



**Proceso selectivo para el ingreso en el cuerpo de
auxiliares de carácter técnico de Administración especial
de la Administración general de la Comunidad Autónoma
de Galicia, subgrupo C2, escala auxiliar de cocina**

**Primer y segundo ejercicio
Acceso: promoción interna**

Idioma: castellano

No abra el examen hasta que el tribunal se lo indique





PRIMER EJERCICIO: CUESTIONARIO DE CONTENIDO TEÓRICO

PREGUNTAS DE LA PARTE ESPECÍFICA DEL PROGRAMA

1.- Se denominan alimentos superfluos:

- a) A los alimentos malsanos.
- b) A los alimentos altamente energéticos.
- c) A los alimentos hipocalóricos.
- d) A los alimentos de muy bajo coste.

2.- La ingesta de energía necesaria en la dieta para el crecimiento o el mantenimiento de una persona de una edad, sexo, peso, altura y nivel de actividad física definidos, es lo que definen:

- a) Las tasas metabólicas basales (TMB).
- b) Las tasas metabólicas en reposo (TMR).
- c) Las necesidades energéticas.
- d) Los gastos energéticos en reposo (GER).

3.- Señale la afirmación INCORRECTA en relación con las unidades de energía:

- a) 1 kilocaloría (kcal) = 10.000 calorías.
- b) 1 kilojulio (kJ) = 0,239 kcal.
- c) 1 megajulio (MJ) = 1.000 kJ = 239 kcal.
- d) 1 kcal = 0,004184 (MJ).



4.- Según se define en el artículo 2 de la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular, la siguiente definición “residuo de grasas de origen vegetal y animal que se genera tras ser utilizado en el cocinado de alimentos en el ámbito doméstico, centros e instituciones, hostelería, restauración y análogos” corresponde a:

- a) Aceites usados.
- b) Basura dispersa.
- c) Biorresiduo.
- d) Aceite de cocina usado.

5.- Respecto a la integridad de la batería de cocina, ¿cuál es el riesgo físico-químico específico de enfriar bruscamente un recipiente de “acero esmaltado o de porcelana” tras un servicio de línea caliente?

- a) La pérdida de la capacidad de conducción térmica por la alteración de las capas reforzadas del fondo.
- b) La liberación de partículas ferrosas que tiñen la comida de color grisáceo al oxidarse el acero.
- c) El desprendimiento del recubrimiento (salto del esmalte) debido a la fragilidad del material ante cambios bruscos de temperatura.
- d) La formación de manchas azuladas permanentes que solo pueden eliminarse con aclarados abundantes de vinagre.



6.- En el contexto operativo de la restauración colectiva y atendiendo a las especificaciones técnicas de los grandes generadores de calor, ¿cuál es la funcionalidad predominante de la “sartén basculante” para la optimización de los flujos de trabajo en elaboraciones de gran escala?

- a) El braseado o cocción de piezas enteras de la pesca de gran tamaño, como la lubina o la merluza, mediante el uso de recipientes alargados que evitan la fragmentación del género.
- b) La aplicación de calor radiante superior a través de resistencias eléctricas de alta intensidad para el dorado superficial o gratinado de preparaciones napadas con salsas espesas.
- c) El mantenimiento térmico de platos terminados y guarniciones en el área de pase, asegurando temperaturas constantes por debajo de los 100°C para preservar las características organolépticas.
- d) La producción masiva de elaboraciones líquidas o semilíquidas, tales como estofados, potajes y caldos básicos, permitiendo un trasvase y filtrado eficiente mediante su mecanismo de inclinación mecánica.

7.- ¿Cuál es el protocolo técnico imperativo de termorregulación y protección ambiental que debe aplicarse a las freidoras eléctricas durante los intervalos de inactividad del pase, con el fin de mitigar la termooxidación de los ácidos grasos y asegurar la estabilidad del medio lipídico?

- a) Mantener una isoterma constante de 180°C para optimizar la inercia térmica del equipo, asumiendo que la estabilidad de las grasas hidrogenadas previene la formación de compuestos polares durante los periodos de latencia.
- b) Proceder a la reducción del aporte térmico hasta un umbral aproximado de 100°C y asegurar el tapado físico del receptor para ralentizar los procesos de oxidación y prolongar la vida útil de la grasa.
- c) Incrementar la temperatura basal hasta los 230°C para favorecer la decantación por gravedad de los residuos carbonizados hacia la zona fría situada bajo las resistencias.
- d) Ejecutar el filtrado inmediato del lípido mediante la adición de agua fría para precipitar las impurezas en suspensión y clarificar el medio graso por sedimentación forzada.



8.- ¿Qué propiedad mecánica define la excelencia técnica de la hoja de un cuchillo profesional destinado al despiece y fraccionado de géneros en una cocina de gran producción?

- a) Rigidez absoluta del acero al carbono para evitar la flexión tangencial durante el impacto contra estructuras óseas.
- b) Elasticidad combinada con una dureza estructural que garantice la resistencia e inalterabilidad del filo durante periodos prolongados.
- c) Ductilidad elevada del metal para favorecer la rectificación permanente del ángulo de ataque mediante la fricción mecánica con la chaira.
- d) Concentración del centro de gravedad en el extremo distal de la hoja para optimizar el balanceo cinético en el corte de golpe.

9.- En la higiene de los medios materiales destinados a la restauración, ¿cuál es el efecto físico-mecánico principal de los detergentes sobre las grasas adheridas a la batería de cocina?

- a) Elevación de la tensión superficial del agua para permitir el rascado mecánico.
- b) Producción de una emulsión y flotamiento que impide que la grasa vuelva a adherirse.
- c) Generación de un proceso de hidrólisis ácida que disuelve el metal y la suciedad simultáneamente.
- d) Reducción de la temperatura de la superficie para despegar las proteínas carbonizadas.

10.- En la disposición y diseño de los locales permanentes destinados a los productos alimenticios, ¿qué funciones preventivas obligatorias debe cumplir el sistema de ventilación mecánica para garantizar la seguridad operativa?

- a) Debe asegurar una presión positiva constante mediante filtrado HEPA para evitar la entrada de insectos y partículas externas.
- b) Deberá evitarse que las corrientes de aire fluyan desde zonas contaminadas hacia zonas limpias, impidiendo la acumulación de suciedad.
- c) El sistema de aire debe garantizar una renovación del 100% de la masa gaseosa cada diez minutos en las zonas de recepción.
- d) La ventilación mecánica se proyectará exclusivamente para mantener la humedad relativa por debajo del 30% en los almacenes de secos.



11.- Respecto a la ubicación de los agentes químicos destinados al mantenimiento higiénico de las instalaciones de restauración, ¿qué restricción técnica se establece de forma taxativa para su depósito?

- a) Deberán almacenarse exclusivamente en estanterías situadas a una altura no inferior a 1,5 metros del suelo para evitar riesgos de contaminación por salpicaduras accidentales.
- b) No deberán almacenarse en las áreas en las que se manipulen productos alimenticios.
- c) Podrán depositarse en las zonas de elaboración siempre que se encuentren en recipientes de acero inoxidable estancos, debidamente cerrados y etiquetados.
- d) Solo podrán situarse en la despensa de productos secos si están separados por una barrera física de color amarillo, conforme al código internacional de seguridad química.

12.- En la gestión de existencias en los establecimientos de restauración, ¿cuál es el límite máximo de temperatura interna a la que debe mantenerse en las cámaras frigoríficas la carne picada para garantizar su seguridad microbiológica?

- a) Igual o inferior a 7°C.
- b) Igual o inferior a 4°C.
- c) Igual o inferior a 2°C.
- d) Igual o inferior a 3°C.

