



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

## **PRIMER EJERCICIO**

**PRUEBAS SELECTIVAS PARA LA ESTABILIZACIÓN DE EMPLEO TEMPORAL PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO DE LA CATEGORÍA PROFESIONAL DE OFICIAL 1ª COCINERO DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN (CÓDIGO DE CONVOCATORIA 230036), CONVOCADAS POR RESOLUCIÓN DE 12 DE DICIEMBRE DE 2022, DEL DIRECTOR GENERAL DE LA FUNCIÓN PÚBLICA Y CALIDAD DE LOS SERVICIOS (BOA Nº 244, DE 20 DE DICIEMBRE DE 2022)**

**24 DE MAYO DE 2025**



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

**1. Según el artículo 3.1 de la Constitución Española de 1978:**

- a) El castellano es la lengua española oficial del Estado. Todos los españoles tienen el deber de conocerla y el derecho a usarla.
- b) El castellano, el catalán, el vasco y el gallego son las lenguas españolas oficiales del Estado. Todos los españoles tienen el deber de conocerlas y el derecho a usarlas.
- c) La riqueza de las distintas modalidades lingüísticas de España es un patrimonio cultural que no requiere de especial respeto y protección.
- d) España no tiene una lengua oficial, pudiendo utilizarse cualquier lengua de la Unión Europea.

**2. Según el artículo 16.2 de la Constitución Española de 1978:**

- a) Nadie podrá ser obligado a declarar sobre su ideología, religión o creencias, excepto en caso de declaración del estado de sitio, alarma o excepción.
- b) Nadie podrá ser obligado a declarar sobre su ideología, religión o creencias.
- c) Nadie podrá ser obligado a declarar sobre su ideología, religión o creencias, excepto en caso de declaración del estado de sitio.
- d) La autoridad judicial o administrativa podrá obligar a los ciudadanos a declarar sobre su ideología, religión o creencias.

**3. El artículo 1 de la Constitución Española de 1978 proclama que España se constituye en un Estado \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_ de Derecho (indique las dos palabras que faltan):**

- a) Social y democrático.
- b) Plural y monárquico.
- c) Liberal y autonómico.
- d) Aconfesional y social.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

**4. ¿Qué título de la Constitución Española de 1978 se dedica a la organización territorial del Estado?**

- a) El Título Preliminar.
- b) El Título VIII.
- c) El Título I.
- d) El Título II.

**5. Según el artículo 32 del Estatuto de Autonomía de Aragón:**

- a) Son instituciones de la Comunidad Autónoma de Aragón el Rey, el Gobierno y el Presidente del Gobierno.
- b) Aragón contará con las instituciones que establezca una ley ordinaria.
- c) Aragón no necesita instituciones para su desarrollo.
- d) Son instituciones de la Comunidad Autónoma de Aragón las Cortes, el Presidente, el Gobierno o la Diputación General y el Justicia.

**6. Según el artículo 42.1 del Estatuto de Autonomía de Aragón:**

- a) Las Cortes de Aragón ejercen la potestad legislativa.
- b) Las Cortes de Aragón ejercen la potestad ejecutiva.
- c) Las Cortes de Aragón ejercen la potestad judicial.
- d) Las Cortes de Aragón ejercen la potestad legislativa, ejecutiva y judicial.

**7. ¿Qué norma aprueba el vigente Estatuto de Autonomía de Aragón?**

- a) Ley 1/2000, de 1 de enero, de la autonomía aragonesa.
- b) Ley 5/2007, de 20 de abril, de Autonomía de Aragón.
- c) Ley Orgánica 5/2007, de 20 de abril, de reforma del Estatuto de Autonomía de Aragón.
- d) Ley Orgánica 25/2007, de 23 de abril.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

**8. Según el artículo 5 de la Constitución Española de 1978 la capital del Estado es:**

- a) La ciudad de Madrid.
- b) Cádiz.
- c) La villa de Madrid.
- d) El artículo 5 no se dedica a la capital del Estado.

**9. Según el artículo 7 del Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público:**

- a) El personal laboral al servicio de las Administraciones públicas se rige, además de por la legislación laboral y por las demás normas convencionalmente aplicables, por los preceptos de este Estatuto que así lo dispongan.
- b) El personal laboral al servicio de las Administraciones públicas se rige únicamente por el Estatuto de los Trabajadores.
- c) El personal laboral al servicio de las Administraciones públicas se rige únicamente por el Estatuto Básico del Empleado Público.
- d) El personal laboral al servicio de las Administraciones públicas se rige únicamente por las normas que el gobierno de Aragón establezca en cada momento.

**10. Según el artículo 8.3 del VIII Convenio Colectivo para el Personal Laboral de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, las retribuciones del personal comprendido en este Convenio están constituidas por:**

- a) Salario base, antigüedad y diversos complementos salariales.
- b) Salario base y complementos salariales.
- c) Sueldo base, complemento específico y complemento de destino.
- d) No se establecen las retribuciones, ya que dependen de cada contrato.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

**11. Según el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público ¿Es personal laboral el que en virtud contrato de trabajo formalizado por escrito presta servicios retribuidos por las Administraciones Públicas?**

- a) Para el personal laboral no es necesario contrato de trabajo alguno.
- b) No.
- c) Sólo para el personal laboral fijo.
- d) Si.

