

INSTITUTO ARAGONÉS DE
ADMINISTRACIÓN PÚBLICA
Entrada: 19-6-2023

18 de junio de 2023

PRIMER EJERCICIO

PRUEBAS SELECTIVAS

ESTABILIZACIÓN DEL EMPLEO TEMPORAL

CATEGORÍA PROFESIONAL

OFICIAL 2ª AYUDANTE DE COCINA

(CONVOCATORIA 24/05/2021)

1.- De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 3 de la Constitución Española, en relación con el castellano y las demás lenguas españolas:

- A) Todos los españoles tienen el deber de conocer y de usar el castellano.
- B) Las demás lenguas españolas, distintas al castellano, serán también oficiales en las respectivas Comunidades Autónomas y todos sus habitantes tienen el deber de conocerlas y de usarlas en sus relaciones con la Administración de cada Comunidad.
- C) El castellano es la lengua española oficial del Estado, salvo lo dispuesto en los Estatutos de las respectivas Comunidades en donde se reconozcan otras lenguas oficiales.
- D) El castellano es la lengua española oficial en todo el Estado.

2.- De acuerdo con lo previsto en el artículo 13 de la Constitución Española:

- A) Quedan excluidos de la extradición los delitos políticos.
- B) Quedan excluidos de la extradición los delitos económicos.
- C) Quedan excluidos de la extradición los actos de terrorismo.
- D) No queda excluido de la extradición ningún delito, que solo se concederá en cumplimiento de un tratado o de la ley, atendiendo al principio de reciprocidad.

3.- Indique la respuesta INCORRECTA. De acuerdo con lo previsto en el artículo 18 de la Constitución Española, el domicilio es inviolable, sin embargo, se podrá realizar entrada o registro en él:

- A) Con el consentimiento del titular.
- B) Con resolución judicial.
- C) En caso de flagrante delito.
- D) Para garantizar el honor, la intimidad personal y familiar de los ciudadanos y el pleno ejercicio de sus derechos.

4.- La Constitución Española de 1978 está compuesta por:

- A) 150 artículos.
- B) 169 artículos.
- C) 189 artículos.
- D) 200 artículos.

5.- Indique la afirmación INCORRECTA. Según el artículo 4 de la Ley Orgánica 5/2007, de reforma del Estatuto de Autonomía de Aragón, a los efectos del mismo, gozan de los derechos políticos contemplados en dicho Estatuto:

- A) Los ciudadanos españoles residentes en el extranjero que hayan tenido su última vecindad administrativa en Aragón y acrediten esta condición en el correspondiente Consulado de España o cumplan los requisitos establecidos en la legislación estatal.
- B) Los descendientes de los anteriores, si así lo solicitan, siempre que ostenten la nacionalidad española en la forma que determine la ley.
- C) Los ciudadanos españoles que tengan vecindad administrativa en cualquiera de los municipios de Aragón.
- D) Los ciudadanos extranjeros residentes en cualquiera de los municipios de Aragón.

6.- Según el artículo 32 de la Ley Orgánica 5/2007, de reforma del Estatuto de Autonomía de Aragón, las instituciones de la Comunidad Autónoma de Aragón son:

- A) Las Cortes Generales, la Diputación General de Aragón y el Justicia.
- B) Las Cortes, el Presidente, el Gobierno o la Diputación General y el Justicia.
- C) Las Cortes, el Gobierno o la Diputación General, la Cámara de Cuentas y el Justicia.
- D) Las Cortes, el Presidente de la Diputación General, el Consejo Consultivo de Aragón y el Justicia.

7.- De acuerdo con el artículo 115 de la Ley Orgánica 5/2007, de reforma del Estatuto de Autonomía de Aragón, la aprobación de una propuesta de reforma de dicho Estatuto requerirá en las Cortes de Aragón de:

- A) Mayoría simple.
- B) Mayoría absoluta.
- C) Mayoría de dos tercios.
- D) Mayoría de tres cuartos.

8.- De acuerdo con el artículo 83 de la Ley Orgánica 5/2007, de reforma del Estatuto de Autonomía de Aragón, las entidades territoriales, constituidas por la agrupación de municipios limítrofes, vinculados por características e intereses comunes, fundamentales para la vertebración territorial aragonesa se denominan:

- A) Ayuntamientos.
- B) Áreas metropolitanas.
- C) Comarcas.
- D) Provincias.

9.- Según lo dispuesto en el artículo 74 de la Ley 5/2021, de Organización y Régimen Jurídico del Sector Público Autonómico de Aragón, ¿cuáles de los siguientes son considerados elementos organizativos básicos de la Administración de la Comunidad Autónoma?:

- A) Los puestos de trabajo.
- B) Los empleados públicos.
- C) Los municipios.
- D) Las comarcas.

