

**PROCESO SELECTIVO DE ESTABILIZACIÓN DE PERSONAL ESTATUTARIO EN CENTROS DEL SERVICIO ARAGONÉS DE SALUD DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN.**

Resolución de 2 de diciembre de 2022 (B.O.A. nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

**CATEGORÍA:**

**COCINERO/A**

**ADVERTENCIAS:**

- No abra este cuestionario hasta que se le indique. Para hacerlo introduzca la mano en el cuadernillo y con un movimiento ascendente rasgue el lomo derecho (ver figura esquina inferior derecha).
- Este cuestionario consta de 110 preguntas de las cuales las 10 últimas son de reserva. Las preguntas de este cuestionario deben ser contestadas en la «Hoja de Examen» entre los números 1 y 110.
- Si observa alguna anomalía en la impresión del cuestionario solicite su sustitución.
- **El tiempo de realización de este ejercicio es de: 1:30 HORAS.**
- Todas las preguntas del cuestionario tienen el mismo valor. Las respuestas correctas puntuarán positivamente, las no contestadas no tendrán valoración alguna y las contestadas erróneamente restarán un tercio del valor de la respuesta correcta.
- Compruebe siempre que el número de respuesta que señale en la «Hoja de Examen» es el que corresponde al número de pregunta del cuestionario.
- En cada pregunta existe una y solo una respuesta correcta.
- Este cuestionario puede utilizarse en su totalidad como borrador.
- No se permite el uso de calculadora, libros ni documentación alguna, móvil o ningún otro elemento electrónico.

**SOBRE LA FORMA DE CONTESTAR EN LA "HOJA DE EXAMEN" LEA MUY ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE FIGURAN AL DORSO DE LA MISMA. ESTE CUESTIONARIO NO DEBERÁ SER DEVUELTO AL FINALIZAR EL EJERCICIO.**

**TODOS LOS MÓVILES DEBERÁN ESTAR APAGADOS**  
**SU OMISIÓN PODRÁ SER MOTIVO DE EXPULSIÓN.**

ABRIR SOLAMENTE A LA INDICACIÓN DEL TRIBUNAL



**1.- De acuerdo con el Art. 9.3 de la Constitución Española NO se garantiza, entre otros:**

- A) El principio de jerarquía normativa.
- B) La interdicción de la discrecionalidad de los poderes públicos.
- C) El principio de seguridad jurídica.
- D) El principio de irretroactividad de las disposiciones.

**2.- Según el artículo 36 del Estatuto de Autonomía de Aragón, el número de Diputados y Diputadas de las Cortes de Aragón nunca podría ser:**

- A) 70 diputados y diputadas.
- B) 78 diputados y diputadas.
- C) 62 diputados y diputadas.
- D) 68 diputados y diputadas.

**3.- Según el artículo 71.17 del Estatuto de Autonomía de Aragón, es competencia exclusiva de la Comunidad Autónoma de Aragón:**

- A) La seguridad alimentaria.
- B) Legislación básica y régimen económico de la Seguridad Social.
- C) Bases y coordinación general de la sanidad.
- D) Legislación sobre productos farmacéuticos.

**4.- Según el artículo 77.1 del Estatuto de Autonomía de Aragón, "la gestión de la asistencia sanitaria de la Seguridad Social" es una competencia ..... de la Comunidad Autónoma de Aragón:**

- A) Ejecutiva.
- B) Comparativa.
- C) Exclusiva.
- D) Descriptiva.

**5.- Según el artículo 71.56 del Estatuto de Autonomía de Aragón, "la ordenación farmacéutica" es una competencia ..... de la Comunidad Autónoma de Aragón:**

- A) Ejecutiva.
- B) Comparativa.
- C) Exclusiva.
- D) Descriptiva.

**6.- Según el artículo 14 del Estatuto de Autonomía de Aragón, "tienen derecho a acceder a los servicios públicos de salud, en condiciones de igualdad, universalidad y calidad":**

- A) Sólo los aragoneses de origen.
- B) Los aragoneses de origen y resto de españoles, únicamente.
- C) Todas las personas.
- D) Ninguno de los anteriores.

**7.- Indique entre las abajo referidas, cuál es la población de Aragón más poblada según la edición de abril de 2022 del Instituto Aragonés de Estadística:**

- A) Fraga.
- B) Tarazona.
- C) Utebo.
- D) Caspe.

