



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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 ESTABILIZACIÓN DE EMPLEO TEMPORAL PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO DE LA CATEGORÍA PROFESIONAL DE OFICIAL 1ª COCINERO DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN (CÓDIGO DE CONVOCATORIA 240094) 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)**

**18 DE ABRIL DE 2026**



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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)



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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. De las siguientes afirmaciones, señale la correcta:**

- a) Todas las bacterias son patógenas, por eso hay que lavarse muy bien las manos antes de manipular alimentos.
- b) Las bacterias alterantes son útiles en la industria alimentaria ya que originan aromas y sabores en determinados alimentos.
- c) Hay un tipo de bacterias que son perjudiciales para los alimentos, los estropean y hacen que no los podamos consumir.
- d) Todas son correctas.

**2. ¿Cuál de las siguientes es una causa frecuente de fracaso en los equipos de trabajo?**

- a) Objetivos medibles.
- b) Evaluación periódica del desempeño.
- c) Definición clara de roles.
- d) Ambigüedad en las responsabilidades.

**3. Ablactar es:**

- a) Consiste en ablandar una masa/pasta dándole pequeños golpecitos normalmente con un rodillo para que se rompan sus partículas fibrosas.
- b) Obtener una fruta cristalizada con azúcar.
- c) Incorporar leche a una masa o salsa.
- d) Añadir agua hirviendo sobre pan para hacer una sopa.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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)

**4. ¿Cómo se denominan los subproductos que se forman por la degradación de los aceites y grasas durante el proceso de fritura?**

- a) Micotoxinas.
- b) Contaminantes ambientales.
- c) Acrilamida.
- d) Compuestos polares.

**5. Según el vigente Estatuto de Autonomía de Aragón, ¿quién representa al pueblo aragonés y ejerce la potestad legislativa?**

- a) Las Cortes de Aragón.
- b) El Gobierno de Aragón.
- c) El Presidente del Gobierno de Aragón.
- d) El Rey.

**6. ¿De los siguientes utensilios cual no pertenece al utillaje de cocina?**

- a) Erizo.
- b) Cuerna.
- c) Cureta.
- d) Araña.

**7. ¿Qué es un “florón”?**

- a) Un utensilio de cocina con forma redondeada utilizada para dar forma redonda (corona) generalmente se utiliza para masas de repostería.
- b) Es el punto de concentración del azúcar invertido.
- c) Es una masa tipo Foccacia que al cocerla se la añade aceite.
- d) Pieza pequeña de hojaldre, en forma de media luna.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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)

**8. ¿Qué es un “astaco”?**

- a) Pez de agua dulce.
- b) Cirrípedo.
- c) Cangrejo de agua dulce.
- d) Ninguna es correcta.

**9. El arroz al estilo Madras es:**

- a) Especie de arroz Pilaf al que se adiciona pasas blanqueadas y coco rallado.
- b) Arroz con leche, azúcar, vainilla, yemas de huevo.
- c) Arroz con leche, vainilla, nata montada y gelatina.
- d) Se rehoga el arroz con mantequilla, vino blanco y tuétano

**10. Según el artículo 27 de la Ley 5/2019, de 21 de marzo, de derechos y garantías de las personas con discapacidad en Aragón:**

- a) En las convocatorias de acceso al empleo público no se establecerán turnos separados para las personas con discapacidad.
- b) Tendrán preferencia en la elección de los puestos ofertados para su adjudicación en primer destino las personas aspirantes que, habiendo superado el proceso selectivo, cuenten con una discapacidad igual o superior al 65%.
- c) En caso de no cubrirse las plazas vacantes reservadas para el turno de discapacidad, se acumularán a las del turno libre.
- d) En las ofertas de empleo público se reservará un cupo no superior al 8% de las vacantes para ser cubiertas entre personas con discapacidad.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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)

**11. ¿Cómo se llama la representación esquemática de las etapas que se llevan a cabo en la elaboración de alimentos?**

- a) Ficha técnica del producto.
- b) Plan de trazabilidad.
- c) Plan de proveedores.
- d) Diagrama de flujo.

**12. Según el artículo 2 de la Constitución española de 1978:**

- a) La Constitución se fundamenta en la indisoluble unidad de la Nación española, patria común e indivisible de todos los españoles, a pesar de la existencia de las comunidades autónomas, nacionalidades y regiones que la integran.
- b) La Constitución se fundamenta en la indisoluble unidad de la Nación española, patria común e indivisible de todos los españoles, y puede reconocer, previa aprobación de las leyes orgánicas oportunas, el derecho a la autonomía de las nacionalidades y regiones que la integran y la solidaridad entre todas ellas.
- c) La Constitución se fundamenta en la indisoluble unidad de la Nación española, patria común e indivisible de todos los españoles, y reconoce y garantiza el derecho a la autonomía de las nacionalidades y regiones que la integran y la solidaridad entre todas ellas.
- d) España se constituye en un Estado social y democrático de Derecho, que propugna como valores superiores de su ordenamiento jurídico 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 Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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)