10.- Según lo dispuesto en el artículo 71 de la Ley 5/2021, de Organización y Régimen Jurídico del Sector Público Autonómico de Aragón, los jefes y las jefas de servicio serán nombrados por:

- A) El Gobierno de Aragón, a propuesta de la persona titular del departamento correspondiente.
- B) La persona titular del departamento, a propuesta de la persona titular de la dirección general correspondiente.
- C) La persona titular del departamento en materia de Administración Pública, a propuesta de la persona titular del departamento correspondiente.
- D) La persona titular de la Dirección General de la Función Pública y Calidad de los Servicios mediante resolución que deberá ser publicada en el Boletín Oficial de Aragón.

11.- Según lo dispuesto en el artículo 80 de la Ley 5/2021, de Organización y Régimen Jurídico del Sector Público Autonómico de Aragón, indique qué forma adoptarán las decisiones administrativas de las personas titulares de las direcciones generales:

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

12.- De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 8 del texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, aprobado por Real Decreto Legislativo 5/2015, ¿quién, en virtud de nombramiento y con carácter no permanente, sólo realiza funciones expresamente calificadas como de confianza o asesoramiento especial?:

- A) Los altos cargos.
- B) El personal eventual.
- C) El personal directivo profesional.
- D) Los asesores técnicos.

13.- De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 26 del VIII Convenio Colectivo para el personal laboral de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, la retribución por las horas extraordinarias de fuerza mayor será la correspondiente:

- A) Al salario hora de cada trabajador con un incremento del 75% o tiempo de descanso incrementado en un 70%.
- B) Al salario hora de cada trabajador con un incremento del 70% o tiempo de descanso incrementado en un 75%.
- C) Al salario hora de cada trabajador con un incremento del 75% o tiempo de descanso incrementado en un 80%.
- D) Al salario hora de cada trabajador con un incremento del 70% o tiempo de descanso incrementado en un 80%.

14.- Según el artículo 28 del VIII Convenio Colectivo para el personal laboral de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, ¿a cuántos días hábiles de vacaciones tendrá derecho un Oficial 1º de cocina con veintisiete años de servicios reconocidos en la Administración?:

- A) A veintidós.
- B) A veintitrés.
- C) A veinticuatro.
- D) A veinticinco.

15.- Según el artículo 27 de la Ley 5/2019, de derechos y garantías de las personas con discapacidad en Aragón, en las ofertas de empleo, la reserva de plazas para ser cubiertas entre personas con discapacidad se realizará de manera que, al menos:

- A) El 1% de las plazas ofertadas lo sea para ser cubiertas por personas que acrediten discapacidad intelectual y un 2% para personas con enfermedad mental que acrediten un grado de discapacidad igual o superior al 33%.
- B) El 2% de las plazas ofertadas lo sea para ser cubiertas por personas que acrediten discapacidad intelectual y un 1% para personas con enfermedad mental que acrediten un grado de discapacidad igual o superior al 39%.
- C) El 2% de las plazas ofertadas lo sea para ser cubiertas por personas que acrediten discapacidad intelectual y un 1% para personas con enfermedad mental que acrediten un grado de discapacidad igual o superior al 33%.
- D) El 2% de las plazas ofertadas lo sea para ser cubiertas por personas que acrediten discapacidad intelectual y un 1% para personas con enfermedad mental que acrediten un grado de discapacidad igual o superior al 39%.

16.- Según el artículo 20 de la Ley 7/2018, de igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres en Aragón, ¿cada cuánto tiempo presentará el Instituto Aragonés de la Mujer una evaluación de la aplicación del Plan Estratégico para la Igualdad entre Mujeres y Hombres de Aragón?:

- A) Cada dos años.
- B) Cada tres años.
- C) Cada cuatro años.
- D) Cada cinco años.

17.- Según el artículo 18 de la Ley 7/2018, de igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres en Aragón, previamente a acometer la elaboración de una norma, ¿a quién corresponde la elaboración y revisión periódica de las normas o directrices en las que se precisen las pautas y criterios a seguir para la realización de la evaluación previa del impacto en función del género?:

- 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 titular del departamento competente en materia de igualdad de género.

18.- Según el artículo 4 de la Ley 31/1995, de Prevención de Riesgos Laborales, NO se entenderá como «equipo de protección individual»:

- A) Cualquier equipo destinado a ser llevado por el trabajador para que le proteja de un riesgo que pueda amenazar su seguridad en el trabajo.
- B) Cualquier complemento o accesorio destinado a proteger al trabajador de varios riesgos que puedan amenazar su salud en el trabajo.
- C) Cualquier equipo destinado a ser sujetado por el trabajador para que le proteja de un riesgo que pueda amenazar su seguridad o su salud en el trabajo.
- D) Cualquier máquina destinada a proteger al trabajador de varios riesgos que puedan amenazar su seguridad o su salud en el trabajo.

