



PROCESO SELECTIVO CONVOCADO POR RESOLUCIÓN DE 24 DE NOVIEMBRE DE 2025, DE LA VICECONSEJERÍA DE ADMINISTRACIONES PÚBLICAS Y ATENCIÓN AL CIUDADANO PARA EL INGRESO, POR EL SISTEMA DE ACCESO POR PROMOCIÓN INTERNA, EN LA CATEGORÍA PROFESIONAL DE TÉCNICO-A EN COCINA Y GASTRONOMÍA DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD DE CASTILLA Y LEÓN (BOCYL Nº232, DE 2 DE DICIEMBRE DE 2025)

EJERCICIO ÚNICO

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

- El presente ejercicio consta de **94 preguntas**, numeradas correlativamente de la 1 a la 94 en el cuestionario:
 - 60 preguntas, de la 1 a la 60, correspondientes a la primera parte del ejercicio de la fase de oposición.

Además, se incluyen 6 preguntas de reserva, de la 61 a la 66, que sustituirán, por su orden, a las preguntas del programa que pudieran ser objeto de anulación.
 - 25 preguntas, de la 67 a la 91, correspondientes a la segunda parte del ejercicio de la fase de oposición y de carácter teórico práctico.

Además, se incluyen 3 preguntas de reserva de la 92 a la 94, que sustituirán, por su orden, a las preguntas del supuesto de carácter teórico práctico que pudieran ser objeto de anulación.
- Todas las preguntas tienen el mismo valor en cada una de las partes del ejercicio.

Las contestaciones erróneas se penalizarán con un cuarto del valor de la respuesta correcta.

Las preguntas no contestadas ni puntúan ni restan.
- Lea muy atentamente las instrucciones que figuran al dorso de la “HOJA DE RESPUESTAS” sobre su forma de cumplimentación.
- La duración total del ejercicio será de **115 minutos**.
- El cuestionario de preguntas y la plantilla con las respuestas correctas se publicará el próximo lunes, **20 de abril** en la página Web del Portal de empleo público de Castilla y León (<https://empleopublico.jcyl.es>).
- A partir del día siguiente a la publicación de la plantilla con las respuestas correctas, dispondrán de un plazo de **3 días hábiles** para plantear reclamaciones, que se dirigirán debidamente motivadas al Tribunal Calificador con sede en:

Secretaría General de la Consejería de Familia e Igualdad de Oportunidades.
Plaza de Madrid, 5, 47001, Valladolid
(DIR3: A07021120)

PRIMERA PARTE

- 1. Dentro del sistema Gastronorm, si una cubeta GN 1/1 tiene unas dimensiones de 530 × 325 milímetros, ¿cuáles son las dimensiones exactas de la cubeta GN 1/2?**
 - a) 265 x 162 milímetros.
 - b) 325 x 265 milímetros.
 - c) 354 x 325 milímetros.

- 2. ¿Cuál es la función principal de un horno de radiación en una cocina profesional y cuál es su modo de transmisión de calor?**
 - a) Cocinar grandes piezas de carne mediante convección de aire caliente circular.
 - b) Mantener los platos calientes y dar un acabado final mediante radiación infrarroja desde la parte superior.
 - c) Descongelar alimentos rápidamente mediante inducción electromagnética de baja frecuencia.

- 3. ¿Qué es una gastrovac?**
 - a) Una cubeta con agua con una resistencia eléctrica y termostato, que permite cocciones homogéneas a bajas temperaturas.
 - b) Una olla de depresión a la que se la hace el vacío y trabaja a temperaturas y presiones muy bajas.
 - c) Un aparato con recipiente giratorio que va vaporizando su contenido por medio de un baño maría.

- 4. ¿Cuál es el requisito de temperatura máxima de recepción para productos alimenticios como carne de aves de corral, lagomorfos, caza menor silvestre y ratites?**
 - a) Igual o inferior a 4 grados centígrados.
 - b) Igual o inferior a 7 grados centígrados.
 - c) Temperatura que no afecte negativamente a su inocuidad y viabilidad.

5. ¿Dónde se encuentra el reservorio principal de la bacteria Escherichia coli, responsable de infecciones alimentarias?:

- a) En la nariz y manos del manipulador de alimentos.
- b) En los intestinos de animales de sangre caliente.
- c) En la red de distribución de H₂O, antes de clorar.

