



Tribunal calificador de las pruebas selectivas 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 240093), convocadas por Resolución de 30 de octubre de 2024, del Director General de la Función Pública (BOA nº 223, de 15 de noviembre de 2024)

## **PRIMER EJERCICIO**

**PRUEBAS SELECTIVAS PARA LA 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 240093), CONVOCADAS POR RESOLUCIÓN DE 30 DE OCTUBRE DE 2024, DEL DIRECTOR GENERAL DE LA FUNCIÓN PÚBLICA (BOA Nº 223, DE 15 DE NOVIEMBRE DE 2024)**

**21 DE MARZO DE 2026**



Tribunal calificador de las pruebas selectivas 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 240093), convocadas por Resolución de 30 de octubre de 2024, del Director General de la Función Pública (BOA nº 223, de 15 de noviembre de 2024)



**1. En las partidas clásicas el cocinado de carnes breseadas y entremeses calientes corresponde a...**

- a) Asador.
- b) Entremetier.
- c) Salsero.
- d) Cuarto frío.

**2. ¿Cuál de las siguientes hortalizas no posee una Denominación de Origen Protegida (DOP) en España?**

- a) Alcachofa de Benicarló.
- b) Cebolla de Fuentes de Ebro.
- c) Pimiento del Piquillo de Lodosa.
- d) Espárrago de Navarra.

**3. ¿En cocina a qué denominamos corona?**

- a) Se denomina también volcán y se refiere al montón de harina con un hueco en el centro donde generalmente se colocan los demás ingredientes para hacer una masa.
- b) Una mezcla de “glasa real” utilizada en pastelería para decorar.
- c) Un utensilio de pastelería parecido a una manga pastelera.
- d) Una duya.

**4. Según el artículo 7 de la Constitución Española:**

- a) Los sindicatos de trabajadores y las asociaciones empresariales contribuyen a la defensa y promoción de los intereses económicos y sociales que les son propios. Su creación y el ejercicio de su actividad son libres dentro del respeto a la Constitución y a la ley. Su estructura interna y funcionamiento deberán ser democráticos.
- b) Los partidos políticos expresan el pluralismo político, concurren a la formación y manifestación de la voluntad popular y son instrumento fundamental para la participación política. Su creación y el ejercicio de su actividad son libres



dentro del respeto a la Constitución y a la ley. Su estructura interna y funcionamiento deberán ser democráticos.

- c) Las Fuerzas Armadas, constituidas por el Ejército de Tierra, la Armada y el Ejército del Aire, tienen como misión garantizar la soberanía e independencia de España, defender su integridad territorial y el ordenamiento constitucional.
- d) La capital del Estado es la villa de Madrid.

**5. ¿Cuál es la denominación científica del atún rojo?**

- a) Thunus Alalunga.
- b) Thunus Harengus.
- c) Thunus Thynnus.
- d) Thunus Melanogamus.

**6. Según la Constitución Española:**

- a) Las demás lenguas españolas serán también oficiales en todo el Estado y en las respectivas Comunidades Autónomas de acuerdo con sus Estatutos.
- b) La riqueza de las distintas modalidades lingüísticas de España son patrimonio de la humanidad y serán objeto de especial respeto y protección.
- c) La riqueza de las distintas modalidades lingüísticas de España es un patrimonio cultural que será objeto de especial respeto y protección.
- d) El castellano es la lengua española oficial del Estado. Los españoles tienen el deber de conocerla y la obligación de usarla.

**7. Respecto a la histamina señale la incorrecta:**

- a) Su formación está relacionada con una mala higiene durante la manipulación del alimento.
- b) Se puede eliminar con una buena cocción de los alimentos.
- c) Se produce fundamentalmente en productos de la pesca procedentes de especies de pescados asociados a un alto contenido de histidina.



d) Se puede formar en quesos, vinos o cervezas.

**8. En el remojón granadino, ¿cuál de las siguientes hortalizas forma parte de la receta tradicional?**

- a) Cebolla.
- b) Zanahoria.
- c) Judía verde.
- d) Tomate.

**9. Funciones de un líder dentro de un equipo de trabajo. Señala la respuesta incorrecta:**

- a) Definir la misión y el papel del grupo.
- b) Disuadir el espíritu del grupo.
- c) Coadyuvar a la consecución del bien común.
- d) Ordenar y controlar los conflictos internos.

**10. En la preparación culinaria tradicional de los cardillos o tagarninas, ¿cuál es el procedimiento térmico correcto antes de incorporarlos a guisos, revueltos o salteados?**

- a) Saltearlos directamente en crudo para conservar su textura crujiente.
- b) Escaldarlos brevemente y luego confitarlos en aceite.
- c) Cocerlos en agua para ablandar la fibra y eliminar amargor antes de su uso culinario.
- d) Asarlos enteros a alta temperatura para quemar las espinas.

**11. Sobre la colocación de la mercancía en un almacén, para optimizar los flujos se utiliza el sistema de clasificación ABC:**

- a) Está basado en la ley de Pareto o 80/20.
- b) Es un sistema de clasificación siguiendo orden alfabético.
- c) Es más conocido como método FIFO.
- d) Ninguna de las respuestas es válida.



**12. El artículo 15 de la Constitución Española establece:**

- a) Los españoles son iguales ante la ley, sin que pueda prevalecer discriminación alguna por razón de nacimiento, raza, sexo, religión, opinión o cualquier otra condición o circunstancia personal o social, salvo lo que puedan disponer las leyes penales militares para tiempos de guerra.
- b) Todos tienen derecho a la vida y a la integridad física y moral, sin que, en ningún caso, puedan ser sometidos a tortura ni a penas o tratos inhumanos o degradantes. Queda abolida la pena de muerte, salvo lo que puedan disponer las leyes penales militares para tiempos de guerra.
- c) Todos tienen derecho a la vida y a la integridad física y moral, sin que, en ningún caso, puedan ser sometidos a tortura ni a penas o tratos inhumanos o degradantes. Queda abolida la pena de muerte, incluso en tiempos de guerra.
- d) Se garantiza el derecho al honor, a la intimidad personal y familiar y a la propia imagen.

**13. ¿Qué es el arroz glaseado?**

- a) Es un arroz cocido al que se le incorpora glasa real muy utilizado para postres.
- b) Es un arroz con leche y yema, quemado con azúcar.
- c) Arroz dulce cuya elaboración final se añade azúcar glass espolvoreado por encima.
- d) Es un arroz obtenido a partir de arroz blanco, tratado con glucosa y/o talco para usos alimenticios.

