

PROCESO SELECTIVO PARA EL ACCESO A LA CONDICIÓN DE PERSONAL ESTATUTARIO FIJO EN PLAZAS DEL SERVICIO ARAGONÉS DE SALUD DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN.

Resolución de 7 de junio de 2019 (BOA número 124, de 27 de junio de 2019)

CATEGORÍA:

COCINERO

ADVERTENCIAS:

- No abra este cuestionario hasta que se le indique. Para hacerlo introduzca la mano en el cuadernillo y con un movimiento ascendente rasgue el lomo derecho (ver figura esquina inferior derecha).
- Este cuestionario consta de 110 preguntas de las cuales las 10 últimas son de reserva. Las preguntas de este cuestionario deben ser contestadas en la «Hoja de Examen» entre los números 1 y 110.
- Si observa alguna anomalía en la impresión del cuestionario solicite su sustitución.
- **El tiempo de realización de este ejercicio es de 90 minutos.**
- Todas las preguntas del cuestionario tienen el mismo valor. Las respuestas correctas puntuarán positivamente, las no contestadas no tendrán valoración alguna y las contestadas erróneamente restarán un tercio del valor de la respuesta correcta.
- Compruebe siempre que el número de respuesta que señale en la «Hoja de Examen» es el que corresponde al número de pregunta del cuestionario.
- En cada pregunta existe una y solo una respuesta correcta.
- Este cuestionario puede utilizarse en su totalidad como borrador.
- No se permite el uso de calculadora, libros ni documentación alguna, móvil o ningún otro elemento electrónico.

SOBRE LA FORMA DE CONTESTAR EN LA "HOJA DE EXAMEN" LEA MUY ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE FIGURAN AL DORSO DE LA MISMA. ESTE CUESTIONARIO NO DEBERÁ SER DEVUELTO AL FINALIZAR EL EJERCICIO.

TODOS LOS MÓVILES DEBERÁN ESTAR APAGADOS
SU OMISIÓN PODRÁ SER MOTIVO DE EXPULSIÓN.

ABRIR SOLAMENTE A LA INDICACIÓN DEL TRIBUNAL



1.- Una vez elegidas las Cámaras, tal y como así señala el artículo 168 de nuestra Constitución, ¿qué mayoría precisará la aprobación del nuevo texto constitucional?

- A) Tres quintos de cada una de las Cámaras.
- B) Dos tercios de cada Cámara.
- C) Absoluta de cada Cámara.
- D) Absoluta del Senado y de dos tercios del Congreso.

2.- Según el artículo 3.4 del Estatuto de Autonomía de Aragón, se considera el día de Aragón el:

- A) 12 de octubre.
- B) 29 de enero.
- C) 23 de abril.
- D) 15 de agosto.

3.- Según la Ley Orgánica 5/2007, de 20 de abril, de reforma del Estatuto de Autonomía de Aragón, corresponde a los poderes públicos aragoneses, sin perjuicio de la acción estatal y dentro del ámbito de sus competencias: (Señale la INCORRECTA).

- A) Promover condiciones adecuadas para que la libertad y la igualdad del individuo y los grupos sean reales y efectivas.
- B) Promover condiciones adecuadas que faciliten la participación de todos los aragoneses en la vida política.
- C) Promover políticas tendentes a facilitar el trabajo y condiciones de vida de los aragoneses que trabajan fuera de Aragón.
- D) Impulsar una política tendente a la mejora y equiparación de condiciones de vida y de trabajo de los aragoneses.

4.-Cuál de los siguientes cursos de agua NO vierte sus aguas en el río Ebro:

- A) Alfambra.
- B) Arroyo del Regall.
- C) Ara.
- D) Gállego.

5.- Cada cuántos años se realizará la evaluación y publicación de los resultados correspondientes al desarrollo y ejecución de las medidas adoptadas en *Igualdad de Género y discapacidad*:

- A) 3 años.
- B) 4 años.
- C) 5 años.
- D) 2 años.

6.- El Servicio Aragonés de Salud es un:

- A) Departamento de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón.
- B) Organismo Autónomo.
- C) Ente Privado de Derecho Público.
- D) Ente Público de Derecho Público.

7.- ¿Cuál es el órgano competente para resolver el reconocimiento de trienios del personal que presta sus servicios en un hospital de la red sanitaria del Servicio Aragonés de Salud?

- A) El Director de Recursos Humanos del Servicio Aragonés de Salud.
- B) El Director de Gestión del Sector correspondiente.
- C) El Director-Gerente del Servicio Aragonés de Salud.
- D) El Gerente del Sector.

