de un plato.
- B) El documento que tiene por objetivo explicar los ingredientes y procesos de elaboración de la receta de un plato.
- C) El documento que ordena la ejecución de las diferentes tareas productivas.
- D) El documento que planifica los productos, las cantidades y el coste de los ingredientes.

**24.- En una cocina profesional, ¿qué partida es la responsable de preparar una galantina?:**

- A) Salsero.
- B) Entremetier.
- C) Cuarto frío.
- D) Pastelería.

**25.- ¿Qué es una prusiana?:**

- A) Un armario fermentador.
- B) Un gratinador.
- C) Un horno.
- D) Una parrilla.

**26.- ¿Qué función tiene una "Pacojet"?:**

- A) Emulsionar congelados.
- B) Batir y amasar.
- C) Cocinar al vapor.
- D) Regenerar rápidamente.

**27.- ¿Qué es un "Roner"?:**

- A) Un aparato que permite cocinar alimentos en agua a una temperatura constante.
- B) Un aparato que tiene termostato y unas varillas para crear un flujo de aceite a baja temperatura y constante.
- C) Un horno de convección que reparte el aire de manera uniforme, sin que se produzca mezcla de olores ni sabores.
- D) Un aparato que tiene termostato y permite cocinar a baja temperatura por aire.

**28.- ¿Qué gas se utiliza para cargar un sifón y que el producto que contiene salga como una mousse?:**

- A) Helio.
- B) Anhídrido carbónico.
- C) Hipoclorito sódico.
- D) Óxido nitroso.

**29.- Indique la afirmación CORRECTA respecto al jamón de Teruel D.O.:**

- A) Podrá comercializarse con una curación inferior a 14 meses.
- B) Podrá comercializarse sin pezuña.
- C) Deberá comercializarse con las siglas C.R.D.O. marcadas a fuego sobre la corteza.
- D) Deberá llevar alrededor de la pezuña una vitola numerada con el logo del C.R.D.O.

**30.- ¿Cuáles son las cinco razas autorizadas por la IGP Ternasco de Aragón?:**

- A) Ojinegra de Teruel, Royo Bilbilitana, Serrana Aragonesa, Maellana y Ansotana.
- B) Ojinegra de Teruel, Royo Oscense, Rasa Aragonesa, Maellana y Ansotana.
- C) Ojinegra de Teruel, Royo Bilbilitana, Rasa Aragonesa, Maellana y Ansotana.
- D) Ojinegra de Teruel, Royo Bilbilitana, Rasa Aragonesa, Monevesa y Ansotana.

**31.- La carne picada y la carne separada mecánicamente se deben almacenar a una temperatura igual o inferior a:**

- A) 2 °C.
- B) 3 °C.
- C) 4 °C.
- D) 5 °C.

**32.- Indique la afirmación CORRECTA respecto a los moluscos bivalvos:**

- A) Se deberán conservar a una temperatura próxima a la congelación.
- B) Está prohibido el consumo de bivalvos frescos.
- C) Se deberán conservar a una temperatura que no afecte a su integridad o vitalidad.
- D) Deberán cocinarse nada más ser recepcionados, estando prohibida su conservación en fresco.

**33.- En un producto etiquetado como "confitura extra", la cantidad de pulpa de fruta utilizada en general para obtener 1.000 g de producto no será inferior a:**

- A) 300 g.
- B) 450 g.
- C) 600 g.
- D) 750 g.

**34.- Indique la afirmación CORRECTA respecto al tratamiento térmico en la leche:**

- A) El tratamiento térmico de pasteurización en la leche consiste en calentar la leche como mínimo a +135 °C durante, por lo menos, un segundo.
- B) El tratamiento térmico de evaporación en la leche consiste en calentar la leche como mínimo a +135 °C durante, por lo menos, un segundo.
- C) El tratamiento térmico de UHT en la leche consiste en calentar la leche como mínimo a +135 °C durante, por lo menos, un segundo.
- D) El tratamiento térmico de termización en la leche consiste en calentar la leche a como mínimo a +135 °C durante, por lo menos, un segundo.