- 13. En la preparación en crudo de vegetales en una cocina profesional, ¿cuál es la actuación más correcta en relación con las operaciones de lavado, pelado y corte, desde el punto de vista higiénico-sanitario?**
- a) Lavar siempre los vegetales después del pelado para evitar la entrada de suciedad en el tejido interno.
  - b) Pelar los vegetales antes del lavado solo cuando presenten suciedad visible.
  - c) Lavar los vegetales enteros siempre que sea posible antes del pelado o troceado, para reducir el riesgo de contaminación cruzada.
  - d) Realizar el lavado final tras el corte mediante inmersión prolongada en agua templada.
- 14.Cuál de los siguientes no es un pescado magro:**
- a) Zapatilla.
  - b) Gallina.
  - c) Pixín.
  - d) Chicharro.
- 15. En la preparación en crudo de vegetales de hoja mediante la técnica de chiffonade ¿qué práctica es la más adecuada para limitar el deterioro del producto y la pérdida de calidad durante el tiempo previo al servicio?**
- a) Realizar la chiffonade con antelación y conservar las hojas cortadas sumergidas en agua fría hasta su uso.
  - b) Cortar las hojas justo antes del servicio y mantenerlas protegidas del aire y de la humedad excesiva.
  - c) Realizar la chiffonade sobre hojas muy frías para ralentizar la oxidación producida por el corte.
  - d) Compactar las tiras de hoja cortadas para reducir su volumen y facilitar su conservación.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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)

**16. Los azucarillos o bolados son:**

- a) Pasta de azúcar, féculas alimenticias y yema de huevo.
- b) Pasta esponjosa seca hecha con clara de huevo, almíbar, azúcar y zumo de limón o de otras frutas.
- c) Pasta de azúcar y especias.
- d) Pasta de frutos secos endurecida con caramelo.

**17. ¿Qué color tendrá el envase de un arroz de categoría II?**

- a) Rojo.
- b) Verde.
- c) Amarillo.
- d) Azul.

**18. Ley 31/1995, de prevención de riesgos laborales es de aplicación:**

- a) Tanto en el ámbito de las relaciones laborales reguladas en el texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores, como en el de las relaciones de carácter administrativo o estatutario del personal al servicio de las Administraciones Públicas, con las peculiaridades que, en este caso, se contemplan en la presente Ley o en sus normas de desarrollo.
- b) En el ámbito de las relaciones de carácter administrativo o estatutario del personal al servicio de las Administraciones Públicas. En el ámbito de las relaciones laborales reguladas en el texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores, se estará a lo dispuesto por los convenios colectivos específicos.
- c) En defecto de reglamento u ordenanza específica.
- d) En el ámbito de las relaciones laborales de carácter especial.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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)

**19. A la mantequilla en pomada, con un picadillo muy fino de chalota, perejil, raifort, albahaca, tomillo, jengibre, ajo, filetes de anchoas, pepinillos en vinagre, alcaparras y tuétano de buey blanqueado y que termina con la adición de sal, cayena, zumo de limón y salsa inglesa, se la conoce como:**

- a) Mantequilla Maître d`hotel.
- b) Mantequilla Bourguignone.
- c) Mantequilla Café de París.
- d) Mantequilla Bercy.

**20. Según el vigente Estatuto de Autonomía de Aragón:**

- a) Las lenguas y modalidades lingüísticas propias de Aragón constituyen una de las manifestaciones más destacadas del patrimonio histórico y cultural aragonés y un valor social de respeto, convivencia y entendimiento.
- b) Una ley ordinaria de las Cortes Generales y el correspondiente desarrollo reglamentario establecerán las zonas de uso predominante de las lenguas y modalidades propias de Aragón.
- c) Las lenguas y modalidades lingüísticas propias de Aragón constituyen una de las manifestaciones más destacadas del patrimonio histórico y cultural aragonés, y serán objeto de respeto, convivencia y entendimiento si así se establece por ley.
- d) Una ley orgánica de las Cortes de Aragón establecerá las zonas de uso predominante de las lenguas y modalidades propias de Aragón.

**21. ¿Cuál de los siguientes es flor o parte floral?**

- a) Pimienta de cayena.
- b) Cardamomo.
- c) Anís estrellado.
- d) Alcaparra.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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)

**22. ¿Qué característica tiene los huevos duros a la escocesa?**

- a) Huevos duros rellenos de una farsa de salmón, cebolleta picada y mahonesa con mostaza.
- b) Huevos duros rellenos de una farsa de carne de salchichas y empanados.
- c) Huevos duros en salsa que contiene mejillones, tomate, whisky, nata, ajo, cebolla y un toque picante de cayena.
- d) Huevos duros rellenos de haggis (morcilla inglesa) y napados con una velouté de cordero y gratinados con queso strathdon blue.

**23. Cuando decimos que un helado se denomina mantecado, qué característica tiene que cumplir:**

- a) Deberá contener un mínimo de un 2,5 por 100 de materia grasa exclusivamente de origen lácteo.
- b) Deberá contener un mínimo de 8 por 100 de materia grasa alimentaria, y las proteínas serán exclusivamente de origen lácteo.
- c) Deberá llevar un mínimo de un 4 por 100 de yema de huevo.
- d) Nombre que recibe un helado elaborado con frutos secos (turrón).

**24. En relación con el valor nutritivo de los vegetales frescos y su manipulación en crudo en una cocina profesional, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es técnicamente más correcta?**

- a) El contenido en vitaminas y minerales de los vegetales es estable y apenas se ve afectado por el corte y el lavado.
- b) Las principales pérdidas nutritivas en los vegetales se producen exclusivamente durante la cocción.
- c) La manipulación en crudo puede provocar pérdidas significativas de vitaminas hidrosolubles si no se controla el tiempo, el agua y la superficie de corte.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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)

- d) El valor nutritivo de los vegetales depende casi exclusivamente de su especie y no de su estado ni de su tratamiento.