13.- ¿Bajo qué condición técnica de proceso, aplicable en servicios de restauración colectiva, se autoriza legalmente la recongelación de un producto alimenticio previamente descongelado?

- a) Cuando se garantice que la temperatura en el núcleo del producto no ha superado los 3°C durante toda la fase de descongelación en refrigeración.
- b) Siempre que el proceso se realice utilizando un equipo de congelación con potencia suficiente para alcanzar una temperatura central de -18°C de forma ininterrumpida.
- c) Únicamente cuando el producto alimenticio haya sido sometido a una transformación posterior a la primera congelación.
- d) En productos cuya fecha de consumo preferente sea superior a 18 meses y su destino final sea la donación inmediata a colectividades.



14.- En el etiquetado de productos que contienen mezclas de especias, ¿en qué circunstancia técnica se permite omitir el detalle de ingredientes del componente compuesto?

- a) Siempre que el fabricante lo declare secreto comercial bajo auditoría.
- b) Cuando el ingrediente compuesto represente menos del 25% del peso total.
- c) Cuando la mezcla de especias constituya menos del 2% del producto acabado.
- d) Solo si el producto está destinado exclusivamente a la exportación extracomunitaria.

15.- ¿Qué exigencia técnica en cuanto a la acidez total mínima debe cumplir un “Vinagre de Jerez” con Denominación de Origen Protegida (D.O.P) para acceder a la categoría “Gran Reserva”?

- a) 60 g/l, siempre que sea de variedad dulce.
- b) 70 g/l, siguiendo el estándar del sistema de criaderas.
- c) 100 g/l, tras un envejecimiento mínimo de diez años.
- d) 80 g/l, si se utiliza el sistema estático de añadas.

16.- ¿Cuál es la definición legal técnica de la especia denominada “Macis”?

- a) Fruto maduro privado de la capa externa del pericarpio.
- b) Rizoma lavado y desecado del género Zingiber.
- c) Arilo desecado de la nuez moscada Myristica Fragans.
- d) Botón floral maduro y desecado del Caryophyllus aromaticus.

17.- ¿Qué diferenciación técnica existe entre las derivadas internacionales “Salsa Chorón” y “Salsa Muselina”?

- a) La Chorón deriva de la española y la Muselina de la bechamel.
- b) La Chorón añade puré de tomate concentrado a la bearnesa; la Muselina añade nata o claras montadas a la holandesa.
- c) Ambas derivan de la mayonesa, variando el uso de tomate o mostaza.
- d) La Chorón es una salsa fría emulsionada y la Muselina es una salsa caliente ligada por roux.



18.- El consomé para el cual no utilizamos una clarís o clariz propiamente dicha en su obtención, si no que utilizamos agua fría para cortar su cocción facilitando que coagule la sangre resultante de los huesos y recoja así las impurezas del caldo lo conocemos como:

- a) Consomé rápido.
- b) Consomé blanco.
- c) Consomé ordinario.
- d) Consomé filtrado.

19.- Entre las siguientes elaboraciones culinarias, identifique aquella que se diferencia de las demás, entre otros aspectos, por servirse caliente:

- a) "Salmorejo de Córdoba".
- b) "Gazpacho Manchego".
- c) "Ajo blanco Malagueño".
- d) "Tarator".

20.- Como sabemos, las cremas pueden utilizar como elemento de ligazón entre otros, hortalizas ricas en fécula como la patata o la calabaza, legumbres como el garbanzo o la lenteja, un roux como es el caso de las veloutés; en el caso de la crema "Bretona", ¿a qué elemento de ligazón nos referimos?

- a) Arroz.
- b) Roux.
- c) Hortalizas ricas en fécula.
- d) Legumbres.

21.- De las llamadas cremas frías hay dos muy similares, el "Salmorejo" y la "Porra de Antequera" que tan solo se diferencian en un ingrediente básico en su composición que es:

- a) El ajo.
- b) La almendra.
- c) El pepino.
- d) El pimiento.



22.- Las hortalizas lavadas, peladas, cortadas y envasadas en atmósfera modificada listas para su consumo, ¿a qué gama de productos pertenecen según su grado de procesamiento en el momento de su comercialización?

- a) Cuarta gama.
- b) Segunda gama.
- c) Quinta gama.
- d) Tercera Gama.

23.- El término “Demidov”, aplicado a las hortalizas, hace referencia a:

- a) Un tipo de patata de piel rugosa y carne morada.
- b) Un tipo de corte de las hortalizas.
- c) Una variedad de col de la Europa más oriental.
- d) Un tipo de tomate carnoso de gran tamaño también denominado “Toro”.

24.- ¿De las siguientes elaboraciones de puré de patatas, en cuál de las mismas interviene la pasta choux?

- a) “Patatas Delfín”.
- b) “Patatas Loreto”.
- c) “Patatas Berny”.
- d) “Patatas Croqueta”.

25.- De las siguientes ensaladas con nombre propio, ¿en cuál interviene la patata como ingrediente?

- a) “Ensalada Waldorf”.
- b) “Ensalada María Stuart”.
- c) “Ensalada Alemana”.
- d) “Ensalada Carmen”.



26.- En referencia a los carbohidratos digestibles que contienen las legumbres, cuál de las siguientes alcanza menor porcentaje de los mismos?

- a) Lentejas.
- b) Soja.
- c) Garbanzos.
- d) Judía de Urd.

27.- Entre las siguientes legumbres con sello de calidad diferenciada, señale cuál está amparada por una Denominación de Origen Protegida (D.O.P) y no por una Indicación Geográfica Protegida (I.G.P):

- a) "Alubia de la Bañeza-León".
- b) "Mongeta del Ganxet Vallés-Maresme".
- c) "Lenteja de la Armuña".
- d) "Faba de Lourenzá".

28.- Para qué está indicada la adición de una pequeña cantidad de bicarbonato sódico en el agua de remojo de las legumbres?

- a) Prevenir la posterior fermentación de la elaboración.
- b) Facilitar la eliminación de parte de los oligosacáridos indigeribles.
- c) Es una costumbre popular sin fundamento.
- d) Transformar los carbohidratos complejos en simples para una mejor asimilación.

29.- De los siguientes platos regionales, ¿cuál de los mismos no incluye alubias blancas entre sus ingredientes?

- a) "Puchero Valenciano".
- b) "Olla Podrida".
- c) "Recao de Binéfar".
- d) "Pote Asturiano".



30.- Para que una pasta compuesta pueda denominarse legalmente “al tomate”, ¿qué cantidad mínima de ingrediente vegetal debe incorporarse por kilogramo de sémola?

- a) Incorporar al menos 150 gramos de tomate natural o un 1 % de tomate deshidratado por kilo de sémola.
- b) Enriquecerse con un 10 % de tomate fresco o un 5 % de concentrado de tomate sin indicación de sólidos.
- c) Contener al menos un 3 % de extracto seco de tomate y un índice de acidez de la grasa superior a 6,0.
- d) Enriquecerse con al menos un 2 % de tomate deshidratado, un 4 % de concentrado al 28 % de sólidos o 200 gramos de tomates naturales por kilo de sémola.

31.- ¿Qué características morfológicas definen técnicamente al “arroz de grano redondo”?

- a) Longitud superior a 6 milímetros y relación longitud/anchura igual o superior a 3.
- b) Longitud inferior o igual a 5,2 milímetros y relación longitud/anchura inferior a 2.
- c) Longitud superior a 5,2 milímetros e inferior o igual a 6 milímetros.
- d) Longitud superior a 6 milímetros y relación longitud/anchura superior a 2 e inferior a 3.

32.- ¿Cuál es el parámetro técnico de altura máxima de la cámara de aire que deben cumplir los huevos de “categoría A” para ser comercializados con la mención adicional de calidad “extra”?

