

Proceso selectivo extraordinario de estabilización derivado de la Ley 20/2021, de 28 de diciembre, por el turno de acceso libre y mediante el sistema de concurso-oposición, para el ingreso en la escala auxiliar de cocina, subgrupo C2, del cuerpo de auxiliares de carácter técnico de Administración especial de la Administración general de la Comunidad Autónoma de Galicia

**Primer ejercicio
Acceso: acceso libre**

MODELO A

IDIOMA: CASTELLANO

NO abra el examen hasta que el tribunal se lo indique

1.- ¿Cómo se titula la Sección 1.^a del Capítulo segundo del Título I de la Constitución Española de 1978?

- a) De los derechos fundamentales y de las libertades públicas.
- b) De los derechos y deberes de los ciudadanos.
- c) Derechos y libertades.
- d) De los españoles y los extranjeros.

2.- Según el artículo 62 de la Constitución Española de 1978, corresponde al Rey:

- a) Aprobar y promulgar las leyes.
- b) Convocar y disolver las Cortes Generales y convocar elecciones en los términos previstos en la Constitución.
- c) Anular y promulgar las leyes.
- d) Elegir, nombrar y separar a los miembros del Gobierno, a propuesta de su Presidente.

3.- Según el artículo 144 de la Constitución Española de 1978, las Cortes Generales, mediante ley orgánica, podrán, por motivos de interés nacional:

- a) Autorizar la constitución de una comunidad autónoma cuando su ámbito territorial no supere el de una provincia y no reúna las condiciones del apartado 1 del artículo 143.
- b) Aprobar la constitución de una comunidad autónoma cuando su ámbito territorial supere el de una provincia y no reúna las condiciones del apartado 1 del artículo 143.
- c) Autorizar la constitución de una comunidad autónoma cuando su ámbito territorial supere el de una provincia y no reúna las condiciones del apartado 1 del artículo 147.
- d) Autorizar la constitución de una comunidad autónoma cuando su ámbito territorial supere el de una provincia y reúna las condiciones del apartado 1 del artículo 147.

4.- Según el artículo 8 de la Ley Orgánica 1/1981, de 6 de abril, de Estatuto de Autonomía para Galicia la ley que fijará la sede de las instituciones autonómicas requerirá para su aprobación el voto favorable:

- a) De la mayoría absoluta de los miembros de su Parlamento.
- b) De las dos terceras partes de los miembros de su Parlamento.
- c) De las tres cuartas partes de los miembros de su Parlamento
- d) De las tres quintas partes de los miembros de su Parlamento.

5.- Según el artículo 23 de la Ley Orgánica 1/1981, de 6 de abril, de Estatuto de Autonomía para Galicia:

- a) El Presidente del Tribunal Superior de Justicia de Galicia será nombrado por el Presidente de la Xunta de Galicia a propuesta del Consejo General del Poder Judicial.
- b) El Presidente del Tribunal Superior de Justicia de Galicia será nombrado por el Rey a propuesta del Consejo General del Poder Judicial.
- c) El Presidente del Tribunal Superior de Justicia de Galicia será elegido por el Rey a propuesta del Consejo General del Poder Judicial.
- d) El Presidente del Tribunal Superior de Justicia de Galicia será propuesto por el Rey y nombrado por el Consejo General del Poder Judicial.

6.- Según el artículo 29 de la Ley Orgánica 1/1981, de 6 de abril, de Estatuto de Autonomía para Galicia corresponde a la Comunidad Autónoma gallega la ejecución de la legislación del Estado en la materia de:

- a) Propiedad industrial e intelectual.
- b) Ordenación del sector pesquero.
- c) Puertos pesqueros.
- d) Régimen minero y energético.

7.- Según el artículo 3 de la ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas a los efectos previstos en esta Ley, tendrán capacidad de obrar ante las Administraciones Públicas:

- a) Solo las personas físicas que ostenten capacidad de obrar con arreglo a las normas civiles.
- b) Las personas físicas o jurídicas que ostenten capacidad de obrar con arreglo a las normas civiles.
- c) Solo las personas jurídicas que ostenten capacidad de obrar con arreglo a las normas civiles.
- d) Solo los mayores de edad para el ejercicio y defensa de aquellos de sus derechos e intereses cuya actuación esté permitida por el ordenamiento jurídico. Se exceptúa el supuesto de los menores incapacitados, cuando la extensión de la incapacitación afecte al ejercicio y defensa de los derechos o intereses de que se trate.

8.- Según el artículo 35 de la ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas serán motivados, con sucinta referencia de hechos y fundamentos de derecho:

- a) Los actos que limiten deberes objetivos o intereses legítimos.
- b) Los actos que limiten derechos subjetivos o intereses legítimos.
- c) Los actos en los que se acepten pruebas propuestas por los interesados.
- d) Los actos por los que se acuerde la iniciación del procedimiento, la posibilidad material de continuarlo por causas extraordinarias, así como por los que se acuerde la estimación en procedimientos iniciados a instancia de parte.

9.- Según el artículo 77 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, cuando la Administración no tenga por ciertos los hechos alegados por los interesados o la naturaleza del procedimiento lo exija, el instructor del mismo acordará la apertura de un período de prueba por un plazo:

- a) No superior a quince días ni inferior a cinco.
- b) No superior a treinta días ni inferior a quince.
- c) No superior a treinta días ni inferior a diez.
- d) No superior a un mes ni inferior a cinco días.