**25. Según el vigente Estatuto de Autonomía de Aragón, Zaragoza, como capital de Aragón:**

- a) Dispondrá de un régimen especial establecido por ley de Cortes de Aragón.
- b) No se regula ninguna especificidad sobre Zaragoza en el vigente Estatuto de Autonomía de Aragón.
- c) Dispondrá de un régimen especial establecido por ley de Cortes de Aragón, al igual que Huesca y Teruel.
- d) Se regulará por las mismas normas que el resto de ciudades de Aragón.

**26. ¿A qué denominamos pan bregado?**

- a) A un pan cuya característica principal es tener la miga blanda.
- b) A un pan cuya característica principal es tener la miga dura.
- c) A un pan que no posee casi miga es un pan muy fino y crujiente.
- d) Es un pan especial para acompañar al sancocho canario.

**27. ¿Qué ingredientes principales lleva la salsa charcutera?**

- a) Una salsa Robert con juliana de pepinillos en vinagre.
- b) Una Demi glacé con lardones de panceta curada.
- c) Una salsa Colbert con dados de jamón dulce.
- d) Una salsa española con juliana de champiñones y jamón serrano.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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)

**28. Respecto a las alergias alimentarias señale la correcta:**

- a) La proteína del pescado puede ser transportada por el aire durante la preparación.
- b) Los alérgicos a las proteínas de la leche de vaca pueden tomar leche de cabra.
- c) La alergia al huevo la causa sólo la yema, especialmente cruda.
- d) La alergia a los cereales se llama celiacía.

**29. A la alimentación distinta a la leche, que se le va incorporando al niño lactante, en torno a los 4-6 meses de vida, se la denomina:**

- a) Alimentación colectiva.
- b) Alimentación ovoláctica.
- c) Alimentación sin lactosa.
- d) Alimentación complementaria.

**30. ¿A qué nos referimos cuando elaboramos un Cimarrón?**

- a) Atún claro.
- b) Atún rojo.
- c) Atún rayado.
- d) Atún blanco.

**31. Según el vigente Estatuto de Autonomía de Aragón, ¿quién aprueba los presupuestos de la Comunidad Autónoma?**

- a) Las Cortes de Aragón.
- b) La Dirección General de Presupuestos.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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 Presidente de Aragón.
- d) El Gobierno de Aragón.

**32. ¿En el asado de un pollo al horno la transmisión de calor al alimento se produce por?**

- a) Radiación y convección
- b) Conducción.
- c) Concentración.
- d) Inducción.

**33. Según el artículo 11 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:**

- a) Es personal laboral el que, en virtud de contrato de trabajo formalizado por medio de un nombramiento, en cualquiera de las modalidades de contratación de personal previstas en la legislación de derecho administrativo, presta servicios retribuidos por las Administraciones Públicas.
- b) Es personal laboral el que, en virtud de un nombramiento formalizado por escrito presta servicios retribuidos por las Administraciones Públicas.
- c) Es personal laboral el que, en virtud de contrato de trabajo formalizado por escrito, en cualquiera de las modalidades de contratación de personal previstas en la legislación laboral, presta servicios retribuidos por las Administraciones Públicas.
- d) Es personal laboral el que, en virtud de contrato de trabajo de carácter fijo o indefinido y formalizado por escrito presta servicios retribuidos por las Administraciones Públicas.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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)

**34. A los alimentos que aportan fundamentalmente materiales estructurales necesarios para el crecimiento, la reparación y la renovación de los tejidos orgánicos, se les llama:**

- a) Plásticos o formadores.
- b) Energéticos.
- c) Reguladores.
- d) Todas son correctas.

**35. La guarnición Rachel lleva como ingredientes principales:**

- a) Puré de lentejas con tocino y costrones de pan tostado.
- b) Fondos de alcachofa, láminas de tuétano y perejil picado.
- c) Coliflor gratinada o en puré con cebollitas glaseadas.
- d) Ninguna es correcta.

**36. ¿A qué familia pertenecen los crustáceos denominados “galeras”?**

- a) Branquiuros.
- b) Macruros.
- c) Estomatópodos.
- d) Ninguna es correcta.

**37. Desde el punto de vista de la composición nutricional y del estado del alimento, ¿cuál de las siguientes afirmaciones describe con mayor precisión la diferencia entre una legumbre fresca (guisante, haba tierna) y la misma legumbre en forma seca (lenteja, garbanzo, judía seca)?**



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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)

- a) La legumbre fresca presenta mayor biodisponibilidad proteica al no haber sufrido procesos de deshidratación ni reposo fisiológico.
- b) La legumbre seca posee una mayor concentración de proteínas, hidratos de carbono complejos y energía por unidad de peso, debido a su bajo contenido en agua.
- c) La legumbre fresca y la seca son nutricionalmente equivalentes, siendo la diferencia principal el contenido en fibra insoluble.
- d) La legumbre seca es nutricionalmente inferior porque el secado reduce de forma significativa su contenido mineral y proteico.

**38. Según el vigente Convenio Colectivo para el Personal Laboral de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, se reconoce el derecho a una reducción de jornada de una hora diaria sin disminución de retribuciones para el cuidado de menores cuando:**

- a) La persona menor a su cargo tenga reconocido grado de discapacidad.
- b) La persona menor a su cargo tenga reconocido grado de discapacidad superior al 66%.
- c) La persona menor a su cargo tenga 6 años o menos.
- d) Tenga a su cargo dos o más menores de 16 años o menos.