- a) No superior a 6 milímetros.
- b) No superior a 7 milímetros.
- c) No superior a 4 milímetros.
- d) No superior a 9 milímetros.

33.- Identifique la preparación de huevo realizada en un ramequín previamente engrasado, acompañada de su guarnición específica y cuyo nombre suele corresponder al del plato:

- a) Huevos en cocotte.
- b) Huevos en revuelto a la americana.
- c) Huevos horneados al soufflé.
- d) Huevos en revuelto a la francesa.



34.- En el tratamiento de congelación para prevenir la anisakiasis en productos destinados al consumo crudo o prácticamente crudo, ¿qué parámetros deben alcanzarse en la totalidad del producto si se opta por el tratamiento de corta duración y alta intensidad?

- a) -20°C durante un mínimo de 12 horas.
- b) -18°C durante un mínimo de 48 horas.
- c) -35°C durante un mínimo de quince horas.
- d) -40°C durante un mínimo de seis horas.

35.- ¿Durante cuánto tiempo deben conservarse las etiquetas de los envases de moluscos bivalvos vivos en establecimientos de restauración que los utilicen en sus elaboraciones?

- a) 30 días naturales desde la fecha de compra o recepción.
- b) 45 días tras el desprecintado del envase.
- c) Al menos sesenta días tras la finalización del contenido del envase.
- d) Un año para garantizar la trazabilidad anual completa.

36.- Según la clasificación técnica de los productos de la pesca, ¿qué se entiende legalmente por “productos de la pesca preparados”?

- a) Productos sin transformar sometidos a operaciones que afectan a su integridad anatómica (descabezado, corte en rodajas, fileteado y picado).
- b) Platos precocinados listos para el consumo humano tras regeneración.
- c) Pescados sometidos a procesos de ahumado, salazón o marinado.
- d) Pescados capturados que han sido ultracongelados en alta mar sin manipulación mecánica.



37.- Dentro de la taxonomía de las elaboraciones clásicas de bacalao desalado, ¿qué hito técnico y de composición distingue específicamente al “Bacalao Club Ranero” de la técnica base del “Bacalao al Pil-Pil”?

- a) La sustitución del movimiento de vaivén para la extracción de la gelatina por una ligazón externa mediante la adición de yemas de huevo y patatas paja crujientes.
- b) El tratamiento previo de la pieza mediante un enharinado y fritura profunda, finalizando con un refrito de ajos laminados, “guindilla” y una decantación de vinagre.
- c) La finalización de la salsa emulsionada mediante la incorporación de un sofrito de cebolla en brunoise, pimiento verde picado, tomate y pulpa de “pimiento choricero” previamente rehidratada.
- d) El desmenuzado y picado del bacalao en crudo para ser cocinado en una base de aceite con abundantes filetes de ajo, integrando posteriormente una mezcla triturada de cominos y miga de pan.

38.- En el despiece de la ternera y refiriéndonos a “La Bola”, ¿Qué pieza de las siguientes no forma parte de esta?

- a) “La llana”.
- b) “La babilla”.
- c) “La araña”.
- d) “El redondo”.

39.- Un derivado cárnico del porcino como es el jamón, atendiendo al periodo mínimo de elaboración, siendo este definido como el tiempo transcurrido entre la entrada del producto en salazón y su comercialización por la industria elaboradora, podrá recibir la mención de “Jamón Reserva o Añejo” cuando alcance un mínimo de:

- a) 12 Meses.
- b) 15 Meses.
- c) 18 Meses.
- d) 24 Meses.



40. La res (ovina) con dentición de leche, destetada, que ha comido pasto y con canales de hasta 15 kilos, ¿qué nombre recibe?

- a) Cordero Lechal.
- b) Carnero.
- c) Cordero natal.
- d) Cordero Pascual.

41.- ¿Cuál de las siguientes piezas del cuarto delantero de la ternera es más aconsejable para pequeños filetes?

- a) “La espaldilla”.
- b) “La llana”.
- c) “El brazuelo”.
- d) “El pez”.

42.- En relación con la carne de porcino, la pieza conocida como “presa” se encuentra ubicada:

- a) Debajo de la papada.
- b) Al inicio de la cabeza del solomillo.
- c) En el cabecero del lomo.
- d) Unida a la parte inferior de la panceta.

43.- Respecto al postre clásico “Peras Bella Helena”, identifique el ingrediente que no interviene en su preparación tradicional:

- a) El vino blanco.
- b) El chocolate.
- c) La nata.
- d) El helado.



44.- A la leche comercializada después de su esterilización y evaporación hasta un máximo de un quinto de su volumen se la denomina:

- a) Condensada.
- b) UTH.
- c) En Polvo.
- d) Concentrada.

45.- El postre “Albaricoques Condé” se caracteriza por:

- a) Ir acompañado de helado de chocolate.
- b) Ir acompañado de un arroz con leche con yemas de huevo.
- c) Ir acompañado de helado de vainilla.
- d) Ir acompañado de un arroz con leche con fruta confitada.

46.- De las Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P) de quesos existentes en Galicia cada una tiene su propio pliego de condiciones en las que se establecen sus características, una de ellas es el peso autorizado de las piezas a la hora de su comercialización, ¿en cuál de ellas se establece un peso que oscila entre un mínimo de 0,4 Kg y un máximo de 1,5 Kg?

- a) (D.O.P) Cebreiro.
- b) (D.O.P) Arzúa-Ulloa.
- c) (D.O.P) San Simón da Costa.
- d) (D.O.P) Queixo Tetilla.



47.- En la tecnología de elaboración del hojaldre, la sal facilita el desarrollo del gluten aportando elasticidad y consistencia. Atendiendo a las propiedades mecánicas de las masas firmes, ¿qué efecto provoca específicamente una dosificación excesiva de cloruro sódico sobre la tenacidad del plastón durante su manipulación y corte?

- a) Se produce una masa "muerta", sin elasticidad, que provoca la rotura de las hojas durante la cocción.
- b) El gluten pierde su capacidad de retención de gases, resultando en piezas con poco volumen y falta de vistosidad.
- c) La masa desarrolla un exceso de tenacidad o "nervio", provocando que esta se contraiga.
- d) Se acelera la desnaturalización proteica, impidiendo que la grasa se mantenga entre los pliegues del laminado.

48.- Según el artículo 7 de la Ley 1/2024, de 11 de enero, de la calidad alimentaria de Galicia, la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria:

- a) Tiene la consideración de medio propio y servicio técnico de la Administración general de la Comunidad Autónoma de Galicia.
- b) Tiene la consideración de medio independiente y servicio técnico de la Administración general de la Comunidad Autónoma de Galicia.
- c) Tiene la consideración de medio subcontratado y servicio técnico de la Administración general de la Comunidad Autónoma de Galicia.
- d) Tiene la consideración de medio ajeno y servicio técnico de la Administración general de la Comunidad Autónoma de Galicia.



49.- Según el artículo 17.4 de la Ley 1/2024, de 11 de enero, de la calidad alimentaria de Galicia, sobre el sistema de autocontrol:

- a) Las personas operadoras alimentarias deberán disponer de un sistema documental de registro y gestión de las reclamaciones recibidas, que incluya el tratamiento de estas, el análisis de las causas y, en su caso, la adopción de acciones correctivas para tratar de evitar su repetición.
- b) Las personas operadoras alimentarias deberán disponer de un sistema documental de registro y gestión de las reclamaciones recibidas, que incluya el tratamiento de estas, sin necesidad de proceder a su análisis, ni adoptar acciones correctivas para tratar de evitar su repetición.
- c) Las personas operadoras alimentarias deberán disponer de un sistema documental de registro y gestión de las reclamaciones recibidas, que justifiquen la necesidad o no de disponer de un laboratorio de control.
- d) Las personas operadoras alimentarias deberán disponer de un sistema documental de registro y gestión de las reclamaciones recibidas, que etiquete o identifique los productos alimenticios comercializados o con probabilidades de comercializarse de conformidad con lo que establece la legislación alimentaria.

