

PROCESO SELECTIVO PARA EL ACCESO A LA CONDICIÓN DE PERSONAL ESTATUTARIO FIJO EN PLAZAS DEL SERVICIO ARAGONÉS DE SALUD DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN.

Resolución de 27 de diciembre de 2024 (B.O.A. nº 13 de 21 de enero de 2025)

CATEGORÍA:

COCINERO

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.
- **IMPORTANTE:** Los aspirantes del turno de promoción interna estarán exentos de contestar a las preguntas número **1 a 15**, ambas incluidas.
- El tiempo de realización de este ejercicio es de 90 minutos para el turno Libre y de 80 minutos para el turno de promoción interna.
- 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 sólo 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.- Según el art.63 de la Ley General de Sanidad, el marco territorial de la atención primaria de salud donde se desarrollan las actividades sanitarias de los centros de salud, centros integrales de atención primaria, se denomina:

- A) Zona básica de salud.
- B) Área de Salud.
- C) Servicio de Salud.
- D) Ninguno de los anteriores.

2.- ¿Qué es un acto administrativo?

- A) Decisión individual o general de la Administración que produce efectos jurídicos directos sobre los interesados.
- B) Cualquier recomendación informal emitida por la Administración sin efectos legales.
- C) Sólo decisiones internas de los funcionarios sin repercusión sobre ciudadanos.
- D) Propuesta de actuación de la Administración que requiere aceptación del ciudadano.

3.- Según el Plan Integral para la Gestión de la Diversidad en Aragón, ¿cuál es uno de los principios que lo inspiran?

- A) La jerarquía cultural.
- B) La neutralidad lingüística.
- C) La equidad.
- D) La supremacía identitaria.

4.- ¿Qué función tiene el Rey según la Constitución Española?

- A) Dirigir la política internacional.
- B) Arbitrar y moderar el funcionamiento regular de las instituciones.
- C) Aprobar los presupuestos generales del Estado.
- D) Nombrar a los jueces del Tribunal Supremo.

5.- ¿Cuál de las siguientes normas tiene mayor jerarquía en el ordenamiento jurídico español?

- A) Ley orgánica.
- B) Ley ordinaria.
- C) Constitución.
- D) Real Decreto.

6.- Según el art.71.42 del Estatuto de Autonomía de Aragón, la biotecnología, la biomedicina y la genética es una competencia de la Comunidad Autónoma de Aragón:

- A) Exclusiva.
- B) Compartida.
- C) Motivada.
- D) Es una competencia no transferida, es materia propiamente estatal.

7.- ¿Qué factores explican los desequilibrios demográficos en Aragón?

- A) Migración hacia núcleos urbanos, envejecimiento poblacional y despoblación rural.
- B) Alta natalidad en todas las comarcas, lo que equilibra la distribución de población.
- C) La concentración de población en áreas agrícolas y montañosas del norte.
- D) Desigual desarrollo económico regional y escasa inmigración internacional.

8.- ¿Cómo se distribuyen los recursos naturales en Aragón?

- A) Zonas montañosas del norte con bosques y agua abundante; llanuras centrales con cultivos extensivos; sur más árido con minería y agricultura adaptada.
- B) Los recursos naturales se distribuyen homogéneamente por todo Aragón.
- C) Solo las zonas rurales tienen recursos naturales, mientras que Zaragoza carece de ellos.
- D) Aragón carece de recursos hídricos y forestales significativos.

9.- ¿Cuál de las siguientes expresiones se considera un valor superior en el ordenamiento jurídico según el artículo 1 de la Constitución Española?

- A) Seguridad nacional.
- B) Pluralismo político.
- C) Productividad económica.
- D) Neutralidad religiosa.

10.- El artículo 14 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, establece que los trabajadores tienen derecho a una protección eficaz en materia de seguridad y salud, lo que implica...:

- A) La facultad de despedir al empresario si no cumple.
- B) Un derecho subjetivo sin efectos prácticos.
- C) El derecho a paralizar unilateralmente la actividad productiva.
- D) El derecho a exigir medidas de protección adecuadas.

11.- Según el artículo 3 de la Ley 4/2018, de 19 de abril, de Identidad y Expresión de Género e Igualdad Social y no Discriminación en Aragón, ¿cuál es el objeto de la ley?

