

PROCESO SELECTIVO CONVOCADO POR RESOLUCIÓN DE 7 DE MAYO DE 2025, DE LA VICECONSEJERÍA DE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS Y ATENCIÓN AL CIUDADANO PARA EL INGRESO, POR EL SISTEMA DE ACCESO LIBRE, EN LA CATEGORÍA PROFESIONAL DE AYUDANTE DE COCINA DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD DE CASTILLA Y LEÓN (BOCYL 16 DE MAYO DE 2025)

EJERCICIO ÚNICO

- El presente ejercicio consta de **110 preguntas**, numeradas correlativamente de la 1 a la 110 en el cuestionario:
 - 77 preguntas de la primera parte, distribuidas de la siguiente forma:
 - De la 1 a la 14, correspondientes a las materias comunes del programa.
 - De la 15 a la 70, correspondientes a las materias específicas del programa.
 - Además, se incluyen 7 preguntas de reserva, distribuidas de la siguiente forma:
 - La 71 y 72 sustituirán, por su orden, a las preguntas correspondientes a las materias comunes del programa que puedan ser objeto de anulación.
 - La 73, 74, 75, 76 y 77 sustituirán, por su orden, a las preguntas correspondientes a las materias específicas del programa que pudieran ser objeto de anulación.
 - 33 preguntas de la segunda parte, distribuidas de la siguiente forma:
 - De la 78 a la 107, correspondientes al supuesto de carácter teórico práctico sobre las materias específicas del programa.
 - La 108, 109 y 110 sustituirán, por su orden, a las preguntas del supuesto de carácter teórico práctico sobre las materias específicas del programa que pudieran ser objeto de anulación.
- Lea muy atentamente las instrucciones que figuran al dorso de la “HOJA DE RESPUESTAS” sobre su forma de cumplimentación.
- La duración del ejercicio será de **140 minutos**.
- El cuestionario de preguntas y la plantilla con las respuestas correctas se publicarán el próximo **lunes, 24 de noviembre** en la página web www.empleopublico.jcyl.es

NO ABRA ESTE CUADERNILLO HASTA QUE SE LO INDIQUE EL RESPONSABLE DEL AULA

PRIMERA PARTE

1) ¿Cuál es la denominación del Título I de la Constitución Española?

- a) Derechos y Libertades.
- b) De los derechos y deberes de los ciudadanos.
- c) De los derechos y deberes fundamentales.
- d) De los principios, derechos y deberes de los ciudadanos.

2) Según la Constitución Española, el derecho a disfrutar de una vivienda digna y adecuada es:

- a) Un deber fundamental de los poderes públicos.
- b) Un derecho fundamental de los españoles.
- c) Una libertad pública.
- d) Un principio rector de la política social y económica.

3) Según establece el artículo 27.1 del Estatuto de Autonomía de Castilla y León, corresponde al presidente de la Junta de Castilla y León, como supremo representante de la Comunidad de Castilla y León:

- a) Nombrar y separar libremente a los demás miembros de la Junta.
- b) Interponer recursos de inconstitucionalidad.
- c) Ordenar la publicación en el “Boletín Oficial de Castilla y León” de los nombramientos de los altos cargos del Estado en Castilla y León.
- d) Acordar la disolución de las Cortes de Castilla y León en los términos normativamente previstos.

4) En relación con los Organismos Autónomos de la Comunidad de Castilla y León, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es la correcta?

- a) Tienen encomendadas la realización de actividades de carácter económico, comercial, industrial, agrario, financiero o análogo, sujetándose fundamentalmente en su actuación al derecho privado.
- b) Tienen encomendadas la realización de actividades de fomento, prestacionales o de gestión de servicios públicos, sujetándose en su actuación al derecho privado.
- c) Tienen encomendadas la realización de actividades de carácter económico, comercial, industrial, agrario, financiero o análogo, sujetándose fundamentalmente en su actuación al derecho administrativo.

- d) Tienen encomendadas la realización de actividades de fomento, prestacionales o de gestión de servicios públicos, sujetándose en su actuación al derecho administrativo.

5) De conformidad con la Ley 3/2001, de 3 de julio, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad de Castilla y León, ¿dónde se ubican normalmente los órganos y unidades administrativas centrales de la Administración General de Castilla y León?

- a) En cualquier municipio que lo solicite la Junta de Castilla y León.
- b) En cualquier capital de provincia.
- c) En la capitalidad en que tienen su sede las instituciones básicas de la Comunidad, o en los términos municipales de su entorno en caso de necesidad o conveniencia apreciadas por la Junta de Castilla y León.
- d) Sólo en la capital regional, sin excepciones.

6) Según el artículo 37 de la Ley 3/2001, de 3 de julio, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad de Castilla y León, son órganos directivos centrales de las Consejerías:

- a) Subsecretarías, en su caso.
- b) Viceconsejerías, en su caso.
- c) Subdirecciones Generales.
- d) Jefaturas de Servicio.

7) ¿Cuántos grupos profesionales se establecen en el Convenio Colectivo del Personal Laboral de la Administración General de la Comunidad de Castilla y León y Organismos Autónomos dependientes de ésta?

- a) Siete grupos.
- b) Cinco grupos.
- c) Cuatro grupos.
- d) Seis grupos.

- 8) Conforme al Convenio Colectivo para el personal laboral de la Administración General de la Comunidad de Castilla y León y Organismos Autónomos dependientes de ésta, ¿cuál de los siguientes no es un complemento retributivo del personal laboral?**
- a) Plus de categoría profesional.
 - b) Complemento de productividad.
 - c) Complemento específico.
 - d) Complemento de puesto singular.
- 9) El artículo 11.3 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, señala que los procedimientos de selección del personal laboral temporal:**
- a) Se regirán por el principio de proporcionalidad, teniendo como finalidad atender razones expresamente justificadas de necesidad y urgencia.
 - b) Se regirán por el principio de economía, teniendo como finalidad atender razones expresamente justificadas de necesidad y urgencia.
 - c) Se regirán por el principio de celeridad, teniendo por finalidad atender razones expresamente justificadas de necesidad y urgencia.
 - d) Se regirá por el principio de buena fe, teniendo por finalidad atender razones de necesidad y urgencia sin necesidad de justificación.
- 10) ¿Cuál de los siguientes derechos de carácter individual se encuentra recogido en el artículo 14 del Texto Refundido del Estatuto Básico del Empleado Público (TREBEP)?**
- a) La libertad sindical.
 - b) El ejercicio de la huelga, con la garantía del mantenimiento de los servicios esenciales de la comunidad.
 - c) El de reunión, en los términos establecidos en el artículo 52 de este Estatuto.
 - d) La libertad de expresión dentro de los límites del ordenamiento jurídico.

