

PRIMER EJERCICIO DE LA FASE DE OPOSICIÓN

23 de septiembre de 2023

INSTRUCCIONES

- **NO ABRAN este cuadernillo de preguntas hasta que lo indique el Tribunal**
- El presente ejercicio consta de **88 preguntas (80 preguntas de examen** -numeradas correlativamente del 1 al 80 en el cuestionario- y **8 más de reserva** -numeradas correlativamente de la 81 a la 88 en el cuestionario-). Las preguntas de reserva serán utilizadas por su orden, únicamente, en el caso de que se anule alguna de las 80 primeras de la siguiente forma:
 - 81 a 82: preguntas de reserva de las materias comunes
 - 83 a 88: preguntas de reserva de las materias específicas
- Todas las preguntas tendrán el mismo valor.
- Las preguntas cuentan con cuatro respuestas alternativas de las que solo una de ellas es correcta.
- Las contestaciones erróneas se penalizarán con un cuarto del valor de la respuesta correcta.
- Las preguntas no contestadas ni puntúan ni restan.
- Para contestar deberá utilizar la “HOJA DE RESPUESTAS”. Lea muy atentamente las instrucciones que figuran al dorso de dicha hoja de respuestas sobre la forma de su cumplimentación.
- La duración total del ejercicio será de **102 minutos**.
- No se permite copiar, tal actitud conllevará la expulsión del proceso selectivo.
- **Apaguen los móviles y cualquier dispositivo** con conexión a móviles o internet y retírenlos de la mesa.
- Si algún opositor, durante la prueba, tuviera que hacer alguna observación, deberá levantar el brazo, sin moverse de su sitio, y será atendido por algún colaborador; el colaborador no contestará ninguna pregunta relacionada con el contenido del examen.
- Durante el ejercicio ningún opositor podrá abandonar el aula, advirtiéndole que en caso contrario se entenderá que ha finalizado el examen, no pudiendo volver a acceder a la misma. Si por circunstancias muy excepcionales fuera preciso abandonar el aula, lo hará acompañado por un colaborador.
- Ningún opositor comenzará el ejercicio hasta que el responsable del aula lo indique.
- Nadie podrá abandonar el aula dentro de los primeros 15 minutos de examen ni dentro de los 15 últimos.

El cuadernillo del examen y la plantilla provisional con las respuestas correctas se publicará en los próximos días en la página web www.empleopublico.jcyl.es

1. El artículo 103 de la Constitución Española no señala entre los principios con los que la Administración Pública actúa el de:

- a) Jerarquía.
- b) Desconcentración.
- c) Eficiencia.
- d) Coordinación.

2. La reforma de los Estatutos de Autonomía requiere, en todo caso, según lo recogido en el artículo 147.3 de la Constitución Española:

- a) La aprobación por las Cortes Generales, mediante Ley Orgánica.
- b) Consulta popular por vía de referéndum.
- c) La aprobación por las Cortes Generales, mediante Ley ordinaria.
- d) La aprobación por las Cortes Generales, mediante Ley ordinaria tras la consulta popular por vía de referéndum.

3. Según el artículo 104 de la Constitución Española, las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad tendrán como misión:

- a) Proteger el ordenamiento constitucional y la seguridad ciudadana.
- b) Proteger el orden público y el ordenamiento constitucional.
- c) Garantizar el cumplimiento de la Ley.
- d) Proteger el libre ejercicio de los derechos y libertades y garantizar la seguridad ciudadana.

4. Señale la respuesta correcta según el artículo 5 del Estatuto de Autonomía de Castilla y León:

- a) El bable será objeto de protección específica por parte de las instituciones por su particular valor dentro del patrimonio lingüístico de la Comunidad.
- b) El leonés gozará del respeto y protección en los lugares en que habitualmente se utilice.
- c) La lengua gallega será objeto de protección específica por parte de las instituciones por su particular valor dentro del patrimonio lingüístico de la Comunidad.
- d) Todas son falsas.

5. Señale cuál de las siguientes no es competencia exclusiva de la Comunidad Autónoma de Castilla y León según el artículo 70.1 de su Estatuto de Autonomía:

- a) Régimen Local.
- b) Organización, régimen y funcionamiento de sus instituciones de autogobierno.
- c) Ordenación del territorio, urbanismo y vivienda.
- d) Desarrollo rural.