**12. Según el artículo 8 del Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, los empleados públicos se clasifican en:**

- a) Personal funcionario y personal laboral.
- b) Funcionarios de carrera, funcionarios interinos, personal laboral, ya sea fijo, por tiempo indefinido o temporal y el personal eventual.
- c) Sólo el personal funcionario de carrera o interino y el personal eventual.
- d) Funcionarios de carrera, personal interino y personal laboral ya sea por tiempo indefinido o temporal.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

**13. Según el artículo 31.1 de la Ley 7/2018, de 28 de junio, de igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres en Aragón:**

- a) La administración educativa garantizará que, en los libros de texto y en los materiales curriculares y complementarios que se utilicen en los centros educativos de la Comunidad Autónoma de Aragón, se eliminen los prejuicios y estereotipos sexistas, étnicos y culturales, erradicando los modelos en los que aparezca la desigualdad y la violencia contra la mujer.
- b) La administración educativa procurará que, en los libros de texto y en los materiales curriculares y complementarios que se utilicen en los centros educativos de la Comunidad Autónoma de Aragón, se eliminen los prejuicios y estereotipos sexistas, étnicos y culturales, erradicando los modelos en los que aparezca la desigualdad y la violencia contra la mujer.
- c) La administración educativa no tiene competencia para revisar que, en los libros de texto y en los materiales curriculares y complementarios que se utilicen en los centros educativos de la Comunidad Autónoma de Aragón, se eliminen los prejuicios y estereotipos sexistas, étnicos y culturales, erradicando los modelos en los que aparezca la desigualdad y la violencia contra la mujer.
- d) La administración educativa podrá revisar, si así lo considera, que, en los libros de texto y en los materiales curriculares y complementarios que se utilicen en los centros educativos de la Comunidad Autónoma de Aragón, se eliminen los prejuicios y estereotipos sexistas, étnicos y culturales, erradicando los modelos en los que aparezca la desigualdad y la violencia contra la mujer.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

**14. Según el artículo 27.2 de la Ley 5/2019, de 21 de marzo, de derechos y garantías de las personas con discapacidad en Aragón:**

- a) En las ofertas de empleo público se reservará un cupo no inferior al 3% de las vacantes para ser cubiertas entre personas con discapacidad, considerando como tales las definidas en el apartado 2 del artículo 2, de modo que, progresivamente, se alcance el 2% de los efectivos totales en la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón y sus entidades instrumentales.
- b) En las ofertas de empleo público se reservará un cupo no inferior al 8% de las vacantes para ser cubiertas entre personas con discapacidad, considerando como tales las definidas en el apartado 2 del artículo 2, de modo que, progresivamente, se alcance el 2% de los efectivos totales en la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón y sus entidades instrumentales.
- c) En las ofertas de empleo público se reservará un cupo superior al 3% de las vacantes para ser cubiertas entre personas con discapacidad, considerando como tales las definidas en el apartado 2 del artículo 2, de modo que, progresivamente, se alcance el 2% de los efectivos totales en la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón y sus entidades instrumentales.
- d) En las ofertas de empleo público no se reservará un cupo de las vacantes para ser cubiertas entre personas con discapacidad, ya que la Comunidad de Aragón ha alcanzado los objetivos de igualdad de oportunidades y de trato de las personas con discapacidad.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

**15. ¿Existe en el ordenamiento jurídico español la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres?**

- a) No, realmente es la Ley 3/2007, de 22 de marzo, es decir, no es una ley orgánica.
- b) No, es la Ley Orgánica 2/2007, de 23 de octubre, para la igualdad de todas y todos.
- c) Si, y es una ley orgánica porque regula el derecho fundamental a la igualdad.
- d) No, realmente es la Ley Orgánica 33/2007, de 22 de marzo, para la igualdad de mujeres y hombres.

**16. De conformidad con la Ley 7/2018, de 28 de junio, de igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres en Aragón, al objeto de acceder al empleo público en la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón ¿Los temarios para la celebración de pruebas selectivas incluirán materias relativas a la normativa sobre igualdad y violencia contra la mujer, así como formación de género vinculada con la transversalidad y en el caso de existir fase de concurso en el acceso al empleo público, se valorará la formación en materia de género?**

- a) Sólo se incluirá en los temarios, pero no la formación de género vinculada con la transversalidad.
- b) No hay nada previsto para el caso de existir fase de concurso en el acceso al empleo público.
- c) Si.
- d) No.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

**17. Según el artículo 4.1 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales:**

- a) Se entenderá por «prevención» las enfermedades, patologías o lesiones sufridas con motivo u ocasión del trabajo.
- b) Se entenderá por «prevención» la posibilidad de que un trabajador sufra un determinado daño derivado del trabajo. Para calificar un riesgo desde el punto de vista de su gravedad, se valorarán conjuntamente la probabilidad de que se produzca el daño y la severidad del mismo.
- c) Se entenderá por «prevención» el conjunto de actividades o medidas adoptadas o previstas en todas las fases de actividad de la empresa con el fin de evitar o disminuir los riesgos derivados del trabajo.
- d) No se define el concepto prevención en la ley.