**8.- Cuál es el pico más alto del Sistema Ibérico en Aragón:**

- A) Aneto.
- B) Monte Perdido.
- C) Collarada.
- D) Moncayo.

9.- En el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Aragón, los titulares de los establecimientos y espacios abiertos al público y los organizadores de espectáculos y actividades recreativas están obligados a impedir el acceso o a expulsar de los mismos a las siguientes personas, con el auxilio, si es necesario, de la fuerza pública, a las personas que lleven y exhiban públicamente símbolos, indumentaria u objetos que inciten:

- A) A la violencia, a la discriminación o la lesbifobia.
- B) A la homofobia, la transfobia o la interfobia.
- C) A la bifobia, la interfobia o la transfamilifobia.
- D) A cualquiera de las referencias anteriores.

10.- La Ley 7/2018, de 28 de junio, de igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres en Aragón, NO es de aplicación:

- A) A la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón y sus organismos autónomos, y a todas las entidades que conforman el sector público del Gobierno de Aragón.
- B) A las entidades que integran la Administración local, sus organismos autónomos, consorcios, fundaciones y demás entidades con personalidad jurídica propia en los que sea mayoritaria la representación directa de dichas entidades.
- C) A las entidades privadas que suscriban contratos o convenios de colaboración con las Administraciones públicas de Aragón o sean beneficiarias de ayudas o subvenciones concedidas por ellas.
- D) A las personas físicas y jurídicas, salvo que se vean compelidas a su cumplimiento por otras normas de carácter estatal o Comunitario.

11.- Según la Ley 7/2018 de 28 de junio, quién preside la *Comisión Interdepartamental para la Igualdad*:

- A) El titular de la Consejería de Ciudadanía y Derechos Sociales.
- B) El Presidente del Gobierno de Aragón.
- C) La persona titular del Instituto Aragonés de la Mujer.
- D) El Justicia de Aragón.

12.- Sin perjuicio de la tutela jurisdiccional correspondientes a los órganos judiciales, ¿qué institución es garante del derecho a la igualdad entre hombres y mujeres en las actuaciones de las Administraciones Públicas?

- A) Justicia de Aragón.
- B) La Comisión de Igualdad.
- C) El Consejo Aragonés por la igualdad de género.
- D) El Departamento de Ciudadanía y Derechos Sociales.

13.- Según el art.14 Ley General de Sanidad, la facultad de elección de médico en Atención Primaria, se podrá elegir en el conjunto de la ciudad en los núcleos de población de más de:

- A) 250.000 habitantes.
- B) 150.000 habitantes.
- C) 50.000 habitantes.
- D) 500.000 habitantes.

14.- Según el artículo 9 de la Ley de Salud de Aragón, "el titular del derecho a la información clínica" es:

- A) Los aragoneses de origen.
- B) Equipo médico que lo atiende.
- C) El paciente.
- D) Ninguno de los anteriores.

**15.- Según el artículo 4.2. de la Ley 31/95, de Prevención de Riesgos Laborales, cómo se denomina la posibilidad de que un trabajador sufra un determinado daño derivado del trabajo:**

- A) Riesgo laboral.
- B) Prevención.
- C) Daños derivados del trabajo.
- D) Ninguno de los anteriores.

**16.- ¿Cuál de los siguientes objetivos NO es responsabilidad del Servicio de dietética del hospital?**

- A) Recoger muestras para hacer análisis microbiológicos.
- B) Planificar y calibrar los menús de las diferentes dietas.
- C) Reparto en las Unidades de Enfermería de las bandejas.
- D) Elaboración de un código de dietas, conjuntamente con la Comisión de Nutrición y el Servicio de Endocrinología.

**17.- En una cocina central, cuando la entrada de materia prima y la salida de los platos elaborados se disponen en lugares opuestos, el avance es en un sentido, pero en algún punto se produce un ángulo para aprovechar el espacio. Se denomina:**

- A) Distribución en "U".
- B) Distribución en "L".
- C) Distribución en Ángulo.
- D) Distribución Lineal.

**18.- ¿Qué generador de calor EVITA la pérdida de líquidos, la deshidratación y resecamiento de los alimentos especialmente si es al vacío?**

- A) Horno.
- B) Microondas.
- C) Olla a presión.
- D) Baño maría.

