



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

PRIMER EJERCICIO

PRUEBAS SELECTIVAS PARA LA ESTABILIZACIÓN DE EMPLEO TEMPORAL PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO DE LA CATEGORÍA PROFESIONAL DE JEFE DE UNIDAD DE COCINA DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN (CÓDIGO DE CONVOCATORIA 230035), CONVOCADAS POR RESOLUCIÓN DE 12 DE DICIEMBRE DE 2022, DEL DIRECTOR GENERAL DE LA FUNCIÓN PÚBLICA Y CALIDAD DE LOS SERVICIOS (BOA Nº 244, DE 20 DE DICIEMBRE DE 2022)

10 DE MAYO DE 2025



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

1. Según el artículo 1 de la Constitución Española de 1978 la forma política del Estado español es:

- A) La Monarquía parlamentaria.
- B) La Democracia parlamentaria.
- C) La Monarquía jerarquizada.
- D) La Democracia plurinacional.

2. Según el artículo 137 de la Constitución Española de 1978:

- A) España se organiza en comunidades autónomas, provincias, municipios y barrios. Todas estas entidades gozan de autonomía para la gestión de sus respectivos intereses.
- B) La organización del territorio español se determinará por las comunidades autónomas.
- C) España se organiza en comarcas, pueblos y comunidades autónomas.
- D) El Estado se organiza territorialmente en municipios, en provincias y en las Comunidades Autónomas que se constituyan. Todas estas entidades gozan de autonomía para la gestión de sus respectivos intereses.

**3. Según el artículo 1 de la Constitución Española de 1978
¿Cuáles son todos los valores superiores de su ordenamiento jurídico?**

- A) El pluralismo y la paz social.
- B) La justicia.
- C) La justicia y la igualdad.
- D) La libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo político.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

4. Según el artículo 139 de la Constitución Española de 1978:

- A) Algunos españoles tienen los mismos derechos.
- B) Los españoles sólo tienen reconocidos derechos, pero no iguales para todos.
- C) Todos los españoles tienen los mismos derechos y obligaciones en cualquier parte del territorio del Estado.
- D) Los españoles sólo tienen obligaciones.

5. Según el artículo 47 del Estatuto de Autonomía de Aragón, el Presidente de Aragón:

- A) No podrá ejercer otras funciones representativas que las propias del mandato parlamentario, aunque podrá ocupar otros cargos que considere, siempre que lo justifique.
- B) Ejercerá todas aquellas funciones representativas que el gobierno le asigne.
- C) Ejercerá todas aquellas funciones representativas que le asignen las cortes generales.
- D) No podrá ejercer otras funciones representativas que las propias del mandato parlamentario, ni cualquier otra función pública que no derive de su cargo, ni actividad profesional o mercantil alguna.

6. Según el artículo 46.1 del Estatuto de Autonomía de Aragón:

- A) El Presidente de Aragón es elegido por el Rey.
- B) El Presidente de Aragón es elegido por el Congreso de los Diputados.
- C) El Presidente de Aragón es elegido por las Cortes de Aragón, de entre sus Diputados y Diputadas, y nombrado por el Rey.
- D) El Presidente de Aragón es elegido por el Justicia de Aragón.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

7. Según el vigente Estatuto de Autonomía de Aragón, artículo 3 párrafo 4 ¿Cuál es el día de Aragón?

- A) No es cierto que el día de Aragón se establezca en el artículo 3. El día de Aragón se establece en el artículo 5 del vigente Estatuto de Autonomía de Aragón.
- B) El día 12 de octubre.
- C) El actual Estatuto de Autonomía nada prevé respecto al día de Aragón.
- D) El día 23 de abril.

8. El punto 2 del artículo 33 del vigente Estatuto de Autonomía de Aragón ¿Declara que las Cortes de Aragón son inviolables?

- A) Dice que están en el Palacio de la Aljafería.
- B) No.
- C) Lo dice el artículo 32.
- D) Si.

9. Según el artículo 8 del VIII Convenio Colectivo para el Personal Laboral de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, el complemento de personal de cocina en centros educativos se abona a:

- A) El personal laboral con la categoría de jardinero que preste servicios en centros educativos y realice funciones adicionales a las que le correspondan por su categoría profesional.
- B) El personal laboral con la categoría de cocinero que preste servicios en centros educativos y realice funciones adicionales a las que le correspondan por su categoría profesional.
- C) No existen dicho complemento.
- D) Todo el personal laboral con la categoría de cocinero que preste servicios en centros educativos.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

10. Según el artículo 28.1 del VIII Convenio Colectivo para el Personal Laboral de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, el personal afectado por este Convenio tendrá derecho a unas vacaciones anuales de:

- A) Treinta días hábiles por año completo de servicios o en forma proporcional al tiempo de servicios efectivos en caso de no alcanzar el año completo.
- B) Veintidós días hábiles por año completo de servicios o en forma proporcional al tiempo de servicios efectivos en caso de no alcanzar el año completo.
- C) No se regula el régimen de vacaciones en el convenio.
- D) Veintiocho días hábiles por año completo de servicios o en forma proporcional al tiempo de servicios efectivos en caso de no alcanzar el año completo.

