

EJERCICIO

PRUEBA DE HABILITACIÓN DEL PERSONAL LABORAL FIJO DE LA CATEGORÍA PROFESIONAL DE OFICIAL 2ª AYUDANTE DE COCINA DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN (CÓDIGO DE CONVOCATORIA 037D), 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 qué utilidad tiene la antecámara:

- a) Se emplea para mantener géneros a una temperatura de unos 18-20 grados.
- b) Se emplea para mantener géneros a una temperatura de unos 25-30 grados.
- c) Se emplea para, a temperatura fresca, se descongelen los productos congelados.
- d) Tiene la puerta de entrada exterior y protege a la cámara de refrigeración del ambiente exterior.

2. Para el correcto mantenimiento en condiciones higiénicas de una superficie de trabajo:

- a) Mezclaremos lejía y vinagre para dejar la superficie desinfectada y limpia.
- b) Podremos mezclar varios productos a la vez, como desengrasante, lejía, vinagre y amoníaco sumando así sus propiedades.
- c) El amoníaco con la lejía es la mejor mezcla para desinfectar.
- d) Podemos mezclar agua oxigenada y bicarbonato de sodio.

3. En caso de dieta astringente elaboraríamos:

- a) Sopa de sémola, salmón al vapor y cuajada.
- b) Patata cocida, boquerón en vinagre y queso fresco con membrillo.
- c) Arroz hervido con zanahoria, merluza plancha y manzana cocida.
- d) Arroz integral hervido, merluza al vapor y manzana rallada.

4. Espalmar una carne o pescado sirve para:

- a) Ablandarlos y que tenga una mayor superficie.
- b) Es un método de cocinado para que la pieza quede más jugosa.
- c) Potencia su sabor.
- d) Evitar que se deteriore el producto.

5. Indique qué se conoce por biscuit glasé:

- a) Una receta de galleta.
- b) Un tipo de helado que se elabora sin sorbetera.
- c) Un glaseado para carnes.
- d) Una glasa al agua.

6. Las cámaras pequeñas cuya misión es conservar en buenas condiciones higiénicas géneros de uso inmediato, cocinados o precocinados reciben el nombre de:

- a) Cámara de verduras.
- b) Nevera.
- c) Plonge.
- d) Timbre.

7. Cuando hablamos de levantar, nos referimos a:

- a) Colocar un género sobre un pale de plástico para que no esté en contacto directo con el suelo.
- b) Mirar cómo va el guiso “levantando” brevemente la tapa de la cazuela para evitar romper la cocción.
- c) Hervir de nuevo un preparado para evitar una posible fermentación o deterioro.
- d) Colocar la cazuela encima de un soporte que lo aleje del fuego.

8. Cocer al baño maría es:

- a) Cocer en olla tradicional, denominadas en origen olla maría.
- b) Lavar o bañar la pieza a cocinar antes de ponerla cocer.
- c) Cocer lentamente un preparado, poniéndolo en un recipiente que, a su vez, debe introducirse en otro mayor con agua, poniéndose todo para su cocción al horno o al fogón.
- d) Cocer lentamente un preparado, poniéndolo en un recipiente que, a su vez, debe introducirse en otro mayor con aceite, poniéndose todo para su cocción al horno o al fogón.

9. Para la limpieza de los vegetales para consumir en crudo:

- a) Los lavaremos con agua caliente para limpiarlos bien.
- b) Pelándolos no hay que limpiarlos bajo ningún concepto.
- c) Los sumergiremos en disolución adecuada según fabricante, en agua fría y lejía apta para la desinfección de agua de bebida no siendo necesario lavarlo posteriormente.
- d) Los sumergiremos en disolución adecuada según fabricante, en agua fría y lejía apta para la desinfección de agua de bebida y posteriormente lavaremos con abundante agua.

10. Indique qué se conoce como chilindrón:

- a) Es una raza de pollo.
- b) Es una raza de cordero.
- c) Es una salsa típica de Aragón.
- d) Es una salsa que lleva leche.

11. Cuando hablamos de una farsa nos referimos:

- a) Una elaboración que emplearemos para rellenar.
- b) Un tipo de elaboración de faisán, la farsander.
- c) Una tarta.
- d) Un tipo de marisco.

12. El acanalador sirve para:

- a) Abrir canales en pieza de carne para posteriormente mecharla.
- b) Hacer canales o estrías a frutas.
- c) Es un elemento de las cocinas de carbón para canalizar los humos.
- d) Abrir canales en pescados para quitar las espinas.

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)

13. Indique qué ingredientes utilizaremos en una bechamel:

- a) Leche, harina y mantequilla.
- b) Leche, harina, queso y mantequilla.
- c) Leche, agua, harina de maíz y mantequilla.
- d) Leche, harina, nata y mantequilla.

14. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?

- a) La crema inglesa no lleva harina.
- b) La crema pastelera no lleva huevos.
- c) La crema inglesa no lleva huevos.
- d) La crema pastelera no lleva harina.

15. En relación al gluten, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Se encuentra en la harina de trigo.
- b) Es una proteína.
- c) Se encuentra en el arroz.
- d) La cebada contiene gluten.

PREGUNTAS DE RESERVA:

16. ¿Qué ingredientes lleva el bacalao ajo arriero aragonés?

- a) Huevo y patatas.
- b) Pimiento rojo y verde pero no patata.
- c) Pimiento rojo y patata, pero no huevo.
- d) Calabacín y patatas.

17. El pescado se clasifica según su valor nutritivo en:

- a) Blanco, azul y semigraso.
- b) Blanco o graso.
- c) Blanco, plano, azul y graso.
- d) Blanco, plano y semigraso.

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)

18. Cuando hablamos de carne roja nos referimos a:

- a) Carne que no ha sido desangrada correctamente.
- b) La clasificación que tiene según su valor nutritivo.
- c) Que al cocinarla conserva un color rojizo.
- d) Que se ha sometido a un proceso de elaboración.

Acuerdo de la Comisión de Valoración de las pruebas para la habilitación en la categoría profesional de Oficial-a 2ª Ayudante 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 **Oficial-a 2ª Ayudante de Cocina**, celebrado el 5 de julio de 2025.

Plantilla de respuestas correctas

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

Preguntas de reserva	
16	A
17	A
18	B

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