**39. Respecto a las patatas risoladas señale la correcta:**

- a) La patata se cuece en grasa a baja temperatura durante un periodo más o menos largo.
- b) La patata se saltea en grasa después de cocerla o asarla hasta que se dore.
- c) Se fríen con abundante aceite a alta temperatura hasta que se doren.
- d) Se hace un puré compacto en forma de croqueta, se empana y se fríe.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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)

**40. Si queremos potenciar el sabor, la textura y el color de un solomillo al Oporto ¿qué añadiríamos al guiso?**

- a) Fumet rubio.
- b) Fondo claro.
- c) Glasa.
- d) Salmorreta.

**41. Dentro de las dietas terapéuticas, se encuentra una en la que el enfermo no ingiere el alimento a través de la boca, señala cuál de ellas es:**

- a) Dieta macrobiótica.
- b) Dieta basal.
- c) Dieta cetogénica.
- d) Dieta absoluta.

**42. En relación con la conservación de los alimentos por irradiación, señale la opción incorrecta:**

- a) La irradiación es un método físico no térmico que actúa sobre el ADN de los microorganismos, dificultando su capacidad de multiplicación.
- b) La irradiación puede emplearse para reducir la carga microbiana de determinados alimentos, aunque no garantiza la destrucción total de esporas bacterianas.
- c) La irradiación permite prolongar la vida útil de los alimentos sin modificar de forma apreciable sus características sensoriales cuando se aplican dosis autorizadas.
- d) La irradiación elimina completamente la flora microbiana alterante y patógena, por lo que puede considerarse un método de conservación autosuficiente.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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)

**43. Según el vigente Convenio Colectivo para el Personal Laboral de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, ¿cuál de los siguientes permisos está reconocido?**

- a) Permiso retribuido por fallecimiento de familiares hasta el tercer grado de consanguinidad o afinidad.
- b) Permiso por matrimonio o registro de pareja estable de 20 días.
- c) Permiso no retribuido por traslado de domicilio acreditado.
- d) Permiso de 10 días por nacimiento de hijo.

**44. ¿Qué ensalada contiene pescado?**

- a) Cressonnière.
- b) Waldorf.
- c) Aida.
- d) Nizarda.

**45. ¿Qué técnica utilizaríamos para elaborar un plato con carne de caza y que esta resulte tierna?**

- a) Gran fritura.
- b) Marinada.
- c) Cocción fuerte.
- d) Desangrado previo.

**46. ¿Cuál es el objeto de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres?**

- a) Regular los permisos de maternidad y paternidad.
- b) Mejorar la regulación de los permisos de las mujeres.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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) Hacer efectivo el derecho de igualdad de trato y de oportunidades entre mujeres y hombres.
- d) Establecer planes específicos de acción para la integración.

**47. ¿Cuál de estos no es un crustáceo?**

- a) Cigala.
- b) Almeja.
- c) Bogavante.
- d) Langostino.

**48. Una crepa es:**

- a) Una cresta de una especie gallinácea.
- b) Una leguminosa abundante en Asturias muy utilizada para la base de la fabada.
- c) Un pescado plano de río.
- d) Una oblea muy fina elaborada con harina, huevos y leche.

**49. Los mariscos se pueden clasificar en:**

- a) Mariscos frescos.
- b) Mariscos congelados.
- c) Mariscos deshidratados o liofilizados.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

**50. ¿Qué es el Sorgo?**

- a) Un pescado azul, parecido a la Dorada con cuerpo mateado y aspecto ovalado. Propio de los mares Atlántico, Cantábrico y Mediterráneo.
- b) Variedad de leguminosa mondada.
- c) Es el fruto procedente del Sorghum Vulgare.
- d) A y B 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 Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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)

**51. ¿A qué grupo pertenecen las vieiras?**

- a) Equivalvos.
- b) Inequivalvos.
- c) Univalvos.
- d) Ninguna es correcta.

**52. Valor nutricional destacable del pescado, señala la respuesta incorrecta:**

- a) Omega 3.
- b) Vitamina A.
- c) Vitamina C.
- d) Ácidos grasos poliinsaturados.

**53. Durante la preparación del salsifí en una cocina profesional, ¿cuál de las siguientes prácticas es técnicamente correcta para preservar su calidad?**

- a) Pelarlo en seco y conservarlo al aire hasta la cocción.
- b) Pelarlo y sumergirlo inmediatamente en agua acidulada.
- c) Pelarlo y guardarlo en cámara sin ningún tratamiento.
- d) Cocerlo directamente sin pelar para evitar oxidaciones.

**54. Según la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, ¿cuándo se considera que existe discriminación directa por razón de sexo?**

- a) Se considera discriminación directa por razón de sexo la situación en que se encuentra una persona que sea, haya sido o pudiera ser tratada, en atención a su sexo, de manera menos favorable que otra en situación comparable.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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) Se considera discriminación directa por razón de sexo cuando hay más hombres que mujeres en un ámbito concreto.
- c) Se considera discriminación directa por razón de sexo cuando no hay medidas de conciliación.
- d) Se considera discriminación directa por razón de sexo cuando existe un comportamiento, verbal o físico, de naturaleza sexual que tenga el propósito o produzca el efecto de atentar contra la dignidad de una persona, en particular cuando se crea un entorno intimidatorio, degradante u ofensivo

**55. Un buey es...**

- a) El macho bovino adulto no castrado.
- b) El macho bovino joven no castrado.
- c) El macho bovino adulto castrado.
- d) El macho bovino joven castrado.