6. Según el artículo 21 del Estatuto de Autonomía de Castilla y León, los miembros de las Cortes de Castilla y León son elegidos:

- a) Por la Junta de Castilla y León.
- b) Por el Presidente de la Junta de Castilla y León.
- c) Por sufragio universal, libre, igual, directo y secreto, mediante un sistema de representación proporcional, que asegure, además, la representación de las diversas zonas del territorio.
- d) Por las propias Cortes de Castilla y León.

7. Conforme a lo establecido en el artículo 5 de la Ley 3/2001, de 3 de julio, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad de Castilla y León, ¿quién nombra al Presidente de la Junta de Castilla y León?

- a) El Congreso de los Diputados.
- b) El Rey.
- c) Las Cortes de Castilla y León.
- d) El Gobierno de la Nación.

8. Según lo dispuesto en el artículo 42.3 de la Ley 3/2001, de 3 de julio, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad de Castilla y León, los órganos con rango de Departamento Territorial, dependerán:

- a) Orgánicamente de la Consejería de la Presidencia y funcionalmente de las Consejerías que corresponda por razón de las distintas competencias materiales.
- b) Orgánica y funcionalmente de las Consejerías que corresponda por razón de las distintas competencias materiales.
- c) Orgánicamente de la Delegación Territorial y funcionalmente de los diversos órganos superiores y directivos que correspondan por razón de la materia o del contenido de sus atribuciones.
- d) 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.

9. Según lo dispuesto en el artículo 25 de la Ley 3/2001, de 3 de julio, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad de Castilla y León, los Consejeros son nombrados:

- a) Por Real Decreto.
- b) Por las Cortes de Castilla y León.
- c) Por la Junta de Castilla y León.
- d) Por el Presidente de la Junta de Castilla y León.

10. Según el artículo 5 de la Ley 7/2005, de 24 de mayo, de la Función Pública de Castilla y León, cuál de los siguientes no es un órgano superior competente en materia de Función Pública:

- a) El Consejero competente en materia de función pública.
- b) El Director General competente en materia de función pública.
- c) El Consejero competente en materia de política presupuestaria y de gasto público.
- d) La Comisión Regional de la Función Pública.

11. Según el artículo 47 de la Ley 7/2005, de 24 de mayo, de la Función Pública de Castilla y León, en relación con los órganos para la selección de personal, indique cuál de las siguientes afirmaciones es la correcta:

- a) Los miembros del órgano de selección deberán pertenecer a un Cuerpo o Escala para cuyo ingreso se requiera titulación igual o superior a la exigida a los candidatos.
- b) Los órganos de selección podrán estar formados mayoritariamente por funcionarios de los Cuerpos o Escalas a los que se refiere el procedimiento selectivo.
- c) Los órganos de selección podrán aprobar y declarar que han superado las pruebas selectivas un número de aspirantes superior al de las plazas convocadas.
- d) La composición y funcionamiento de los órganos para la selección del personal se regulará por Orden del Consejero de Presidencia.

12. La estructura del vigente Convenio Colectivo para el Personal Laboral de la Administración General de la Comunidad de Castilla y León y Organismos Autónomos dependientes de ésta, consta de:

- a) XV títulos, 156 artículos, 20 disposiciones adicionales, 8 disposiciones transitorias y una disposición final.
- b) XIV títulos, 125 artículos, 20 disposiciones adicionales, 8 disposiciones transitorias y una disposición final.
- c) X títulos, 125 artículos, 20 disposiciones adicionales, 8 disposiciones transitorias y una disposición final.
- d) XV títulos, 156 artículos, 15 disposiciones adicionales, 8 disposiciones transitorias y una disposición final.

13. Según el Anexo I del vigente Convenio Colectivo para el Personal Laboral de la Administración General de la Comunidad de Castilla y León y Organismos Autónomos dependientes de ésta, señale qué categoría profesional no se encuentra incluida en el grupo profesional III:

- a) Jefe de cocina.
- b) Técnico-a especialista en rama sanitaria.
- c) Técnico-a en cocina y gastronomía.
- d) Técnico- a de laboratorio.

14. Según el artículo 68 del vigente Convenio Colectivo para el Personal Laboral de la Administración General de la Comunidad de Castilla y León y Organismos Autónomos dependientes de ésta, señale la respuesta correcta en relación con el derecho a disfrutar de días adicionales de vacaciones por antigüedad:

- a) Quince años de servicios: dos días más hábiles. Veinticuatro días hábiles.
- b) Veinte años de servicios: dos días más hábiles. Veinticinco días hábiles.
- c) Veinticinco años de servicios: tres días más hábiles. Veinticinco días hábiles.
- d) Treinta años o más de servicios: cuatro días más hábiles. Veintisiete días hábiles.