**19.- Cuando NO es conveniente utilizar hornos de convección con el aire conectado:**

- A) Para preparar alimentos deshidratados.
- B) Para preparar galletas.
- C) Para preparar soufflé.
- D) Para preparar croissant.

**20.- Qué aparato eléctrico se utiliza para crear todo tipo de mezclas, masas, salsa, montar, nata, cremas:**

- A) Amasadora.
- B) Batidora.
- C) Picadora.
- D) Todas son correctas.

**21.- Cuchilla circular giratoria, sobre cuyo filo pasa con movimiento de vaivén el género que va sujeto y es "empujado" por resorte o a mano. En ocasiones lleva afilador incorporado.**

- A) Ralladora.
- B) Trinchadora.
- C) Moledora-Refinadora.
- D) Peladora.

**22.- De los métodos para eliminar las plagas de roedores, ¿cuál NO se podrá usar en locales donde se manipulen alimentos?**

- A) Trampas con cebo.
- B) Veneno en polvo.
- C) Cebos envenenados.
- D) Alimentos envenenados.

**23.- Temperatura óptima de crecimiento de las bacterias responsables de toxiinfecciones alimentarias.**

- A)  $\leq 5^{\circ}\text{C}$ .
- B)  $37^{\circ}\text{C}$ .
- C) Temperatura de refrigeración
- D)  $+85^{\circ}\text{C}$ .

**24.- ¿Cuál de las opciones sería contaminación biológica?**

- A) Una piedra en el paquete de lentejas.
- B) Restos de antibiótico veterinario en un filete.
- C) Alimento con moho.
- D) Un plástico en un plato de comida en un restaurante.

**25.- Según los principios básicos de manipulación de alimentos, ¿Qué alimentos son más susceptibles de contaminación?**

- A) Alimentos liofilizados.
- B) Pastas y legumbres.
- C) Azúcar y miel.
- D) Carne picada, pescado y leche.

**26.- A la muestra representativa de las diferentes comidas preparadas servidas a los consumidores diariamente y que posibilita la realización de los estudios epidemiológicos que, en su caso, sean necesarios, se le denomina:**

- A) Dieta basal.
- B) Ración.
- C) Comida testigo.
- D) Plato del día.

**27.- Al método de cálculo y control del valor del inventario que se basa, en que lo primero en entrar, será lo primero en salir, se le denomina:**

- A) LIFO.
- B) FIFO.
- C) Método real.
- D) Método del último precio.

**28.- Los métodos que producen la desecación en un producto son:**

- A) Liofilización y Oreo.
- B) Salazón y envasado al vacío.
- C) Liofilización y adobo.
- D) Encurtido y deshidratación.

**29.- Un recipiente de cierre hermético y que por la acción del vapor se utiliza principalmente para la esterilización es:**

- A) Un bote de conserva.
- B) Una lata de conserva.
- C) Un baño de vapor.
- D) Un autoclave.

- 30.- ¿Cuál de estos efectos se pueden producir en un tratamiento de esterilización?
- A) Oxidación de azúcares.
  - B) Caramelización de las grasas.
  - C) Potenciación de las proteínas.
  - D) Pérdida de vitaminas hidrosolubles.
- 31.- El objetivo principal para el almacenamiento y conservación de los alimentos a una temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$ :
- A) Evitar toda actividad bacteriana.
  - B) Evitar la formación de cristales de hielo.
  - C) Conservarlos por tiempo indefinido.
  - D) Evitar que los alimentos se resequen.
- 32.- A quién le corresponde la elaboración de un plan para el análisis de potenciales de riesgos alimentarios en el marco de la propia actividad desarrollada:
- A) La empresa.
  - B) La autoridad sanitaria.
  - C) La inspección sanitaria.
  - D) Ninguna de las citadas.
- 33.- De los siguientes tipos de cocción, ¿Cuál se aplicaría el método de cocción mixto?
- A) Escalfado.
  - B) Estofado.
  - C) Gratinado.
  - D) De las tres anteriores ninguna es correcta.
- 34.- Según el reglamento CE 852/2004 de 29 de abril, ¿de cuántos principios consta un APPCC?
- A) Los requeridos por la C.A en ese momento.
  - B) 3.
  - C) Del número que disponga la autoridad competente en materia sanitaria de cada C.A.
  - D) 7.
- 35.- Al conjunto de actividades o medidas adoptadas o previstas en todas las fases de actividad de la empresa con el fin de evitar o disminuir los riesgos derivados del trabajo, se le denomina:
- A) Protección.
  - B) APPCC.
  - C) Análisis de peligros.
  - D) Prevención.
- 36.- ¿Quién velará por el cumplimiento de la normativa en materia de prevención de riesgos laborales?
- A) El trabajador.
  - B) El empresario.
  - C) Las administraciones públicas.
  - D) A y B correctas.
- 37.- ¿Cuál de los siguientes NO es equipo de protección individual?
- A) Guantes.
  - B) Gafas.
  - C) Mascarillas.
  - D) Uniforme común.