11. ¿El Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, se aplica para el régimen de jornada de trabajo, permisos y vacaciones del personal laboral?

- A) Sólo el personal laboral fijo.
- B) Sólo el personal laboral temporal.
- C) Si.
- D) No.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

12. El artículo 47 bis del Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, dispone que se considera teletrabajo aquella modalidad de prestación de servicios a distancia en la que el contenido competencial del puesto de trabajo puede desarrollarse, siempre que las necesidades del servicio lo permitan, fuera de las dependencias de la Administración, mediante el uso de tecnologías de la información y comunicación.

- A) El teletrabajo es el que sólo se realiza por teléfono.
- B) Falso.
- C) El EBEP no tiene nada previsto para el teletrabajo.
- D) Verdadero.

13. Según el artículo 1.1 de la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres:

- A) Las mujeres y los hombres son iguales en dignidad humana, e iguales en derechos y deberes, aunque se pueden establecer diferencias si resulta necesario.
- B) Las mujeres y los hombres no son iguales en dignidad humana, ni en derechos y deberes.
- C) Las mujeres y los hombres son iguales en dignidad humana, pero diferentes en derechos y deberes.
- D) Las mujeres y los hombres son iguales en dignidad humana, e iguales en derechos y deberes.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

14. Según el artículo 50.1.c) de la Ley 7/2018, de 28 de junio, de igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres en Aragón, las Administraciones públicas aragonesas, en el ámbito de sus respectivas competencias y en aplicación del principio de igualdad, de conformidad con lo establecido en el artículo 51 de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, adoptarán las siguientes medidas:

- A) No promover la presencia equilibrada de mujeres y hombres en todos los órganos relacionados con procesos de selección de personal y provisión de puestos.
- B) Incluir en todas las pruebas de acceso al empleo público el estudio y la aplicación del principio de igualdad entre mujeres y hombres en los diversos ámbitos de la función pública, así como impartir formación en igualdad y sobre prevención de la violencia contra la mujer tanto en el acceso al empleo público como a lo largo de la carrera profesional, con el objetivo de capacitar a su personal y facilitar la incorporación de la igualdad de género en el desarrollo de la actividad pública.
- C) Incluir en todas las pruebas de acceso al empleo público el estudio y la aplicación del principio de desigualdad entre mujeres y hombres.
- D) Incluir en todas las pruebas de acceso al empleo público el estudio y la aplicación del principio de desigualdad entre mujeres y hombres en el ámbito de la sociedad en general.

15. De conformidad con la Ley 7/2018, de 28 de junio, de igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres en Aragón ¿Los poderes públicos de Aragón realizarán análisis e investigaciones sobre la situación de desigualdad por razón de género y difundirán sus resultados?

- A) No.
- B) Si.
- C) Sí que investigarán, pero los resultados no los difundirán, deben guardarlo en secreto.
- D) No son los poderes públicos, son los funcionarios de carrera.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

16. Según el artículo 27, punto 1, de la Ley 5/2019, de 21 de marzo, de derechos y garantías de las personas con discapacidad en Aragón ¿En el acceso, la promoción interna y la provisión de puestos de trabajo de las Administraciones públicas de Aragón se garantizará el principio de igualdad de oportunidades y de trato de las personas con discapacidad?

- A) No.
- B) Si.
- C) Sólo para el acceso.
- D) Sólo para el acceso y la promoción interna.

17. Según el artículo 2.1 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, el objeto de la ley es:

- A) Promover la seguridad y la salud de los trabajadores mediante la aplicación de medidas y el desarrollo de las actividades necesarias para la prevención de riesgos derivados del trabajo.
- B) Promover la seguridad y la salud de los trabajadores, que podrá ser mediante la aplicación de medidas y el desarrollo de las actividades necesarias para la prevención de riesgos derivados del trabajo a criterio del empresario.
- C) Promover la seguridad y la salud de los trabajadores, en función de los acuerdos a los que lleguen empresario y trabajadores.
- D) No se regula el objeto de la ley en dicha norma.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

18. Según el artículo 4.6 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales:

- A) Se entenderá como «equipo de trabajo» cualquier máquina, aparato, instrumento o instalación utilizada en el trabajo.
- B) Se entenderá como «equipo de trabajo» cualquier característica del mismo que pueda tener una influencia significativa en la generación de riesgos para la seguridad y la salud del trabajador.
- C) Se entenderá como «equipo de trabajo» aquellos aparatos que el trabajador aporte para su seguridad.
- D) No se define el concepto de equipo de trabajo en la ley.