15. Según el artículo 13.2 de la Ley 2/2013, de 15 de mayo, de Igualdad de Oportunidades para las Personas con Discapacidad, las acciones relacionadas con medidas de promoción de la autonomía personal de las personas con discapacidad corresponden a:

- a) La Consejería competente por razón de la materia.
- b) Los poderes públicos.
- c) Las entidades sin ánimo de lucro cuyo objeto sea la atención a personas con discapacidad.
- d) La sociedad castellano y leonesa con el impulso y garantía de las Administraciones Públicas.

16. Según el artículo 2 de la Ley 13/2010, de 9 de diciembre, contra la violencia de género en Castilla y León, las formas de violencia sobre las mujeres se pueden manifestar en distintos ámbitos. Señale la respuesta incorrecta:

- a) Ámbito familiar.
- b) Ámbito laboral.
- c) Ámbito civil o comunitario.
- d) Ámbito de la pareja, ex pareja o relación de afectividad análoga.

17. Las partidas clásicas en una cocina son:

- a) Entremetier, salsero, cuarto frío y pastelero.
- b) Entremetier, pastelero, pescadero y salsero.
- c) Entremetier, carnicero, pastelero y cuarto frío.
- d) Entremetier, fregadero, chacinero y salsero.

18. Indique cuál de las siguientes funciones no corresponde al jefe de partida:

- a) Repartirá y dirigirá el trabajo de sus ayudantes, vigilando su labor y aclarando cuantos conceptos sean necesarios.
- b) Confeccionará el relevé si fuera necesario.
- c) Elaborará y terminará los platos específicos de su partida con auxilio de sus ayudantes.
- d) Retirárá mediante vales los artículos de economato y los situará de la mejor forma en la partida.

19. ¿Cuál de las siguientes elaboraciones corresponde a la partida del salsero?

- a) Confeccionar platos especiales con carne, como por ejemplo paella.
- b) Realizar entremeses fríos y fritos.
- c) Hacer los distintos asados al horno, parrillas y plancha.
- d) Todas son falsas.

20. Señale cuál de las siguientes instalaciones no se ubica en el departamento de economato:

- a) Frigoríficos para la conservación de mantequilla y queso.
- b) Grandes pilas con agua fría.
- c) Balanzas.
- d) Estanterías.

21. ¿Cuál es la principal función de la válvula de seguridad dentro de la instalación de gas de una cocina industrial?

- a) Regular el caudal de gas que entra en la cocina.
- b) Ahorrar combustible.
- c) Evitar la corrosión del quemador.
- d) Evitar la salida de gas por los quemadores cuando se apaga la llama.

22. ¿Para qué se utiliza una “araña” en la cocina?

- a) Para tamizar géneros, purés o harinas.
- b) En repostería para quemar la crema catalana.
- c) Para sacar géneros cocinados de recipientes que contengan líquido hirviendo.
- d) Para introducir géneros en la freidora.

23. La norma UNE 100165:2004 establece una serie de medidas a la hora de instalar una campana de tipo industrial. Indique la respuesta correcta:

- a) El borde de la campana ha de estar a 3 metros sobre el nivel del suelo para evitar que el usuario pueda golpear la cabeza.
- b) El borde sobresaldrá 15 centímetros por cada lado de la zona de cocción.
- c) Los filtros estarán a 2,2 metros por encima de fuegos abiertos y más de 0,75 metros de otros focos de calor.
- d) Todas las respuestas son correctas.

24. A la entrada de una mercancía en el economato el responsable debe verificar con exactitud determinados aspectos. Señale cuál de los siguientes no es correcto:

- a) El precio.
- b) La cantidad.
- c) La calidad.
- d) El volumen.

25. ¿Cómo se denomina el documento que emite un departamento de cocina para solicitar un determinado artículo al economato?

- a) Relevé.
- b) Vale.
- c) Albarán.
- d) Escandallo.

26. ¿Cómo se calcula el stock de seguridad en el almacenaje de productos de cocina?

- a) Se calcula basándose en el incremento del 25% del stock mínimo.
- b) Se calcula basándose en el incremento del 35% del stock mínimo.
- c) Se calcula basándose en el incremento del 50% del stock mínimo.
- d) Ninguna es correcta.

27. El denominado caldo blanco para la cocción de hortalizas se emplea en:

- a) La cocción de hortalizas de colores, por ejemplo, zanahorias.
- b) La cocción de hortalizas verdes, por ejemplo, judías verdes.
- c) La cocción de hortalizas que se oxidan en contacto con el aire, por ejemplo, alcachofas.
- d) Todas son correctas.