- A) Garantizar el derecho a la identidad y expresión de género sin discriminación.
- B) Establecer medidas fiscales para el colectivo LGTBI.
- C) Proteger el derecho a la nacionalidad.
- D) Regular la adopción internacional.

12.- ¿Cuál de los siguientes es uno de los principios de funcionamiento del Servicio Aragonés de Salud?

- A) Centralización administrativa.
- B) Exclusividad hospitalaria.
- C) Humanización de los servicios.
- D) La coordinación del transporte sanitario.

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) 100.000 habitantes

14.- Según la Ley 55/2003 del Estatuto Marco, ¿cuál NO es una categoría de personal estatutario?

- A) Personal sanitario diplomado.
- B) Personal de gestión y servicios.
- C) Personal técnico superior.
- D) Personal sanitario no titulado.

15.- ¿Cuáles son las principales características geográficas de Aragón?

- A) Predominan los Pirineos al norte, el Sistema Ibérico al sur y una zona central de meseta; ríos importantes como el Ebro atraviesan la comunidad.
- B) La región es llana en su totalidad, sin relieve montañoso, y los ríos son escasos.
- C) Aragón tiene llanuras al sur y montaña solo en el extremo norte, sin influencia de grandes ríos.
- D) La geografía se caracteriza por zonas costeras mediterráneas y valles interiores.

16.- ¿Qué es la disfagia?

- A) Dificultad o imposibilidad de tragar los alimentos.
- B) Alteraciones del aparato digestivo que provocan flatulencias.
- C) Dificultad para masticar los alimentos.
- D) Todas las respuestas son correctas.

17.- ¿Qué líquido utiliza el Baño María?

- A) El aceite de girasol.
- B) El aceite de oliva.
- C) El agua.
- D) Ninguna de las anteriores es correcta.

18.- ¿Cuál es la definición de seguridad alimentaria según la Organización Mundial de la Salud?

- A) Conjunto de medidas necesarias para asegurar la salubridad, inocuidad y consumo sostenible de los productos destinados a la alimentación en todas las etapas de su preparación.
- B) Conjunto de medidas necesarias para asegurar la salubridad, inocuidad y buen estado de los productos destinados a la alimentación, en todas las etapas de su preparación.
- C) Conjunto de medidas necesarias para asegurar la salubridad, inocuidad y consumo sostenible de los productos destinados a la alimentación aumentando la atención crítica en la última etapa de su preparación.
- D) Conjunto de medidas necesarias para asegurar la salubridad, inocuidad y buen estado de los productos destinados a la alimentación aumentando la atención crítica en la última etapa de su preparación.

19.- Atendiendo a las recomendaciones en nutrición, señala el correcto equilibrio de nutrientes en un adulto.

- A) 50-55% de grasas.
- B) 12-15 % de proteínas.
- C) 65-70% de glúcidos.
- D) Ninguna es correcta.

20.- ¿Qué es el Royal para consomés?

- A) Una guarnición con flan de huevo aromatizado.
- B) Un postre.
- C) Una guarnición de verduras.
- D) Un método de cocción.

21.- ¿Cuál es el reglamento de la Comisión Europea que regula la formación en manipulación de alimentos?

- A) Reglamento 815/2008 del Consejo del 20 de mayo.
- B) Reglamento 852/2004 del Consejo del 24 de abril.
- C) Ley 17/2009 del Consejo del 18 de diciembre.
- D) Ninguna de las anteriores es correcta.

22.- De todas ellas, cuál NO es una función del Servicio de Medicina Preventiva:

- A) Control microbiológico de los alimentos.
- B) Vigilancia de la salud del personal.
- C) Control de la adquisición de los alimentos.
- D) Estudio de los accidentes de trabajo y de las enfermedades profesionales.

23.- ¿Qué son los indicadores de Calidad?

- A) Los criterios mínimos que se deben cumplir a lo largo del proceso y el producto final.
- B) El documento donde se desarrolla el plan de calidad.
- C) La descripción de la manera de proceder.
- D) La cuantificación de los riesgos.

24.- ¿Qué es una sartén abatible?

- A) Un generador de calor.
- B) Un instrumento medidor.
- C) Es una maquinaria de cocina que sólo sirve para freír.
- D) Ninguna de las anteriores es correcta.