19. Según el artículo 8 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales ¿El Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo es 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. Para ello establecerá la cooperación necesaria con los órganos de las Comunidades Autónomas con competencias en la materia?:

- A) No.
- B) Si.
- C) No puede realizar actividades relativas a la promoción y apoyo para la mejora de la seguridad y salud en el trabajo.
- D) No tiene que establecer la cooperación necesaria con los órganos de las Comunidades Autónomas con competencias en la materia.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

20. Según el artículo 9 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales ¿Corresponde a la Inspección de Trabajo y Seguridad Social la función de vigilancia y control de la normativa sobre la prevención de riesgos laborales?:

- A) Si.
- B) No.
- C) Sólo le corresponde la vigilancia, no el control.
- D) Sólo le corresponde el control, pero no la vigilancia.

21. Diga qué afirmación es correcta sobre los equipos de trabajo:

- A) La capacidad de resolver problemas complejos es mayor en el individuo que en el equipo.
- B) Las personas involucradas están orientadas hacia una meta común.
- C) Las personas del equipo trabajan individualmente y no necesitan comunicarse.
- D) Todas las respuestas son correctas.

22. ¿Cómo se puede mejorar la comunicación en un equipo de trabajo?

- A) Realizando una escucha activa.
- B) En los equipos de trabajo no es importante la comunicación.
- C) Escuchando solo a los que tienen aportaciones novedosas.
- D) Siendo amigo de todos y dejando que cada uno hable de lo que quiera.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

23. ¿Qué comportamientos se producen en un equipo cuando hay una cultura participativa?

- A) Todo el mundo participa, no solo los que suelen tener más facilidad para hablar en público.
- B) Las personas se hacen hablar usando preguntas de apoyo como por ejemplo “¿Es esto lo que quieres decir?”.
- C) La gente se abstiene de hablar a espaldas de otros.
- D) Todas son correctas.

24. ¿Qué es el sistema APPCC?

- A) Un instrumento para ayudar a lograr niveles elevados de seguridad alimentaria.
- B) Un sistema de control personal.
- C) Un método para definir los procesos de producción.
- D) Una guía de buenas prácticas.

25. La guitarra en cocina sirve para:

- A) Pelar huevos.
- B) Tocar flamenco.
- C) Cortar huevos.
- D) Picar ajo.

26. Según el Convenio Colectivo vigente en la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, el encargado de la transformación culinaria de los alimentos y su preparación es:

- A) El Oficial 2ª Ayudante de cocina.
- B) El Oficial 1ª Cocinero.
- C) El pinche.
- D) El marmitón.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

27. La salamandra en cocina sirve para:

- A) Napar platos calientes y fríos con rapidez
- B) Dorar la superficie de ciertos preparados de cocina y pastelería.
- C) Amasar elaboraciones a base de harina, agua y levaduras.
- D) Ninguna es correcta.

28. De las siguientes respuestas, indique cuál no pertenecería a la gestión de aprovisionamiento:

- A) Fase estacionaria.
- B) El stock en almacén.
- C) Solicitud de ofertas de compra.
- D) Número de menús a elaborar diariamente.

29. Si el jefe de cocina utiliza para el control de los géneros del almacén el método FEFO, esto quiere decir:

- A) Que lo último en entrar es lo primero en salir.
- B) Que lo primero que sale es lo que caduca antes.
- C) Que lo primero que entra es lo primero que sale.
- D) Que se venden primero los productos con mayor costo.

30. ¿Cuál de los siguientes datos no es necesario que lleve un albarán?:

- A) Nombre y datos del proveedor.
- B) Fecha de entrega.
- C) Precio de la mercancía.
- D) Firma del receptor.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

31. ¿En cuál de los siguientes métodos de conservación de alimentos se produce un efecto osmótico?:

- A) Refrigeración.
- B) Congelación.
- C) Pasteurización.
- D) Salmuera.

32. ¿Qué es el relevé de cocina?:

- A) Un documento en el que se anotan los productos que se deben comprar.
- B) Un documento que facilita la recepción de los productos.
- C) Un documento que refleja el parte de consumo diario en una cocina.
- D) Un documento donde se anotan tanto las entradas como las salidas de mercancías en el momento que se producen.

33. La Nutrición es:

- A) Un proceso involuntario.
- B) Un proceso por el cual se transforma e incorpora al organismo, una serie de sustancias procedentes de los alimentos para obtener energía, reparar las estructuras orgánicas y regular los procesos metabólicos.
- C) Un proceso voluntario que consiste en obtener del entorno una serie de alimentos, con los que poder aportar a nuestro organismo los nutrientes necesarios.
- D) La A) y la B) son correctas.