38.- ¿Cuál de estos alimentos NO puede llevar una Dieta libre de gluten?

- A) Huevos.
- B) Legumbres.
- C) Frutos secos naturales.
- D) Higos secos.

39.- De estos alimentos, ¿Cuál NO es un alérgeno?

- A) Huevos.
- B) Altramuces.
- C) Pescado.
- D) Tomate.

40.- ¿En qué etapa de la vida es más frecuente encontrar casos de malnutrición?

- A) En la infancia.
- B) En la adolescencia.
- C) Entre las personas ancianas.
- D) En la edad adulta.

41.- ¿Qué dieta está indicada para la *colecistitis*:

- A) Dieta pobre en residuos.
- B) Dieta hipoproteica.
- C) Dieta de protección biliar.
- D) Dieta blanda con residuos.

42.- ¿Cuál de los siguientes mariscos es un molusco?

- A) Gamba.
- B) Bígaro.
- C) Buey de Mar.
- D) Centollo.

43.- De los siguientes productos, ¿cuál tiene el pH alcalino?

- A) Refresco de cola.
- B) Abrillantador lavavajillas.
- C) Friegasuelos amoniacal.
- D) Ninguna de las anteriores es correcta.

44.- Entre los pescados grasos se encuentran:

- A) Caballa, lenguado y bacalao.
- B) Salmón, pescadilla y tiburón.
- C) Corvina, abadejo y lisa.
- D) Sardina, atún y trucha.

45.- Cómo se denomina al corte de pescado grueso y redondo, limpio de espinas y piel, con peso aproximado de 50 a 75 gramos:

- A) Rodaja.
- B) Suprema.
- C) Medallón.
- D) Filete.

46.- Señale la respuesta INCORRECTA:

- A) El atún tiene el cuerpo en forma de uso, cabeza corta y redonda, dos grandes aletas dorsales y puede llegar a medir hasta 4 m.
- B) El bonito se diferencia del atún por que tiende a tener una carne más sabrosa.
- C) La carne del atún es más oscura y áspera que la del bonito.
- D) Tanto el bonito del norte como el atún blanco, son los túnidos más valiosos y escasos del mercado.

**47.- Según el Real Decreto que regula el etiquetado de la carne de vacuno, se conoce a la Ternera Blanca o carne de Ternera Blanca, a aquélla que procede de:**

- A) Hembra mayor de 48 meses.
- B) Macho o hembra mayor de 12 meses hasta 24.
- C) Hembra desde un día después de que se cumpla 8 meses de edad hasta el día en que cumplan 12 meses de edad.
- D) Macho o hembra desde el día de su nacimiento hasta el día en que cumplan 8 meses de edad.

**48.- ¿Cómo se denomina el porcino desde que nace hasta el destete y que se sacrifica a partir de los 15 días de su nacimiento?**

- A) Verraco.
- B) Tostón.
- C) Lechón.
- D) Cerdo.

**49.- De las siguientes afirmaciones, indique la INCORRECTA.**

- A) La denominación única de "Aceite" corresponderá siempre al de oliva.
- B) Se prohíbe la mezcla de aceites de oliva con los de semillas.
- C) Aceite de cacahuete puede ser Virgen o Refinado.
- D) Las grasas comestibles, sebos, mantecas y la margarina, al fundir serán claras y transparentes.

**50.- La mezcla de aceite de oliva virgen (en menor proporción) y aceite de oliva refinado (en mayor proporción), se denomina:**

- A) Aceite de oliva lampante.
- B) Aceite de oliva refinado.
- C) Aceite de orujo de oliva.
- D) Aceite de oliva.

