

## **EJERCICIO**

**PRUEBA DE HABILITACIÓN DEL PERSONAL LABORAL FIJO DE LA CATEGORÍA PROFESIONAL DE JEFE/A DE UNIDAD DE COCINA DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN (CÓDIGO DE CONVOCATORIA 013C), CONVOCADAS POR RESOLUCIÓN DE 12 DE MARZO DE 2025, DEL DIRECTOR GENERAL DE LA FUNCIÓN PÚBLICA (BOA Nº 57, DE 24 DE MARZO DE 2025)**

**5 DE JULIO DE 2025**

Comisión de Valoración de las pruebas de habilitación para el acceso a otra categoría profesional de personal laboral de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, convocadas por Resolución de 12 de marzo de 2025, del Director General de la Función Pública (BOA nº 57, de 24 de marzo de 2025)

**1. Indique la respuesta INCORRECTA en relación a las dietas:**

- a) La dieta de protección hepática prioriza alimentos bajos en grasas.
- b) La dieta de protección renal es adecuada para pacientes con gota.
- c) Una dieta hipoproteica es adecuada para una correcta cicatrización de quemaduras y fracturas.
- d) Una dieta hiperproteica es adecuada para una correcta cicatrización de quemaduras y fracturas.

**2. Con relación al proceso de desinfección, indique la afirmación correcta:**

- a) Pasteurización, hervido, rayos ultravioletas y filtración, son procedimientos químicos.
- b) Con alcohol etílico, cloroferones, agua oxigenada y compuestos clorados nos referimos a procedimientos físicos.
- c) Inmersión, vaporización y pulverización son técnicas de precocinado.
- d) Pasteurización, hervido, rayos ultravioletas y filtración, son procedimientos físicos.

**3. Cocinar un género lentamente, durante largo tiempo. En compañía de elementos de condimentación, hortalizas, vino, caldo, especias, se denomina:**

- a) Estofar.
- b) Brasear.
- c) Desglasar.
- d) Rehogar.

**4. Si hablamos de villagodío, nos referimos a:**

- a) Las dos piernas de ternasco unidas por la riñonada, cocinadas a baja temperatura.
- b) Un chuletón hecho del lomo sin deshuesar de un peso mínimo de 1 kg.
- c) Filete o escalope de ternera, picado, con delgadas mechas de tocino.
- d) Filete delgado de ternera, que se saca de la espaldilla o llano, que se prepara empanado.

**5. Respecto a las fuentes de omega-3:**

- a) Las nueces y los pescados azules contienen en mayor medida que las carnes rojas.
- b) Las nueces y los pescados azules contienen en menor medida que las carnes rojas.
- c) Las nueces y los pescados azules contienen en igual medida que las carnes rojas.
- d) No está presente en las nueces ni las carnes rojas.

**6. En un menú basal compuesto de legumbre de primero y carne de segundo:**

- a) Contaremos 150-200 gramos de legumbre en seco y 100 gramos de carne en crudo por persona.
- b) Contaremos 100 gramos de legumbre en seco y 100 gramos de carne cocinada por persona.
- c) Contaremos 60-80 gramos de legumbre cocida y 150 gramos de carne ya cocinada por persona.
- d) Contaremos 60-80 gramos de legumbre en seco y 140 gramos de carne sin hueso en crudo por persona.

**7. El método de cálculo de valor del inventario basado en la máxima de que lo que primero en entrar será lo primero en salir recibe el nombre de:**

- a) Método PEPS.
- b) Método PIPO.
- c) Método FIFO.
- d) Método LIFO.

**8. Las grasas actúan como vehículo de las vitaminas:**

- a) Hidrosolubles.
- b) Las vitaminas de grupo B.
- c) Liposolubles.
- d) La niacina.

**9. En una dieta blanda, serviremos:**

- a) Verduras hervidas, arroz integral hervido, quesos tiernos, legumbres enteras y pescados azules.
- b) Patata hervida, merluza al vapor, arroz blanco hervido y compota de manzana.
- c) Verduras al vapor, pechuga de pollo a la plancha y quesos curados.
- d) Arroz hervido, pescado azul al vapor y compota de manzana

**10. En una dieta astringente:**

- a) Se intenta conseguir la protección del intestino y su reposo funcional.
- b) Serviremos lo mismo que en una blanda.
- c) Serviremos lo mismo que en la basal, pero todo hervido.
- d) No está indicada para procesos diarreicos.