**56. ¿Qué es una Cochinilla?**

- a) Es un guiso que se hace utilizando tajadas de cochifrito o cerdo.
- b) Aguardiente de León.
- c) Colorante rojo, que se obtiene de un insecto reducido a polvo que vive en el nogal.
- d) Es la especie femenina del cochinitillo.

**57. ¿Cuál no es una parte del solomillo?**

- a) Punta.
- b) Cabeza.
- c) Extremo.
- d) Centro.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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)

**58. ¿Qué operadores económicos que elaboren o sirvan comidas preparadas deberán disponer de “comidas testigo” para posibilitar la realización de los estudios epidemiológicos?**

- a) Destinados a residencias de mayores, centros de día, comedores escolares, escuelas infantiles, hospitales, campamentos infantiles u otras colectividades similares.
- b) Por encargo para grupos o eventos de más de 40 personas.
- c) Para medios de transporte.
- d) Todas son correctas.

**59. Según el vigente Convenio Colectivo para el Personal Laboral de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, se consideran faltas leves:**

- a) Simular la presencia de otro u otra empleado o empleada fichando o firmando por él o ella con el fin de eludir los controles horarios.
- b) La disminución continuada y voluntaria en el rendimiento de trabajo normal o pactado.
- c) La no utilización de los equipos de protección individual.
- d) Las acciones u omisiones dirigidas a evadir los sistemas de control horarios o a impedir que sean detectados los incumplimientos injustificados de la jornada de trabajo, que no se encuentren incluidas en el apartado d) del artículo 112.

**60. La garrofa se utiliza muy habitualmente en cocina para:**

- a) La corrección de bebidas alcohólicas de baja calidad.
- b) La repostería.
- c) La elaboración de fondos oscuros y salsas de carne.
- d) La elaboración de la paella valenciana.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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)

**61. ¿Cuáles son los ingredientes principales de una merluza Argenteuil?**

- a) Merluza, ajo, guindilla, azafrán y guisantes.
- b) Merluza, ajo, perejil, almejas, azafrán y vino blanco.
- c) Mantequilla, guisantes, velouté de champiñones.
- d) Merluza, puntas de espárragos, limón y vino blanco.

**62. La carne picada se mantendrá a una temperatura interna de:**

- a) Igual o inferior a 2 ° C.
- b) Igual o inferior a 4 ° C.
- c) Igual o inferior a 6 ° C.
- d) Igual o inferior a 8 ° C.

**63. La corteza de la nuez moscada se llama:**

- a) Salvia.
- b) Cálamo.
- c) Jengibre.
- d) Macis.

**64. Según el artículo 24 de la Ley 7/2019, de Igualdad de Oportunidades entre Mujeres y Hombres en Aragón, se garantizará el principio de representación equilibrada de mujeres y hombres en las instituciones y en los órganos públicos:**

- a) En la composición de cualesquiera órganos colegiados que se constituyan para la selección de personal de nuevo ingreso o la provisión de puestos de trabajo y para la concesión de ayudas, subvenciones, becas o premios.
- b) En todos los órganos cuya designación corresponda al Gobierno de Aragón. En caso de no ser posible deberán



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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)

establecerse medidas transitorias, de tal forma que en un plazo máximo de 3 años se llegue a un principio de representación equilibrada.

- c) Siendo suficiente con considerarlo un principio de general aplicación.
- d) Promoviendo la apertura de expedientes disciplinarios cuando se realicen acciones que lo obstaculicen.

**65. ¿Qué harina tiene limitado o regulado su consumo humano debido a posibles riesgos para la salud?**

- a) Harina de cáñamo.
- b) Harina de farro.
- c) Harina de sorgo.
- d) Harina de almorta.

**66. ¿Cómo se obtiene un pan de flama?**

- a) Se obtiene con mayor proporción de agua que el pan Candeal y no es preciso el uso de cilindros refinadores.
- b) Se obtiene amasando mucho la masa del pan para que no suba tanto la miga y así obtener un pan más crujiente.
- c) Es un pan elaborado con harina integral.
- d) Es un pan especial elaborado normalmente en moldes cilíndricos y mezclado con harina de trigo blanca y harina integral.

**67. Cuáles son las características de la crema Dieppoise:**

- a) Velouté de ave adicionada de crema de leche guarnecida con quenelles de ave.
- b) Velouté de caza, adicionado con crema de leche, mantequilla, guarnecido con juliana de trufas.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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) Velouté de pescado elaborado con fondo de cocción de los mejillones, apio y champiñones, adicionado de crema de leche, guarnecido con bolas de gamba y mejillones.
- d) Velouté de pescado guarnecido con “quenelles” de patata y queso aromatizado con vino, estragón y tomate concassé.

**68. ¿Cómo se llama al corte de pequeños filetes o tiras de vaca, ternera, cerdo o aves deshuesadas, que se preparan generalmente salteados, y casi siempre cubiertos de salsas tales como curry, a la crema...?**

- a) Empella.
- b) Empire.
- c) Emincés.
- d) Enchilar.