11) De acuerdo con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 13/2010, de 9 de diciembre, contra la Violencia de Género en Castilla y León, ¿cuál de los siguientes es, en todo caso, un órgano autonómico de coordinación en materia de prevención de violencia de género?

- a) El Consejo de Igualdad de género de Castilla y León.
- b) La Comisión Regional contra la Violencia de Género.
- c) La Mesa de Coordinación en Violencia de Género.
- d) La Red de Ciudades de Castilla y León contra la Violencia de género.

12) De acuerdo con lo establecido en la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos laborales, señale la respuesta correcta:

- a) El Comité de Seguridad y salud está formado por los delegados sindicales de una parte y por el empresario y/o sus representantes de otra.
- b) Las empresas que cuenten con varios centros de trabajo dotados de Comité de seguridad y salud deberán acordar con sus trabajadores la creación de un Comité Intercentros.
- c) Se constituirá un Comité de Empresa en todas las empresas o centros de trabajo que cuenten con 50 o más trabajadores.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

13) Señale la respuesta incorrecta. El objeto de la Ley 13/2010 de 9 de diciembre, contra la violencia de género en Castilla y León, es regular todas aquellas medidas tendentes a erradicar la violencia de género mediante:

- a) La prevención.
- b) La sensibilización a la sociedad sobre esta lacra social.
- c) El aumento de las penas previstas en el Código Penal para delitos de violencia de género.
- d) La atención integral a sus víctimas a fin de conseguir su recuperación efectiva, entendiendo por tales no sólo a la mujer sino también a las personas que de ella dependan.

14) Según dispone el artículo 35.1 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, “los representantes de los trabajadores con funciones específicas en materia de prevención de riesgos en el trabajo” reciben la denominación de:

- a) Inspectores de trabajo.
- b) Agentes de prevención.
- c) Delegados de prevención.
- d) Vigilantes de seguridad y salud laboral.

15) Las cocinas profesionales se organizan:

- a) En áreas funcionales.
- b) En secciones gastronómicas.
- c) En partidas.
- d) En cuartos.

16) El principio de organización cuyo objetivo principal es facilitar y agilizar la actividad en la cocina mediante flujos de trabajo continuo se denomina:

- a) *Mise en place.*
- b) Marcha adelante.
- c) *Planningcook.*
- d) *Flujoquicksteam.*

17) El sistema *gastronorm*:

- a) Corresponde a la normalización de las dimensiones interiores de los recipientes para las cocciones, almacenamiento, conservación y refrigeración utilizados en las cocinas industriales.
- b) Corresponde a la normalización de los procesos de trabajo culinarios y gastronómicos según la normativa de la AESAN.
- c) Es un sistema de uperisación de productos de cuarta gama.
- d) Corresponde a la normativa adoptada internacionalmente sobre la inocuidad de los materiales utilizados en las cocinas profesionales.

- 18) De la siguiente serie de herramientas y utillaje de uso común en las cocinas profesionales, señale la serie incorrecta:**
- a) Embudo, tranchelar, atetele, lengua, biberón.
 - b) Macheta, cebollero, termopar, sacabocados, mechadora.
 - c) Cedazo, turbotera, acanalador, chaira, silpat.
 - d) Desescamador, acanalador, descorazonador, espalmadera, superbag.
- 19) El área de la cocina donde se realiza la limpieza del material y herramientas propias utilizada durante el trabajo, así como su almacenamiento se denomina:**
- a) Office.
 - b) Plonge.
 - c) Placard.
 - d) Cuarto frío.
- 20) El documento justificante de la recepción del producto que acompaña siempre a la mercancía recepcionada se denomina:**
- a) Ficha de producto.
 - b) Albarán.
 - c) Factura.
 - d) Acopio de mercaderías.
- 21) En la gestión de un almacén, ¿cómo se denomina a la cantidad de stock total que se debe mantener para poder garantizar las necesidades de consumo?**
- a) Stock mínimo.
 - b) Stock de seguridad.
 - c) Stock máximo.
 - d) Stock operativo.
- 22) Respecto al almacén de productos no perecederos, señale la respuesta incorrecta:**
- a) Debe tener luz artificial, de color blanco e intensidad suficiente.
 - b) Debe estar seco y bien ventilado.
 - c) Los materiales utilizados en la fabricación de las estanterías deben ser imputrescibles.
 - d) Debe mantener una temperatura constante por debajo de 10 ° centígrados.

- 23) Además de la temperatura adecuada, ¿qué otra característica se debe tener en cuenta respecto a la conservación de productos refrigerados?**
- a) La presión positiva de la cámara.
 - b) La humedad relativa.
 - c) La climatización tanto de frío positivo como de frío negativo.
 - d) La ventilación forzada para evitar humedad y proliferación de mohos.
- 24) Respecto al transporte y recepción de las aves de corral y conejo, el Acuerdo Internacional para el Transporte de Productos Perecederos (ATP) señala que la temperatura adecuada será de:**
- a) 0° centígrados.
 - b) 2° centígrados.
 - c) 4° centígrados.
 - d) De 7° a 10° centígrados.
- 25) Cuando el fluido se pone en movimiento, entrando en contacto con una pared o resistencia caliente, se denomina:**
- a) Convección por radiación.
 - b) Convección viva o natural.
 - c) Convección forzada.
 - d) Convección espiral.
- 26) ¿A qué temperatura comienzan a apreciarse los efectos de la reacción de Maillard?**
- a) 100° centígrados.
 - b) 120° centígrados.
 - c) 130° centígrados.
 - d) 140° centígrados.
- 27) ¿Qué tipo de agua es la idónea para mantener la textura y el color en las verduras al cocerlas?**
- a) El agua que tenga una elevada cantidad de calcio y magnesio.
 - b) El agua que tenga una baja cantidad de calcio y magnesio.
 - c) La cantidad de calcio y magnesio en el agua no afecta a la textura, ni al color de las verduras al cocerlas.
 - d) El único mineral que interfiere en la cocción es la sal.

28) ¿De qué forma se realiza la transmisión del calor al cocinar una carne a la plancha?

- a) Por conducción.
- b) Por convección.
- c) Por radiación.
- d) Por transmisión mixta.

29) ¿Para qué tipo de piezas es idónea la aplicación de la técnica del breseado?

