



**Proceso selectivo para el ingreso en el cuerpo de
ayudantes de carácter facultativo de
Administración especial de la Administración
general de la Comunidad Autónoma de
Galicia, subgrupo C1, escala técnica 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 PARTE ESPECÍFICA DEL PROGRAMA

1.- Es una vitamina hidrosoluble:

- a) Vitamina C.
- b) Vitamina A.
- c) Vitamina K.
- d) Vitamina E.

2.- ¿Cuál de los siguientes ácidos grasos NO se clasifica como "poliinsaturado"?

- a) Eicosapentaenoico.
- b) Araquidónico.
- c) Mirístico.
- d) Linoleico.

3.- ¿Cuántos gramos de proteínas tienen 100 gramos de clara de huevo cruda?

- a) 88.3 gramos.
- b) 80 gramos.
- c) 11 gramos.
- d) 30 gramos.

4.- A la hora de realizar la confección de menús, tendremos en cuenta diferentes variables. ¿Cuál sería la ingesta diaria recomendada de energía para un niño o una niña de 6-9 años de edad?

- a) 1700 kcal.
- b) 2000 kcal.
- c) 650 kcal.
- d) 1250 kcal.

5.- Una dieta reducida en "FODMAP" es:

- a) Una dieta reducida en sales minerales.
- b) Una dieta reducida en ácidos grasos omega-3.



- c) Una dieta reducida en un grupo diverso de hidratos de carbono de cadena corta osmóticamente activos.
- d) Una dieta reducida en líquidos.

6.- 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, el plástico oxodegradable es:

- a) Materiales plásticos que incluyen aditivos, los cuales mediante reducción, provocan la fragmentación del material plástico en microfragmentos o su descomposición química.
- b) Materiales plásticos que incluyen aditivos, los cuales mediante oxidación, provocan la fragmentación del material plástico en microfragmentos o su descomposición química.
- c) Plástico capaz de sufrir descomposición física o biológica, de modo que, en último término, se descompone en dióxido de carbono (CO₂), biomasa y agua, y que, conforme a las normas europeas en materia de envases, es valorizable mediante compostaje y digestión anaerobia.
- d) Material con contenido orgánico obtenido de las plantas de tratamiento mecánico biológico de residuos mezclados.

7.- Según se establece en el artículo 15.5 de la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular, los planes y programas de gestión de residuos se evaluarán y revisarán, al menos, cada:

- a) Cinco años.
- b) Seis años.
- c) Siete años.
- d) Ocho años.

8.- Según el artículo 10 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, las actuaciones de las Administraciones públicas competentes en materia sanitaria referentes a la salud laboral se llevarán a cabo a través de las acciones y en relación con los aspectos señalados:

- a) En la Ley 1/2024, del 11 de enero, de la calidad alimentaria de Galicia.
- b) En el capítulo IV del Título I de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, y disposiciones dictadas para su desarrollo.
- c) En el Real decreto 126/2015, del 27 de febrero.
- d) En el capítulo VIII del Título III de la Ley 14/1987, de 20 de abril, General de Sanidad, y disposiciones dictadas para su desarrollo.



9.- En el área de economato, es habitual disponer de diversos equipos para el control, conservación y manipulación de productos. Indica cuáles de los siguientes conjuntos de equipos son característicos de este departamento:

- a) El termómetro metálico, la máquina de vacío y el baño maría.
- b) La báscula grande y pequeña, el baño maría o el horno de vapor.
- c) La báscula, el termómetro metálico y el horno de vapor.
- d) La báscula grande y pequeña, el termómetro metálico y las fichas de especificación del producto.

10.- Según las necesidades de conservación de los productos alimentarios, indica qué conjunto de cámaras o espacios resulta adecuado:

- a) La antecámara, la postcámara y la cámara reservada.
- b) La cámara estanca o de macerado y la cámara de refrigeración o de congelación.
- c) La cámara abatidora, la cámara de refrigeración y la cámara oscura.
- d) Cámara de congelación, cámara de refrigeración y antecámara.

11.- En el ámbito de la cocina y la gestión de géneros, el término "relevé" hace referencia a un tipo de documento específico. ¿Cuál de las siguientes definiciones se ajusta a su función?

- a) Es el documento en el que se relacionan los productos perecederos que la cocina necesitará para elaborar la oferta gastronómica de la próxima jornada.
- b) Es el documento en el que aparece la relación de los ingredientes y las cantidades que requiere cada elaboración.
- c) Es el documento en el que se planifican los productos, las cantidades y el coste de la realización de los diferentes platos.
- d) Es el documento en el que se relaciona el inventario diario de los géneros que quedan en la cocina al final de la jornada.

12.- El "escandallo" es el documento:

- a) Que la cocina o la sala elaboran cada día, tras terminar el servicio, y en él se relacionan las materias primas que quedan después de la jornada.
- b) En el que se relacionan los productos perecederos que la cocina necesitará para elaborar la oferta gastronómica de la próxima jornada.
- c) En el que se planifican los productos o ingredientes de una elaboración, las cantidades y el coste de cada uno de ellos.
- d) En el que aparece la relación de los ingredientes y las cantidades que requiere cada elaboración.



13.- Una hierba aromática con aroma a limón es:

- a) La melisa.
- b) El eneldo.
- c) El cilantro.
- d) La salvia.

14.- Son componentes de las finas hierbas:

- a) Cilantro, cebollino, estragón.
- b) Tomillo, estragón, perejil.
- c) Perifollo, cebollino, estragón.
- d) Cebollino, cilantro, perifollo.

15.- La sal denominada "flor de sal" se obtiene de la:

- a) Evaporación del agua salada del mar, en los denominados cristalizadores, sin refinar ni lavar.
- b) Capa flotante de sal cristalizada en la superficie del agua formada exclusivamente por la acción del viento y del sol, recolectada manualmente.
- c) Sal procedente de manantiales salinos obtenida por evaporación de las salmueras correspondientes.
- d) "Sal gema", marina o de manantial purificada por lavado seguida de una cristalización que se llevara a cabo al aire libre.

16.- Una salsa suprema:

- a) Es una salsa derivada de una bechamel terminada con nata.
- b) Es una salsa derivada de una bechamel terminada con champiñones y nata.
- c) Es una salsa derivada de un fondo blanco terminada con trufa, nata y mantequilla.
- d) Es una salsa derivada de una velouté de ave que se termina con nata.

17.- A la hora de ligar salsas para personas con celiaquía:

- a) Podemos utilizar diferentes tipos de almidones como los procedentes de trigo.
- b) Podemos utilizar diferentes tipos de almidones procedentes de diferentes cereales, por ejemplo, avena.
- c) Podemos utilizar diferentes tipos de almidones modificados.
- d) Podemos utilizar el almidón procedente de la pueraria montana.



18.- En relación con la elaboración de fondos culinarios, ¿a cuáles se les debe añadir sal?

- a) A ninguno.
- b) A los fumets elaborados con pescados blancos.
- c) A todos.
- d) A los fondos de hortalizas para facilitar el proceso osmótico.

19.- En la elaboración de fondos culinarios, ¿cuál de las siguientes afirmaciones describe correctamente su preparación y cocción?

- a) Empezaremos en frío (cocción por concentración), calentar despacio y sin tapar el rondón.
- b) Empezaremos en frío (cocción por expansión), calentar despacio y sin tapar la marmita.
- c) Empezaremos en caliente (cocción por expansión), calentar despacio y sin tapar la marmita.
- d) Empezaremos en caliente (cocción por expansión), calentar rápido, hervido constante sin tapar.

