



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 2.ª Ayudante de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230044), 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 2ª AYUDANTE DE COCINA DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN (CÓDIGO DE CONVOCATORIA 230044), 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 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 2.ª Ayudante de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230044), 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 2.ª Ayudante de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230044), 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 4.1 de la Constitución Española de 1978:

- a) La bandera de España es de color rojo y amarillo, pudiendo cambiarse por acuerdo del gobierno.
- b) La bandera de España está formada por tres franjas horizontales, roja, amarilla y roja, siendo la amarilla de doble anchura que cada una de las rojas.
- c) Las Cortes generales establecerán la bandera de España.
- d) La bandera de España será la que determine la Unión Europea.

2. La Constitución Española de 1978 tiene la siguiente estructura:

- a) No tiene ninguna estructura, sólo se compone de diferentes artículos organizados por títulos.
- b) Se compone de un Preámbulo, 169 artículos repartidos en un Título Preliminar y 10 Títulos, numerados del I al X, 4 Disposiciones adicionales, 9 Disposiciones Transitorias, 1 Disposición Derogatoria y 1 Disposición Final.
- c) Se compone de 169 artículos repartidos en un Título Preliminar y 10 Títulos numerados, 4 Disposiciones Adicionales, 9 Disposiciones Transitorias, 1 Disposición Derogatoria y 1 Disposición Final.
- d) Se compone de un Preámbulo, 169 artículos repartidos en diez Títulos numerados, 4 Disposiciones Adicionales, 9 Disposiciones Transitorias y 1 Disposición Final.

3. Según el artículo 9, párrafo 1, de la Constitución Española de 1978 ¿Quiénes están sujetos a la Constitución y al ordenamiento jurídico?

- a) Los ciudadanos y los poderes públicos.
- b) Algunos ciudadanos y algunas ciudadanas
- c) Sólo los partidos políticos.
- d) Sólo los españoles.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 2.ª Ayudante de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230044), 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 artículo de la Constitución Española de 1978 proclama el derecho a la vida y a la integridad física y moral?

- a) el artículo 7.
- b) el artículo 33.
- c) el artículo 15.
- d) ningún artículo proclama el derecho a la vida y a la integridad física y moral.

5. Según el artículo 2 del Estatuto de Autonomía de Aragón:

- a) El territorio de la Comunidad Autónoma se corresponde con el histórico de Aragón, y comprende el de los municipios, comarcas y provincias de Huesca, Teruel y Zaragoza.
- b) El territorio de la Comunidad Autónoma se corresponde con el histórico de Aragón, y comprende el de los municipios, comarcas y provincias de Huesca, Teruel y Zaragoza, así como con aquellos territorios que se le puedan anexionar por parte del Estado.
- c) El territorio de la Comunidad Autónoma se determinará por ley.
- d) El territorio de la Comunidad Autónoma es el que determine el gobierno en cada momento.

6. Según el artículo 59.1.c) del Estatuto de Autonomía de Aragón, el Justicia de Aragón, sin perjuicio de la institución prevista en el artículo 54 de la Constitución, tiene como misiones específicas:

- a) La aprobación de los Decretos-leyes del Gobierno de Aragón.
- b) La aprobación del presupuesto de Aragón.
- c) La tutela del ordenamiento jurídico aragonés, velando por su defensa y aplicación.
- d) La organización territorial de la comunidad autónoma.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 2.ª Ayudante de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230044), 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)

7. Según el artículo 1, párrafo 2, del vigente Estatuto de Autonomía de Aragón ¿Los poderes de la Comunidad Autónoma de Aragón emanan del pueblo aragonés y de la Constitución?

- a) No.
- b) Si.
- c) Sólo emanan del pueblo aragonés.
- d) Sólo emanan de la Constitución.

8. Según el artículo 3, párrafo 2, del vigente Estatuto de Autonomía de Aragón ¿El escudo de Aragón figurará en el centro de la bandera?

- a) La bandera de Aragón no puede llevar escudo.
- b) No.
- c) Si.
- d) Figurará en el lado derecho.

9. Según el artículo 11.1 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) Es personal laboral el que trabaja para la administración y siempre tiene un contrato fijo.
- b) Es personal laboral el que en virtud de contrato de trabajo de carácter verbal, presta servicios retribuidos por las Administraciones Públicas.
- c) Es personal laboral el que ha aprobado una oposición y formaliza un contrato por escrito con la administración.
- d) Es personal laboral el que en virtud de contrato de trabajo formalizado por escrito, en cualquiera de las modalidades de contratación de personal previstas en la legislación laboral, presta servicios retribuidos por las Administraciones Públicas. En función de la duración del contrato éste podrá ser fijo, 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 2.ª Ayudante de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230044), 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)

10. Según el artículo 10.1 del VIII Convenio Colectivo para el Personal Laboral de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, la jornada laboral ordinaria se prestará en régimen de jornada semanal de:

- a) 35 horas.
- b) 40 horas.
- c) No se regula la jornada laboral ordinaria.
- d) 37,5 horas.