**69. Respecto al plan de trazabilidad señale la incorrecta:**

- a) Se debe designar a una persona o personas responsables del plan.
- b) Si hay una incidencia en la recepción de materias primas se podrá consultar el plan de control de proveedores.
- c) Si hay una incidencia en el nivel de producción, se eliminarán las materias primas y los productos elaborados.
- d) Se puede comprobar que el plan funciona con controles visuales y revisando los registros.

**70. La parte del vacuno denominada “pez”, ¿a qué categoría pertenece?**

- a) Especial.
- b) Primera A.
- c) Primera B.
- d) Tercera.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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)

**71. ¿Dónde reside la soberanía nacional según la Constitución española de 1978?**

- a) La soberanía nacional reside en las comunidades autónomas, nacionalidades y regiones que componen España.
- b) La soberanía nacional reside en el pueblo español, del que emanan los poderes del Estado.
- c) La Constitución española de 1978 no recoge el concepto de soberanía nacional.
- d) La soberanía nacional reside en el Rey y en el presidente del Gobierno.

**72. ¿Cuál de las siguientes es una característica esencial de un equipo de trabajo eficaz?**

- a) Competencia interna constante.
- b) Objetivos individuales prioritarios.
- c) Objetivos comunes claramente definidos.
- d) Liderazgo autoritario.

**73. ¿Cuál de estos alimentos que se nombran a continuación lleva la salsa “worcestershire”?**

- a) Arenque ahumado.
- b) Anchoas.
- c) Chiles rojos macerados en vinagre y sal.
- d) Extracto de algas.

**74. Según el vigente Estatuto de Autonomía de Aragón:**

- a) Aragón es una nacionalidad histórica.
- b) Aragón es una comunidad histórica.
- c) Aragón es una región histórica.
- d) Aragón es una comunidad, nacionalidad y región histórica.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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)

**75. La guarnición “bella Elena” deberá llevar:**

- a) Champiñones, zanahorias torneadas y croquetas de patata.
- b) Col braseada, castañas, cebollitas y tocino.
- c) Judías blancas, salsa bretona y perejil picado.
- d) Ostras escalfadas, quisquillas y salsa normanda.

**76. ¿Cuál de las siguientes elaboraciones no está compuesta principalmente por hortalizas?**

- a) Fritada.
- b) Escalivada.
- c) Tumbet.
- d) Gazpacho manchego.

**77. En el peso de un huevo de gallina, ¿qué porcentaje aproximado de los siguientes es el que representa la yema?**

- a) 60%.
- b) 30%.
- c) 10%.
- d) Ninguna es correcta.

**78. Los preparados para flanes, cremas y postres instantáneos podrán contener:**

- a) Polvo de leche.
- b) Frutas desecadas enteras.
- c) Especias.
- 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 Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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)

**79. ¿Qué tipo de legumbre lleva tradicionalmente la cazuela de fideos a la malagueña?**

- a) Habichuelas blancas.
- b) Garbanzo lechoso andaluz.
- c) Lenteja pardina.
- d) Ninguna es correcta.

**80. ¿Cuál es la misión de las Fuerzas Armadas según la Constitución española de 1978?**

- a) Las Fuerzas Armadas tienen como misión garantizar la soberanía e independencia de España, defender su integridad territorial y el ordenamiento constitucional.
- b) Las Fuerzas Armadas tienen como misión salvaguardar la figura del Rey, del presidente del Gobierno, así como la soberanía e independencia de España.
- c) La misión de las Fuerzas Armadas se aprobará, en su caso, en una ley orgánica u ordinaria.
- d) Las Fuerzas Armadas tienen como misión salvaguardar la figura del Rey, del presidente del Gobierno y de todos los españoles y extranjeros que residan legalmente en España.

**81. Respecto al merengue:**

- a) Se elabora con un litro de claras y almibar a 22º Baume.
- b) El merengue elaborado en frío se llama italiano.
- c) Se elabora con claras y azúcar a punto de bola floja.
- d) Todas son ciertas.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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)

**82. ¿Qué cantidad mínima de fruta llevará una mermelada?**

- a) El 50 por 100.
- b) El 75 por 100.
- c) El 65 por 100.
- d) El 30 por 100.

**83. ¿Qué alimento no incluirías en una dieta Kosher?**

- a) Marisco.
- b) Cerdo.
- c) Carne mezclada con leche.
- d) Ninguno de los anteriores.

**84. Los derivados de los huevos se clasifican en:**

- a) Primarios, secos y productos compuestos.
- b) XL, L, M y S.
- c) Categoría A y categoría B.
- d) Clara, yema y huevo líquido pasteurizados.

**85. Según la Constitución Española de 1978:**

- a) Una ley ordinaria podrá reconocer banderas y enseñas propias de las Comunidades Autónomas. Estas se utilizarán junto a la bandera de España en sus edificios públicos y en sus actos oficiales.
- b) La Constitución reconoce las banderas y enseñas propias de las Comunidades Autónomas. Estas se utilizarán junto a la bandera de España en sus edificios públicos y en sus actos oficiales.
- c) Las Comunidades Autónomas no tienen banderas ni enseñas propias, solo podrá utilizarse la bandera de España en sus edificios públicos y en sus actos oficiales.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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)

- d) Los Estatutos podrán reconocer banderas y enseñas propias de las Comunidades Autónomas. Estas se utilizarán junto a la bandera de España en sus edificios públicos y en sus actos oficiales.