28. ¿Cuál de las siguientes técnicas de cocción no se considera incluida en el método denominado “por expansión”?

- a) Saltear.
- b) Gratinar.
- c) Glasear.
- d) Confitar.

29. Indique la respuesta correcta en las siguientes afirmaciones:

- a) En la técnica de cocción para elaborar un confitado partimos de una grasa en frío y se eleva la temperatura hasta que oscile entre 80 °C y 90 °C.
- b) En la técnica de cocción al vacío es muy importante respetar la cadena de la temperatura requerida para evitar el desarrollo de bacterias patógenas.
- c) La carne a la parrilla o a la barbacoa se debe pinchar durante su cocinado para que resulte más tierna y sabrosa.
- d) Las verduras verdes deben cocerse en un recipiente tapado con muy poca agua hasta que esté casi evaporada, para concentrar su color y sabor.

30. Para que se produzca una toxiinfección alimentaria es necesario que existan unos elementos básicos. Indique cuál de los siguientes no procede:

- a) El agente causal.
- b) El alimento.
- c) Las personas.
- d) Los agentes orgánicos.

31.Cuál de las siguientes afirmaciones relativas a la bacteria del estafilococo (Staphylococcus) no es correcta:

- a) Se localiza principalmente en la nariz, en la garganta y en lesiones cutáneas de personas y animales.
- b) Se reproduce rápidamente en los alimentos a temperatura ambiente.
- c) Sus síntomas empiezan entre 24 horas y 48 horas después de la ingestión del alimento, con diarreas, náuseas, vómitos agudos, dolor abdominal y cefalea.
- d) Los alimentos implicados son las carnes y los productos cárnicos, las aves, la leche y sus derivados, las salsas y las cremas dulces.

32. ¿Cuántos son los principios de APPCC que se establecen en el Reglamento CE 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004?

- a) Dos.
- b) Tres.
- c) Cinco.
- d) Siete.

33. Señale la respuesta correcta según lo dispuesto en el artículo 30 del Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación:

- a) Las comidas preparadas se elaborarán con la menor antelación posible a su consumo, se servirán para su consumo cuanto antes, a menos que se refrigeren, congelen o se mantengan a una temperatura superior o igual a 60 °C.
- b) Las comidas preparadas refrigeradas se mantendrán a una temperatura interna igual o inferior a 4 °C si su vida útil es superior a veinticuatro horas u 8 °C si su vida útil es inferior a veinticuatro horas.
- c) Las comidas preparadas congeladas se mantendrán a una temperatura interna igual o inferior a –10 °C.
- d) Las comidas preparadas, en su caso, se recalentarán de tal manera que deberá alcanzarse una temperatura de por lo menos 63 °C durante al menos quince segundos en el centro del alimento, en el término de una hora desde que se han retirado del frigorífico.

34. En el concepto de calidad Higiénico-Sanitaria se engloba:

- a) El estado del manipulador y de las instalaciones donde se realiza el trabajo.
- b) El estado de salud e higiene del manipulador, las instalaciones y los alimentos.
- c) El estado de las instalaciones y de los alimentos.
- d) Solo el estado de salud del manipulador.

35. ¿Qué productos hay que desinfectar introduciéndolos en agua y añadiendo unas gotas de desinfectante alimentario?

- a) Las frutas.
- b) Las verduras y hortalizas.
- c) Los huevos.
- d) Las respuestas a y b son correctas.

36. De las siguientes enfermedades, ¿cuáles pueden transmitir las moscas?

- a) Salmonelosis, cólera y silicosis.
- b) Salmonelosis, diplopía y cólera.
- c) Tifus, salmonelosis, cólera y disentería.
- d) Difteria, diplopía y cólera.

37. De las siguientes actuaciones enumeradas, ¿cuál de ellas no está indicada en un almacén de alimentos?

- a) Emplear productos de limpieza aptos para el uso alimentario.
- b) Barrer mediante arrastre en superficie seca.
- c) Barrer mediante arrastre en superficie mojada.
- d) Emplear productos de limpieza en las medidas y proporciones aconsejadas por el fabricante.

38. Respecto a la disposición de residuos sólidos:

- a) Deben disponerse en recipientes de plástico, en buen estado de conservación e higiene, con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos y deben tener una bolsa de plástico en el interior.
- b) No se deben lavar y desinfectar a diario los recipientes plásticos y la zona de almacenamiento de residuos.
- c) Los recipientes pueden ser de cualquier material, mientras estén bien conservados y tengan ruedas.
- d) Las respuestas a y b son correctas.

