



MINISTERIO  
DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL  
Y DEPORTES

## PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO, POR EL SISTEMA GENERAL DE ACCESO LIBRE, COMO PERSONAL LABORAL FIJO EN EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES.

Resolución de 17 de julio de 2024, de la Subsecretaría del Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes (BOE núm.178 de 24 de julio)

**GRUPO PROFESIONAL: E2**

**ESPECIALIDAD: COCINA Y GASTRONOMÍA**

**FASE DE OPOSICIÓN**

### ADVERTENCIAS:

- No abra el cuestionario hasta que se le indique. Para hacerlo, introduzca la mano en el cuadernillo y con un movimiento ascendente, rasgue el lomo derecho (ver figura esquina inferior derecha)
- Este cuestionario consta de **100 preguntas y 6 adicionales de reserva**. Estas preguntas deben de ser contestadas en "Hoja de Examen" entre los números **1 y 100**, y las preguntas adicionales de reserva entre los números **1 y 6** de "Preguntas de reserva".
- Todas las preguntas del cuestionario tienen el mismo valor y una sola respuesta correcta. Las contestaciones erróneas se penalizarán descontando un tercio del valor de una respuesta correcta. Las respuestas en blanco no penalizan.
- Sólo se calificarán las respuestas marcadas en la "Hoja de Examen" y siempre que se tengan en cuenta estas instrucciones y las contenidas en la propia "Hoja de Examen".
- En la "Hoja de Examen" no deberá anotar ninguna otra marca o señal distinta de las necesarias para contestar el ejercicio.
- Este cuestionario puede utilizarse en su totalidad como borrador.
- El tiempo de realización de este ejercicio es de **100 minutos**.
- No se permite el uso de calculadora, libro ni documentación alguna, móvil o ningún otro elemento electrónico.
- Si observa alguna anomalía en la impresión del cuestionario solicite su sustitución.

**- SOBRE LA FORMA DE CONTESTAR EN LA «HOJA DE EXAMEN» LEA MUY ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE FIGURAN AL DORSO DE LA MISMA.**

ABRIR SOLAMENTE A LA INDICACIÓN DEL TRIBUNAL



1. **Según la Constitución Española de 1978 (en adelante CE), ¿en quién reside la soberanía nacional?**
  - A) En el Rey.
  - B) En el Ejército Español.
  - C) En el Pueblo Español.
  - D) En las Cortes Generales.
  
2. **La CE establece que la forma política del Estado Español, es:**
  - A) Monarquía parlamentaria.
  - B) Monarquía absoluta.
  - C) República.
  - D) Estado Federal.
  
3. **¿Qué carácter tiene el Estado Español, de conformidad con el artículo 16 de la CE?**
  - A) Católico.
  - B) Aconfesional.
  - C) Civil.
  - D) Solemne.
  
4. **Según la CE, ¿quién designa al Defensor del Pueblo?**
  - A) El Pueblo Español.
  - B) El Presidente del Gobierno.
  - C) El Tribunal Supremo del Estado.
  - D) Las Cortes Generales.
  
5. **¿En qué artículo de la CE se reconoce el derecho a la protección de las personas con discapacidad física, sensorial y psíquica?**
  - A) Artículo 30
  - B) Artículo 35
  - C) Artículo 49
  - D) Artículo 50
  
6. **Según la CE, una vez declarado el Estado de Excepción no se puede suspender el derecho o libertad de:**
  - A) Huelga.
  - B) Enseñanza.
  - C) Adopción de medidas de conflicto colectivo.
  - D) Reunión.
  
7. **De acuerdo con la CE, el Gobierno se compone de:**
  - A) Un Presidente y un Vicepresidente exclusivamente.
  - B) Un Presidente, el Vicepresidente y los Delegados de Gobierno.
  - C) El Presidente, de los Vicepresidentes y un Secretario de Estado.
  - D) El Presidente, de los Vicepresidentes en su caso, los ministros y los demás miembros que establezca la ley.

8. **¿Quién dirige la Política Interior, Política Exterior, la Administración Civil y Militar y la Defensa del Estado, según la CE?**
- A) El Gobierno.
  - B) Los Delegados de Gobierno.
  - C) El Rey y la Princesa de Asturias.
  - D) Los Presidentes de las Comunidades Autónomas.
9. **Qué tipo de órgano es el Consejo de Ministros, según la Ley 40/2015 de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público (en adelante LRJSP):**
- A) Órgano colegiado del Gobierno.
  - B) Órgano diplomático del Senado.
  - C) Órgano graduado del Congreso de los Diputados.
  - D) Órgano parlamentario autonómico.
10. **Según LRJSP, la Administración General del Estado comprende:**
- A) La Organización Central, que integra los Ministerios y los Servicios Comunes, la Organización Territorial, la Administración General del Estado en el Exterior.
  - B) La Organización Comunitaria, que integra las Delegaciones y los Delegados, la Organización Territorial y exclusivamente la Administración General del Estado.
  - C) Únicamente la Administración General del Estado en el Exterior.
  - D) La Organización Territorial en todas las CCAA.
11. **Los Ministros, según LRJSP, son los jefes superiores del Departamento y superiores jerárquicos directos de los:**
- A) Secretarios de Estado y Subsecretarios.
  - B) Del Presidente del Gobierno.
  - C) De los Presidentes de las Comunidades Autónomas.
  - D) De los Subdelegados del Gobierno.
12. **De acuerdo LRJSP, los Delegados del Gobierno serán nombrados y separados por Real Decreto del Consejo de Ministros, a propuesta:**
- A) Del Presidente del Gobierno.
  - B) De los Senadores y los Diputados.
  - C) De los Secretarios de Estado.
  - D) De los Delegados de Gobierno en las Comunidades Autónomas.
13. **La LRJSP establece que, la creación de los Organismos Públicos se efectuará por:**
- A) Ley.
  - B) Reglamentos Europeos.
  - C) Gobiernos Autonómicos.
  - D) Cuando lo apruebe el Presidente de Gobierno.
14. **De acuerdo con LRJSP, los órganos administrativos podrán dirigir las actividades de sus órganos jerárquicamente dependiente mediante:**
- A) Instrucciones y órdenes de servicio.
  - B) Resoluciones firmadas por el jefe de negociado de sus departamentos.
  - C) Órdenes de sección e información.
  - D) Actos objetos de consulta, actuando para incumplir con tales garantías de forma colegiada.

