

**CONVOCATORIA PARA LA PROVISIÓN, MEDIANTE
CONCURSO OPOSICIÓN, DE UN MÁXIMO DE NUEVE
PLAZAS DEL PUESTO DE TRABAJO DE COCINERO, AL
SERVICIO DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA
COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA Y SUS
ORGANISMOS AUTÓNOMOS**

**(Resolución 2936/2022, de 7 de noviembre, de la Directora
General de Función Pública)**

21 de octubre de 2023

NO PASE A LA HOJA SIGUIENTE
MIENTRAS NO SE LE INDIQUE QUE PUEDE COMENZAR

1. **Las condiciones generales de almacenamiento son:**
 - a. Los alimentos se colocan en pilas o lotes separados entre ellos y de paredes, suelos y techos
 - b. Existirá una rotación periódica de los productos almacenados
 - c. Las condiciones del local y de los propios alimentos se revisarán con frecuencia
 - d. Todas son correctas

2. **En la recepción de alimentos un albarán es:**
 - a. El documento interno que emite el departamento que solicita determinada mercancía al almacén
 - b. El documento en el que queda reflejado el stock teórico del almacén
 - c. El documento justificante de la recepción de un producto, el proveedor lo presenta y entrega una copia junto con la mercancía
 - d. El documento donde queda reflejada la temperatura del congelador

3. **Cuál de las siguientes fases forma parte del ciclo de desarrollo de los microorganismos en los alimentos:**
 - a. Fase neutra
 - b. Fase de acidificación del medio
 - c. Fase de crecimiento exponencial
 - d. Fase de control

4. **En el grupo 4 de la clasificación de los alimentos se encuentran las verduras y hortalizas, estas son ricas en:**
 - a. Calcio y grasas
 - b. Proteínas, hierro y vitamina D
 - c. Vitamina A, C y minerales
 - d. Hidratos de carbono y vitamina B

5. **Los microorganismos mesófilos crecen mejor a temperaturas comprendidas**
 - a. Entre 80 y 100° C, siendo el óptimo, 90 grados
 - b. Entre 0 y 20° C, siendo el óptimo, 15 grados
 - c. Entre -18 y -5° C, siendo el óptimo, -10 grados
 - d. Entre 20 y 45° C, siendo el óptimo, 37 grados

6. Los miembros del Gobierno de España son nombrados:

- a. Por el Rey
- b. Por el Rey y Presidente del Gobierno, conjuntamente
- c. Por el Presidente del Gobierno
- d. Por el Congreso de los Diputados por mayoría absoluta

7. La potestad legislativa del Estado es ejercida por:

- a. Por el Senado
- b. Las Cortes Generales
- c. La Corona
- d. El Gobierno

8. ¿Cuándo tienen eficacia retroactiva los actos administrativos?

- a. Sólo en los casos que perjudique al interesado
- b. Nunca, los actos administrativos no pueden tener eficacia retroactiva
- c. Siempre, los efectos de los actos se reproducen desde la fecha que se establezca en el mismo, independientemente que ésta sea anterior o posterior a la fecha que se dictó el acto
- d. Solo en algunos casos excepcionales, como por ejemplo cuando se dicten en sustitución de actos anulados

9. ¿Cuál es la proteína principal del huevo?

- a. Ovovilelina
- b. Albúmina
- c. Colágeno
- d. El huevo apenas contiene proteína

10. ¿Cuál es la proteína principal de la leche de vaca?

- a. Caseína
- b. Lactosa
- c. Galactosa
- d. Todas son correctas

11. Son métodos de conservación de los alimentos:

- a. La refrigeración y la congelación
- b. La pasteurización y la uperización
- c. La a y la b son correctas
- d. Todas las respuestas anteriores son falsas

12. En cuanto a el Staphylococcus aureus...

- a. Se localiza en las fosas nasales del ser humano
- b. Crecen sus bacterias en alimentos ricos en proteínas
- c. Crecen sus bacterias a gran velocidad a temperatura ambiente
- d. Todas son correctas

13. ¿De qué tubérculo se extrae la tapioca?

- a. Patata
- b. Boniato
- c. Mandioca
- d. Batata

14. ¿Qué es el sistema FIFO?

- a. Una tabla de datos utilizada en dietética para contar calorías
- b. Un sistema para enfriar alimentos elaborados antes de almacenar en almacén de comida o foodbank
- c. No es un sistema, es un postre típico danés
- d. Un método para rotar mercancía en un almacén, lo primero que entra es lo primero que sale

15. La crema Esaú tiene como base:

- a. Puerro y patata
- b. Puré de lentejas y arroz
- c. Alubias blancas
- d. Puré de garbanzos

16. ¿Qué tienen en común el huevo, la nata y una roux?