19.- Según el artículo 21 de la Ley 31/1995, de Prevención de Riesgos Laborales, para que el trabajador tenga derecho a interrumpir su actividad y abandonar el lugar de trabajo es necesario que:

- A) La Inspección de Trabajo y Seguridad Social así lo acuerde por entender que las circunstancias del caso así lo exijan debido a las condiciones de trabajo detectadas.
- B) Los representantes legales acuerden, por unanimidad, la paralización de la actividad del trabajador afectado por dicho riesgo.
- C) El trabajador considere que dicha actividad entraña un riesgo grave e inminente para su vida o su salud.
- D) El empresario así lo acuerde, previa consulta con los representantes de los trabajadores.

20.- Según el artículo 9 de la Ley 31/1995, de Prevención de Riesgos Laborales, corresponde a la Inspección de Trabajo y Seguridad Social la función de:

- A) Asesoramiento técnico en la elaboración de la normativa legal y en el desarrollo de la normalización, tanto a nivel nacional como internacional.
- B) Promoción y, en su caso, realización de actividades de formación, información, investigación, estudio y divulgación en materia de prevención de riesgos laborales.
- C) Ordenación de la paralización inmediata de trabajos cuando, a juicio del inspector, se advierta la existencia de riesgo grave e inminente para la seguridad o salud de los trabajadores.
- D) Colaboración con organismos internacionales y desarrollo de programas de cooperación internacional en este ámbito, facilitando la participación de las Comunidades Autónomas.

21.- De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 26 de la Ley 31/1995, de Prevención de Riesgos Laborales, cuando no existiese puesto de trabajo o función compatible con la salud de la trabajadora embarazada o del feto:

- A) La empresa podrá reducir temporalmente la jornada de trabajo de la trabajadora si así se acordase por mayoría absoluta de los representantes de los trabajadores.
- B) La trabajadora deberá ser destinada a un puesto no correspondiente a su grupo o categoría equivalente, percibiendo las retribuciones de su nuevo puesto.
- C) La trabajadora podrá ser destinada a un puesto no correspondiente a su grupo o categoría equivalente, si bien conservará el derecho al conjunto de retribuciones de su puesto de origen.
- D) Podrá declararse el pase de la trabajadora afectada a la situación de excedencia voluntaria, independientemente de su antigüedad en la empresa.

22.- Indique para qué sirve un acanalador en cocina:

- A) Para pelar hortalizas y frutas crudas.
- B) Para sacar rizos de mantequilla.
- C) Para sacar bolitas de patata u otras hortalizas.
- D) Para hacer estrías o canales a frutas u hortalizas carnosas.

23.- Indique cuáles son las partidas en las que se divide principalmente una cocina profesional:

- A) Salsero, entremetier, economato y plonge.
- B) Salsero, economato, cuarto frío y plonge.
- C) Entremetier, salsero, cuarto frío y economato.
- D) Entremetier, salsero, cuarto frío y pastelería.

24.- ¿Cuál de los siguientes utensilios sirve para pochar y bresear pescados planos?:

- A) Lubinera.
- B) Besuguera.
- C) Turbotera.
- D) Cazuela de barro.

25.- ¿Qué es una prusiana?:

- A) Un bajo horno de gas.
- B) Una plancha de piedras volcánicas.
- C) Una especie de baño maría de gas.
- D) Un antiguo generador de calor, cerrado, de leña o carbón.

26.- ¿Cómo se llama el documento o estadillo donde se indica a diario el sobrante de producto elaborado y sin elaborar?:

- A) Albarán.
- B) Relevé.
- C) Ficha técnica.
- D) Comanda.

27.- ¿Cuáles de los siguientes documentos tienen carácter externo?:

- A) Relevé y ficha técnica.
- B) Albarán y relevé.
- C) Factura y ficha técnica.
- D) Albarán y factura.

28.- Indique qué quieren decir en cocina las siglas APPCC:

- A) Análisis de puntos positivos cárnicos del cerdo.
- B) Análisis de peligros y puntos de control críticos.
- C) Análisis de pandemias peligrosas con covid.
- D) Análisis de percepción y puntos de control críticos.

29.- ¿Qué es una estameña?:

- A) Un utensilio formado por la superposición de dos arañas que tienen forma de cuenco, siendo la superior de diámetro menor que la inferior.
- B) Una red de tela que sirve para eliminar las impurezas de consomés y caldos.
- C) Un colador de forma cónica y de metal recio que sirve para colar fondos y salsas.
- D) Un utensilio en forma de taza metálica que finaliza en diversos conos pequeños, abiertos por la parte posterior y que se utiliza exclusivamente para hacer huevo hilado.

30.- ¿A qué temperatura se deben de transportar los ovoproductos?:

- A) No se deben de transportar refrigerados puesto que se trata de productos envasados y pasteurizados.
- B) A una temperatura igual o inferior a 4 °C.
- C) A una temperatura igual o superior a 5 °C pero inferior a 10 °C.
- D) A una temperatura igual o inferior a 7 °C.