10.- Según el artículo 82 de la ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, en el trámite de audiencia los interesados podrán alegar y presentar los documentos justificativos que consideren pertinentes en un plazo:

- a) No inferior a cinco días ni superior a quince.
- b) No inferior a cinco días ni superior a veinte.
- c) No inferior a diez días ni superior a quince.
- d) No inferior a tres días ni superior a diez.

11.- Según el artículo 12 de la Ley 1/2016, de 18 de enero, de transparencia y buen gobierno, además de la información que debe hacerse pública según la normativa básica en materia de transparencia, los sujetos citados en el artículo 3.1.a) también harán público:

- a) El número de vehículos de los que es titular o arrendatario.
- b) La relación de obras artísticas de su propiedad.
- c) La relación de bienes muebles de su propiedad o sobre los que ostente algún derecho.
- d) Todas las respuestas son correctas.

12.- Según el artículo 33 de la Ley 1/2016, de 18 de enero, de transparencia y buen gobierno, la Comisión de la Transparencia se compondrá de los siguientes miembros:

- a) Presidente o presidenta, director o directora y 2 vocales.
- b) Presidente o presidenta, tesorero o tesorera y 6 vocales.
- c) Presidente o presidenta, secretario o secretaria y 5 vocales.
- d) Presidente o presidenta, vicepresidente o vicepresidenta y 4 vocales.

13.- Según el artículo 38 de la Ley 1/2016, de 18 de enero, de transparencia y buen gobierno el tratamiento oficial de los miembros del Gobierno y de los altos cargos será el de:

- a) Señor/Señora, seguido de la denominación del cargo, empleo o rango correspondiente.
- b) Excelentísimo/Excelentísima Señor/señora, seguido de la denominación del cargo, empleo o rango correspondiente.
- c) Ilustrísimo/Ilustrísima Señor/señora, seguido de la denominación del cargo, empleo o rango correspondiente.
- d) Don/Doña, seguido del nombre y rango correspondiente.

14.- Según el artículo 45 de la Ley 1/2016, de 18 de enero, de transparencia y buen gobierno, los altos cargos no podrán realizar actividades ni prestar servicios en entidades privadas relacionadas con expedientes sobre los cuales hubiesen dictado resolución en el ejercicio del cargo durante:

- a) Los cuatro años siguientes a la fecha de su cese.
- b) Los tres años siguientes a la fecha de su cese.
- c) Los dos años siguientes a la fecha de su cese.
- d) Los cinco años siguientes a la fecha de su cese.

15.- De acuerdo con el artículo 10 de la Ley 2/2015, de 29 de abril, de empleo público en Galicia, ¿las disposiciones de esta Ley se aplican directamente al personal de los órganos estatutarios de la Comunidad Autónoma de Galicia?

- a) No, en ningún caso.
- b) Sólo en aquellas materias en las que su legislación específica se remite a la legislación de la función pública gallega. En el resto de los casos, esta ley tiene carácter supletorio.
- c) Sí, tiene aplicación directa.
- d) Es de aplicación directa al personal funcionario y supletoria, respecto a su legislación específica, para el personal laboral

16.- Según el artículo 23 de la Ley 2/2015, de 29 de abril, de empleo público de Galicia ¿en cuál de las siguientes circunstancias se podrá proceder al nombramiento de personal funcionario interino?

- a) La existencia de puestos vacantes, sin dotación presupuestaria, cuando sea posible su cobertura por personal funcionario de carrera.
- b) La sustitución transitoria de las personas titulares de los puestos, durante el tiempo estrictamente necesario.
- c) La ejecución de programas de carácter definitivo y de duración indeterminada que respondan a necesidades permanentes de la Administración.
- d) El exceso o acumulación de tareas de carácter estacional y recurrente.

17.- Según el artículo 41 de la Ley 2/2015, de 29 de abril, de Empleo Público de Galicia el personal funcionario seleccionado para ocupar puestos que tengan atribuidas funciones técnicas para cuyo desempeño se requiera una titulación de técnico superior se integra en el cuerpo de la Administración especial denominado:

- a) Cuerpo de ayudantes técnicos de carácter facultativo.
- b) Cuerpo de técnicos de carácter facultativo.
- c) Cuerpo de auxiliares de carácter técnico.
- d) Cuerpo superior técnico.

18.- Según el artículo 43 de la Ley 2/2015, de 29 de abril, del empleo público de Galicia se crea la agrupación profesional del personal funcionario de la Administración general de la Comunidad Autónoma de Galicia, que se estructura en:

- a) Escalas y especialidades.
- b) Cuerpos y escalas.
- c) Grupos y subgrupos.
- d) Grados.

19.- De conformidad con el artículo 2 del Decreto Legislativo 2/2015, de 12 de febrero, la situación en la que se produce un comportamiento no deseado relacionado con el sexo de una persona, con el propósito o efecto de atentar contra la dignidad de la persona y crear un entorno intimidatorio, hostil, degradante, humillante u ofensivo, debe entenderse como:

- a) Acoso moral por razón de género.
- b) Acoso sexual.
- c) Una situación de discriminación indirecta.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

20.- Según el artículo 6 del Decreto Legislativo 2/2015, del 12 de febrero, por el que se aprueba el texto refundido de las disposiciones legales de la Comunidad Autónoma de Galicia en materia de igualdad el órgano colegiado e institucional de Galicia, al que corresponden, entre otras, las funciones de seguimiento de la aplicación de la Ley 11/2007, de 27 de julio, gallega para la prevención y el tratamiento integral de la violencia de género y de los correspondientes planes para la igualdad de oportunidades y de lucha contra la violencia de género, se denomina:

- a) Comisión Interdepartamental de Igualdad.
- b) Consejo Gallego de las Mujeres.
- c) Consejo Consultivo de Igualdad.
- d) Comisión para la Igualdad y para los Derechos de las Mujeres.