**35.- Respecto de las siguientes afirmaciones relativas a grupos de pescado, indique la CORRECTA:**

- A) El grupo de pescados blancos está formado por especies como el salmón, el bacalao y la merluza.
- B) El grupo de pescados blancos está formado por especies como el bacalao, la merluza y la caballa.
- C) El grupo de pescados azules está formado por especies como la anchoa, el salmón y la anguila.
- D) El grupo de pescados azules está formado por especies como el jurel, el rape y la anguila.

**36.- Indique la afirmación CORRECTA respecto al "metabolismo basal":**

- A) Es la cantidad de energía que aportan los principales nutrientes de la dieta (hidratos de carbono, lípidos y proteínas).
- B) Tiene que ver con la actividad y el ejercicio físicos.
- C) Es la cantidad de energía mínima que el cuerpo necesita para el funcionamiento de sus órganos y sus funciones.
- D) Representa para la mayoría de los adultos sanos entre el 10 y el 20 % del consumo energético total.

**37.- De las siguientes listas de alimentos, indique cuál está indicada para el consumo por una persona celíaca:**

- A) Patata, harina de espelta, garbanzos y requesón.
- B) Patata, harina de maíz, quinoa y yogur.
- C) Patata, harina de cebada, lentejas y requesón.
- D) Patata, harina de centeno, alubias y queso fresco.

**38.- Indique la afirmación CORRECTA respecto a la "dieta blanda":**

- A) Están permitidos los potajes con chacinas y carne por tratarse de alimentos tiernos.
- B) Están incluidas las ensaladas porque incorporan hortalizas y vegetales crudos.
- C) Están excluidos los fritos y limitadas las grasas animales.
- D) Hace referencia a una dieta líquida que incluya exclusivamente caldos, sopas claras e infusiones.

**39.- Indique la afirmación CORRECTA respecto a la clasificación de las vitaminas:**

- A) Se dividen en dos categorías: insolubles y solubles.
- B) Se dividen en dos categorías: hidrosolubles y liposolubles.
- C) Se dividen en dos categorías: de alto valor biológico y de bajo valor biológico.
- D) Se dividen en tres categorías: saturadas, monoinsaturadas y poliinsaturadas.

**40.- Indique la afirmación CORRECTA respecto a la ingesta aproximada de proteínas en la dieta basal diaria de una persona adulta:**

- A) La ingesta diaria recomendada de proteínas es de 0,75 g por kilo de peso corporal.
- B) La ingesta diaria recomendada de proteínas es de 1,75 g por kilo de peso corporal.
- C) En una dieta equilibrada, entre el 50 y el 60% del total de energía aportada por la alimentación debe proceder de las proteínas.
- D) En una dieta equilibrada, entre el 70 y el 80% del total de energía aportada por la alimentación debe proceder de las proteínas.

**41.- Indique cuál es el código de colores por el que se representa la categoría de las hortalizas:**

	<b>Categoría extra</b>	<b>1ª Categoría</b>	<b>2ª Categoría</b>	<b>3ª Categoría</b>
A)	Rojo	Verde	Amarillo	Blanco
B)	Amarillo	Verde	Rojo	Blanco
C)	Verde	Rojo	Amarillo	Blanco
D)	Blanco	Amarillo	Verde	Rojo

**42.- Indique cuál de las siguientes opciones contiene solo "hortalizas de tallo":**

- A) Apio, espárrago y puerro.
- B) Puerro, apio y cardo.
- C) Espárrago, puerro y cardo.
- D) Espárrago, cardo y apio.

**43.- Indique la afirmación CORRECTA respecto al color de los espárragos blancos:**

- A) Es el color propio de esa variedad de espárragos.
- B) Tienen dicho color por no recibir los rayos del sol al crecer enterrados o tapados.
- C) Tienen dicho color por ser recolectados antes de que se hagan más grandes y maduren completamente.
- D) Son blancos por ser comercializados con un ligero pelado.