11. Según el artículo 35.1 del VIII Convenio Colectivo para el Personal Laboral de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, las trabajadoras embarazadas tendrán derecho a:

- a) Un permiso retribuido a partir del día primero de la semana 37 de embarazo, hasta la fecha del parto, siempre y cuando no se encuentren en situación de incapacidad temporal o de prestación por riesgo durante el embarazo.
- b) Un permiso retribuido a partir del día primero de la semana 25 de embarazo, hasta la fecha del parto, siempre y cuando no se encuentren en situación de incapacidad temporal o de prestación por riesgo durante el embarazo.
- c) Un permiso retribuido a partir del día primero de la semana 30 de embarazo, hasta la fecha del parto, siempre y cuando no se encuentren en situación de incapacidad temporal o de prestación por riesgo durante el embarazo.
- d) No se regula ningún permiso específico para las trabajadoras embarazadas.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 2.ª Ayudante de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230044), 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)

12. Según el artículo 27 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, las retribuciones del personal laboral se determinarán de acuerdo con:

- a) No hay nada previsto para las retribuciones del personal laboral en 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.
- b) La legislación laboral, el convenio colectivo que sea aplicable y el contrato de trabajo, respetando en todo caso en el artículo 21 del presente Estatuto.
- c) Las retribuciones del personal laboral son las impuestas exclusivamente por la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de Aragón.
- d) Para el personal laboral sólo se aplica lo acordado en el contrato de trabajo.

13. Según el artículo 7.1 de la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres:

- a) Sin perjuicio de lo establecido en el Código Penal, a los efectos de esta Ley constituye acoso sexual cualquier comportamiento, verbal o físico, de naturaleza sexual que tenga el propósito o produzca el efecto de atentar contra la dignidad de una persona, en particular cuando se crea un entorno intimidatorio, degradante u ofensivo.
- b) Sin perjuicio de lo establecido en el Código Penal, a los efectos de esta Ley constituye acoso sexual cualquier comportamiento únicamente verbal, de naturaleza sexual que tenga el propósito o produzca el efecto de atentar contra la dignidad de una persona, en particular cuando se crea un entorno intimidatorio, degradante u ofensivo
- c) Sin perjuicio de lo establecido en el Código Penal, a los efectos de esta Ley constituye acoso sexual cualquier comportamiento, únicamente físico, de naturaleza sexual que tenga el propósito o produzca el efecto de atentar contra la dignidad de una persona, en particular cuando se crea un entorno intimidatorio, degradante u ofensivo.
- d) No se regula el acoso sexual en dicha norma.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 2.ª Ayudante de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230044), 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. De conformidad con la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres ¿Constituye discriminación directa por razón de sexo todo trato desfavorable a las mujeres relacionado con el embarazo o la maternidad?

- a) Sólo durante el último trimestre del embarazo.
- b) Sólo en el último mes del embarazo.
- c) No.
- d) Si.

15. De conformidad con el artículo 6 de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres ¿Se considera discriminación directa por razón de sexo la situación en que se encuentra una persona, que sea, haya sido o pudiera ser tratada, en atención a su sexo, de manera menos favorable que otra en situación comparable?

- a) Si.
- b) No es por razón de sexo, es por razón ideológica.
- c) No es por razón de vivir en una u otra Comunidad Autónoma.
- d) No.

16. Según el artículo 27.1 de la Ley 5/2019, de 21 de marzo, de derechos y garantías de las personas con discapacidad en Aragón:

- a) En el acceso, la promoción interna y la provisión de puestos de trabajo de las Administraciones públicas de Aragón se garantizará el principio de igualdad de oportunidades y de trato de las personas con discapacidad.
- b) En el acceso, la promoción interna y la provisión de puestos de trabajo de las Administraciones públicas de Aragón se garantizará el principio de equilibrio y no discriminación de las personas con discapacidad.
- c) En el acceso, la promoción interna y la provisión de puestos de trabajo de las Administraciones públicas de Aragón se garantizarán los principios de accesibilidad y lectura fácil para las personas con discapacidad.
- d) En el acceso, la promoción interna y la provisión de puestos de trabajo de las Administraciones públicas de Aragón no resulta necesario garantizar ningún derecho.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 2.ª Ayudante de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230044), 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 15.1 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, algunos de los principios generales que integran el deber general de prevención previsto en el artículo anterior son:

- a) Evitar los riesgos, evaluar los riesgos que no se puedan evitar y combatir los riesgos en su origen.
- b) Evitar los riesgos, evaluar los riesgos que no se puedan evitar y responsabilizar al trabajador en caso de que sucedan.
- c) Evitar los riesgos, sin evaluar los riesgos que no se puedan evitar y combatir los riesgos en su origen.
- d) Los principios generales se desarrollarán por norma de carácter reglamentario.

18. ¿En el ordenamiento jurídico español la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales es la única que se aplica para la adopción de medidas preventivas en el ámbito laboral o susceptibles de producirlas en dicho ámbito?