8.- Según el artículo 56 de la Ley General de Sanidad, "las estructuras fundamentales del sistema sanitario, responsabilizadas de la gestión unitaria de los centros y establecimientos del Servicio de Salud de la Comunidad Autónoma en su demarcación territorial y de las prestaciones sanitarias y programas sanitarios a desarrollar por ellos", se denominan:

- A) Área de Salud.
- B) Zona básica de salud.
- C) Servicio de Salud.
- D) Ninguno de los anteriores.

9.- Cuando la notificación en papel se practique en el domicilio del interesado, de no hallarse presente éste en el momento de entregarse la notificación, podrá hacerse cargo de la misma:

- A) Cualquier persona mayor de doce años que se encuentre en el domicilio y haga constar su identidad.
- B) Cualquier persona mayor de catorce años que se encuentre en el domicilio y haga constar su identidad.
- C) Cualquier persona mayor de dieciséis años que se encuentre en el domicilio y haga constar su identidad.
- D) Cualquier persona mayor de dieciocho años que se encuentre en el domicilio y haga constar su identidad.

10.- Según el artículo 9 de la Ley 55/2003, qué plazo existe para estudiar la posibilidad de crear una plaza estructural en la plantilla de un Centro sanitario que estaba cubierta por personal temporal:

- A) 6 meses.
- B) Dos nombramientos para la prestación de los mismos servicios por un período de 12 o más meses en 2 años.
- C) 1 año.
- D) Esta situación no está prevista.

11.- Según el Estatuto Marco, el complemento de carrera: (indique respuesta correcta).

- A) Retribuirá el grado alcanzado en la carrera profesional cuando tal sistema de desarrollo profesional se haya implantado en la correspondiente categoría.
- B) Es un derecho colectivo exclusivo de los profesionales sanitarios.
- C) Es un derecho colectivo de todos los profesionales, aunque en primer lugar se reconocerá a los profesionales sanitarios.
- D) Supondrá el derecho de los profesionales a progresar, de forma individualizada, como reconocimiento a su perfeccionamiento profesional, experiencia y cumplimiento de objetivos de la organización a la cual prestan servicios.

12.- Según el Artículo 72 de la Ley 55/2003, son faltas muy graves:

- A) La incorrección con los superiores, compañeros, subordinados o usuarios.
- B) La falta de asistencia durante más de cinco días continuados o la acumulación de siete faltas en dos meses sin autorización ni causa justificada.
- C) El descuido en el cumplimiento de las disposiciones expresas sobre seguridad y salud.
- D) El acoso sexual, cuando el sujeto activo del acoso cree con su conducta un entorno laboral intimidatorio, hostil o humillante para la persona que es objeto del mismo.

13.- Según el artículo 4.1. de la Ley 31/95, de Prevención de Riesgos Laborales, se denomina «.....» 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:

- A) Riesgo laboral.
- B) Prevención.
- C) Daños derivados del trabajo.
- D) Ninguno de los anteriores.

14.- Según el artículo 4.5. de la Ley 31/95, de Prevención de Riesgos Laborales, se entenderán como procesos, actividades, operaciones, equipos o productos «.....» aquellos que, en ausencia de medidas preventivas específicas, originen riesgos para la seguridad y la salud de los trabajadores que los desarrollan o utilizan:

- A) Potencialmente peligrosos.
- B) Peligros inherentes al trabajo y al trabajador.
- C) Extremadamente peligrosos.
- D) Ninguno de los anteriores.

15.- No es un municipio perteneciente a la provincia de Huesca:

- A) Jaca.
- B) Fonz.
- C) Gallur.
- D) Almudévar.

16.- Las operaciones de limpieza de vajilla requieren tres tiempos. Indique la correcta.

- A) Lavado con agua fría y caliente, aclarado y abrillantado.
- B) Lavado con agua caliente, aclarado agua fría y tratamiento germicida.
- C) Lavado con agua fría y caliente, aclarado con agua caliente y tratamiento germicida.
- D) Ninguna es correcta.

17.- Los fogones que generan un campo magnético, que producen calor en el recipiente que se coloca encima son:

- A) Fogones de propano.
- B) Fogones de vitrocerámica.
- C) Fogones de inducción.
- D) Las respuestas anteriores son incorrectas.

18.- ¿Qué tipo de calentamiento de freidora continua es más agresivo para el aceite?

- A) Con calentamiento espiral.
- B) El calentamiento directo por quemador.
- C) El calentamiento indirecto por resistencia.
- D) El calentamiento giratorio.

19.- El Abatidor de temperatura:

- A) Es un generador de frío para conservar los alimentos.
- B) Son armarios frigoríficos que permiten bajar rápidamente la temperatura de los alimentos inmediatamente después de haber sido cocinados.
- C) Función de los hornos de última generación que permite variar la temperatura del asado sin abrir la puerta.
- D) Todas son correctas.