- a) Piezas grandes de pescado.
- b) Piezas duras de carne que necesitan una cocción lenta y prolongada, de esta manera mantendremos su jugosidad.
- c) Piezas de carne cocinadas en las brasas; de ahí el termino francés bresser.
- d) Piezas pequeñas de pescados, acabando su cocción con salsa que elaboraremos aparte.

30) ¿Cuáles de las siguientes premisas no son ventajas del cocinado de los alimentos?

- a) Reduce la posible toxicidad de los alimentos.
- b) Mejora la asimilación de los nutrientes.
- c) Mejora la digestibilidad.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

31) ¿Qué entendemos por seguridad alimentaria?

- a) La seguridad alimentaria solo existe cuando los productos están dentro de la fecha de caducidad.
- b) La seguridad alimentaria existe cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfacen sus necesidades energéticas diarias y preferencias alimentarias para llevar una vida activa y sana.
- c) La seguridad alimentaria existe cuando los productos vienen marcados con lote, fecha de consumo preferente o de caducidad.
- d) La seguridad alimentaria solo existe cuando todos los productos son inocuos.

32) ¿Qué es el Codex Alimentarius?

- a) Un conjunto de normas alimentarias adoptadas en los países europeos y presentadas de manera escalonada, atendiendo en el país que se apliquen.
- b) Un conjunto de normas alimentarias adoptadas en el ámbito nacional y presentadas de manera uniforme.
- c) Un conjunto de normas alimentarias adoptadas en los países en desarrollo y presentadas de manera escalonada atendiendo a sus necesidades.
- d) Un conjunto de normas alimentarias adoptadas internacionalmente y presentadas de manera uniforme.

33) El etiquetado de la información alimentaria debe ofrecer toda la información necesaria al consumidor y algunas de las menciones son obligatorias. Indique cuál de las siguientes no lo es:

- a) La identidad, composición, propiedades u otras características.
- b) El volumen de alcohol "% vol" en las bebidas que tengan menos de un 1,2 %.
- c) Los efectos sobre la salud, alérgenos, duración, almacenamiento y uso seguro.
- d) La información nutricional también para consumidores con necesidades dietéticas especiales.

34) Respecto a los alimentos elaborados con huevo crudo, para confeccionar huevos fritos, tortillas u otras preparaciones similares, ¿a qué temperatura, durante cuánto tiempo debemos someter la elaboración y cuándo lo debemos servir al consumidor final?

- a) Se someterán a un tratamiento térmico donde se alcance una temperatura de 62° C durante 2 segundos las tortillas y otras elaboraciones en el centro del producto, los huevos fritos a 60° C para que no se cuaje la yema y se servirán al pase de comedor.
- b) Se someterán a un tratamiento térmico dónde se alcance una temperatura de 62°C durante 10 segundos en el centro del producto, los huevos fritos y otras elaboraciones a 61° C durante 2 segundos y se servirán al pase de comedor.
- c) Se someterán a un tratamiento térmico donde se alcance una temperatura de 63 °C durante 20 segundos en el centro del producto y se sirvan para su consume inmediato.

- d) Se someterán a un tratamiento térmico donde se alcance una temperatura de 62 °C durante 20 segundos en el centro del producto y se sirvan para su consumo inmediato.

35) Los estuches que contengan huevos de la categoría A podrán llevar la indicación adicional de calidad «extra» o «extra frescos» ¿hasta qué día después de la puesta?

- a) Hasta el sexto día después de la puesta.
- b) Hasta el séptimo día después de la puesta.
- c) Hasta el octavo día después de la puesta.
- d) Hasta el noveno día después de la puesta.

36) Según el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, señale la respuesta incorrecta:

- a) El APPCC es un instrumento de ayuda para lograr un nivel más elevado de inocuidad alimentaria.
- b) El APPCC no debe considerarse un método de autorregulación ni sustituye al control oficial.
- c) El APPCC debe considerarse un método de autorregulación y sustituye al control oficial.
- d) El APPCC debe ser lo suficientemente flexible para que se pueda aplicar incluso en las empresas pequeñas.

37) De los siguientes enunciados, ¿cuál no es correcto?

- a) El APPCC es un sistema internacionalmente reconocido (Codex 1986) para gestionar la seguridad de los alimentos y piensos desde un enfoque preventivo.
- b) El APPCC es obligatorio para todas las empresas de preparación, fabricación, transformación, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro de productos alimenticios (Reglamento CE nº 852/04) y para todas las empresas de piensos (Reglamento CE nº 183/05) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de enero de 2005, por el que se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos.
- c) El APPCC es aconsejable para todas las empresas de preparación, fabricación, transformación, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o

suministro de productos alimenticios (Reglamento CE nº 852/04) y para todas las empresas de piensos (Reglamento CE nº183/05).

d) El APPCC es también denominado HACCP.

38) Para la conservación en el envasado en atmósfera modificada, ¿qué tipo de gas se extrae?

- a) Nitrógeno.
- b) Carbono.
- c) Argón.
- d) Oxígeno.

39) ¿Cuál de los siguientes es un principio del APPCC?

- a) Formación de un equipo APPCC.
- b) Establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación.
- c) Establecimiento del procedimiento de verificación.
- d) Determinación del uso previsto del producto.

40) ¿Qué significa el término “controlado” en relación con el APPCC?

- a) Condición obtenida por cumplimiento de los procedimientos y de los criterios marcados.
- b) Situación existente cuando un límite crítico es incumplido.
- c) Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control.
- d) Constatación de que los elementos del plan de APPCC son efectivos.

41) Según el Código alimentario:

- a) Se deberá utilizar el mismo diagrama para varios productos si su fabricación comporta fases de elaboración similares.
- b) El diagrama de flujo deberá ser elaborado por un equipo APPCC y cubrir todas las fases de la operación relativas a un producto determinado.
- c) Al aplicar el sistema de APPCC a una operación determinada no deberán tenerse en cuenta las fases anteriores y posteriores a dicha operación.
- d) Es aconsejable realizar una confirmación in situ del diagrama para comprobar que lo escrito es un fiel reflejo de la realidad del establecimiento.

42) ¿Cuál de los siguientes se corresponde con el concepto de “etiquetado”?

- a) El campo visual de un envase que con toda probabilidad es más visible a primera vista por el consumidor en el momento de realizar la compra.
- b) Las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o símbolos relacionados con un alimento y que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín, que acompañen o se refieran a dicho alimento.
- c) Los letreros, marcas comerciales o de fábrica, signos, dibujos u otras descripciones, escritos, impresos, estarcidos, marcados, grabados o estampados en un embalaje o envase alimentario, o que acompañe al mismo.
- d) La denominación de un alimento prescrita en las disposiciones de la Unión Europea aplicables al mismo.