34. La falta de vitamina “A” produce:

- A) Ceguera nocturna.
- B) Beri – Beri.
- C) Raquitismo.
- D) Escorbuto.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

35. En una dieta para una persona con disfagia, ¿qué tipos de texturas son las adecuadas?:

- A) Néctar, miel y pudding.
- B) Melosa, néctar y miel.
- C) Miel, pudding y puré.
- D) Puré, néctar y melosa.

**36. ¿Qué alimentos debemos incluir en una dieta blanda?
Señale la respuesta incorrecta:**

- A) Huevos cocidos o en tortilla.
- B) Trucha hervida o a la plancha.
- C) Pollo y carnes magras hervidas o a la plancha.
- D) Arroz y pasta cocida o en caldos suaves.

37. Los alimentos se clasifican en 3 grupos según la función que desempeñan en nuestro organismo. Señala la respuesta correcta:

- A) Constructores, plásticos y energéticos.
- B) Energéticos, reguladores y protectores.
- C) Reguladores, energéticos y plásticos.
- D) Ninguna es correcta.

38. El retinol:

- A) Es una vitamina liposoluble.
- B) Se encuentra en alimentos de origen animal.
- C) Se almacena en el hígado.
- D) Todas son correctas.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

39. ¿De qué monosacáridos está compuesto el azúcar de mesa?

- A) Galactosa y glucosa.
- B) Glucosa y sacarosa.
- C) Glucosa y fructosa.
- D) Fructosa y sacarosa.

40. El calabacín pertenece a la familia de las:

- A) Solanáceas.
- B) Borraginacias
- C) Cucurbitáceas.
- D) Umbelíferas.

41. El chucrut tiene que tener una acidez:

- a) No inferior al 0,50% expresada en ácido láctico.
- b) No inferior al 0,75% expresada en ácido láctico.
- c) No inferior al 1% expresada en ácido láctico.
- d) Ninguna es correcta.

42. ¿Cómo se llama la fruta muy grande, con espinas en la piel de la que se consume su pulpa cuando está muy madura o bien cocida como verdura?

- a) Fruta de la pasión.
- b) Fruta bomba.
- c) Fruta de Jack.
- d) Fruta de Aragón.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

43. “Planta herbácea de las compuestas. Su raíz carnosa y con corteza negra, que recuerda al salsifí, es comestible y se usa como alimento o medicina”. Señalar cuál de las siguientes hortalizas corresponde con esta definición:

- A) Apio.
- B) Hinojo.
- C) Escorzonera.
- D) Belladona.

44. Las patatas deshidratadas tienen un proceso técnico de industrialización hasta reducir su contenido acuoso en frío a una proporción:

- A) No superior al 10%.
- B) No superior al 20%.
- C) No superior al 12%.
- D) No superior al 30%.

45. Pertenece al grupo de los bulbos para el consumo:

- A) La berza.
- B) El chalote.
- C) La escarola.
- D) Col de Bruselas.

46. La fruta carnosa posee en su parte comestible una cantidad de agua mínima del:

- A) 50%.
- B) 45%.
- C) 35%.
- D) 25%.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

47. Respecto a los encurtidos, la acidez no deberá ser inferior al:

- A) Los encurtidos no son ácidos.
- B) 0,5% en ácido acético.
- C) 2% en ácido acético.
- D) 1% en ácido acético.

48. ¿Qué vitaminas destacan en las frutas?

- A) Vitamina C.
- B) Vitamina A.
- C) Vitaminas del grupo B (B5 y B8).
- D) Todas las respuestas son correctas.

49. ¿Cómo se hierven las hortalizas de color amarillo para que no pierdan su color?

- A) Hervor continuado en agua con mucha sal hasta que la hortaliza esté tierna, empleo inmediato o refrescado y nueva cocción.
- B) Hervor continuado en agua con poca sal hasta que la hortaliza esté tierna, empleo inmediato o refrescado y conservación en frío.
- C) Escaldar en poca agua con poca sal hasta que la hortaliza esté tierna y servicio inmediato en caliente.
- D) Blanquear y cambiar de agua 3 veces sin que pierda el hervor hasta que esté cocida, emplear inmediatamente.

50. ¿Cómo se pelan los espárragos?

- A) A lo largo hacia la raíz.
- B) A lo largo y hacia el extremo de la punta.
- C) Alrededor con un giro.
- D) No se pelan.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

51. El erizo de mar es:

- A) Molusco cefalópodo.
- B) Molusco bivalvo.
- C) Crustáceo.
- D) Equinodermo.

52. En qué especies se encuentra mayor cantidad de plomo:

- A) Especialmente en moluscos, sobre todo en los bivalvos.
- B) En crustáceos, sobre todo el camarón.
- C) En pescados blancos.
- D) En cefalópodos.

53. En qué especies se encuentra mayor concentración de mercurio:

- A) Moluscos, sobre todo en mejillón.
- B) Salmón.
- C) Merluza.
- D) Atunidos y pez espada.