20.- ¿Qué es el envasado al vacío?

- A) Es un sistema de conservación de los alimentos basado en la eliminación del agua en su totalidad.
- B) Es un sistema de conservación de los alimentos basado en la eliminación del aire en su totalidad, con lo que se consigue una atmósfera libre de oxígeno que aumenta la vida útil de los alimentos.
- C) Sistema de conservación donde el producto envasado no requiere de su posterior refrigeración.
- D) Es un sistema de conservación de los alimentos combinando el abatido de temperatura y la liofilización de los alimentos para conseguir una vida más larga de los mismos.

21.- Qué instrumento de la pequeña maquinaria de la cocina puede ser manual o eléctrico y proporciona cortes tipo bastón o rodaja:

- A) Cortadora de fiambre.
- B) Cortadora de pan.
- C) Cortadora de pasta.
- D) Cortadora de patatas.

22.- Según la norma UNE-1000165:2004, la altura mínima desde el suelo a la que deberán estar las campanas extractoras en cocinas industriales, será:

- A) 2'40 metros.
- B) 2'00 metros.
- C) 2'75 metros.
- D) 1'70 metros.

23.- ¿Qué molde se utiliza para la cocción de pastas estiradas en forma diversa, ovaladas, redondas, lisas o rizadas?

- A) Molde para perfecto.
- B) Molde de tarta desmontable.
- C) Molde de bizcocho.
- D) Molde de tartaleta.

24.- Competencias específicas de cocineros. Señala la INCORRECTA.

- A) Conocer y desarrollar la cocina regional, adecuándola a las patologías de los pacientes.
- B) Según las indicaciones del Servicio de Endocrinología, elaborar las dietas terapéuticas.
- C) Realizar tareas de almacenaje.
- D) Confeccionar ofertas gastronómicas que le sean solicitadas por el jefe de cocina.

25.- El servicio de hostelería en los hospitales del Servicio Aragonés de Salud depende de:

- A) Dirección de dietética.
- B) Dirección de gestión y servicios generales.
- C) Dirección de enfermería y nutrición.
- D) Dirección de medicina endocrinología.

26.- Según el reglamento 1169/2011, de alimentos alérgenos de obligada declaración, NO se encuentra:

- A) La soja.
- B) El sésamo.
- C) El apio.
- D) El trigo sarraceno.

27.- Los manipuladores de alimentos deberán:

- A) Conocer la cocina típica de la zona.
- B) ~~Desinfectar los efectos personales (anillos, pulseras, reloj...) que puedan estar en contacto con los alimentos.~~
- C) Cubrirse los cortes y las heridas con vendajes impermeables y apropiados.
- D) Realizar el enharinado de los alimentos en la zona de condimentación.

28.- La principal responsabilidad de un cocinero es:

- A) Que los alimentos sean preparados en condiciones higiénicamente seguras.
- B) Que los pedidos lleguen en el horario previsto.
- C) Que el personal de cocina cumpla con los horarios establecidos.
- D) Elegir el uniforme apropiado para el personal de cocina.

29.- ¿Cuál de las siguientes NO es una propiedad básica de los detergentes?

- A) Poder humectante.
- B) Desincrustación.
- C) Suspensión.
- D) Dispersión.

30.- ¿Qué cuchillo utilizaremos para cortar carnes con huesos no duros?

- A) Macheta.
- B) Gubia.
- C) Cuchillo deshuesador.
- D) Cuchillo de golpe.

31.- Señala la respuesta INCORRECTA. Condiciones que deben de reunir los miembros del equipo de trabajo:

- A) Tener espíritu de autocrítica y crítica constructiva.
- B) Ser incapaces de poder establecer relaciones satisfactorias con los integrantes del equipo.
- C) Ser leales consigo mismo y con los demás.
- D) Tener inquietud de perfeccionamiento, para la superación.

32.- ¿Qué factores favorecen el crecimiento bacteriano?

- A) Temperatura, agua, nitrógeno y disponibilidad de nutrientes.
- B) Disponibilidad de nutrientes, falta de higiene del personal, agua y nitrógeno.
- C) Temperatura, disponibilidad de nutrientes, agua y oxígeno.
- D) Temperatura, exposición a la luz, mala conservación y nitrógeno.

33.- ¿Qué proceso de calentamiento en freidoras continuas es más suave para el aceite (tiene más durabilidad, evitando su deterioro)?

- A) El calentamiento por resistencia.
- B) El calentamiento con cámara de agua.
- C) El calentamiento por medio de un fluido térmico.
- D) El calentamiento directo por quemador.