50.- Según el artículo 17.6 de la Ley 1/2024, del 11 de enero, de la calidad alimentaria de Galicia, la documentación y los registros correspondientes al autocontrol:

- a) Se harán obligatoriamente en papel.
- b) Deberán estar a disposición de los servicios de inspección y control oficial y, en su caso, de los organismos delegados, en los locales o en la explotación de la persona operadora.
- c) Se corregirán al finalizar la jornada laboral.
- d) Se podrán hacer en papel o en digital, siendo preferible esta última opción.



51.- Según el artículo 17.7 de la Ley 1/2024, de 11 de enero, de la calidad alimentaria de Galicia:

- a) La persona operadora es la responsable de efectuar las correcciones necesarias en el sistema de autocontrol, que garanticen la eficacia de este.
- b) La persona operadora es la responsable de anotar las deficiencias que observe en el sistema de autocontrol, no pudiendo efectuar correcciones.
- c) La persona operadora deberá prever un sistema de retirada rápida de los productos no conformes que no hayan llegado aún al circuito de distribución o comercialización.
- d) La persona operadora deberá prestar atención a la complejidad de los procesos de transformación y del volumen y frecuencia de los intercambios de productos.

52.- En el artículo 18.1 del Reglamento (UE) N.º 1169/2011 se señala que la lista de ingredientes estará encabezada o precedida por un título adecuado que conste o incluya la palabra “ingredientes”:

- a) Donde se incluirán todos los ingredientes del alimento, en orden creciente de peso, según se incorporen en el momento de su uso para la fabricación del alimento.
- b) Donde se incluirán todos los ingredientes del alimento, en orden decreciente de peso, según se incorporen en el momento de su uso para la fabricación del alimento.
- c) Donde se incluirán los ingredientes del alimento que supongan más del 50% del peso total, en orden creciente de peso, según se incorporen en el momento de su uso para la fabricación del alimento.
- d) Donde se incluirán los ingredientes del alimento que supongan más del 20% del peso total, en orden decreciente de peso, según se incorporen en el momento de su uso para la fabricación del alimento.

53.- En el artículo 19.1 del Reglamento (UE) N.º 1169/2011 se indican una serie de alimentos a los que no se les exigirán que vayan provistos de una lista de ingredientes. De los siguientes ¿a cuál no se le exigirá la lista de ingredientes?:

- a) A la patata que haya sido pelada, cortada o sometida a cualquier otro tratamiento similar.
- b) Al queso, al que no se le ha añadido ningún ingrediente aparte de los productos lácteos, enzimas alimentarias y cultivos de microorganismos necesarios para la fabricación, o en el caso de los quesos que no son frescos o fundidos, la sal necesaria para su fabricación.
- c) Al plato preparado a partir de pescado crudo.
- d) A la fruta que haya sido pelada, cortada o sometida a cualquier otro tratamiento similar.



54.- El artículo 18.3 del Reglamento (UE) Nº 1169/2011 sobre lista de ingredientes dice que:

- a) Los ingredientes se designarán por su denominación específica.
- b) La cantidad neta de un alimento se expresará en litros, centilitros, mililitros, kilogramos o gramos, según el caso, si es líquido o no.
- c) Todos los ingredientes presentes en la forma de nanomateriales artificiales deberán indicarse claramente en la lista de ingredientes.
- d) El modo de empleo de un alimento deberá indicarse de forma que permita un uso apropiado del alimento.

55.- Según lo reflejado en el ANEXO II del Reglamento (UE) Nº 1169/2011, indique cuál de las siguientes sustancias o productos NO causa alergia o intolerancia?

- a) El trigo.
- b) El centeno.
- c) La cebada.
- d) Los jarabes de glucosa a base de cebada.

56.- Según se establece en el artículo 30.2, del Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, las comidas preparadas:

- a) Se elaborarán con la menor antelación posible a su consumo.
- b) Se mantendrán a una temperatura máxima de 50°C.
- c) No se podrán congelar.
- d) Se servirán, en todo caso, para su consumo inmediato.



57.- Según se establece en el artículo 30.2, del Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, señale la opción INCORRECTA:

- a) El fraccionamiento de materias primas, productos intermedios y productos terminados, se realizará en función de las necesidades de trabajo o demanda.
- b) Al realizar el fraccionamiento se utilizarán las cantidades más reducidas posibles de materias primas, productos intermedios y productos terminados.
- c) El fraccionamiento de materias primas, productos intermedios y productos terminados, se realizará en función de la capacidad de almacenamiento refrigerado o congelado.
- d) El fraccionamiento se hará en condiciones de higiene tales que se evite toda posible contaminación o alteración de las materias primas, productos intermedios y productos terminados.

58.- Según se establece en el artículo 30.3, del Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, las comidas preparadas refrigeradas se mantendrán a una temperatura interna igual o inferior a:

- a) 4°C si su vida útil es inferior a veinticuatro horas.
- b) 6°C si su vida útil es superior a veinticuatro horas.
- c) 8°C si su vida útil es superior a veinticuatro horas.
- d) 8°C si su vida útil es inferior a veinticuatro horas.

59.- Atendiendo al artículo 4.1 del Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, la leche cruda se mantendrá a una temperatura interna de:

- a) Entre 0°C y 6°C.
- b) Entre 0°C y 8°C.
- c) Entre 1°C y 4°C.
- d) Entre 1°C y 6°C.



60.- Atendiendo al artículo 4.1 del Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, los productos de pastelería rellenos (salvo que sean estables a temperatura ambiente) se mantendrán a una temperatura interna:

- a) Igual o inferior a 4°C.
- b) Igual o inferior a 5°C.
- c) Igual o inferior a 6°C.
- d) Igual o inferior a 8°C.

SEGUNDO EJERCICIO: CUESTIONARIO DE CARÁCTER PRÁCTICO

Usted ha superado el proceso selectivo para el ingreso en el Cuerpo de Auxiliares de Carácter Técnico de Administración Especial de la Administración General de la Comunidad Autónoma de Galicia, subgrupo C2, escala auxiliar de cocina. Tras su nombramiento como personal funcionario de carrera, se le asigna destino en un centro público dependiente de dicha Administración, pudiendo situarse el puesto en alguno de los siguientes ámbitos: centro escolar, centro de menores, residencia de mayores o centro especializado en la atención a personas con discapacidad. En todos ellos, la prestación del servicio alimentario constituye un componente esencial para asegurar el bienestar, la salud y la calidad de vida de los usuarios.

En el desempeño de su puesto, usted actuará habitualmente bajo la dirección de un superior inmediato adscrito al subgrupo C1, escala técnica de cocina, quien ostenta la responsabilidad del departamento. No obstante, en el caso de ausencia justificada de dicho personal y con el fin de garantizar la continuidad del servicio, podrá usted asumir la coordinación funcional de las tareas ordinarias del servicio de cocina, organizando el trabajo diario y supervisando la actividad del personal de la agrupación profesional (AP) adscrito a su departamento, conforme a las instrucciones y protocolo establecidos.