**14. Según la frecuencia de solicitud de materia prima, estaremos hablando de “Pedido por punto de pedido” cuando:**

- a) Se establece una periodicidad en la realización de pedidos. Este sistema es adecuado para productos de consumo habitual.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas 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 240093), convocadas por Resolución de 30 de octubre de 2024, del Director General de la Función Pública (BOA nº 223, de 15 de noviembre de 2024)

- b) Los pedidos se realizan cuando las existencias en almacén se reducen hasta un límite marcado, que se denomina stock de seguridad.
- c) Se realizan en cualquier momento, cuando hay necesidad de aprovisionamiento. No se establecen fechas ni frecuencia de solicitud.
- d) El pedido se realiza automáticamente, con una frecuencia semanal, no teniendo en cuenta el stock ya que es un producto de alta demanda.

**15. Según el artículo 84 del Estatuto de Autonomía de Aragón:**

- a) Los municipios son las entidades territoriales básicas de Aragón, dotadas de personalidad jurídica y autonomía para la gestión de sus intereses respectivos, y medio esencial de participación de la comunidad vecinal en los asuntos públicos.
- b) Las comarcas son entidades territoriales, constituidas por la agrupación de municipios limítrofes, vinculados por características e intereses comunes, fundamentales para la vertebración territorial aragonesa.
- c) Las comarcas son entidades territoriales históricas, constituidas por la agrupación de municipios limítrofes, vinculados por características e intereses comunes, fundamentales para la vertebración territorial aragonesa y con un régimen jurídico propio.
- d) Las provincias, como entidades locales supramunicipales, con personalidad jurídica propia, ejercerán funciones de cooperación, asistencia y prestación de servicios a municipios y comarcas, atendiendo en todo caso a criterios de solidaridad y equilibrio territorial.

**16. Para sufratar una elaboración ¿cuál de las siguientes herramientas utilizaríamos?:**

- a) Escarchadera.
- b) Ramiquí.
- c) Cedazo.



d) Vaporeras.

**17. El tasajo es...**

- a) Un barreño con tres asas.
- b) Un tipo de pez de agua dulce.
- c) Un jamón de cerda curado con pimentón.
- d) Una cecina.

**18. Designamos con la palabra egilope a:**

- a) Una judía verde, vaina de frijol cuando está verde.
- b) Escalope de ternera.
- c) Especie de avena similar a ballueca.
- d) Un plato de arroz de origen egipcio.

**19. ¿Qué tipo de microorganismo causa el botulismo?:**

- a) Bacteria.
- b) Virus.
- c) Hongo.
- d) Parásito.

**20. Un ave asada en cazuela y guarnecida, entre otros ingredientes, con cebollitas, torreznos y patatas en cuadraditos se denomina:**

- a) Castellana.
- b) Buena mujer.
- c) Forestal.
- d) Demidof.



**21. De conformidad con el artículo 70 de la Ley 5/2021, de 29 de junio, de Organización y Régimen Jurídico del Sector Público Autonómico de Aragón, la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón:**

- a) Se organizará de acuerdo con los principios de división funcional en departamentos y gestión territorial mediante delegaciones territoriales de ámbito provincial, así como otros órganos o unidades administrativas de ámbito provincial, supracomarcal, comarcal o local que se creen de acuerdo con lo establecido en esta ley.
- b) Se organizará de acuerdo con los principios de división orgánica en departamentos y gestión territorial mediante delegaciones territoriales de ámbito provincial, así como otros órganos o unidades administrativas de ámbito provincial, supracomarcal, comarcal o local que se creen de acuerdo con lo establecido en esta ley.
- c) Se organizará de acuerdo con los principios de división horizontal en departamentos y gestión territorial mediante delegaciones territoriales de ámbito provincial, así como otros órganos o unidades administrativas de ámbito provincial, supracomarcal, comarcal o local que se creen de acuerdo con lo establecido en esta ley y en el Estatuto de Autonomía.
- d) Se organizará de acuerdo con los principios de división propia en departamentos y gestión territorial mediante delegaciones territoriales de ámbito provincial, así como otros órganos o unidades administrativas de ámbito provincial, supracomarcal, comarcal o local que se creen de acuerdo con lo establecido en esta ley y en el Estatuto de Autonomía.

**22. Los parámetros más habituales para la gestión del stock y los que están relacionados con la rotación de los productos son:**

- a) El índice de rotación y el índice de obsolescencia.
- b) El índice PMP y el índice de rotación.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas 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 240093), convocadas por Resolución de 30 de octubre de 2024, del Director General de la Función Pública (BOA nº 223, de 15 de noviembre de 2024)

- c) El índice de obsolescencia y el índice PMP.
- d) Ninguna de las respuestas es válida.

**23. El ave que se saltea en mantequilla, se añade vino blanco, chalotas picadas, setas cortadas, salsa media glasa y se esparcen finas hierbas se denomina:**

- a) Albufera.
- b) A la antigua.
- c) A la húngara.
- d) Cazadora.

**24. ¿En cuántas categorías se clasifican comercialmente las piezas de carne de cerdo según su calidad?**

- a) 3.
- b) 4.
- c) 5.
- d) 7.

**25. ¿Qué técnica utilizaríamos en la elaboración de unas manitas de cerdo?:**

- a) Cocción al baño María.
- b) Escalfado en frío.
- c) Escalfado en caliente.
- d) Ninguna es correcta.

**26. Indica cuál de las siguientes elaboraciones no es un estofado:**

- a) Fricassé.
- b) Navarín.
- c) Civet.
- d) Clarín.



**27. De acuerdo con lo establecido en Ley 5/2021, de 29 de junio, de Organización y Régimen Jurídico del Sector Público Autonómico de Aragón, los delegados y las delegadas territoriales del Gobierno de Aragón:**

- a) Tendrán nivel orgánico de director general y la consideración de altos cargos.
- b) Tendrán nivel orgánico de jefe de servicio y la consideración de altos cargos.
- c) Su regulación se regirá por lo previsto en la Ley 5/2021, de 29 de junio, de Organización y Régimen Jurídico del Sector Público Autonómico de Aragón, por la Ley del Presidente y del Gobierno de Aragón y por el Reglamento que la desarrolle.
- d) Su regulación se regirá por lo previsto en la Ley 5/2021, de 29 de junio, de Organización y Régimen Jurídico del Sector Público Autonómico de Aragón y por el Reglamento que la desarrolle.