34.- Sobre la trinchadora, señale la respuesta INCORRECTA:

- A) La trinchadora está compuesta por una cuchilla circular giratoria, cuyo filo corta el género que va sujeto y es empujado manualmente o por medio de brazos incorporados.
- B) La limpieza de la trinchadora habrá de hacerse en seco o desmontando las piezas.
- C) La trinchadora es apta para cortar aves, carnes con huesos incluidos, quesos o fiambres.
- D) Es posible que la trinchadora incorpore un afilador.

35.- Entre las funciones primordiales del servicio de bromatología hospitalaria, destacan:

- A) Estudiar los distintos menús y organizar su elaboración.
- B) Reemplazar al jefe de cocina en sus ausencias.
- C) Inspeccionar la recepción, manipulación, almacenamiento, elaboración y distribución de los alimentos.
- D) Hacer los inventarios, menús, pedidos y turnos de todo el personal del hospital.

36.- Según las orientaciones para la aplicación del Autocontrol en los establecimientos de comidas preparadas (de la Dirección General de Salud Pública del Gobierno de Aragón), ¿a qué temperatura debemos mantener productos como jamón y paleta cocidos y fiambres?

- A) Más de 6°C.
- B) De 0 a 7°C.
- C) De 0 a 5°C.
- D) Más de 8°C.

37.- La cocina centralizada estará dividida en zonas de trabajo con funciones específicas. Indique la INCORRECTA.

- A) Zona de producción de materia prima.
- B) Zona de elaboración.
- C) Zona de almacenamiento.
- D) Zona de emplatado y distribución.

38.- En el ahumado en frío, se somete el producto a una temperatura. Que es:

- A) Entre 30 y 38°C y luego se baja hasta 24-28°C.
- B) Entre 25 y 30°C.
- C) De 45°C y luego se baja hasta 35°C.
- D) De 50°C.

39.- ¿Cuál de estos pescados es azul?

- A) Cabracho.
- B) Besugo.
- C) Raya.
- D) Anguila.

40.- La característica principal que deben cumplir los envases y embalajes de los alimentos es:

- A) Que sean ergonómicos y fáciles de manejar.
- B) Que no sean resistentes a los golpes.
- C) Que permitan ver las cualidades organolépticas del producto.
- D) Que estén fabricados con materiales aptos para estar en contacto con alimentos y por empresas con registro sanitario.

41.- ¿Cuál es la forma dominante de transferencia de calor basada en el movimiento real de las moléculas de una sustancia donde intervienen líquidos y gases?

- A) La convección.
- B) La conducción.
- C) La radiación.
- D) Los infrarrojos.

42.- De los siguientes tipos de cocción, ¿cuál es por expansión?

- A) El asado.
- B) El salteado.
- C) El glaseado.
- D) La fritura.

43.- ¿Qué significan las siglas APPCC?

- A) Autocontrol de peligros principales en comedores colectivos.
- B) Análisis de problemas y puntos de control crítico.
- C) Anticiparse a posibles productos contaminantes comunes en los comedores colectivos.
- D) Ninguna es correcta.

44.- Definición de contaminación, según CE 852/2004, de 29 de abril:

- A) La introducción o presencia de un peligro.
- B) La presencia de un peligro no auditado en el APPCC.
- C) Proceso mediante el cual los alimentos entran en contacto con otros que están cocinados o no y que terminan por contaminarse como resultado del intercambio de sustancias ajenas.
- D) Introducción de sustancias u otros elementos físicos en un medio, que provocan que este sea inseguro o no apto para su consumo.

45.- ¿Cuál de los siguientes pescados NO es necesario congelar para evitar el *anisakis*?

- A) Trucha de piscifactoría.
- B) Merluza de pincho certificada.
- C) Anchoas del Cantábrico.
- D) Rodaballo salvaje.

46.- Según la *Guía de ayuda para el autocontrol en las pequeñas industrias cárnicas*, durante el proceso de elaboración, la temperatura de las carnes y de los productos frescos elaborados, será:

- A) $\leq 7^{\circ}\text{C}$ en productos frescos elaborados, $\leq 4^{\circ}\text{C}$ aves y conejos y $\leq 3^{\circ}\text{C}$ en los despojos.
- B) $\leq 7^{\circ}\text{C}$ en productos frescos elaborados, aves y conejos y $\leq 3^{\circ}\text{C}$ en despojos.
- C) $\leq 7^{\circ}\text{C}$ en productos frescos elaborados, aves y conejos y 4°C en despojos.
- D) $\leq 7^{\circ}\text{C}$ en productos frescos elaborados, 6°C en aves y conejos y $\leq 3^{\circ}\text{C}$ en despojos.

47.- A las áreas cuyo nivel de higiene debe ser superior debido al contacto directo con el alimento y la manipulación del mismo (área de cocina y zona fría), se le denomina:

- A) Zona gris.
- B) Zona roja.
- C) Zona blanca.
- D) Ninguna es correcta.