43) Con respecto a la lista de ingredientes de un alimento, señale la no correcta:

- a) Estará encabezada por un título adecuado que incluya la palabra “ingredientes”.
- b) En ella se incluirán todos los ingredientes del alimento.
- c) Los ingredientes aparecerán en orden creciente de peso, según se incorporen en el momento de su uso para la fabricación del alimento.
- d) Los ingredientes aparecerán en orden decreciente de peso, según se incorporen en el momento de su uso para la fabricación del alimento.

44) ¿Es lo mismo alergia a la leche que intolerancia a la lactosa?

- a) Si, es lo mismo.
- b) No, no es lo mismo, la alergia a la leche tiene una reacción leve.
- c) No, no es lo mismo.
- d) Sí, es lo mismo pero la intolerancia a la lactosa tiene una reacción grave

45) Según el anexo X del Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, para los alimentos cuya duración mínima sea inferior a 3 meses, en el etiquetado:

- a) Bastará con indicar el mes y el año.
- b) Bastará con indicar día, mes y año.
- c) Bastará con indicar el día y el mes.
- d) Bastará con indicar el mes.

46) Según el Reglamento UE nº1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, ¿cuántos grupos de sustancias que causan alergias o intolerancias alimentarias son de declaración obligatoria?

- a) 16.
- b) 14.
- c) 13.
- d) 11.

47) Las alergias alimentarias mediadas por Anticuerpos IgE:

- a) Se presentan de forma rápida, tras la exposición al alimento, en menos de 2 horas.
- b) Los síntomas son leves y se pueden presentar entre las 12 y 24 horas siguientes tras la ingestión del alimento.
- c) Se manifiestan sobre todo con síntomas digestivos que aparecen entre las 2 y las 6 horas siguientes tras la ingestión del alimento.
- d) Se presentan entre las 36 y 48 horas siguientes tras la ingestión del alimento.

48) ¿Cuál de las siguientes legumbres no existe?

- a) Pinta de León.
- b) Altramuz amarillo.
- c) Garbanzo venoso andaluz.
- d) Lenteja picopardal.

49) Si clasificamos la leche teniendo en cuenta su concentración de agua encontramos:

- a) Leche líquida, leche evaporada, leche condensada, leche en polvo.
- b) Leche entera, semidesnatada, desnatada.
- c) Leche pasteurizada, esterilizada, uht.
- d) Nata, mantequilla, cuajada.

50) Cuando hablamos de un ternasco o recental nos referimos a:

- a) Al cordero que tiene entre 1 mes y un mes y medio de edad, alimentado con leche materna y de un peso máximo de 8kg.
- b) Al cordero menor de 4 meses, alimentado con leche materna, pienso y/o hierba con un peso inferior a 13kg.
- c) Al cordero que tiene entre 4 meses y un año, alimentado con pasto y pienso, con un peso aproximado de 15kg.
- d) Al cordero alimentado con pienso, de menos de un año.

51) Esquinar significa:

- a) Retirar huesos de una pieza de carne, puede deshuesarse parcialmente o en su totalidad, en función de las aplicaciones posteriores.
- b) Introducir piezas de tocino en el interior de las piezas de carne utilizando una aguja.
- c) Envolver una pieza de carne con finas láminas de tocino.
- d) Separar la canal de una res en dos siguiendo su espina dorsal. Generalmente se realiza en mataderos o salas de despiece.

52) ¿Qué es el término culinario “bresa”?

- a) Atadillo de hierbas aromáticas, atadas con un hilo, se emplea en la elaboración de fondos, sopas y caldos.
- b) Conjunto de verduras cortadas en mirepoix, las cuales utilizamos en la elaboración de fondos.
- c) Ramillete de laurel, romero, perejil y tomillo envuelto en una hoja de puerro bridado con hilo de algodón.
- d) Carne cocinada lentamente, en un recipiente cerrado con líquido suficiente y verduras en brunoise, cocinada a fuego bajo durante un periodo prolongado.

53) Respecto a un fondo blanco:

- a) Una vez comience a hervir, lo coceremos entre 60 y 90 minutos, tapado, sin remover para que clarifique mejor.
- b) Deberá tener algo de grasa para favorecer su conservación.
- c) No debe conservarse más de 24 h en refrigeración.
- d) En una marmita, partiendo de agua fría, se cocerán los huesos, previamente blanqueados, junto al resto de elementos de base.

54) El Consomé es un:

- a) Caldo sustancioso guarnecido con pan, verduras, arroz, pastas, pescados, mariscos o carnes.
- b) Caldo sustancioso sin grasa, clarificado y aromatizado.
- c) Caldo sustancioso ligado por un roux y terminado con yemas y nata.
- d) Plato caldoso ligado que puede llevar una guarnición corta.

55) Para la cocción de unas alcachofas elaboramos un caldo blanco, para ello:

- a) Mezclamos agua, zumo de limón y un poco de harina.
- b) Partiendo de agua fría añadimos para la cocción cebolla, puerro y un bouquet garni.
- c) Partiendo de agua fría añadimos para la cocción cebolla, zanahoria y un bouquet garni.
- d) Prepararemos agua, sal, limón y pimienta en grano.

56) Si estas preparando los ingredientes para la elaboración de un fumet, ¿Qué grupo de ingredientes elegirías?

- a) Espinas y cabeza de merluza, puerros, laurel, agua, pimienta y sal.
- b) Espinas de rape, puerros, laurel, agua, AOVE, pimienta, sal.
- c) Espinas de merluza, puerro, zumo de un limón, agua, pimienta y sal.
- d) Espinas y cabeza de rape, puerro, zumo de limón, laurel, pimienta en grano, perejil y agua.

57) La salsa New-Burg, es una salsa:

- a) Básica.
- b) Derivada de la salsa mahonesa.
- c) Derivada de la salsa americana.
- d) Derivada de la salsa bearnesa.

58) La composición de la salsa bearnesa es:

- a) Yemas de huevo, mantequilla clarificada, sal, pimienta blanca y zumo de limón.
- b) Aceite, vinagre, sal y pimentón.
- c) Chalota, vinagre de estragón, mantequilla clarificada, sal, pimienta blanca y estragón fresco picado.
- d) Chalota, mantequilla clarificada, sal, pimienta blanca y estragón fresco picado.

59) La salsa Bercy, es una salsa derivada de:

- a) La salsa española.
- b) La salsa bechamel.
- c) La salsa americana.
- d) La salsa velouté.

60) ¿Cuáles son las principales aplicaciones de la muselina?