39. Según el artículo 5.1 del Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico - sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro, el agua de consumo deberá ser:

- a) Potable.
- b) Potable, caliente y fría.
- c) Caliente y fría.
- d) Salubre y limpia en el punto de cumplimiento.

40. Según el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, cuál de las siguientes sustancias o productos no causan alergias o intolerancias:

- a) Cereales que no contengan gluten.
- b) Apio y productos derivados.
- c) Soja.
- d) Cacahuets y productos a base de cacahuets.

41. Señale cuál de los siguientes productos es apto para celíacos:

- a) Trigo sarraceno.
- b) Maíz.
- c) Avena.
- d) Las respuestas a y b son correctas.

42. Según el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, cuando varios ingredientes o coadyuvantes tecnológicos de un alimento provengan de una única sustancia o producto que figure en el anexo II en el que se establecen las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias:

- a) No es necesario que se especifique en el etiquetado para cada ingrediente y coadyuvante tecnológico.
- b) Deberá especificarse así en el etiquetado para cada ingrediente y coadyuvante tecnológico.
- c) Deberá comunicarse verbalmente a los consumidores en el momento de la adquisición del producto.
- d) No podrá comercializarse el producto.

43. Una tabla de composición de alimentos expresa:

- a) La cantidad de nutrientes y energía contenidos en 100 gr de alimento.
- b) Una relación de nutrientes que se hallan en el alimento.
- c) Sólo la cantidad de principios inmediatos que se hayan en 100 gr de alimento.
- d) La cantidad de hidratos, grasas, proteínas, vitaminas y minerales que se hayan en el alimento.

44. Señale cuál de los siguientes principios inmediatos contiene la proporción diaria correcta de Kilocalorías para que una dieta pueda considerarse equilibrada:

- a) Proteínas: del 50% al 60%.
- b) Glúcidos: del 35% al 45%.
- c) Lípidos: del 25% al 30%.
- d) En menor proporción de glúcidos que de lípidos y proteínas.

45. Los aportes de calcio se aprovechan mejor si:

- a) Se consumen alimentos ricos en vitamina D.
- b) Se consumen alimentos pobres en fitatos y fosfatos.
- c) Se consumen alimentos ricos en lactosa.
- d) Todas las respuestas son correctas.

46. Cuando sometemos alimentos con un bajo nivel de acidez a un proceso térmico para esterilizarlo aplicándole una temperatura de 135 °C a 150 °C durante 1 a 3 segundos hablamos de:

- a) Escaldado.
- b) Liofilización.
- c) Esterilización.
- d) Ultrapasteurización.

47. Los platos preparados y envasados tras ser sometidos a procesos de higiene que aseguran la seguridad de consumo y las cualidades organolépticas y que se presentan listos para consumir son de:

- a) I Gama.
- b) III Gama.
- c) V Gama.
- d) VI Gama.

48. El método de conservación que consiste en someter el producto a una elevada presión que afecta a las membranas celulares y a la estructura de algunas proteínas, consiguiendo inactivar los microorganismos sin alterar la calidad organoléptica ni los nutrientes de los alimentos, se denomina:

- a) Irradiación.
- b) Alta presión hidrostática (APH).
- c) Alta presión isobárica (API).
- d) Ninguna respuesta es correcta.

49.Cuál de estos tipos de sal puede ser obtenida por medio de extracción mineral:

- a) Sal Nitro o Nitrato potásico.
- b) Sal Granito.
- c) Sal Fomento.
- d) Sal Gema.

50. A qué nos estamos refiriendo cuando hablamos de “Líquido alcohólico acetificado” (por la acción de fermentación):

- a) Al alcohol de limpieza o alcohol etílico.
- b) Al líquido que actúa en la fermentación para la elaboración del chucrut o col fermentada en salmuera.
- c) Al proceso de calentamiento de las uvas a 180 °C durante 15 minutos para concentrar los ácidos y después enfriarlas para obtener el vinagre balsámico.
- d) Al vinagre.

51. ¿Cuál de los siguientes es un condimento vegetal seco?:

- a) Ajo.
- b) Apio.
- c) Zanahoria.
- d) Vainilla.

52. De las siguientes respuestas señale cuál de ellas recoge íntegramente artículos que permiten elaborar un fondo complementario:

- a) Sangre, caldo corto y nata.
- b) Yemas, patatas y coco.
- c) Salmuera, adobos y consomé invertido clarificado.
- d) Roux blanco, roux dorado y roux tostado.

53. ¿Qué guarnición lleva el consomé Vermicelle?