- 15. Según el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, (en adelante TREBEP), son funcionarios de carrera:**
- A) Quienes, en virtud de un contrato de trabajo, están vinculados a una Administración Pública por una relación estatutaria regulada por el Derecho Administrativo.
  - B) Los empleados públicos interinos, laborales y eventuales.
  - C) Quienes, en virtud de nombramiento legal, están vinculados a una Administración Pública por una relación estatutaria regulada por el Derecho Administrativo.
  - D) Quienes prestan servicio en una Administración Pública sujeta parcialmente al ámbito local.
- 16. ¿Cuál de los siguientes requisitos generales de acceso al empleo público no es correcto según establece el TREBEP?**
- A) Tener cumplidos dieciocho años y no exceder, en su caso, de la edad máxima de jubilación forzosa.
  - B) Tener la nacionalidad española.
  - C) Poseer la titulación exigida.
  - D) Poseer la capacidad funcional para el desempeño de las tareas.
- 17. ¿Cuál de las siguientes faltas disciplinarias están tipificadas como muy graves en el TREBEP?**
- A) Hacerse cargo voluntariamente de las tareas o funciones que tienen encomendadas.
  - B) Obediencia abierta a las órdenes o instrucciones de un superior, salvo que constituyan infracción manifiesta del Ordenamiento Jurídico.
  - C) El acoso laboral.
  - D) Cumplimiento de las normas sobre incompatibilidades cuando ello dé lugar a una situación de incompatibilidad.
- 18. Según el TREBEP, ¿cuál de los siguiente permios de los funcionarios públicos NO ES CORRECTO?**
- A) Por traslado de domicilio sin cambio de residencia, un día.
  - B) Por fallecimiento, accidente o enfermedad grave de un familiar dentro del primer grado de consanguinidad o afinidad, dos días hábiles cuando el suceso se produzca en la misma localidad y cuatro días hábiles cuando sea en distinta localidad.
  - C) Para realizar funciones sindicales o de representación del personal, en los términos que ser determinen.
  - D) Para concurrir a exámenes finales y demás pruebas definitivas de aptitud, durante los días de su celebración.
- 19. De acuerdo con el TREBEP, son retribuciones básicas del empleado público:**
- A) Las que retribuyen la progresión alcanzada por el funcionario dentro del sistema de carrera administrativa.
  - B) El sueldo asignado a cada Subgrupo o Grupo de clasificación profesional y los trienios.
  - C) Las destinadas a financiar aportaciones a planes de pensiones.
  - D) El grado de interés, iniciativa o esfuerzo con el que el funcionario desempeña su trabajo y el rendimiento o resultados obtenidos.

- 20. El TREBEP establece que es un derecho individual de los empleados públicos:**
- A) La inamovilidad en el puesto de trabajo.
  - B) Recibir protección eficaz en materia de seguridad y salud en el trabajo.
  - C) La cobertura jurídica de índole personal, en procesos civiles y penales.
  - D) La libre disposición del tiempo durante la jornada laboral.
- 21. Según el IV Convenio Único para el personal laboral de la Administración General del Estado, (en adelante CUAGE), ¿cuál de las siguientes opciones no es un grupo profesional?**
- A) M2.
  - B) B.
  - C) E0.
  - D) M1.
- 22. Según el CUAGE, las sanciones que podrán imponerse por la comisión de faltas leves son las siguientes:**
- A) Demerito, consistente en la inhabilitación para la participación en procesos de promoción interna, de concurso abierto y permanente.
  - B) Suspensión de empleo y sueldo de hasta dos días.
  - C) La única sanción posible por la comisión de una falta leve es el apercibimiento escrito.
  - D) Suspensión de empleo y sueldo por un período de tres días a tres meses.
- 23. Según el CUAGE, un trabajador que tiene una antigüedad de 22 años de servicio en la Administración General del Estado, tendrá derecho al disfrute de los siguientes días de vacaciones anuales:**
- A) Veintidós días.
  - B) Veintitrés días.
  - C) Veinticuatro días.
  - D) Veinticinco días.
- 24. De acuerdo con el CUAGE, la duración máxima de la jornada general de trabajo será de:**
- A) Cuarenta horas semanales de trabajo efectivo de promedio en cómputo anual.
  - B) Treinta y ocho horas semanales de trabajo efectivo de promedio en cómputo anual.
  - C) Treinta y seis horas semanales de trabajo efectivo de promedio en cómputo anual.
  - D) Treinta y siete horas y media semanales de trabajo efectivo de promedio en cómputo anual.
- 25. ¿Cuál de los siguientes complementos forma parte de la estructura retributiva del CUAGE?**
- A) Complemento personal de encuadramiento.
  - B) Complemento personal de alternancia.
  - C) Complemento personal de reestructuración.
  - D) Complemento personal polivalente.