**28. Respecto al breseado, señale la incorrecta:**

- a) La cocción es más lenta y se requiere más tiempo para su elaboración que en el estofado.
- b) No se cubre toda la pieza con el líquido.
- c) Se realiza sólo con calor húmedo.
- d) Se cuece en un recipiente cerrado, en el horno, y se le da varias vueltas.

**29. Las patatas cortadas en rodajas más o menos gruesas, salpimentadas, que llevan una juliana de cebolla y que se cuecen junto con piezas de carne o pescado, se denominan:**

- a) Patatas a la inglesa.
- b) Patatas boulangère.
- c) Patatas al vapor.
- d) Papas arrugás.



**30. De acuerdo con la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres:**

- a) No constituirá discriminación en el acceso al empleo, incluida la formación necesaria, una diferencia de trato basada en una característica relacionada con el sexo o la edad en el caso de las mujeres cuando, debido a la naturaleza de las actividades profesionales concretas o al contexto en el que se lleven a cabo, dichas características constituyas un requisito profesional esencial y determinante, siempre y cuando el objetivo sea legítimo y el requisito proporcionado.
- b) Constituirá discriminación en el acceso al empleo una diferencia de trato basada en una característica relacionada con el sexo, excepto cuando exista una infrarrepresentación de las mujeres en la actividad concreta y así se autorice por Decreto del Gobierno de Aragón.
- c) Constituirá discriminación en el acceso al empleo una diferencia de trato basada en una característica relacionada con el sexo, excepto cuando exista una infrarrepresentación de las mujeres en la actividad concreta y así se autorice por Ley de las Cortes de Aragón.
- d) No constituirá discriminación en el acceso al empleo, incluida la formación necesaria, una diferencia de trato basada en una característica relacionada con el sexo cuando, debido a la naturaleza de las actividades profesionales concretas o al contexto en el que se lleven a cabo, dicha característica constituya un requisito profesional esencial y determinante, siempre y cuando el objetivo sea legítimo y el requisito proporcionado.



**31. ¿Cuál es el elemento común de los que se nombran a continuación que deben llevar los lenguados Saint-Germain?**

- a) Harina de garbanzo.
- b) Vino tinto.
- c) Mantequilla.
- d) Espárragos.

**32. De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 7/2018, de 28 de junio, de igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres en Aragón:**

- a) Los medios de comunicación públicos aragoneses o que perciban subvenciones públicas gestionarán su contenido con el objeto de hacer un uso integrador y no sexista del lenguaje y las imágenes. En caso de que esto no sea posible lo pondrán en conocimiento del Departamento competente en materia de igualdad de género en el plazo máximo de 7 días desde su emisión.
- b) Los poderes públicos aragoneses garantizarán que no se emitan ni publiquen textos o imágenes de carácter discriminatorio, sexista, vejatorio o en contra del principio de igualdad de género.
- c) Los poderes públicos aragoneses velarán por un uso integrador y no sexista en la comunicación, en la imagen y publicidad institucionales, así como en los contenidos e imágenes que utilicen en el desarrollo de sus políticas, debiendo promover de forma activa una imagen igualitaria, plural y no estereotipada de las mujeres y los hombres.
- d) Los poderes públicos aragoneses velarán para que no se emitan ni publiquen textos o imágenes de carácter discriminatorio, sexista, vejatorio o en contra del principio de igualdad de género.



**33. ¿Cómo se comercializan las canales de ovino frescas?**

- a) Con cabeza, sin manos ni patas, con riñones y grasa pélvica.
- b) Sin cabeza, sin manos ni patas, con riñones y grasa pélvica.
- c) Con cabeza, con manos y patas, con riñones y grasa pélvica.
- d) Sin cabeza, sin manos ni patas, sin riñones ni grasa pélvica.

**34. Harina que se comercializa adicionada de una cantidad de bicarbonato de sodio y levadura química. ¿Cómo se llama?**

- a) Harina Lacteada.
- b) Harina Nixtamalizada.
- c) Harina Leudante.
- d) Harina Matzoh.

**35. ¿Qué criterios de control o límites críticos, no constituyen los parámetros de control en un APPCC?**

- a) Tiempo, PH y datos sensoriales.
- b) Humedad y límites de aditivos.
- c) Cloro residual y actividad del agua (Aw).
- d) Todos constituyen parámetros de control.

**36. Una crema darblay contiene:**

- a) Crema de arroz, tomate, crema de leche, mantequilla.
- b) Fondo oscuro, vino tinto, tomillo.
- c) Crema parmentier, zanahoria, puerro, nabo, apio y mantequilla.
- d) Velouté de ave, lechuga, espárragos.



**37. De conformidad con la Ley 5/2019, de 21 de marzo, de derechos y garantías de las personas con discapacidad en Aragón:**

- a) En las ofertas de empleo público se reservará un cupo no inferior al 8% de las vacantes para ser cubiertas entre personas con discapacidad, considerando como tales las definidas en el apartado 2 del artículo 2, de modo que, progresivamente, se alcance el 3% de los efectivos totales en la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón y sus entidades instrumentales.
- b) La reserva del mínimo del 8% se realizará de manera que, al menos, el 3% de las plazas ofertadas lo sea para ser cubiertas por personas que acrediten discapacidad intelectual y un 1% para personas con enfermedad mental que acrediten un grado de discapacidad igual o superior al 33%.
- c) En las ofertas de empleo público se reservará un cupo no inferior al 8% de las vacantes para ser cubiertas entre personas con discapacidad, considerando como tales las definidas en el apartado 2 del artículo 2, de modo que, progresivamente, se alcance el 2% de los efectivos totales en la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón y sus entidades instrumentales.
- d) En las ofertas de empleo público se reservará un cupo no inferior al 8% de las vacantes para ser cubiertas entre personas con discapacidad, considerando como tales las definidas en el apartado 2 del artículo 2, de modo que, progresivamente, se alcance el 3% de los efectivos totales en la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón.



**38. Señala cuál de estos tipos de pescados son Pretomizoniformes:**

- a) Patudo.
- b) Atún.
- c) Lamprea.
- d) Congrio.

**39. El azúcar procedente de los primeros productos de extracción, aglomerado en la centrifugadora y desmenuzado en terrones de tamaño irregular se denomina:**

- a) Azúcar Terciado.
- b) Azúcar de Redoma.
- c) Azúcar Pilé.
- d) Azúcar Moreno.