- a) Fideos finos.
- b) Juliana de nabo y repollo.
- c) Guarnición de ave y chiffonade de lechuga.
- d) Choux rellenos de pasta de foie gras.

54. En la elaboración del consomé ordinario, ¿qué debe hacerse para que coagule la sangre que se desprende de la carne?

- a) Lavar bien la carne con agua caliente.
- b) Poner la carne a remojo 2 horas para que suelte la sangre.
- c) Dorar la carne antes de su cocción.
- d) Interrumpir la cocción cuando se inicia ésta, con un poco de agua fría.

55. La salsa Ravigote es una salsa derivada:

- a) De la salsa bechamel.
- b) De la salsa maltesa.
- c) De la salsa española.
- d) De la salsa vinagreta.

56. Señale cuál de los siguientes ingredientes se encuentra en la salsa Remolada:

- a) Mostaza de Dijon.
- b) Trufa.
- c) Almendras.
- d) Anchoa en puré.

57. Para hacer la salsa Chaud-Froid, ¿de qué salsa partiremos?

- a) Salsa demi-glace.
- b) Salsa Veloute.
- c) Salsa Bearnesa.
- d) Salsa Gribiche.

58. ¿Cuáles de las siguientes hortalizas son propias de la primavera?

- a) Habas, espárragos y espinacas.
- b) Berenjena, calabacín y nabo.
- c) Apio, acelgas y endivias.
- d) Endivias, pimiento y calabaza.

59. ¿Qué hortaliza de las que se citan a continuación es característica de la guarnición Murat?

- a) Guisante.
- b) Remolacha.
- c) Berenjena.
- d) Alcachofa.

60. ¿Cuál de estos ingredientes, entre otros, se utiliza para hacer la Ensalada Archiduque?

- a) Dados de calabaza cocidos y glaseados.
- b) Juliana de apio.
- c) Cuartos de nueces.
- d) Endivias.

61. Cuando se habla de caparrones, ¿nos estamos refiriendo a?

- a) Alubias.
- b) Garbanzos.
- c) Una variedad de lentejas.
- d) Patatas.

62. Las patatas hechas al horno y con las que posteriormente se hace un puré, extrayéndoles la pulpa, añadiéndoles huevo y mantequilla y dándoles forma de una tortilla redonda, se denominan:

- a) Patatas Fontainebleau.
- b) Patatas Macaire.
- c) Patatas Delmónico.
- d) Patatas Noisette.

63. Entre los ingredientes que se utilizan para hacer la sopa “Escudella” se encuentran:

- a) Langostinos, gambas y almejas.
- b) Judías blancas, patatas cortadas en paisana y nabos.
- c) Garbanzos, queso rallado y pan tostado.
- d) Judías verdes, guisantes y tocino vetado.

64. Según el método básico de cocinado de huevos mollets, las características de calidad del huevo vienen indicadas por:

- a) Yema centrada, amarilla, sin oscurecimiento en la parte que entra en contacto con la clara.
- b) Yema blanda, centrada y semilíquida, clara firme pero no muy dura, sin pellizcos y sin señal de cámara de aire.
- c) Yema centrada y casi líquida, de forma ovalada, que recuerda a la del huevo con cáscara.
- d) Yema no visible y clara cuajada, pero blanda, de color ligeramente azulado.

65. Señale cuál de las siguientes respuestas recoge la forma adecuada de conservar los huevos duros:

- a) Fríos, sin pelar, escurridos dentro del refrigerador, duran de ocho a diez días.
- b) Fríos, pelados, dentro del agua fría en recipiente de material inalterable, dentro del refrigerador, se conservan seis días aproximadamente.
- c) Fríos, pelados, escurridos, sobre paños, sin amontonar y cubiertos con paños dentro del refrigerador, duran dos o tres días.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

66. Según el Reglamento (CE) nº 589/2008 de la Comisión, de 23 de junio de 2008, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo en lo que atañe a las normas de comercialización de los huevos, ¿qué peso mínimo tienen los huevos de categoría A, tamaño XL?

- a) 93 gramos.
- b) 73 gramos.
- c) 63 gramos.
- d) 53 gramos.

67. ¿Qué cantidades de arroz y agua salada se han de utilizar para hervir un arroz blanco?

- a) Más de cuatro veces de agua por una de arroz.
- b) Más de cinco veces de agua por tres de arroz.
- c) Más de cuatro veces de arroz por una de agua.
- d) Más de dos veces de arroz por una de agua.

68. ¿Qué ingrediente se usará para que la pasta fresca adquiera un color rojo?