6. ¿Qué le ocurre a una bacteria anaerobia si se expone al aire?:

- a) Que se reproduce mucho más rápido.
- b) No le pasa nada, puede vivir en cualquier sitio.
- c) Muere porque el oxígeno le resulta tóxico.

7. Al almacenar distintos tipos de alimentos en la cámara de día, ¿cuál es la forma correcta de colocarlos?

- a) Productos elaborados en las baldas superiores junto con lácteos y productos terminados; carnes y pescados crudos o cocinados en las baldas medias; verduras y frutas en las inferiores.
- b) Productos elaborados en las baldas superiores junto con carnes y pescados crudos; lácteos en las baldas medias; vegetales y verduras sin limpiar en las inferiores.
- c) Productos elaborados en las baldas superiores junto con lácteos y productos terminados; carnes y pescados crudos en las baldas medias; vegetales y verduras sin limpiar en las inferiores.

8. ¿Cuál de las siguientes técnicas no pertenece a la cocina moderna?

- a) Cocción al vacío.
- b) Liofilización.
- c) Brasear.

9. ¿Qué significa el término “desglasar” en cocina?

- a) Retirar el exceso de grasa de una elaboración.
- b) Añadir un líquido para recuperar los jugos caramelizados del recipiente de elaboración.
- c) Reducir un líquido hasta espesarlo.

10. ¿Qué técnica culinaria se realiza en un recipiente tapado utilizando calor indirecto, ya sea en horno o sobre el fogón?

- a) Estofado.
- b) Asado.
- c) Salteado.

11. En cocina, ¿qué significa “ligar” una salsa?

- a) Aumentar su volumen.
- b) Darle densidad y homogeneidad.
- c) Reducir hasta obtener la consistencia deseada.

12. ¿Qué significa el término culinario “brunoise”?

- a) Técnica de cocción lenta con líquido.
- b) Corte de verduras en dados muy pequeños y regulares.
- c) Salteado rápido de verduras a altas temperaturas.

13. Respecto a la absorción de los glúcidos, señale la afirmación incorrecta:

- a) La glucosa se absorbe a mayor velocidad que la fructosa y la galactosa, siendo esta última de absorción lenta.
- b) La lipasa es una enzima que ataca el almidón que ya ha sido parcialmente hidrolizado por la ptialina salival.
- c) El almidón es atacado por las amilasas hasta convertirse en maltosa.

14. ¿Qué efecto tienen los ácidos oxálico y fítico sobre la absorción de calcio?

- a) La aumentan.
- b) No tienen ningún efecto.
- c) La disminuyen o limitan.

15. ¿Cuál de las siguientes vitaminas es liposoluble?

- a) Biotina.
- b) Tocoferol.
- c) Niacina.

16. ¿Para qué tipo de pacientes se recomiendan las dietas bajas en purinas?

- a) Pacientes con diabetes sacarina.
- b) Pacientes con diabetes mellitus.
- c) Pacientes con gota.

17. ¿A partir de qué temperatura aproximadamente se produce la gelificación del almidón en los cereales?:

- a) 40 grados centígrados.
- b) 60 – 70 grados centígrados.
- c) 100 grados centígrados.

18. ¿Qué efecto tiene la sobrecocción en las hortalizas de hoja verde?

- a) Intensidad de color verde.
- b) Transformación de la clorofila en clorofilatos.
- c) Transformación de clorofila en feofitina.

19. ¿Cuál es la característica principal del arroz bomba?

- a) Bajo contenido en almidón.
- b) Gran capacidad de absorción de caldo.
- c) Cocción extremadamente rápida.

20. La pectina en frutas actúa principalmente como:

- a) Pigmento natural.
- b) Acido orgánico.
- c) Sustancia gelificante.

21. La legumbre con mayor contenido proteico es:

- a) La soja.
- b) El garbanzo.
- c) La lenteja.

22. ¿A qué se debe la textura “al dente” en la pasta?

- a) A la coagulación de proteínas sin hidratación del almidón.
- b) A la gelatinización parcial del almidón y estructura proteica firme.
- c) A la deshidratación superficial.

23. De las siguientes piezas de carne, ¿de dónde se obtiene un *rumpsteak*?:

- a) De la contra y de la aguja.
- b) De la cadera y de la tapilla.
- c) De la contra y de la babilla.