**40. Según 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 un sector de la actividad administrativa.
- b) Corresponde al Gobierno de Aragón la creación, modificación, agrupación y supresión de departamentos, así como la determinación del sector administrativo al que se extenderá la competencia de cada departamento.
- c) La Administración de la comunidad autónoma se organiza en departamentos, cada uno de los cuales comprenderá varios sectores de la actividad administrativa.
- d) La organización en departamentos no obstará para la existencia de órganos adscritos directamente a la Presidencia y, en su caso, a las Vicepresidencias del Gobierno. También se les podrán adscribir organismos públicos.



**41. Una crema Juanita tiene entre sus ingredientes:**

- a) Vino de madeira, roux oscuro, estragón, yogurt griego.
- b) Crema de leche, pimienta, tapioca, plátano macho.
- c) Crema inglesa con adición de zumo de limón, mantequilla.
- d) Arroz, crema de leche, yemas y dados de tomate.

**42. ¿Qué característica tiene los fideos Biang biang?**

- a) Se elaboran exclusivamente con harina de soja.
- b) Estirados sobre una mesa y rasgados a mano.
- c) Son especiales para ramen.
- d) Se elaboran con yuca y se dejan secar al aire.

**43. El bitoke es:**

- a) Carne limpia, picada, amasada con mantequilla, ligada, sazonada y empanada o rebozada.
- b) Loncha de carne, sin nervios, ni grasa de la cadera, tapilla, tapa o babilla.
- c) Filete grueso del lomo bajo con parte de tez.
- d) Pieza gruesa que se obtiene de la cabeza y del centro del solomillo.

**44. De conformidad con la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales:**

- a) Se entenderán como procesos, actividades, operaciones, equipos o productos «potencialmente peligrosos» aquellos que, en ausencia de medidas preventivas específicas, originen riesgos para la seguridad y la salud de los trabajadores que los desarrollan o utilizan.
- b) Se entenderán como procesos, actividades, operaciones, equipos o productos «potencialmente peligrosos» aquellos que, a pesar de las medidas preventivas generales, originen



riesgos para la seguridad y la salud de los trabajadores que los desarrollan o utilizan.

- c) Se entenderán como procesos, actividades, operaciones, equipos o productos «potencialmente peligrosos» aquellos que, en ausencia de medidas preventivas específicas o generales, originen riesgos para la seguridad y la salud de los trabajadores que los desarrollan o utilizan.
- d) Se entenderán como procesos, actividades, operaciones, equipos, materiales o productos «potencialmente peligrosos» aquellos que, en ausencia de medidas preventivas específicas o generales, originen riesgos para la seguridad y la salud de los trabajadores que los desarrollan o utilizan.

**45. Cuando nos referimos a que un alimento está adulterado, ¿qué características observamos en él?**

- a) Se le ha adicionado o sustraído cualquier sustancia para variar su composición.
- b) Es aquel producido en el laboratorio para cubrir un determinado aspecto de la nutrición.
- c) Es aquel que contiene gérmenes patógenos, sustancias químicas o radioactivas.
- d) Es aquel de origen animal o vegetal en cuya elaboración o producción no han intervenido productos químicos de síntesis.

**46. ¿Cuál de estas palabras define a un pequeño molusco univalvo?**

- a) Mollus rocosus.
- b) Abrojin.
- c) Abre Boca.
- d) Abretan.



**47. La concentración en grasa de una nata delgada o ligera es:**

- a) 8-11%.
- b) 12-30%.
- c) 31-49%.
- d) >50%.

**48. ¿Cuál de todas estas respuestas se identifica con crema indiana?**

- a) Crema con especias como cilantro, menta, perifollo.
- b) Suquet de mariscos aromatizada con coco.
- c) Crema de arroz ligada con curry guarnecida con arroz.
- d) Crema de patatas y frejoles, guarnecido con ave al curry.

**49. Según el artículo 5.4 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales:**

- a) La política en materia de prevención de riesgos laborales procurará promover la integración eficaz de la prevención de riesgos laborales en el sistema de gestión de la empresa.
- b) La política en materia de prevención de riesgos laborales deberá promover la integración eficaz de la prevención de riesgos laborales en el sistema de gestión de la empresa.
- c) Las Administraciones públicas velarán por la efectividad del principio de igualdad entre mujeres y hombres, considerando las variables relacionadas con el sexo tanto en los sistemas de recogida y tratamiento de datos como en el estudio e investigación generales en materia de prevención de riesgos laborales, con el objetivo de detectar y prevenir posibles situaciones en las que los daños derivados del trabajo puedan aparecer vinculados con el sexo de los trabajadores.
- d) Las Administraciones públicas promoverán la efectividad del principio de igualdad entre mujeres y hombres, considerando las variables relacionadas con el sexo tanto



en los sistemas de recogida y tratamiento de datos como en el estudio e investigación generales en materia de prevención de riesgos laborales, con el objetivo de detectar y prevenir posibles situaciones en las que los daños derivados del trabajo puedan aparecer vinculados con el sexo de los trabajadores.

**50. ¿Cuál de los siguientes mariscos no es un molusco?**

- a) Percebe.
- b) Calamar.
- c) Vieira.
- d) Bígaro.

**51. El azúcar invertido es:**

- a) Denominación que recibe el azúcar glacé en algunos países.
- b) Es azúcar glaseado con clara de huevo a punto de nieve.
- c) Es una mezcla de agua, sacarosa, glucosa y fructosa.
- d) Es azúcar cristalizado.

**52. La palabra francesa “diablotins” designa a:**

- a) Una galleta con forma ovalada rellena de jengibre.
- b) Una pequeña rodaja de pan especial cubierta de bechamel, adicionada de queso rallado y gratinado al horno. Se utiliza como guarnición de sopas, consomé, etc.
- c) Es una salsa muy utilizada en Francia para acompañar pescados semiblancos, suele ser picante.
- d) Es una pasta de trigo duro con forma redondeada.



**53. ¿Para qué está indicada una dieta pobre en tiramina y dopamina?**

- a) Para el tratamiento de la gota.
- b) Para pacientes tratados con fármacos contra la depresión o la hipertensión.
- c) Para pacientes con insuficiencia renal.
- d) Para el tratamiento de la hipercalciuria.