- a) Tomate triturado.
- b) Granadina.
- c) Ketchup.
- d) Remolacha roja.

69. Señale la respuesta correcta en relación con la cocción de la pasta:

- a) El agua ha de estar hirviendo.
- b) Da igual si el agua cubre la pasta.
- c) Hay que poner una cazuela plana y calentar la pasta.
- d) Hay que cocer la pasta en agua templada.

70. Señale la respuesta correcta en relación con la pasta:

- a) La pasta fresca se cubre con un paño húmedo y se deja en reposo durante una hora.
- b) La pasta seca apenas necesita cocción, por lo que generalmente solo se escalda.
- c) La pasta seca no se somete a proceso de deshidratación.
- d) La pasta fresca se puede conservar a temperatura ambiente hasta 3 semanas.

71. Señale cuál de las siguientes respuestas contiene solamente pescados azules de mar:

- a) Pez espada, bonito, atún y sardina.
- b) Dentón, dorada, mero y rape.
- c) Bacalao, arenque, sardina y trucha.
- d) Congrio, boquerón, gallo y raya.

72. Indique en cuál de las siguientes categorías no se clasifica el pescado:

- a) Blancos, de mar.
- b) Azules, de mar.
- c) Azules, de río.
- d) Blancos, de río.

73. Dentro de las distintas especies zoológicas de mariscos, los centollos se clasifican como:

- a) Crustáceos decápodos.
- b) Crustáceos cirrípedos.
- c) Moluscos gasterópodos.
- d) Moluscos cefalópodos.

74. ¿Qué son los despojos de un animal?

- a) Todos los desperdicios del animal, que no son comestibles para las personas, pero sí pueden ser elaborados como pienso animal.
- b) Los órganos de la res aptos para alimentación humana, cuya limpieza y posterior comercialización siguen cauces diferentes a las carnes.
- c) Partes comestibles y no comestibles del animal que comprenden las vísceras torácicas, abdominales y pelvianas.
- d) Partes comestibles y no comestibles del animal que comprenden las vísceras torácicas, abdominales y pelvianas, así como riñones, piel, patas y cabeza.

75. ¿Cómo se denomina la parte del vacuno que comprende todas las vértebras dorsales?

- a) Lomo bajo.
- b) Lomo alto.
- c) Solomillo.
- d) Culata de contra.

76. Puede definirse como ternero al animal que:

- a) Tiene menos de un año, dentición incompleta y no se ha alimentado exclusivamente con leche.
- b) Su alimentación está basada exclusivamente en la leche.
- c) Es un macho de 1 o 2 años que puede considerarse vacuno menor.
- d) Todas las respuestas anteriores son incorrectas.

77. ¿Qué ingredientes debemos utilizar para elaborar un escalope de ternera a la milanesa?

- a) Huevo, harina, paprika y pan rallado.
- b) Pan rallado, leche, ajo y harina.
- c) Harina, huevo, queso y pan rallado.
- d) Harina, leche y pan rallado.

78. ¿Qué cuatro ingredientes se consideran básicos para elaborar una macedonia de frutas?

- a) Naranja, fresa, plátano y melocotón en almíbar.
- b) Fresa, plátano, naranja e higo.
- c) Plátano, pera, manzana y melocotón en almíbar.
- d) Sandía, melocotón en almíbar, melón y mandarina.

79. Indique cuál de los siguientes tipos de crema se aplica como base en la preparación de helados:

- a) Crema de trufa.
- b) Crema inglesa.
- c) Crema pastelera.
- d) Crema de mantequilla.

80. ¿Cómo se denomina el postre de arroz con gelatina y frutas escarchadas o confitadas?

- a) Arroz emperatriz.
- b) Arroz conde.
- c) Arroz duque.
- d) Arroz reina.

81. Según el artículo 10 del Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, los funcionarios interinos son nombrados con carácter temporal, por razones expresamente justificadas de necesidad y urgencia, cuando se dé alguna de las siguientes circunstancias:

- a) El exceso o acumulación de tareas por plazo máximo de seis meses, dentro de un periodo de doce meses.
- b) La sustitución transitoria de personal laboral, durante el tiempo estrictamente necesario.
- c) La ejecución de programas de carácter temporal, que no podrán tener una duración superior a tres años, ampliables hasta dieciocho meses más por las Leyes de Función Pública que se dicten en desarrollo de este Estatuto.
- d) La existencia de plazas vacantes, cuando no sea posible su cobertura por funcionarios de carrera, por un máximo de tres años.

82. Según el artículo 35 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, en las empresas de hasta treinta trabajadores, ¿cuántos Delegados de Prevención habrá?