**44.- Indique cuáles de los siguientes pescados son semigrasos:**

- A) Atún y bonito.
- B) Dorada y caballa.
- C) Rodaballo y sargo.
- D) Pez espada y bonito.

**45.- Indique cómo se denomina el corte vertical que se utiliza para pescados no cilíndricos y que comprende carne, piel y espina:**

- A) Popieta.
- B) Suprema.
- C) Trancha.
- D) Lomo.

**46.- Indique cómo se denomina el corte de pescado limpio, sin espinas ni piel, en forma de tiras o bastones y que se destina a fritura:**

- A) Popieta.
- B) Lardón.
- C) Quenelle.
- D) Goujon.

**47.- En relación con el valor nutritivo del pescado, indique la afirmación INCORRECTA:**

- A) El pescado destaca por su alto contenido en proteínas, entre un 15 y un 20% de su peso en fresco.
- B) El pescado es rico en fósforo y, en el caso del pescado marino, también en yodo.
- C) El pescado destaca por su alto contenido en grasas saturadas, entre un 2 y un 15% de su peso en fresco.
- D) La grasa del pescado le confiere un alto valor nutritivo y un efecto positivo en la prevención y tratamiento de las enfermedades cardiovasculares.

**48.- Indique cuáles de las siguientes especies son crustáceos branquiuros:**

- A) Las langostas y los bogavantes.
- B) Las gambas, los langostinos y las cigalas.
- C) Las almejas, los mejillones y las ostras.
- D) Los cangrejos, los bueyes de mar, los centollos y las nécoras.

**49.- Indique cuántos kg de merluza se necesitan para obtener 150 raciones, sabiendo que la merluza tiene un desperdicio del 30% y que la ración por cada comensal en limpio es de 210 gr:**

- A) 31,500 kg.
- B) 40,950 kg.
- C) 45,000 kg.
- D) 105,000 kg.

**50.- Los bígamos son moluscos:**

- A) Gasterópodos.
- B) Cefalópodos.
- C) Estomatópodos.
- D) Bivalvos.

**51.- Según sus características morfológicas, las gambas se clasifican como:**

- A) Crustáceos decápodos branquiuros andadores.
- B) Crustáceos decápodos cirrípedos.
- C) Crustáceos decápodos macruros reptadores.
- D) Crustáceos decápodos macruros nadadores.

**52.- Indique la afirmación CORRECTA respecto de la pieza del cerdo conocida como "presa":**

- A) Se extrae de la porción anterior al lomo, junto a la cinta.
- B) Se encuentra adosada a la escápula, entre el cabecero y la paletilla.
- C) Se sitúa en la parte final o posterior del lomo.
- D) Forma parte del extremo superior de la falda, próxima al cabecero.

**53.- Señale qué pieza es el "Gigot" de cordero:**

- A) Las piernas traseras del cordero unidas con la silla.
- B) Los lomos del cordero unidos por la parte baja.
- C) Una pieza del lomo deshuesado del cordero incluyendo el riñón.
- D) La pierna entera del cordero.

**54.- El filete o escalope de ternera picado con delgadas mechas de tocino se denomina:**

- A) Escalopín.
- B) Popieta.
- C) Noisette.
- D) Granadina.

**55.- Indique cuál de las siguientes salsas es una "salsa derivada" de la mahonesa:**

- A) Lactonesa, sustituyendo el huevo por leche.
- B) Gribiche, montando la mahonesa con yema cocida y mostaza.
- C) Andaluza, añadiendo encurtidos.
- D) Muselina, añadiendo piel y zumo de naranja sanguina.

**56.- De entre las siguientes opciones, ¿cuál NO es un fondo complementario?:**

- A) Escabeche.
- B) Roux.
- C) Aparejo.
- D) Gravlax.