**18. Según el artículo 14.1 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales:**

- a) Los trabajadores tienen la obligación de una protección eficaz en materia de seguridad y salud en el trabajo. La citada obligación supone la existencia de un correlativo derecho del empresario de protección de los trabajadores frente a los riesgos laborales.
- b) Los trabajadores tienen derecho a una protección eficaz en materia de seguridad y salud en el trabajo. El citado derecho supone la existencia de un correlativo deber del empresario de protección de los trabajadores frente a los riesgos laborales.
- c) La ley de prevención de riesgos laborales no regula ningún derecho del trabajador.
- d) Los trabajadores pueden tener derecho a una protección eficaz en materia de seguridad y salud en el trabajo, si así se determina reglamentariamente. El citado derecho puede suponer la existencia de un correlativo deber del empresario de protección de los trabajadores frente a los riesgos laborales.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

**19. Según el artículo 4 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, se entenderá como “riesgo laboral” la posibilidad de que un trabajador sufra un determinado daño derivado del trabajo. ¿Para calificar un riesgo desde el punto de vista de su gravedad, se valorarán conjuntamente la probabilidad de que se produzca el daño y la severidad del mismo?**

- a) Sólo se valorará exclusivamente la severidad del daño producido.
- b) No.
- c) Esta ley no contiene definición alguna de “riesgo laboral”.
- d) Si

**20. Según el artículo 6 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales ¿El Gobierno, a través de las correspondientes normas reglamentarias y previa consulta a las organizaciones sindicales y empresariales más representativas, regulará los requisitos mínimos que deben reunir las condiciones de trabajo para la protección de la seguridad y la salud de los trabajadores?:**

- a) Sólo el Gobierno de Aragón.
- b) No tiene que consultar a las organizaciones sindicales.
- c) Si.
- d) No.

**21. Según el VIII Convenio colectivo para personal laboral de la administración de la comunidad autónoma de Aragón, “No cabrá autorizar permutas a aquellas personas trabajadoras cuya edad real sea inferior en .....a la correspondiente para la jubilación forzosa o el personal en proceso de jubilación parcial”:**

- a) Un año.
- b) Tres años.
- c) Cinco años.
- d) Diez años.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

**22. Según el VIII Convenio Colectivo para el personal laboral de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, se considera falta muy grave:**

- a) Simular la presencia de otra u otro empleada o empleado fichando o firmando por él o ella con el fin de eludir los controles horarios.
- b) La no utilización de los equipos de protección individual.
- c) El hostigamiento moral del superior al inferior jerárquico o entre compañeros de trabajo, con un perjuicio tal que provoquen la anulación de su capacidad profesional o su deterioro psicológico.
- d) Todas las anteriores, se consideran faltas muy graves.

**23. La campana extractora:**

- a) Debe estar situada en el centro del local de cocina.
- b) Se encarga de recoger y eliminar los vapores y gases.
- c) Consta de ruedas para facilitar su limpieza.
- d) Todas son correctas.

**24. ¿Cuál de los siguientes procedimientos de conservación de alimentos no es por el calor?**

- a) Esterilización.
- b) Pasteurización.
- c) Liofilización.
- d) Cocción.

**25. Tendrán la consideración de locales y establecimientos alimentarios:**

- a) Factorías, lonjas y mercados.
- b) Escaparates, vitrinas y silos.
- c) Garajes y trasteros.
- d) Las respuestas a) y b) son correctas.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

**26. De los siguientes procesos de conservación de alimentos ¿Cuáles se consideran autorizados?**

- a) Salazón, ahumado.
- b) Encurtido, escabechado.
- c) Deshidratación, desecación.
- d) Todas son correctas.

**27. ¿Qué es el clostridium?**

- a) Una bacteria anaerobia.
- b) El también llamado gorgojo.
- c) Un virus estomacal.
- d) Un isótopo alimentario.

**28. ¿Cuáles de los siguientes que se citan son tipos de cuchillos?**

- a) Golpe, medio golpe, cuarto de golpe.
- b) Cebollero, mandolina, puntilla.
- c) Cebollero, golpe, medio golpe.
- d) Ninguna es correcta.

**29. En el almacén se ha producido una rotura de stock ¿Esto qué significa?**

- a) Que hay un exceso de productos.
- b) Que nos hemos quedado sin algún producto.
- c) Que hemos conseguido una buena oferta.
- d) Que el pedido está en camino.

**30. ¿Cuál de las siguientes no es una técnica de conservación por la reducción del contenido de agua de los alimentos?**

- a) Desecación.
- b) Ahumado.
- c) Liofilización.
- d) Deshidratación.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

**31. ¿Cómo se denomina el documento interno que utiliza cada departamento para la retirada de géneros del almacén?**

- a) Albarán.
- b) Registro de entrada.
- c) Vale de salida.
- d) Ficha de compra.

**32. ¿A qué termino culinario hace referencia la siguiente definición: “distribuir una masa más o menos cremosa formando piezas o figuras mediante el uso de una manga pastelera”?**

- a) Encolar.
- b) Lustrar.
- c) Estufar.
- d) Escudillar.

**33. ¿Cuáles son las fases del proceso de recepción de mercancías?**

- a) La recepción propiamente dicha, la inspección y el almacenamiento.
- b) La inspección, el control y el almacenamiento.
- c) La recepción propiamente dicha, la inspección, control, distribución y almacenamiento.
- d) El control, la distribución y el almacenamiento.