24. En el despiece del cuarto delantero de la ternera, ¿cuál de las siguientes piezas no forma parte de esta sección?

- a) Babilla.
- b) Espaldilla.
- c) Brazuelo.

25. Si nos disponemos a lamprear un guiso de carne, ¿qué ingredientes necesitamos?:

- a) Sangre de lamprea para ligarlo.
- b) Harina tostada para ligarlo.
- c) Azúcar o miel para endulzarlo.

26. ¿Cómo se llama la pieza de cerdo magra situada delante de la cinta de lomo, de la que se obtienen dos porciones de 250 a 400 gramos cada una?

- a) Pluma.
- b) Secreto.
- c) Palpitón.

27. De acuerdo con la normativa europea sobre criterios microbiológicos en alimentos, ¿cuál es el principal riesgo microbiológico relacionado con la carne fresca de aves de corral?

- a) *Listeria monocytogenes*.
- b) *Salmonella* spp.
- c) *Clostridium botulinum*.

28. ¿Cuál es el método de cocción más adecuado para preparar aves de caza con carne predominantemente fibrosa?

- a) Estofado.
- b) Plancha rápida.
- c) Fritura intensa.

29. La técnica *sous-vide* en aves permite:

- a) Una mayor pérdida de jugos.
- b) El control preciso de temperatura y textura.
- c) La eliminación total de bacterias sin calor.

30. ¿Cuál es una característica distintiva de las aves ratites?

- a) No presentan quilla en el esternón.
- b) Tienen quilla en el esternón.
- c) Poseen carne blanca.

31. ¿Por qué la pechuga de ave presenta una textura más tierna?

- a) Tiene mayor cantidad de grasa infiltrada.
- b) Es un músculo con poca actividad.
- c) Posee un mayor contenido de colágeno.

32. ¿Cómo se denomina el pescado azul que se asemeja al atún, pero es más pequeño, tiene la carne más clara y vive en aguas templadas de mar abierto?

- a) Albacora.
- b) Cherna.
- c) Tintorera.

33. ¿De dónde se extrae el medallón de pescado?

- a) Del lomo de pescados planos.
- b) Del lomo de pescados cilíndricos.
- c) De la cola.

34. ¿Qué es la albúmina en el huevo?

- a) Una grasa presente en la yema.
- b) Un carbohidrato contenido en la yema.
- c) La principal proteína de la clara.

35. ¿Cuál es el rango de peso de un huevo de tamaño M (mediano)?

- a) Más de 73 gramos.
- b) Entre 53 y 63 gramos.
- c) Menos de 53 gramos.

36. ¿Qué código en los huevos señala que provienen de gallinas con mayor bienestar animal?

- a) 0.
- b) 3.
- c) 1.

37. ¿Qué técnica culinaria consiste en cocinar el huevo sin cáscara sumergido en agua?

- a) Pasado por agua.
- b) Frito.
- c) Escalfado.

38. ¿Qué dulce español se elabora principalmente con yemas de huevo y azúcar?

- a) Yemas de Santa Teresa.
- b) Crema frita.
- c) *Crème brûlée*.

39. Al finalizar la preparación de un ponche segoviano, ¿qué paso se debe realizar?

- a) Fundir la mantequilla y mezclarla con el almíbar batiendo hasta obtener una masa blanca y espesa que se reparte en los moldes.
- b) Amasar la almendra con el azúcar glas y la clara de huevo, extendiendo esta pasta sobre el bizcocho.
- c) Colocar la crema pastelera entre las dos capas de hojaldre y cubrir la parte superior con merengue y almendra caramelizada.

40. ¿En qué provincia se elabora el queso de Valdeón?

- a) León.
- b) Palencia.
- c) Zamora.

41. ¿Qué aceituna es la base principal para la producción del aceite de oliva en Feroselle?

- a) Picual.
- b) Hojiblanca.
- c) Manzanilla.

42. El garbanzo pedrosillano es originario de:

- a) El municipio salmantino de Pedrosillo el Ralo.
- b) El municipio zamorano de Pedrosillo.
- c) El municipio abulense de Pedrosillo de la Moraña.

43. La mantequilla de Soria con denominación de origen protegida (D.O.P.) se elabora a partir de leche de vacas de raza:

- a) Frisona y Morucha (o cruces entre ellas).
- b) Frisona y Pardo alpina (o cruces entre ellas).
- c) Holstein y Morucha (o cruces entre ellas).