- 26. Según el CUAGE, la persona titular de la Subsecretaría u órgano competente en materia de personal podrá acordar modificaciones sustanciales de las condiciones de trabajo, de carácter individual o colectivo...**
- A) Cuando el órgano de destino lo requiera por razones organizativas.
  - B) Sólo se podrá acordar modificaciones sustanciales a petición del interesado.
  - C) Cuando haya sido acordada por la Comisión Negociadora en el año en el curso.
  - D) Cuando existan probadas razones técnicas, de eficacia organizativa o de mejor prestación de los servicios públicos.
- 27. En el CUAGE se establece que, el personal de nuevo ingreso por turno libre en el grupo profesional E2 y E2 estará sometido a un periodo de prueba, cuya duración será de:**
- A) Tres meses.
  - B) Un mes.
  - C) Dos meses.
  - D) 15 días laborables.
- 28. Según el por turno libre, los trabajadores del grupo profesional E2 ¿podrán participar en los procesos de promoción interna a puestos encuadrados en el grupo M2?**
- A) Sí, con dos años de servicio en puestos de dicho grupo que no se encuadren en Especialidades coincidentes con títulos de Formación Profesional, siempre que cuente con la titulación exigida para e ingreso en el grupo M2.
  - B) En ningún caso, previamente tienen que haber desempeñado funciones en el grupo M1, durante al menos dos años.
  - C) Si, con 10 años de servicios en puestos de dicho grupo que no se encuadren en especialidades coincidentes con títulos de Formación Profesional.
  - D) Siempre que cuente con la titulación exigida para el ingreso en el grupo M1 y cuatro años de antigüedad.
- 29. El CUAGE establece que la Comisión Paritaria se reunirá:**
- A) Dos veces al año, una por cada semestre para tratar asuntos de índole genera y, una vez al mes, para el seguimiento de los asuntos que gestiona en el desempeño de sus funciones. No hay regulación específica.
  - B) Con carácter ordinario al menos una vez al mes, y con carácter extraordinario, cuando lo soliciten al menos siete de las personas que componen la parte social o de la Administración.
  - C) Todos los viernes, para conocer el desarrollo de gas gestiones llevadas a cabo durante la semana.
  - D) Todos los lunes, para abordar el orden de los asuntos a los que se le dará curso de forma prioritaria durante la semana.
- 30. ¿Cuánto miembros componen la Comisión Negociadora, para el CUAGE?**
- A) 15 miembros, ocho representarán a la Administración y siete al personal laboral al servicio de las Administraciones Públicas.
  - B) 45 miembros en total.
  - C) 30 miembros, de los cuales quince representarán a la Administración y otros quince al personal al servicio de las Administraciones Públicas.
  - D) 25 miembros, quince que representarán a la Administración y diez al personal laboral al servicio de las Administraciones Públicas.

- 31. EL sistema de clasificación profesional que se contempla en el CUAGE, se estructura en:**
- A) Niveles de titulación, formación recibida y la capacitación del trabajador para ejercer las funciones que se le encomienden.
  - B) Grupos profesionales, familias profesionales y/o especialidades.
  - C) Aptitudes profesionales, titulaciones y perfiles que requiera el puesto a desempeñar.
  - D) Titulaciones, cualificaciones, profesiones y oficios.
- 32. El CUAGE, es de aplicación al personal:**
- A) Que preste servicio en la Agencia Española de Protección de Datos.
  - B) El personal de Alta Dirección contemplado en el artículo 2.1.a) del Texto Refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores y demás normas legales de aplicación.
  - C) El personal laboral que presta servicios en el exterior.
  - D) Los y las profesionales cuya relación con la Administración del Estado se derive de una minuta o presupuesto para la realización de una obra o servicio concreto.
- 33. La Ley 4/2023, de 28 de febrero, para la igualdad real y efectiva de las personas trans y para la garantía de los derechos de las personas LGTBI, dice que la situación en que se encuentra una persona o grupo en que se integra, que sea, haya sido o pudiera ser tratada de manera menos favorable que otras en situación análoga o comparable por razón de orientación sexual e identidad sexual, expresión de género o características sexuales, se refiere a:**
- A) Discriminación directa.
  - B) Discriminación indirecta.
  - C) Discriminación múltiple.
  - D) Discriminación interseccional.
- 34. La Ley 4/2023, de 28 de febrero, para la igualdad real y efectiva de las personas trans y para la garantía de los derechos de las personas LGTBI tiene por objeto:**
- A) Garantizar y promover el derecho a la igualdad de hombres y mujeres cuando se trate únicamente de discriminación múltiple e interseccional.
  - B) Garantizar la igualdad de las personas, exclusivamente trans, lesbianas y gais por ser el colectivo mayoritario y especialmente vulnerable.
  - C) Promover medidas de acción indirectas frente a colectivos no contemplados en esta ley.
  - D) Garantizar y promover el derecho a la igualdad real y efectiva de las personas lesbianas, gais, trans, bisexuales e intersexuales (en adelante, LGTBI), así como de sus familias.
- 35. Según la Ley 39/2006, de 14 de diciembre, de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a las personas en situación de dependencia, el órgano asesor, adscrito al Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales, mediante el cual se hace efectiva, de manera permanente, la participación social en el Sistema y se ejerce la participación institucional de las organizaciones sindicales y empresariales en el mismo:**
- A) Consejo Nacional de la Discapacidad.
  - B) Comité Consultivo del Sistema para la Autonomía y Atención a la Dependencia.
  - C) Consejo Estatal de Organizaciones no Gubernamentales de Acción Social.
  - D) Consejo Estatal de Personas Mayor.