25.- ¿Qué alimento NO goza en Aragón de la Denominación de Origen Protegida DOP?

- A) Ternasco de Aragón.
- B) Melocotón de Calanda.
- C) Aceite Sierra del Moncayo.
- D) Cebolla Fuentes de Ebro.

26.- ¿Para qué sirve el sistema APPCC?

- A) Es un instrumento para regular los procesos de venta.
- B) Es un sistema de control de turnos de personal.
- C) Es un instrumento para lograr niveles elevados de seguridad alimentaria.
- D) Es un instrumento de prevención de riesgos laborales.

27.- ¿Qué indican las "frases R" en la etiqueta de un producto de limpieza?

- A) Producto desincrustante.
- B) Composición de la fórmula.
- C) Recomendaciones de uso.
- D) Riesgo de seguridad.

28.- ¿Cuál de los siguientes alimentos no contiene gluten?

- A) Pan de mijo.
- B) Tortitas de triticale.
- C) Pan de cebada.
- D) Macarrones de camut.

29.- ¿Qué tipo de producto es un bote de caviar?

- A) No perecedero.
- B) Conserva.
- C) Semiconserva.
- D) Producto fresco.

30.- ¿Con qué símbolo se representa la marca de Calidad Turística?

- A) "Marca C".
- B) "Marca T".
- C) "Marca Q".
- D) "Marca N".

31.- De los siguientes productos, ¿Cuál NO es un alérgeno de obligada declaración?

- A) Leche.
- B) Centeno.
- C) Tomate.
- D) Pacanas.

- 32.- El Código Alimentario Español, define como azúcar glacé:**
- A) Mezcla de azúcar en polvo con agua.
 - B) Mezcla de azúcar en polvo con fécula de maíz o arroz.
 - C) Mezcla de azúcar en polvo con harina de trigo.
 - D) Disolución de azúcar refinado con jarabe.
- 33.- Señala cuál de los siguientes es un material de cocción y NO de conservación.**
- A) Acero negro.
 - B) Cobre.
 - C) Acero inoxidable.
 - D) Aluminio.
- 34.- ¿Qué función cumple principalmente el intestino delgado en el proceso digestivo?**
- A) Producción de enzimas digestivas.
 - B) Digestión mecánica de los alimentos.
 - C) Absorción de nutrientes.
 - D) Almacenamiento de agua y electrolitos.
- 35.- La moladora-refinadora se utiliza para:**
- A) Moler aceitunas.
 - B) Picar hortalizas.
 - C) Moler almendras.
 - D) Machacar ajos.
- 36.- ¿Qué compuesto químico se encuentra en los alimentos fermentados y curados?**
- A) Triptamina.
 - B) Tiramina.
 - C) Fenitilamina.
 - D) Ninguna de las anteriores es correcta.
- 37.- Dos variedades de aceitunas típicas de Aragón:**
- A) Hojiblanca y empeltre.
 - B) Picual y arbequina.
 - C) Picual y hojiblanca.
 - D) Empeltre y arbequina.
- 38.- ¿Para qué se utiliza el plato testigo en el control de calidad de alimentos?**
- A) Para verificar el sabor de los alimentos antes de servirlos.
 - B) Para evaluar la presentación y calidad del plato por los supervisores.
 - C) Para conservar una muestra de alimento servido y analizarla en caso de brote de enfermedades.
 - D) Para calcular el valor nutricional exacto de cada plato servido.
- 39.- ¿Cómo se denomina la aparición en dos o más personas en un mismo lugar, de una enfermedad debido a una infección?**
- A) Toxiinfección.
 - B) Brote epidemiológico.
 - C) Epidemia.
 - D) Infección abiótica.
- 40.- ¿Qué diferencia hay entre una lata de anchoas y una lata de sardinas?**
- A) La lata de anchoas necesita refrigeración y la de sardinas no.
 - B) La lata de anchoas dura más tiempo.
 - C) La lata de sardinas necesita refrigeración y la de anchoas no.
 - D) La lata de sardinas dura menos tiempo que la de anchoas.

41.- ¿Cuál de los siguientes contaminantes NO es una bacteria?

- A) Norwalk.
- B) Clostridium botulinum.
- C) Estafilococo.
- D) Campylobacter.