**57.- De las siguientes opciones sobre guarniciones clásicas con nombre propio, indique cuál es INCORRECTA:**

- A) Rossini, en cuya elaboración se utiliza un medallón de foie y láminas de trufa.
- B) Florentina, en cuya elaboración se utiliza una cama de espinacas salteadas, y que suele gratinarse con salsa Mornay.
- C) Enrique IV, en cuya elaboración se utilizan escalopes de langosta o bogavante y láminas de trufa.
- D) Zíngara, en cuya elaboración se utilizan tiras de jamón, trufa, champiñones y lengua escarlata, mezclados con una demiglace atomatada.

**58.- Indique cuál de los siguientes fondos complementarios NO sirve como técnica de conservación de los alimentos:**

- A) Escabeche.
- B) Marinada.
- C) Duxelle.
- D) Salmuera.

**59.- La crema Saint Germain está hecha a base de:**

- A) Alcachofas.
- B) Remolacha.
- C) Calabaza.
- D) Guisantes.

**60.- ¿Qué método de cocinado es el que corresponde al asado a la brasa o a la parrilla de una hortaliza?:**

- A) Por convección.
- B) Por concentración.
- C) Por expansión.
- D) Por inversión.

**61.- ¿Qué nombre recibe la técnica de cocción en líquido que se realiza a una temperatura por debajo del punto de ebullición?:**

- A) Estofado.
- B) Escalfado.
- C) Cocido.
- D) Rehogado.

**62.- ¿Qué tipo de receta tradicional es el "Bullit"?:**

- A) Un cocido balear.
- B) Unos garbanzos con bacalao.
- C) Una sopa de pescado típica de la Comunidad Valenciana.
- D) Un postre típico de Extremadura.

**63.- ¿Cuál de las siguientes opciones corresponde a un plato de verduras hervidas o al vapor y después aliñadas con mantequilla o aceite de oliva?:**

- A) Panaché.
- B) Verduras a la aragonesa.
- C) Légumes glacés.
- D) Verduras ancienne.

**64.- ¿Qué tipo de elaboración está preparada principalmente con puré de patata cocida, sémola de trigo y harina?:**

- A) Ñoquis.
- B) Cuscús.
- C) Polenta.
- D) Lasaña.

**65.- ¿Qué nombre recibe el puré de patatas cocidas, con pasta choux, tirado con manga y frito?:**

- A) Patatas duquesa.
- B) Patatas fondant.
- C) Patatas Loreto.
- D) Patatas Delfín.

**66.- ¿Cuáles son las legumbres y hortalizas más características en la "berza gaditana"?:**

- A) Garbanzos, alubias rojas, judías verdes, calabaza y berza.
- B) Alubias blancas, lentejas, calabaza y berza.
- C) Garbanzos, alubias blancas, judías verdes, calabaza y berza.
- D) Garbanzos, berenjena y berza.

**67.- El "cocido maragato" es originario de la provincia de:**

- A) Cáceres.
- B) León.
- C) Segovia.
- D) Albacete.

**68.- Indique de qué comunidad autónoma son los "caparrones de Anguiano":**

- A) Navarra.
- B) Comunidad Valenciana.
- C) La Rioja.
- D) Castilla y León.

**69.- El arroz bomba es una variedad de arroz:**

- A) De grano corto. Se utiliza habitualmente para las paellas ya que soporta muy bien la cocción, tiene gran capacidad de absorción del caldo y buena consistencia después de cocido, quedando el grano suelto y firme.
- B) De grano largo. Se puede utilizar como plato principal, en ensaladas, guarniciones o en la elaboración de arroces secos o melosos.
- C) De grano medio muy utilizado para hacer arroces melosos y caldosos en la cocina tradicional valenciana. Presenta una absorción completa de los sabores del caldo y se debe servir en el punto justo de cocción ya que se pasa con facilidad.
- D) De arroz de grano redondo y duro que absorbe muy bien el agua, lo cual le hace aumentar mucho su volumen en la cocción. Sobre todo, se cultiva en la D.O. Calasparra.

**70.- ¿Qué tipo de arroz es el parbolizado?:**

- A) Arroz glutinoso.
- B) Arroz vaporizado.
- C) Arroz integral.
- D) Arroz meloso.