20.- ¿Qué proporción de sal y azúcar exige el estándar técnico para la transformación del "Gravlax"?

- a) Partes iguales de sal marina gruesa y azúcar (1:1).
- b) Tres partes de sal por una de azúcar.
- c) Dos partes de sal por una de azúcar moreno con bayas de enebro.
- d) Un 60% de azúcar y un 40% de sal fina para favorecer la ósmosis.

21.- ¿Qué rango de concentración salina define técnicamente la salmuera líquida para vegetales?

- a) Entre el 2% y el 5% para ajustarse a dietas hiposódicas.
- b) Entre el 8% y el 11%.
- c) Una proporción fija de 50 gramos de sal por cada 5 decilitros de vinagre.
- d) 100 gramos de sal por litro de agua sin necesidad de ebullición previa.

22.- En la elaboración de caldos clarificados de alta intensidad, se distingue entre el consomé sencillo y el consomé doble. Al preparar un menú que requiere la elaboración de un consomé doble, ¿qué requisito procedimental define estrictamente esta preparación?

- a) El empleo de otro consomé en su elaboración.



- b) La realización de un proceso de clarificación en tres etapas sucesivas con clara de huevo.
- c) La duplicación exacta de la cantidad de mirepoix vegetal en el fondo base.
- d) La reducción del caldo por ebullición hasta que alcance el 50% de su volumen inicial.

23.- En el marco de la operativa de una cocina profesional, la elaboración de cremas derivadas de legumbres secas exige un control riguroso de la textura y la humedad para evitar defectos de presentación durante su mantenimiento térmico previo al servicio. Tras completar las fases de cocción, tamizado y el preceptivo "levantado" con ebullición clara, ¿cuál es la operación técnica de acabado prescrita específicamente para prevenir la desecación superficial y la consecuente formación de costra?

- a) El tamizado por un chino de malla fina justo en el momento de la expedición para homogeneizar el almidón.
- b) El enfriamiento inmediato de la preparación en un baño maría inverso con hielo para estabilizar la mezcla.
- c) El reparto por la superficie de la crema de una capa de mantequilla.
- d) La adición de una proporción de nata líquida fría para aligerar los elementos harinosos antes del reposo.

24.- La planificación de un servicio que incluya un "Consomé Gelée" requiere un conocimiento preciso de la cinética de solidificación de las proteínas colaginosas. Atendiendo a los tiempos de estabilización estructural y a los protocolos de servicio, ¿qué parámetros deben cumplirse para su correcta presentación?

- a) Obtención de la firmeza a las 5 horas de enfriamiento y servicio en plato hondo con guarnición sólida.
- b) Obtención de la firmeza a las 12 horas de enfriamiento y servicio en taza con guarnición de Royal.
- c) Obtención de la firmeza a las 20 horas de enfriamiento y servicio en taza sin guarnición.
- d) Obtención de la firmeza a las 48 horas de enfriamiento y servicio en bowl sobre cama de hielo picado.

25.- En la elaboración de patatas fritas "paja", ¿qué indicación técnica relativa a la seguridad del proceso se destaca para su introducción en el aceite caliente?



- a) Introducir el género de forma masiva para sellar el almidón rápidamente.
- b) Realizar la inmersión en dos o tres veces para evitar el derrame del aceite.
- c) Mantener la patata en reserva sin lavar para conservar su estructura de almidón.
- d) Freír exclusivamente por el sistema de pochado previo para asegurar la textura crujiente.

26.- Para la correcta expansión de las patatas "soufflées", ¿cuál es el grosor de corte exigido por el estándar de alta cocina?

- a) Un milímetro y medio.
- b) Tres milímetros.
- c) Seis milímetros.
- d) Diez milímetros.

27.- Al elaborar "puré duquesa", ¿cuál es el factor determinante para su uso posterior en la formación de figuras con manga pastelera?

- a) Añadir los trocitos de mantequilla y nuez moscada mientras la patata está fría.
- b) Formar el cilindro de masa con la patata ya tamizada y totalmente fría.
- c) Añadir los ingredientes a las patatas cocidas mientras están calientes.
- d) Utilizar abundante grasa en la sartén para que la rodaja flote.

28.- Según el pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) "Grellos de Galicia", ¿cuál es el fundamento técnico que obliga a realizar todas las operaciones de transformación en un plazo no superior a 24 horas desde su recolección?

- a) El incremento de la lisis celular que eleva el pH por encima de 8,5 y provoca el marchitamiento.
- b) La degradación de los compuestos flavonoides que altera el aroma característico del "cimo".
- c) Una pérdida de vitamina C superior al 50% en dos días y la rápida degradación de los glucosinolatos.
- d) El riesgo inminente de proliferación de *Phytophthora cinnamomi* en los cortes del pecíolo.



29.- En la elaboración de platos con "Patata de Galicia" (I.G.P.), ¿qué parámetro analítico del tubérculo es determinante para asegurar una calidad culinaria excelente y evitar el oscurecimiento tras el cocinado?

- a) Contenido en materia seca superior al 18% y azúcares reductores inferiores al 0,4%.
- b) Contenido en almidón inferior al 12% y ausencia total de glúcidos complejos.
- c) Humedad relativa en el momento de la cosecha de entre el 85% y el 90%.
- d) Calibre uniforme obligatorio de 35 mm en todos los envases de venta de 15 kg.

30.- El pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) "Pemento de Herbón" establece un parámetro analítico discriminante para distinguir sus frutos de pimientos similares cultivados en otras regiones, ¿de cuál se trata?

- a) Elevada concentración de capsicina en el 100% de los frutos.
- b) Proporción de un esteroide denominado estigmasterol.
- c) Contenido de vitamina C superior a 200 mg/100 g sobre peso fresco.
- d) Ausencia total de ácidos cítrico y málico en el estado inmaduro precoz.

31.- En la programación de menús para los centros educativos y de conformidad con las frecuencias de consumo establecidas en el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos, ¿cuántas raciones semanales de ensaladas variadas deben incluirse obligatoriamente como guarnición en el servicio de mediodía de lunes a viernes?

- a) De una a dos raciones por semana.
- b) Únicamente los días que no se sirva puré de hortalizas como primer plato.
- c) De tres a cuatro raciones por semana.
- d) Diariamente, como acompañamiento preceptivo de las fuentes de proteína animal.

32.- En la recepción de tomates del tipo comercial "asurcado" de categoría I para ensalada, ¿qué defecto específico se admite por la norma técnica de comercialización del Reglamento Delegado (UE) 2023/2429?

- a) Grietas cicatrizadas de una longitud máxima de 3 cm.



- b) Presencia de "dorso verde" aparente en el hombro del fruto.
- c) Una fina cicatriz pistilar alargada (similar a una costura), cuya longitud no supere los dos tercios del diámetro máximo del fruto.
- d) Suberización del estigma del fruto superior a 2 cm².

33.- Para la I.G.P. "Judías de El Barco de Ávila", ¿qué variedad se caracteriza por tener una forma esférica y un tamaño pequeño de aproximadamente 400 granos por cada 100 gramos de semilla?

- a) "Blanca Redonda".
- b) "Arrocina".
- c) "Planchada".
- d) "Morada Redonda".

34.- Atendiendo a las pautas dietéticas para una oferta gastronómica equilibrada, ¿cuál es la frecuencia de ingesta semanal recomendada para las legumbres y qué peso neto debe tener la ración una vez cocinada?