- a) No se aplica esta ley que es del Estado, sólo se aplica la ley aragonesa.
- b) Si, sólo esta ley.
- c) La normativa sobre prevención de riesgos laborales está constituida por la presente Ley, sus disposiciones de desarrollo o complementarias y cuantas otras normas, legales o convencionales, contengan prescripciones relativas a la adopción de medidas preventivas en el ámbito laboral o susceptibles de producirlas en dicho ámbito.
- d) Se aplica esta ley del Estado y la ley aragonesa, nada más.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 2.ª Ayudante de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230044), 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. De conformidad con el artículo 12 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales ¿La participación de empresarios y trabajadores, a través de las organizaciones empresariales y sindicales más representativas, en la planificación, programación, organización y control de la gestión relacionada con la mejora de las condiciones de trabajo y la protección de la seguridad y salud de los trabajadores en el trabajo es principio básico de la política de prevención de riesgos laborales, a desarrollar por las Administraciones públicas competentes en los distintos niveles territoriales?:

- a) No.
- b) Sólo las organizaciones sindicales, con independencia de su representatividad.
- c) Si.
- d) Sólo las organizaciones empresariales, nunca a las sindicales.

21. ¿Para qué sirve un roner?

- a) Máquina de envasado al vacío.
- b) Máquina que permite hacer granizados y helados.
- c) Maquina qué permite cocinar a baja temperatura.
- d) Ninguna de las 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 2.ª Ayudante de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230044), 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. ¿Cómo pueden ser los métodos utilizados para la limpieza y la desinfección?

- a) Físicos y Manuales.
- b) Químicos y Automáticos.
- c) Manuales y Automáticos.
- d) Todos ellos.

23. ¿Cuál es el riesgo principal asociado con la contaminación de alimentos por salmonella?

- a) Infecciones respiratorias.
- b) Enfermedades neurológicas.
- c) Gastroenteritis aguda.
- d) Infecciones cutáneas.

24. ¿Qué se debe hacer con los utensilios después de manipular alimentos crudos?

- a) Lavar los utensilios y superficies con agua caliente.
- b) Desinfectar los utensilios y superficies con un producto químico.
- c) Lavar los utensilios y superficies con jabón y agua y luego desinfectar.
- d) Dejarlos secar al aire.

25. Para ser considerado arroz blanco de categoría extra ¿qué proporción de granos enteros sin defectos debe contener?:

- a) La proporción debe alcanzar el 92,70%.
- b) La proporción debe estar alrededor del 80%.
- c) La proporción debe llegar al 86,50%.
- d) La proporción tiene que llegar al 79,75%.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 2.ª Ayudante de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230044), 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. Para una mejor identificación de las distintas categorías comerciales de las legumbres secas se utilizan diferentes colores en las etiquetas. ¿Qué color se utilizará para la categoría extra?:

- a) Verde.
- b) Rojo.
- c) Amarillo.
- d) Ninguna es correcta.

27. ¿Cuál de las siguientes frutas es climatérica?:

- a) Naranja.
- b) Manzana.
- c) Uva.
- d) Todas las respuestas son correctas.

28. El sistema de gestión que vigila aquellas partes del proceso productivo (desde la recepción hasta la venta) en las que puede haber situaciones de alteración, contaminación o deterioro del producto, se denomina...

- a) Análisis de peligros y partes de control críticos
- b) Análisis de puntos y partes de control críticos.
- c) Análisis de productos y puntos de control críticos.
- d) Análisis de peligros y puntos de control críticos.

29. Respecto a la rotación de productos, señale la incorrecta:

- a) El sistema FEFO es más eficiente en productos envasados en los que figura la fecha de caducidad.
- b) El sistema FIFO no es válido para el almacenaje en cámaras de congelación.
- c) El sistema FIFO es más indicado para productos perecederos no envasados o envasados en el establecimiento.
- d) El sistema FEFO se utiliza en el almacenaje del economato.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 2.ª Ayudante de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230044), 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)

30. Además de la temperatura ¿Qué otro parámetro hay que controlar en las cámaras de refrigeración?:

- a) La humedad relativa.
- b) La presión atmosférica.
- c) El evaporador.
- d) Todas son correctas.

31. La alimentación es...

- a) Un proceso involuntario.
- b) Un proceso por el cual se transforma e incorpora al organismo, una serie de sustancias procedentes de los alimentos para obtener energía, reparar las estructuras orgánicas y regular los procesos metabólicos.
- c) Un proceso voluntario que consiste en obtener del entorno una serie de alimentos, con los que poder aportar a nuestro organismo los nutrientes necesarios.
- d) Ninguna es correcta.

32. ¿Cuáles son las vitaminas liposolubles?

- a) A, D, E y K.
- b) A, C, D y K.
- c) A, C, E y K.
- d) A, C, D y E.

33. La lactosa es un...

- a) Monosacárido.
- b) Disacárido.
- c) Ninguna es correcta.
- d) Polisacárido.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 2.ª Ayudante de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230044), 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)

34. ¿Cuál es la principal función de las proteínas en el organismo?