42.- De las siguientes opciones, señale la respuesta correcta.

- A) Uperización. Someter un líquido a una temperatura de 75°C durante 2 segundos.
- B) Pasteurización. Someter un líquido a temperatura de 150°C durante 15 segundos.
- C) Liofilización. Desección en la que se produce el paso de sólido a gas.
- D) Ahumado en frío. Exponer un producto a la acción del humo a una temperatura entre 100 y 130°C.

43.- Señale el método INCORRECTO de conservación.

- A) Salmuera seca y salmuera líquida.
- B) Ahumado en frío y ahumado en caliente.
- C) Compota: Conservar frutas en agua.
- D) Escabeche: Alimentos de origen animal crudos, cocinados o fritos a la acción del vinagre, sal y otros condimentos.

44.- En una dieta hipo sódica está contraindicado el consumo de:

- A) Pescado.
- B) Carne.
- C) Embutidos.
- D) Plátano.

45.- ¿Qué es el método FIFO?

- A) Lo último que entra es lo primero que sale.
- B) Lo primero que sale es lo último que entra.
- C) Lo primero que entra es lo primero que sale.
- D) Ninguna de las anteriores es correcta.

46.- Las bacterias se desarrollan bajo ciertas condiciones. ¿cuál no es una condición favorable para su desarrollo?

- A) La humedad por encima del 15%.
- B) La presencia de aire.
- C) El aire en movimiento.
- D) La temperatura a +70°C.

47.- De las siguientes frutas, ¿cuál tiene más vitamina C por cada 100 gramos de producto?

- A) Papaya.
- B) Kiwi.
- C) Naranja.
- D) Guayaba.

48.- Las mesas de trabajo en una cocina, deben fregarse:

- A) Con agua jabonosa, enjuagarse con agua limpia y aplicar desinfectante.
- B) Con agua jabonosa, enjuagarse con agua limpia, aplicar desinfectante y volver a aclarar.
- C) Con agua, lejía y enjuagarse con agua limpia.
- D) Con agua jabonosa, y enjuagarse con agua limpia.

49.- Las siglas del Sistema ISO significan:

- A) International Organization for Standardization.
- B) International Objective of Science.
- C) International Observation for Standardization.
- D) Implant Ordinary of Significant.

50.- En una cocina hospitalaria, qué ventaja se debe valorar en la cocción al vapor:

- A) Cuece mejor los alimentos.
- B) Reduce la pérdida de nutrientes en disolución.
- C) Reduce gastos de energía.
- D) No tiene ninguna ventaja.

51.- Los registros del plan de APPCC se guardarán:

- A) Como mínimo durante cinco años.
- B) Como máximo durante cinco años.
- C) Como mínimo durante dos años.
- D) Como máximo durante tres años.

52.- ¿Cuál de los siguientes NO es un principio general de prevención de riesgos laborales?

- A) La prevención de los riesgos profesionales para la protección de la seguridad y de la salud.
- B) La eliminación o disminución de los riesgos derivados del trabajo.
- C) La prevención y eliminación de los riesgos psicosociales derivados del trabajo.
- D) La información, la consulta, la participación equilibrada y la formación de los trabajadores en materia preventiva.

53.- ¿Qué es el retinol?

- A) Una proteína.
- B) Vitamina A.
- C) Vitamina E.
- D) Vitamina C.

54.- ¿Cuál de los siguientes esquemas de distribución NO mejora el principio de marcha adelante en una cocina centralizada hospitalaria?

- A) Lineal.
- B) En L.
- C) En U.
- D) Circular.

55.- ¿Por qué se produce el escorbuto?

- A) Por exceso de vitamina C en la dieta.
- B) Por una dieta deficitaria en vitamina C.
- C) Por exceso de vitamina D en la dieta.
- D) Por una dieta deficitaria en vitamina D.

56.- Según el Reglamento Europeo sobre la comercialización del aceite en Europa, ¿cuántas clases de aceite hay establecidos?

- A) 5.
- B) 8.
- C) 6.
- D) 3.

57.- La aleación de acero y cromo o cromo-níquel, se corresponde con:

- A) El cobre.
- B) El aluminio.
- C) El hierro fundido.
- D) El acero inoxidable.