44. El vinagre se produce mediante un proceso de fermentación:

- a) Láctica.
- b) Alcohólica directa.
- c) Acética.

45. El azafrán se obtiene a partir de:

- a) Los pistilos.
- b) Los estambres.
- c) Las semillas molidas.

46. En los aderezos, la mostaza actúa como:

- a) Espesante.
- b) Emulsionante.
- c) Antiespumante.

47. El punto de humo en el aceite indica:

- a) La temperatura máxima que puede alcanzar antes de comenzar a degradarse.
- b) La temperatura óptima para realizar cualquier tipo de fritura.
- c) La densidad mínima que puede alcanzar antes de comenzar a degradarse.

48. ¿Cuál de las siguientes es la definición correcta de fondo?

- a) Son preparaciones únicamente líquidas que sirven de sustento o base para otras posteriores.
- b) Son preparaciones únicamente semilíquidas que sirven de sustento o base para otras posteriores.
- c) Son preparaciones líquidas, semilíquidas y sólidas que sirven de sustento o base para otras posteriores.

49. ¿Qué técnicas se pueden utilizar actualmente para la elaboración de fondos?

- a) Solo se utiliza la cocción por expansión en marmita.
- b) La cocción en marmita, en olla exprés o *sous-vide* (al vacío).
- c) La cocción por ósmosis térmica en marmita y olla.

50. ¿Cuál de estas salsas derivadas de la española se caracteriza por llevar champiñones?

- a) *Mornay*.
- b) *Chasseur*.
- c) *Chaud-froid*.

51. ¿Cuál es la principal diferencia en la elaboración de la crema pastelera y la crema inglesa?

- a) La crema pastelera requiere hervir, mientras que la crema inglesa no debe hervir.
- b) La crema pastelera necesita cualquier almidón y la crema inglesa se elabora con harina de maíz.
- c) La crema inglesa es una crema pastelera a la que se le añade mantequilla.

52. ¿En qué consiste principalmente la técnica de pelar una naranja “a sangre”?

- a) Cortar los extremos y retirar completamente la corteza y la parte blanca con un cuchillo, dejando la pulpa al descubierto sin membranas.
- b) Cortar la naranja por la mitad y extraer la pulpa con una cuchara sin pelarla previamente.
- c) Retirar solo la parte externa de la piel, dejando la parte blanca sobre la pulpa para que no se reseque hasta su posterior utilización.

53. La congelación contribuye a la conservación de los alimentos ya que:

- a) Detiene casi totalmente el crecimiento microbiano.
- b) Esteriliza los alimentos.
- c) Elimina las toxinas.

54. El envasado en atmósfera modificada se basa en:

- a) Incrementar el contenido de oxígeno dentro del envase.
- b) Reemplazar el aire por una mezcla controlada de gases.
- c) Extraer todo el aire del envase.

55. La fermentación conserva los alimentos gracias a:

- a) La acción de bacterias, levaduras o mohos.
- b) La acción de bacterias, levaduras, virus o mohos.
- c) El incremento de aminoácidos.

56. Uno de los platos más conocidos de la cocina japonesa es el *yakitori*.

¿A qué se refiere este plato?

- a) A una sopa de miso con tofu.
- b) A una sopa cuajada de huevo.
- c) A una brocheta de pollo.

57. En la gastronomía griega, unas de las elaboraciones más representativas es la *fasolada*. ¿En qué consiste?

- a) Un pastel rectangular con capas de carne picada y berenjenas, gratinado con queso.
- b) Hojas de parra rellenas de carne de cordero, arroz o verduras condimentadas con especias y piñones.
- c) Una sopa de alubias blancas, tomate, zanahoria, apio, especias y aceite de oliva.

58. ¿Cuál es el nombre del plato tradicional alemán elaborado con codillo de cerdo, que se sirve generalmente con *sauerkraut* (chucrut) y patatas?

- a) *Eisbein*.
- b) *Brezel*.
- c) *Kartoffelsalad*.

59. La morcilla que cuenta con la I.G.P. Morcilla de Burgos es:

- a) Morcilla elaborada con cebolla, sangre de cerdo y patata.
- b) Morcilla elaborada con arroz y sangre de cerdo.
- c) Morcilla elaborada con harina, tocino, pimentón y sangre de cerdo.

