

EJERCICIO

**PRUEBA DE HABILITACIÓN DEL PERSONAL LABORAL FIJO
DE LA CATEGORÍA PROFESIONAL DE OFICIAL 1ª
COCINERO/A DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD
AUTÓNOMA DE ARAGÓN (CÓDIGO DE CONVOCATORIA
021C), 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 afirmación INCORRECTA respecto al término napar:

- a) Cubrir con una salsa una elaboración.
- b) Se hace en caliente.
- c) Si al enfriarse la salsa se queda sobre el género, se llama sufratar.
- d) Gratinar una elaboración.

2. La cantidad de alcachofas en bruto, en crudo para hacerlas rehogadas en un menú, por persona es de:

- a) 750 a 800 gramos.
- b) 400 a 500 gramos.
- c) 200 a 300 gramos.
- d) Dependerá de la receta.

3. Indique en qué clases se pueden dividir las salsas básicas:

- a) Frías o emulsionadas como la vinagreta, holandesa, mahonesa o bearnesa.
- b) Básicas de fondeo de carne, básicas de fondo de pescado y básicas de fondo de verduras.
- c) Calientes o cocinadas como holandesa, bechamel, española o bearnesa
- d) Frías o emulsionadas como la vinagreta, mahonesa, velouté o de tomate.

4. Indique qué textura es más adecuada en una dieta para disfagia:

- a) Melosa, néctar y miel.
- b) Puré, miel y pudding.
- c) Néctar, pudding y miel.
- d) Crema, pudding y melosa.

5. Señale qué elaboraciones son adecuadas para una dieta blanda:

- a) Arroz hervido, merluza al vapor, huevos duros y crema de calabacín.
- b) Patatas cocidas, cabezada de cerdo a la plancha, tortilla de patata y cuajada.
- c) Alubias con verduras, huevos hervidos, queso curado y flan de huevo.
- d) Salmón al vapor, tortilla de queso tierno y natillas.

6. Indique qué se entiende por legumbre:

- a) Todo género de fruta o semilla que se cría en hojas.
- b) Todo género de fruto o semilla que se cría en vainas.
- c) Todo género de fruto o semilla que se conserva en seco.
- d) Todo género de fruto o semilla que está envuelto en cáscara firme.

7. La recongelación de productos congelados:

- a) Está prohibida en todo caso.
- b) Está prohibida incluso si su reglamentación específica lo prevea.
- c) Está prohibida salvo que sean utilizadas en una transformación industrial.
- d) Está permitida salvo que sean utilizadas en una transformación industrial.

8. ¿Qué elaboraciones pueden incluirse en un menú astringente?

- a) Arroz hervido con zanahoria, merluza al vapor y compota de manzana.
- b) Crema de puerro, trucha al vapor y compota de manzana.
- c) Patatas hervidas con zanahoria y calabacín, merluza a la plancha, queso curado con membrillo.
- d) Arroz integral hervido, merluza al vapor y compota de manzana.

9. Señale la afirmación INCORRECTA respecto a las dietas:

- a) Dieta blanda y astringente son lo mismo.
- b) La dieta hipocalórica es adecuada para tratar la obesidad.
- c) En una dieta para enfermos diabéticos, se evitarán los hidratos de carbono de absorción rápida, se aumentarán los de absorción lenta y se procurará reducir los aportes de grasa.
- d) La dieta sin gluten está dentro de la clasificación de dieta por modificación de las proteínas.

10. En relación a la salsa mornay, señale la INCORRECTA:

- a) Es derivada de la bechamel.
- b) Contiene queso y yemas.
- c) Contiene patata.
- d) Se aplica en platos gratinados, pastas italianas, huevos, pescados y hortalizas hervidas.

11. Indique qué se conoce como albardar:

- a) Agarrar con fuerza una pieza de carne para su racionamiento.
- b) Envolver en una lámina fina de tocino un género para evitar que éste se seque al cocinarlo.
- c) Rellenar o mechar una pieza de carne con tocino.
- d) Sujetar con hilo una pieza de carne para asarla y que no pierda su forma.

12. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre el fondo oscuro es INCORRECTA?

- a) Es líquido de fuerte color oscuro.
- b) Se basa en el empleo de restos tostados de carnes.
- c) Se emplea en la elaboración de salsa española.
- d) Requiere poco tiempo de cocción.

13. Se conoce como albarán el documento que:

- a) Justifica la entrega. En él, entre otras, constará el número de albarán, el nombre de producto que se entrega y la fecha de entrega.
- b) Justifica el pago y entrega de un producto. En él, entre otras, constará el número de albarán, el nombre de producto que se entrega y la fecha de entrega.
- c) Justifica la entrega. En él, entre otras, constará el número de albarán, el nombre de producto que se entrega y la fecha de entrega, nunca aparecerá el precio con su IVA, esto es exclusivo de las facturas.
- d) Justifica la entrega, pago y almacenamiento de un producto. En él, entre otras, constará el número de albarán, el nombre de producto que se entrega y la fecha de entrega.

14. Indique cuál de los siguientes productos no contiene gluten:

- a) Trigo Candeal.
- b) Trigo Burgol.
- c) Trigo Sarraceno.
- d) Avena.

15. Señale la respuesta INCORRECTA en relación a los huevos:

- a) Aportan vitaminas del grupo B, encontrándose además en la yema vitaminas A, D y E.
- b) El contenido proteico de un huevo es el equivalente a 50 gramos de carne o 60 gramos de pescado.
- c) Proporcionan gran cantidad de proteína.
- d) El color de la cáscara influye en los valores nutricionales.

PREGUNTAS DE RESERVA:

16. ¿Qué es la suprema?

- a) En aves de corral, es la carne del cuarto delantero, pero sin hueso.
- b) Es el corte extraído del centro de un filete de pescado, con piel y sin espinas.
- c) Es el corte extraído del centro de un filete de pescado, con piel y espinas.
- d) Es el corte extraído de la cola de pescado, con piel y espinas.

17. El arroz pilaf es una elaboración de arroz blanco que se caracteriza porque:

- a) Después de cocerlo se saltea en un poco de aceite con ajo y cebolla.
- b) Primero se cuece al vapor y luego se fríe.
- c) Antes de cocerlo se saltea en un poco de aceite con ajo y cebolla.
- d) Se cuece en abundante agua y luego se cuela y enfría.

18. El escamado del pescado se debe realizar raspando:

- a) De cabeza a cola.
- b) De cola a cabeza.
- c) En la dirección de las escamas.
- d) No existe técnica concreta.

Acuerdo de la Comisión de Valoración de las pruebas para la habilitación en la categoría profesional de Oficial-a 1ª Cocinero/a 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 **Oficial-a 1ª Cocinero/a**, celebrado el 5 de julio de 2025.

Plantilla de respuestas correctas

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

| Preguntas de reserva | |
|----------------------|---|
| 16 | A |
| 17 | C |
| 18 | B |

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