**34. Respecto a la congelación de platos elaborados, señale la afirmación correcta:**

- a) En la cocción se alcanzarán 50°C en el centro del producto.
- b) Cinco horas después cuando esté ya frío se procederá a su congelación.
- c) Después del abatimiento se conservarán en frío positivo.
- d) Se conservarán en frío negativo hasta su regeneración.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

**35. ¿Con qué otro nombre se conoce a la “chaira”?**

- a) Chino.
- b) Eslabón.
- c) Rodillo.
- d) Sartén.

**36. El garbure es un plato tradicional de Francia. ¿Cuál de los siguientes ingredientes es esencial en la receta tradicional de garbure, y qué técnica culinaria se utiliza para su elaboración?**

- a) Pechuga de pato, cebolla, zanahorias, almejas y caldo de ave; se cocina todo a fuego lento para lograr una textura espesa y homogénea.
- b) Lomo de cerdo, almejas, tomate y vino blanco; se cuece a fuego alto para obtener un sabor concentrado y líquido.
- c) Legumbre, tocino, repollo, patatas y caldo de ave; se cocina a fuego lento durante varias horas para obtener una textura densa y reconfortante.
- d) Legumbre, cordero, puerro, cebolla y caldo de ave; se hierva a fuego rápido para obtener un caldo claro y ligero.

**37. ¿Cuál de las siguientes vitaminas es liposoluble?**

- a) Ácido Fólico.
- b) Vitamina C.
- c) Tocoferol.
- d) Biotina.

**38. ¿Qué es la disgeusia?**

- a) Trastorno que provoca una alteración o distorsión en la percepción de los sabores.
- b) Dificultad que experimenta una persona a la hora de deglutir alimentos.
- c) Pérdida total de la capacidad para percibir los sabores.
- d) Pérdida de la capacidad de masticación.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

**39. ¿Cuál de los siguientes glúcidos tiene función estructural?**

- a) Almidón.
- b) Glucógeno.
- c) Sacarosa.
- d) Celulosa.

**40. ¿Cómo se denominan las reacciones que degradan los nutrientes para obtener otras moléculas más simples?**

- a) Catabolismo.
- b) Anabolismo.
- c) a) y b) son correctas.
- d) Glicólisis.

**41. ¿Cómo deben cocinarse las hortalizas y verduras para respetar al máximo sus valores nutritivos? Indica la respuesta incorrecta.**

- a) Cocinarlas con mucha agua y bicarbonato.
- b) Con poca agua, ya que las verduras tienen un alto contenido de agua.
- c) El tiempo de cocción deberá ser el suficiente para que estén blandas.
- d) Los tiempos largos de cocción destruyen las vitaminas y cambian el color y el sabor.

**42. Dentro del grupo al que pertenece cada alimento, los nutrientes que incorpora al organismo... ¿Qué función cumplirían las verduras y hortalizas?**

- a) Plástica
- b) Energética y plástica
- c) Reguladora
- d) Energética



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

**43. ¿A qué temperatura se deben mantener las patatas durante su almacenaje y transporte?**

- a) Superior a 10°C e inferior a 40°C
- b) Superior a 2°C e inferior a 20°C
- c) Superior a 5°C e inferior a 20°C
- d) Superior a 5°C e inferior a 35°C

**44. Las chufas son:**

- a) Una fruta.
- b) Un tubérculo.
- c) a) y b) son correctas.
- d) Ninguna es correcta.

**45. El maíz dulce es:**

- a) Tallo tierno.
- b) Bulbo.
- c) Col.
- d) Fruto.

**46. ¿Cuál es la definición de patatas risoladas?**

- a) Las patatas risoladas se cortan en forma de bola y el tamaño aproximado es el de un huevo de gallina.
- b) Las patatas risoladas es un puré que se realiza con la pulpa de la patata y se le añade yemas crudas y mantequilla.
- c) Las patatas risoladas deben cortarse en lonchas y su grosor dependerá de la superficie, de modo que cuanto mayor sea su superficie, mayor será su grosor.
- d) Las patatas risoladas pueden cortarse en forma de aceituna o de bola pequeña.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

**47. Los espárragos blancos servidos en caliente con las puntas napadas con una salsa, compuesta por huevos duros cocidos picados al que se le añaden mantequilla clarificada, perejil picado sal y nuez moscada, pudiendo llevar también cebolleta fresca, se denominan:**

- a) Espárragos benedictine.
- b) Espárragos a la flamenca.
- c) Espárragos a la Normanda
- d) Ninguna es correcta.

**48. ¿Cuál de las siguientes variedades no es de la familia de las lechugas?**

- a) De Cortés.
- b) De lodosa.
- c) Radicchio.
- d) Batavia rizada.

**49. La forma correcta de descamar un pescado:**

- a) Someterlo al contraste de agua hirviendo y agua helada.
- b) Con un escamador raspando de cola a cabeza.
- c) Con un escamador raspando de cabeza a cola.
- d) Todas las respuestas son incorrectas.

**50. Un indicador de que el pescado está fresco:**

- a) Agallas sanguinolentas y ojos transparentes.
- b) Agallas viscosas, ojos hundidos y opacos.
- c) Las escamas se desprenden con facilidad.
- d) Ninguna de las respuestas es correcta.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

**51. Nutrientes del pescado azul:**

- a) Grasa, proteínas, yodo y vitaminas A y C.
- b) Alto contenido en fibra y bajo en grasa.
- c) Glucosa de alta calidad y ausencia total de grasa.
- d) Ninguna es correcta.