**36. En la Ley 39/2006, de 14 de diciembre, de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a las personas en situación de dependencia, ¿cuál de las siguientes definiciones corresponde a una Grado II de dependencia?**

- A) Dependencia leve: cuando la persona aún no necesita ayuda para realizar actividades básicas, pero sí para relacionarse con la administración o los bancos.
- B) Dependencia moderada: cuando la persona necesita ayuda para realizar varias actividades básicas de la vida diaria, al menos una vez al día o tiene necesidades de apoyo intermitente o limitado para su autonomía personal.
- C) Gran dependencia: cuando la persona necesita ayuda para realizar varias actividades básicas de la vida diaria varias veces al día y, por su pérdida total de autonomía física, mental, intelectual o sensorial, necesita el apoyo indispensable y continuo de otra persona o tiene necesidades de apoyo generalizado para su autonomía personal.
- D) Dependencia severa: cuando la persona necesita ayuda para realizar varias actividades básicas de la vida diaria dos o tres veces al día, pero no quiere el apoyo permanente de un cuidador o tiene necesidades de apoyo extenso para su autonomía personal.

**37. Según la Ley 39/2006, de 14 de diciembre, de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a las personas en situación de dependencia, la prioridad en el acceso a los servicios vendrá determinada:**

- A) Por el grado de dependencia y, a igual grado, por la capacidad económica del solicitante.
- B) Por la Comunidad Autónoma en la que resida la persona dependiente a la que haya que prestar servicios.
- C) Por la fecha en la que se solicitara la ayuda a la dependencia a los Servicios Sociales.
- D) Por los años cotizados a la Seguridad Social de la persona dependiente, y en caso de no haber sido posible cotizar, se valorará la capacidad económica familiar para atender las necesidades de la persona en situación de dependencia.

**38. El órgano colegiado adscrito al Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales, al que corresponderá el asesoramiento, evaluación, colaboración institucional, elaboración de informes y estudios, y propuestas de actuación en materia de violencia de género, según la Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género, es:**

- A) Comisión para la Prevención de Delitos contra la Mujer.
- B) El Ministerio del Interior es quien se encarga de estas funciones, a fin de promover las actuaciones necesarias en materia de protección a las víctimas.
- C) Observatorio Estatal de Violencia sobre la Mujer.
- D) Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud.

**39. Para la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, es un principio de igualdad en la política de educación:**

- A) La eliminación y el rechazo de los comportamientos y contenidos sexistas y estereotipos que supongan discriminación entre mujeres y hombres, con especial consideración a ello en los libros de texto y materiales educativos.
- B) Reflejar adecuadamente la presencia de los ciudadanos de la Unión Europea en los diversos ámbitos de la vida social.
- C) La participación efectiva de los hombres en el ámbito educativo y en la toma de decisiones.
- D) Promover la incorporación de los mayores de 55 años a puestos de responsabilidad directiva y profesional, dada la experiencia que pueden aportar y por considerarles un colectivo vulnerable.



**40. Según la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, quién ostentará la tutela judicial efectiva:**

- A) Cualquier persona que tenga conocimiento de la situación de discriminación.
- B) Solo estarán legitimados para ostentar la tutela, además de la persona acosada, sus familiares hasta el primer grado de consanguinidad y el cónyuge o la cónyuge de la víctima.
- C) La persona acosada, en los litigios sobre acoso sexual y en el supuesto de acoso por razón de sexo, también podrán ostentar la tutela judicial los familiares de primer grado y el cónyuge o la cónyuge de la víctima.
- D) La persona acosada, que será la única legitimada en los litigios sobre acoso sexual y acoso por razón de sexo.

**41. ¿Cuál es la leche que su tratamiento consiste en la eliminación de la grasa?:**

- A) Leche esterilizada.
- B) Leche condensada.
- C) Leche desnatada.
- D) Leche evaporada.

**42. Señale la respuesta correcta. El ternasco o recental pertenece a la especie animal de los:**

- A) Porcinos.
- B) Óvidos.
- C) Bóvidos.
- D) Camélidos.