31.- ¿Cuánto tiempo debe conservarse la documentación comercial que permita la trazabilidad y la identificación de los productos y proveedores de materias primas que se hayan adquirido en el establecimiento?:

- A) No es necesario guardar ningún documento.
- B) Un mínimo de 3 meses después del consumo.
- C) Un mínimo de 4 meses después del consumo.
- D) Un mínimo de 6 meses después del consumo.

32.- Indique qué datos deberán incluir dentro de su etiquetado los alimentos que se congelen en el propio establecimiento:

- A) No es necesario etiquetar los alimentos puesto que ya aparecen reflejados en el albarán de compra.
- B) Denominación, peso y fecha de compra.
- C) Origen, denominación y fecha de congelación.
- D) Denominación, fecha de congelación y fecha de caducidad del producto fresco.

33.- ¿A qué temperatura se debe almacenar y transportar la leche pasteurizada?:

- A) Se debe de almacenar a una temperatura inferior a los 6 °C.
- B) Se debe de almacenar a una temperatura inferior a los 10 °C.
- C) Se debe de almacenar a una temperatura inferior a los 20 °C.
- D) No necesita refrigeración puesto que se trata de un producto pasteurizado y, por tanto, se puede almacenar a temperatura ambiente.

34.- ¿Cuál de los siguientes es un sistema tanto de almacenamiento con rotación de género, como un método utilizado para valorar el coste de las mercancías vendidas y el valor del inventario final?:

- A) DAFO.
- B) FIFO.
- C) TIFO.
- D) COFO.

35.- ¿Qué indica la fecha de caducidad?:

- A) La fecha a partir de la que se debe congelar el alimento.
- B) La fecha hasta la que el alimento puede consumirse de forma segura.
- C) La fecha hasta la que el alimento conserva la calidad prevista.
- D) La fecha en la que se elaboró el alimento.

36.- ¿Qué indica la fecha de consumo preferente?:

- A) La fecha a partir de la que se debe congelar el alimento.
- B) La fecha hasta la que el alimento puede consumirse de forma segura.
- C) La fecha hasta la que el alimento conserva la calidad prevista.
- D) La fecha en la que se elaboró el alimento.

37.- Para identificar una canal de Ternasco de Aragón IGP (Indicación Geográfica Protegida) debe comprobarse:

- A) Que venga con cabeza.
- B) Que venga marcado con las letras TA a lo largo de la canal.
- C) Que venga envuelto en una tela de algodón.
- D) Que incluya la asadura completa.

38.- En relación con los hidratos de carbono, indique la afirmación CORRECTA:

- A) Uno de los alimentos más ricos en hidratos de carbono es la sacarosa o azúcar común.
- B) Los carbohidratos se caracterizan por su origen único; son todos de origen vegetal.
- C) Alimentos ricos en carbohidratos son la patata, las verduras de hoja verde como espinacas y acelgas, la pasta y los cereales.
- D) La fructosa es el hidrato de carbono de la leche.

39.- De entre las opciones siguientes, indique cuál es un hidrato de carbono:

- A) La albúmina.
- B) El gluten.
- C) El almidón.
- D) El sodio.

40.- En relación con las proteínas, indique la afirmación CORRECTA:

- A) La cantidad de proteínas es menor en un pescado sometido a un proceso de congelación que en el mismo pescado en fresco.
- B) La calidad de las proteínas es menor en un pescado sometido a un proceso de congelación que en el mismo pescado en fresco.
- C) La cantidad de proteínas desciende en el proceso de congelación mientras que la calidad de las mismas se mantiene invariable.
- D) El pescado congelado conserva todas las propiedades proteicas del producto en fresco.

41.- Algunas legumbres, como las judías y las lentejas, poseen un porcentaje superior al 50% de:

- A) Hidratos de carbono.
- B) Proteína de alto valor biológico.
- C) Materia grasa.
- D) Vitaminas.

42.- De las siguientes afirmaciones sobre contenido de vitaminas en hortalizas y frutas, indique la CORRECTA:

- A) Entre las frutas destacan algunas como las naranjas, las fresas y los kiwis por su riqueza en vitamina A.
- B) Entre las hortalizas existen algunas de gran riqueza en vitamina C como el pimiento rojo.
- C) Entre las hortalizas se pueden encontrar especies como la zanahoria especialmente rica en vitamina C.
- D) El limón es la fruta que contiene más vitamina C.

43.- Indique la afirmación CORRECTA:

- A) El aceite de girasol posee menos calorías que el aceite de oliva.
- B) El aceite de girasol y el aceite de oliva proporcionan cantidades similares de calorías.
- C) Los aceites de oliva poseen, en términos generales, bastantes menos calorías que los aceites de girasol.
- D) Ninguna de estas dos grasas vegetales (oliva y girasol) posee una cantidad significativa de calorías.