- a) De 1 a 2 veces a la semana en raciones de 100-125 gramos.
- b) De 2 a 4 veces a la semana en raciones de 150-200 gramos.
- c) De 3 a 5 veces a la semana en raciones de 200-250 gramos.
- d) Una vez al día en raciones de 50-80 gramos.

35.- En la elaboración de platos internacionales con lentejas, ¿qué denominación recibe la preparación que incorpora nata y se sirve acompañada de quenefas de ave?

- a) Lentejas a la Lionesa.
- b) Lentejas Chantilly.
- c) Lentejas Conti.
- d) Lentejas Esaú.

36.- Según la taxonomía de variedades amparadas por el Pliego de Condiciones de la D.O.P. "Arroz de Valencia", ¿cuál de los siguientes cultivos presenta una mayor concentración media de amilosa?

- a) Bomba (24,9 %).
- b) Regina (22,8 %).
- c) Albufera (25,6 %).
- d) J.Sendra (17,5 %).



37.- De conformidad con las definiciones legales recogidas en el Código Alimentario Español, ¿qué denominación técnica recibe el producto constituido por granos de arroz privados de sus glumas, pero que permanecen revestidos por el pericarpio?

- a) "Arroz cáscara".
- b) "Arroz descascarillado o integral".
- c) "Arroz pulido o blanco".
- d) "Arroz glaseado o perlado".

38.- En la tecnología de cocción de arroces secos, ¿cuál es el objetivo fisicoquímico del proceso de "nacarado" o rehogado inicial del grano en una fracción lipídica?

- a) Aumentar la permeabilidad de la cutícula para acelerar la absorción del caldo.
- b) Provocar la dextrinización del almidón superficial para garantizar la independencia de los granos tras la cocción.
- c) Iniciar una reacción de Maillard intensa que eleve el pH de la elaboración.
- d) Hidratar el endospermo de forma periférica antes de la adición de los elementos líquidos.

39.- En el protocolo de ejecución técnica del "Arroz a la Griega", ¿qué amalgama de ingredientes de refuerzo debe incorporarse a la preparación tras el periodo preceptivo de inducción térmica inicial a fuego fuerte para conferirle su carácter taxonómico diferencial?

- a) Dados de panceta ahumada, zanahoria braseada y puntas de espárrago triguero.
- b) Rodajas de salchichas blancas previamente rehogadas, pimiento morrón picado en dados y guisantes.
- c) Tiras de pechuga de ave, alcachofas torneadas y hebras de azafrán tostado.
- d) Dados de jamón cocido, champiñones laminados y yemas de huevo duro pasadas por el tamiz.

40.- El porcentaje máximo de humedad de las pastas simples y compuestas será del:

- a) 15%
- b) 12.5%
- c) 5%
- d) 19%



41.- La cantidad de agua recomendada para cocer la pasta es:

- a) 5 veces el peso de la pasta.
- b) 10 veces el peso de la pasta.
- c) 8 veces el peso de la pasta.
- d) 3 veces el peso de la pasta.

42.- Una salsa de tomate para acompañar platos de pasta, confeccionada con salsa de tomate, anchoas, pimiento rojo, alcaparras y olivas negras es una:

- a) Amatriciana.
- b) Milanessa.
- c) Napolitana
- d) Puttanesca.

43.- En el código impreso en un huevo, ¿qué números corresponden al identificador de la explotación?

- a) Los tres primeros números impresos.
- b) Los tres números después del identificador de la provincia.
- c) Los tres últimos números impresos.
- d) Los tres números impresos después del código que identifica el estado.

44.- ¿Cómo se denomina la elaboración culinaria a base de huevos cuya clara está casi totalmente cuajada y la yema permanece semilíquida?

- a) A la coque.
- b) Duros.
- c) Semiduros.
- d) Mollet.

45.- ¿Los cortes horizontales de 50 a 75 gramos practicados en un lomo de pescado sin espina ni piel, reciben el nombre de?

- a) Medallones.
- b) Filetes.
- c) Rodajas.
- d) Tranchas.

46.- ¿Cómo se denominan los crustáceos de abdomen alargado que poseen numerosas patas?

- a) Branquiuros.



- b) Macruros.
- c) Cirrípedos.
- d) Estomatópodos.

47.- Para elaborar pescado mediante la técnica de "confitado", se cocinará:

- a) En aceite entre 60°C y 80°C.
- b) En aceite entre 90°C y 120°C.
- c) Al vapor y se terminará en aceite de oliva.
- d) En aceite entre 40°C y 50°C y se terminará a 145°C.

48.- En el etiquetado de la I.G.P. "Vaca Gallega - Buey Gallego", ¿qué mención facultativa puede aparecer si la canal destaca por un marmoleado excepcional y grasa de cobertura amarillo anaranjada, bajo conformaciones E, U o R+?

- a) Mención "Premium".
- b) Mención "Selección".
- c) Mención "Grasa Oro".
- d) Mención "Reserva Familiar".

49.- En la preelaboración de piezas de vacuno de categoría extra, ¿qué corte específico se caracteriza por ser un filete grueso de dos raciones, obtenido de la cabeza del solomillo, con un peso aproximado de 400 gramos y que suele abrirse en "mariposa" para su cocinado?

- a) El Tournedó.
- b) El Filet mignon.
- c) El Chateaubriand.
- d) La Granadina.

50.- Al preparar un "Merengue Suizo" profesional, ¿cuál es el rango térmico del baño maría prescrito para que la albúmina absorba el azúcar fundido sin desnaturalizarse prematuramente?

- a) 25°C a 30°C.
- b) 45°C a 50°C.
- c) 75°C a 80°C.
- d) 95°C a 100°C.



51.- En la formulación equilibrada de un mix de helado, el control de la estructura y la temperatura de servicio dependen de la capacidad de los glúcidos para retardar la congelación del agua libre. Atendiendo a la normativa técnica de heladería, y en relación a la formulación equilibrada de un mix de helado, ¿qué valor de Poder Anticongelante (PAC) posee el azúcar invertido tomando la sacarosa como referencia PAC = 100?

- a) 70.
- b) 130.
- c) 190.
- d) 20.

52.- En la elaboración de la Pasta Choux, ¿qué fenómeno físico-mecánico fundamenta el desarrollo volumétrico y la formación de la cavidad central de las piezas durante el horneado a 220°C?

- a) La acción biológica de la levadura prensada incorporada durante el escaldado.
- b) La expansión volumétrica del vapor de agua constitucional de la masa, que queda retenida por la red proteica del huevo tras su coagulación.
- c) La contracción osmótica de los almidones de la harina floja al contacto con la materia grasa en ebullición.
- d) La reacción química de impulsores sintéticos que actúan exclusivamente ante la humedad del aire del horno.

53.- Los vinos gallegos con Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) son:

- a) Ribeiro, Valdeorras, Monterrei, Rias Baixas e Ribeira Sacra.
- b) Godello, Ribeiro, Monterrei, Albariño, Mencía.
- c) Albariño, Ribeiro, Monterrei, Valdeorras, Mencía.
- d) Ribeira Sacra, Godello, Ribeiro, Albariño, Mencía.

54.- Cuál de los siguientes alcoholes utilizaría para aromatizar una "bullabesa"?

- a) Ginebra.
- b) Pastis.
- c) Ron.
- d) Vodka.

55.- Las grappas son:

- a) Aguardientes destilados a partir de orujos.
- b) Destilados a partir de remolacha azucarera.



- c) Destilados de malta, maíz y centeno.
- d) Destilados de vino de uva.