**43. Atendiendo los grupos calificativos de las aves, ¿qué se considera una Pularda?:**

- A) Es el macho destinado a la reproducción, con una cresta de color rojo, espolón y algunos a los cuatro meses se castran y engordan.
- B) Es el pollo joven y tierno, también llamado de primavera; su peso es de unos 500 gramos en limpio, es ideal para asados y parrilla.
- C) Es la hembra del pollo, de siete a diez meses, que antes de la primera puesta se ceba con alimentos de gran calidad. Vive encerrada en la oscuridad y sin movimiento, para conseguir una carne muy tierna y fina; su peso pasa de dos kilos y se utilizan enteras y bridadas para escalfar o asar al horno.
- D) Es la hembra del pollo, adulta, dedicada a la reproducción y producción de huevos. Se sacrifican cuando tienen unos dos años y pesan de un kilo a dos. De carne dura y sabrosa es usada para caldos y troceada en salsa.

**44. ¿Cuál de los siguientes aceites es de oliva virgen extra?:**

- A) Aceite de buena calidad, con pequeños defectos organolépticos prácticamente imperceptibles y acidez igual o inferior a 2°.
- B) Aceite que contiene aceite de orujo refinado y aceite de oliva virgen apto para el consumo. Su acidez máxima es 1°.
- C) Aceite de oliva de alta calidad obtenido directamente de aceitunas, refinado y adicionado a aceites de otras semillas.
- D) Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos. De calidad máxima, sin defectos organolépticos y acidez igual o inferior a 0,8°.

**45. ¿Qué es la pectina de fruta?**

- A) Mezcla de frutas diferentes en almíbar.
- B) Mezcla de fruta triturada con azúcar.
- C) Producto líquido elaborado a partir de residuos de fruta con adición de sustancias ácidas.
- D) Fruta cocida varias veces en jarabe hasta que se queda impregnada en azúcar.

**46. En relación a la clasificación comercial de los cereales, ¿qué se entiende por salvado?:**

- A) Parte de la semilla de la que nacerá los brotes de la nueva planta.
- B) Cáscara del grano de cereal desmenuzada por la molienda.
- C) Son cereales a los que tan solo se les ha quitado la cáscara. Conservan las propiedades nutritivas, pero necesitan más tiempo de cocción.
- D) Son cereales cocidos al vapor y aplanados.

**47. El aprovisionamiento es el conjunto de operaciones realizadas para abastecer a la empresa de los productos y materiales necesarios para su actividad. ¿Cuáles son sus fases principales?:**

- A) Analizar precios y selección de proveedores.
- B) El cálculo de necesidades y la gestión de compra.
- C) Elección del menú y captación de clientes.
- D) Selección y formación de personal.

**48. Señale cuál de las siguientes afirmaciones es una característica de un menú infantil:**

- A) Se ofrecen varios platos, al menos cuatro, y algún postre.
- B) La comida se sirve en menor cantidad para adaptar las raciones a la cantidad que puede tomar un niño, y a menor precio que la ración normal.
- C) Se compone de elaboraciones servidas en pequeñas porciones que se pueden consumir fácilmente, ya que los comensales están de pie.
- D) Esta oferta incluye varios platos, combinando distintos géneros que se sirven intercalados por sorbetes de fruta.

**49. Indique cuál de las siguientes opciones describe correctamente el concepto de un desayuno servido al estilo buffet:**

- A) Ofrece una bebida caliente como café o té acompañada de bollería y tostadas, servidas directamente en la mesa.
- B) Consiste en una selección fija de platos servidos por el personal del establecimiento, sin posibilidad de elección.
- C) Presenta una variedad de alimentos dispuestos para que el cliente los escoja y se sirva según sus preferencias.
- D) Está limitado exclusivamente a productos envasados y precocinados para facilitar su consumo.

**50. ¿Cuál de las siguientes opciones describe correctamente el concepto de un menú concertado en hostelería?:**

- A) Es un menú diseñado exclusivamente para eventos especiales, con platos elegidos por los organizadores y precio cerrado por persona.
- B) Es un servicio que incluye únicamente bebidas, dejando la comida fuera del acuerdo.
- C) Consiste en un buffet libre con variedad de opciones, donde el cliente puede servirse a su gusto.
- D) Ofrece una carta amplia donde cada comensal puede elegir libremente los platos que desea consumir.