54. Temperatura más idónea para la conservación de pescados y mariscos:

- A) Entre 6°C y 10° C.
- B) Entre 0ª C y 4° C.
- C) Entre - 5° C y - 1° C.
- D) Entre 8° C y 15° C.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

55. ¿A qué se denomina ternera?

- A) Recibe este nombre el animal con un año de vida.
- B) Animal menor de un año que presenta una dentición incompleta.
- C) Es aquel animal con dos o tres años de vida.
- D) Animal mayor de un año que se alimenta de pasto.

56. ¿Qué se entiende por salazón cárnico?

- A) Las carnes sometidas a un proceso de secado a la hoguera.
- B) Las carnes sometida a la adición de vinagre.
- C) Las carnes sometidas a la acción prolongada del cloruro sódico.
- D) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

57. Son embutidos de carne:

- A) Chorizo.
- B) Extractos de carne.
- C) Salchichón.
- D) A) y C) son correctas.

58. En la elaboración de los embutidos podrá emplearse la sal comestible en cantidad máxima de:

- A) 50 partes por 1000.
- B) 45 partes por 100.
- C) 65 partes por 100.
- D) 35 partes por 1000.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

59. ¿Cuál de las siguientes prácticas relacionadas con la elaboración y manipulación de salsas que contienen productos lácteos o yemas de huevo es correcta según las normas de seguridad alimentaria y buenas prácticas de cocina?

- A) La salsa bearnesa, elaborada con yema de huevo, puede mantenerse a temperatura ambiente hasta 4 horas si se cubre con film para evitar oxidación.
- B) La salsa Mornay debe mantenerse refrigerada a 4 °C y puede regenerarse una sola vez a temperatura de servicio antes de su consumo.
- C) Las salsas con base láctea, como la bechamel, deben desecharse al final del turno, independientemente del sistema de enfriamiento utilizado.
- D) Las salsas con huevo crudo o semi cocido pueden conservarse en refrigeración por hasta 5 días si se almacenan en recipientes herméticos y esterilizados.

60. ¿Cuál es la temperatura óptima para cocinar un roux con el fin de asegurar que el almidón se gelatinice correctamente y se evite la formación de grumos o la descomposición prematura del almidón?

- A) El roux debe cocinarse a una temperatura baja (alrededor de 70 °C) para evitar que el almidón se gelatinice demasiado rápido y forme grumos.
- B) El roux debe cocinarse a una temperatura media-alta (entre 130 °C y 180 °C) para asegurar que el almidón se gelatinice adecuadamente y se libere el sabor sin quemarse.
- C) No importa la temperatura a la que debe cocinarse el roux para asegurar que se forme una base adecuada de textura y sabor sin riesgo de separación.
- D) El roux debe cocinarse a una temperatura constante de 100 °C para asegurar la correcta disolución de la mantequilla y evitar que el almidón se hidrate demasiado rápido.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

61. En relación con las salsas derivadas de la velouté, ¿cuál de las siguientes combinaciones de ingredientes y aplicación es correcta?

- A) Salsa Suprema: velouté de ave reducida con fondo oscuro y acabada con mantequilla y vino tinto, ideal para carnes de caza.
- B) Salsa Albufera: velouté de ternera con reducción de trufa negra, ligada con yema y nata, y utilizada en platos de pescado blanco.
- C) Salsa Alemana: velouté de ave o ternera, espesada con una ligazón de yema y nata, a la que se añade un chorrito de zumo de limón; tradicional en elaboraciones de huevos o volovanes.
- D) Salsa Aurora: velouté de pescado con tomate concentrado y vino blanco; se utiliza principalmente en guisos de caza menor.

62. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre la elaboración de un consomé doble es técnicamente precisa?

- A) Se elabora con una gran concentración de huesos, sin clarificación, lo que da como resultado un consomé con mayor cuerpo y turbidez aceptable.
- B) Se obtiene combinando dos caldos claros distintos, uno de ave y otro de ternera, y reduciéndolos a la mitad para intensificar sabor y textura.
- C) Se parte de un fondo claro concentrado, al que se le aplica una clarificación tradicional con claras de huevo, carne magra picada y mirepoix, logrando un caldo cristalino y con sabor profundo.
- D) Es un consomé tradicional clarificado dos veces, con adición de gelatina para reforzar la textura al enfriar.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

63. ¿Cuál es el objetivo principal de reducir un fondo en cocina clásica?

- A) Aumentar su volumen para disponer de más base para salsas.
- B) Concentrar sabor, textura y colágeno, y obtener una base más potente para salsas.
- C) Aclarar el líquido y eliminar impurezas mediante evaporación prolongada.
- D) Realzar el color del fondo y neutralizar su acidez.