21.- Según el artículo 7 del Decreto legislativo 2/2015, del 12 de febrero, por el que se aprueba el texto refundido de las disposiciones legales de la Comunidad Autónoma de Galicia en materia de igualdad, si la Xunta de Galicia presenta en el Parlamento gallego un proyecto de ley al que no se acompaña el informe sobre su impacto de género:

- a) En discusión parlamentaria se decidirá si requerir la remisión del informe a la Xunta de Galicia o seguir con la tramitación.
- b) Los servicios jurídicos del Parlamento determinarán si el proyecto tiene repercusión en cuestión de género y si es preciso o no su informe.
- c) El Parlamento considerará que el proyecto de ley no tiene repercusión en cuestión de género y continuará con la tramitación.
- d) El Parlamento requerirá, antes de la discusión parlamentaria, la remisión del informe a la Xunta de Galicia.

22.- Según el artículo 8 del Decreto Legislativo 2/2015, del 12 de febrero, por el que se aprueba el texto refundido de las disposiciones legales de la Comunidad Autónoma de Galicia en materia de igualdad el informe sobre impacto de género que debe acompañar a los reglamentos con repercusión en cuestiones de género elaborados por la Xunta de Galicia es:

- a) Potestativo.
- b) Vinculante.
- c) No vinculante.
- d) Facultativo.

23.-Según el artículo 2 del texto refundido de la Ley General sobre los derechos de las personas con discapacidad y su inclusión social, aprobado por el Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, la vida independiente es la situación en la que una persona con discapacidad ejerce el poder de decisión sobre su propia existencia y participa activamente en la vida de su comunidad, conforme:

- a) Al principio de accesibilidad universal.
- b) Al principio de inclusión social.
- c) El derecho a la participación plena y efectiva en la sociedad.
- d) Al derecho al libre desarrollo de la personalidad.

24.- Según el artículo 2 del texto refundido de la Ley General sobre los derechos de las personas con discapacidad y su inclusión social, aprobado por el Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, se produce una situación de discriminación por asociación cuando:

- a) Una persona con discapacidad sea objeto de un trato discriminatorio por su condición por parte de un determinado grupo o colectivo.
- b) Una persona o grupo en que se integra es objeto de un trato discriminatorio debido a su relación con otra por motivo o razón de discapacidad.
- c) Una persona con discapacidad sea objeto de un trato discriminatorio indirecto consistente en el rechazo social por su dificultad para integrarse en un determinado grupo.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

25.- El artículo 64 del texto refundido de la Ley General sobre los derechos de las personas con discapacidad y su inclusión social, aprobado por el Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, establece que las garantías del derecho a la igualdad de oportunidades de las personas con discapacidad previstas en el título II de esta ley:

- a) Son de aplicación preferente respecto de lo previsto en la legislación laboral.
- b) Son supletorias a las previstas en la legislación laboral.
- c) No se aplican en el ámbito de las relaciones laborales.
- d) Son aplicables en el ámbito de las relaciones laborales según lo establecido en el convenio colectivo correspondiente.

26.- De conformidad con lo establecido en el artículo 74 del texto refundido de la Ley General sobre los derechos de las personas con discapacidad y su inclusión social, aprobado por Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, el sometimiento de las partes al sistema de arbitraje para resolver quejas y reclamaciones de las personas con discapacidad en materia de igualdad de oportunidades y no discriminación:

- a) Será voluntario y deberá constar expresamente por escrito.
- b) Tendrá carácter obligatorio y sus resoluciones serán vinculantes y ejecutivas.
- c) Será voluntario y podrá darse verbalmente mediante comparecencia personal.
- d) Será preceptiva previamente a la jurisdicción correspondiente.

27.- De acuerdo con el artículo 6 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de Riesgos Laborales, ¿quién regulará, a través de las correspondientes normas reglamentarias y previa consulta a las organizaciones sindicales y empresariales más representativas, los requisitos mínimos que deben reunir las condiciones de trabajo para proteger la seguridad y salud de las personas trabajadoras?

- a) Las Cortes Generales.
- b) El Gobierno.
- c) La Xunta de Galicia.
- d) El Parlamento de Galicia.

28.- El artículo 4 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de Riesgos Laborales, establece expresamente que cualquier característica del trabajo que pueda tener una influencia significativa en la generación de riesgos para la seguridad y la salud del trabajador es:

- a) Un elemento potencialmente susceptible de generar un riesgo laboral.
- b) Un riesgo laboral.
- c) Un riesgo laboral grave e inminente.
- d) Una condición de trabajo.

29.- De acuerdo con el artículo 9 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de Riesgos Laborales las funciones de comprobar y favorecer el cumplimiento de las obligaciones asumidas por los servicios de prevención establecidas en esta ley corresponden:

- a) A la Inspección de Trabajo y Seguridad Social.
- b) Al departamento de empleo competente de la respectiva Comunidad Autónoma.
- c) Al servicio de prevención respectivo.
- d) Al Comité de Seguridad y Salud.