**11. ¿Cuál de las siguientes combinaciones no contiene gluten?:**

- a) Harina de maíz, harina de trigo y harina de arroz.
- b) Arroz, maíz y cebada.
- c) Arroz, maíz y arroz integral.
- d) Avena, arroz y centeno.

**12. En relación a la nutrición, indique la respuesta INCORRECTA:**

- a) Almidones, azúcares y fibra son glúcidos.
- b) Ningún vegetal es fuente de proteína.
- c) El aceite de oliva es un lípido de origen vegetal.
- d) Los plátanos son una gran fuente de proteína.

**13. Indique la afirmación correcta respecto a las salsas derivadas:**

- a) La muselina es derivada de la holandesa, la chorón de la bearnesa y la ravigote de la vinagreta.
- b) La muselina es derivada de la vinagreta, la chorón de la holandesa y la ravigote de la bearnesa.
- c) La muselina es derivada de la salsa de chocolate, la chorón de la de chorizo y la ravigote de la de rábano.
- d) La muselina es derivada de la mahonesa, la chorón de la española y la ravigote de la de tomate.

**14. Para organizar los turnos en la cocina de la residencia, que da servicio de lunes a domingo comidas y cenas, todos los puestos con turnicidad y festivos, teniendo en cuenta el mínimo de un Oficial 1ª Cocinero/a y un Oficial 2ª Ayudante de Cocina por turno, ¿qué personal será necesario cumpliendo las condiciones del VIII convenio colectivo?:**

- a) 2 oficiales de primera y 6 ayudantes.
- b) 3 oficiales de primera y 6 ayudantes.
- c) 4 oficiales de primera y 4 ayudantes.
- d) 5 oficiales de primera y 6 ayudantes.

**15. Indique la afirmación correcta respecto al redondo de ternera:**

- a) Admite cocinado a la plancha, muy poco cocinado queda tierno.
- b) Lo componen dos partes, la bola y el redondo.
- c) Cocinado queda jugoso por su alto contenido graso.
- d) Admite cocinado mechado en pieza grande, braseado y fraccionado en filetes para hacer estofados.

**PREGUNTAS DE RESERVA:**

**16. En relación a la técnica de escalfar, señale la respuesta INCORRECTA:**

- a) Cocción de pocos minutos.
- b) Mantener un género sumergido en un líquido en un punto próximo a la ebullición.
- c) Cocer un género en líquido graso y corto.
- d) Sumergir en agua hirviendo un género, manteniéndolo poco tiempo.

**17. Indique que se conoce como patata duquesa:**

- a) Es una variedad germana.
- b) Es una variedad africana.
- c) Es una variedad francesa.
- d) Es un puré que se realiza con la pulpa de la patata.

**18. La crema “San Germán” es una base de:**

- a) Guisantes.
- b) Lentejas.
- c) Judías blancas.
- d) Garbanzos.

**Acuerdo de la Comisión de Valoración de las pruebas para la habilitación en la categoría profesional de Jefe/a de Unidad de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, convocadas por Resolución de 12 de marzo de 2025, del Director General de la Función Pública (BOA nº 57, de 24 de marzo de 2025).**

La Comisión de Valoración designada por Resolución de 27 de mayo de 2025, del Director General de la Función Pública, por la que se aprueba la lista provisional de personas candidatas admitidas y excluidas a las pruebas de habilitación para el acceso a otras categorías profesionales, y se determina la composición de las Comisiones de Valoración de las habilitaciones del personal laboral de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (BOA nº 105 de 4 de junio de 2025), **acuerda** hacer públicas las **respuestas correctas** a las preguntas correspondientes al cuestionario para la habilitación en la categoría profesional de **Jefe/a de Unidad de Cocina**, celebrado el 5 de julio de 2025.

### **Plantilla de respuestas correctas**

1	C
2	D
3	B
4	B
5	A
6	D
7	C
8	C
9	B
10	A
11	C
12	D
13	A
14	C
15	D

Preguntas de reserva	
16	D
17	D
18	A

Zaragoza, a fecha de firma electrónica  
La Secretaria de la Comisión de Valoración