58.- La secuencia lógica de trabajo por la que va pasando un alimento desde su etapa más contaminada hasta su consumo:

- A) Principio de cruce de circuitos.
- B) Principio de marcha adelante.
- C) Medida correctora.
- D) Medida preventiva.

59.- Las necesidades proteicas en el anciano oscilan entre:

- A) Entre el 30 y el 35% de aporte calórico.
- B) Entre el 20 y el 25% de aporte calórico.
- C) Entre el 12 y el 15% de aporte calórico.
- D) Entre el 35 y el 40% de aporte calórico.

60.- Si hablamos de alimentación por Sonda Gástrica, nos referimos a alimentación:

- A) Oral.
- B) Enteral.
- C) Parental.
- D) Por deglución.

61.- La dieta Cetogénica, se caracteriza por ser:

- A) Rica en Hidratos de Carbono.
- B) Con restricción de potasio.
- C) Rica en grasas.
- D) Pobre en grasas.

62.- ¿Cómo se llama el corte de verdura en cubos de 1-2 mm?

- A) Paisana.
- B) Mirepoix.
- C) Brunoise.
- D) Puente Nuevo.

63.- Un merengue francés se elabora con:

- A) Claras de huevo montadas a las que se le añade almíbar lentamente.
- B) Claras de huevo montadas al baño maría, con azúcar disuelto previamente.
- C) Claras de huevo montadas a las que se les añade azúcar.
- D) Claras de huevo montadas a las que se les añade únicamente una pizca de sal.

64.- Las patatas verdes o germinadas deben desecharse porque producen un alcaloide tóxico llamado:

- A) Miristicina.
- B) Estricnina.
- C) Solanina.
- D) Cianina.

65.- ¿Cuál de estas hortalizas es un rizoma?

- A) Patata.
- B) Jengibre.
- C) Hinojo.
- D) Batata.

66.- ¿Qué tipos de ahumado existen a la hora de conservar el pescado?

- A) Interior y exterior.
- B) Frío y caliente.
- C) Natural y artificial.
- D) Madera y carbón.

67.- ¿Con qué otro nombre se le conoce al robalo?

- A) Lenguado.
- B) Rodaballo.
- C) Jurel.
- D) Lubina.

68.- ¿Cuál NO es un derecho de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales?

- A) Información, consulta y participación.
- B) Paralización de la actividad en caso de riesgo grave e inminente.
- C) Derecho a la protección eficaz frente a los riesgos laborales.
- D) Negarse a realizar tareas que no estén dentro de sus funciones ni relacionadas con su puesto

69.- ¿Qué riesgo biológico debe evitarse especialmente al cocinar carne picada?

- A) Toxoplasma
- B) Salmonella
- C) E. coli 0157
- D) Anisakis

70.- Según su clasificación, ¿cuál de estas NO es una categoría en las aves?

- A) Categoría extra.
- B) Categoría A.
- C) Categoría B.
- D) Categoría C.

71.- El ácido oleico es un:

- A) Ácido poliinsaturado.
- B) Ácido saturado.
- C) Ácido monoinsaturado.
- D) Ninguna de las anteriores es correcta.

72.- Sobre los huevos en cocotte, es FALSO que:

- A) Es una palabra francesa que alude a un recipiente donde se hacen los huevos.
- B) Es una forma de cocción de los huevos.
- C) No se refiere a un huevo cocido, es una variedad repostera de huevos hechos con chocolate.
- D) La cazuela que se usa puede ser de hierro fundido esmaltado.

73.- En relación con el aceite de oliva lampante, señale la respuesta correcta:

- A) Solo podrá ser consumido en crudo.
- B) No podrá ser destinado a uso alimentario.
- C) Deberá ser sometido a refinación previa para ser destinado a uso alimentario.
- D) No será obligatorio ser refinado para uso alimentario, pero si filtrado.

74.- ¿Cuál es la función principal de un fondo en cocina?

- A) Ligar salsas.
- B) Realzar los azúcares de los alimentos.
- C) Sustituir varios ingredientes.
- D) Servir como base de un plato.

75.- ¿Qué otro nombre tiene la gelatina vegetal?

- A) Grenetina.
- B) Colapez.
- C) Gelatina china.
- D) Ninguna de las anteriores es correcta.

76.- Variedad de patata que, por sus propiedades, es ideal para freír.