Desde un punto de vista técnico y organizativo, el puesto exige participar activamente en la planificación y elaboración de menús y dietas, en la gestión de aprovisionamientos y existencias, así como en la aplicación de procedimientos de higiene y seguridad alimentaria (APPCC, trazabilidad, conservación y almacenamiento). Deberá atender, además, las necesidades específicas de los usuarios de cada ámbito: criterios de alimentación saludable y educación alimentaria en centros escolares; patologías crónicas, disfagia o polimedicación en residencias de mayores; y adaptaciones funcionales y de apoyo en centros de discapacidad. Se considerarán también las



prescripciones dietéticas de profesionales competentes y la existencia de regímenes especiales (alergias, intolerancias, texturas modificadas, dietas terapéuticas o de carácter cultural).

Partiendo del contexto descrito y asumiendo el rol profesional asignado, responda de forma razonada a la batería de preguntas planteadas que se presenta a continuación:

61.- ¿Cuál sería la fórmula que deberías utilizar para calcular el gasto energético en reposo o basal (GER o GEB) en kilocalorías para una mujer?

- a) $GER = 66,6 + (13,74 \times \text{peso en kilogramos}) + (5,03 \times \text{talla en centímetros}) - (6,75 \times \text{edad en años})$
- b) $GER = 25,6 + (2,74 \times \text{peso en kilogramos}) + (1,03 \times \text{talla en centímetros}) - (3,75 \times \text{edad en años})$
- c) $GER = 95,6 + (5,74 \times \text{peso en kilogramos}) + (15,03 \times \text{talla en centímetros}) - (16,75 \times \text{edad en años})$
- d) $GER = 65,5 + (9,56 \times \text{peso en kilogramos}) + (1,85 \times \text{talla en centímetros}) - (4,68 \times \text{edad en años})$

62.- ¿Cuál sería la dieta indicada para un usuario/a que presenta estreñimiento?

- a) Protección gástrica.
- b) Semilíquida.
- c) Baja en residuos.
- d) Rica en residuos.



63.- En el marco de la elaboración de menús y de acuerdo con las normas gastronómicas, ¿cuál es la secuencia técnica imperativa que debe seguir un profesional para garantizar la coherencia, la armonía organoléptica y el equilibrio de una oferta gastronómica?

- a) Priorizar la selección de los entrantes fríos y sopas basándose en el análisis de costes, ya que la economía es el apartado que dicta la progresión calórica y el aprovechamiento de materias primas para el resto de los servicios.
- b) Iniciar el diseño mediante la combinación de colores y la estética visual, supeditando la elección de los géneros principales a la armonía cromática para asegurar una presentación atractiva ante el comensal.
- c) Definir en primera instancia el postre dulce o helado para limitar, según la tendencia de los “nuevos tiempos”, la utilización de ingredientes grasientos y azúcares en los platos precedentes, garantizando así raciones más cortas y digeribles.
- d) Determinar inicialmente el plato principal como núcleo de la composición, procediendo después a la articulación del resto de servicios bajo criterios de estacionalidad, alternancia de técnicas culinarias y la proscripción de la redundancia de materias primas.

64.- En la gestión operativa de un economato de restauración colectiva y atendiendo a los protocolos de seguridad alimentaria en el almacenamiento de productos perecederos, ¿cuál es el factor determinante que guarda la relación biológica más estrecha y directa con la velocidad de proliferación de los microorganismos patógenos?

- a) La termorregulación del recinto y el control estricto de la isoterma de almacenamiento, especialmente fuera del intervalo denominado “campo crítico”.
- b) El ajuste de la higrometría o humedad relativa del aire para evitar la condensación superficial y la formación de mohos en productos higroscópicos como el azúcar.
- c) La monitorización de la intensidad lumínica en las cámaras de refrigeración para garantizar la correcta inspección visual del grado de frescor organoléptico.
- d) La implementación de una rotación de existencias basada exclusivamente en el método de valoración de mercancías FIFO (first in, first out).



65.- En el marco de la seguridad alimentaria aplicada a la restauración colectiva, y considerando el comportamiento biológico de los agentes patógenos en el procesado térmico de alimentos de origen animal, ¿cuál es el factor crítico que determina la neutralización efectiva de la salmonella durante el cocinado o regeneración de las elaboraciones?

- a) Su pertenencia al grupo de los bacilos formadores de esporas, lo que le permite desarrollar partículas de supervivencia latentes que resisten isotermas superiores a los 100°C en el núcleo del alimento.
- b) Su mecanismo de multiplicación por gemación, el cual se acelera en medios con una elevada actividad acuosa (Aw) y concentraciones proteicas de albúmina, requiriendo tiempos de ebullición prolongados.
- c) Su carácter psicrofílico o de “bacteria de frigorífico”, que le otorga una termorresistencia excepcional frente a los métodos de cocción convencionales, obligando a emplear exclusivamente sistemas de esterilización.
- d) Su condición de microorganismo termolábil, cuya viabilidad biológica y toxicidad asociada se anulan de forma integral al alcanzar una temperatura de seguridad de aproximadamente 80°C.

66.- ¿Qué sustancias están autorizadas con carácter exclusivo para ser utilizadas como agentes congelantes en contacto directo con alimentos ultracongelados?

- a) El aire, el nitrógeno y el diclorodifluorometano (R-12).
- b) El aire, el helio y el anhídrido carbónico.
- c) El aire, el nitrógeno y el anhídrido carbónico.
- d) Únicamente el nitrógeno líquido en sistemas de aspersión a -196°C.

67.- Dentro del flujo de productos alimenticios en el establecimiento, ¿bajo qué supuesto técnico se autoriza de forma excepcional la existencia de períodos limitados no sometidos al control de temperatura?

- a) Únicamente durante la descarga de mercancías en el muelle, siempre que el tiempo de exposición ambiental no exceda de los 60 minutos.
- b) Por necesidades prácticas de manipulación durante la preparación, transporte, almacenamiento, presentación y entrega de los productos.
- c) Solo cuando se trate de productos transformados que hayan alcanzado una temperatura de seguridad de 74°C en su centro.
- d) En situaciones de saturación de las cámaras frigoríficas, siempre que se registre una temperatura ambiente en el obrador inferior a 12°C.



68.- En el marco de los protocolos de refrigeración y recepción de mercancías, un técnico de cocina supervisa la entrada de una partida de hígado y riñones (despojos) de ungulados domésticos. Al realizar la medición de la temperatura interna con un termómetro de contacto debidamente enfriado, el dispositivo registra una lectura de 3,8°C. El producto se destina al almacenamiento inmediato en las cámaras de mantenimiento de productos perecederos. ¿Es reglamentaria la aceptación de este pedido atendiendo a los límites de temperatura específicos de la normativa de higiene?

- a) Sí, ya que al ser productos cárnicos se encuentran dentro del margen de tolerancia general de hasta 4°C para carnes frescas.
- b) Sí, porque el producto será sometido a un proceso de cocinado posterior que garantiza la eliminación de riesgos.
- c) No, puesto que la temperatura interna de los despojos debe ser igual o inferior a 3°C.
- d) No, salvo que se demuestre que la temperatura ambiente de la zona de recepción es superior a los 25°C.

69.- Durante el servicio en un centro asistencial, se detecta que una “Salsa Holandesa” ha comenzado a cortarse. Atendiendo a la tecnología de recuperación de emulsiones calientes, ¿cuál es el procedimiento técnico de primera elección para estabilizar y recuperar esta salsa?

- a) Batir enérgicamente a fuego directo añadiendo un roux blanco frío.
- b) Añadir una cucharada de agua fría en el borde del recipiente y remover suavemente la superficie.
- c) Incorporar de inmediato un chorro de mantequilla clarificada a 80°C para fundir los grumos.
- d) Añadir zumo de limón hirviendo para reequilibrar el pH de la yema.