30.- El artículo 29 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales señala que los trabajadores, de acuerdo con su formación y siguiendo las instrucciones del empresario, deberán en particular:

- a) Utilizar los medios y equipos de protección facilitados por el empresario únicamente cuando exista riesgo laboral.
- b) Deshabilitar los dispositivos de seguridad existentes solo para trabajos de mantenimiento.
- c) Informar de inmediato a su superior jerárquico directo sobre cualquier situación que, a su juicio, entrañe, por motivos razonables, un riesgo para la seguridad y salud de los trabajadores.
- d) Colaborar con el empresario en la elaboración del Plan de Prevención, aportando su experiencia laboral.

31.- ¿Para qué sirve una escarchadera? Señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Para sufratar elaboraciones culinarias.
- b) Para abrillantar elaboraciones culinarias.
- c) Para producir escarcha en forma de escamas.
- d) Para escurrir fritos.

32.- En relación con la elaboración de comidas preparadas con y sin tratamiento térmico, en la zona de elaboración y cocinado de alimentos, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Las comidas serán preparadas lo más próximo al momento de servir, de manera que entre el final del cocinado y el consumo final del alimento, no medie un tiempo superior a tres horas.
- b) Los aceites de las freidoras no deben exceder la temperatura máxima de fritura: La temperatura habitual debe ser de 260°C.
- c) El método más adecuado para saber cuándo desechar el aceite son las pruebas calorimétricas o los medidores digitales de compuestos polares.
- d) Se debe evitar los tiempos muertos de las comidas preparadas en espera del emplatado, corre el peligro de favorecer la proliferación microbiana al conservarse a temperatura inferior a 65°C durante un tiempo prolongado.

33.- En relación con el “CODEX ALIMENTARIUS”, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Es la compilación de todas las normas, códigos de comportamientos, directrices y recomendaciones de la Comisión del Codex Alimentarius.
- b) La Comisión del Codex Alimentarius es el más alto organismo internacional en materia de normas de alimentación.
- c) La Comisión del Codex Alimentarius se creó en España para codificar los productos alimentarios y controlar su trazabilidad.
- d) La Comisión es un organismo subsidiario de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

34.- En relación con la desinfección de vegetales, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Los vegetales deben someterse a un tratamiento de desinfección de 10 - 15 minutos en la solución clorada y lavado posterior adecuado.
- b) Los vegetales deben sumergirse en una solución de 70mg/L de hipoclorito apto para el consumo humano.
- c) Los vegetales deben sumergirse en una solución de 140mg/L de hipoclorito apto para el consumo humano.
- d) Rechazar todos los vegetales que no estén lavados con agua, posteriormente al tratamiento de desinfección.

35.- Los hornos mixtos de convección/vapor disponen de múltiples funciones, entre las que destacamos, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Ciclo de vapor: ideal para cocinar a vapor a una temperatura de 100°C.
- b) Ciclo de aire caliente: para asar y gratinar, con una temperatura máxima de hasta 300°C.
- c) Ciclo de fermentación controlada: que somete a -18°C los productos de panificación de forma programada y comienza el horneado una vez esté completada la fermentación.
- d) Ciclo de regeneración: aporta humedad ideal para el calentamiento rápido de productos a regenerar.

36.- Las bacterias sicrófilas son:

- a) Las que la temperatura óptima de desarrollo está comprendida entre 20 y 44°C.
- b) Las que son capaces de reproducirse a temperaturas inferiores a 7°C.
- c) Las que necesitan temperaturas relativamente altas para desarrollarse entre 45 y 55°C.
- d) Las que se desarrollan a temperaturas de 7 a 20°C.

37.- En los sistemas de producción culinaria se conoce por “Cocina de ensamblaje”:

- a) La destinada exclusivamente a la elaboración culinaria de catering aéreo.
- b) La destinada exclusivamente a la elaboración culinaria de catering hospitalario.
- c) La producción que parte de materias primas semipreparadas procedentes de distintas gamas, pudiendo tener su origen también en una cocina central. En una cocina de ensamblaje se procede a la regeneración de los productos.
- d) La producción que parte de materias primas exclusivamente de quinta gama, pudiendo tener su origen también en una cocina central. En una cocina de ensamblaje nunca se procede a regenerar los alimentos.

38.- Las conservas y semiconservas son alimentos de:

- a) Primera gama.
- b) Segunda gama.
- c) Tercera gama.
- d) Cuarta gama.

39.- El principio de “marcha adelante” consiste en:

- a) Una vez que empiezas un tratamiento culinario tienes que finalizarlo.
- b) Una sucesión lógica y racional de las diferentes operaciones de un servicio de alimentación, desde la recepción de mercancías hasta su salida para ser consumida tras su procesado. De manera que, las operaciones de transformación vayan siempre hacia delante, sin ninguna posibilidad de retorno ni de cruces entre productos limpios y sucios.
- c) Una sucesión lógica y racional de los diferentes pasos que tiene un servicio en la cinta de emplatado.
- d) Una sucesión lógica y racional de los diferentes pasos que tiene un servicio de emplatado en comedores periféricos del mismo edificio.

40.- La forma de los cristales de hielo que aparecen durante la congelación de un producto, depende de la velocidad con que esta se realiza:

- a) Nunca se producen cristales de hielo en el interior del producto.
- b) Una congelación rápida, produce cristales más o menos redondeados, una congelación lenta, produce cristales en forma de aguja.
- c) Una congelación rápida, produce cristales en forma de aguja, una congelación lenta, produce cristales en forma redondeada.
- d) Una congelación sea lenta o rápida los cristales tienen forma de micro bolas.