- a) Proporcionar energía.
- b) Construir y reparar tejidos.
- c) Regular el azúcar en sangre.
- d) Transportar oxígeno a las células.

35. ¿Cuál es la principal función de la vitamina K en el cuerpo?

- a) Ayudar en la coagulación de la sangre.
- b) Proteger la visión.
- c) Evitar calambres musculares.
- d) Regular el azúcar en la sangre.

36. La dieta terapéutica es una modificación de la dieta Basal para adaptarla a una persona según sus necesidades patológicas, puede ser:

- a) Modificación de la consistencia.
- b) Modificación cuantitativa.
- c) Modificación cualitativa.
- d) Todas son correctas.

37. Ablandar, y más especialmente hacer que las carnes y algunos otros géneros se pongan más tiernos y sazonados dejando pasar el tiempo necesario antes de condimentarlos o comerlos ¿cómo se denomina?

- a) Marchar.
- b) Esquinar.
- c) Gramar.
- d) Manir.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 2.ª Ayudante de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230044), 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)

38. ¿Cuál no es una variedad de judía?:

- a) Trocón.
- b) Carilla.
- c) Chamad.
- d) Caparrón.

39. El producto obtenido a partir de patatas frescas, mediante pelado, cocido, desecado, molido, tamizado y conservado adecuadamente en envases con cierre de ajuste adecuado... se denomina:

- a) Fécula de patata.
- b) Harina de patata.
- c) Gránulos de patata.
- d) Ninguna respuesta es correcta.

40. ¿Cuál no pertenece a la variedad de las coles?:

- a) Col de Milán.
- b) Mastuerzo.
- c) Pak-choi.
- d) Berza.

41. La fruta hilada es:

- a) Es el producto obtenido mediante la cocción de pulpa tamizada, con adición o no de azúcar, especias y otros aromas autorizados, hasta obtener una masa semisólida de consistencia homogénea.
- b) Es el producto obtenido a partir de frutas frescas, mediante troceado adecuado, cocción y prensado o no, pero adicionado de sacarosa.
- c) Es el producto elaborado a partir de fruta fresca que contiene elementos pastosos, trozos partidos y trozos mayores que no estén destinados al consumo directo.
- d) Todas las respuestas 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 2.ª Ayudante de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230044), 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)

42. En la elaboración y manipulación de la confección de jaleas se prohíbe:

- a) Emplear frutas que estén sucias, o que presenten color, olor o sabor extraños.
- b) Emplear residuos de fruta o fruta seca.
- c) El color de la jalea será el natural, y no estará oscurecida por sobrecoCCIÓN.
- d) La respuesta A y la respuesta B son correctas.

43. Las mieles responderán, por su obtención y característica, a las siguientes denominaciones. ¿Cuál de esta no es correcta?

- a) Miel sobrecalentada.
- b) Miel gomosa.
- c) Miel cruda.
- d) Miel desobada.

44. La crema bretona es:

- a) Crema de arroz atomatada y adicionada de crema de leche.
- b) Puré de judías blancas, ligado con puré de cebolla, puerro y tomate. Adicionado de mantequilla y crema de leche.
- c) Puré de zanahoria y arroz, adicionado de mantequilla y crema de leche.
- d) Puré de coliflor y patatas, adicionado de mantequilla y crema de leche.

45. La samfaina es un plato típico de:

- a) Islas Canarias.
- b) Galicia.
- c) Cataluña.
- d) País Vasco.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 2.ª Ayudante de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230044), 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)

46. Una salema es:

- a) Una fruta.
- b) Un pez.
- c) Un tipo de sal.
- d) Ninguna respuesta es correcta.

47. A la meunière es:

- a) Pasar por harina, huevo y pan rallado.
- b) Pasar por huevo y pan rallado.
- c) Enharinar y dorar en mantequilla.
- d) Ninguna respuesta es correcta.

48. La alubia palmeña jaspeada se cultiva principalmente en:

- a) La isla de La Palma.
- b) Palma de Mallorca.
- c) Provincia de León.
- d) Provincia de Sevilla.

49. Características del caparrón:

- a) Tamaño mediano, color rojo con fondo blanco, para elaborar la olla podrida.
- b) Roja oscura, amplia y redondeada, ideal para potajes.
- c) De color negro y con gran cantidad de fécula para ensaladas.
- d) Blancas, redondas y con forma de riñón, muchos usos.

50. La lenteja de la Armuña es:

- a) De color rojo, permanece entera después de su cocción.
- b) Brillante, muy pequeña, con semejanza al caviar.
- c) De color verde claro, del norte de Salamanca, muy apreciada.
- d) De color pardo (marrón rojizo o terroso), ideal para pastas y ensaladas.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 2.ª Ayudante de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230044), 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. Se conoce al garbanzo pedrosillano por:

- a) Ser una hibridación con el castellano, típico en Andalucía.
- b) Blanco, lechoso, de forma alargada y gruesa.
- c) Grueso, alargado y de sabor acentuado.
- d) Pequeño y redondeado, requiere de más tiempo de cocción.