- a) Uno, el Delegado de Personal.
- b) Uno, elegido por y entre los Delegados de Personal.
- c) Ninguno.
- d) Dos.

83. En la valoración de stocks, ¿qué es el denominado “efecto neutro”?

- a) Es el precio medio ponderado.
- b) Es el coste estándar.
- c) Es el método F.I.F.O.
- d) Es el método L.I.F.O.

84. Según lo dispuesto en el artículo 4 del Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, los productos alimenticios se mantendrán a unas determinadas temperaturas internas de refrigeración. Señale la respuesta correcta:

- a) Carne de ungulados domésticos y de caza mayor silvestre o de cría, excepto ratites, igual o inferior a 10 °C.
- b) Despojos de ungulados domésticos, de caza de cría y silvestre, de aves de corral y de lagomorfos, igual o inferior a 5 °C.
- c) Carne picada, igual o inferior a 5 °C.
- d) Leche cruda, de 1 °C a 4 °C.

85. ¿Cuál es el principal inconveniente de utilizar nitrógeno como gas en el envasado al vacío?

- a) Que favorece el crecimiento de anaerobios (100% nitrógeno).
- b) Que produce exudado.
- c) Que favorece la oxidación de las grasas.
- d) En el envasado de cualquier producto solo se utiliza el oxígeno como gas.

86. Cuando hablamos de los métodos básicos de cocinado de las hortalizas, para reforzar el color propio de las hortalizas verdes tendremos que:

- a) Cocer las hortalizas cortadas con poca agua y poner a fuego lento con un poco de grasa.
- b) Sumergirlas en agua ya hirviendo con poca sal para que no se ablanden demasiado y con mantequilla o aceite.
- c) Sumergirlas en abundante agua hirviendo a borbotón, con abundante sal.
- d) Mantenerlas en agua fría 5 minutos, para posteriormente cocinarlas a fuego lento con algún elemento graso.

87. ¿Qué tiempo necesitamos para cocer un huevo de 70 gramos en agua salada e hirviendo?

- a) De 7 a 8 minutos.
- b) De 12 a 13 minutos.
- c) De 5 a 9 minutos.
- d) De 10 a 11 minutos.

88. ¿A qué nos estamos refiriendo si pedimos un pollo tomatero?

- a) A un pollo de 1 kilogramo de peso asado entero.
- b) A un pollo de 1 kilogramo de peso acompañado de unos tomates de guarnición.
- c) A un pollo de 1,5 kilogramos de peso sin despojar.
- d) A un pollo de 500 gramos de peso sin despojar.

PLANTILLA DEFINITIVA DE RESPUESTAS DEL PRIMER EJERCICIO DE LAS PRUEBAS SELECTIVAS PARA EL INGRESO, POR EL SISTEMA DE ACCESO LIBRE, EN LA COMPETENCIA FUNCIONAL DE COCINERO DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD DE CASTILLA Y LEÓN (RESOLUCIÓN DE 23 DE NOVIEMBRE DE 2022, BOCyL Nº 232, DE 1 DE DICIEMBRE DE 2022)

Nº PREGUNTAS 1 A 30	RESPUESTAS CORRECTAS 1 A 30	Nº PREGUNTAS 31 A 60	RESPUESTAS CORRECTAS 31 A 60	Nº PREGUNTA 61 A 88	RESPUESTAS CORRECTAS 61 A 88
1	C	31	C	61	A
2	A	32	D	62	B
3	D	33	B	63	B
4	D	34	B	64	B
5	A	35	D	65	D
6	C	36	C	66	B
7	B	37	B	67	A
8	D	38	A	68	ANULADA
9	D	39	D	69	A
10	B	40	A	70	A
11	A	41	D	71	A
12	A	42	B	72	D
13	D	43	A	73	A
14	C	44	C	74	B
15	D	45	D	75	ANULADA
16	C	46	D	76	A
17	A	47	C	77	C
18	D	48	B	78	C
19	A	49	D	79	B
20	B	50	D	80	A
21	D	51	D	Nº PREGUNTA RESERVA	RESPUESTAS CORRECTAS
22	C	52	A		
23	B	53	A	81	D
24	D	54	D	82	A
25	B	55	D	83	A
26	A	56	ANULADA	84	D
27	C	57	B	85	A
28	A	58	ANULADA	86	C
29	B	59	D	87	D
30	D	60	D	88	D

Las preguntas anuladas 56, 58, 68 y 75 se sustituyen respectivamente por las preguntas reserva 83, 84, 85 y 86.