56.- Según el artículo 3.1 de la Ley 1/2024, de 11 de enero, de la calidad alimentaria de Galicia, uno de los fines de esta ley es:

- a) Impulsar la sostenibilidad de la producción alimentaria gallega tanto desde el punto de vista medioambiental como del económico y social.
- b) Contribuir a la unidad de mercado y la competitividad, además de a la transparencia y claridad del sector alimentario gallego.
- c) Mejorar la eficacia del sistema de control oficial, perseguir la comisión de las prácticas fraudulentas y establecer sanciones disuasorias.
- d) Regular los consejos reguladores cuando estas entidades realicen la gestión de figuras de protección de la calidad diferenciada.

57.- En el artículo 4 de la Ley 1/2024, de 11 de enero, de la calidad alimentaria de Galicia, se presentan algunas definiciones generales. Así, "el conjunto de características de un producto alimenticio que son consecuencia del cumplimiento de requisitos establecidos en disposiciones de carácter voluntario, relativos a su origen geográfico, materias primas o procedimientos de producción, transformación o comercialización, y adicionales a las exigencias de calidad estándar obligatorias para un producto alimenticio" se refiere a:

- a) Calidad estándar.
- b) Calidad alimentaria.
- c) Calidad diferenciada.
- d) Certificación de producto.

58.- Según el artículo 17.2 de la Ley 1/2024, de 11 de enero, de la calidad alimentaria de Galicia, el sistema de autocontrol:

- a) Reflejará el personal que colaborará con los organismos delegados.
- b) Reflejará los análisis de isotropía y anisotropía de los productos.
- c) Reflejará los puntos de control automáticos.
- d) Reflejará la trazabilidad de los productos.

59.- Según las definiciones específicas que aparecen en el Anexo I del Reglamento (UE) N° 1169/2011, ¿cuál de las siguientes corresponde a la de ácidos grasos monoinsaturados?



- a) Ácidos grasos que poseen, en la configuración trans, dobles enlaces carbono-carbono, con uno o más enlaces no conjugados.
- b) Ácidos grasos con un doble enlace cis.
- c) Ácidos grasos con dos o más dobles enlaces interrumpidos cis-cis de metileno.
- d) Ácidos grasos que no presenten doble enlace.

60.- El artículo 21 del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre el etiquetado de determinadas sustancias o productos que causan alergias o intolerancias dice que:

- a) Se indicarán en la lista de ingredientes, de tal modo que la denominación de la sustancia o producto se destacará mediante una composición tipográfica que la diferencia claramente del resto de la lista de ingredientes.
- b) Las sustancias que no sean aditivos alimentarios, pero que se utilicen del mismo modo y para los mismos fines que los coadyuvantes tecnológicos y que todavía se encuentren presentes en el producto acabado, aunque sea en forma modificada, no se exigirá la inclusión en la lista de ingredientes.
- c) Cuando proceda, se podrá incluir una indicación, al lado de la información nutricional, señalando que el contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento.
- d) Cuando proceda, se podrá dar información al respecto del alimento preparado, siempre y cuando se indiquen las instrucciones específicas de preparación con suficiente detalle y la información se refiera al alimento listo para el consumo.

61.- Según lo reflejado en el ANEXO II del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, de las siguientes ¿cuál causa alergia o intolerancia?

- a) Soja y productos a base de soja.
- b) Aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados.
- c) Tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja.
- d) Fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja.

62.- Según se establece en el 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, en el artículo 30.2, las comidas preparadas se servirán para su consumo cuanto antes, a menos que se refrigeren, congelen o se mantengan a una temperatura superior o igual a:

- a) 50°C.
- b) 63°C.
- c) 55°C.
- d) 60°C.

63.- En el artículo 30.7 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, se indican los requisitos de temperatura y tiempo para el recalentamiento de comidas preparadas:

- a) Deberá alcanzarse una temperatura de por lo menos 74°C durante al menos quince segundos en el centro del alimento, en el término de una hora desde que se han retirado del frigorífico.
- b) Deberá alcanzarse una temperatura de por lo menos 74°C durante al menos cinco segundos en el centro del alimento, en el término de una hora desde que se han retirado del frigorífico.
- c) Deberá alcanzarse una temperatura de por lo menos 74°C durante al menos diez segundos en el centro del alimento, en el término de dos horas desde que se han retirado del frigorífico.
- d) Deberá alcanzarse una temperatura de por lo menos 74°C durante al menos doce segundos en el centro del alimento, en el término de dos horas desde que se han retirado del frigorífico.

64.- ¿Cuál es la cantidad que se debe conservar de las comidas testigo según indica el artículo 30.10 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?

- a) Una ración individual de como mínimo 80 gramos.
- b) Una ración individual de como mínimo 100 gramos.
- c) Una ración individual de como mínimo 50 gramos.
- d) Una ración individual de como mínimo 75 gramos.



65.- 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 carne picada se mantendrá a una temperatura interna:

- a) Igual o inferior a 4°C.
- b) Igual o inferior a 2°C.
- c) Igual o inferior a 5°C.
- d) Igual o inferior a 3°C.

SEGUNDO EJERCICIO - CUESTIONARIO DE CARÁCTER PRÁCTICO

Usted ha superado el proceso selectivo para el ingreso en el Cuerpo de Auxiliares de Carácter Facultativo, subgrupo C1, escala técnica de cocina, de la Administración General de la Comunidad Autónoma de Galicia. Como funcionario/a 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, residencia de mayores, centros de menores o centro especializado en la atención a personas con discapacidad. En todos los supuestos, la prestación del servicio alimentario constituye un elemento esencial para garantizar el bienestar, la salud y la calidad de vida de los usuarios.

En su condición de responsable del departamento de cocina en los centros donde no exista la figura profesional de jefe de cocina, le corresponde organizar, dirigir y supervisar la producción alimentaria, planificar menús y dietas, gestionar aprovisionamientos y existencias, y coordinar al personal adscrito. Asimismo, deberá velar por el cumplimiento de la normativa vigente en materia de seguridad e higiene alimentaria, APPCC y trazabilidad de los alimentos, así como por la implementación de buenas prácticas de manipulación, conservación y almacenamiento. Igualmente, deberá considerar las obligaciones derivadas de la normativa sectorial aplicable en cada ámbito (menores, mayores y discapacidad), así como las prescripciones dietéticas y sanitarias emitidas por profesionales competentes (médicos, enfermería y/o nutrición).

Desde el punto de vista técnico-culinario, la planificación del servicio exige seleccionar métodos y técnicas de cocción adecuados, contemplar regímenes especiales (dietas terapéuticas, texturas modificadas, alergias



e intolerancias alimentarias, así como dietas específicas de carácter cultural), ajustar la producción a la demanda (número de comidas) del centro y garantizar la correcta distribución en línea caliente o fría según los procedimientos establecidos. En el ámbito escolar, deberá tener en cuenta criterios de alimentación saludable y educación alimentaria; en el ámbito residencial de mayores, la incidencia de patologías crónicas, disfagia o polimedicación; y en el ámbito de discapacidad, la existencia de apoyos, adaptaciones y protocolos específicos de asistencia durante las comidas.

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:

66.- ¿Cuál sería la fórmula que deberías utilizar para el estudio del gasto energético de las personas?

- a) Tasa Metabólica Basal (TMB) = Gasto Energético en Reposo (GER) - Actividad Física (AF).
- b) Gasto energético total (GET) = Gasto Energético en Reposo (GER) + Actividad Física (AF).
- c) Gasto energético total (GET) = Gasto Energético en Reposo (GER) - Actividad Física (AF).
- d) Tasa Metabólica en Reposo (TMR) = Gasto Energético en Reposo (GER) - Actividad Física (AF).