44.- Una ensalada de IV gama deberá almacenarse:

- A) A temperatura ambiente.
- B) En cámaras frigoríficas.
- C) En antecámaras.
- D) En el economato.

45.- ¿A qué productos se aplica el corte "chiffonade" o "chifonada"?:

- A) A las hortalizas redondas y alargadas.
- B) A las verduras de hoja.
- C) A los bulbos y frutos.
- D) A las flores y brotes.

46.- El corte "vichy" es un corte:

- A) En dados irregulares.
- B) En tiras finas.
- C) En rodajas de hortalizas cilíndricas.
- D) Similar al torneado, pero más grande.

47.- Las hortalizas de III gama la integran:

- A) Las hortalizas frescas que sin utilizar ningún procedimiento térmico, necesitan refrigeración.
- B) Las hortalizas congeladas que precisan un proceso de cocción antes de consumirse.
- C) Las hortalizas lavadas, peladas, cortadas y envasadas en atmósferas modificadas.
- D) Las hortalizas cocinadas que solo necesitan un calentamiento en horno o microondas.

48.- ¿Qué tipo de lechuga tiene hojas de forma achatada e irregular y se caracteriza por tener un color violáceo en sus puntas?:

- A) Lombarda.
- B) Romana.
- C) Endivias.
- D) Hoja de roble.

49.- De las siguientes relaciones de cortes, indique cuál está ordenada de MAYOR A MENOR grosor:

- A) Puente nuevo, española, cerilla, bastón y paja.
- B) Puente nuevo, bastón, española, cerilla y paja.
- C) Puente nuevo, cerilla, española, bastón y paja.
- D) Puente nuevo, española, bastón, cerilla y paja.

50.- El puerro se clasifica como:

- A) Verdura de tallo.
- B) Hortaliza de fruto.
- C) Verdura de bulbo.
- D) Tubérculo.

51.- Según el Decreto 2484/1967, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, ¿en qué grupo de alimentos se incluye el tomate?:

- A) Verduras.
- B) Hortalizas.
- C) Frutas carnosas.
- D) Frutos oleaginosos.

52.- Indique en qué momento debe añadirse la sal en el proceso de cocción de las legumbres:

- A) Antes de empezar la cocción, en el agua de remojo.
- B) Justo al empezar la cocción.
- C) A mitad del proceso.
- D) En una fase avanzada del proceso de cocción.

53.- Las legumbres desde el punto de vista nutricional:

- A) Son alimentos muy ricos en grasas por lo que facilitan la movilidad intestinal.
- B) Son una magnífica fuente de proteínas de origen vegetal por lo que se convierten en el sustituto preferente de la carne en las dietas vegetarianas.
- C) Se caracterizan por ser ricas en vitamina G.
- D) Son alimentos poco energéticos debido a su bajo contenido en hidratos de carbono por lo que están indicadas para las personas diabéticas.

54.- El garbanzo Pedrosillano:

- A) Es un garbanzo de tamaño grueso y de forma ligeramente alargada. Tiene un sabor fuerte y un elevado valor proteico.
- B) Es un garbanzo de tamaño pequeño y forma casi redonda. Es muy rico en proteínas y apreciado por su sabor.
- C) Es un garbanzo de tamaño grande y forma alargada y aplanada, con surcos muy marcados, de un color amarillo blanquecino. Se considera un producto de alta calidad.
- D) Es una variedad híbrida del garbanzo castellano. Tiene buen tamaño y es muy nutritivo.

55.- Cuál de las siguientes opciones NO se corresponde con variedades de alubias o judías:

- A) La judía carilla y la judía arrocina.
- B) La judía canela y las judías del ganxet.
- C) La judía de Coltel y la judía canela.
- D) Los fesols de Beseit.

56.- Indique cuál de las siguientes variedades de lentejas tiene IGP (Indicación Geográfica Protegida):

- A) La lenteja rubia de la Armuña.
- B) La lenteja Beluga.
- C) La lenteja de Puy.
- D) La lenteja verdina.

57.- Indique qué es recomendable hacer con los vegetales envasados con atmósfera controlada o modificada una vez que el producto se ha extraído del envase:

- A) Esperar 5 minutos para que se libere el gas pues su consumo puede ser nocivo para la salud.
- B) Dejar que recuperen sus propiedades organolépticas, siendo suficiente abrir el envase 10 minutos antes de su utilización, dejándolos a temperatura ambiente para que recuperen sus sabores originarios.
- C) Esperar 30 minutos para que se libere completamente el gas y adquieran todas sus cualidades organolépticas.
- D) Esperar 60 minutos para que se libere el gas conservante, siendo recomendable realizar esta operación bajo la campana extractora.