70.- En la cocina central de un complejo residencial, se ha procedido a la reducción extrema de un fondo oscuro filtrado para obtener una materia gelatinosa de fuerte sabor (Glace). Con el fin de asegurar su estabilidad operativa a largo plazo y preservar su estabilidad microbiológica y sus cualidades organolépticas, ¿cuál es el método de almacenamiento y el parámetro térmico que debe aplicar el técnico de cocina?

- a) Congelación rápida a -18°C en recipientes metálicos de gran formato sin protección superficial.
- b) Deshidratación total por calor seco hasta su conversión en extracto seco y almacenamiento a temperatura ambiente (20°C).
- c) Mantenimiento en local seco y ventilado, en envases de vidrio abiertos para favorecer la evaporación residual.
- d) Almacenamiento a temperaturas cercanas a los 0°C , repartiendo por la superficie una capa aislante de mantequilla o mantecas.

71.- Durante la recepción de un lote de especias monodosificadas para un servicio en un centro de día, el técnico de cocina observa que los envases son de tamaño muy reducido. Atendiendo a la norma general de etiquetado vigente para envases cuya cara mayor sea inferior a 10 centímetros cuadrados, ¿cuál es la información mínima que debe figurar legalmente para que el producto sea aceptado?

- a) Denominación del producto, lista de ingredientes completa y el lote de fabricación.
- b) La denominación de venta y la identificación de la empresa (nombre y domicilio).
- c) Denominación del producto, la cantidad neta y el marcado de fechas.
- d) País de origen, modo de empleo y condiciones especiales de conservación exclusivamente.

72.- Se rehogan hortalizas en mirepoix y cangrejos machacados, y posteriormente se moja con fumet para la elaboración de una bisque. Indique qué elemento de ligazón corresponde emplear:

- a) Roux.
- b) Patata.
- c) Arroz.
- d) Mantequilla manié.



73.- En el servicio de un "Consomé Colbert", el responsable de cocina debe preparar una guarnición compuesta por dos elementos fundamentales. Atendiendo al catálogo internacional de variedades de consomé, ¿cuáles son estos componentes?

- a) Dados de Royal de foie-gras y profiteroles de pasta choux.
- b) Hortalizas de raíz en juliana o en dados y huevo escalfado.
- c) Tiras de pollo cocido y lengua escarlata.
- d) Pimiento en juliana, arroz crujiente y tomates concassé.

74.- La planificación de un menú institucional incluye un "Consomé Bouquetière". Para que la ejecución cumpla con el estándar de la cocina internacional y los procesos de cocina reglados, ¿qué elementos específicos deben integrar la guarnición sólida de este caldo claro?

- a) Dados de Royal de foie-gras y pequeños profiteroles horneados.
- b) Carne de ave picada, chiffonade de lechuga y tapioca.
- c) Tapioca y legumbres embellecidas cocidas.
- d) Pimiento en juliana, arroz crujiente y tomates concassé.

75.- Disponemos de 4,5 kilogramos de coles de Bruselas para cocer como guarnición y hemos calculado 225 gramos en crudo previa limpieza por ración, ¿qué porcentaje de desperdicio tienen, si el resultado final son 20 raciones de 180 gramos?

- a) 20%.
- b) 12%.
- c) 15%.
- d) 17%.

76.- Durante la ejecución de unas patatas fritas con doble fritura (pochar y freír) tendremos en cuenta las siguientes temperaturas de referencia:

- a) 170°C para el pochado y 200°C para la fritura.
- b) 110°C para el pochado y 160°C para la fritura.
- c) 130°C para el pochado y 180°C para la fritura.
- d) 140°C para el pochado y 150°C para la fritura.



77.- A la hora de ejecutar un cocido madrileño, no podemos olvidarnos de la pelota que según sus variantes puede ser de carne picada y diversos ingredientes como ajo, perejil o miga de pan remojada que una vez mezclados:

- a) Se enharina o empana y se fríe añadiéndola al caldo.
- b) Se forma y se cuece directamente en el caldo con el resto de ingredientes.
- c) Se cuece en el caldo y se desmenuza en el mismo.
- d) Se forma y se cuece en el caldo para posteriormente cortar en porciones.

78.- En la cocina francesa, ¿qué composición técnica define a la guarnición denominada "a la Bretona" cuando se aplica a las alubias blancas?

- a) Alubias escurridas y rehogadas con ajo, mantequilla, pulpa de tomate y perejil.
- b) Alubias con abundante cebolla fileteada y mantequilla.
- c) Alubias escurridas con dados de tocino frito y perifollo.
- d) Alubias cocinadas exclusivamente con chorizo y oreja de cerdo.

79.- En el almacén de día de la cocina en la que usted trabaja, recibe un lote de pasta seca etiquetado como "Calidad Superior". Durante la recepción, usted comprueba la ficha técnica. ¿Qué parámetros analíticos y de composición definen legalmente a esta categoría?

- a) Elaborada con una mezcla de trigo duro y candeal con un 9,5% de proteínas. b) Elaborada con harina de trigo blando, cenizas al 1,1% y humedad del 15%.
- c) Elaborada exclusivamente con sémola o semolina de trigo duro (*Triticum durum*), con un máximo de cenizas del 0,90% y un mínimo de proteínas del 11,0% sobre sustancia seca.
- d) Elaborada con sémola de trigo duro y sal común al 2% para garantizar su conservación.



80.- Usted trabaja en la cocina de un centro residencial dependiente de la Xunta de Galicia. Tras la elaboración de un arroz con verduras que no será consumido en el momento, sino servido a los residentes pasadas 24 horas, debe proceder a su almacenamiento. ¿A qué temperatura interna máxima debe mantenerse el plato en la cámara de refrigeración?

- a) Se mantendrá a una temperatura igual o inferior a 8°C, dado que el arroz es un vegetal cocinado.
- b) Se mantendrá a temperatura ambiente si el recipiente está herméticamente cerrado.
- c) Se mantendrá a una temperatura interna igual o inferior a 4°C, debido a que su vida útil es superior a veinticuatro horas.
- d) Se mantendrá a 10°C para evitar que el almidón del arroz se endurezca excesivamente.

81.- En la cocina de una escuela infantil, se elabora una tortilla española para consumo inmediato. Para garantizar la seguridad alimentaria manteniendo la textura tierna mediante el uso de huevo fresco con cáscara, ¿qué parámetros de tiempo y temperatura debe asegurar el técnico en el centro del producto?

- a) Alcanzar una temperatura igual o superior a 70°C durante dos segundos.
- b) Alcanzar una temperatura de 63°C durante veinte segundos.
- c) Alcanzar una temperatura de 74°C durante al menos quince segundos.
- d) Alcanzar una temperatura de 65°C durante un minuto.

82.- El servicio de cocina de un centro de mayores procede a la regeneración de raciones de quiche de huevo y verduras elaboradas el día anterior. ¿Qué parámetros debe cumplir el proceso de recalentamiento?

- a) 63°C durante veinte segundos en el centro del producto.
- b) 70°C durante dos segundos en el centro del producto.
- c) Por lo menos 74°C durante al menos quince segundos en el centro del alimento.
- d) 65°C durante un minuto en el centro del alimento.



83.- En la elaboración de flanes de huevo para un comedor escolar, el técnico debe realizar un enfriamiento rápido tras el horneado para cumplir con los estándares de seguridad alimentaria. ¿Cuál es el objetivo térmico y temporal que para las comidas preparadas en caliente el Real Decreto 1086/2020, del 9 de diciembre?

- a) Disminuir la temperatura en el centro del producto de 70 a 4 grados centígrados en menos de una hora.
- b) Disminuir la temperatura en el centro del producto de 60 a 10 grados centígrados en menos de dos horas.
- c) Disminuir la temperatura en el centro del producto de 63 a 8 grados centígrados en menos de tres horas.
- d) Disminuir la temperatura en el centro del producto de 65 a 10 grados centígrados en menos de cuatro horas.