48.- La insuficiencia de qué vitamina produce en la infancia raquitismo y fragilidad ósea:

- A) Vitamina B12.
- B) Vitamina D.
- C) Vitamina K.
- D) Vitamina B6.

49.- La adaptación de la alimentación a las diferentes alteraciones metabólicas y/o digestivas producidas por una patología, se denomina:

- A) Dietética.
- B) Dietoterapia.
- C) Régimen dietético.
- D) Nutrición.

50.- Es recomendable un aporte suficiente de calcio y vitamina D en la dieta de los ancianos, si queremos prevenir:

- A) La hipercolesterolemia.
- B) La diabetes.
- C) La osteoporosis.
- D) La hipertensión.

51.- ¿En qué etapa de la vida es necesario un mayor aporte de alimentos energéticos?

- A) En los ancianos.
- B) En la adolescencia.
- C) En la edad adulta.
- D) En la primera infancia.

52.- La conservación de alimentos por frío negativo es:

- A) Refrigeración próxima a los 0°C.
- B) Congelación o ultracongelación.
- C) Temperatura entre 0° y 2° C.
- D) Temperatura entre 4° y 6° C

53.- ¿Con qué frecuencia se recogen las muestras testigo en una cocina hospitalaria?

- A) Diaria.
- B) Semanal.
- C) Mensual.
- D) Son aleatorias, no hay frecuencia fija siempre que se guarden 7 días en congelación.

54.- ¿En qué método de cocción se produce mayor pérdida de vitaminas hidrosolubles?

- A) Fritura.
- B) Cocción al vapor.
- C) Cocción a partir de un líquido frío.
- D) A la parrilla.

55.- De estos alimentos, cuál NO está permitido en la dieta para la *pancreatitis*:

- A) Huevo cocido.
- B) Galletas.
- C) Pan blanco.
- D) Queso ricota light.

56.- ¿Qué es el *Recao de Binéfar*?

- A) Postre hojaldrado relleno de cabello de ángel, del norte de Aragón.
- B) Consomé a base de hortalizas y carnes curadas del cerdo, ligado con pan y yema de huevo.
- C) Plato de cuchara típico aragonés a base de judías secas, patata, arroz, hortalizas y trozos de embutido.
- D) Postre típico aragonés donde se rebozan y fríen las hojas más tiernas de la borraja acabando espolvoreando azúcar y canela.

57.- ¿Cuál es la temporada a cielo abierto del *tomate rosa de Barbastro*?

- A) Se planta en octubre y se recoge en verano, otoño e invierno.
- B) Se planta y se recolecta durante todo el año.
- C) Se planta a primeros de mayo y se recoge en septiembre, aunque puede alargarse hasta las primeras heladas.
- D) Se planta en enero y se recolecta exclusivamente en primavera.

58.- NO pertenecen al grupo de alimentos energéticos:

- A) Legumbres secas.
- B) Azúcar, cereales y pastas.
- C) Tubérculos.
- D) Frutas y verduras.

59.- El arroz salvaje:

- A) Se trata de un arroz tostado.
- B) Se trata de un arroz integral de grano largo.
- C) No es arroz, es una gramínea acuática.
- D) Ninguna es correcta.

60.- ¿Cuál de estas afirmaciones es la CORRECTA?

- A) Las fibras son especialmente indicadas en el tratamiento de la Diabetes.
- B) Los carbohidratos se encuentran fundamentalmente en derivados de harina y productos lácteos.
- C) El almidón crudo se puede digerir fácilmente.
- D) Ninguna es correcta.

61.- Qué es el *ajonjolí*:

- A) Mezcla de aceite y ajo.
- B) Pasta de harina de trigo para espesar.
- C) Llamado también sésamo.
- D) Fruto seco originario de la India.

62.- De conformidad con los artículos 18 y 19 de la *Ley de Prevención de Riesgos Laborales*, quién deberá garantizar que los trabajadores reciban formación e información adecuadas sobre los riesgos derivados de la utilización de los equipos de trabajo, así como de las medidas de prevención y protección que hayan de adoptarse en la aplicación del RD 1215/1997:

- A) La Administración Pública.
- B) Los sindicatos mediante cursos de formación continua.
- C) El empresario.
- D) La empresa contratada para la prevención de riesgos laborales.

63.- Ingredientes principales del consomé *Celestina*:

- A) Tomate, tapioca y pollo.
- B) Huevo, jamón y zanahoria.
- C) Juliana de creps a las finas hiervas.
- D) Profiteroles.