**54. Cuando los trabajadores estén o puedan estar expuestos a un riesgo grave e inminente con ocasión de su trabajo, el empresario estará obligado a:**

- a) Informar lo antes posible a todos los trabajadores afectados acerca de la existencia de dicho riesgo y de las medidas adoptadas o que, en su caso, deban adoptarse en materia de protección.
- b) Adoptar las medidas y dar las instrucciones necesarias para que, en caso de peligro muy grave, inminente e inevitable, los trabajadores puedan interrumpir su actividad y, si fuera necesario, abandonar de inmediato el lugar de trabajo. En este supuesto no podrá exigirse a los trabajadores que reanuden su actividad mientras persista el peligro, salvo excepción debidamente justificada por razones de seguridad y determinada reglamentariamente.
- c) Disponer lo necesario para que el trabajador que no pudiera ponerse en contacto con su superior jerárquico, ante una situación de peligro muy grave e inminente para su seguridad, la de otros trabajadores o la de terceros a la empresa, esté en condiciones, habida cuenta de sus conocimientos y de los medios técnicos puestos a su disposición, de adoptar las medidas necesarias para evitar las consecuencias de dicho peligro muy grave.
- d) Adoptar las medidas y dar las instrucciones necesarias para que, en caso de peligro grave e inminente, los trabajadores puedan interrumpir su actividad y, si fuera



necesario, abandonar de inmediato el lugar de trabajo. En este supuesto no podrá exigirse a los trabajadores que reanuden su actividad mientras persista el peligro, salvo excepción debidamente justificada por razones de seguridad y determinada reglamentariamente.

**55. ¿Cuál de estas vitaminas no es liposoluble?**

- a) Vitamina A.
- b) Vitamina B1.
- c) Vitamina K.
- d) Vitamina D.

**56. ¿Cuál de estas especies es un decápodo macruro?**

- a) Santiaguíño.
- b) Buey.
- c) Barrilete.
- d) Pateixo.

**57. ¿Qué es un pan ácimo?**

- a) Es un pan cuya característica es tener un pH mas acido que otros tipos de panes, lo que hace que este tenga una miga mas blanca y esponjosa.
- b) Es un pan que sirve para hacer masas saladas.
- c) Es un pan que se hace sin levadura.
- d) Es un pan cuya característica es poseer una corteza más tierna y una miga más esponjosa.

**58. Dentro de la clasificación de las legumbres secas, la algarroba se diferencia claramente de judías, lentejas o garbanzos. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones explica mejor esta diferencia desde el punto de vista culinario?**

- a) La algarroba es una legumbre oleaginosa rica en grasas, similar a la soja.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas 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 240093), convocadas por Resolución de 30 de octubre de 2024, del Director General de la Función Pública (BOA nº 223, de 15 de noviembre de 2024)

- b) La algarroba es una legumbre de vaina cuyo fruto se utiliza principalmente por su pulpa azucarada y no por su semilla.
- c) La algarroba es una hortaliza de raíz clasificada erróneamente como legumbre.
- d) La algarroba es una legumbre rica en almidón que se emplea como sustituto directo del garbanzo.

**59. La crema derby contiene:**

- a) Puré de guisantes frescos, tapioca, mantequilla, crema de leche.
- b) Crema de arroz, curry, trufas, trocitos de ave, foie-gras.
- c) Velouté de ternera, crema de leche, macarrones cocidos.
- d) Puré de judías rojas condimentadas con vino tinto.

**60. ¿Cómo se llama la pasta húngara que se elabora a mano pellizcada o en forma de bolas y se utiliza para la elaboración de sopas o goulash?**

- a) Kasnudln.
- b) Ruote.
- c) Casareccia.
- d) Csipetke.

**61. Si tenemos un huevo de gallina que pesa 67 gramos, ¿cómo se clasifica en la Unión Europea?**

- a) S.
- b) M.
- c) L.
- d) XL.



**62. La salsa périgueux es:**

- a) Demi-glacé con esencia de trufas.
- b) Mahonesa con tomate, chalota y estragón.
- c) Demi-glacé con foie gras.
- d) Mahonesa, pepinillos, huevo duro, cebolla, alcaparras.

**63. La crema contí tiene entre sus ingredientes:**

- a) Bisqué de cangrejos, crema de tomates y tapioca.
- b) Puré de lentejas, tocino, perifollo y mantequilla.
- c) Velouté de ave, crema de leche y dados de ave.
- d) Velouté de caza, crema de leche, mantequilla y trufas.

**64. En relación con la preparación culinaria del lupino como legumbre seca, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es técnicamente correcta?**

- a) Se cocina igual que el garbanzo, ya que su contenido en almidón es similar.
- b) Basta con un remojo corto antes de la cocción para eliminar su amargor.
- c) Requiere, además de cocción, un proceso posterior de desamargado mediante lavados prolongados.
- d) No necesita ningún tratamiento previo si se cuece a alta temperatura.

**65. ¿Qué macronutrientes o vitaminas no están presentes en la pasta seca integral?:**

- a) Selenio.
- b) Tiamina.
- c) Fósforo.
- d) Todos están presentes.



**66. ¿Cuál de estas piezas no es un petisú?**

- a) Palos de Jacob.
- b) Relámpagos Eclairs.
- c) Mont-blanc.
- d) Palos Catalanes.

**67. ¿Qué se entiende por sinergia?:**

- a) Acción de dos o más elementos que, al trabajar juntos, producen un efecto combinado mayor que la suma de sus efectos individuales.
- b) Acción de dos o más elementos que, al trabajar individualmente, producen un efecto combinado mayor que la suma de sus efectos conjuntos.
- c) Es la suma de aportaciones individuales.
- d) Ninguna respuesta es correcta.

**68. Las Patatas Macaire pertenecen a la familia de los platos elementales a base de hortalizas. ¿Cuál de las siguientes descripciones es técnicamente correcta?**

- a) Patatas cocidas, cortadas en dados y salteadas en mantequilla.
- b) Puré de patata moldeado y dorado en sartén o plancha hasta formar una torta crujiente.
- c) Patatas fritas dos veces en abundante aceite.
- d) Patatas asadas con piel y rellenas de una mezcla de crema, espinacas y queso, posteriormente gratinadas.

**69. ¿Cuál de los siguientes consomés tiene royal de langosta entre sus ingredientes?**

- a) Diana.
- b) Britania.
- c) Croûte au pot.
- d) Bouquetiere.