52. El potaje de vigilia incluye en su receta:

- a) Garbanzos, zanahorias y pechuga de pollo.
- b) Garbanzos, espinacas y bacalao.
- c) Lenteja, cebolla y huevo duro.
- d) Ninguna es correcta.

53. Los ingredientes básicos de la crema esaú son:

- a) Caldo de pescado, concentrado de tomate, crema de leche.
- b) Puré de lentejas con arroz muy cocido.
- c) Aguacate, cilantro y caldo de verduras.
- d) Patata, chirivía, berros y caldo de ternera.

54. Una crema parmentier se compone principalmente de:

- a) Quinoa, zanahoria y cebolla.
- b) Cebolla, puerro y patata.
- c) Caldo de marisco, tomate y finas hierbas.
- d) Lentejas, pomelo y lima.

55. El ingrediente principal de una crema Dubarry es:

- a) Aguacate.
- b) Calabacín.
- c) Coliflor.
- d) Alcachofas.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 2.ª Ayudante de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230044), 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. Los ingredientes principales de una velouté son:

- a) Roux y fumet, fondo blanco o fondo de ave.
- b) Arroz muy cocido, crema de leche y el ingrediente principal.
- c) Puré de patata y puerros.
- d) Ninguna es correcta.

57. ¿Qué es el edamame?

- a) Queso holandés.
- b) Vaina de soja tierna.
- c) Tarta de queso crema.
- d) Ninguna es correcta.

58. ¿Por qué hay que lavar la quinoa antes de su cocción?

- a) Para realzar el sabor dulce de sus granos.
- b) Para eliminar las pajas y tallos de sus granos.
- c) Para eliminar una sustancia llamada saponina.
- d) Para evitar que los granos se abran durante la cocción.

59. ¿Qué es la espirulina?:

- a) La cría del esturión.
- b) Una microalga.
- c) Una proteína que llevan los cereales.
- d) La vitamina B6.

60. La definición de pescado es:

- a) Pez comestible sacado del agua por cualquiera de los procedimientos de pesca.
- b) Pez comestible o no, sacado del mar por cualquiera de los procedimientos de pesca.
- c) Solo se aplica al de origen marino, no al fluvial.
- 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 2.ª Ayudante de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230044), 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)

61. La operación de limpieza del pescado consiste en:

- a) Cortar aletas y desescamar.
- b) Abrir el vientre para extraer sus vísceras.
- c) Retirar la piel en aquellas especies que se requiera.
- d) Todas son correctas.

62. Hablando de pescado, si nos referimos a “suprema”, nos referimos a:

- a) Una categoría extra de pescados marinos.
- b) Un plato de merluza típico del norte de España, elaborado con ajo tierno.
- c) Una porción sin espinas, que se obtiene al cortar de forma transversal.
- d) Una forma de cocinado muy apreciada en la cocina francesa.

63. La receta de pescadilla “a la gaditana” es:

- a) Rebozada con harina y huevo y frita.
- b) Enharinada, frita y con un sofrito de aceite de oliva, ajo, vinagre y cayena.
- c) Enharinada o pasada por una mezcla de harina y pimentón y frita en abundante aceite.
- d) Rebozada con una orly de aceite de camarón.

64. El pez limón es un pez:

- a) De cuerpo oval y alargado.
- b) Marino.
- c) De carne rojiza.
- 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 2.ª Ayudante de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230044), 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)

65. Es marino, su cuerpo es alargado y simétrico, de color grisáceo y plateado. ¿Qué pescado estamos describiendo?

- a) Salmonete.
- b) Cabracho.
- c) Merluza.
- d) Rodaballo.

66. La ventresca del atún en salmuera, cortada después en filetitos y conservada en aceite es:

- a) Ijada de atún.
- b) Atún de “vigilia”.
- c) Espadín de atún.
- d) Atún “a la navarra”.

67. El bogavante es un marisco que se caracteriza porque:

- a) Se cría principalmente en los mares del norte.
- b) Se le conoce también como bugre.
- c) Se le conoce también como abankanto.
- d) Todas son correctas.

68. El “tartare” de salmón se elabora, entre otros ingredientes, con:

- a) Salmón crudo picado a cuchillo, chalota, estragón.
- b) Salmón marinado laminado con aceite de eneldo.
- c) Salmón crudo cortado a filetes transversalmente.
- d) Salmón ahumado picado muy fino.

69. El rape o sapo es un pez marino cuyas características son:

- a) Su cuerpo carece de escamas.
- b) Tiene muchas espinas en su parte cerrada.
- c) Su carne es de color rojizo.
- 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 2.ª Ayudante de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230044), 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)

70. El ahumado es un sistema de conservación de pescados que:

- a) Se aplica a pescados como la anguila.
- b) Puede ser a baja temperatura.
- c) Puede ser en caliente.
- d) Todas son correctas.

71. ¿A qué denominamos barón de cordero?

- a) Es el corte correspondiente a las 5 vértebras lumbares.
- b) Con esta denominación se conoce a las 2 chuletas unidas por el hueso y con los solomillos.
- c) Es el corte correspondiente a las 2 piernas junto la silla inglesa.
- d) Es el corte limpio de solomillo.