58.- La salicornia cress es un germinado crujiente y salado que normalmente se utiliza como acompañamiento o guarnición de:

- A) Carnes blancas.
- B) Postres.
- C) Pescados.
- D) Carnes de caza.

59.- La liofilización en los vegetales:

- A) Consiste en eliminar parte de la cantidad de agua que contiene el vegetal. Los sabores son más pronunciados al concentrarse las cantidades de azúcares o sales. Se aplica a zumos y salsas vegetales.
- B) Consiste en exponer el producto a la acción de radiaciones ionizantes durante un periodo.
- C) Es el método tradicional de someter el vegetal a exposición directa al sol hasta que pierde la mayor parte de su agua por evaporación. Actualmente se hace en estufas o secaderos condicionados y bien aireados.
- D) Consiste en la eliminación del agua del alimento por sublimación. Es un método de conservación industrial que se aplica a infinidad de vegetales.

60.- De forma general, la regeneración de un producto consistirá:

- A) En retermalizar el producto hasta que el interior del alimento alcance más de 65°C si se trata de un producto caliente.
- B) En retermalizar el producto hasta que el interior del alimento esté a menos de 0°C si se trata de un producto frío.
- C) En comprobar que el producto se ha conservado en perfectas condiciones.
- D) En someter el producto a una segunda cocción.

61.- Indique la afirmación CORRECTA en relación con las setas silvestres:

- A) Precisarán para su venta de una autorización de comercialización previo examen facultativo.
- B) Cada vez es más frecuente esta clase de setas debido a su demanda gastronómica, pudiéndose adquirir frescas y de cualquier variedad en todas las épocas del año.
- C) No es necesario para su venta ninguna autorización de comercialización, eliminándose con su cocción todos los microorganismos y toxinas.
- D) Únicamente se comercializan frescas.

62.- ¿Cuál de las siguientes hierbas aromáticas tiene un aroma cítrico?:

- A) La salvia.
- B) La melisa.
- C) El romero.
- D) El eneldo.

63.- La recolección de la trufa negra (*Tuber melanosporum*) en Aragón se realiza:

- A) En primavera.
- B) En verano.
- C) De finales de agosto a finales de noviembre.
- D) En invierno.

64.- ¿Cómo se denomina el proceso de practicar un corte en el vientre del pescado, extrayendo el paquete intestinal y limpiando, posteriormente, la sangre residual con agua?:

- A) Desescamado.
- B) Degollado.
- C) Eviscerado.
- D) Fileteado.

65.- ¿Cómo se denomina la porción de pescado con un peso aproximado de 175 gramos que va con o sin piel y siempre sin espinas?:

- A) Darne.
- B) Suprema.
- C) Rodaja.
- D) Trancha.

66.- Indique cuál de las siguientes opciones contiene moluscos pertenecientes al grupo de los inequivalvos:

- A) Las ostras y las vieiras.
- B) Las almejas y los mejillones.
- C) Las navajas y los berberechos.
- D) El pulpo, la sepia y los calamares.

67.- Indique cuál de los siguientes crustáceos NO es un macruro reptador:

- A) El carabinero.
- B) El bogavante.
- C) El centollo.
- D) La nécora.

68.- El tarantelo es una parte del despiece del:

- A) Bacalao
- B) Atún rojo.
- C) Salmón.
- D) Mero.

69.- Los filetes de pescados planos enrollados, con o sin relleno, se denominan:

- A) Goujon.
- B) Rollito.
- C) Popieta.
- D) Trancha.

70.- La pintada es un ave:

- A) De mayor tamaño que la gallina.
- B) De mayor tamaño que el capón.
- C) De menor tamaño que la gallina.
- D) De igual tamaño que la pularda.

71.- La pularda es:

- A) La hembra del pollo en régimen de cebado, con muy poca movilidad, que se sacrifica a los 6-8 meses con un peso de 2,5 a 3 kg. De carne firme, sabrosa, tierna y de color blanco.
- B) La hembra adulta de la codorniz. De carne dura y fibrosa con gran sabor. Se emplea para caldos.
- C) El macho del pollo castrado y sobrealimentado, que se sacrifica con un peso de 3 a 3,5 kg. La carne presenta grasa infiltrada y proporciona más jugosidad, sabor y aroma.
- D) La carne del pollo, macho o hembra, sacrificado al mes de edad y con 500 g de peso vivo. De carne tierna y con poco sabor.

72.- ¿De qué parte del vacuno se extrae la pieza denominada osobuco?:

- A) De la culata de contra.
- B) Del morcillo con hueso.
- C) Del lomo deshuesado y bridado.
- D) Del lomo bajo con hueso.

73.- ¿De qué parte del vacuno se extrae la pieza denominada villagodio?:

- A) De la babilla.
- B) Del lomo bajo.
- C) De la cadera.
- D) Del lomo alto.