51. **¿Qué tipo de desayuno en las ofertas hoteleras suele aportar mayor cantidad de calorías?:**
- A) El desayuno inglés.
  - B) El desayuno continental.
  - C) El desayuno mediterráneo.
  - D) El ayuno.
52. **¿Qué aspecto es fundamental a la hora de diseñar una dieta equilibrada al planificar menús?:**
- A) Elegir ingredientes principalmente por su precio, sin tener en cuenta su calidad nutricional.
  - B) Usar exclusivamente productos importados para asegurar variedad en el menú.
  - C) Mantener un equilibrio adecuado entre los nutrientes, evitando el exceso de grasas y azúcares simples.
  - D) Limitar la oferta gastronómica solo a productos de temporada, sin considerar otras necesidades dietéticas.
53. **Los fogones son generadores de calor adecuados para la cocción de alimentos. Atendiendo a la forma de acoplamiento en la cocina, los fogones pueden ser:**
- A) Murales o Independientes.
  - B) Integrales, Centrales, Murales, Acoplables y Portátiles.
  - C) Fijados y Transportables.
  - D) Independientes, acoplados y fijos.
54. **La limpieza de los fogones de gas se realiza (indique la respuesta INCORRECTA):**
- A) Con cepillo de alambre, estropajo de níquel, agua jabonosa, enjuague y paños para secar.
  - B) Limpiando las piezas desmontables fuera del módulo.
  - C) La limpieza de encimeras y frontales se hará siempre en sentido descendente.
  - D) Desmontando las llaves de conexión o mandos para una mejor limpieza.
55. **La cocción al baño maría, especialmente si es al vacío, presenta las siguientes ventajas (señale la INCORRECTA):**
- A) Evita la pérdida de líquidos y la deshidratación y resecamiento de los alimentos.
  - B) Respetando la cadena de cocción, acorta considerablemente la vida de los alimentos, lo que no permite trabajar con mucha antelación.
  - C) Potencia y fija los aromas y sabores de los alimentos y sus condimentos.
  - D) Pueden asegurarse resultados más precisos que en un horno de convección.
56. **En las cámaras de congelación:**
- A) La temperatura será de entre  $-18^{\circ}\text{C}$  y  $-40^{\circ}\text{C}$ .
  - B) La humedad será del 70 %.
  - C) No se conservan productos a largo plazo.
  - D) No se podrán conservar productos líquidos.
57. **¿Cuál NO es un tipo de amasadora?:**
- A) Amasadora de brazos.
  - B) Amasadora en continuo.
  - C) Amasadora a presión.
  - D) Amasadora basculante.

**58. El sistema Gastronorm se basa en una bandeja base denominada:**

- A) GN2/1: 650 X 530 mm.
- B) GN1/2: 325 X 265 mm.
- C) GN2/3: 354 X 325 mm.
- D) GN1/1: 530 X 325 mm.

**59. ¿Qué es un cuchillo de tranchelar?:**

- A) Utensilio cortante de hoja gruesa. Se utiliza para cortar huesos y partes duras. La medida estándar es de 38 cm.
- B) Un cuchillo largo y flexible, entre 31 y 49 cm, utilizado para cortar toda carne y aves cocidas o asadas.
- C) Cuchillo pequeño, de una hoja de 8 a 10 cm. aproximadamente, utilizado para limpiar y torneear verduras.
- D) Cuchillo mediano, entre 18-20 cm de hoja, usado para cortar verduras, pescados y carnes.

**60. Indique la respuesta FALSA:**

- A) Todo el equipo y los utensilios empleados en la manipulación de alimentos será de materiales inalterables, fáciles de lavar y desinfectar, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
- B) La maquinaria auxiliar no puede ser desmontable y ha de tener una superficie lisa para facilitar su limpieza.
- C) No se recomiendan las máquinas de secado por aire en las cocinas, ya que pueden provocar movimientos de aire que transporten y desplacen partículas y contaminen alimentos y equipos.
- D) Los almacenes deberán tener capacidad suficiente y se ubicarán en un sitio fresco y bien ventilado. Estarán provistos de estanterías para evitar que los productos contacten directamente con el suelo.

**61. Señale de cuál de las siguientes verduras se consume su bulbo:**

- A) Calabacín, calabaza y pepino.
- B) Rábano, nabo, zanahoria.
- C) Ajo, cebolla y puerro.
- D) Berenjena, pimientos y coliflor.

**62. El pepino, tomate, berenjena y pimiento son:**

- A) Hortalizas de primavera.
- B) Hortalizas de verano.
- C) Hortalizas de otoño.
- D) Hortalizas de invierno.

**63. Cuál de estos pescados NO procede del mar:**

- A) Atún y bacalao.
- B) Besugo y bonito.
- C) Caballa y cabracho.
- D) Trucha y perca.

- 64. Antes de su preparación el pescado debe someterse por orden a las siguientes operaciones (señale la correcta):**
- A) Eviscerado, descabezado, desbarbado, desescamado, corte y limpieza.
  - B) Desescamado, descabezado desbarbado, limpieza y corte.
  - C) Descabezado, desescamado limpieza, desbarbado y corte.
  - D) Limpieza, eviscerado, descabezado, desbarbado, desescamado y corte.
- 65. En la preparación de las aves para su cocinado, ¿Qué es el albardado?:**
- A) Envolver el ave en tiras de tocino, para evitar que al cocinarlo el calor reseque la carne.
  - B) La eliminación total o parcial del esqueleto.
  - C) Extracción de las vísceras del ave.
  - D) Eliminación de las plumas.
- 66. Respecto al proceso de descongelación lenta, señale la respuesta FALSA:**
- A) Se puede realizar en el frigorífico.
  - B) No debe bajo ningún concepto emplearse agua fría.
  - C) La descongelación a temperatura ambiente puede favorecer la multiplicación de microorganismos que se encuentren en el alimento.
  - D) El tiempo de descongelación dependerá del tamaño y naturaleza del alimento.
- 67. Indique el preparado de alimentos en el que NO es el ingrediente principal el vinagre:**
- A) Adobo.
  - B) Escabeche.
  - C) Confitado.
  - D) Encurtido.
- 68. Señale la respuesta INCORRECTA respecto a la elaboración del fumet:**
- A) Se obtiene mediante una cocción larga.
  - B) Su base se compone de pescado blando y marisco.
  - C) Las verduras se añaden enteras, peladas y limpias.
  - D) Puede incorporarse vino, normalmente blanco.
- 69. ¿Qué es un "roux" ?:**
- A) Una mezcla sin cocinar de mantequilla y harina a partes iguales.
  - B) Una mezcla cocinada de mantequilla y harina a partes iguales.
  - C) Una mezcla cocinada de mantequilla y harina en proporción 2/1.
  - D) Una mezcla cocinada de mantequilla y harina en proporción 1/2.
- 70. Al consomé de caza con tiras de perdiz se le denomina:**
- A) Consomé Wedel.
  - B) Consomé Royal.
  - C) Consomé Windsor.
  - D) Consomé Celestina.
- 71. ¿Qué ingrediente NO se utiliza en la elaboración de la sopa castellana?:**
- A) Pimentón.
  - B) Ajo.
  - C) Cebolla.
  - D) Aceite.