72. La envoltura artificial fabricada para su utilización en la elaboración de embutidos será:

- a) De colágeno o de celulosa o materiales poliméricos autorizados.
- b) De materiales poliméricos autorizados.
- c) De vejigas de bovino y porcino.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

73. ¿Qué se entiende por mortadela de bolonia?

- a) Se elabora con carne de pierna de cerdo libre de ligamentos, grasa y tendones.
- b) Pasta fina de carne de cerdo en cuyo corte se aprecian trozos de tocino en forma de dado o cubo perfectamente definidos. De color rosado y aroma y sabor característicos.
- c) Es el fiambre compuesto de envoltura, relleno o pasta y decorado.
- d) Es una mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo y vacuno.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 2.ª Ayudante de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230044), 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)

74. ¿Qué partes comprende el solomillo de vacuno?

- a) Cabeza.
- b) Centro.
- c) Punta.
- d) Las 3 respuestas anteriores son correctas.

75. ¿A qué familia de animales pertenece el corzo?:

- a) Es un animal rumiante de la familia de los cérvidos.
- b) Es un animal rumiante de la familia de los bóvidos.
- c) Es un animal rumiante de la familia de los tragúlidos.
- d) Es un animal rumiante de la familia de los antilocápridos.

76. ¿A qué denominamos longaniza de Aragón?

- a) Embutido de 20 a 70 centímetros de longitud total en forma de herradura, elaborado con carne de cerdo picada, condimentada, amasada, embutida en tripa de 25-40 milímetros de calibre y sometida a curado y maduración, que le asegura una buena estabilidad, así como un color, olor, sabor y forma característicos.
- b) Longaniza fina de un diámetro entre 3 y 4 centímetros en formato semi-curvo con flora de moho blanca.
- c) Salchichón embutido en tripa fina menor de 25 milímetros natural o envoltura artificial atada en ristras cuyos ingredientes principales son magro de cerdo, tocino de cerdo, y opcionalmente, lardeo y carne de vacuno condimentado con sal, pimienta y otras especies y sometido a un proceso de curado maduración mínimo de 5 días.
- d) Embutido crudo-curado madurado caracterizado por un aspecto exterior con pliegues, surcos fruto de un curado.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 2.ª Ayudante de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230044), 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. ¿Qué diferencia fundamental existe entre una salsa velouté y una salsa bechamel?

- a) El tipo de fondo utilizado como base.
- b) El uso exclusivo de harina en la bechamel.
- c) Que la bechamel se liga con yema y mantequilla.
- d) Que la velouté no requiere cocción.

78. ¿Cuál es la proporción más equilibrada de mantequilla y harina para elaborar un roux clásico?

- a) 3 partes de mantequilla por 1 de harina.
- b) 1 parte de mantequilla por 2 de harina.
- c) Cantidades iguales en peso.
- d) 2 partes de harina por 1 de mantequilla

79. Respecto a las salsas madre y sus aplicaciones en cocina profesional, señala la opción incorrecta:

- a) La salsa velouté puede elaborarse con fondo blanco de ave, ternera o pescado, según su uso previsto.
- b) La salsa bechamel admite derivados como la salsa Mornay o la salsa Soubise.
- c) La salsa española sirve como base para la elaboración de salsas como la bordalesa.
- d) La salsa holandesa se obtiene al emulsionar mantequilla y yemas en frío, con ayuda de ácido cítrico.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 2.ª Ayudante de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230044), 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)

80. ¿Cuál es el procedimiento correcto para ligar una salsa con yema de huevo sin que esta se coagule?

- a) Añadir la yema directamente a la salsa caliente, removiendo enérgicamente a fuego alto hasta que espese.
- b) Batir la yema con agua fría, añadirla a la salsa y llevarla a ebullición para que espese rápidamente.
- c) Mezclar la yema con un poco de la salsa caliente fuera del fuego (temperar), luego incorporarla al resto de la salsa y calentar suavemente sin hervir.
- d) Cocer la yema previamente con leche y añadirla a la salsa hirviendo para estabilizar la emulsión.

81. ¿Cuál de los siguientes métodos describe correctamente el proceso de clarificación de un consomé de pescado?

- a) Se realiza utilizando claras de huevo, que se batan con vinagre y se agregan al consomé para formar una capa sólida que se retira con un colador.
- b) El consomé de pescado no existe, solo se hace de carne.
- c) Se incorporan claras de huevo batidas y se cocinan a fuego alto, removiendo constantemente hasta que el consomé quede completamente limpio.
- d) Se prepara una mezcla de zanahoria, apio y cebolla que se añade al consomé para dar color, sin necesidad de clarificación posterior.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 2.ª Ayudante de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230044), 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)

82. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre la elaboración del fumet de pescado es incorrecta?