- a) Para aperitivos, en tostadas, tartaletas, etc.
- b) Para la elaboración de timbales, rellenar pescados y mariscos y para la elaboración de quenefas.
- c) Es empleada frecuentemente para acompañar carnes y pescados a la parrilla, además de colorear y dar sabor característico a ciertas preparaciones como salsas o cremas.
- d) Se utiliza para la elaboración de albóndigas, hamburguesas y rellenar piezas de carne, piernas o paletillas de cordero, pollos, etc.

61) La salsa a la cazadora:

- a) Es también llamada chasseur.
- b) Es una velouté de ternera, a la que se añade nata y yema de huevo.
- c) Es una salsa básica.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

62) ¿Qué tipo de equipamiento o maquinaria es necesario para llevar un sistema de producción culinario basado en una regeneración final?

- a) Calienta platos.
- b) Mesa caliente.
- c) Abatidor de temperatura.
- d) Roner.

63) ¿En qué sistema de conservación es necesario que primero se congele el producto a conservar?

- a) Encurtido
- b) Desecación
- c) Liofilización
- d) Deshidratación

- 64) ¿Qué sistema de conservación en el que se aplica calor afecta en mayor proporción al valor nutricional y organoléptico del producto?**
- a) Apertización.
 - b) Esterilización.
 - c) Uperización.
 - d) Pasteurización.
- 65) ¿Cómo se codifican los antioxidantes que se añaden a los alimentos para su conservación?**
- a) Con la letra B.
 - b) Con la letra C.
 - c) Con la letra D.
 - d) Con la letra E.
- 66) La doble nata:**
- a) Contiene un mínimo de materia grasa del 30% y menos del 50%.
 - b) Contiene un mínimo de materia grasa del 50%.
 - c) Contiene más de un 70% de materia grasa.
 - d) Contiene un 35% de materia grasa pero debe realizarse un doble batido.
- 67) El plato denominado “patatas a la importancia” tiene su origen en la provincia de:**
- a) Pamplona.
 - b) Bilbao.
 - c) Palencia.
 - d) Valladolid.
- 68) Señale la característica principal de la elaboración denominada “menestra palentina”:**
- a) El uso de productos de 5ª gama.
 - b) El rebozado de la verdura.
 - c) El uso del azafrán en el fondo de verdura.
 - d) El breseado en pucheros de barro tradicionales.

69) La elaboración denominada “arroz a la zamorana” se caracteriza principalmente por el uso de:

- a) Productos de la matanza y pimentón dulce.
- b) Chacinas y pimientos choriceros zamoranos.
- c) Chorizo zamorano y tomate.
- d) Chacinas y pimentón picante.

70) En la gastronomía castellanoleonesa las denominadas patatas meneás, revolconas o machaconas se acompañan tradicionalmente de :

- a) Rodajas de chorizo de la olla.
- b) Lomo de orza.
- c) Guindillas encurtidas.
- d) Torreznillos fritos.

PREGUNTAS DE RESERVA

71) ¿Cuál de los siguientes valores no aparece expresamente recogido en el art. 1.1 de la Constitución Española?

- a) Justicia.
- b) Igualdad.
- c) Pluralismo político.
- d) Solidaridad.

72) De conformidad con el artículo 42.3 de Ley 3/2001, de 3 de julio, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad de Castilla y León, la Secretaría Territorial depende:

- a) Orgánicamente de la Consejería que tenga atribuidas las funciones de gestión administrativa de las Delegaciones Territoriales.
- b) Funcionalmente, a través del delegado Territorial, de la Consejería que tenga atribuidas las funciones de gestión administrativa de las Delegaciones Territoriales.
- c) Orgánica y funcionalmente, a través del delegado Territorial, de los diversos órganos superiores y directivos que correspondan por razón de la materia o del contenido de sus atribuciones.
- d) Orgánicamente de la Consejería de Presidencia y Administración Territorial y funcionalmente de las Consejerías que corresponda por razón de las distintas competencias materiales.

73) ¿Cuáles de los siguientes pescados se consideran planos?

- a) Lenguado, bacalao, rodaballo.
- b) Merluza, rodaballo, acedía.
- c) Rémol, rodaballo, lenguado.
- d) Acedía, lubina, gallo.

74) El sistema de conservación fundamentado en la pérdida del aire que rodea al alimento y la sustitución de este por grasa, creando un medio desfavorable para la proliferación microbiana debido a la falta de oxígeno, se denomina:

- a) Salazón
- b) Confitado
- c) Adobo
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta

75) Para confeccionar el plato denominado olla podrida burgalesa, ¿Qué ingredientes principales debemos utilizar?

- a) Garbanzos Chamad, chacinas, berza y morcilla de sangre.
- b) Judiones, chorizo ahumado y panceta oreada.
- c) Alubias de Ibeas, chacinas y morcilla de arroz.
- d) Alubias blancas, repollo y manitas de lechazo churro.

76) Con el envasado al vacío o con el envasado en atmósfera modificada, ¿qué enfermedad alimentaria se puede desarrollar, ya que este método de conservación no acaba con las bacterias que lo causan?

- a) Listeriosis.
- b) Botulismo.
- c) Toxiinfección por EscherichiaColi.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

77) La ficha de producto:

- a) Se establece como un documento de control e identificación de los productos almacenados.
- b) Tiene relación con la cantidad de stock existente en los almacenes, cámaras y bodegas.
- c) Sirve para analizar el consumo por artículo y proveedor, es decir, como implantación y realización del inventario permanente.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

SEGUNDA PARTE

D. Abilio de Guisando trabaja como ayudante de cocina en la Residencia de Personas Mayores “El Cerro” de la Gerencia de Servicios Sociales de Castilla y León.

D. Abilio de Guisando comienza su jornada laboral entrando en cocina, se lava las manos en el lavamanos con agua caliente y jabón, se seca bien las manos y se pone unos guantes.

78) A continuación, procede a encender los fuegos para proseguir con la primera tarea que tiene encomendada, que es hacer zumo de naranja. ¿De qué forma procederá?

- a) Se lavará las manos, lavará las naranjas adecuadamente, si alguna pieza tiene moho descartará la pieza entera y hará el zumo.
- b) Se lavará las manos, lavará las naranjas adecuadamente, si alguna pieza tiene moho descartará el trozo afectado y hará el zumo.
- c) Se lavará las manos adecuadamente, lavará las naranjas adecuadamente, si alguna pieza tiene moho descartará el trozo afectado, se lavará las manos, hará el zumo y se lavará las manos.
- d) Se lavará las manos adecuadamente, lavará las naranjas adecuadamente, si alguna pieza tiene moho descartará la pieza entera, se lavará las manos, hará el zumo y se lavará las manos.