**52. La Clonorchiasis o Clonorquiasis es:**

- a) Intoxicación por altas cantidades de cloro presentes en algunos pescados.
- b) Carencia de vitamina del Grupo B.
- c) Infección hepática parasitaria al comer pescados de río poco cocinados.
- d) Intoxicación por el consumo de algas sin cocinar.

**53. Según su valor nutritivo las carnes blancas pertenecen a animales jóvenes y dentro de ellas se encuentran:**

- a) La ternera blanca.
- b) El cordero pascual.
- c) El carnero.
- d) Todas las anteriores son correctas.

**54. Se denomina buey:**

- a) Bovino adulto hembra, normalmente con 36 meses de edad.
- b) Animal con un año de vida, cuya carne adquiere un color rojo suave.
- c) Aquel animal con dos o tres años de vida.
- d) Al macho bovino adulto castrado.

**55. ¿Para qué se utilizan las carnes de segunda?**

- a) Para asados o emparrillados.
- b) Para plancha.
- c) Para guisados, ragouts y estofados.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

## 56. No son embutidos de vísceras:

- a) Las morcillas.
- b) Las sabadeñas.
- c) Longanizas gallegas.
- d) Todas ellas son embutidos de vísceras.

## 57. ¿Qué es una roulada?

- a) Pasta fina de carne de cerdo u otras especies, con trozos de magro.
- b) Pasta fina de carne de cerdo u otras especies, con trozos de tocino.
- c) Son productos elaborados con trozos de piel, orejas, tocino de papada.
- d) Es el pernil o brazuelo del cerdo deshuesado.

## 58. ¿A qué denominamos mortadela?

- a) Es el pernil o brazuelo del cerdo deshuesado, descortezado o no, bien sazonado, nitrificado y cocido, moldeado y recubierto de envolturas autorizadas o enlatado.
- b) Es un embutido crudo, blando y encarnado elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, tocino y condimentos, sometido al adobo, amasado y maduración antes de llenado en tripa y posterior desecación.
- c) Es un fiambre compuesto de carne de cerdo, sola o mezclada con la de vacuno, finamente picada y majada, limpia de grasa y aponeurosis, adicionada de tocino y embutida en vejiga, tripa gruesa o cualquier otro envoltivo autorizado, ahumada y cocida posteriormente a 90 grados.
- d) Es un embutido blanco elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, picada en trozos finos y gruesos, introducida en tripa cular o semicircular de cerdo o vacuno o artificial, templado a la estufa a no más de 20 grados centígrados y cocido en agua caliente, sin llegar a la ebullición, seguido de oreo y secado.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

**59. Se denomina chireta a:**

- a) Producto cocido cuyo principal ingrediente es la grasa de cerdo, aunque también puede ser oveja o vaca mezclada opcionalmente con menudencias.
- b) Mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo y vacuno, tocino y arroz adicionadas con sal, pimentón amasada y embutida en tripas naturales o envolturas artificiales que han sufrido un corto proceso de maduración-deseccación con o sin ahumado, de calibre máximo de 25 milímetros en producto acabado, que se caracteriza por su coloración roja y por su olor y sabor característicos.
- c) Producto en cuya preparación se utiliza el corazón de cordero y pulmón del cerdo, así como, magro y manteca también del cerdo, todo ello cocido y picado, a continuación, se amasa con ajo, perejil, arroz, pimienta, canela y pimentón dulce, embutiéndose en tripa de cordero, se cose y se realiza una cocción.
- d) Pasta fina de carne de cerdo u otras especies, con trozos de magro.

**60. ¿Qué técnica se emplea para garantizar una conservación más prolongada de un fondo sin congelación?**

- a) Pasteurización y almacenamiento en frío positivo.
- b) Uso de salmuera y deshidratación parcial.
- c) Envasado al vacío y cocción a baja temperatura.
- d) Esterilización en autoclave y envasado hermético.

**61. ¿Qué tipo de salsa derivada se obtiene al añadir vino blanco, chalotas, reducción y mantequilla a una velouté de pescado?**

- a) Salsa Nantua.
- b) Salsa Normanda.
- c) Salsa Bercy.
- d) Salsa Aurora.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

**62. Al preparar un consomé, un cocinero utiliza claras de huevo batidas para clarificar el fondo. Sin embargo, durante la cocción, el consomé presenta una textura arenosa y no se clarifica correctamente. ¿Cuál es la causa más probable de este error?**

- a) El fondo no fue suficientemente desgrasado antes de clarificarlo.
- b) Las claras de huevo se añadieron frías y no se batieron correctamente.
- c) La cocción del consomé fue demasiado rápida, rompiendo la coagulación de las claras.
- d) Se utilizó un fondo de pescado en lugar de uno de carne, que no es adecuado para clarificar.