41.- Pertenece a la familia de las zanahorias, es una planta de la que se aprovechan tanto las semillas como las hojas. Estas últimas tienen un sabor fresco anaranjado, son el ingrediente principal del “mojo verde” canario. ¿Qué nombre recibe esta hierba aromática?

- a) Perifollo.
- b) Cilantro.
- c) Eneldo.
- d) Tomillo.

42.- Los “fondos complementarios” son elaboraciones básicas culinarias, ¿cuál de los siguientes se considera una ligazón simple?

- a) Roux crudo.
- b) Roux cocinado.
- c) Sangre.
- d) Panada.

43.- Sustancia gelatinosa con consistencia de jarabe, obtenida por reducción prolongada de un caldo, bien sea de ave, ternera o de caza. Con cuidados en su elaboración, como el espumado y cambio de recipiente en la medida que va reduciendo, procurando que no se agarre en su última fase cuando más consistente está. Se aplica en el enriquecimiento de guisos, salsas y glaseados. ¿A qué elaboración culinaria nos referimos?

- a) Gelatinas naturales.
- b) Jugo ligado.
- c) Española.
- d) Glace.

44.- ¿En cuál de las siguientes elaboraciones culinarias no estaría indicado aplicar el “fondo oscuro”?

- a) Navarín de cordero.
- b) Jugo de asado.
- c) Blanqueta de ternera.
- d) Goulash de ternera.

45.- En relación con las salsas derivadas, ¿qué salsa es derivada de la “americana”?

- a) Newburg.
- b) Ravigote.
- c) Foyot.
- d) Cardinal.

46.- Se entiende por consomé al caldo más o menos concentrado, de color ámbar y transparente, por efecto de un proceso de clarificación. Su denominación en la cocina internacional se da por la guarnición que le acompaña. En relación con lo anterior, ¿cuál de los siguientes sería un consomé "Bizet"?

- a) Consomé de ave ligado con tapioca guarnecido con "juliana" de trufas y dados de royal hecha a la esencia de langosta.
- b) Consomé guarnecido con una "printanière" de legumbres, huevos pochés y hojas de perifollo.
- c) Consomé de ave ligado con tapioca y guarnecido con "quenelles" de ave, adicionadas de estragón picado y hojas de perifollo.
- d) Consomé de buey guarnecido con "juliana" de repollo, pasta italiana y rombos de judías verdes.

47.- Las cremas son elaboraciones culinarias tamizadas y ligadas con los ingredientes que las componen o bien con un "roux". Se mojan con fondo blanco, leche, o fumet y se refinan una vez elaboradas con nata fresca si se desea. En relación con lo anterior, ¿cuál es la base de ligazón de una "Crema Bragation"?

- a) Velouté.
- b) Bechamel.
- c) Legumbres.
- d) Hortalizas.

48.- Es sinónimo de un "nage de verduras":

- a) Crudités de verduras.
- b) Pastel de verduras.
- c) Fondo o caldo de verduras.
- d) Encurtido de verduras.

49.- Se trata de una variedad más de col (brassica oleracea botrytis) de la que consumimos sus flores. Aparece rodeada de hojas verdes no aprovechables, lo que arroja un 40% de desperdicios. Las mejores son aquellas con menor cantidad de hojas y mayor peso relativo. ¿A qué hortalizas nos referimos?

- a) Brécol o brócoli.
- b) Romanescu.
- c) Coliflor.
- d) Alcachofa.

50.- ¿Cuál de las siguientes hortalizas no se clasifica como “tallos y peciolo florales”?

- a) Borraja.
- b) Espárragos.
- c) Alcachofa.
- d) Apio.

51.- En relación con los métodos básicos del cocinado y en concreto el del “hervido”, ¿cuál sería la forma correcta de elaborar los “salsifíes”?

- a) Consiste en el despojado de las materias fibrosas, duras o deterioradas y lavado en agua fría. Se realiza el corte pertinente y, a continuación inmersión en agua hirviendo con sal, manteniendo la cocción sin interrupción. Una vez cocida, la refrescamos en agua fría.
- b) Dado que es una hortaliza que se oxida al contacto con el aire, realizaremos la preelaboración correspondiente e inmersión inmediata en el caldo blanco en frío. Poner a hervir y dejar enfriar y conservar en su propio caldo hasta su utilización.
- c) Esta hortaliza solo permite como método básico de cocción “a vapor”, es decir, cocción en medio húmedo por concentración y sin turbulencias.
- d) Dado que es una hortaliza muy rica en carotenos, aplicamos la técnica de cocción idéntica a la de la zanahoria.

52.- En relación con los métodos básicos del cocinado y en concreto el del “hervido”, ¿cuál sería la forma correcta de elaborar las “zanahorias”?

- a) Hervir con poca agua en una lechada o caldo blanco, así el producto no desprende la pigmentación.
- b) Hervir con abundante agua acidulada o en un caldo blanco, así el producto vuelve a recuperar su pigmentación.
- c) Hervir con muy abundante agua con bicarbonato 30 gr por litro de agua, así el producto vuelve a recuperar su pigmentación.
- d) Hervir con muy poca agua hasta que ésta quede casi evaporada, así el producto vuelve a recuperar su pigmentación.