67.- ¿Cuál sería la dieta indicada para un usuario/a que presenta disfagia a alimentos sólidos?

- a) Protección biliar.
- b) Triturada.
- c) Basal sin sal.
- d) Astringente.

68.- A la hora de confeccionar los menús, tendremos en cuenta el número de platos ofertados en cada gama o grupo. En el caso de que ofertáramos cinco primeros platos, cinco segundos platos y tres postres, ¿cuántas posibilidades de combinación existen a la hora de elegir?

- a) 60 posibilidades de combinación en la elección.



- b) 65 posibilidades de combinación en la elección.
- c) 75 posibilidades de combinación en la elección.
- d) 85 posibilidades de combinación en la elección.

69.- Para la elaboración de comidas tendrás en cuenta normas y criterios relacionados con la gestión de stocks, atendiendo a esto, calcula el stock mínimo de botes de mayonesa que necesitarías tener en el almacén de la cocina de la escuela infantil en la que trabajas sabiendo que el consumo medio diario de este producto es de dos botes y el proveedor lo suministra cada diez días.

- a) 25 botes
- b) 30 botes.
- c) 20 botes.
- d) 31 botes.

70.- Es muy importante elegir adecuadamente el tratamiento o técnica culinaria de las materias primas. En relación con lo anterior, ¿cuántos gramos de proteínas les quedarían a 100 gramos netos de brócoli limpio después de aplicar la técnica de cocción?

- a) 4,13 gramos si la técnica de cocción escogida es al vapor.
- b) 8,10 gramos si la técnica de cocción escogida es al vapor.
- c) 4,13 gramos si la técnica de cocción escogida es hervido en agua.
- d) 11 gramos si la técnica de cocción es asado.

71.- En la cocina en la que usted trabaja perteneciente a un centro residencial de mayores, existe una única partida para las elaboraciones culinarias de carne y de pescado, en este caso la partida se denomina:

- a) "Asador (rotisseur) y pescadero".
- b) "Arrocero".
- c) "Salsero (saucier)".
- d) "Potajero".

72.- Identifique el módulo de cocción que genera calor mediante un campo electromagnético alternante de alta potencia, producido entre el recipiente y la superficie del fogón. Este sistema se caracteriza por su elevada eficiencia energética y rapidez en el servicio. Según lo indicado estamos haciendo mención a:

- a) Una cocina de vitrocerámica.



- b) Una cocina de gas.
- c) Una cocina de inducción.
- d) Una cocina de radiante.

73.- El segundo plato de un menú de almuerzo está compuesto por bitokes con salsa de tomate. A la hora de recepcionar y conservar la materia prima del bitoke, ¿a qué temperatura se tendrá que llevar a cabo?

- a) Igual o inferior a 2°C.
- b) Igual o inferior a 4°C.
- c) Igual o inferior a 3°C.
- d) Igual o inferior a 6°C.

74.- En el servicio de cenas de una residencia de mayores se ofrece boquerones en vinagre como parte del menú. ¿Qué medidas deben aplicarse para garantizar su calidad higiénico-sanitaria?

- a) Deberá congelarse a -18°C 48 horas.
- b) Deberá utilizarse un vinagre con un contenido mínimo de acidez del 10%.
- c) Deberá congelarse a -20°C 24 horas.
- d) Deberá utilizarse un vinagre con un contenido mínimo de acidez del 5%.

75.- En el CEIP Pedroso el equipo de cocina no sazona las carnes que asa en el horno directamente con sal, sino que lo hacen con una salmuera. Esta salmuera tendrá las siguientes características:

- a) Un litro de agua y 100 gramos de sal, manteniéndola en cámara de refrigeración.
- b) Un litro de agua y 100 gramos de sal, manteniéndola a temperatura ambiente.
- c) Un litro de agua y 150 gr de sal, manteniéndola a temperatura ambiente.
- d) Un litro de agua y 75 gramos de sal, manteniéndola en cámara de refrigeración.

76.- ¿Qué hierba aromática utilizaría para elaborar unas "habas a la Catalana"?

- a) Perejil.
- b) Menta.
- c) Cilantro.
- d) Salvia.



77.- El menú de hoy incluye como primer plato puerros asados acompañados de salsa romesco. ¿Cuáles son los ingredientes necesarios para elaborar dicha salsa?

- a) Tomate maduro, ñora, aceite de oliva, avellana tostada, almendra tostada, vinagre de jerez, sal y pimienta.
- b) Tomate maduro, ñora, aceite de oliva, avellana tostada, nueces, vinagre de jerez, sal y pimienta.
- c) Tomate maduro, pimiento rojo, aceite de oliva, avellana tostada, almendra tostada, vinagre de jerez, sal y pimienta.
- d) Tomate maduro, cebolla asada, ñora, aceite de oliva, avellana tostada, vinagre de jerez, sal y pimienta.

78.- En el centro de mayores donde usted desempeña su labor, le corresponde hoy preparar una demi-glace de carne. ¿Cuál sería el procedimiento de elaboración?

- a) Reducir hasta dos tercios un fondo oscuro.
- b) Ligar un fondo oscuro con un roux oscuro y reducirlo hasta un 25% su volumen.
- c) Reducir un fondo oscuro hasta un 50% y ligarlo con almidón de maíz.
- d) Reducir un fondo oscuro hasta un 50% y ligarlo con mantequilla manié.

79.- ¿Cuál es el procedimiento adecuado para la elaboración y obtención de un fumet rojo de pescado?

- a) Dorar la bresa de hortalizas en una marmita, incorporar el pescado de roca, añadir pimentón dulce, completar con agua y cocer 25 minutos.
- b) Dorar la bresa de hortalizas en un rondón, incorporar el pescado de roca, añadir pimentón dulce, completar con agua y cocer 25 minutos.
- c) Añadir agua fría en una marmita, incorporar el pescado de roca, añadir pimentón dulce, completar con agua y cocer 25 minutos.
- d) Dorar tomates y una bresa de hortalizas en una marmita, incorporar el pescado de roca y cabezas de langostinos, completar con agua y cocer 25 minutos.

80.- Las hortalizas que utilizemos en la elaboración de los fondos de cocina, las cortaremos en:

- a) Mirepoix.
- b) Brunoise.
- c) Da igual el corte al ser un fondo de cocina.



d) En juliana gruesa.

81.- Como responsable de cocina, supervisa la elaboración de fritos de pescado utilizando "Pasta Orly" para obtener gran volumen. Tras el periodo de fermentación de la masa en lugar templado, el auxiliar de cocina se dispone a sumergir el género. ¿Qué acción técnica imperativa debe realizar el personal justo antes de la fritura para homogeneizar la mezcla y el aceite superficial?

- a) Añadir 10 gramos de levadura química adicional para forzar el inflado.
- b) Remover la pasta para que suelte el aire y se mezcle el aceite de la superficie.
- c) Tamizar la masa para eliminar grumos formados por la fermentación biológica.
- d) Enfriar la masa rápidamente en el abatidor de temperatura para que se adhiera mejor al pescado.

82.- En el servicio de dietas texturizadas en centros de atención a la dependencia se requiere un "Pudding de Merluza" con textura sólida-cremosa. Para garantizar la estructura técnica de 500 gramos de pescado desmigado ligado con nata y huevos según la receta base reglamentaria, ¿cuáles son los parámetros de cocción que debe programar usted en el horno?