**51.- De las siguientes sopas, ¿Cuál tiene como uno de sus ingredientes mahonesa?**

- A) Sopa de antruejo.
- B) Sopa playera.
- C) Sopa de maimones.
- D) Sopa sevillana.

**52.- ¿Cuál es el ingrediente principal y que le da nombre a la crema Dubarry?**

- A) Coliflor.
- B) Lechuga.
- C) Calabaza.
- D) Patata.

**53.- De las siguientes cremas, ¿Cuál tiene como uno de sus ingredientes lentejas?**

- A) Crema Conde.
- B) Crema Conti.
- C) Crema Bretona.
- D) Ninguna de las anteriores es correcta.

**54.- Qué ventajas ofrece el arroz entero, sin descascarillar:**

- A) Mayor facilidad de manipulación.
- B) Mayores propiedades nutritivas.
- C) Una digestión más rápida y sencilla.
- D) Es el más recomendable en todas las dietas terapéuticas.

**55.- Indique en cuál de los siguientes platos deberá ir agregándose el caldo poco a poco, conforme vaya consumiéndose:**

- A) Arroz a la cubana.
- B) Arroz caldoso.
- C) Risotto a la milanese.
- D) Arroz a banda.

**56.- ¿Qué es el Arroz Emperatriz?**

- A) Es una guarnición para pescados.
- B) Es un risotto de setas y trufa.
- C) Es un plato típico de Suiza.
- D) Es un postre.

**57.- Los derivados de los huevos se clasifican en:**

- A) Primarios, secos y productos compuestos.
- B) Primarios y productos compuestos.
- C) Primarios y secos.
- D) Primarios, congelados y huevo en polvo.

**58.- La clara de huevo tiene diferentes utilidades. Indique la INCORRECTA.**

- A) Elemento de esponjamiento.
- B) Clarificación.
- C) Realza sabores.
- D) Ligazón.

**59.- Un huevo cocinado con cáscara, en agua hirviendo salada, durante 5 minutos y luego sumergido en agua fría, obtendremos:**

- A) Huevo pasado por agua.
- B) Huevo duro.
- C) Huevo Mollet.
- D) Huevo escalfado.

**60.- Qué método de cocinado NO se usa para carnes tiernas:**

- A) A la broche.
- B) A la sartén.
- C) Estofadas.
- D) A la parrilla

**61.- Qué método de cocción de alimentos en agua emplea una temperatura entre 80- 85°C:**

- A) Pochado.
- B) Rehogado.
- C) Escalfado.
- D) Glaseado.

**62.- De las siguientes aves, cuáles están en el grupo de las gallináceas:**

- A) Patos.
- B) Pichones.
- C) Pintadas.
- D) Gansos.

**63.- En una dieta equilibrada el valor calórico total de los lípidos NO sobrepasará:**

- A) El 20-40%.
- B) El 35-40%.
- C) El 15-20%.
- D) El 30-35%.

- 64.- A la guarnición compuesta por chalotas, tomate concassé, vino blanco y velouté, se le denomina:
- A) Nicoise.
  - B) Duglère.
  - C) Florentina.
  - D) Dubarry.
- 65.- Las guarniciones se clasifican en:
- A) Al vapor y salteadas.
  - B) Completas y simples.
  - C) Rehogadas, fritas y asadas.
  - D) Simples y compuestas.
- 66.- ¿Qué guarnición se compone de espinacas salteadas con mantequilla o hechas a la crema y se utiliza generalmente para pescados?
- A) *Forestiere*.
  - B) *Clamart*.
  - C) *Florentina*.
  - D) *Chipolata*.
- 67.- Según su corte, qué patatas de similares características a las *patatas Anna*, se asan al horno con incorporación de juliana de cebolla:
- A) Miñonetas.
  - B) Batalla.
  - C) Makario.
  - D) Panadera.
- 68.- A qué temperatura mínima se debe producir la ultracongelación:
- A) -40°C.
  - B) -25°C.
  - C) -30°C.
  - D) -18°C.
- 69.- De los siguientes dulces, ¿Cuál es típico de *El Valle de Hecho*?
- A) Piedrecicas del calvario.
  - B) Pastel ruso.
  - C) Chesitas.
  - D) Crespillos.
- 70.- Cuál es el ingrediente principal para la elaboración de los *Crespillos*:
- A) Melocotón de Calanda.
  - B) Hojas de borraja.
  - C) Frutos secos.
  - D) Yema de huevo.
- 71.- El producto obtenido de separar el suero de la leche por medio de fermentos, después de hecho el queso, quedando éste en forma coagulada, recibe el nombre de:
- A) Requesón.
  - B) Queso fresco.
  - C) Crema de queso.
  - D) Queso tierno.