60. Los ingredientes del pulpo a la sanabresa son:

- a) Pulpo, aceite de oliva, pimentón y sal.
- b) Pulpo, pimiento, patata, aceite de oliva y sal.
- c) Pulpo, ajo, pimentón, patata, aceite de oliva y sal.

PREGUNTAS DE RESERVA PRIMERA PARTE

61. En la gastronomía rusa, uno de los platos más tradicionales es el “Schi”. ¿En qué consiste?

- a) Es un guiso elaborado con remolacha, mijo y salmón ahumado.
- b) Es una sopa elaborada con col, patatas y carne.
- c) Son unas empanadillas que se elaboran generalmente de pescado azul.

62. Los síntomas derivados de una contaminación estafilocócica:

- a) Comienzan entre 12-48 horas después de la comida; provocan náuseas, dolor abdominal, diarrea y fiebre.
- b) Comienzan entre 8-12 horas después de la comida; provocan dolor abdominal y diarrea.
- c) Comienzan entre 1-8 horas después de la comida; provocan diarrea, náuseas vómitos y dolor abdominal.

63. El redondo de la ternera es una pieza de carne considerada de categoría:

- a) Primera B.
- b) Primera A.
- c) Primera C.

64. ¿Cómo se llama el alevín de la merluza, de unos 12 cm de longitud y entre 50 y 70 gramos de peso, que habitualmente se cocina frito?

- a) Pixin.
- b) Acedía.
- c) Pijota.

65. ¿Cuál de las siguientes salsas frías clásicas tiene como base la mayonesa?

- a) *Remoulade*.
- b) *Velouté*.
- c) *Beurre blanc*.

66. La mantequilla se caracteriza por contener:

- a) Un máximo del 40% grasa.
- b) Un mínimo del 80% grasa.
- c) 100% de grasa.

SEGUNDA PARTE

A Sara Rondón, como técnica en cocina y gastronomía, se le plantearán diversas cuestiones teórico-prácticas relacionadas con las funciones propias de su categoría profesional a lo largo de su semana laboral en una de las residencias de la Gerencia de Servicios Sociales de Castilla y León.

67. Sara Rondón deberá marcar un fondo para la elaboración de una sopa cubierta valenciana, ¿cuáles serían los procesos de trabajo adecuados para su correcta realización?

- a) Elaborar un fondo neutro que posteriormente pondrá a cocer con agua caliente añadiendo las verduras, los elementos aromáticos, desespumando, asustando y desengrasando constantemente.
- b) Blanquear los huesos y despojos de ave, posteriormente cocerlos con agua fría junto con las verduras, los elementos aromáticos, desespumando, asustando y desengrasando constantemente.
- c) Blanquear las espinas y pieles del pescado, posteriormente cocerlas en agua fría junto con las verduras, los elementos aromáticos, desespumando, asustando y desengrasando constantemente.

68. Después de preparar el fondo y siguiendo con la preparación de la sopa cubierta valenciana, Sara Rondón deberá:

- a) Lavar, limpiar y preparar menudillos de pollo para su posterior utilización.
- b) Eviscerar, desespinar y retirar la piel de los pescados para su posterior porcionado.
- c) Cortar y blanquear la remolacha con el fin de fijar su color.

69. Sara debe clarificar parte del fondo elaborado para otra elaboración posterior; para ello, puede utilizar las denominadas sustancias hidrocoloides. ¿Cuál será la apropiada para tal fin?

- a) Agar-agar.
- b) Betaglucanos.
- c) Maltodextrinas.

70. Sara elaborará como primer plato del almuerzo el tradicional arroz al horno valenciano. Para ello, ¿qué tendrá que haber preparado con antelación?

- a) Garbanzos cocidos.
- b) Anguilas desangradas y blanqueadas.
- c) Sepia troceada y marinada.

71. Sara debe elegir la variedad de arroz más adecuada para elaboraciones tipo paella como alternativa al arroz al horno. ¿Qué variedad será la más adecuada?:

- a) Albufera.
- b) Venere.
- c) Arborio.

72. Sara debe contar con el ingrediente esencial del sofrito para arroces conocido como salmorreta. ¿Cuál de los siguientes ingredientes deberá haber solicitado en el pedido al almacén?

- a) Ñoras.
- b) Pimiento choricero.
- c) Pimentón okal.