- a) Horno de convección directa a 220°C durante 20 minutos con el tiro abierto.
- b) Baño maría, en molde engrasado, durante 45 minutos a 180°C.
- c) Vapor saturado a 100°C durante 1 hora en molde perforado y destapado.
- d) Baño maría a 100°C durante 2 horas en molde de silicona abierto al aire.

83.- En el diseño de una dieta equilibrada en un centro de atención a la discapacidad, se incluye "Ensalada Húngara" como entremés frío, ¿cuál es el montaje técnico de este plato?

- a) Mezcla de lechuga, tomate, cebolla, huevo duro y atún con mayonesa.
- b) Bastoncitos de apio, puerro, judías verdes, alcachofas, zanahorias y patatas cocidas; salpimentados y napados con mayonesa apaprikada.
- c) Repollo en juliana con sofrito de aceite, ajo y vinagre.
- d) Patatas cocidas en rodajas con vinagreta amostazada.

84.- En la elaboración de la minuta de hoy que incluye el "Consomé Celestina", usted como responsable de esta elaboración culinaria debe



conocer los elementos específicos que componen su guarnición y su método de ligazón. ¿En qué consiste técnicamente dicha guarnición?

- a) En dados de una mezcla cuajada al horno de huevos y consomé.
- b) En pequeñas bolitas de pasta choux rellenas de farsa de ave.
- c) En tiras de crêpes y el consomé ligado ligeramente con tapioca.
- d) En una yema de huevo entera servida en una cuchara aparte.

85.- En la dinámica de una cocina de colectividades, la elaboración de veloutés puede finalizarse mediante la incorporación de una ligazón de yemas y nata líquida. Si se opta por el procedimiento de realizar dicha mezcla en frío para su posterior unión con la crema tamizada, ¿cuál es el riesgo técnico-sanitario específico que se asume si no se somete el conjunto a un proceso de "levantado"?

- a) La cristalización de los ácidos grasos de la nata por falta de choque térmico controlado.
- b) La desestabilización de la roux base, provocando la licuación espontánea de la crema.
- c) La degradación de la textura aterciopelada debido a la precipitación de la albúmina del huevo.
- d) La posibilidad de que se produzca una fermentación interna en la preparación.

86.- El protocolo de elaboración de la guarnición "Royal" exige un control térmico riguroso durante su cuajado para evitar defectos de presentación. ¿Qué fenómeno físico se produce si el técnico de cocina aplica un fuego excesivamente fuerte o prolongado durante la cocción al baño maría?

- a) El colapso estructural de la mezcla por la precipitación de la caseína.
- b) La licuación del centro del producto por falta de transmisión de calor.
- c) La formación de burbujas u orificios en el producto, similares a los del queso.
- d) La oxidación de la superficie, adquiriendo un color grisáceo desagradable.

87.- Está usted realizando la técnica de torneado, ¿qué características definen a las patatas "Château" respecto a su morfología y tamaño?

- a) Forma de aceituna y peso de 15 a 20 gramos.
- b) Forma de medialuna y longitud de 5 cm.
- c) Forma de bola perfecta y peso de 55 gramos.
- d) Forma de cilindro y longitud de 8 cm.



88.- En el menú de hoy tiene que elaborar la guarnición del segundo plato, "patatas Loreto" y "patatas Delfín" que comparten una base de elaboración común, ¿cuál es su composición técnica exacta?

- a) Puré "Parmentier" enriquecido con 60 gramos de queso por cada kilo de patata.
- b) Puré "Duquesa" al cual se le adiciona pasta choux.
- c) Patatas hervidas con su piel y salteadas posteriormente con ajo.
- d) Puré de patata tamizado ligado únicamente con leche y mantequilla fresca.

89.- En la cocina de una residencia de mayores, se ha preparado con antelación un pisto de hortalizas que ha permanecido refrigerado. Para el servicio de cena, el/la cocinero/a debe proceder a su recalentamiento y posterior gestión de excedentes. Según el 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 productos alimentarios, ¿qué parámetros técnicos de tiempo-temperatura debe alcanzar el centro del producto y qué destino legal deben tener las raciones que no se consuman tras dicho proceso?

- a) Alcanzar al menos 65°C durante treinta segundos y refrigerar inmediatamente para su consumo en 24 horas.
- b) Alcanzar por lo menos 74°C durante al menos quince segundos en el término de una hora desde la retirada del frío y descartar obligatoriamente los restos no consumidos.
- c) Alcanzar 70°C durante dos segundos y congelar el excedente identificado como "plato testigo".
- d) Alcanzar la ebullición franca y mantener en caliente a 63°C durante un máximo de cuatro horas, tras lo cual se pueden donar.

90.- En el proceso de limpieza y preparación de lechugas romanas de categoría I para un comedor escolar, el/la cocinero/a debe verificar que el producto cumple con los requisitos mínimos y las disposiciones de clasificación. De acuerdo con la norma específica, ¿cómo deben presentarse las raíces y el cogollo en las lechugas romanas de esta categoría?

- a) Las raíces pueden estar presentes si el producto es de "cultivo a cubierto".
- b) Las raíces deben retirarse con un corte limpio a ras de las últimas hojas y pueden presentar un cogollo de tamaño reducido.
- c) Deben estar espigadas para garantizar su madurez.
- d) El corte de la raíz debe ser longitudinal para facilitar el lavado.



91.- En la cocina de un centro dependiente de la Xunta de Galicia, el/la cocinero/a prepara una ensalada de escarola de hoja rizada para el servicio de cena. Para asegurar que el producto cumple con los estándares de categoría I según la norma específica, ¿de qué color debe ser obligatoriamente la parte central de las escarolas de hoja rizada y de hoja lisa en esta categoría?

- a) Verde intenso para garantizar el aporte de clorofila.
- b) Blanco puro, tras un proceso de lavado con agua clorada.
- c) De color amarillo.
- d) Verde claro, admitiéndose tonos rojizos si han sido cultivadas a cubierto.

92.- En la presentación de guarniciones vegetales en los centros educativos, ¿qué criterio de prioridad establece el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos?

- a) Se priorizarán los purés de legumbres sobre las ensaladas frescas.
- b) Se primarán las ensaladas y guarnición de verdura fresca, frente a otras formas de presentación.
- c) Se fomentará la presentación de verduras en tempura para mejorar la palatabilidad.
- d) La presentación es libre siempre que se cumpla el gramaje establecido por el nutricionista.

93.- Para la preparación de una ensalada en un centro de mayores, usted recibe pimientos dulces y kiwis de categoría I. Al revisar el etiquetado y el estado de los frutos, detecta posibles irregularidades respecto a las menciones permitidas y los grados de madurez. De acuerdo con las normas de comercialización aplicables, ¿qué criterios técnicos de presentación y madurez debe validar?

- a) Se permite el uso de los términos "supremo" o "premium" en la cartelería de venta al por menor para destacar la calidad de los pimientos dulces frente a la competencia.
- b) Los kiwis de categoría I deben presentar un contenido medio de materia seca del 12 % y una "señal de Hayward" consistente en una línea longitudinal con protuberancias marcadas.
- c) En la fase de venta al por menor queda prohibido incluir descriptores de calidad adicionales como "premium" y los kiwis deben alcanzar los 9,5° Brix al entrar en la cadena de distribución.



d) Para asegurar la homogeneidad del pimiento dulce de categoría I, la diferencia máxima de diámetro entre el fruto más pequeño y el más grande no podrá superar en ningún caso los 10 mm.