**86. Las comidas testigo estarán claramente identificadas y fechadas, se conservarán debidamente protegidas en refrigeración a una temperatura:**

- a) igual o inferior a 6 °C o en congelación a una temperatura igual o inferior a -18 °C, durante un mínimo de siete días y la cantidad corresponderá a una ración individual de como mínimo de 100 g.
- b) igual o inferior a 5 °C o en congelación a una temperatura igual o inferior a -18 °C, durante un mínimo de siete días y la cantidad corresponderá a una ración individual de como mínimo de 80 g.
- c) igual o inferior a 4 °C o en congelación a una temperatura igual o inferior a -18 °C, durante un mínimo de siete días y la cantidad corresponderá a una ración individual de como mínimo de 100 g.
- d) igual o inferior a 7 °C o en congelación a una temperatura igual o inferior a -15 °C, durante un mínimo de siete días y la cantidad corresponderá a una ración individual de como mínimo de 150 g.

**87. La pitahaya es:**

- a) Es un pescado.
- b) Es una fruta.
- c) Es un molusco.
- d) Ninguna es correcta.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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)

**88. Sabrías decirnos, de entre las opciones siguientes, ¿en cuál de ellas los huevos no se cocinan con cascara?**

- a) Pasados por agua.
- b) Mollet.
- c) Moldeados.
- d) Duros.

**89. ¿Qué gas se utiliza para elaborar espumas, mousse y nata montada con un sifón de cocina?**

- a) Oxido nitroso.
- b) Dióxido de carbono.
- c) C<sub>2</sub>H<sub>4</sub>.
- d) CO<sub>2</sub>.

**90. ¿Cuáles son los nutrientes esenciales para el metabolismo?**

- a) Vitaminas, agua e hidratos de carbono.
- b) Proteínas, grasas y sales minerales.
- c) A y B son correctas.
- d) Ninguna es correcta.

**91. ¿Qué corte de carne no corresponde al despiece de la bola?**

- a) Babilla.
- b) Contra.
- c) Tapa.
- d) Pez.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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)

**92. ¿Qué tortilla lleva entre sus principales ingredientes sesos y criadillas?**

- a) Tortilla Cazador.
- b) Tortilla Sacromonte.
- c) Tortilla del Pastor.
- d) Tortilla Turca.

**93. Si en un huevo de gallina, dentro de la unión europea, encontramos impreso sobre su cascara el siguiente código: 3ES50010496, ¿podrías indicar de las siguientes respuestas cuál es la correcta?**

- a) Es un huevo de gallina criada en el suelo.
- b) Es un huevo de gallina criada en jaula.
- c) Es un huevo de gallina de producción ecológica.
- d) Es un huevo de gallina campera.

**94. 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, los empleados públicos se clasifican en:**

- a) Funcionarios de carrera; Funcionarios interinos; Personal laboral, ya sea fijo, por tiempo indefinido o temporal; Personal eventual.
- b) Funcionarios de carrera; Funcionarios interinos; Personal laboral, ya sea fijo, por tiempo indefinido o temporal; Personal eventual; Altos cargos.
- c) Funcionarios de carrera; Funcionarios interinos; Funcionarios sustitutos; Personal laboral, ya sea fijo, por tiempo indefinido o temporal; Personal eventual.
- d) Funcionarios de carrera; Funcionarios interinos; Estatutarios fijos o temporales; Personal laboral, ya sea fijo, por tiempo indefinido o temporal; Personal eventual; Altos cargos.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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)

**95. Es un tipo de jamón “crudo” colocado en una salmuera compuesta de vino tinto, romero y aceite de oliva, se ahuma después de salarlo” ¿A qué tipo de jamón nos referimos?**

- a) Jamón de Parma.
- b) Jamón cocido en dulce.
- c) Prosciutto cotto.
- d) Jamón de Bayona.

**96. De las siguientes definiciones, elige la que define a los huevos frescos:**

- a) Se mantienen durante mas de quince días, sin exceder de treinta días, en cámaras o locales con temperaturas que no excedan los 4 grados.
- b) No han sufrido más manipulaciones que una limpieza en seco. Observados al ovoscopio, aparecerán completamente claros, sin sombra alguna.
- c) Han permanecido en cámara frigorífica, a 0 grados, por un periodo superior a treinta días e inferior a seis meses.
- d) Están rotos, incluso parcialmente, pero con las membranas intactas, lo que, sin estar alterados, presentan un olor y sabor que no son los característicos.

**97. Los ácidos grasos Omega 6 y Omega 3 son:**

- a) Poliinsaturados.
- b) Saturados.
- c) Monoinsaturados.
- d) Ninguna es correcta.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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)

**98. La vitamina B12 se encuentra principalmente en:**

- a) Vegetales de hoja verde.
- b) Aceite de hígado de bacalao.
- c) Hígado y huevos.
- d) Aceite de oliva.

**99. La guarnición oriental contiene:**

- a) Tomates rellenos de arroz a la griega y croquetas de batata.
- b) Zanahorias y nabos torneados, cebollitas, lechuga y patata.
- c) Fondos de alcachofa rellenos de guisantes y bolitas de zanahoria.
- d) Aceitunas deshuesadas, anchoa, perifollo, estragón y mantequilla.

**100. Según el vigente Estatuto de Autonomía de Aragón, la bandera de Aragón es:**

- a) La tradicional de las cuatro barras rojas horizontales sobre fondo amarillo.
- b) La tradicional de las cinco barras rojas horizontales sobre fondo amarillo.
- c) La tradicional de las cinco barras amarillas horizontales sobre fondo rojo.
- d) La tradicional de las cuatro barras amarillas horizontales sobre fondo rojo.