73. Para elaborar menús especiales para diabéticos y reducir de manera significativa el índice glucémico del arroz, transformando la estructura de su almidón haciendo que éste se vuelva resistente, Sara deberá:

- a) Sobrecocer el arroz.
- b) Enfriar por completo el arroz, dejándolo reposar un tiempo prolongado.
- c) Lavar previamente el arroz y, tras la cocción, refrescarlo.

74. Sara sigue con la preparación de los distintos menús y elaboraciones. Para ofrecer sepia va a elaborar la denominada salsa Mery. ¿Cuál es el procedimiento correcto de elaboración?

- a) Triturar con la batidora hojas de albahaca con aceite, sal y ajo; luego añadir tomates secos y piñones; finalmente incorporar parmesano y volver a triturar.
- b) En una cazuela poner aceite, cebolla brunoise y ajo laminado, pochar, añadir vino blanco y tinta de sepia, reducir, pasar y rectificar la salsa.
- c) Triturar aceite, ajo y perejil.

75. Para ofrecer una salsa alternativa con la sepia llamada *beurre blanc*, Sara la elaborará partiendo de:

- a) Una *beurre monté*.
- b) Yemas montadas.
- c) Mantequilla clarificada.

76. ¿Qué salsa debería preparar Sara para una elaboración que vaya a ser gratinada para su acabado?

- a) Salsa romesco.
- b) Salsa *garum*.
- c) Salsa mahonesa.

77. Para aportar textura a una elaboración sin aportar sabor ni calorías extras, Sara puede utilizar el aditivo alimentario E415, de uso común en cocinas profesionales, también denominado:

- a) Goma codium.
- b) Goma xantana.
- c) Goma eladium.

78. Para cumplir con las recomendaciones nutricionales diarias y tras revisar las indicaciones del Gobierno de España, Sara decide añadir una ración de verduras u hortalizas en la cena. Para guarnecer la sepia con salsa Mery optará por:

- a) Patatas asadas.
- b) Ensalada de rúcula.
- c) Cualquiera de las dos opciones es válida para cubrir las necesidades de verduras u hortalizas diarias.

79. Al programar menús, Sara debe considerar la aportación calórica de cada plato en concreto. Para ello deberá tener en cuenta que el valor calórico aprovechable del aceite de oliva es:

- a) 400 kcal/ 100 gramos.
- b) 900 kcal/ 100 gramos.
- c) 94 kcal / 1 gramo.

80. Dentro de la estructura de un menú, Sara debe determinar cuál de las siguientes raciones se considera correcta para un menú basal:

- a) Manzana: 125 gramos.
- b) Merluza, dos rodajas: 120 gramos.
- c) Pan: una unidad pequeña de 80 gramos.

81. Para festejar el día de la Comunidad de Castilla y León, Sara tiene programado un menú degustación. La primera elaboración corresponde a las denominadas patatas revolconas. ¿Qué ingrediente fundamental deberá incluir en su elaboración?

- a) Chorizo ibérico de cerdo.
- b) Panceta de cerdo.
- c) Careta de cerdo.

82. La segunda elaboración corresponde a la denominada chanfaina. ¿Qué ingredientes básicos necesitará Sara para dicho plato tradicional?

- a) Berenjenas, calabacines, pimientos rojos y huevos de corral.
- b) Menudillos de cordero y arroz.
- c) Calabacines, pimientos rojos, mollejas y patata.

83. Como tercera elaboración va a preparar un gallo turesilano. ¿Qué técnica culinaria debe emplear Sara para dicho plato?:

- a) Braseado.
- b) Confitado.
- c) Estofado.

84. Una de las obligaciones de Sara es identificar los alérgenos de declaración obligatoria en la ficha técnica del denominado gallo turesilano. ¿Cuáles de los siguientes alérgenos deberá señalar?

- a) Mostaza y huevo.
- b) Mostaza y apio.
- c) Gluten y frutos secos.

85. La cuarta elaboración se denomina bacalao a la tranca, para su realización Sara deberá:

- a) Elaborar una salsa de tomate.
- b) Elaborar una salsa verde.
- c) Cocer huevos.

86. La quinta elaboración corresponde a un postre denominado bollo maimón. Para realizarlo de manera tradicional, Sara deberá:

- a) Montar los huevos con el azúcar.
- b) Montar las claras con el azúcar.
- c) Montar la nata con el azúcar.

87. El menú se va a completar con la elaboración de un sorbete de cerezas del valle de Caderechas. Partiendo de un *coulis* congelado, ¿qué maquinaria de uso en cocina será la adecuada para que Sara pueda elaborarlo?