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

- a) Las personas del equipo trabajan individualmente y no necesitan coordinarse.
- b) Las personas interrelacionadas están orientadas hacia una meta común.
- c) La capacidad de resolver problemas complejos es mayor en el individuo que en el equipo.
- d) Todas las respuestas son correctas.

**71. ¿Qué hortaliza pertenece a la familia de las Asteráceas?**

- a) Lechuga.
- b) Judía verde.
- c) Cebolla.
- d) Coliflor.

**72. Según 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:**

- a) El personal laboral al servicio de las Administraciones públicas se rige, además de por la legislación laboral, por los convenios colectivos de sector o específicos, por las demás normas convencionalmente aplicables y por los preceptos de este Estatuto que así lo dispongan.
- b) El personal laboral al servicio de las Administraciones públicas se rige, además de por la legislación laboral y por las demás normas convencionalmente aplicables, por los preceptos de este Estatuto que así lo dispongan.
- c) El personal laboral al servicio de las Administraciones públicas se rige, además de por la legislación laboral, por su convenio colectivo propio y por las demás normas convencionalmente aplicables, por los preceptos de este Estatuto que así lo dispongan.



- d) 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 no regula esta cuestión.

**73. En cocina clásica, ¿qué define técnicamente a un subric de hortalizas?**

- a) Una hortaliza salteada y servida como guarnición.
- b) Un puré de hortalizas servido como salsa.
- c) Una masa de hortalizas ligada, formada, empanada y frita.
- d) Una hortaliza cocida y posteriormente gratinada.

**74.Cuál es la definición correcta de pasta alimenticia de calidad superior:**

- a) Producto obtenido por desecación de una masa no fermentada confeccionada con harinas, sémolas finas o semolinas procedentes de trigo duro o recio o trigo candeal o sus mezclas y agua potable.
- b) Producto obtenido por desecación de una masa fermentada confeccionada con harinas, sémolas finas o semolina procedentes de trigo duro o recio o trigo candeal o sus mezclas y agua potable.
- c) Producto obtenido de una masa no fermentada elaborada exclusivamente con sémolas o semolinas de trigo duro y agua potable.
- d) Producto obtenido de la extrusión de una masa no fermentada, confeccionada con harinas y semola de trigo duro y agua potable.

**75. Según el Estatuto de Autonomía de Aragón, en su procedimiento de reforma:**

- a) La aprobación de la reforma por las Cortes Generales, mediante ley orgánica, incluirá la autorización del Estado



para que el Gobierno de Aragón convoque referéndum de ratificación del cuerpo electoral de Aragón en un plazo de tres meses desde la votación final en las Cortes Generales. El Gobierno de Aragón convocará tal referéndum si así lo acuerdan previamente las Cortes de Aragón con el voto favorable de las dos terceras partes de sus miembros.

- b) La aprobación de la reforma por las Cortes Generales, mediante ley orgánica, incluirá la autorización del Estado para que el Gobierno de Aragón convoque referéndum de ratificación del cuerpo electoral de Aragón en un plazo de tres meses desde la votación final en las Cortes Generales. El Gobierno de Aragón convocará tal referéndum si así lo acuerdan previamente las Cortes de Aragón con el voto favorable de las tres quintas partes de sus miembros.
- c) La aprobación de la reforma por las Cortes Generales, mediante ley orgánica, incluirá la autorización del Estado para que el Gobierno de Aragón convoque referéndum de ratificación del cuerpo electoral de Aragón en un plazo de seis meses desde la votación final en las Cortes Generales. El Gobierno de Aragón convocará tal referéndum si así lo acuerdan previamente las Cortes de Aragón con el voto favorable de las dos terceras partes de sus miembros.
- d) La aprobación de la reforma por las Cortes Generales, mediante ley orgánica, incluirá la autorización del Estado para que el Gobierno de Aragón convoque referéndum de ratificación del cuerpo electoral de Aragón en un plazo de seis meses desde la votación final en las Cortes Generales. El Gobierno de Aragón convocará tal referéndum si así lo acuerdan previamente las Cortes de Aragón con el voto favorable de las dos quintas partes de sus miembros.



**76. De acuerdo con 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, los procedimientos de selección del personal laboral:**

- a) Serán públicos, rigiéndose en todo caso por los principios de igualdad, mérito y capacidad. En el caso del personal laboral temporal se regirá igualmente por el principio de accesibilidad y celeridad, teniendo por finalidad atender razones expresamente justificadas de necesidad y urgencia.
- b) Se regularán por lo dispuesto en el Convenio Colectivo propio de cada administración. En todo caso se respetarán los principios de igualdad, mérito y capacidad.
- c) Se regularán por lo dispuesto en el Convenio Colectivo propio de cada administración. En todo caso se respetarán los principios de igualdad, mérito y capacidad. En el caso del personal laboral temporal se regirá igualmente por el principio de accesibilidad y celeridad, teniendo por finalidad atender razones expresamente justificadas de necesidad y urgencia.
- d) Serán públicos, rigiéndose en todo caso por los principios de igualdad, mérito y capacidad. En el caso del personal laboral temporal se regirá igualmente por el principio de celeridad, teniendo por finalidad atender razones expresamente justificadas de necesidad y urgencia.

**77. ¿Podrías decirnos cuál de estas recetas de huevos cocotte incluye entre sus ingredientes al foie?**

- a) Bordalesa.
- b) Perigordina.
- c) Portuguesa.
- d) Todas son incorrectas.



**78. ¿Qué guarnición para pescados lleva entre sus ingredientes colas de camarón?:**

- a) Dauphine.
- b) Chambord.
- c) Normanda.
- d) Dieppoise.

**79. Una salsa chorón es:**

- a) Besamel con fumet y esencia de trufa.
- b) Glacé de ave montada con mantequilla y estragón.
- c) Mahonesa con crema montada.
- d) Bearnesa con tomate concassé concentrado.

**80. Si nos presentan un plato de mitades de huevos cocidos, napados con una salsa bechamel atomatada y glaseados en la salamandra, nos presentan unos:**

- a) Huevos duros mornay.
- b) Huevos duros aurora.
- c) Huevos duros mimosa.
- d) Huevos duros bretona.