**72.- Características de materias primas empleadas en pastelería. Indique la INCORRECTA.**

- A) El huevo mejora el volumen y la textura.
- B) La harina es un ingrediente estructural.
- C) La grasa ayuda a extraer la humedad del producto final.
- D) La gelatina da cuerpo firme y textura suave.

**73.- De los referidos, qué porcentaje de materia grasa debe tener como mínimo una nata utilizada en pastelería:**

- A) 32%
- B) 18%
- C) 24%
- D) 15%

**74.- A unas claras de huevo montadas a punto de nieve, añadimos almíbar a chorrito lentamente, sin parar de batir, obtenemos:**

- A) Glasa real.
- B) Merengue Italiano.
- C) Merengue Suizo.
- D) Merengue francés.

**75.- Las Babas son pastelitos:**

- A) Bañados en leche.
- B) Empapados en jarabe.
- C) Con frutas escarchadas.
- D) Rellenos de crema Chantilly.

**76.- La climatología de España conlleva que más de la mitad de su territorio cultivable es para la producción de:**

- A) Cereales.
- B) Vid.
- C) Olivo.
- D) Cítricos.

**77.- ¿Cuál de estos quesos NO tiene Denominación de Origen Protegida?**

- A) El queso Roncal.
- B) El queso Majorero.
- C) El queso Idiazábal.
- D) El queso de Tronchón.

**78.- Qué significa el término culinario CIVET:**

- A) Preparación de frutas con ácido cítrico.
- B) Sustancia que se obtiene de ciertas plantas.
- C) Preparación de carne de caza con su sangre y cebolla.
- D) Pez de agua dulce con carne blanca.

**79.- El término culinario *encolar* consiste en:**

- A) Incorporar harina a un preparado líquido.
- B) Incorporar un espesante a un líquido caliente.
- C) Abrillantar con aceite un asado.
- D) Adicionar gelatina a un preparado líquido para que tome cuerpo y brillo.

**80.- Qué es la *salmorreta*:**

- A) Salsa para el salmón.
- B) Majado de ajo, perejil, cebolla y berenjena.
- C) Salsa típica de Málaga cuyo principal ingrediente es el aguacate.
- D) Salsa típica de Alicante compuesta de ajo, ñoras y tomate.

**81.- Qué significado tiene el término culinario *aparejo*:**

- A) Preparación de fruta picada para incorporarla a una masa.
- B) Unir la carne con una brida.
- C) Majado de ajo, perejil y pan tostado.
- D) Preparación homogénea más o menos líquida de varios ingredientes antes de su cocción.

**82.- Qué significa el término *viura*:**

- A) Variedad de uva blanca también llamada macabeo.
- B) Variedad de mejillón.
- C) Planta aromática.
- D) Ninguna de las anteriores es correcta.

**83.- Señale la respuesta correcta en relación a requisitos de temperatura de los productos alimenticios, según el RD 1021/2022:**

- A) La carne picada se podrá mantener a temperatura interna inferior a 3°C.
- B) Una pera pelada se podrá mantener a temperatura inferior a 6°C durante 24 horas.
- C) Una manzana cortada se podrá mantener a temperatura inferior a 8°C durante 48 horas.
- D) Un melón cortado por la mitad se podrá mantener a temperatura comprendida entre 20-25°C durante un tiempo máximo de 3 horas tras la realización del corte.

**84.- NO pertenecen al grupo de alimentos energéticos:**

- A) Legumbres secas.
- B) Azúcar, cereales y pastas.
- C) Tubérculos.
- D) Frutas y verduras.

**85.- Según el RD 1021/2022, una comida preparada refrigerada que se regenere deberá alcanzar:**

- A) Temperatura igual o superior a 74°C durante al menos 15 segundos en el centro del alimento.
- B) Temperatura igual o superior a 70°C durante al menos 15 segundos en el centro del alimento.
- C) Temperatura igual o superior a 74°C durante al menos 10 segundos en el centro del alimento.
- D) Temperatura igual o superior a 65°C durante al menos 15 segundos en el centro del alimento.