79) ¿Cuál de las siguientes acciones no debe realizar D. Abilio de Guisando como manipulador de alimentos durante su jornada laboral?

- a) Tocarse la boca o nariz mientras manipula alimentos.
- b) Mascar chicle.
- c) Usar pendientes y anillos.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

80) A la hora de manipular alimentos que han de consumirse en crudo, D. Abilio de Guisando usará guantes de:

- a) Policarbonato.
- b) Látex.
- c) Nitrilo.
- d) Fuornamida según la normativa gastronorm.

81) A continuación, D. Abilio de Guisando se pone a disposición del cocinero y este le organiza el trabajo a realizar durante la mañana. En primer lugar, le pide que ejecute la acción necesaria para reducir la cantidad de arsénico que pueda contener el arroz, de esta forma tendrá el arroz listo para la elaboración del primer plato del almuerzo. ¿Qué operación ejecutará para reducir el arsénico en el arroz?

- a) Saltear el arroz en aceite hasta dorarlo y dejar enfriar a temperatura ambiente.
- b) Enfriar el arroz en la cámara, con una temperatura inferior a 6°C durante 30 minutos.
- c) Lavar el arroz.
- d) No hace falta ninguna de las acciones anteriores, ya que va a utilizar arroz bomba, siendo éste el único arroz que no contiene arsénico.

82) D. Abilio de Guisando ahora tiene encomendada la tarea de cortar patatas que se usarán en una guarnición. Para después ponerlas en agua, ¿Qué tipo de corte realizará para minimizar la acrilamida en la fritura?

- a) Patata paja.
- b) Patata chip.
- c) Patata rejilla.
- d) Ningún corte de los anteriores es apropiado para evitar la acrilamida.

83) Para la elaboración de la guarnición, el cocinero ha decidido hacer patatas “puente nuevo”. ¿Qué forma tiene este tipo de corte de patata?:

- a) Plana.
- b) Torneada.
- c) Cuadrada.
- d) Rectangular.

84) ¿Qué herramienta será la idónea para estriar frutas y verduras que serán parte de una guarnición?

- a) Una espátula.
- b) Una cuchilla de sierra.
- c) Un acanalador.
- d) Una chaira.

85) D. Abilio de Guisando debe preparar zanahoria cortada en paisana para el menú, ¿cómo realizará el corte?

- a) Cortará la zanahoria en cubos o dados de 1 centímetro aproximado de grosor.
- b) Cortará la zanahoria en cubos muy pequeños que no superen los 3 milímetros.
- c) Cortará la zanahoria en tiras finas y alargadas.
- d) Cortará la zanahoria en cubos grandes de más de 3 centímetros aproximado de grosor.

86) El cocinero le indica a D. Abilio de Guisando que tiene que hacer patatas rejilla, ¿qué debe utilizar?

- a) La estameña.
- b) La guitarra.
- c) La mandolina.
- d) El cutter.

87) En relación con la presencia de huevos crudos sucios en las cámaras, ¿qué acciones deberá llevar a cabo D. Abilio de Guisando para garantizar la seguridad alimentaria en todo momento?

- a) Desechar los huevos sucios.
- b) Apartar los huevos sucios y lavarlos, volviendo a guardarlos en la cámara.
- c) Lavar los huevos sucios, cocerlos y pelarlos. Luego los guardará en la cámara.
- d) Lavar los huevos sucios y avisar para que se utilicen de inmediato.

88) Se van a preparar en el menú, unas croquetas. Para empanizar las croquetas, ¿de qué forma procederá D. Abilio de Guisando con la manipulación en crudo del huevo?

- a) Los sacará de la cámara 30 minutos antes de su uso para atemperar, los cascará en un recipiente distinto al de incorporación de los mismos sin cáscara, en caso de necesitar una cantidad copiosa, los cascará y batirá por tandas, y si alguno de ellos tuviese una “mancha de sangre o de carne” se podrá o no retirar dicha mancha.
- b) Los sacará de la cámara justo en el momento de uso, los cascará en el recipiente donde se batan, en caso de necesitar una cantidad copiosa, los cascará y batirá por tandas, y si alguno de ellos tuviese una “mancha de sangre o de carne” se podrá o no retirar dicha mancha.

- c) Los sacará de la cámara justo en el momento de uso, los cascará en un recipiente distinto al de incorporación de los mismos sin cáscara, en caso de necesitar una cantidad copiosa, los cascará y batirá por tandas, y si alguno de ellos tuviese una “mancha de sangre o de carne” se podrá o no retirar dicha mancha.
- d) Los sacará de la cámara justo en el momento de uso, los cascará en un recipiente distinto al de incorporación de los mismos sin cáscara, en caso de necesitar una cantidad copiosa, los cascará y batirá por tandas, y si alguno de ellos tuviese una “mancha de sangre o de carne” se retiran de inmediato y en el caso que se hubiese incorporado al resto de huevos sin cascara se retiraran todos.

89) D. Abilio de Guisando, al batir los huevos ha derramado parte de los mismos en el suelo, ¿qué deberá hacer a continuación?

- a) Terminará con el empanizado y recogerá al final de la elaboración, para evitar posibles contaminaciones cruzadas por el cambio de actividad y recogerá todo al final del proceso.
- b) Se lavará las manos, irá por la fregona con agua limpia, caliente y con el producto adecuado, lo recogerá y lo dejará apartado al lado para posibles derrames posteriores, recogiendo al final del proceso.
- c) Se lavará las manos, irá por la fregona con agua limpia, caliente y con el producto adecuado, lo recogerá y lo dejará apartado al lado para posibles derrames posteriores, después se lavará las manos y continuará con la elaboración.
- d) Se lavará las manos, irá a por la fregona con agua limpia, caliente y con el producto adecuado, lo recogerá y cuando haya terminado de limpiar lo devolverá a su sitio, se lavará las manos y seguirá con la elaboración.

90) Una vez terminada la elaboración de las croquetas, D. Abilio de Guisando debe preparar el menaje preciso para escurrir el aceite sobrante de la fritura, para ello, ¿qué utensilio preparará?

- a) Un ramequín.
- b) Una escarchadera.
- c) Un colador.
- d) Una espumadera.

91) D. Abilio de Guisando, a continuación, tiene que preparar unas judías verdes a la inglesa, para ello, una vez limpias y cortadas de la forma adecuada, ¿qué acción deberá realizar?