53.- El “zorongollo” es:

- a) Una ensalada catalana.
- b) Una ensalada canaria.
- c) Una ensalada balear.
- d) Una ensalada extremeña.

54.- ¿Cuáles serían los ingredientes principales de una “ensalada Waldorf”?

- a) Dados de apio y de manzanas previamente pelados y rociados con limón. Ligar con mahonesa a la crema. Decorar con hojas de lechuga, uvas blancas peladas, nueces y gajos de naranja.
- b) Dados de apio y de manzanas previamente pelados y rociados con limón. Ligar con salsa aurora. Decorar con hojas de lombarda, uvas blancas peladas, nueces y gajos de aguacate.
- c) Dados de apio y de peras “Ercolina” previamente pelados y rociados con limón. Ligar con salsa rosa. Decorar con hojas de endivia, lichis pelados, nueces y gajos de naranja.
- d) Dados de apio y de manzanas previamente pelados y rociados con limón. Ligar con una salsa ravigote. Decorar con hojas de escarola, orejones, piñones y gajos de aguacate.

55.- ¿Cuál de las siguientes legumbres secas no es una variedad de alubias?

- a) Manto de la Virgen.
- b) Planchetas.
- c) Carillas.
- d) Cahmad.

56.- El agua juega un papel muy importante en la cocción de las legumbres. Las aguas alcalinas:

- a) También llamadas blandas tienen un pH bajo y no son apropiadas para el remojo y la cocción de estas.
- b) También llamadas aguas duras tienen un pH muy elevado y no son apropiadas para el remojo y la cocción de estas.
- c) También llamadas aguas catalíticas tienen un pH muy elevado y son apropiadas para el remojo y la cocción de estas.
- d) También llamadas blandas tienen un pH muy bajo y no son apropiadas para el remojo pero si para la cocción de estas.

57.- En el caso de que las legumbres estén bien hidratadas después del “remojo”, la cantidad de agua para su cocción:

- a) Ha de superar unos 40-50 cm del volumen del ingrediente en el recipiente de cocción.
- b) Ha de superar unos 30-40 cm del volumen del ingrediente en el recipiente de cocción.
- c) Ha de superar unos 5-10 cm del volumen del ingrediente en el recipiente de cocción.
- d) Ha de superar unos 60-70 cm del volumen del ingrediente en el recipiente de cocción.

58.- El asustado es una práctica habitual para:

- a) Evitar un exceso de ligazón en el caldo de cocción.
- b) Que las legumbres no cojan demasiada sal del medio de cocción.
- c) Ablandar el grano de las legumbres sin que se rompan.
- d) Evitar que el grano ablande.

59.- El potaje de vigilia entre sus ingredientes se encuentran:

- a) Garbanzos, bacalao y espinacas.
- b) Alubias, atún y acelgas.
- c) Garbanzos, atún y espinacas.
- d) Alubias, rape y puerros.

60.- En relación con la cocción de la pasta italiana:

- a) La relación adecuada en cantidades vendrá marcada que por cada 100 gramos de pasta a cocer se deberá añadir un litro de agua y 40 gramos de sal.
- b) La relación adecuada en cantidades vendrá marcada que por cada 100 gramos de pasta a cocer se deberá añadir un litro de agua y 30 gramos de sal.
- c) La relación adecuada en cantidades vendrá marcada que por cada 100 gramos de pasta a cocer se deberá añadir un litro de agua y 20 gramos de sal.
- d) La relación adecuada en cantidades vendrá marcada que por cada 100 gramos de pasta a cocer se deberá añadir un litro de agua y 10 gramos de sal.

61.- En relación con la clasificación de la pasta italiana (forma, color, simple o compuesta), los “Cappeletti” son:

- a) Cuadrados de pasta sobre los que se deposita el relleno y después se unen sus puntas a modo de pañuelo con forma de triángulo.
- b) Piezas finas redondas y huecas en forma de sacacorchos.
- c) Piezas de pasta plana con forma de lazo pegada en su centro y cortada con forma de picos.
- d) Son tiras finas y planas de unos 6 milímetros de ancho y un largo superior al tagliatelle.

62.- En relación con la cantidad de líquido en la cocción del arroz, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Para la elaboración de un arroz caldoso: 7 o 8 veces la cantidad de líquido respecto al arroz.
- b) Para la elaboración de un arroz meloso: 3,5 o 4 veces la cantidad de líquido respecto al arroz.
- c) Para la elaboración de un arroz seco: 2,5 o 3 veces la cantidad de líquido respecto al arroz.
- d) Para la elaboración de un arroz sushi: 1,25 veces la cantidad de líquido respecto al arroz.

63.- ¿Cuál de las siguientes no es una variedad de arroz?

- a) Akitakomatchi.
- b) Tebre.
- c) Puchet.
- d) Lido.

64.- En relación con la estructura y partes que componen el huevo, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) La clara está formada por un 88% de agua, un 10% de proteína y un 2% de grasa, carbohidratos y minerales.
- b) La yema está formada por un 50% de agua y un 50% de grasa con algo de proteína.
- c) La clara está formada por un 45% de agua, un 70% de proteína y un 0,5% de grasa, carbohidratos y minerales.
- d) Del total del huevo, la clara puede representar entre un 60% y un 70% y la yema entre un 30% y un 40%.