- a) El fumet de pescado debe cocerse siempre con el fuego bajo después de llevarlo a ebullición, para evitar que el caldo se enturbie y se liberen sabores amargos.
- b) Durante la cocción del fumet, es común retirar la espuma que se forma en la superficie, ya que contiene impurezas y grasa.
- c) El fumet de pescado puede ser utilizado como base para salsas derivadas, como la salsa beurre blanc, pero no es adecuado para la preparación de sopas o cremas de pescado debido a su ligereza.
- d) El fumet de pescado se puede enriquecer con un toque de vino blanco al inicio de la cocción para darle un fondo más complejo, sin que este altere el carácter delicado del caldo.

83. En la técnica de ligazón con mantequilla ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es correcta para lograr una emulsión brillante y estable?

- a) Se añade la mantequilla muy fría en pequeños trozos al final de la cocción, fuera del fuego, removiendo constantemente hasta que se integre.
- b) La mantequilla se incorpora al principio de la cocción para que se funda lentamente y dé cuerpo a la salsa desde el inicio.
- c) La mantequilla debe añadirse en bloque a la salsa hirviendo, para que emulsione de forma rápida y uniforme.
- d) Se utiliza mantequilla clarificada exclusivamente, ya que la mantequilla entera no emulsiona correctamente con líquidos calientes.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 2.ª Ayudante de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230044), 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. En relación con los fondos culinarios y su correcta elaboración y conservación, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es la más precisa?

- a) El fondo de pescado debe cocer durante al menos 4 horas para obtener la máxima concentración de colágeno y sabor.
- b) El fondo oscuro se elabora añadiendo vino blanco al desglasar, para evitar alterar su color.
- c) El clarificado de un fondo tiene como finalidad principal la concentración del sabor mediante la evaporación.
- d) Un fondo bien elaborado debe enfriarse rápidamente y conservarse a 4 °C o menos para evitar riesgos microbiológicos.

85. ¿Cuál es el componente principal del huevo?

- a) Proteínas.
- b) Hidratos de Carbono.
- c) Lípidos.
- d) Agua.

86. El bortsch a la polonesa es una sopa tradicional que tiene como ingrediente principal:

- a) Remolacha, cocida con caldo de carne y acompañada de nata agria al servir.
- b) Pechuga de pollo, cocida con zanahorias, cebollas y caldo de ave.
- c) Lentejas, cocidas con espinacas y caldo de verduras.
- d) Tomate, cocido con cebolla, ajo y caldo de mariscos.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 2.ª Ayudante de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230044), 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)

87. Desde el punto de vista culinario, ¿cuál de las siguientes afirmaciones define mejor una crema en la cocina clásica?

- a) Preparación líquida o semilíquida elaborada únicamente con leche y harina.
- b) Sopa ligera ligada con nata o roux, a menudo a base de puré de verduras o legumbres.
- c) Mezcla de caldo y gelatina, generalmente servida fría como entrante.
- d) Puré espeso de hortalizas que no lleva ningún tipo de grasa añadida.

88. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre los platos con huevo es incorrecta?

- a) En un huevo poché, el huevo se cuece en agua caliente sin cáscara a baja temperatura, lo que permite que la clara se coagule y la yema quede líquida.
- b) Los huevos revueltos deben cocinarse a fuego alto para obtener una textura esponjosa y aireada.
- c) En un huevo duro, el huevo se cocina completamente en agua hirviendo hasta que tanto la clara como la yema estén completamente coaguladas.
- d) Los huevos en buñuelo se preparan sumergiendo los huevos en aceite caliente, lo que resulta en una textura crujiente por fuera y suave por dentro.

89. ¿Qué verdura principal lleva la borreta alcoyana?

- a) Espinacas.
- b) Cardo.
- c) Borrajas.
- d) Grelos.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 2.ª Ayudante de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230044), 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)

90. ¿Qué legumbre lleva el cocido vasco?:

- a) Judías encarnadas.
- b) Garbanzos.
- c) Lentejas.
- d) Las respuestas A) y B) son ciertas.

91. Cuando hablamos de "Aspic de salmón", nos referimos a:

- a) Salmón al horno con champiñones y salsa de cava.
- b) Filetes de salmón, muy finos, ahumados y con alcaparras y pepinillos.
- c) Salmón en gelatina.
- d) Salmón marinado.

92. La "zurrukutuna" es una sopa de ajo típica del País Vasco. ¿Cuál de los siguientes es uno de sus ingredientes?

- a) Centollo.
- b) Ternera troceada.
- c) Bacalao.
- d) Verduras variadas.

93. En el proceso de elaboración, a las pastas alimenticias compuestas se les ha incorporado, entre otras, alguna o varias de las siguientes sustancias alimenticias:

- a) Huevos.
- b) Leche.
- c) Gluten.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

94. Una de las características de las pastas alimenticias simples de calidad superior es correcta, indica cuál:

- a) Humedad máximo 14.5.
- b) Humedad máximo 7.
- c) Cenizas referidas a sustancia seca máximo 0.9.
- d) Cenizas referidas a sustancia seca máximo 1.1.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 2.ª Ayudante de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230044), 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)

95. La receta de pollo al chilindrón tiene entre otros ingredientes:

- a) Pollo, tomate, pimiento.
- b) Pollo, tomate, calabacín, brandy.
- c) Pollo, tomate, mantequilla.
- d) Pollo, pimiento rojo, Pedro Ximénez.