- A) Desiree.
- B) Agria.
- C) Red Pontiac.
- D) Parmentier

77.- ¿Cuál de los siguientes NO es un ingrediente del fondo blanco?

- A) Cebolla.
- B) Huesos.
- C) Vino blanco.
- D) Puerro.

78.- La crema se diferencia del velouté en:

- A) Nada, es lo mismo.
- B) Que la crema no lleva roux.
- C) Que la crema lleva roux.
- D) Que la velouté es una sopa.

79.- Si hacemos un puré de lentejas y arroz, estamos haciendo:

- A) Esaú.
- B) Bretona.
- C) Chantilly.
- D) Parmentier.

80.- ¿Qué acidez debe tener el Aceite de oliva Virgen?

- A) Un 4%.
- B) Un 3%.
- C) Mayor de 2°.
- D) Menor o igual a 2°.

81.- Las legumbres secas se clasifican en las siguientes categorías comerciales:

- A) Especial, 1ª, 2ª y 3ª.
- B) Especial, 1ª y 2ª.
- C) Extra, I, II y III.
- D) Extra, I y II.

82.- ¿Cuál de estas legumbres está entre los 14 alérgenos de declaración obligatoria?

- A) Lentejas.
- B) Soja.
- C) Alubias.
- D) Garbanzos.

83.- ¿Cuál es uno de los ingredientes más característicos del arroz emperatriz?

- A) Gelatina.
- B) Ñoras.
- C) Queso parmesano rallado.
- D) Guindas confitadas.

84.- ¿Cuál es la finalidad dietética de combinar el arroz con las lentejas en un mismo plato?

- A) Para dar espesor al plato.
- B) Porque juntos forman una proteína completa y de alta calidad.
- C) Por tradición cultural.
- D) Para dar más sabor al plato.

85.- ¿Qué vitaminas contiene el arroz integral?

- A) Niacina.
- B) Vitamina E.
- C) Vitamina C.
- D) Ácido fólico.

86.- ¿Cuál de las siguientes pastas NO son rellenas?

- A) Agnolotti.
- B) Fagottini.
- C) Capelletti.
- D) Bucatini.

87.- ¿Qué método es el más adecuado para descongelar pescado?

- A) Temperatura ambiente.
- B) En agua fría.
- C) En el microondas.
- D) En refrigeración.

88.- ¿Qué tipo de cocción NO es adecuado para la culata de contra?

- A) Hervido.
- B) Braseado.
- C) Estofado.
- D) Parrilla.

89 ¿Qué tipo de grasa puede calentarse a mayor temperatura sin que se produzca humo?

- A) Manteca.
- B) Aceite de girasol.
- C) Aceite de oliva.
- D) Ghee.

90.- ¿Cuál de estas afirmaciones NO es correcta respecto a la fritura?

- A) Freír es un proceso de deshidratación del alimento.
- B) Freír es un proceso de absorción de aceite.
- C) Mezclar aceites hace que la fritura alcance temperaturas más altas.
- D) El alimento cambia de color debido a las reacciones de Maillard.

91.- ¿Cuál de las siguientes guarniciones compuestas lleva como ingredientes patatas?

- A) Dieppoise.
- B) Borgoña.
- C) Buena mujer.
- D) Cazadora.

92.- Dentro de las guarniciones simples de patata, existe la guarnición parmentier, ¿de qué ingredientes está compuesta?

- A) Lleva la patata, leche y mantequilla. La mantequilla en la superficie formará costra.
- B) Lleva la patata, leche, mantequilla y huevo. El huevo en la superficie formará costra.
- C) Lleva la patata, leche, mantequilla y queso parmesano. El queso en la superficie formará costra.
- D) Lleva la patata, leche, mantequilla y queso mozzarella. El queso en la superficie formará costra.

93.- Los productos congelados no cocinados, ¿a qué gama de productos alimentarios pertenece?

- A) Primera Gama.
- B) Segunda Gama.
- C) Tercera Gama.
- D) Cuarta Gama.

94.- ¿En qué casos es obligatoria la indicación de "fecha de congelación" en el etiquetado?

- A) En todos los alimentos.
- B) En carnes congeladas, preparados cárnicos congelados y productos de la pesca no transformados congelados.
- C) Sólo en alimentos no envasados.
- D) Nunca es obligatoria.