- a) Pondrá las judías en agua fría y sal, a continuación, procederá a cocer.
- b) Pondrá las judías en agua caliente y sal, a continuación, procederá a cocer.
- c) Añadirá las judías una vez que el agua con sal esté hirviendo.
- d) Añadirá las judías una vez que el agua sin sal esté hirviendo, la sal se añadirá al final de la cocción.

92) ¿Qué ingrediente tendrá preparado para la terminación de la elaboración de las judías a la inglesa?

- a) Mantequilla.
- b) Aceite de oliva.
- c) Nata.
- d) Manteca.

93) Posteriormente, hay que preparar unas berenjenas. Para ello, hay que recurrir previamente a su desangrado. ¿Qué preelaboración llevará a cabo D. Abilio de Guisando?

- a) Lavará las berenjenas con agua y lejía alimentaria frotándolas con un paño.
- b) Lavará las berenjenas dejándolas en remojo con agua acidulada.
- c) Cortará las berenjenas y las espolvoreará con sal y luego las enjuagará.
- d) Cortará las berenjenas y las sumergirá en leche para eliminar el amargor.

94) Después de recepcionar el pedido de aves, D. Abilio de Guisando procederá a guardarlo. ¿Cómo deberá hacerlo?

- a) Lo guardará tal y como viene, sin manipular nada en la cámara de carne la cual estará a una temperatura de entre 0°C y 4°C.
- b) Retirá el embalaje de cartón y lo colocará en recipientes adecuados sin retirar el envasado al vacío, guardándolo en la cámara de lácteos entre 2°C y 4°C.
- c) Lo guardará tal y como viene sin manipular nada en la cámara de lácteos la cual estará a una temperatura de entre 2°C y 4°C.
- d) Retirá el embalaje de cartón y lo colocará en recipientes adecuados sin retirar el envasado al vacío, guardándolo en la cámara de carne a una temperatura entre 0°C y 4°C.

- 95) El jefe de cocina pide a D. Abilio de Guisando que revise los muslos de pollo y los limpie. Para ello, de acuerdo con el manual de buenas prácticas de higiene y para la implantación del APPCC de la AESAN, ¿qué tabla de corte utilizará?**
- a) Roja.
 - b) Marrón.
 - c) Amarilla.
 - d) Blanca.
- 96) Para el menú del día, el jefe de cocina pide a D. Abilio de Guisando que limpie el pescado y lo porcione para la elaboración de unos goujons de emperador. ¿Qué corte deberá hacer D. Abilio para cumplir su tarea?**
- a) Un corte obtenido tras la división de un pescado en dos partes longitudinales iguales, aproximadamente de 250 gramos.
 - b) Un corte en tranchas de unos 200/250 gramos.
 - c) Un corte en porciones de forma cilíndrica aproximadamente de 50/75 gramos, sin piel ni espinas.
 - d) Un corte en tiras finas y alargadas sin espinas, con o sin piel, de unos 3/4 centímetros de longitud y un grosor de 0,5/1 centímetros, previamente marinadas y empanadas a la inglesa y fritas.
- 97) La gobernanta del centro comunica en cocina que un residente ha sido diagnosticado de celiaquía. ¿Qué cereales puede utilizar D. Abilio de Guisando para elaborar el menú para este residente si tuviera que sustituir al cocinero?**
- a) Arroz, maíz, centeno, quinoa.
 - b) Mijo, sorgo, trigo sarraceno, maíz.
 - c) Trigo sarraceno, cebada, maíz, arroz.
 - d) Ninguno porque todos los cereales tienen gluten.
- 98) D. Abilio de Guisando se encuentra solo en la cocina. La enfermera del centro le comunica que necesita dos menús astringentes. ¿Cuál de las siguientes opciones elaborará?**
- a) Arroz caldoso con puerro y zanahoria, bacalao al horno y plátano maduro.
 - b) Arroz con espárragos trigueros, merluza a la plancha y manzana.
 - c) Arroz hervido, huevo cocido y manzana asada sin piel.
 - d) Arroz hervido, huevo revuelto y peras en almíbar.

99) D. Abilio de Guisando para congelar la mitad de las croquetas para otra ocasión, las envasará apropiadamente y en el etiquetado que adjunte, ¿qué datos deberá aportar obligatoriamente?

- a) Fecha de transformación y fecha de congelación, además de contar con los registros que marca la legislación con respecto a la elaboración y congelación.
- b) Fecha de congelación y fecha de caducidad, además de contar con los registros que marca la legislación con respecto a la elaboración y congelación.
- c) Fecha de elaboración o transformación, fecha de congelación y la fecha de caducidad o consumo preferente, además de contar con los registros que marca la legislación con respecto a la elaboración y congelación.
- d) Fecha de elaboración y fecha de caducidad, además de contar con los registros que marca la legislación con respecto a la elaboración y congelación.

100) Tras elaborar el menú del día, a D. Abilio de Guisando se le encarga recoger las comidas testigo. ¿Cómo debe proceder según la legislación vigente?

- a) Recogerá, etiquetará, fechará y conservará debidamente protegidas en refrigeración comidas testigo de al menos 150 gramos de cada plato por un mínimo de cinco días, ya sea refrigeradas ($a \leq 4^{\circ}\text{C}$) o congeladas ($a \leq -18^{\circ}\text{C}$).
- b) Recogerá, identificará, fechará y conservará debidamente protegidas en refrigeración comidas testigo de al menos 100 gramos de cada plato por un mínimo de siete días, ya sea refrigeradas ($a \leq 4^{\circ}\text{C}$) o congeladas ($a \leq -18^{\circ}\text{C}$).
- c) Recogerá, etiquetará, fechará y conservará debidamente protegidas en refrigeración comidas testigo de al menos 150 gramos de cada plato por un mínimo de cinco días, refrigeradas ($a \leq 4^{\circ}\text{C}$).
- d) Recogerá, etiquetará, fechará y conservará debidamente protegidas en refrigeración comidas testigo de al menos 200 gramos de cada plato por un mínimo de siete días, congeladas ($a \leq -18^{\circ}\text{C}$).

101) Una vez que ha terminado el cocinero con la fritura de las croquetas, D. Abilio de Guisando procede a limpiar la freidora. ¿Qué forma de actuación será la adecuada?