94.- ¿Qué método de complementación dietética se puede proponer para transformar las proteínas de bajo valor biológico de las legumbres en proteínas de alto valor?

- a) El aumento del tiempo de remojo previo a la cocción.
- b) La adición de hortalizas ricas en vitamina C.
- c) Su combinación con otros alimentos como cereales o pastas.
- d) El consumo exclusivo de legumbres en estado de germinación.

95.- En la preelaboración de legumbres secas, se debe realizar la operación de remojo para que el grano recupere el agua perdida. ¿Qué condiciones exactas de proporción y tiempo máximo deben respetarse?

- a) Cantidad de agua el doble que de legumbre y tiempo de 12 horas.
- b) Cantidad de agua triple que de legumbre y tiempo máximo de 48 horas.
- c) Cantidad de agua cuatro veces mayor que de legumbre y tiempo máximo de 24 horas.
- d) Cantidad de agua cinco veces mayor que de legumbre y sin límite de tiempo.

96.- En la sistematización técnica de las gramíneas, ¿qué protocolo de inducción térmica y qué intervalo cronológico de ebullición resultan preceptivos para el procesamiento culinario del denominado "Arroz salvaje"?

- a) Inmersión en fondo hirviendo (100°C) con una duración de 15 a 18 minutos.
- b) Cocción por absorción simple (proporción 1:2) partiendo de agua fría durante 20 minutos.
- c) Inmersión en agua fría y tratamiento térmico de ebullición mantenida entre 35 y 55 minutos.
- d) Blanqueado previo de 3 minutos en agua salada y terminación al vapor sobre cedazo de bambú.

97.- A la hora de elaborar el "Risotto alla milanese", siguiendo el protocolo de ejecución técnica, ¿qué ingrediente de origen vacuno resulta preceptivo en la fase inicial de rehogado para aportar la sapidez y textura lipídica característica de esta elaboración piamontesa?



- a) Grasa de riñonada de buey fundida y clarificada.
- b) Gelatina neutra extraída de una bresa de rodilla de ternera.
- c) Crema de leche de alta densidad (35% M.G.) añadida durante el nacarado.
- d) Tuétanos de ternera, rehogados hasta su completa desintegración.

98.- Durante la preparación del servicio en la cocina de un centro educativo, debes elaborar el segundo plato del menú: albóndigas de pescado con guarnición de macarrones cocidos. El número previsto de comensales es de 100 escolares con edades comprendidas entre los 6 y los 12 años. ¿Cuál sería la cantidad de macarrones (en kilogramos) que deberías aprovisionar desde el departamento de economato?

- a) 2,5 kg
- b) 4 kg
- c) 3,5 kg
- d) 5 kg

99.- Uno de los platos que debes elaborar para el menú escolar es espaguetis a la carbonara. ¿Qué materias primas serían necesarias para la preparación de este plato?

- a) Espaguetis, bacón, queso parmesano y pecorino, clara de huevo, nata y pimienta.
- b) Espaguetis, secreto de cerdo curado, queso parmesano y pecorino, nata, yema de huevo y pimienta.
- c) Espaguetis, papada de cerdo, queso parmesano y pecorino, huevo y pimienta.
- d) Espaguetis, papada de cerdo, queso parmesano y fontina, huevo y yema, nata y pimentón.

100.- En una residencia de mayores, el primer plato de la cena consiste en la elaboración de "huevos a la coque". ¿Cómo llevarías a cabo la preparación de este plato?

- a) En un horno de vapor a 110°C durante tres minutos.
- b) En un horno de vapor a 85°C durante tres minutos.
- c) En un horno de vapor a 75°C durante tres minutos, refrescados.
- d) En un horno de vapor a 85°C durante dos minutos.

101.- En el menú del día escolar, se ha programado como primer plato un caldo "dashi". Indique cuáles son los ingredientes básicos que intervienen en su elaboración:



- a) Alga kombu y katsuobushi.
- b) Alga nori y katsuobushi.
- c) Puerro y pescado seco.
- d) Congrio seco y bresa de hortalizas.

102.- Tiene que realizar una elaboración culinaria con productos del mar con Denominación de Origen Protegida (D.O.P.). ¿Cuál de los siguientes productos del mar escogería?

- a) Melva de Andalucía.
- b) Mejillón de Galicia.
- c) Merluza de Celeiro.
- d) Berberecho de Noia.

103.- Como responsable de la gestión de una cocina de colectividades, ¿qué implicaciones normativas y de trazabilidad debe considerar un/a cocinero/a al decidir someter a congelación un lomo de carne fresca amparada por la Identificación Geográfica Protegida (I.G.P.) "Vaca Gallega - Buey Gallego", y cómo afecta esto a la integridad del sello de calidad?

- a) Mantienen la protección de la I.G.P. siempre que se indique la fecha de congelación en el etiquetado.
- b) Pierden la protección de la I.G.P. de forma automática e irreversible.
- c) Solo pierden la protección de la I.G.P. si el proceso de congelación se realiza después de los 15 días de maduración.
- d) Mantienen la protección de la I.G.P. si el destino final del producto es el troceado para guisos.

104.- En la planificación de un menú extraordinario con motivo de la festividad de Nochebuena en una residencia de mayores de la Xunta de Galicia, se decide adquirir "Capón de Vilalba" bajo la variante tradicional "Capón de Nadal". En el momento de la recepción de la mercancía, ¿qué requisitos técnicos de edad, peso y presentación debe verificar el/la cocinero/a para asegurar que el producto cumple con los estándares de la Identificación Geográfica Protegida (I.G.P.)?

- a) Una edad mínima de sacrificio de 150 días, un peso mínimo de la canal de 2,5 kg y presentación obligatoria sin cabeza ni patas para garantizar la higiene alimentaria.
- b) Una edad mínima de sacrificio de 210 días, un peso mínimo de la canal de 4 kg y una presentación que incluya cabeza, patas y un palo de abedul interior para mantener el lomo recto.

c) Una edad mínima de 7 meses, un peso vivo de 5 kg antes del sacrificio y una presentación en cesta de mimbre cubierta exclusivamente con un paño de lino verde.

d) Una edad mínima de 150 días, un peso de canal de 4 kg y una presentación con la grasa o "ensunlla" introducida en la cavidad torácica para favorecer el asado.

105.- En la preparación de aves de corral y conejo, ¿qué pieza se define técnicamente como "ràble" y cuáles son sus aplicaciones culinarias más frecuentes?

a) Filetes planos obtenidos de la pechuga mediante espalmado.

b) Muslo y contramuslo deshuesado y relleno en forma de jamón.

c) Los dos lomos unidos por la columna vertebral, separados de piernas y paletilla, para asados o breseados.

d) La carcasa del ave una vez retiradas las pechugas y extremidades para la elaboración de fondos.

106.- En la elaboración del Savarín, ¿cuál es el procedimiento mecánico crítico para alcanzar la saturación elástica necesaria que permita su correcto escudillado con manga?

a) El refinado de la masa mediante rodillos hasta obtener una membrana de gluten transparente.

b) La incorporación progresiva de los huevos de dos en dos sobre una masa previamente fermentada hasta lograr una consistencia muy blanda.

c) La adicción de mantequilla en punto de ebullición para hidrolizar los almidones de la harina fuerte.

d) El batido de la recentadura con leche fría para inhibir la actividad enzimática antes del amasado.