64. Respecto a la conservación de fondos y salsas en cocina profesional, ¿cuál de las siguientes prácticas es la más correcta y segura desde el punto de vista técnico y sanitario?

- A) Dejar enfriar el fondo o salsa a temperatura ambiente durante toda la noche antes de refrigerarlo, para evitar cortes de temperatura.
- B) Introducir el fondo caliente directamente en el frigorífico, ya que el frío detiene rápidamente la proliferación bacteriana.
- C) Enfriar el fondo o salsa rápidamente en baño María inverso (agua con hielo) hasta que baje de 10 °C y luego refrigerar.
- D) Añadir sal y mantequilla al fondo caliente antes de dejarlo reposar, ya que estos ingredientes actúan como conservantes naturales.

65. ¿Cuáles son los ingredientes principales de la sopa de ajo a la aragonesa?

- A) Pan duro, ajo, pimentón, huevo escalfado y jamón.
- B) Cebolla, patata, bacalao, espinacas y huevo duro.
- C) Ajo, arroz, tomate rallado, azafrán y pollo.
- D) Pan frito, tomate seco, comino, caldo de cordero y garbanzos.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

66. ¿Cuál de las siguientes preparaciones no es una ensalada?

- A) Ensalada trampó.
- B) Ensalada moje extremeño.
- C) Ensalada trocatero.
- D) Escarapuche de cerdo.

67. ¿Cómo se denomina a la patata en puré en forma de pequeñas peras, empanada y frita?

- A) Patata Williams.
- B) Patata Golden.
- C) Patata Pearsmitch.
- D) Patata Noisette.

68. ¿Qué son los caparrones?

- A) Guindillas en vinagre.
- B) Pollos jóvenes.
- C) Variedad de garbanzos.
- D) Alubias rojas.

69. ¿Cuál de los siguientes no es un tipo de garbanzo?

- A) Amarillo lechoso.
- B) Chamad.
- C) Pedrosillano.
- D) Castellano.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

70. ¿Cómo se denominan los frutos no maduros de las plantas leguminosas?

- A) Legumbres frescas.
- B) Legumbres secas.
- C) Hortalizas.
- D) Vainas.

71. La clasificación del arroz según el tamaño del grano es:

- A) Grande, mediano, pequeño.
- B) Largo, medio, corto.
- C) Rojo, verde, amarillo.
- D) Jumbo, extra, normal.

72. Las categorías comerciales del arroz blanco envasado son:

- A) Superior, buena, media.
- B) Especial, normal, simple.
- C) I, II, III.
- D) Extra, I, II.

73. Son elementos importantes a tener en cuenta en la elaboración de platos de arroz:

- A) Tipo de arroz.
- B) Tipo de agua.
- C) Proporción agua / arroz.
- D) Todas son correctas.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

74. ¿A qué denominamos pastas alimenticias?

- A) Son pastas alimenticias aquellas masas fermentadas que después de darle forma son desecadas.
- B) Son pastas alimenticias aquellas masas elaboradas básicamente con harina y agua no potable.
- C) Son pastas alimenticias aquellas masas no fermentadas que después de darle forma son desecadas.
- D) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

75. Las pastas de primera calidad deberán ser elaboradas:

- A) Con sémolas o semolinas procedentes de maíz extra.
- B) Exclusivamente con sémolas o semolinas procedentes de trigo duro.
- C) Con sémolas o semolinas procedentes de trigo candeal.
- D) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

76. El porridge es un plato típico a base de avena originario de:

- A) Alemania.
- B) Reino Unido.
- C) Italia.
- D) Francia.

77. Los fettuccine a la italiana en su versión original se elaboran con uno de estos ingredientes:

- A) Alcaparras.
- B) Mantequilla.
- C) Vino tinto.
- D) Trufa.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

78. En el siguiente código que lleva el marcado de los huevos 2ES64010496. ¿De qué nos informa el primer número?

- A) Procede de gallinas camperas.
- B) Que la cámara de aire es inferior a 6 milímetros.
- C) Procede de gallinas sueltas en el gallinero.
- D) La B) y la C) son correctas.

79. Los “huevos a la flamenca”, son un estilo de huevos elaborados:

- A) Escalfados.
- B) En cocotte.
- C) Al plato.
- D) A la poêle.

80. También se conoce como “vitelo” a esta parte del huevo:

- A) Yema.
- B) Clara.
- C) Membrana.
- D) Filamento que sujeta la yema a la clara.

81. Si sumergimos un huevo en una solución de agua con sal de cocina al 10% y se mantiene flotando, ¿qué deducimos?

- A) Es un huevo fresco.
- B) Es un huevo del tamaño “S”.
- C) Es un huevo de la categoría “B”.
- D) Ha aumentado su cámara de aire.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

82. En la industria alimentaria y la cocina profesional, ¿por qué se utilizan diferentes parámetros de tiempo y temperatura para la pasteurización de claras y yemas por separado?