- a) Un muset abatidor.
- b) Una Pacojet.
- c) Un microplane.

88. Como alternativa al postre anterior, Sara va a ofrecer el postre denominado *panna cotta*. Para elaborarlo, necesitará:

- a) Almidón de maíz, azúcar y nata doble.
- b) Nata, azúcar y gelatina.
- c) Almidón de patata, nata y almíbar.

89. En su turno de tarde, para la cena, Sara elaborará un *croque-madame*, que consistirá en:

- a) Un sándwich de jamón cocido, queso y huevo frito.
- b) Un bocadillo de ternera y pimientos asados.
- c) Una tortilla francesa rellena de calabacín y gratinada con queso emmental.

90. Para el primer plato de la cena, Sara va a preparar una crema reina. ¿Qué elaboraciones deberá incluir?

- a) *Roux* y caldo de ave.
- b) Bechamel y fondo de ternera.
- c) Salsa de tomate y crema de leche.

91. A Sara se le cae una botella de aceite y parte del contenido se derrama en el suelo. A la espera de que lo recoja el ayudante, Sara coloca un cartón para evitar que alguien resbale. Una vez solucionado, decide desechar el cartón. ¿En qué contenedor debería tirarlo?

- a) En el contenedor azul, como cualquier cartón.
- b) En el contenedor marrón de orgánicos o, si no existe, en el contenedor gris de restos, ya que está manchado de aceite.
- c) En el contenedor naranja, destinado al aceite usado de cocina, al estar impregnado de este.

PREGUNTAS DE RESERVA DE LA SEGUNDA PARTE

92. Dada la existencia de comensales con distintas intolerancias, Sara Rondón deberá ofrecer una alternativa de menú a la sopa cubierta valenciana para los que presenten intolerancia al:

- a) Pescado.
- b) Gluten.
- c) Apio.

93. Sara debe preparar una dieta baja o nula en residuos y grasas para un comensal que se someterá próximamente a una colonoscopia. ¿Qué menú de los siguientes será el adecuado para ofrecer al residente?

- a) Primer plato: puré de lentejas; segundo plato: conejo asado; postre: manzana.
- b) Primer plato: macarrones integrales salteados con pechuga a la plancha; segundo plato: salmón a la plancha; postre: pera.
- c) Primer plato: arroz blanco salteado; segundo plato: merluza al vapor; postre: zumo colado de fruta.

94. En el proceso de elaboración del marisco, una vez cocidos los langostinos frescos en el horno de vapor, ¿qué método debe emplear Sara para enfriarlos correctamente?

- a) Inmersión en baño frío.
- b) Inmersión en una salmuera fría.
- c) Refrigeración en cámara.

PLANTILLA PROVISIONAL DE RESPUESTAS CORRESPONDIENTE AL EJERCICIO ÚNICO DE LAS PRUEBAS SELECTIVAS PARA EL INGRESO, POR EL SISTEMA DE ACCESO POR PROMOCIÓN INTERNA, EN LA CATEGORÍA PROFESIONAL DE TÉCNICO-A EN COCINA Y GASTRONOMÍA DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD DE CASTILLA Y LEÓN (BOCYL, 2 DE DICIEMBRE DE 2025)

PRIMERA PARTE

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

Nº PREGUNTA	RESPUESTA CORRECTA
23	B
24	A
25	C
26	A
27	B
28	A
29	B
30	A
31	B
32	A
33	B
34	C
35	B
36	A
37	C
38	A
39	B
40	A
41	C
42	A
43	B
44	C

Nº PREGUNTA	RESPUESTA CORRECTA
45	A
46	B
47	A
48	C
49	B
50	B
51	A
52	A
53	A
54	B
55	A
56	C
57	C
58	A
59	B
60	C
RESERVA PRIMERA PARTE	
61	B
62	C
63	B
64	C
65	A
66	B

SEGUNDA PARTE

Nº PREGUNTA	RESPUESTA CORRECTA
67	B
68	A
69	A
70	A
71	A
72	A
73	B
74	C
75	A
76	C
77	B
78	B
79	B
80	B
81	B
82	B
83	A

Nº PREGUNTA	RESPUESTA CORRECTA
84	C
85	C
86	A
87	B
88	B
89	A
90	A
91	B
RESERVA SEGUNDA PARTE	
92	B
93	C
94	B