95.- El pastel Biarritz es típico de :

- A) San Sebastián.
- B) Barbastro.
- C) Jaca.
- D) Comarca del Maestrazgo.

96.- En relación con el concepto de "grasas concretas", señale la respuesta INCORRECTA:

- A) Punto de fusión entre 45 y 50°C.
- B) Masa sólida y homogénea.
- C) Destinadas al fin específico de utilizarlas en la elaboración de productos alimenticios.
- D) Constituidas por grasas comestibles refinadas.

97.- El Pastel ruso, postre típico de Huesca. Señala la afirmación correcta:

- A) Se elabora con margarina con un porcentaje de grasa entre el 60 y 80%.
- B) Se utiliza harina blanca de fuerza.
- C) Es apto para celíacos.
- D) Se le añade a la crema licor de vodka.

98.- En repostería conocemos como "Castigar":

- A) Añadir un ingrediente ácido a un almíbar.
- B) Dar más dobles de los debidos a una masa de hojaldre.
- C) Perforar una masa quebrada para realizar galletas y no suba.
- D) Cortar el hervor de la leche con mantequilla, para realizar una crema tipo chantilly.

99.- ¿Cómo se llama la reacción que es responsable del cambio de sabor, color y aroma en la elaboración de los alimentos?

- A) Gelatinización.
- B) Oxidación.
- C) Emulsificación.
- D) De Maillard.

100.- ¿Qué característica nutricional diferencia al trigo duro del trigo blando?

- A) Menor contenido en proteínas.
- B) Menor contenido en gluten.
- C) Mayor proporción de hidratos simples.
- D) Mayor cantidad de proteínas.

101.- Dentro de la seguridad e higiene en el trabajo, ¿cómo definirías la palabra prevención?

- A) Conjunto de actividades o medidas adoptadas o previstas en todas las fases de la actividad de la empresa con el fin de evitar y disminuir los riesgos derivados del trabajo.
- B) Conjunto de equipos o medios de trabajo proporcionados por la empresa para todas las fases de la actividad con el fin de evitar y disminuir los riesgos derivados del trabajo.
- C) Conjunto de equipos o medios de trabajo proporcionados por el empresario para todas las fases de la actividad con el fin de evitar y disminuir los riesgos derivados del trabajo.
- D) Conjunto de actividades o medidas adoptadas o previstas en todas las fases de la actividad de la empresa con el fin de disminuir los riesgos derivados del trabajo y las relaciones interprofesionales.

102.- ¿Cuál de las siguientes es una legumbre oleaginosa?

- A) Cacahuete.
- B) Haba.
- C) Guisante.
- D) Altramuz.

103.- ¿Cuál de estos platos es un guiso con diferentes carnes y verduras?

- A) Esqueixada.
- B) Marmitako.
- C) Puchero.
- D) Cadeirada.

104.- ¿Con qué legumbre se elabora el pote asturiano?

- A) Alubias pintas.
- B) Garbanzos.
- C) Faves.
- D) Habas secas.

105.- ¿Qué otro nombre recibe el ajopringue?

- A) Ajo seco.
- B) Ajo pesquero.
- C) Ajo mataero.
- D) Ajo picón.

106.- ¿Qué ingrediente da el nombre a la ensaimada?

- A) Harina de maíz.
- B) Harina de trigo.
- C) Manteca.
- D) Mantequilla.

107.- ¿Cómo se llama el fenómeno que evita que la comida se pegue en sartenes de acero inoxidable?

- A) Combustión.
- B) Efecto Leidenfrost.
- C) Fenómeno de sublimación.
- D) Ninguna de las anteriores es correcta.

108.- Si se piden 5 kg de harina, ¿de qué unidad se trata?

- A) Unidad de compra.
- B) Unidad de almacenaje.
- C) Unidad de entrega.
- D) Todas son correctas.

109.- ¿Qué técnica de las siguientes es una técnica de cocción de pescado con poco aceite?

- A) Escalfar.
- B) Freír.
- C) Crillar.
- D) Pochar.

110.- De los siguientes productos, ¿Cuál NO es un alérgeno de obligada declaración?

- A) Leche desnatada.
- B) Lubina.
- C) Cebolla.
- D) Gambón.