- A) Porque la yema coagula antes que la clara, por lo que necesita menos temperatura.
- B) Porque la clara contiene más bacterias que la yema, por lo que requiere mayor intensidad térmica.
- C) Porque cada fracción del huevo tiene una composición proteica distinta y reacciona de forma diferente al calor.
- D) Porque solo la yema necesita pasteurizarse; la clara es estéril por su contenido en lisozimas.

83. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre las propiedades nutricionales del huevo en relación con su conservación y cocción es la más precisa?

- A) La pasteurización del huevo no afecta a su contenido vitamínico, ya que las temperaturas son demasiado bajas para descomponer las vitaminas.
- B) La conservación del huevo crudo en refrigeración prolongada mejora la biodisponibilidad de sus nutrientes, ya que ralentiza la descomposición enzimática.
- C) La cocción del huevo en agua a 100 °C durante 10 minutos mejora la biodisponibilidad del calcio, pero reduce el contenido de ácidos grasos esenciales.
- D) Los huevos cocidos en su cáscara y refrigerados pueden mantener sus propiedades nutricionales por más tiempo que los huevos cocidos sin cáscara, ya que la cáscara protege las vitaminas liposolubles.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

84. ¿Qué guarnición compuesta por diversos géneros recibe el nombre de “Bouquetiere”?

- A) Espinacas salteadas con mantequilla o hechas a la crema y zanahorias torneadas y salteadas.
- B) Hongos salteados, raja de tocino y patatas parmentier.
- C) Alcachofas rellenas, patata y bouquet de berros.
- D) Fondos de alcachofas acompañados de cebollas y nabos, tacos de judías verdes, guisantes y bouquet de coliflor napado con salsa holandesa.

85. Una dorada a la sal de un kilogramo a 210°C ¿Cuánto tiempo generalmente puede tardar en hacerse al horno?

- A) 10 minutos.
- B) 20 minutos.
- C) 30 minutos.
- D) 40 minutos.

86. ¿Cómo se elabora un “salmón a la inglesa”?

- A) Pasta de carne de salmón y miga de pan mojada en leche, cortada en forma de pequeñas chuletas y empanadas. Fritas en mantequilla clarificada.
- B) Rodaja de salmón escalfado y napado con salsa de vino blanco.
- C) Tranca de salmón empanada y frita en mantequilla. Encima, rodaja de mantequilla “Maitre d’Hotel”.
- D) Todas las respuestas anteriores son incorrectas.



87. La trucha a la Navarra se elabora...

- A) Después de limpiar se coloca en un recipiente engrasado con mantequilla y con algunas chalotas picadas, se moja con fumet y se tapa el recipiente con papel aluminio y se introduce al horno para su cocción.
- B) Desespínada y rellena de una farsa de pescado, adicionada de trufa, escalfada y napada con salsa Navarra.
- C) Lleva en su interior jamón serrano o bacón. Sazonada y enharinada, se fríe en aceite de oliva.
- D) Las opciones B) y C) son correctas.

88. ¿Qué es la salsa española?

- A) Salsa para acompañar carnes con base de fondo oscuro y ligada con roux oscuro.
- B) Salsa con base de mahonesa y mezclada con concentrado de tomate, ideal para acompañar tanto verduras como espárragos.
- C) Salsa de tomate enriquecida con especias picantes, comúnmente servida para acompañar patatas asadas.
- D) Salsa bechamel enriquecida con nata y yemas de huevo.

89. Estofar una carne consiste en:

- A) Cocinar a fuego vivo con rápidos movimientos en breve tiempo y a alta temperatura.
- B) Asar en el horno, bañándola regularmente con una salsa o jugo.
- C) Cocinar en la plancha y cubrirla de una salsa especiada.
- D) Cocinar lentamente, a fuego lento en su propio jugo.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

90. Mortificar consiste en:

- A) Dejar envejecer una carne para que se ablande.
- B) Macerar una carne en leche y especias.
- C) Cubrir una carne de sal gruesa y cocinarla al horno.
- D) Proceso de sangrado y desviscerado.

91. ¿Qué es albardar?

- A) Escaldar una verdura y enfriar rápidamente.
- B) Un tipo de corte muy fino de una carne.
- C) Envolver una carne con una lámina de tocino para cocinarla.
- D) Disponer en la mesa de trabajo todo lo necesario para una elaboración.

92. ¿Qué es desglasar?

- A) Retirar de una carne los nervios y tendones.
- B) Batir una salsa hasta conseguir la consistencia adecuada.
- C) Añadir vino a una asadora para recuperar el jugo que contenga.
- D) Separar de un caldo la espuma y partículas flotantes.

93. ¿Qué es mechar?