74.- En el ganado ovino, ¿cómo se denomina la pieza formada por las dos piernas y la riñonada o lomo bajo?:

- A) Corona.
- B) Silla.
- C) Barón.
- D) Cuna.

75.- ¿De qué parte de la ternera se obtiene el "rumpsteak"?:

- A) Del solomillo.
- B) De la babilla.
- C) Del rabillo de cadera.
- D) De la cadera.

76.- ¿Cómo se denomina el corte de la punta del solomillo?:

- A) Filet mignon.
- B) Chateaubriand.
- C) Tournedó.
- D) Noisette.

77.- ¿Qué se conoce con el nombre de "bitoke" o "bitoque"?:

- A) Un salteado de ternera.
- B) Un filete de pollo relleno.
- C) Un filete envuelto en bechamel y empanado.
- D) Una especie de hamburguesa.

78.- ¿Cuál de las siguientes opciones NO es un fondo básico de cocina?:

- A) Clarif.
- B) Fondo blanco.
- C) Glace.
- D) Fumet.

79.- ¿Cuál de las siguientes salsas NO es una salsa emulsionada?:

- A) Romesco.
- B) Bearnesa.
- C) Holandesa.
- D) Americana.

80.- ¿Cuál de las siguientes salsas lleva estragón en su elaboración?:

- A) Bearnesa.
- B) Vinagreta.
- C) Holandesa.
- D) Romesco.

81.- De las siguientes afirmaciones en relación con sopas y cremas, indique la CORRECTA:

- A) La sopa al cuarto de hora es un ejemplo de sopa de pescado.
- B) Se denomina caldo al fondo desgrasado y clarificado.
- C) La sopa juliana es un ejemplo de crema de hortalizas.
- D) La sopa minestrone es una sopa de pescado.

82.- ¿Qué es la sopa castellana?:

- A) Una sopa elaborada con alubias blancas, hortalizas, pasta italiana y caldo de carne.
- B) Una sopa de pescados de río.
- C) Una sopa de ajo.
- D) Una sopa de cebolla.

83.- Indique cuál es el elemento habitual de ligazón de un "bisque":

- A) Nata y yemas.
- B) Arroz.
- C) Se liga solo con la densidad que aporta la mezcla de hortalizas rehogada.
- D) Es una crema que no se liga.

84.- Indique cuál de las siguientes es una crema de lentejas:

- A) La crema Saint-Honoré
- B) La crema Esaú.
- C) La crema Potiron.
- D) La crema Dubarry.

85.- En relación con las sopas, indique la afirmación CORRECTA:

- A) Son ejemplos de sopa de pescado, la minestrone, la bullabesa y la sopa al cuarto de hora.
- B) La sopa juliana se suele mojar con fumet.
- C) La sopa de cebolla puede ir acompañada de tostas de pan y queso rallado, procediéndose después al gratinado del conjunto.
- D) La "oxtail soup" se elabora a base de almejas.

86.- En relación con los potajes y cocidos, indique la afirmación CORRECTA:

- A) En la escudella catalana es típica la pelota de carne picada que se cuece en el propio caldo y sirve como acompañamiento cárnico.
- B) El puchero andaluz, tal como sucede con el potaje de vigilia, es un cocido de alubias.
- C) El pote gallego incluye pulpo y almejas de carril.
- D) El cocido maragato se moja con fondo oscuro o consomé.

87.- Indique la afirmación CORRECTA en relación con los arroces:

- A) El tiempo de cocción del arroz caldoso es similar al del arroz seco.
- B) Ejemplos de arroces caldosos son el arroz a banda y el arroz con costra.
- C) El mejor tipo de arroz para la realización de los arroces caldosos son las variedades de arroz de grano largo.
- D) La proporción de líquido en el arroz caldoso es de 2 a 1 respecto al arroz (doble de líquido que de cereal).

88.- ¿Cuál de los siguientes ingredientes se utiliza en la elaboración de los huevos a la flamenca?:

- A) El jamón cocido.
- B) La berenjena.
- C) La alcachofa.
- D) El tomate.

89.- ¿Qué tipo de huevos se utilizan para la elaboración de los huevos mimosa?:

- A) Huevos duros.
- B) Huevos mollet.
- C) Huevos escalfados.
- D) Huevos pasados por agua.

90.- El lenguado a la meunière o lenguado menier es una elaboración de pescado:

- A) Pochado.
- B) En papillote.
- C) Frito.
- D) Breseado.

91.- ¿Cuál de los siguientes platos usa una técnica de cocinado DIFERENTE al resto?:

- A) Trucha a la navarra.
- B) Cazón en adobo.
- C) Buñuelos de bacalao.
- D) Salmón bellavista.

92.- ¿Qué ingrediente NO forma parte de la elaboración tradicional del bacalao dorado?:

- A) El huevo.
- B) La patata.
- C) La cebolla.
- D) El tomate.