64.- Cómo se denomina al corte de pescado grueso y redondo, limpio de espinas y piel, con peso aproximado de 50 a 75 gramos:

- A) Rodaja.
- B) Suprema.
- C) Medallón.
- D) Filete.

65.- Según la *Guía de ayuda para el autocontrol en las pequeñas industrias cárnicas*, en el etiquetado para la carne de bovino de edad igual o inferior a 12 meses encontramos las siguientes categorías, señale la respuesta correcta:

- A) Categoría A: bovinos desde el día de su nacimiento hasta el día en que cumplan 8 meses de edad.
- B) Categoría B: bovinos desde un día después de que cumplan 8 meses de edad hasta el día que cumplan 12 meses.
- C) Categoría V: bovinos desde el día de su nacimiento hasta el día en que cumplan 8 meses de edad.
- D) Ninguna es correcta.

66.- ¿Cómo se le denomina a la pasta hueca y gruesa en forma de pequeños tubos?

- A) Ditali.
- B) Coditos.
- C) Ñoquis.
- D) Fusilli.

67.- ¿Cuál de las siguientes son I.G.P. de legumbres españolas?

- A) Lenteja de La Almunia.
- B) Garbanzo de Escatrón.
- C) Faba asturiana.
- D) Todas son correctas.

68.- Qué dieta está indicada para la *hiperuricemia*:

- A) Dieta pobre en oxalatos.
- B) Dieta pobre en lípidos y colesterol.
- C) Dieta hipoproteica.
- D) Dieta pobre en purinas.

69.- En las Denominaciones de Origen del Aceite de Aragón, ¿cuál es la principal variedad de aceituna utilizada?

- A) Picual.
- B) Hojiblanca.
- C) Empeltre.
- D) Picudo.

70.- ¿Cómo se elabora un fondo oscuro?

- A) Con huesos y restos de carne cocidos a fuego fuerte durante una hora.
- B) Con raspas de pescado, mariscos, tomate seco y coñac.
- C) Se hace una cocción lenta, partiendo de agua fría, de huesos, restos de carne y hortalizas tostados al horno y desglasado con vino tinto.
- D) Se hace solamente con hortalizas tostadas.

71.- En elaboraciones frías que contengan alimentos crudos, como nata o huevo, debemos:

- A) Evitar que se produzca contaminación cruzada.
- B) Asegurarnos que su conservación esté entre 8-10° C.
- C) Conservarla a temperatura ambiente máximo 24 horas.
- D) Las respuestas A y B son correctas.

72.- ¿Cuál es el ingrediente principal de la crema *Solferino*?

- A) Espárragos verdes.
- B) Judías blancas.
- C) Tomate.
- D) Coliflor.

73.- Tiempos que podemos conservar en refrigeración distintos alimentos. Indique la INCORRECTA.

- A) Pescados durante 1 y 2 días.
- B) Verduras y hortalizas entre 5 y 7 días.
- C) Huevos durante 4 semanas.
- D) Carnes durante 3 y 4 días.

74.- Cuál de las siguientes legumbres se deben poner a cocer partiendo de agua hirviendo con sal:

- A) Lenteja Armuña.
- B) Altramuces de Málaga.
- C) Garbanzo.
- D) Ninguna es correcta.

75.- Las hortalizas y verduras pierden parte de la vitamina C:

- A) Por crecer expuestas a cualquier agente contaminante.
- B) Por el uso de unas gotas de lejía en el agua.
- C) Por la exposición a la luz solar.
- D) Por los procesos de cocción en el agua.

76.- En una dieta basal el colesterol debe ser inferior a:

- A) 400 mg. día.
- B) 500 mg. día.
- C) 300 mg. día.
- D) 450 mg. día.

77.- En España, el *sancocho* es un plato típico de Semana Santa en:

- A) Extremadura.
- B) Canarias.
- C) Murcia.
- D) La Rioja.

78.- La variedad del arroz *Bomba*:

- A) Se trata de un arroz de grano largo.
- B) Se trata de un arroz de grano corto.
- C) Se trata de un arroz de grano medio.
- D) Se trata de un arroz vaporizado.

79.- A la masa elaborada con puré de patata, sémola de trigo o pasta *choux*, se le denomina:

- A) Polenta.
- B) Ñoquis.
- C) Pennes.
- D) Agnoloti.

80.- ¿Qué huevos son impropios para el consumo humano?

- A) Huevos averiados.
- B) Huevos defectuosos.
- C) Huevos congelados.
- D) Huevos en polvo.

81.- ¿Cómo se denomina la parte del vacuno situada por encima de las costillas, que está más cercana al cuarto delantero?

- A) Lomo bajo.
- B) Lomo alto.
- C) Solomillo.
- D) Culata de contra.