96. ¿Sabrías decir cuál de los siguientes son productos obtenidos del pato?

- a) Filet mignon.
- b) Magret.
- c) Tournedo.
- d) a) y b) son correctas.

97. El arroz alcireña incluye:

- a) Distintos tipos de pescado y algunas verduras.
- b) Cebolla, perejil, ajo y mantequilla.
- c) Exclusivamente verduras mediterráneas.
- d) Verduras, embutidos y carnes.

98. Las preparaciones que han pasado por un proceso de emulsión en frío, que permite la entrada de aire en el preparado, de forma que ganan entre un 30% y un 40% de volumen, lo que hace que ofrezcan en la boca una sensación de suavidad. Se denominan:

- a) Souffles.
- b) Sorbetes.
- c) Coulis.
- d) Crêpes.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 2.ª Ayudante de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230044), 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)

99. De las siguientes elaboraciones, ¿cuál lleva vino entre sus ingredientes?:

- a) Sabayón.
- b) Salsa de toffe.
- c) Coulís de mango.
- d) Sorbete de cacao.

100. Respecto al Biscuit glacé, señale la respuesta incorrecta:

- a) En su elaboración lleva nata montada.
- b) Hay que tenerlo de 15 a 40 minutos en la mantecadora.
- c) Es un helado más pesado porque lleva más grasa.
- d) Se puede hacer de muchos sabores.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 2.ª Ayudante de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230044), 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. De conformidad con el artículo 71 de la Ley 5/2021, de 29 de junio, de Organización y Régimen Jurídico del Sector Público Autonómico de Aragón ¿Cuáles son los órganos superiores de la Administración de la Comunidad Autónoma?

- a) Sólo es órgano superior el Presidente del Gobierno de Aragón.
- b) Son órganos superiores sólo los titulares de los Departamentos.
- c) En la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón no se diferencia entre órganos superiores e inferiores.
- d) Los vicepresidentes o vicepresidentas, en su caso, y las consejeras y consejeros.

102. De conformidad con el artículo 77 de la Ley 5/2021, de 29 de junio, de Organización y Régimen Jurídico del Sector Público Autonómico de Aragón ¿A quién corresponde la creación, modificación, agrupación y supresión de los departamentos?

- a) Al presidente o presidenta del Gobierno de Aragón.
- b) Al consejero de Hacienda y Administración Pública.
- c) Al Gobierno de Aragón por unanimidad.
- d) Al consejero competente en materia de Administración Pública.

103. La máquina que se utiliza para hacer mazapán, pralinés o chocolates, que puede ser de dos o más rodillos, los cuales suelen ser de acero inoxidable y estar refrigerados por agua, se denomina:

- a) Bombo.
- b) Escudilladora.
- c) Bañadora.
- d) Refinadora.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 2.ª Ayudante de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230044), 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. ¿Cuál es el efecto de la temperatura en la multiplicación de bacterias patógenas en los alimentos?

- a) La temperatura no afecta a la multiplicación de bacterias.
- b) Las temperaturas bajas inhiben la multiplicación de bacterias.
- c) Las temperaturas altas inhiben la multiplicación de las bacterias.
- d) Ninguna es correcta.

105. El arroz piamontesa es:

- a) Un pilaw con verduras de temporada.
- b) Un risotto servido con diferentes hongos.
- c) Un risotto acompañado de carnes de ave.
- d) Ninguna es correcta.

106. Ingredientes fundamentales de un soufflé salado:

- a) Patata y nata montada.
- b) Arroz muy cocido y clara montada.
- c) Bechamel espesa y clara montada.
- d) Ninguna es correcta.

107. ¿Cuál de los siguientes ingredientes no se utiliza para elaborar una dacquoise?:

- a) Clara de huevo.
- b) Harina de almendra.
- c) Yema de huevo.
- d) Azúcar lustre.



Tribunal calificador de las pruebas selectivas para la estabilización de empleo temporal, para ingreso como personal laboral fijo de la categoría profesional de Oficial 2.ª Ayudante de Cocina de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (código de convocatoria 230044), 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. Con respecto a las cámaras frigoríficas, señale la correcta:

- a) En ellas se guardan los alimentos no perecederos.
- b) No es necesario que tengan un sistema de control de temperatura.
- c) Si no se dispone de suficiente espacio en ellas se pueden almacenar juntos los productos cárnicos y las verduras.
- d) Son equipos de frío positivo.

109. ¿Cuál es la función principal de los alimentos que están en la cima de la pirámide alimentaria?

- a) Aportar energía.
- b) Aportar vitaminas y minerales.
- c) Función constructora.
- d) Aportan proteínas.

110. ¿Cuál de los siguientes es un mineral primordial para el funcionamiento muscular?

- a) Hierro.
- b) Magnesio.
- c) Selenio.
- d) Yodo.