93.- Con qué marisco se elabora el "txangurro a la donostiarra":

- A) Langosta.
- B) Nécora.
- C) Centollo.
- D) Santiaguiño.

94.- Indique cuál de las siguientes recetas NO es propia de Aragón:

- A) La llebrada.
- B) El cordero al chilindrón.
- C) El conejo con chirigol.
- D) El patorrillo.

95.- ¿Cuál de las siguientes es una elaboración típica de la pastelería aragonesa?:

- A) El bollo suizo.
- B) El pastel alsaciano.
- C) El pastel Biarritz.
- D) El bollo maimón.

96.- ¿En base a qué ingrediente se establece el "porcentaje panadero"?:

- A) La harina.
- B) El agua.
- C) El azúcar.
- D) La levadura.

97.- ¿Qué ingrediente de los siguientes marca la diferencia entre una crema inglesa y una crema pastelera?:

- A) La gelatina.
- B) El almidón de maíz.
- C) El cognac.
- D) La manteca de cacao.

98.- En relación con la elaboración de helados, ¿qué es el PAC de un azúcar?:

- A) Poder anti congelante.
- B) Poder anti cristalizante.
- C) Poder anti coagulante.
- D) Poder anti caducidad.

99.- ¿En la elaboración de cuál de los siguientes bizcochos NO se utiliza yema de huevo?:

- A) Bizcocho genovés.
- B) Bizcocho joconde.
- C) Bizcocho dacquoise.
- D) Bizcocho soletilla.

100.- ¿Cuál de los siguientes ingredientes cumple una función estabilizante en el proceso de elaboración de un merengue?:

- A) La gelatina.
- B) El cremor tártaro.
- C) La yema de huevo.
- D) La mantequilla o la margarina.

PREGUNTAS DE RESERVA

101.- Según el artículo 73 del VIII Convenio Colectivo para el personal laboral de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, al personal laboral fijo en situación de servicios especiales se les computará el tiempo que permanezcan en tal situación a efectos de:

- A) Trienios, sin tener derecho a la reserva de plaza y destino que ocupasen.
- B) Ascensos, trienios y tendrán derecho a la reserva de plaza y destino que ocupasen.
- C) Trienios sin tener derecho a la reserva de plaza y destino que ocupasen, salvo que finalice la relación laboral temporal por cualquiera de las causas previstas.
- D) Ascensos, trienios y tendrán derecho a la reserva del destino que ocupasen, pero no de la plaza.

102.- De los siguientes crustáceos, ¿cuáles son 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.

103.- Las legumbres de calidad superior etiquetadas con color rojo son:

- A) Las de cosechas más añejas.
- B) Las de categoría I.
- C) Las de categoría II.
- D) Las de categoría extra.

104.- En cuál de las siguientes preparaciones de caza se utiliza sangre en su elaboración:

- A) Bigarrada.
- B) Al modo de Alcántara.
- C) Civet.
- D) A la normanda.

105.- ¿Cuáles de las siguientes variedades de judías están catalogadas en España como IGP (Indicación Geográfica Protegida)?:

- A) Faba Valenciana, Judía de El Barco de Ávila y Faba de Lourenzá.
- B) Faba Asturiana, Judía Castellana y Faba de Lourenzá.
- C) Faba Asturiana, Judía de El Barco de Ávila y Faba de Lourenzá.
- D) Faba Asturiana, Judía de El Barco de Ávila y Faba Sevillana.

106.- ¿Qué son las arvejas?:

- A) Un postre típico del Sobrarbe.
- B) Un plato de pescado guisado típico de Extremadura.
- C) Una legumbre.
- D) El árbol cuyo fruto son los alberjes.

107.- Indique qué nombre recibe el corte propio de la parte central de los pescados cilíndricos, con piel y espina, con un peso aproximado de 200 gramos:

- A) Rodaja.
- B) Popieta.
- C) Darne.
- D) Trancha.

108.- Indique cuál, de entre las siguientes, es la salsa más apropiada para acompañar las carnes a la parrilla:

- A) Americana.
- B) Bearnesa.
- C) Mahonesa.
- D) Vinagreta.

109.- Indique qué tipo de pescado es un dentón:

- A) Magro de mar.
- B) Azul de mar.
- C) Blanco de río.
- D) Graso de río.

110.- En relación con la alimentación y nutrición humanas, indique la afirmación CORRECTA:

- A) La alimentación es susceptible de variarse y ser educada; la nutrición no.
- B) Una buena nutrición puede educarse; la alimentación es un factor externo a nosotros y, por lo tanto, difícilmente modificable.
- C) Alimentación y nutrición son dos conceptos iguales.
- D) Alimentación y nutrición son dos conceptos que nada tienen que ver entre sí por lo que uno no suele depender del otro.