107.- En la elaboración técnica de un Biscuit Glacé, ¿qué límite térmico es imperativo no exceder durante el batido de yemas y almíbar para evitar la desnaturalización proteica irreversible?

a) El umbral de los 40°C para no colapsar la emulsión lipídica.

b) El rango de seguridad situado entre los 60°C y los 65°C.

c) Los 85°C para asegurar la pasteurización técnica de la albúmina.

d) El punto de ebullición del jarabe (100°C) para estabilizar la red coloidal.



108.- En la elaboración del Tocino de Cielo, ¿qué norma técnica rige la proporción de la mezcla y el estado del almíbar para garantizar el cuajado traslúcido característico?

- a) Utilizar un kilogramo de yemas por cada litro de almíbar flojo a 22° Baumé.
- b) Que el volumen del almíbar a "punto de hebra" (36°-38° Baumé) sea exactamente el doble que el de las yemas.
- c) Batir las yemas hasta triplicar su volumen antes de incorporar la "glucosa líquida".
- d) Añadir un 10% de claras para estabilizar la emulsión durante la cocción al vapor.

109.- En la elaboración del postre "Albaricoques Condé", ¿qué elemento de repostería constituye la base estructural sobre la que se dispone la fruta?

- a) Un bizcocho de espuma (soletilla) calado con ron.
- b) Un zócalo de arroz Emperatriz con gelatina y nata.
- c) Una ración de arroz con leche ligado con yemas.
- d) Un disco de hojaldre cocido en blanco y napado con crema.

110.- En la residencia de mayores Porta do Camiño se va a celebrar un evento especial y usted es la persona encargada de realizar el pedido de los vinos que se servirán durante la celebración. Se requiere que todos los vinos seleccionados sean de origen gallego y dispongan de una Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.). De la siguiente relación, ¿cuáles elegiría?

- a) Viño do Salnés, Betanzos, Ribeira e Arousa, Terras do Navia, Valmiñor.
- b) Betanzos, Arousa, Valmiñor, Ulla e Ribeira de Castro de Lea.
- c) Viño de Barbanza e Iria, Betanzos, Ribeiras do Morrazo, Val do Miño Ourense e Terras do Navia.
- d) Viño de Barbanza, Ribeiro, Navia, Betanzos e Castro de Lea.

111.- En la elaboración de un plato que incorpora brandy como ingrediente aromático, surge la duda sobre su comportamiento durante la cocción. ¿A qué temperatura alcanza el punto de ebullición el alcohol etílico presente en el brandy?

- a) 60°C.
- b) 100°C.
- c) 90°C.
- d) 78°C.



112.- Según el artículo 23.1 de la Ley 1/2024, de 11 de enero, de la calidad alimentaria de Galicia, tendrán la consideración de productos alimenticios NO conformes:

- a) Los que estén a menos de noventa y seis horas de caducar.
- b) Los que cumplan lo establecido en la ley de la calidad alimentaria de Galicia o en las normas específicas que sean aplicables respecto de la calidad.
- c) Los que no cumplan lo establecido en la ley de la calidad alimentaria de Galicia o en las normas específicas que les sean aplicables respecto de la calidad.
- d) Los que tengan un destino, de forma controlada, a un sector distinto del alimentario.

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

- a) Trigo.
- b) Huevos y productos a base de huevo.
- c) Lactitol.
- d) Granos de sésamo.

114.- Según lo establecido en el artículo 23.1 del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre cantidad neta, ¿cómo se expresa para el caso de un paquete de macarrones?

- a) En centilitros.
- b) En litros.
- c) En mililitros.
- d) En gramos.

115.- ¿Cómo se debe proceder en la operación de congelación de materias primas que se reciben sin envasar según se indica en el artículo 5.1.b) del Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre?

- a) Deberán envasarse previamente en recipientes aptos para uso alimentario y se colocará una etiqueta en la que figure la fecha de salida del establecimiento.
- b) Deberán envasarse previamente en recipientes aptos para uso alimentario y se colocará una etiqueta en la que figure la fecha de empaquetado.



c) Deberán envasarse previamente en recipientes aptos para uso alimentario y se colocará una etiqueta en la que figure la fecha de llegada al establecimiento y la fecha de congelación.

d) Deberán envasarse previamente en recipientes aptos para uso alimentario y se colocará una etiqueta en la que figure si el alimento es perecedero o no perecedero, su naturaleza y textura de este.

PREGUNTAS DE RESERVA

CORRESPONDIENTES AL CUESTIONARIO DE CONTENIDO TEÓRICO (PRIMER EJERCICIO)

116.- ¿Qué alimento NO estaría permitido en una dieta "estricta sin fructosa, sacarosa ni sorbitol"?

- a) Leche de vaca.
- b) Cebolla.
- c) Seitán.
- d) Huevos.

117.- Según se establece en el artículo 8 de la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular, las autoridades competentes aplicarán para conseguir el mejor resultado medioambiental global, la jerarquía de residuos por el siguiente orden de prioridad:

- a) Prevención, preparación para la reutilización, reciclado, otro tipo de valorización, incluida la valorización energética y eliminación.
- b) Reciclado, otro tipo de valorización, incluida la valorización energética, eliminación, preparación para la reutilización y prevención.
- c) Eliminación, prevención, otro tipo de valorización, incluida la valorización energética, preparación para la reutilización y reciclado.
- d) Prevención, reciclado, preparación para la reutilización, eliminación y otro tipo de valorización, incluida la valorización energética.

118.- ¿Qué denominación recibe técnicamente la tartaleta de perdiz, trufa y salsa de caza?

- a) Tartaleta Joinville.



- b) Tartaleta Diana.
- c) Tartaleta Noruega.
- d) Tartaleta Alsaciana.

CORRESPONDIENTES AL CUESTIONARIO DE CARÁCTER PRÁCTICO (SEGUNDO EJERCICIO)

119.- ¿Qué alimento no estaría permitido en una dieta "con bajo contenido en residuos"?

- a) Bebida de soja.
- b) Lentejas.
- c) Huevos.
- d) Sémola.

120.- En la fase crítica de clarificación de un consomé ordinario, el técnico de cocina debe gestionar la desnaturalización de la albúmina para asegurar la transparencia. Según los protocolos base de procesos culinarios, ¿cuál es la temperatura máxima a la que debe encontrarse el fondo base antes de incorporar la "clariz" para evitar una coagulación prematura que impida el arrastre de partículas?

- a) El caldo debe estar en ebullición franca (100°C) para activar las proteínas instantáneamente.
- b) El líquido debe mantenerse a una temperatura constante de 60°C para favorecer la disolución de la mioglobina.
- c) El caldo desgrasado debe estar preferiblemente frío, con una temperatura máxima de 40°C.
- d) La temperatura es irrelevante siempre que se mantenga un removido vigoroso hasta alcanzar los 70°C.

121.- Para la elaboración de una guarnición especial, el/la cocinero/a le solicita a su proveedor habitual "tomates en racimos". Al procesar el producto, debe verificar que los racimos cumplen con las disposiciones de calidad y presentación del Reglamento Delegado (UE) 2021/1890. En el caso de los tomates presentados en racimos, ¿qué condición específica deben cumplir los tallos según los requisitos mínimos?

- a) Deben tener un aspecto fresco, sano, limpio y estar exentos de hojas y materias extrañas visibles.



- b) Deben estar desprovistos de su capa exterior (suberizada) para evitar asperezas en el plato.
- c) El tallo debe estar seco y presentar una coloración marrón oscura para indicar la madurez óptima del fruto.
- d) Deben estar cortados individualmente por cada fruto antes de su entrada en la zona de producción.