**86.- Para la restauración colectiva los ovoproductos ofrecen algunas ventajas frente al huevo con cáscara. Indique la INCORRECTA.**

- A) Manipulación compleja.
- B) Mayor versatilidad.
- C) Fácil empleo y dosificación.
- D) Control de la seguridad bacteriológica.

**87.- Las comidas preparadas destinadas a ser refrigeradas se someterán al siguiente tratamiento, según el RD 1021/2022:**

- A) La temperatura en el centro del producto deberá disminuir de 58°C a 8°C en menos de tres horas.
- B) La temperatura en el centro del producto deberá disminuir de 60°C a 10°C en menos de dos horas.
- C) La temperatura en el centro del producto deberá disminuir de 65°C a 10°C en más de cuatro horas.
- D) La temperatura en el centro del producto deberá disminuir de 63°C a 8°C en menos de cuatro horas.

**88.- ¿Qué ventajas tiene la cocina hospitalaria centralizada?**

- A) No hay desperdicios de alimentos.
- B) Máxima higiene y reducción de costes.
- C) Mayor manipulación de los alimentos.
- D) Ninguna es correcta.

**89.- Gastronorm es un estándar de medidas en el sistema de catering, reguladas por la norma EN 631. ¿Qué medida tiene la medición básica estándar GN 1/1?**

- A) 35 x 53 centímetros.
- B) 32 x 55 centímetros.
- C) 32.5 x 53 centímetros.
- D) 32.5 x 55 centímetros.

**90.- Según el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas del Gobierno de Aragón, ¿en qué tipo y grupo están las cocinas centrales?**

- A) Tipo 1, grupo C.
- B) Tipo 1, grupo B.
- C) Tipo 2, grupo E.
- D) Tipo 2, grupo A.

**91.- En las freidoras discontinuas, ¿en cuál se consigue que el calor sobre el aceite sea más uniforme y menos agresivo?**

- A) En la de calentamiento giratorio.
- B) Calentamiento por espiral.
- C) Con cámara de agua.
- D) Calentamiento por aire.

**92.- ¿Qué tipo de hornos distribuyen PEOR el calor y recuperan rápidamente la temperatura inferior tras abrir la puerta?**

- A) Horno de gas.
- B) Horno eléctrico.
- C) Horno de convección con resistencias.
- D) Horno regular eléctrico.

**93.- Señale la respuesta CORRECTA relativa a la conservación de un género cocinado y a los restos de un género cocinado:**

- A) El género cocinado no se debe mantener a temperatura ambiente, por riesgo de contaminación. Los restos sí porque se van a regenerar después, aunque no por mucho tiempo.
- B) Los restos de géneros aprovechables se regenerarán siempre antes de su elaboración.
- C) Los restos de géneros cocinados que se vayan a aprovechar tendrán el mismo tratamiento de conservación y manipulación que el género cocinado inicialmente.
- D) Los restos de géneros aprovechables estarán en refrigeración, pero a diferencia de un género cocinado, no podrán mantenerse congelados.