- 72. La guarnición compuesta de rodajas de berenjenas y aros de cebolla puestos en remojo en leche, escurridos, pasados por harina y fritos, más tomates pequeños a la parrilla, que se utiliza en platos de carnes a la parrilla, a la sartén y platos de pescados grasos, se denomina:**
- A) Catalana.
  - B) Chorón.
  - C) Arlesiana.
  - D) Raquel.
- 73. ¿Qué es una salsa trabada?:**
- A) Una salsa a la que se le añaden elementos ácidos.
  - B) Una salsa a la que, una vez terminada, se agrega nata líquida, yemas de huevo, o mantequilla.
  - C) Una salsa emulsionada compuesta básicamente de yemas de huevos, con adición de aceite y sazónamiento de sal, vinagre o zumo de limón.
  - D) Una salsa oscura obtenida del pescado.
- 74. ¿Cuál es la diferencia entre un fondo blanco y un fondo oscuro?:**
- A) En el fondo oscuro, las carnes, huesos o pescado que se utilizan, se asan y doran previamente, y en el blanco, no.
  - B) El primero lleva hortalizas y el segundo no.
  - C) En el oscuro se puede utilizar vino y en el blanco no.
  - D) El primero requiere una cocción lenta y el segundo no.
- 75. ¿Cuál de los siguientes NO es un procedimiento correcto para el mantenimiento de maquinaria de pastelería?:**
- A) Limpieza diaria con productos específicos.
  - B) Lubricación de las partes móviles regularmente.
  - C) Uso de agua a alta presión para todos los equipos.
  - D) Revisión técnica periódica.
- 76. ¿Cuál es una herramienta específica para trabajar con masas en repostería?:**
- A) Rodillo.
  - B) Cuchillo de sierra.
  - C) Batidor de varillas.
  - D) Espátula de silicona.
- 77. ¿Qué procedimiento asegura el correcto funcionamiento de una amasadora?:**
- A) Uso exclusivo en seco.
  - B) Revisión periódica de engranajes.
  - C) Lavado completo con agua caliente.
  - D) Uso intensivo para evitar desgaste.
- 78. ¿Para qué sirve el tamiz en repostería?:**
- A) Medir cantidades pequeñas.
  - B) Airear y filtrar ingredientes secos.
  - C) Moler ingredientes duros.
  - D) Mezclar líquidos.

**79. ¿Qué acción debe realizarse antes de utilizar una máquina laminadora?:**

- A) Ajustar el grosor de la masa.
- B) Calentar la superficie.
- C) Rocíar agua para evitar el pegado.
- D) Introducir la masa sin preparación.

**80. De las siguientes opciones, ¿qué material NO es adecuado para moldes de pastelería?:**

- A) Silicona.
- B) Aluminio.
- C) Cobre sin recubrimiento.
- D) Vidrio.

**81. ¿Qué es una masa escaldada?:**

- A) Masa que se hornea a baja temperatura.
- B) Masa fermentada antes de hornear.
- C) Masa sin azúcar.
- D) Masa cocida parcialmente durante su preparación.

**82. ¿Qué es el laminado en masas hojaldradas?:**

- A) Incorporación de azúcar en capas.
- B) Pliegue y estirado para crear capas con grasa.
- C) Cortar la masa en piezas uniformes.
- D) Enfriar la masa durante su preparación.

**83. ¿Cuál es el objetivo principal del reposo en masas?:**

- A) Reducir el contenido de agua.
- B) Aumentar la cantidad de grasa.
- C) Prevenir la cocción desigual.
- D) Favorecer la elasticidad del gluten.

**84. ¿Qué técnica es clave para masas batidas?:**

- A) Incorporar aire durante el batido.
- B) Reposo en frío.
- C) Uso de agua caliente.
- D) Fermentación lenta.

**85. ¿Qué es la fermentación en masas?:**

- A) Proceso de congelación.
- B) Mezcla de ingredientes secos.
- C) Reposo sin cambio químico.
- D) Producción de gas por levadura o bacterias.

**86. ¿Qué afecta el amasado excesivo en masas con gluten?:**

- A) Aumenta la elasticidad y resistencia.
- B) Las hace menos elásticas.
- C) Mejora la textura crujiente.
- D) Reduce la absorción de agua.

**87. ¿Qué es importante en la congelación de masas?:**

- A) Añadir azúcar antes de congelar.
- B) Evitar la formación de cristales grandes.
- C) No usar grasa en la masa.
- D) Hornear antes de congelar.