**63. Un cocinero está preparando una salsa velouté a partir de un fondo blanco de ave. Después de añadir el roux y reducir la salsa, se da cuenta de que la salsa tiene una textura excesivamente pegajosa y un sabor ligeramente amargo. ¿Qué es lo más probable que haya causado este problema?**

- a) El roux se coció demasiado tiempo, lo que provocó la caramelización de los azúcares y un sabor amargo.
- b) El fondo de ave fue reducido demasiado, concentrando excesivamente los sabores de los huesos y generando un sabor amargo.
- c) La salsa fue cocinada a fuego muy bajo, lo que resultó en una emulsión inestable que causó la textura pegajosa.
- d) El roux se añadió a la salsa demasiado rápido, lo que no permitió que se hidratara adecuadamente y causó una textura pegajosa.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

**64. La salsa soubise se caracteriza principalmente por:**

- a) Ser una mezcla de arroz y cebolla, generalmente cocida en caldo y luego mezclada con salsa bechamel.
- b) Ser una guarnición a base de cebolla caramelizada con una salsa de tomate reducida.
- c) Estar hecha principalmente de puerros y apio, cocidos con una base de salsa bechamel y luego gratinada.
- d) Ser una salsa espesa con cebolla y mantequilla.

**65. ¿Cuál es la función principal del aceite en una marinada compuesta?**

- a) Desnaturalizar las proteínas de la carne para ablandarla.
- b) Aportar acidez y ayudar a conservar el alimento.
- c) Actuar como vehículo para disolver y fijar los aromas de hierbas y especias.
- d) Estimular la fermentación natural del alimento marinado.

**66. Dependiendo de su parte comestible las hortalizas se pueden clasificar en:**

- a) Bulbos, raíces, inflorescencia y coles.
- b) De hojas y Frutos.
- c) Tubérculos y tallos.
- d) Todas son correctas

**67. ¿Cómo se llama la crema elaborada con judías rojas?**

- a) Bretona.
- b) Contí.
- c) Crécy.
- d) Condé.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

**68. ¿Cuál de las siguientes hortalizas es clasificada como crucífera?**

- a) Zanahoria.
- b) Pimiento.
- c) Brócoli.
- d) Espinaca.

**69. ¿Qué propiedad nutritiva se asocia principalmente con los vegetales de hoja verde?**

- a) Alto contenido en carbohidratos.
- b) Rico en fibra y vitaminas
- c) Alto contenido en grasas.
- d) Bajo contenido en agua.

**70. El arroz basmati se caracteriza por:**

- a) Ser un arroz aromático.
- b) No es un arroz, aunque es muy similar.
- c) Es típico de la India.
- d) a) y c) son correctas.

**71. El arroz milanesa tradicional tiene entre sus ingredientes:**

- a) Arroz, mantequilla, tuétano y queso rallado.
- b) Arroz, huevo frito, salsa de tomate y plátano frito.
- c) Arroz, aceite de sésamo, queso brie y champiñón.
- d) Se llama así a la guarnición de arroz del escalope milanesa.

**72. Las gachas de harina, en Aragón, se conocen como:**

- a) Gachas del Bajo Aragón.
- b) Farinetas.
- c) Papillas del Maestrazgo.
- d) Todas son correctas.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

### **73. La harina nixtamalizada.**

- a) Es de maíz blanco obtenida tras su cocción en agua adicionada de cal o de cenizas.
- b) Es la materia prima que se emplea en la elaboración de hayacas.
- c) Es típica de Iberoamérica.
- d) Todas son correctas.

### **74. Si nos referimos a los cereales, podemos decir de ellos que:**

- a) Son plantas gramíneas que producen frutos farináceos.
- b) Su nombre procede de Ceres, diosa de las mieses.
- c) Su consumo está contraindicado en la población albina.
- d) a) y b) son correctas.

### **75. ¿Cuál de los siguientes arroces que se citan a continuación, no es en realidad arroz?**

- a) Arroz vaporizado.
- b) Arroz basmati.
- c) Arroz salvaje.
- d) Arroz arborio.

### **76. Los granos de arroz que adquieren a causa del proceso de elaboración (sancochado o parboiled) un color que puede variar del pardo al negro, se denominan:**

- a) Granos picados.
- b) Granos averiados.
- c) Granos yesosos.
- d) Granos no gelatinizados.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

**77. Señala la afirmación correcta:**

- a) La pasta fresca necesita más tiempo de cocción que la seca.
- b) El tiempo de cocción de las pastas secas oscila entre 20 y 40 minutos.
- c) El tiempo de cocción de las pastas secas oscila entre 25 y 35 minutos.
- d) En las pastas elaboradas con huevos que no sean de gallina se deberá hacer constar la naturaleza del huevo empleado.

**78. ¿Cuál de estas afirmaciones para el cocinado de pasta es correcto?**

- a) Las pastas hay que cocerlas en abundante agua.
- b) Durante la cocción hay que remover de vez en cuando.
- c) Si se quiere conservar la pasta en cámara después de estar ya cocida hay que añadir un chorrito de aceite.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

**79. Las pastas aportan un gran contenido en:**

- a) Lisina.
- b) Hidratos de carbono.
- c) Rica en grasa.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

**80. ¿Qué son las chalazas del huevo?**

- a) Son dos filamentos blancos que sostienen la yema del huevo en el centro de la clara.
- b) Son dos formaciones similares a cordones de un color transparente-blanquecino, que permiten el intercambio gaseoso entre el interior y el exterior.
- c) Son dos envolturas que en conjunto forman el corion, una está adherida al cascarón y la otra está en contacto con la clara.
- d) Ninguna es correcta.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

**81. Dentro de los huevos cocinados con cáscara, ¿Cuáles llevan menos tiempo de cocción?**

- a) Los huevos mollets.
- b) Los huevos duros.
- c) Los huevos pasados por agua.
- d) Los huevos pochés.