65.- La elaboración culinaria básica llamada “huevos mollet”:

- a) Son unos huevos pasados por agua con un tiempo de cocción de entre 5 y 6 minutos. El resultado es un huevo con la clara cuajada casi en su totalidad y la yema semilíquida.
- b) Son unos huevos pasados por agua con un tiempo de cocción de entre 1 y 3 minutos. El resultado es un huevo con la clara semilíquida y la yema líquida en su totalidad.
- c) También es conocida por “huevos poché”.
- d) También es conocida por “huevos cocotte”.

66.- Los pescados dependiendo de su mayor o menor riqueza en grasa, se clasifican en:

- a) Magros: hasta un 2,5%, semigrasos: de 2,5% hasta un 6% y grasos: hasta un 28%.
- b) Magros: hasta un 5%, semigrasos: de 2,5% hasta un 12% y grasos: hasta un 18%.
- c) Magros: hasta un 1,5%, semigrasos: de 2,5% hasta un 10% y grasos: hasta un 21%.
- d) Magros: hasta un 0,5%, semigrasos: de 2,5% hasta un 15% y grasos: hasta un 41%.

67.- ¿Cuál NO sería de la familia de los atúnidos o túnidos?

- a) Cimarrón.
- b) Albacora.
- c) Corteva.
- d) Bacoreta.

68.- ¿Cuáles serían los ingredientes básicos entre otros para elaborar un bacalao a la vizcaína?

- a) Bacalao, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, chalotas y puerros.
- b) Bacalao, pimientos choriceros, cebolla y aceite.
- c) Bacalao, guindilla y ajos.
- d) Bacalao, cayena, ajos y chorro de vinagre.

69.- En relación con el corte y racionado de los pescados, ¿qué es una trancha?

- a) Es una pieza de pescado sin piel y sin espinas, su peso oscila entre los 50-75 gramos cada una, siendo necesarias tres o cuatro por ración.
- b) Corte transversal que se obtiene una vez separados los lomos del pescado, puede llevar piel o no, su peso oscila entre los 175-200 gramos.
- c) Es el corte vertical en el que se obtiene una rodaja con piel, espina y carne de la parte abierta de los pescados semicilíndricos y planos. Su peso oscila entre los 175-200 grs.
- d) Es lo mismo que una suprema pero sin piel.

70.- En relación con el despiece del vacuno, la pieza situada en la parte delantera, pegada al pescuezo y la aguja (en muchas ocasiones no se separa de esta pieza) y que se emplea picada y troceada para bresear, estofar o hervir, se denomina:

- a) Morcillo.
- b) Brazuelo.
- c) Morrillo.
- d) Espaldilla.

71.- El chuletón “porterhouse” es una pieza con nombre propio que se obtiene de:

- a) La parte más baja del lomo.
- b) La parte del lomo más próxima a la cadera donde el solomillo es más grueso y el lomo plano más pequeño.
- c) La parte más gruesa del solomillo, es un corte muy apreciado y de gran calidad.
- d) La parte central del chuletero deshuesado de unos cuatro centímetros de grosor.

72.- En relación con el “punto de cocción de la carne”. En la prueba de presión mediante el tacto, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) La carne de color rosa cede a la presión.
- b) La carne sangrante esta blanda.
- c) La carne de color rosa está dura al tacto.
- d) La carne muy hecha de ternera o cerdo resulta dura al tacto.

73.- En relación con el tratamiento culinario de la carne, cuando esta se cocina, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) A los 40°C las moléculas proteicas comienzan a desplegarse y coagulan, bloqueando los rayos luminosos. La carne pierde su brillo y se hace opaca.
- b) Cuando alcanza los 50°C las fibras empiezan a acortarse y exudan agua.
- c) A los 70°C se rompe la estructura de la mioglobina que ya no puede retener oxígeno y el interior de la carne empieza a volverse rosa.
- d) A los 80°C las paredes celulares no se agrietan ni rasgan, el contenido celular no escapa de la carne cuyo color comienza a transformarse en pardo grisáceo.

74.- En relación con la elaboración culinaria “Fricassee de ave”, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Es una elaboración donde se aplica calor seco para dorar y calor húmedo para cocer.
- b) Se rehogan tanto la carne como las hortalizas necesarias y se añade cantidad de líquido necesario y harina.
- c) Es similar a una blanqueta, la carne de ave se cuece con zanahoria, puerro y perejil y se trocea después, con el caldo y un roux claro se prepara la salsa, que se liga con yema y nata.
- d) Se prepara igual que el estofado, pero añadiendo un poco de harina a los ingredientes.

75.- La Raclette es una receta tradicional suiza donde el queso es el protagonista principal, pero ¿cómo se prepara este plato tradicional?

- a) Es una variante de la tradicional fondue suiza donde el queso se funde lentamente, por el calor de las brasas, dentro de un recipiente. Va adicionado de alguna bebida como aguardiente o vino blanco y especias.
- b) Es una elaboración donde el queso (pueden usarse muchos tipos distintos) se deja fundir lentamente al aroma de las brasas y que una vez fundido se raspa y acompaña otros elementos como patatas cocidas, pepinillos... Es conveniente que se funda solo el interior y no la corteza de este.
- c) Es un tipo de plato similar a la pizza donde el queso y la masa que lo acompaña se cuecen sobre brasas, generalmente se usa para acompañar otros elementos que se han preparado aparte, como hortalizas, carnes, ...
- d) Es una de numerosas variantes de fondue que se estilan en los pueblos suizos, cada valle tiene su queso propio y esta es la versión del Valle de Valais. Donde distintos tipos de queso se adicionan de vino blanco de la zona, especias como pimienta y ajo, para posteriormente fundirlo en un recipiente apropiado.