**88. ¿Qué crema utiliza yemas de huevo y azúcar como base?:**

- A) Crema pastelera.
- B) Chantilly.
- C) Crema de mantequilla.
- D) Ganache.

**89. ¿Qué relleno dulce se conserva mejor en frío?:**

- A) Ganache.
- B) Crema pastelera.
- C) Chantilly.
- D) Mazapán.

**90. ¿Qué ingrediente NO se utiliza en la cobertura espejo?:**

- A) Gelatina.
- B) Azúcar.
- C) Cacao en polvo.
- D) Harina.

**91. ¿Qué es un jarabe en pastelería?:**

- A) Agua y azúcar cocidos hasta un punto específico.
- B) Una crema espesa a base de frutas.
- C) Una mezcla de chocolate y mantequilla.
- D) Una gelatina líquida.

**92. ¿Qué técnica es clave al hacer ganache?:**

- A) Cocer el chocolate directamente en fuego alto.
- B) Añadir agua fría al chocolate.
- C) Usar harina para espesar.
- D) Calentar la crema antes de mezclar con chocolate.

**93. ¿Qué característica tiene un semifrío bien elaborado?:**

- A) Textura suave y cremosa.
- B) Alta concentración de mantequilla.
- C) Sabor ácido predominante.
- D) Textura granulada.

**94. ¿De qué comunidad autónoma tiene denominación de origen las lentejas de Armuña?:**

- A) Castilla y León.
- B) Valencia.
- C) Andalucía.
- D) Asturias.



**95. ¿Qué ingrediente principal tiene el sorroputún?:**

- A) Vacuno.
- B) Cordero.
- C) Bonito.
- D) Choco.

**96. ¿Qué es el morteruelo?:**

- A) Un plato con varias verduras rehogadas.
- B) Un plato con diferentes carnes.
- C) Un plato con bonito.
- D) Un plato en el que su ingrediente principal es el huevo.

**97. ¿Cómo se denomina a los higos rellenos con nueces y caramelizados con miel?:**

- A) Miel con nueces.
- B) Pestiños.
- C) Miel con higos.
- D) Boditas.

**98. La cocción del pudin diplomático se realiza en torno a una temperatura de:**

- A) 120°C.
- B) 160°C.
- C) 180°C.
- D) 220°C.

**99. ¿Qué ingrediente NO lleva la bavaroise?:**

- A) Yema.
- B) Gelatina.
- C) Levadura.
- D) Nata.

**100. ¿Cuál es el grano más recomendable para la elaboración del arroz con leche?:**

- A) Largo.
- B) Redondo.
- C) Integral.
- D) Aromático.

#### **PREGUNTAS ADICIONALES DE RESERVA**

**1. Según el TREBEP, las Juntas de Personal se constituirán en unidades electorales que cuenten con un censo mínimo:**

- A) De 50 funcionarios.
- B) De 31 funcionarios.
- C) De 250 funcionarios.
- D) De 101 funcionarios.

2. **¿Quién elabora el Informe Anual de Evaluación del Plan Estatal de Sensibilización y Prevención de la Violencia de Género, según la Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género**
- A) La Comisión Interdisciplinaria de la Administración General del Estado contra la Violencia de Género.
  - B) La Delegación del Gobierno contra la Violencia de Género.
  - C) El Defensor del Pueblo.
  - D) La Subdelegación de Igualdad.
3. **¿Por qué es beneficiosa para el organismo la vitamina B9, también conocida como ácido fólico?:**
- A) Es esencial para la formación de las células sanguíneas, participa en el metabolismo del ADN, ARN y proteínas, reduce las enfermedades cardiovasculares, estimula la formación de ácidos digestivos y disminuye el riesgo de aparición de defectos del tubo neural del feto como la espina bífida y la anencefalia.
  - B) No es beneficiosa, hay que tratar de evitarla.
  - C) Es esencial para mejorar la visión y el desarrollo de huesos.
  - D) Por su función antioxidante, antiagregante plaquetario y antiinflamatoria, interviene en el mantenimiento del sistema inmune y estabilidad de la membrana de las neuronas, y promueve la formación de fibras elásticas y colágenas del tejido conjuntivo.
4. **Atendiendo a los requerimientos nutricionales en el diseño de una dieta. Señale la respuesta INCORRECTA:**
- A) La dieta debe ser completa, es decir, debe aportar todos los nutrientes.
  - B) La dieta debe llevar un aporte energético suficiente para cubrir las necesidades diarias de las personas.
  - C) Se tratará de llevar alimentos con exceso de grasas y de azúcares simples de absorción rápida.
  - D) Debe haber equilibrio entre nutrientes, es decir, deben ser suficientes y estar en la proporción adecuada.
5. **¿Qué es el ossobucco?:**
- A) Un filete grueso (250-300 gramos) obtenido de la cadera, que se prepara a la plancha o parrilla.
  - B) Un tipo de marisco.
  - C) Una porción gruesa de carne que se obtiene del morcillo, cortado junto al hueso.
  - D) Un tipo de encurtido.
6. **¿Qué denominación de origen tiene la miel en Castilla-La Mancha?:**
- A) Miel de La Mancha.
  - B) Miel de Castilla.
  - C) Miel de Calasparra.
  - D) Miel de la Alcarria.

**ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO INTENCIONADAMENTE**