**82. Es una receta elaborada con base de huevos escalfados:**

- a) Huevos benedictinos.
- b) Huevos a la Toupinel.
- c) Sopa castellana.
- d) La a) y b) son correctas.

**83. ¿Según sus componentes, qué tipos de ovoproductos hay? Señala la respuesta incorrecta:**

- a) Primarios: Huevo entero, yema, clara y mezclas diversas.
- b) Líquidos: pasteurizados convencionalmente y refrigerados.
- c) Secos: concentrados o deshidratados.
- d) Compuestos: incorporan otros ingredientes distintos, pero los procedentes del huevo han de suponer un 50% como mínimo.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

**84. Respecto a las propiedades térmicas de la yema de huevo, ¿cuál de las siguientes afirmaciones sobre su comportamiento en cocina es la más precisa?**

- a) La yema coagula entre 65 °C y 70 °C, pero si se excede esta temperatura, la emulsión que forma se separa, perdiendo su capacidad estabilizadora.
- b) La yema de huevo no coagula a temperaturas inferiores a los 80 °C, por lo que se utiliza principalmente en preparaciones a fuego fuerte como el soufflé.
- c) La yema es capaz de estabilizar emulsiones a temperaturas de hasta 90 °C sin riesgo de separación, lo que la convierte en un ingrediente esencial para salsas a base de mantequilla clarificada.
- d) La yema de huevo comienza a coagular a temperaturas superiores a los 75 °C, y su comportamiento es completamente opuesto al de la clara en términos de textura y firmeza.

**85. En relación con los beneficios nutricionales de los huevos, ¿cuál de las siguientes afirmaciones sobre su contenido en vitaminas y minerales es más precisa?**

- a) Los huevos son una excelente fuente de betacarotenos en la yema, lo que ayuda a la salud ocular y la función inmunológica.
- b) Los huevos contienen vitamina D en cantidades significativas, lo que los convierte en un alimento útil para prevenir la deficiencia de esta vitamina, especialmente en personas con poca exposición al sol.
- c) La yema de huevo es rica en hierro, pero este hierro tiene una biodisponibilidad limitada para el cuerpo humano debido a la presencia de compuestos que dificultan su absorción.
- d) Los huevos contienen una cantidad considerable de magnesio, un mineral esencial para la función muscular y nerviosa, pero su contenido es comparable al de alimentos como las nueces o el aguacate.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

**86. Respecto al uso de ramequines en la elaboración de platos con huevos moldeados, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es la correcta?**

- a) Los ramequines son ideales para preparar huevos al plato, donde se cocinan los huevos directamente en el molde, sin necesidad de una capa adicional de grasa para evitar que se adhieran.
- b) Los ramequines deben ser utilizados exclusivamente para huevos cocidos, ya que su diseño facilita la distribución uniforme del calor sin riesgo de que se sobrecocinen.
- c) En la preparación de huevos en cocotte, los ramequines son perfectos para cocer los huevos al baño maría, garantizando una textura suave y cremosa sin que la yema se coagule demasiado.
- d) Los ramequines se emplean principalmente en la cocción de huevos escalfados, pues su pequeño tamaño permite una cocción rápida a alta temperatura, asegurando que la clara no se deshaga.

**87. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre el huevo líquido pasteurizado es incorrecta?**

- a) El huevo líquido pasteurizado se utiliza principalmente en la industria de la hostelería debido a su comodidad y seguridad alimentaria en la preparación de platos con huevo crudo.
- b) El huevo líquido pasteurizado tiene una conservación prolongada sin necesidad de aditivos, pero su sabor puede ser ligeramente diferente al del huevo fresco debido al proceso de pasteurización.
- c) El huevo líquido pasteurizado mantiene sus propiedades nutricionales intactas durante el proceso de pasteurización, siendo una opción más saludable que el huevo fresco.
- d) El huevo líquido pasteurizado no es el más adecuado para preparaciones en las que se requiera una gran capacidad de montaje, ya que su capacidad para montar es considerablemente inferior a la del huevo fresco.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

**88. La salsa holandesa se compone de:**

- a) Yemas de huevo, vinagre de estragón, mantequilla clarificada, sal y pimienta.
- b) Yemas de huevo, mantequilla clarificada, sal y zumo de limón.
- c) Aceite de oliva, yemas de huevo, zumo de limón y sal.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

**89. Ensalada compuesta de bacalao desalado y cortado en tiras, tomate, cebolla y aceitunas verdes y negras. Sazonar con aceite, vinagre y sal. Se denomina:**

- a) Escalivada.
- b) Ensalada Valenciana.
- c) Ensalada San Isidro.
- d) Exqueixada.

**90. La base de la crema Cardinal es:**

- a) Una salsa bearnesa.
- b) Una salsa veloute.
- c) Una salsa de tomate.
- d) Una salsa bechamel.

**91. Los bisquets son las cremas de crustáceos de todo tipo, que como elemento principal de ligazón emplea:**

- a) Harina.
- b) Un roux.
- c) Arroz
- d) Patata.