84.- Atendiendo a la técnica de fraccionamiento y a la terminología culinaria internacional incorporada al despiece profesional, ¿cuál es la descripción técnica del corte denominado “Darne” aplicado a pescados de gran tamaño y morfología fusiforme o cilíndrica?

- a) Tiras uniformes de aproximadamente 5 cm de longitud y 1 cm de sección, destinadas habitualmente a frituras tras un proceso de empanado.
- b) Fracción carnosa, delgada y alargada, habitualmente exenta de sistema óseo y tegumento, obtenida de especies de morfología plana.
- c) Pieza constituida por el corte entero de la zona central de ejemplares cilíndricos, que se presenta con piel y espina, poseyendo un grosor superior al de la rodaja convencional.
- d) Porción de configuración circular y grosor aproximado de 1 cm, obtenida de la zona central tras el deslomado y la eliminación de piel y espinas.

85.- En una cocina central que abastece a varios comedores escolares, se reciben 20 kg de merluza (*Merluccius merluccius*) fresca y entera. Tras realizar el eviscerado y la retirada de la cabeza por parte del técnico de cocina, ¿qué cantidad de producto limpio restará para el porcionado de raciones netas de 150 gramos?

- a) 16,4 kg de producto limpio.
- b) 12,0 kg de producto limpio.
- c) 14,0 kg de producto limpio.
- d) 10,0 kg de producto limpio.



86.- Durante las operaciones de limpieza y evisceración de pescados cilíndricos en el cuarto frío, el técnico de cocina debe retirar meticulosamente una “telilla negra” adherida a la cavidad abdominal. ¿Cuál es el fundamento técnico-gastronómico de esta operación?

- a) Evitar la concentración de histidina en especies como los Scombridae, previniendo así la síntesis de histamina.
- b) Eliminar el principal reservorio de parásitos viables para facilitar el posterior tratamiento de congelación.
- c) Impedir que dicha membrana transmita un sabor amargo a la parte del músculo que se encuentra en contacto directo con ella.
- d) Facilitar la penetración del calor durante la fritura profunda, evitando que la humedad quede atrapada y el pescado reviente.

87.- En el proceso de despiece de un ejemplar de Congrio (Congrio coregonidae), el técnico de cocina procede a separar las diferentes secciones de la pieza. Dada la morfología y características de la zona cerrada de la cola, ¿qué aplicación técnica se recomienda para optimizar su aprovechamiento culinario?

- a) Racionamiento en filetes o supremas de 150 gramos para su posterior empanado a la inglesa.
- b) Racionamiento de la pieza en tranchas de 250 gramos para su servicio tras un cocinado en caldo corto, técnica recomendada para optimizar el rendimiento neto en piezas cilíndricas de gran calibre.
- c) Picado de la carne (tras retirar espina central y piel) para su utilización, como por ejemplo, en rellenos (quenefas), elaboración de albóndigas o hamburguesas de pescado.
- d) Racionamiento de la pieza en tranchas de 175 gramos para su servicio en salsa, realizando incisiones al bies para minimizar el impacto de la espina central durante la degustación.

88.- A la hora de elaborar un “cochifrito de cordero”, plato típico de la cocina segoviana tendremos en cuenta el corte de las porciones de este, que las realizaremos de un peso de:

- a) Entre 20 y 30 gramos.
- b) Entre 70 y 80 gramos.
- c) Entre 90 y 100 gramos.
- d) Entre 40 y 60 gramos.



89.- Dentro de las transformaciones moleculares que ocurren durante el tratamiento culinario de las carnes por métodos de calor seco, la reacción de Maillard es la responsable de la generación de aromas complejos y del pardeamiento superficial. Atendiendo estrictamente a su fundamento bioquímico según la química culinaria, ¿cuál es el mecanismo exacto que desencadena el inicio de esta secuencia de cambios?

- a) Se inicia cuando la grasa de la superficie se quema al alcanzar su punto de humo y libera ácidos.
- b) Se inicia al reaccionar un grupo carbonilo (de un azúcar o almidón) con un grupo amino (de una proteína).
- c) Se inicia cuando el centro de la carne llega a los 70°C y la sangre se libera.
- d) Se inicia cuando los nervios de la carne se mojan y se convierten en gelatina.

90.- En la elaboración de estofados clásicos de carnes blancas, un técnico de cocina debe optar entre el método de la blanqueta o la fricassée. Atendiendo a los protocolos de preelaboración y cocción húmeda, ¿cuál es la distinción técnica fundamental que se produce en la fase inicial de ambos procesos?

- a) En la fricassée, la carne se somete a un blanqueado inicial en medio líquido para eliminar impurezas, mientras que en la blanqueta se inicia con un rehogado en materia grasa.
- b) En la fricassée, la carne se rehoga con cebolla y se espolvorea con harina antes de mojar, mientras que la blanqueta comienza blanqueando la carne en agua o fondo para mantener su albura.
- c) La fricassée utiliza exclusivamente un roux oscuro para ligar la salsa desde el comienzo, mientras que la blanqueta utiliza un roux claro preparado al final de la cocción.
- d) La diferencia radica en la temperatura de inicio: la blanqueta parte siempre de un líquido a 100°C, mientras que la fricassée comienza con la carne a temperatura de refrigeración para sellar los poros.

91.- El postre del menú de la cena de hoy es una compota de manzana, para poder denominarse como tal (compota), no podrá contener un porcentaje de azúcares expresados en sacarosa, superior a:

- a) 15 %.
- b) 25%.
- c) 35 %.
- d) 45 %.



92.- Se le solicita preparar una masa sableux y una masa sableux bretón. Señale en qué difieren los ingredientes de ambas formulaciones:

- a) En el porcentaje de leche, la primera lleva un 20% más.
- b) En el porcentaje de manteca de cerdo, la primera lleva un 5% más.
- c) En que la primera lleva huevos y la segunda no.
- d) En la levadura.

93.- Dentro de la tecnología de los postres de sartén, específicamente en la elaboración de los “Crepés Normanda”, ¿cuál es el componente frutícola que constituye el elemento diferencial del relleno frente a la variante denominada “Crepés Georgette”?

- a) La utilización de peras de agua cocidas en almíbar flojo para la variante Normanda en oposición al empleo de plátano maduro frito para la variedad Georgette.
- b) El empleo de manzanas de la variedad reineta laminadas y salteadas para la elaboración Normanda frente al uso de piña para la variante Georgette.
- c) La incorporación de melocotones al natural para la técnica de la variedad Normanda frente al uso de mermelada de frambuesa para la técnica Georgette.
- d) La técnica basada en compota de higos frescos para la composición Normanda frente al empleo de albaricoques en almíbar para la variedad Georgette.

94.- En las elaboraciones de pastelería, la “crema muselina o mousseline”:

- a) Es una crema pastelera adicionada de merengue italiano y gelatina.
- b) Es una crema pastelera adicionada de crema chantilly.
- c) Es una crema pastelera adicionada de mantequilla.
- d) Es una crema pastelera adicionada de merengue suizo.

95.- La “crema diplomática” es una crema derivada de la crema pastelera, adicionada de:

- a) Gelatina y nata montada.
- b) Merengue francés y gelatina.
- c) Buttercream y gelatina.
- d) Gelatina y mantequilla en pomada.



96.- Según lo reflejado en el ANEXO II del Reglamento (UE) Nº 1169/2011 sobre sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, ¿cuál de las siguientes opciones causa alergia o intolerancia?

- a) Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides.
- b) Aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados.
- c) Lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
- d) Nueces de Australia.