- 94.- ¿Qué bacterias patógenas NO son formadoras de esporas?
- A) Escherichia Coli patógeno.
  - B) Bacillus Cereus.
  - C) Clostridium Perfringens.
  - D) Clostridium Botulinum.
- 95.- ¿Qué tipo de gases inertes en atmósfera controlada se introducen en los productos de contenido medio de agua?
- A) Ozono y óxido nitroso.
  - B) Anhídrido carbónico y nitrógeno
  - C) Neón y monóxido de carbono.
  - D) Hidrógeno y helio.
- 96.- De qué organismo es función la elaboración de informes solicitados por los juzgados de lo social en caso de demanda por accidente de trabajo o enfermedad profesional:
- A) De la Administración Pública.
  - B) Comisión Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo.
  - C) Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.
  - D) Inspección de Trabajo y Seguridad Social.
- 97.- Cuál es el arroz en el que se conserva parte del salvado, necesita 45 min de cocción y es rico en vitaminas y sales minerales:
- A) Basmati.
  - B) Integral.
  - C) Bomba.
  - D) Vaporizado.
- 98.- A la acción de cortar las aletas con una tijera hacia la cabeza, se le llama:
- A) Eviscerado.
  - B) Desbarbado.
  - C) Descabezado.
  - D) Ninguna es correcta, quitar las aletas es parte de la acción del desescamado.
- 99.- Son Denominación de Origen Protegida:
- A) Arroz Calasparra, arroz Cinco Villas y arroz Delta del Ebro.
  - B) Arroz Calasparra, arroz de Valencia y arroz Delta del Ebro.
  - C) Arroz Cinco Villas y arroz de Valencia son C de Calidad Alimentaria.
  - D) Son todos IGP menos el arroz Calasparra que es DOP de Murcia.
- 100.- ¿Qué cantidad diaria de proteína se recomienda para una dieta normal?
- A) Entre 0,8 y 1 gramos por kilogramo de peso.
  - B) Entre 1,5 y 2 gramos por kilogramo de peso.
  - C) Entre 1,8 y 2,5 gramos por kilogramo de peso.
  - D) Ninguna de las anteriores es correcta.
- 101.- Según el RD 1021/2022, ¿Qué tratamiento se puede aplicar para matar las larvas de anisakis viables?
- A) -5°C durante un mínimo de 24h.
  - B) -35°C durante un mínimo de 15h.
  - C) Alcanzar 50°C en el centro del producto durante al menos 1 minuto.
  - D) Todas las anteriores son correctas.
- 102.- Características de la cocina hospitalaria centralizada. Indique la INCORRECTA.
- A) La ventilación podrá ser artificial o natural.
  - B) Superficies recubiertas de materiales inocuos.
  - C) Suelos antideslizantes sin inclinación.
  - D) Espacio suficiente para la actividad a realizar.

**103.- Un grado más de enfriamiento en la unidad frigorífica supone:**

- A) Hasta un 12% más de consumo.
- B) Hasta un 20% más de consumo.
- C) Hasta un 15% más de consumo.
- D) Hasta un 5% más de consumo.

**104.- ¿Cuál de los siguientes Planes Generales de Higiene se debe adjuntar obligatoriamente al registro sanitario en el momento de su trámite?**

- A) Certificación de proveedores.
- B) Eliminación de residuos y vertidos.
- C) Buenas prácticas de fabricación o de manejo.
- D) Ninguna de las anteriores es correcta.

**105.- ¿Cómo debe ser el pH de un detergente para que sea más efectivo por tener más capacidad de arrastre y de eliminar materia orgánica?**

- A) PH alcalino.
- B) PH neutro.
- C) PH ácido.
- D) El pH no afecta a la eficacia de los detergentes.

**106.- El servicio de hostelería en los hospitales del Servicio Aragonés de Salud depende de:**

- A) Dirección de dietética.
- B) Dirección de gestión y servicios generales.
- C) Dirección de enfermería y nutrición.
- D) Dirección de medicina endocrinología.

**107.- ¿En qué tipo de vacío se inyecta un gas inerte o mezcla de gases nobles una vez realizado el vacío?**

- A) Vacío de un producto caliente.
- B) Vacío continuado.
- C) Vacío compensado.
- D) Vacío normal.

**108.- Según la Guía de buenas prácticas higiénico sanitarias para la venta local en Aragón, las etapas para una correcta desinfección son:**

- A) Enjuagado o prelavado con agua → limpieza con agua y detergente → aclarado → desinfección → aclarado → escurrido y secado.
- B) Enjuagado o prelavado con agua → limpieza con agua y detergente → desinfección → secado → aclarado.
- C) Enjuagado o prelavado con agua → limpieza con agua y detergente → aclarado → escurrido y secado.
- D) Limpieza con agua y detergente → aclarado → desinfección → secado.

**109.- ¿Qué cuchillo utilizaremos para cortar carnes con huesos no duros?**

- A) Macheta.
- B) Gubia.
- C) Cuchillo deshuesador.
- D) Cuchillo de golpe.

**110.- A efectos de una mejor identificación de las distintas categorías de arroz, las etiquetas utilizadas o el fondo sobre el que se imprimen directamente sobre el envase los datos, son:**

- A) Rojo categoría I, amarillo categoría II, verde categoría Extra.
- B) Verde categoría Extra, rojo categoría II, amarillo categoría I.
- C) Rojo categoría Extra, verde categoría I y amarillo categoría II.
- D) Verde categoría I, rojo categoría II y amarillo categoría Extra.