- a) Comprobará que el contenido de compuestos polares del aceite sea inferior al 25% si es así, sacará el aceite de la freidora, lo filtrará, limpiará la cuba y volverá a verter en la misma, tapará para evitar la oxidación del aceite.
- b) Comprobará que el contenido de compuestos polares del aceite sea inferior al 25% si es así, sacará el aceite de la freidora, limpiará la cuba y volverá a verter en la misma, tapará para evitar la oxidación del aceite.
- c) Comprobará que el contenido de compuestos polares del aceite sea superior al 25% si es así, sacará el aceite de la freidora, lo filtrará, limpiará la cuba y volverá a verter en la misma, tapará para evitar la oxidación del aceite.
- d) Limpiará la parte externa de la freidora ya que el volumen de fritura ha sido escasa, tapará a continuación para evitar la oxidación del aceite.

102) D. Abilio de Guisando debe mantener la limpieza y el orden de las cámaras frigoríficas. ¿Cómo procederá?

- a) Sobre las estanterías dispondrá de paños absorbentes para que recojan los posibles derrames o exudaciones de los alimentos.
- b) Los alimentos cocinados los situará siempre por encima de los crudos.
- c) Los alimentos crudos más pesados y voluminosos los situará en el suelo lo más alejados posible de alimentos elaborados.
- d) Respetará siempre el embalaje original de los productos a la hora de almacenar en las cámaras por ser este el homologado.

103) D. Abilio de Guisando al recoger la cocina, devuelve la harina y el pan rallado que no ha utilizado en la elaboración de las croquetas a la estantería del almacén donde se guardan, donde también se encuentran el pan rallado y la harina sin gluten. ¿En qué lugar colocará los productos no utilizados?

- a) Al lado de los mismos productos sin gluten.
- b) Encima de los mismos productos sin gluten.
- c) Debajo de los mismos productos sin gluten.
- d) El lugar de almacenaje no importa, ya que están envasados.

104) En la cocina surge un problema con la llegada de un proveedor y no van a recibir los productos necesarios para la elaboración de la primera opción del menú, así que improvisan y aprovechan unas pechugas que tienen congeladas para casos inesperados. El problema es que están congeladas y las necesitan descongelar con urgencia, pero no tienen un microondas con la capacidad suficiente para desarrollar el proceso de descongelado. ¿Cómo realizará la descongelación urgente de las pechugas?

- a) Sumergiéndolas en agua corriente caliente, siempre que se cocinen de forma inmediata después de la descongelación.
- b) Sumergiéndolas en agua corriente fría, siempre que se cocinen de forma inmediata después de la descongelación.
- c) Sumergiéndolas en agua corriente caliente, siempre que se refrigeren de forma inmediata después de la descongelación.
- d) Sumergiéndolas en agua corriente fría, siempre que se refrigeren de forma inmediata después de la descongelación.

105) Como segunda opción del menú tienen lomo de cerdo, pero el lomo está congelado. ¿De qué manera se podría descongelar esta materia prima?

- a) En refrigeración.
- b) A temperatura ambiente.
- c) En microondas (cuando los alimentos se cocinen inmediatamente después de la descongelación).
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

106) Como responsable de la limpieza de utensilios y maquinaria de la cocina, D. Abilio de Guisando debe comprobar que ésta se realiza correctamente. ¿Qué parámetros deberá tener en cuenta?

- a) Que la temperatura de lavado del lavavajillas sea superior a 55°C y la temperatura de aclarado supere los 80°C.
- b) Que la temperatura de lavado de utensilios sea igual a 70°C y el aclarado pueda realizarse a la misma temperatura de lavado.
- c) La temperatura del lavado es indiferente siempre que se utilice un detergente biocida.
- d) Que la temperatura de lavado del lavavajillas sea de 30°C (programa eco).

107) D. Abilio de Guisando al evacuar la basura generada, recoge las cajas de madera donde venían almacenadas las naranjas. ¿En qué contenedor deberá depositarlas?

- a) En el contenedor verde.
- b) En el contenedor amarillo.
- c) En el contenedor gris.
- d) En el contenedor marrón.

PREGUNTAS DE RESERVA

108) Como de tercera opción del menú ese día hay truchas a la navarra, ¿Cuáles de los siguientes ingredientes hay en ese plato?

- a) Endivias.
- b) Jamón serrano.
- c) Bacon.
- d) Alcaparras.

109) A la hora de salsear un producto acabado, el cocinero le marca a D. Abilio de Guisando el proceso a seguir. Para ello, ¿qué utilizará?

- a) Una Saucedoir.
- b) Un Saute.
- c) Un Muset o pistón.
- d) Un Microplane.

110) Para la elaboración de un caldo gallego, ¿qué deberá traer D. Abilio de Guisando a la cocina?

- a) Tocino veteado.
- b) Grelos o nabizas.
- c) Judías blancas.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

PLANTILLA PROVISIONAL DE RESPUESTAS CORRESPONDIENTE AL EJERCICIO ÚNICO DE LAS PRUEBAS SELECTIVAS PARA EL INGRESO, POR EL SISTEMA DE ACCESO LIBRE, EN LA CATEGORÍA PROFESIONAL DE AYUDANTE DE COCINA CONVOCADO POR RESOLUCIÓN DE 7 DE MAYO DE 2025, DE LA VICECONSEJERÍA DE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS Y ATENCIÓN AL CIUDADANO.

PRIMERA PARTE

Nº PREGUNTA	RESPUESTA CORRECTA
1	C
2	D
3	D
4	D
5	C
6	B
7	C
8	B
9	C
10	D
11	B
12	D
13	C
14	C
15	C
16	B
17	A
18	B
19	B
20	B
21	D
22	D
23	B
24	C
25	B
26	C

Nº PREGUNTA	RESPUESTA CORRECTA
27	B
28	A
29	B
30	D
31	B
32	D
33	B
34	C
35	D
36	C
37	C
38	D
39	B
40	A
41	B
42	B
43	C
44	C
45	C
46	B
47	A
48	A
49	A
50	B
51	D
52	B

Nº PREGUNTA	RESPUESTA CORRECTA
53	D
54	B
55	A
56	C
57	C
58	C
59	D
60	B
61	A
62	C
63	C
64	B
65	D
66	B
67	C
68	B
69	A
70	D
RESERVA PRIMERA PARTE	
71	D
72	A
73	C
74	B
75	C
76	D
77	D

SEGUNDA PARTE

Nº PREGUNTA	RESPUESTA CORRECTA
78	D
79	D
80	C
81	C
82	D
83	D
84	C
85	A
86	C
87	A
88	C
89	D
90	B
91	C
92	A
93	C
94	D

Nº PREGUNTA	RESPUESTA CORRECTA
95	C
96	D
97	B
98	C
99	C
100	B
101	A
102	B
103	C
104	B
105	D
106	A
107	B
RESERVA SEGUNDA PARTE	
108	B
109	C
110	D