**92. ¿Qué es un capón?**

- a) Pato cebado para el engorde de 5 kilos o más.
- b) Capa de tocino que recubre un ave para su asado.
- c) Pollo de hasta 500 gramos.
- d) Pollo castrado cuyo peso sobrepasa los 3 kilos.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

**93. Una galantina es:**

- a) Preparado de aves tiernas deshuesadas y servidas en frío.
- b) Colador de malla fina para clarificar todo tipo de caldos.
- c) Postre moldeado compuesto de crema de leche y gelatina.
- d) Ninguna es correcta.

**94. ¿Qué sustancias son responsables del proceso de maduración de la carne?**

- a) Concentración de las vitaminas en la grasa.
- b) Ácido sarcoláctico y paraláctico.
- c) Acción del glucógeno y la albúmina.
- d) Ninguna es correcta.

**95. El morcillo es ideal para:**

- a) Filetes para la plancha.
- b) Pieza idónea para asar.
- c) Estofados y caldos.
- d) Ninguna es correcta.

**96. ¿Qué es el chateaubriand?**

- a) Muslos y pechugas de pato confitadas en manteca.
- b) Escalopes de salmón marinado.
- c) Manera de estofar una carne a fuego muy lento.
- d) Parte alta o cabeza del solomillo.

**97. Un pollo tomatero es:**

- a) Pollo grande deshuesado asado a la parrilla y acompañado de salsa de tomate.
- b) Pollo mortificado con un intenso color rojizo.
- c) Pollo alimentado con hortalizas especialmente tomates y pimientos rojos ricos en carotenos.
- d) Pollo pequeño.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

**98. ¿Cómo se llama el postre esponjoso que se elabora con una masa fermentada y después de hornearlo se emborracha con almíbar y se pinta con mermelada?**

- a) Bayonesa.
- b) Dacquoise.
- c) Mojicón.
- d) Savarín.

**99. ¿Cómo se denomina la máquina que consta de unas cubetas donde se echa el preparado y se congela; después se somete a la acción de unas cuchillas y una inyección de aire a presión que emulsiona el preparado?**

- a) Mantecadora.
- b) Paco Jet.
- c) Sorbetera.
- d) Horchatera.

**100. ¿Cuál de las siguientes opciones no se elabora con una masa de levadura?**

- a) Bamba.
- b) Roscón de reyes.
- c) Medias noches.
- d) Petit-choux.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

## PREGUNTAS DE RESERVA

**101. Según el artículo 78.1 de la Ley 5/2021, de 29 de junio, de organización y régimen jurídico del sector público autonómico de Aragón:**

- a) Los departamentos se estructurarán en servicios y secciones.
- b) Los departamentos se estructurarán conforme lo establezca el gobierno en cada momento.
- c) Los departamentos se estructurarán por provincias.
- d) Los departamentos se estructurarán en secretarías generales técnicas, direcciones generales y servicios, dependientes de la persona titular del departamento. Las secretarías generales técnicas tendrán nivel orgánico de dirección general.

**102. De conformidad con el artículo 76 de la Ley 5/2021, de 29 de junio, de Organización y Régimen Jurídico del Sector Público Autonómico de Aragón ¿Quién aprobará las directrices a las que deberán ajustarse los gastos de personal de la Administración de la Comunidad Autónoma y de su sector público institucional?**

- a) El Consejero de Hacienda y Administración Pública.
- b) Nadie.
- c) Las Cortes de Aragón.
- d) El Gobierno de Aragón.

**103. La harina de patata tendrá una humedad máxima del:**

- a) 40%.
- b) 20%.
- c) 15%.
- d) 7%.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

**104. ¿Cómo se denomina la representación sistemática de la secuencia de fases llevadas a cabo en la producción o elaboración de alimentos?**

- a) Trazabilidad.
- b) Límite crítico.
- c) Diagrama de flujo.
- d) Plan HACCP.

**105. Las verduras se caracterizan por:**

- a) Su diminuto tamaño.
- b) Está constituida su parte comestible por sus órganos verdes.
- c) Su alto contenido calórico.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

**106. La denominación “empedrado” sólo se utiliza para:**

- a) Garbanzos cocidos con arroz.
- b) Frijoles cocidos con arroz redondo.
- c) Lentejas cocidas con arroz.
- d) Todas las respuestas son válidas.

**107. ¿Cuál de los siguientes no es una variedad de arroz?:**

- a) Senia.
- b) Bahía.
- c) Carnaroli.
- d) Montana.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 1º Cocinero de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230036), convocadas por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios (BOA nº 244, de 20 de diciembre de 2022)

**108. Cuál de los siguientes no contiene gluten:**

- a) Centeno.
- b) Cebada.
- c) Espelta.
- d) Mijo.

**109. ¿Cuál no es una variedad de judía seca?**

- a) Adzuki o Azuki.
- b) Garrofón o garrofó.
- c) Pochas.
- d) Todas son variedades de judías.

**110. Cuando nos referimos a un timbre en cocina, nos referimos a:**

- a) El timbre de la puerta de entrada de proveedores de alimentación.
- b) La manguera de agua del horno de vapor.
- c) Un interruptor que acciona el sistema anti-incendios de la campana extractora.
- d) Una mesa de trabajo con cajones o puertas refrigeradas en su parte inferior.