**71.- Uno de los arroces más aceptados para la elaboración del risotto en la cocina italiana es el arroz:**

- A) Balilla.
- B) Thaibonnet.
- C) Puntal.
- D) Carnaroli.

**72.- La "polenta" es un plato realizado con:**

- A) Harina de trigo y garbanzos.
- B) Harina de maíz.
- C) Fécula de maíz.
- D) Harina de trigo y centeno.

**73.- Indique la afirmación CORRECTA:**

- A) Arroz de grano largo es aquel cuya longitud media es, como mínimo, igual o superior a 6 mm.
- B) Arroz de grano largo es aquel cuya longitud media es, como mínimo, igual o superior a 1 cm.
- C) Arroz de grano medio es aquel cuya longitud media es, como mínimo, igual o superior a 1 cm.
- D) Arroz de grano corto o redondo es aquel cuya longitud media es, como mínimo, igual o superior a 6 mm.

**74.- Indique la afirmación CORRECTA respecto al arroz vaporizado:**

- A) Es aquel que ha sufrido una cocción completa.
- B) Posee una mayor proporción de vitaminas y sales minerales que el arroz normal sin tratar térmicamente.
- C) Posee una menor proporción de vitaminas y sales minerales que el arroz normal sin tratar térmicamente.
- D) Se pasa de cocción y se empasta mucho antes que el arroz normal sin tratar térmicamente.

**75.- Indique la afirmación CORRECTA:**

- A) El arroz salvaje es el tipo de arroz que se utiliza principalmente para elaborar el "arroz negro".
- B) El arroz salvaje es de color marrón oscuro.
- C) El plato denominado "arroz negro" se hace tostado mucho el grano antes de incorporar el caldo.
- D) El arroz salvaje es de color blanco perlado.

**76.- ¿Cuáles de los siguientes cereales están indicados para consumir por personas celíacas?:**

- A) El maíz y el mijo.
- B) La cebada y el centeno.
- C) La espelta y el centeno.
- D) La espelta y el mijo.

**77.- Las pastas alimenticias son los productos obtenidos por desecación de una masa:**

- A) Fermentada, elaborada con sémola, semolinas o harina de trigo y agua potable.
- B) No fermentada, elaborada con sémola, semolinas o harina de trigo y agua potable.
- C) Fermentada, elaborada con sémola, semolinas o harina procedente exclusivamente de trigo duro y agua potable.
- D) No fermentada, elaborada con sémola, semolinas o harina procedente exclusivamente de trigo blando y agua potable.

**78.- La lasaña a la florentina incluye:**

- A) Salsa pesto como componente del plato.
- B) Salsa soubise como componente del plato.
- C) Espinacas como ingrediente del plato.
- D) Acederas como ingrediente del plato.

**79.- La pasta fresca se elabora con una proporción aproximada de un huevo por cada:**

- A) 50 g de harina.
- B) 100 g de harina.
- C) 200 g de harina.
- D) 1000 g de harina.

**80.- Las pastas alimenticias simples elaboradas exclusivamente con sémola o semolina de trigo duro se califican como:**

- A) Calidad extra.
- B) Primera calidad.
- C) Calidad superior.
- D) Pastas selectas.

**81.- En la elaboración de los huevos mollet la clara deberá quedar:**

- A) Totalmente coagulada pero no demasiado dura y la yema semilíquida.
- B) Semicoagulada con aspecto algo lechoso y la yema líquida.
- C) Coagulada pero no demasiado dura y la yema semilíquida salvo en la zona que esté en contacto con la cocotera.
- D) Totalmente coagulada con un color dorado en los bordes y la yema semilíquida.

**82.- Los huevos Gran Duque se sirven:**

- A) En tartaletas con un fondo de duxelle y gratinados con salsa Holandesa.
- B) En un volován relleno de gambas salteadas y gratinados con salsa Nantua.
- C) Sobre tostadas guarnecidos con puntas de espárragos y gratinados con salsa Mornay.
- D) En cocotera con una guarnición de trufa y láminas de bogavante cocido.