## PREGUNTAS DE RESERVA

### **1. Según el artículo 75 de la Ley 5/2021, de 29 de junio, de Organización y Régimen Jurídico del Sector Público Autonómico de Aragón:**

- a) Las normas que establezcan la organización de la Administración de la comunidad autónoma fijarán la estructura que se considere imprescindible para el adecuado ejercicio de sus competencias y deberán distribuir estas entre los diferentes órganos y departamentos, de manera que las unidades y los puestos de trabajo se adapten con flexibilidad a los objetivos que, en cada momento, les sean asignados y tengan la adecuada dotación presupuestaria.
- b) Las normas que establezcan la organización de la Administración de la comunidad autónoma fijarán la estructura que se considere imprescindible para el adecuado ejercicio de sus competencias y deberán distribuir estas entre los diferentes órganos, de manera que las unidades y los puestos de trabajo se adapten con flexibilidad a los objetivos que, en cada momento, les sean asignados.
- c) Las normas que establezcan la organización de la Administración de la comunidad autónoma fijarán la estructura que se considere imprescindible para el adecuado ejercicio de sus competencias y deberán distribuir estas entre los diferentes órganos y de acuerdo con los recursos disponibles, de manera que las unidades y los puestos de trabajo se adapten con flexibilidad y eficacia a los objetivos que, en cada momento, les sean asignados.
- d) Las normas que establezcan la organización de la Administración de la comunidad autónoma fijarán la estructura que se considere imprescindible para el adecuado ejercicio de sus competencias, tanto delegadas como propias, y deberán



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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)

distribuir estas entre los diferentes órganos, de manera que las unidades y los puestos de trabajo se adapten con flexibilidad a los objetivos que, en cada momento, les sean asignados

**2. Según la Ley 5/2021, de 29 de junio, de Organización y Régimen Jurídico del Sector Público Autonómico de Aragón, las unidades administrativas:**

- a) Las unidades administrativas se crearán, modificarán y eliminarán a través de las relaciones de puestos de trabajo o convenio colectivo, de acuerdo con lo que dispongan las normas sobre modificación de estructuras que apruebe el Gobierno de Aragón a propuesta del titular del departamento competente en materia de hacienda y función pública.
- b) Las unidades administrativas se crearán, modificarán y suprimirán a través de las relaciones de puestos de trabajo, de acuerdo con lo que dispongan las normas sobre modificación de estructuras que apruebe el Gobierno de Aragón a propuesta del titular del departamento competente en materia de función pública.
- c) Las unidades administrativas se crearán, modificarán y eliminarán a través de las relaciones de puestos de trabajo o convenio colectivo, de acuerdo con lo que dispongan las normas sobre modificación de estructuras que apruebe el Gobierno de Aragón a propuesta del titular del departamento competente en materia de hacienda y función pública.
- d) Las unidades administrativas se crearán, modificarán y suprimirán a través de las relaciones de puestos de trabajo o convenio colectivo, de acuerdo con lo que dispongan las normas sobre modificación de estructuras que apruebe el Gobierno de Aragón a propuesta de los titulares de los departamentos competentes en materia de presidencia y de función pública.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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)

**3. ¿Qué es una vinagrada?**

- a) Salmuera para curar pepinillos y demás hortalizas.
- b) Bebida refrescante con base de vinagre, agua y azúcar.
- c) Salsa similar al chimi-churri con base de vinagre de jerez.
- d) Nombre que se le da a la preparación de “leche de tigre” para elaborar ceviche.

**4. ¿Qué fase del modelo de Tuckman se caracteriza por la aparición de conflictos y desacuerdos?**

- a) Tormenta (Storming).
- b) Normalización (Norming).
- c) Formación (Forming).
- d) Desempeño (Performing).

**5. A medida que el huevo pierde frescura, pierde también agua en forma de vapor a través de los poros de la cascara y la cámara de aire se expande. Sabiendo esto, ¿que medida no puede superar la altura de la cámara de aire de los huevos de categoría A, indicación extra?**

- a) 10 milímetros.
- b) 8 milímetros.
- c) 6 milímetros.
- d) 4 milímetros.

**6. De las opciones que se citan a continuación, ¿cuál es la definición de la digestión?**

- a) Es el proceso de absorción de grasas y sacáridos por las células.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 240094), 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) Es la transformación química de los alimentos en el organismo de los seres vivos.
- c) Es la transformación a nivel celular del calcio y del magnesio por el estómago de los seres vivos.
- d) Ninguna es correcta.

**7. ¿Qué competencia interpersonal es fundamental para resolver conflictos en el equipo de trabajo?**

- a) Imposición.
- b) Indiferencia.
- c) Asertividad.
- d) Pasividad.

**8. ¿Qué afirmación es correcta?**

- a) Todas las grasas de origen vegetal son insaturadas.
- b) Las grasas de origen cárnico son generalmente saturadas.
- c) La grasa de palma y de coco son saturadas.
- d) Las respuestas B y la C son correctas.

**9. La canela se obtiene:**

- a) De la raíz.
- b) De la hoja.
- c) De la flor.
- d) De la corteza.

**10. Una guarnición florentina deberá incluir:**

- a) Tomates.
- b) Alcachofas.
- c) Setas.
- d) Espinacas.