82.- El *marmitako* es una preparación culinaria cuyo ingrediente principal es:

- A) El rape.
- B) El bonito.
- C) El mero.
- D) El bacalao.

83.-Cuál es la técnica culinaria que primero se cocina la pieza en seco y posteriormente con calor húmedo en un recipiente cerrado prolongado en el tiempo:

- A) Asado al horno.
- B) Hervido.
- C) Estofado.
- D) Braseado.

84.- La descomposición de la mayoría de los aceites (punto de ahumado) se produce:

- A) De 180°C a 220°C.
- B) Alrededor de los 130°C.
- C) Alrededor de los 120°C.
- D) Ninguna es correcta.

85.- ¿Cuál de las siguientes guarniciones se utiliza habitualmente para acompañar a pescados?

- A) Buena mujer.
- B) Conti.
- C) Cardenal.
- D) Cazadora.

86.- ¿Qué es el panaché?

- A) Una empanada de verduras.
- B) Combinación de verduras agrupadas por colores.
- C) Una guarnición para acompañar verduras.
- D) Una guarnición de patata risolada.

87.- El puré o patata duquesa, es un puré seco que NO está compuesto de:

- A) Mantequilla.
- B) Pasta *choux*.
- C) Huevos enteros o yemas.
- D) Nuez moscada.

88.- ¿Cuánto tiempo es necesario congelar un pescado crudo o semicrudo a una temperatura de -20°C al objeto de prevenir el anisakis?

- A) 24 horas.
- B) 72 horas.
- C) 48 horas.
- D) 5 días.

89.- ¿Cómo llamamos al alimento cuya congelación se efectúa de forma que el intervalo de máxima cristalización (-1°C a -5°C) transcurra rápidamente?

- A) Alimento congelado.
- B) Alimento refrigerado.
- C) Alimento ultracongelado.
- D) Alimento conservado por el frío.

90.- Los ingredientes de una Trenza de Almudévar, son harina, mantequilla y:

- A) Crema de yema, nueces, pasas y azúcar glass.
- B) Yema, almendras y pasas.
- C) Almendra fileteada, nueces, pasas, yema y glasa.
- D) Pasas, almendra y glasa.

91.- El *lenguado a la Florentina* son filetes de lenguado:

- A) Dobladós y escalfados, colocados en lecho de crema de espinacas, recubiertos con salsa *Mornay* y gratinados.
- B) Dobladós, escalfados y envueltos en papel con mantequilla y al horno.
- C) Colocados en forma de corazón, escalfados y colocados en lecho de patatas duquesa, con salsa de vino tinto.
- D) Escalfados, cubiertos con bechamel, empañados y fritos.

92.- Tiene denominación de origen protegida:

- A) La morcilla de Burgos.
- B) El queso de Tronchón.
- C) Las frutas de Aragón.
- D) Las cebollas de Fuentes.

93.- Qué significa el término culinario *chantilly*:

- A) Crema de leche montada, azucarada y aromatizada.
- B) Crema batida sin azúcar.
- C) Nata montada con crema pastelera.
- D) Nata montada con gelatina.

94.- Un huevo sin cascara, en mantequilla y cocidos de 2 a 4 minutos, quedando la yema blanda y la clara cuajada, obtendremos:

- A) Huevo a la *Poele*.
- B) Huevo al buñuelo.
- C) Huevo al plato.
- D) Huevo en *cocotte*.

95.- Para eliminar las bacterias, es necesario:

- A) Mantener los alimentos a temperatura de refrigeración.
- B) Cocinar los alimentos a una temperatura \geq de 65°C.
- C) Mantener los alimentos a temperatura de congelación.
- D) Cocinar los alimentos a baja temperatura, a $\geq 45^\circ\text{C}$ y $\leq 60^\circ\text{C}$.

96.- Ingrediente principal de la crema *Argenteuil*:

- A) Col.
- B) Brócoli.
- C) Champiñones.
- D) Espárragos.

97.- ¿Qué temperatura mínima interna deben tener las aves en la técnica del ahumado?

- A) Entre 70-80°C.
- B) Entre 85-95°C.
- C) Entre 95-100°C.
- D) Entre 45-55°C.

98.- Qué tipos de congelación existen:

- A) Por aire, por contacto, por aproximación.
- B) Por aire, por contacto, por criogenización.
- C) Por gas, por inmersión, por aire.
- D) Ninguna es correcta.

99.- Cuántos centímetros penetran por igual en los alimentos las ondas electromagnéticas, y al resto del alimento llega por conducción:

- A) De 5 a 6cm.
- B) De 1 a 2 cm.
- C) De 2 a 3 cm.
- D) De 4 a 5 cm.