**83.- ¿Cuál de las siguientes elaboraciones NO lleva huevo?:**

- A) Patatas a la importancia.
- B) Gallina en pepitoria.
- C) Bacalao ajoarriero.
- D) Chiretas.

**84.- ¿Cuál de los siguientes nutrientes contiene el huevo en mayor cantidad?:**

- A) Proteínas.
- B) Ácidos grasos monoinsaturados.
- C) Hidratos de carbono.
- D) Lípidos.

**85.- Para escalfar un huevo de unos 60 g debe cocinarse aproximadamente:**

- A) 1 minuto.
- B) 3 minutos.
- C) 10 minutos.
- D) 15 minutos.

**86.- Los pescados de cuerpo alargado, ancho en su centro y más estrecho en la cola, son pescados:**

- A) Planos.
- B) Vermiformes.
- C) Fusiformes.
- D) Redondos.

**87.- La merluza "Bella Easo" se caracteriza por estar:**

- A) Rebozada y rellena con jamón serrano.
- B) Empanada y rellena con jamón York y queso.
- C) Cocinada al papillot con champiñones y patatas torneadas.
- D) Asada con ajos tiernos, aceite y vinagre de vino.

**88.- En cocina, se denomina "albardar" a la acción de:**

- A) Hacer cortes en forma de estrías en un género para decorar.
- B) Envolver una carne o ave con láminas finas de tocino para hacerla más jugosa.
- C) Atar una carne o ave con un hilo o bramante para que no pierda su forma al cocinarla.
- D) Despojar y limpiar de forma completa un ave para su posterior cocinado.

**89.- La temperatura que se corresponde con el punto de cocción "bleu" en un tournedo, tomada en el centro de la pieza, es aproximadamente de:**

- A) 45 °C.
- B) 65 °C.
- C) 75 °C.
- D) 85 °C.

**90.- ¿Cuál de las siguientes elaboraciones a base de carne NO lleva en su composición foie-gras y trufa?:**

- A) Souvaroff.
- B) Perigourdine.
- C) Alcántara.
- D) Bigarrada.

**91.- ¿En cuál de las siguientes elaboraciones NO se usa tradicionalmente cordero?:**

- A) Espárragos montañeses.
- B) Madejas.
- C) Firigolla.
- D) Patorrillo.

**92.- ¿Qué producto se clasifica para su venta con grados bloom?:**

- A) La levadura.
- B) La gelatina.
- C) Los alcoholes.
- D) Los azúcares.

**93.- ¿En qué tipo de grados mide un refractómetro la concentración de azúcares en almíbares o mermeladas?:**

- A) Grados Baumé.
- B) Grados Celsius.
- C) Grados Brix.
- D) Grados Mirx.

**94.- La levadura de panadero es de la especie:**

- A) *Saccharomyces glutensiae*.
- B) *Saccharomyces cerevisiae*.
- C) *Saccharomyces panaderinsis*.
- D) *Saccharomyces romenencis*.

**95.- ¿Cuál de las siguientes técnicas culinarias se utiliza para elaborar una masa friable?:**

- A) Friableamiento.
- B) Mixage.
- C) Déménage.
- D) Sablage.

**96.- Un sorbete deberá contener en masa, como mínimo, un porcentaje de fruta del:**

- A) 10%.
- B) 15%.
- C) 20%.
- D) 25%.

**97.- Un merengue suizo se elabora:**

- A) Con claras de huevo y un almíbar.
- B) Al baño maría.
- C) Con clara y yema de huevo y azúcar.
- D) A la temperatura más baja posible, lo más cercana al punto de congelación, para favorecer el montado de las claras.

**98.- ¿Cuál de las siguientes es una elaboración típica de la repostería de Aragón?:**

- A) Refollao de Tauste.
- B) Refollao de Anciles.
- C) Refollao de Ayerbe.
- D) Refollao de Cantavieja.