76.- ¿Cuáles serían las fases secuenciadas en la elaboración de un helado?

- a) Mezcla de ingredientes y pasteurización, enfriamiento, maduración, congelación, mantecación, conservación y servicio.
- b) Mezcla de ingredientes y pasteurización, enfriamiento, maduración, mantecación, conservación, congelación y servicio.
- c) Mezcla de ingredientes y pasteurización, enfriamiento, maduración, mantecación, congelación, conservación y servicio.
- d) Mezcla de ingredientes y pasteurización, maduración, enfriamiento, mantecación, congelación, conservación y servicio.

77.- ¿Cuáles son los ingredientes del postre que tiene por nombre: “Manzana asada Bonne Femme”?

- a) Manzana, mantequilla, azúcar grano, chocolate y almendras fileteadas.
- b) Manzana, mantequilla, azúcar glas, crema diplomática y almendra en grano.
- c) Manzana, mantequilla, azúcar, brandy y crema inglesa.
- d) Manzana, mantequilla, azúcar, vino blanco, crema pastelera y cerezas rojas confitadas.

78.- Muchos helados, yogures, cremas, ... contienen en su lista de ingredientes la gelatina. Como el poder gelificante de los distintos tipos de gelatina puede variar, se ha hecho necesario tener una medida de referencia para conocer el poder gelificante de cada una de ellas. Esta escala gelificante se expresa en:

- a) Grados Beaume.
- b) Grados Klomm.
- c) Grados Bloom.
- d) Grados Celsius.

79.- ¿Cuáles son los ingredientes básicos de unas natillas finas?

- a) Leche, almidón de trigo, azúcar, yemas de huevo y aroma (piel de limón o vainilla).
- b) Leche, azúcar, yemas de huevo, aroma (piel limón o vainilla).
- c) Leche, nata, huevos, almidón de maíz, azúcar y aroma (piel limón o vainilla).
- d) Nata, huevos, almidón de maíz, azúcar y aroma (piel limón o vainilla).

80.- Las “Sakuskinas”:

- a) Son iguales que los “tejerinos”, pero con azúcar glas en su exterior.
- b) Son almendras garrapiñadas y bañadas con chocolate negro.
- c) Son piezas escudilladas con manga y boquilla rizada del número 10. Se fríen en abundante aceite, una vez escurridas y frías se bañan en una glasa al agua.
- d) Son buñuelos de viento rellenos de crema pastelera.

PREGUNTAS DE RESERVA

81.- Según el artículo 107 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas, si una administración declara lesivo para el interés público un acto favorable para los interesados estos podrán interponer contra dicha declaración de lesividad:

- a) Recurso de alzada.
- b) Recurso potestativo de reposición.
- c) Recurso extraordinario de revisión.
- d) Ninguna de las anteriores respuestas es correcta.

82.- Según el artículo 112.3 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas, los recursos contra un acto administrativo basados únicamente en la nulidad de alguna disposición administrativa de carácter general:

- a) Podrán interponerse directamente ante el órgano que dictó dicha disposición.
- b) Se llevarán necesariamente ante el órgano que dictó el acto apelado.
- c) Se interpondrán necesariamente ante el órgano que dictó la disposición administrativa general en que se funde la nulidad del acto apelado.
- d) Ninguna de las anteriores respuestas es correcta. Contra un acto administrativo no cabe recurso alguno que fundamente su nulidad en una disposición administrativa general.

83.- En relación con el proceso de congelación de un producto:

- a) Para realizar una congelación de forma correcta, el intervalo de máxima cristalización (-1°C a -5°C) transcurre rápidamente alcanzando la temperatura de equilibrio (-18°C).
- b) Para realizar una congelación de forma correcta, el intervalo de máxima cristalización (-1°C a -3°C) transcurre rápidamente alcanzando la temperatura de equilibrio (-15°C).
- c) Para realizar una congelación de forma correcta, el intervalo de máxima cristalización (-1°C a -4°C) transcurre rápidamente alcanzando la temperatura de equilibrio (-16°C).
- d) Para realizar una congelación de forma correcta, el intervalo de máxima cristalización (-1°C a -2°C) transcurre rápidamente alcanzando la temperatura de equilibrio (-17°C).

84.- Los nutrientes que componen la pasta italiana son:

- a) Almidón 30%, proteínas 25%, grasas 6%, valor energético 250 calorías por 100 gramos.
- b) Almidón 70%, proteínas 12%, grasas 1%, valor energético 350 calorías por 100 gramos.
- c) Almidón 25%, proteínas 25%, grasas 4%, valor energético 450 calorías por 100 gramos.
- d) Almidón 50%, proteínas 8%, grasas 5%, valor energético 250 calorías por 100 gramos.

85.- En relación con los puntos de cocción del azúcar, cuando su densidad se encuentra entre los 110°C y los 112°C, se reconoce el punto al tomar un poco de azúcar hirviendo entre los dedos y repetir la operación anterior; se verá como una forma de hilo o hebra que se sujeta muy bien, ¿a qué punto nos referimos?

- a) Punto de espejuelo.
- b) Punto de hebra regular.
- c) Punto de hebra fuerte.
- d) Punto de bola flojo.