**81. Durante la elaboración de lombarda en una cocina profesional, una manipulación inadecuada puede provocar una pérdida de calidad comercial aun cuando el producto siga siendo comestible. ¿Cuál de las siguientes prácticas es la que provoca este deterioro más característico?**

- a) Brasear la lombarda con vino tinto o vinagre durante su cocción.
- b) Cocerla en agua sola y refrescarla posteriormente con agua fría.
- c) Cocinarla con poca cantidad de líquido y en medio ácido.
- d) Mantenerla tapada durante la cocción para reducir la evaporación.



**82. ¿Cuál es la peculiaridad de los gnocchi a la romana?**

- a) Se elaboran con patata.
- b) Tiene que llevar espinacas.
- c) Se elaboran con sémola.
- d) Ninguna es correcta.

**83. El alga conocida en cocina japonesa como hijiki (iziki) pertenece al grupo de las:**

- a) Algas verdes.
- b) Algas rojas.
- c) Algas pardas.
- d) Algas transparentes.

**84. Los moluscos se dividen en: señala la respuesta incorrecta:**

- a) Cefalópodos.
- b) Gasterópodos.
- c) Cirrípedos.
- d) Lamelibranquios.

**85. A los huevos escalfados argenteuil, se les denomina así porque uno de sus ingredientes principales es:**

- a) Guisantes.
- b) Patata.
- c) Champiñón.
- d) Todas son incorrectas.

**86. La charnela es una parte fundamental y característica en los... Señala la respuesta correcta:**

- a) Gasterópodos.
- b) Lamelibranquios.
- c) Cirrípedos.
- d) Isópodos.



**87. En la elaboración de aceites aromáticos en cocina profesional, ¿cuál es la diferencia técnica fundamental entre un aceite obtenido por infusión y uno obtenido por maceración?**

- a) La infusión se realiza en frío y la maceración en caliente.
- b) La infusión utiliza calor para extraer los compuestos aromáticos, mientras que la maceración los extrae en frío por difusión.
- c) La infusión solo se aplica a especias secas y la maceración a hierbas frescas.
- d) La maceración produce aceites más intensos que la infusión.

**88. La pepsina permite:**

- a) La asimilación de glúcidos simples en la boca.
- b) Descomposición de las grasas.
- c) El equilibrio glucémico.
- d) La digestión de las proteínas.

**89. De las siguientes salsas, ¿cuál no lleva fumet de pescados?:**

- a) Bigarade.
- b) Cardinal.
- c) Newburg.
- d) Colbert.

**90. ¿De cuál de las siguientes hortalizas se obtiene el aceite más rico en ácido gamma-linoleico (omega-6)?**

- a) Espinaca.
- b) Espárrago triguero.
- c) Alcachofa.
- d) Borraja.



**91. El Estatuto de Autonomía de Aragón establece:**

- a) Aragón, nacionalidad histórica, ejerce su autogobierno de acuerdo con el presente Estatuto y la Constitución, en el ejercicio del derecho a la autonomía que la Constitución reconoce y garantiza a toda nacionalidad.
- b) Aragón, nacionalidad histórica, ejerce su autogobierno de acuerdo con el presente Estatuto, en el ejercicio del derecho a la autonomía que la Constitución reconoce y garantiza a toda nacionalidad.
- c) Aragón, nacionalidad real, ejerce su autogobierno de acuerdo con el presente Estatuto y la Constitución, en el ejercicio del derecho a la autonomía que la Constitución reconoce y garantiza a toda nacionalidad.
- d) Aragón, nacionalidad real, ejerce su autogobierno de acuerdo con el presente Estatuto y la Constitución, en el ejercicio del derecho a la autonomía que la Constitución y las Cortes de Aragón reconocen y garantizan a toda nacionalidad.

**92. El glucógeno se caracteriza por ser:**

- a) Polisacáridos presente en vegetales.
- b) Polisacáridos presente en animales.
- c) Aditivo alimenticio potenciador del sabor.
- d) Disacárido producto de la unión de glucosa y fructosa.



**93. Según el vigente Convenio Colectivo para el personal laboral de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón:**

- a) El personal laboral que tenga su contrato de trabajo suspendido no podrá incurrir en responsabilidad disciplinaria en tanto se encuentra en dicha situación.
- b) El personal laboral que tenga su contrato de trabajo suspendido incurrirá en responsabilidad disciplinaria por las faltas graves o muy graves que pueda cometer en dicha situación.
- c) El personal laboral que tenga su contrato de trabajo suspendido incurrirá en responsabilidad disciplinaria por las faltas que pueda cometer en dicha situación.
- d) El personal laboral que tenga su contrato de trabajo suspendido incurrirá en responsabilidad disciplinaria por las faltas leves que pueda cometer en dicha situación.

**94. ¿Cómo se llama a los peces, como la anguila, que viven en agua dulce y viajan al mar para reproducirse?**

- a) Anádromos.
- b) Bentónicos.
- c) Abisales.
- d) Catádromos.



**95. Según el vigente Convenio Colectivo para el personal laboral de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón se consideran faltas graves:**

- a) Más de siete y menos de diez faltas de puntualidad en la asistencia al trabajo en un mes. Si tuviera que relevar a un compañero, bastarán tres faltas de puntualidad para que se considere falta grave.
- b) La negligencia en el cumplimiento de las disposiciones sobre seguridad y salud en el trabajo por parte de quien tuviera la responsabilidad de hacerlas cumplir o de establecer los medios adecuados de protección.
- c) El abuso de autoridad. Se considera abuso de autoridad la comisión por un superior de un hecho arbitrario, con violación de un derecho del trabajador reconocido legal o convencionalmente, de donde se derive un perjuicio grave para el subordinado, ya sea de orden material o moral, incluidas las órdenes verbales. Los representantes legales de las personas trabajadoras podrán solicitar mediante escrito razonado, existiendo causa grave, la remoción de la persona que, ocupando cargo con mando directo sobre el personal abuse de autoridad.
- d) La violación del sigilo profesional.

**96. En el ovino, ¿qué es el corte silla inglesa?**

- a) Se compone de las dos piernas y de la silla.
- b) Se compone del cuarto delantero y el cuello del cordero.
- c) Se compone de los lomos y solomillos unidos por el espinazo y deshuesado.
- d) Silla inglesa también se le llama a la media canal.