97.- Según lo reflejado en el ANEXO II del Reglamento (UE) Nº 1169/2011 sobre sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, ¿cuál de las siguientes opciones no causa alergia o intolerancia?

- a) Avena.
- b) Maltodextrinas a base de trigo.
- c) Centeno.
- d) Crustáceos.

98.- En el artículo 30.8 del Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, nos indican que se deben disponer de comidas testigo que representen las diferentes comidas preparadas servidas a las personas consumidoras:

- a) Mensualmente.
- b) Quincenalmente.
- c) Semanalmente.
- d) Diariamente.



99.- ¿Cómo se debe proceder en la operación de congelación en el caso de la carne fresca según se indica en el artículo 5.2 del Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor?

- a) Se deberá congelar inmediatamente tras su recepción o inmediatamente tras finalizar el periodo de maduración, salvo que se trate de carne caprina.
- b) Se deberá congelar inmediatamente tras su recepción o inmediatamente tras finalizar el periodo de maduración, salvo que vaya a destinarse a la donación.
- c) Se deberá congelar inmediatamente tras su recepción o inmediatamente tras finalizar el periodo de maduración, salvo que se trate de carne bovina.
- d) Se deberá congelar inmediatamente tras su recepción o inmediatamente tras finalizar el periodo de maduración, salvo que se trate de carne ovina.

100.- Atendiendo al artículo 4.1 del Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, las frutas cortadas o peladas, vegetales cortados o pelados y zumos no pasteurizados listos para su consumo y elaborados en el comercio al por menor se mantendrán a una temperatura interna igual o inferior a 4°C. No obstante, se establece una excepción:

- a) Los melones, sandías, piñas y papayas cortadas por la mitad o en cuartos se podrán mantener a temperatura ambiente (20-25°C) durante un máximo de tres horas después de realizar el corte.
- b) Los melones, sandías, piñas y papayas cortadas por la mitad o en cuartos se podrán mantener a temperatura ambiente (20-25°C) durante un máximo de cuatro horas después de realizar el corte.
- c) Los melones, sandías, piñas y papayas cortadas por la mitad o en cuartos se podrán mantener a temperatura ambiente (20-25°C) durante un máximo de cinco horas después de realizar el corte.
- d) Los melones, sandías, piñas y papayas cortadas por la mitad o en cuartos se podrán mantener a temperatura ambiente (20-25°C) durante un máximo de seis horas después de realizar el corte.



PREGUNTAS DE RESERVA

PRIMER EJERCICIO: PARTE ESPECÍFICA

101.- Atendiendo a las especificaciones físicas exigidas para las sales refinadas, ¿qué umbrales de granulometría y contenido en agua establecen la distinción técnica preceptiva entre la “Sal de mesa” y la “Sal de cocina”?

- a) La sal de mesa requiere un gránulo superior a 2,0 mm y 0,5% de humedad, mientras que la de cocina exige un gránulo inferior a 1,0 mm.
- b) La de mesa debe ser exclusivamente de origen marino con un 0,5% de humedad, mientras que la de cocina es siempre sal gema con un 5,0% de humedad.
- c) Ambas presentan un gránulo $\leq 2,0$ mm, diferenciándose en que la sal de mesa limita su humedad al 0,5% frente al 5,0% permitido para la de cocina.
- d) La sal de mesa se define por la ausencia total de antiapelmazantes y una humedad del 0,1%, mientras que la de cocina permite un 5,0% de humedad.

102.- ¿Qué requisito técnico de integridad deben cumplir preceptivamente los embalajes de moluscos bivalvos vivos que constituyan unidades de venta al consumidor final, desde su salida del centro de expedición hasta su comercialización efectiva?

- a) Pueden ser abiertos para realizar operaciones de limpieza externa siempre que se precinten nuevamente con bridas de seguridad antes de su exposición.
- b) Deben estar cerrados y permanecer cerrados desde su salida del centro de expedición hasta su presentación a la venta al consumidor final.
- c) Se permite su apertura para la extracción de ejemplares dañados, siempre que se registre la incidencia en el sistema de trazabilidad del establecimiento.
- d) El requisito de cierre permanente solo es obligatorio para envases unitarios cuyo peso neto sea inferior a 500 gramos.



103.- Según el artículo 30.1 de la Ley 1/2024, de 11 de enero, de la calidad alimentaria de Galicia, sobre la naturaleza y uso de los nombres protegidos, aquellos nombres protegidos asociados con una denominación geográfica de calidad son:

- a) Bienes de dominio privativo estatal, que pueden ser objeto de apropiación individual, pero no de venta, enajenación o gravamen.
- b) Bienes de dominio público autonómico, que no pueden ser objeto de apropiación individual, enajenación o gravamen, pero sí pueden ser puestos a la venta por la Comunidad Autónoma de Galicia.
- c) Bienes de dominio público estatal, que no pueden ser objeto de apropiación individual, venta, enajenación o gravamen.
- d) Bienes de dominio público autonómico y no pueden ser objeto de apropiación individual, venta, enajenación o gravamen.

SEGUNDO EJERCICIO: CUESTIONARIO DE CARÁCTER PRÁCTICO

104.- Un técnico de cocina debe realizar el mantenimiento preventivo de un “cuchillo cebollero” mediante el uso de la chaira o “eslabón”. Durante el proceso, observa que el filo no se recupera adecuadamente o la hoja parece desgastarse con excesiva rapidez sin obtener el resultado esperado.

- a) Debe sumergir el cuchillo en agua caliente para que la dilatación del metal facilite el reafilado bajo un ángulo de ataque de 45° contra la chaira.
- b) Debe rectificar el ángulo de inclinación de la hoja respecto a la chaira, manteniéndolo en unos 30°, puesto que un ángulo demasiado pequeño no ofrece resultado y uno demasiado grande gasta el cuchillo enseguida.
- c) Debe aplicar una presión mecánica superior sobre la hoja mientras frota ambos lados de forma asincrónica, asegurando que la superficie sea porosa para mejorar la adherencia.
- d) Debe sustituir la chaira por el uso de una piedra de esmeril en seco para evitar que el calor producido por la fricción haga que el cuchillo pierda su dureza estructural.



105.- Durante la preparación de un menú en una residencia de mayores de la Consellería de Política Social e Igualdad, un técnico de cocina debe gestionar el enfriamiento de una partida de pasta rellena que se acaba de cocer. El producto no se servirá de inmediato y se estima que su vida útil será de 48 horas. ¿Qué parámetros de temperatura y tiempo se deben aplicar obligatoriamente para su conservación?

- a) Mantener la pasta a temperatura ambiente hasta que baje a veinte grados centígrados y luego introducirla en la cámara frigorífica a una temperatura igual o inferior a ocho grados centígrados.
- b) Realizar un proceso de enfriamiento que baje de sesenta grados centígrados a diez grados centígrados en menos de dos horas y conservar a una temperatura interna igual o inferior a cuatro grados centígrados.
- c) Almacenar la pasta directamente en el refrigerador de materias primas a una temperatura de entre un grado centígrado y cuatro grados centígrados sin necesidad de un enfriamiento rápido previo.
- d) Someter la pasta a un proceso de congelación de forma que alcance los dieciocho grados centígrados bajo cero en el centro del producto en un tiempo no superior a cuatro horas.

106.- En el estudio de los cambios físico-químicos del cocinado de la carne, ¿a qué temperatura específica se rompe la estructura de la mioglobina, perdiendo su capacidad de retener oxígeno y provocando que el interior de la carne comience a tornarse rosa?

- a) Al alcanzar los 40°C.
- b) Al alcanzar los 50°C.
- c) Al alcanzar los 70°C.
- d) Al alcanzar los 100°C.