**99.- ¿Cuál de los siguientes productos tiene un poder edulcorante (POD) mayor?:**

- A) La sacarosa.
- B) La fructosa.
- C) El azúcar invertido.
- D) La dextrosa.

**100.- Las albacoras y bacoretas son:**

- A) Postres típicos de Extremadura.
- B) Verduras de la huerta valenciana.
- C) Variedades de tónidos.
- D) Bivalvos típicos de Galicia.

## **PREGUNTAS DE RESERVA**

**101.- De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 28 de la Ley 31/1995, de Prevención de Riesgos Laborales, indique la afirmación INCORRECTA. En las relaciones de trabajo a través de empresas de trabajo temporal:**

- A) La empresa de trabajo temporal será responsable del cumplimiento de las obligaciones en materia de formación y vigilancia de la salud.
- B) La empresa usuaria será responsable de las condiciones de ejecución del trabajo en todo lo relacionado con la protección de la seguridad y la salud de los trabajadores.
- C) La empresa de trabajo temporal será responsable del cumplimiento de las obligaciones en materia de información en todo lo relacionado con la protección de la seguridad y la salud de los trabajadores.
- D) La empresa usuaria deberá informar a la empresa de trabajo temporal, y ésta a los trabajadores afectados, antes de la adscripción de los mismos, acerca de las características propias de los puestos de trabajo a desempeñar y de las cualificaciones requeridas.

**102. ¿Cómo se denomina el corte de vacuno que incluye lomo bajo, riñón, solomillo y falda, y que se brida y se puede atravesar con tantos "atteletes" o "brochetas" como raciones salgan?:**

- A) Chop.
- B) Chateaubriand.
- C) Noisette.
- D) Granadina.

**103.- Entre las salsas derivadas de la salsa Holandesa se encuentra la salsa:**

- A) Chorón, añadiendo salsa de tomate concentrado.
- B) Bearnesa, añadiendo vinagre de estragón y estragón picado.
- C) Nantua, haciéndola con mantequilla de cangrejos.
- D) Maltesa, añadiendo nata reducida y montada.

**104.- Para clarificar un consomé, podemos usar, entre otras máquinas:**

- A) La clarimax.
- B) La pacojet.
- C) La gastrovac.
- D) El microplane.

**105.- Indique cuál de las siguientes opciones NO contiene dos variedades de arroz:**

- A) Senia y Koshihikari.
- B) Bahía y Puntal.
- C) Balilla y Thaibonnet.
- D) Jazmín y Boneleri.

**106.- La crapaudine es una técnica de cocina que generalmente se utiliza para preparar:**

- A) Aves a la brasa o asadas.
- B) Caza mayor estofada o breseada.
- C) Aves estofadas o breseadas.
- D) Caza mayor a la brasa o breseada.

**107.- Un guiso hecho generalmente de cordero, cortado en gruesos dados y mojado con fondo oscuro, se denomina:**

- A) Ragout.
- B) Goulash.
- C) Navarin.
- D) Blanqueta.

**108.- El término "aligote" hace referencia a:**

- A) Un pez marino semejante al pagel, aunque de cuerpo más esbelto y menos largo.
- B) Una verdura silvestre cocinada principalmente en Sudamérica.
- C) Una forma de captura de los peces en alta mar.
- D) Una salsa emulsionada, muy parecida a la Bearnesa.

**109.- En su uso culinario, el huevo tiene, entre otras, las siguientes propiedades:**

- A) Coagulante, colorante y espumante.
- B) Anticoagulante, emulsionante y espumante.
- C) Coagulante, antiespumante y colorante.
- D) Anticristalizante, aromatizante y desestabilizante.

**110.- Indique la afirmación CORRECTA respecto a la pasta fresca:**

- A) Se elabora con harina, huevos, mantequilla o margarina y sal.
- B) Se suele llegar a una proporción de 1 huevo por cada 100 g de agua.
- C) Una vez realizada la masa se deja reposar para que gane tenacidad antes de estirla.
- D) Una vez realizada la masa se deja reposar para que pierda tenacidad antes de estirla.