**97. Según el vigente Convenio Colectivo para el personal laboral de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón:**

- a) La trabajadora víctima de violencia de género podrá solicitar la suspensión de su contrato de trabajo. La suspensión no podrá tener una duración superior a dos años y, mientras dure la misma, tendrá derecho a la reserva de plaza de la misma categoría y localidad.
- b) La trabajadora víctima de violencia de género podrá solicitar la suspensión de su contrato de trabajo. La suspensión no podrá tener una duración superior a dos años y, mientras dure la misma, tendrá derecho a la reserva de plaza de la misma categoría.
- c) La trabajadora víctima de violencia de género no podrá solicitar la suspensión de su contrato de trabajo.
- d) La trabajadora víctima de violencia de género podrá solicitar la situación de excedencia habiendo prestado un tiempo mínimo de 6 meses de servicios previos.

**98. Desde el punto de vista nutricional, el guisante fresco no se comporta como una hortaliza de hoja ni como una legumbre seca clásica. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones explica mejor esta diferencia?**

- a) El guisante es básicamente una verdura rica en agua y potasio, similar a la espinaca o la lechuga.
- b) El guisante contiene más hidratos de carbono y proteína que la mayoría de las hortalizas, pero menos que las legumbres secas, situándose en una posición intermedia.
- c) El guisante es nutricionalmente equivalente a una legumbre seca, variando solo su textura y tiempo de cocción.
- d) El guisante es un alimento pobre en nutrientes cuya principal función es aportar fibra.



**99. En relación con la verdolaga, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es técnicamente más correcta en una cocina profesional?**

- a) Es una hortaliza de hoja suculenta que se emplea como ingrediente principal en preparaciones frías o calientes.
- b) Es una planta medicinal que no debe emplearse como verdura.
- c) Es una legumbre verde de consumo ocasional.
- d) Es una hierba aromática que se utiliza en pequeñas cantidades para dar sabor.

**100. La lipasa es:**

- a) Proteína esencial en la formación del músculo.
- b) Harina procesada usada en panificación.
- c) Enzima digestiva producida por el páncreas.
- d) Edulcorante químico usado en la industria alimentaria.



## PREGUNTAS DE RESERVA

### **101. De acuerdo con la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres:**

- a) Las obligaciones establecidas en esta Ley serán de aplicación a toda persona, física o jurídica, que se encuentre o actúe en territorio español, cualquiera que fuese su nacionalidad, domicilio o residencia.
- b) Las obligaciones establecidas en esta Ley serán de aplicación a toda persona física, que se encuentre o actúe en territorio español, cualquiera que fuese su nacionalidad, domicilio o residencia.
- c) Las obligaciones establecidas en esta Ley serán de aplicación a toda persona física, que se encuentre o actúe en territorio español, de nacionalidad española o de uno de los países que forman parte de la Unión Europea, independientemente de su domicilio o residencia.
- d) Las obligaciones establecidas en esta Ley serán de aplicación a toda persona física o jurídica, que se encuentre o actúe en territorio español, de nacionalidad española o de uno de los países que forman parte de la Unión Europea, independientemente de su domicilio o residencia.

### **102. Según la Constitución Española:**

- a) El Estado garantiza la realización efectiva del principio de solidaridad consagrado en el artículo 3 de la Constitución, velando por el establecimiento de un equilibrio económico, adecuado y justo entre las diversas partes del territorio español, y atendiendo en particular a las circunstancias del hecho insular.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas 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 240093), convocadas por Resolución de 30 de octubre de 2024, del Director General de la Función Pública (BOA nº 223, de 15 de noviembre de 2024)

- b) Las diferencias entre los Estatutos de las distintas Comunidades Autónomas no podrán implicar, en ningún caso, privilegios económicos o sociales.
- c) El Estado garantiza la realización efectiva del principio de solidaridad consagrado en el artículo 3 de la Constitución, velando por el establecimiento de un equilibrio económico, adecuado y justo entre las diversas partes del territorio español, atendiendo en particular a las circunstancias del hecho insular y a aquello que puedan establecer los Estatutos de Autonomía.
- d) Los Estatutos de Autonomía, atendiendo a sus particularidades, podrán establecer diferencias entre las distintas Comunidades Autónomas.

### **103. ¿A qué se denomina lubrigante?**

- a) Es una variedad de guisante pequeño de color verdoso originario de Francia.
- b) Es un Bogavante.
- c) Es un utensilio de cocina que sirve para lubricar con aceite una vianda.
- d) Es un tronco leñoso que sirve para realizar ahumados, sobre todo se usa para los salmones.

### **104. ¿Cuál de los siguientes principios fundamentales del APPCC no es cierto?**

- a) Determinar los Puntos de Control Crítico (PCC).
- b) Establecer Medidas Correctoras.
- c) Aprobar el sistema APPCC.
- d) Establecer un sistema de documentación y Registro.



**105. Dificultades a la hora de trabajar en equipo, señala la respuesta incorrecta:**

- a) Compromiso.
- b) Actitudes individuales.
- c) Lentitud en la respuesta.
- d) Pensamiento de grupo.

**106. Las hortalizas frescas que se mantienen a temperatura ambiente sufren una pérdida significativa de su valor nutritivo. ¿Qué afirmación describe correctamente ese deterioro nutricional en las primeras 24 horas?**

- a) Pierden una pequeña fracción de vitaminas liposolubles, sin afectar a las hidrosolubles.
- b) Pueden perder aproximadamente la mitad de su contenido en vitaminas del grupo B y vitamina C.
- c) Pierden principalmente minerales, manteniéndose estables las vitaminas.
- d) La pérdida de vitaminas solo se produce tras varios días de almacenamiento.

**107. En todos los equipos de trabajo podemos encontrar diferentes roles, dentro de los roles funcionales existen los siguientes. Señala la respuesta incorrecta:**

- a) Colaborador.
- b) Gracioso.
- c) Positivo.
- d) Pícaro.

**108. Denominamos cotufa a:**

- a) Una trufa.
- b) Una chufa.
- c) Término italiano aplicado a carne.
- d) Un plato típico italiano de la región de la Toscana.



**109. ¿Qué es un abad?**

- a) Un postre inventado por un monje eclesiástico a base de almendras, azúcar y claras de huevo.
- b) Vino tinto francés procedente de Savoy.
- c) Denominación que recibe el abadejo en canarias.
- d) Un guisante pequeño proveniente de Portugal.

**110. Los huevos poche son:**

- a) Una denominación francesa de los huevos pasados por agua.
- b) Una denominación francesa de los huevos al plato.
- c) Una denominación francesa de los huevos cocidos durante 5 minutos.
- d) Una denominación francesa de los huevos escalfados.