100.- Qué es el *agraz*:

- A) Es una forma de asar.
- B) Es un condimento.
- C) Es un tipo de uva.
- D) Una herramienta de cocina.

101.- Respecto al reconocimiento del derecho a la identidad de género libremente manifestada, conforme al artículo 4 de la ley 4/2018, de 19 de abril, de Identidad y Expresión de Género e Igualdad Social y no Discriminación de la Comunidad Autónoma de Aragón, indique la respuesta INCORRECTA:

- A) Toda persona tiene derecho a construir para sí una autodefinción con respecto a su cuerpo, sexo, identidad y expresión de género y su orientación sexual.
- B) Nadie podrá ser presionado para ocultar, suprimir o negar su identidad de género, expresión de género, orientación sexual o características sexuales.
- C) En ningún caso será requisito acreditar la identidad de género manifestada mediante informe psicológico o médico ni se podrán requerir pruebas de realización total o parcial de cirugías genitales, tratamientos hormonales o pruebas psiquiátricas, psicológicas o tratamientos médicos para hacer uso de su derecho a la identidad de género o acceder a los servicios o a la documentación acorde a su identidad de género sentida.
- D) Quedan prohibidas en los servicios sanitarios de la Comunidad Autónoma de Aragón las terapias de aversión o de conversión de las manifestaciones de identidad de género libremente reveladas por las personas, así como las cirugías genitales de las personas intersexuales que obedezcan a la decisión de la propia persona afectada y a la necesidad de asegurar una funcionalidad biológica por motivos de salud.

102.- Dentro de las latas de conservas vegetales, cárnicas y de pescado, ¿Qué tipo de toxiinfección bacteriana suele darse?

- A) *Clostridium perfringens*.
- B) *Clostridium Botulinum*.
- C) *Salmonella*.
- D) *Staphylococcus Aureus*.

103.- Respecto al cómputo de plazos en el procedimiento administrativo común, indique la respuesta INCORRECTA:

- A) Los plazos expresados en días se contarán a partir del día siguiente a aquel en que tenga lugar la notificación o publicación del acto de que se trate, o desde el siguiente a aquel en que se produzca la estimación o la desestimación por silencio administrativo.
- B) Si el plazo se fija en meses o años, éstos se computarán a partir del día siguiente a aquel en que tenga lugar la notificación o publicación del acto de que se trate, o desde el siguiente a aquel en que se produzca la estimación o desestimación por silencio administrativo.
- C) El plazo concluirá el mismo día en que se produjo la notificación, publicación o silencio administrativo en el mes o el año de vencimiento. Si en el mes de vencimiento no hubiera día equivalente a aquel en que comienza el cómputo, se entenderá que el plazo expira el primer día hábil siguiente.
- D) Cuando un día fuese hábil en el municipio o Comunidad Autónoma en que residiese el interesado, e inhábil en la sede del órgano administrativo, o a la inversa, se considerará inhábil en todo caso.

104.- Al proceso que consiste en calentar la leche a 72°C durante 15 minutos, lo conocemos como:

- A) Homogenizado.
- B) Pasteurización.
- C) Esterilización.
- D) Uperización

105.- El documento que justifica la recepción de un producto se denomina:

- A) Pedido.
- B) Factura.
- C) Comanda.
- D) Albarán.

106.- Señala la respuesta CORRECTA. Funciones del Servicio de Medicina Preventiva:

- A) Vigilancia de la salud del personal y control microbiológico de los alimentos.
- B) El control nutricional y proteico de las dietas.
- C) Estudio de los accidentes laborales y enfermedades profesionales.
- D) Información y adiestramiento al personal de cocina sobre las necesidades y hábitos alimenticios.

107.- Para el traslado al laboratorio de las muestras testigo, el alimento permanecerá:

- A) Congelado.
- B) A temperatura ambiente.
- C) Refrigerado entre 0 y 2°C.
- D) Refrigerado entre 4°C y 6°C.

108.- Si tenemos en cuenta la denominación genérica de la carne de vacuno, ¿Cómo se conoce al animal macho castrado, menor o igual de 48 meses?

- A) Buey.
- B) Cebón.
- C) Toro.
- D) Novillo.

109.- ¿De qué material deben estar fabricadas las mesas de trabajo para que sean validadas por sanidad?

- A) Acero estañado.
- B) Acero Inoxidable.
- C) Hierro.
- D) Madera.

110.- De las siguientes afirmaciones NO es correcta cuando hablamos del estafilococo.

- A) Bacteria localizada en la nariz, garganta y piel del hombre.
- B) La bacteria muere a altas temperaturas, pero la toxina resiste.
- C) Virus localizado en la nariz, garganta y piel del hombre.
- D) Se transmite a los alimentos por mala manipulación, a través de las secreciones de nariz y boca.