- A) Efectuar cortes en un pescado para facilitar su cocción.
- B) Dar el punto de cocción preciso a una elaboración.
- C) Envolver una carne en una lámina de hojaldre para asarla en el horno.
- D) Introducir tiras de tocino en una carne cruda para asarla a continuación.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

94. Si mojamos el dedo índice en un almíbar y lo unimos con el pulgar, al separarlos se ve un hilillo que se rompe a dos centímetros de distancia. ¿Cómo se llama el punto de cocción del azúcar?:

- A) Punto de hebra flojo.
- B) Punto hebra fuerte.
- C) Punto bola fuerte.
- D) Punto caramelo rubio.

95. ¿En cuál de los siguientes postres no se utiliza para su elaboración una masa escaldada?:

- A) Tejas.
- B) Buñuelos de viento.
- C) Eclairs.
- D) Lionesas.

96. ¿Cuál de los siguientes postres lleva cola de pescado en su elaboración?:

- A) Chantilly.
- B) Sorbete de limón.
- C) Bizcocho enrollado.
- D) Bavarois de crema.

97. ¿Cómo se llama la máquina que se utiliza para aplanar y estirar la masa de hojaldre para crear capas finas y uniformes?:

- A) Planchadora.
- B) Plegadora.
- C) Laminadora.
- D) Calandra.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

98. La leche esterilizada semilíquida parcialmente deshidratada por ebullición continuada, se llama:

- A) Leche pasteurizada.
- B) Leche evaporada.
- C) Leche condensada.
- D) Leche en polvo.

99. ¿Con qué instrumento mediremos la densidad de un jarabe?:

- A) Muset.
- B) Pesajarabes.
- C) Con una espumadera.
- D) Termómetro.

100. ¿Cuál de los siguientes postres se toma frío?:

- A) Creps suzette.
- B) Coulant de chocolate.
- C) Parfait de cerezas.
- D) Plátano flambeado.



PREGUNTAS DE RESERVA

101. ¿Cuáles de los siguientes alimentos se consideran de cuarta gama?:

- A) Las semiconservas.
- B) Los ultracongelados.
- C) Los cocinados y envasados.
- D) Los productos frescos, mínimamente procesados.

102. ¿Cuánta energía aportan al organismo las proteínas?:

- A) 4 Kcal/gramo.
- B) 3,75 Kcal/gramo.
- C) 7 Kcal/gramo.
- D) 9 Kcal/gramo.

103. La falta de calciferol produce:

- A) Pelagra.
- B) Beri – Beri.
- C) Raquitismo.
- D) Escorbuto.

104. ¿Cómo se denomina el puré en el que a la patata cocida y tamizada se le añade mantequilla y yema de huevo antes de meter en el horno?

- A) Duquesa.
- B) Princesa.
- C) Lionesa.
- D) Dauphine.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

105. “La mitad de los elementos de la ensalada están compuestos por achicoria rizada, tomates pelados y cortados en rodajas, fondos de alcachofas y pimientos verdes en juliana. Se sazona con vinagreta y en ocasiones se le añade mostaza. Guarnición de huevos duros”. ¿De qué ensalada estamos hablando?:

- A) Aida.
- B) Mimosa.
- C) Niçoise.
- D) Waldorf.

106. ¿A qué cocido se le añade hierbabuena?

- A) Olla Gitana.
- B) Cocido maragato.
- C) Olla podrida
- D) Puchero Canario.

107. ¿Con qué legumbre se elabora el pote gallego?

- A) Alubia pinta.
- B) Alubia blanca.
- C) Garbanzo.
- D) Lentejas.

108. Se llaman anádromos a:

- A) Especies que habitan sólo en aguas profundas marinas.
- B) Moluscos de agua dulce.
- C) Especies cuyo ciclo vital transcurre entre el mar y los ríos.
- D) Crustáceos de agua dulce.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Jefe de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230035), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

109. Según el artículo 77 de la Ley 5/2021, de 29 de junio, de Organización y Régimen Jurídico del Sector Público Autonómico de Aragón:

- A) La Administración de la comunidad autónoma se organiza en departamentos, cada uno de los cuales comprenderá uno o varios sectores de la actividad administrativa.
- B) La Administración de la comunidad autónoma se organiza en Presidencias y Vicepresidencias.
- C) La Administración de la comunidad autónoma se organiza en Delegaciones Territoriales y por provincias.
- D) La Administración de la comunidad autónoma no se encuentra regulada.

110. Según el artículo 84, párrafo 3º de la Ley 5/2021, de 29 de junio, de Organización y Régimen Jurídico del Sector Público Autonómico de Aragón, las direcciones ¿Los servicios provinciales serán creados y modificados mediante decreto del Gobierno de Aragón, a propuesta del departamento interesado?

- A) No.
- B) Si.
- C) Sólo en la provincia de Huesca.
- D) Sólo en la provincia de Teruel.