- a. Nada
- b. Son elementos de ligazón
- c. No contienen gluten
- d. La b y la c son correctas

17. En cocina, rectificar es:

- a. Poner a punto el sazónamiento y/o color de un preparado
- b. Arreglar una salsa cortada
- c. Cubrir de salsa un género, generalmente al servirse
- d. Rehogar

18. En cocina, cincelar es:

- a. Agarrarse ligeramente
- b. Embellecer con adornos un género para su presentación
- c. Separar los huesos a una carne
- d. Hacer incisiones sobre un pescado para facilitar su cocción

19. Desde el punto de vista funcional, las carnes, pescados y los alimentos lácteos ricos en calcio pertenecen al grupo de:

- a. Alimentos energéticos
- b. Alimentos plásticos o formadores
- c. Alimentos reguladores
- d. Ninguna

20. Los picantones o pollos tomateros

- a. Son machos castrados y destinados a engorde
- b. Son machos adultos reproductores
- c. Se crían al aire libre y pesan como máximo medio kilo
- d. Se crían al aire libre y se sacrifican a partir de los 2 kilos

21. Según sus propiedades nutritivas, el besugo se clasifica como

- a. Pescado azul
- b. Pescado blanco
- c. Pescado semiblanco
- d. Pescado semiazul

22. La fritura es un método de cocción

- a. Mixto
- b. Por expansión
- c. Por concentración
- d. Por radiación

23. Un entrecot simple muy aplastado y salteado rápidamente en la sartén a fuego vivo y en aceite bien caliente se denomina

- a. Entrecot al minuto
- b. Entrecot al momento
- c. Entrecot doble
- d. Entrecot château

24. **La preparación consistente en pequeños filetes o tiras de vacuno, generalmente salteados y casi siempre cubiertos de salsa tipo curry, a la crema, etc. Se denomina**

- a. Fricassé
- b. Emincés
- c. Goulash
- d. Carbonada

25. **Para el escalfado de aves es necesario cubrir estas por completo con fondo blanco y se han de cocer**

- a. A fuego fuerte con tapa
- b. Con un hervido constante
- c. Las aves no se deben escalfar nunca
- d. Suavemente sin que el líquido de cocción hierva

26. **Un ave asada en sartén o cazuela y guarnecida con cuartos de alcachofa, tomates asados y patatas en cuadraditos se denomina**

- a. Forestal
- b. Castellana
- c. Endiablada
- d. Souvarof

27. **Cuál de los siguientes condimentos no se considera un condimento simple**

- a. Pimienta
- b. Sal
- c. Menta
- d. Curry

28. **Que bacteria se desarrolla principalmente en las conservas**

- a. Bacteria *Shigela*
- b. Bacteria *Salmonella*
- c. Bacteria *Clostridium botulinum*
- d. Bacteria *Escherichia coli*

29. **Todo alimento que contenga gérmenes patógenos, sustancias químicas y toxinas o parásitos capaces de producir o transmitir enfermedades se considera**

- a. Producto alimentario
- b. Alimento alterado
- c. Alimento contaminado
- d. Alimento impropio

30. La leche sometida a un calentamiento a una temperatura de 135-150° C durante un mínimo de 2 segundos, seguido de un enfriamiento inmediato se clasifica como

- a. Leche esterilizada
- b. Leche pasteurizada
- c. Leche UHT
- d. Leche higienizada

31. Los huevos refrigerados

- a. Se mantienen entre 45-60 días desde su puesta en cámaras frigoríficas a una temperatura superior a 10° C
- b. Se mantienen entre 15-30 días desde su puesta en cámaras frigoríficas a una temperatura no superior a 4° C
- c. Se mantienen entre 1-6 meses en cámaras frigoríficas a 0° C
- d. No existen los huevos refrigerados

32. La achicoria, el rábano y la remolacha son algunos ejemplos de:

- a. Tallos jóvenes
- b. Bulbos
- c. Frutos
- d. Raíces

33. La elaboración que se prepara con fruta partida en trozos irregulares y con solución azucarada se denomina

- a. Macedonia
- b. Pulpa
- c. Mermelada
- d. Confitura

34. Cómo podemos transferir calor a los alimentos

- a. Por líquido en ebullición
- b. Por sustancias grasas
- c. Por radiaciones
- d. Las tres son formas de transferir calor a los alimentos

35. La cocción al vapor, es una técnica de cocción

- a. Por expansión
- b. Por concentración
- c. Es una técnica mixta
- d. Esta técnica de cocción está en desuso

36. El aceite de oliva, las carnes de ave y los pescados son ricos en

- a. Ácidos grasos monoinsaturados
- b. Ácidos grasos poliinsaturados
- c. Ácidos grasos saturados
- d. No son ricos en ácidos grasos

37. ¿Cuál de las siguientes NO es una característica del pescado fresco?

- a. Agallas de color vivo y limpio
- b. Las escamas no son duras ni abundantes
- c. Ojos esféricos y salientes, transparentes y de córnea limpia
- d. La telilla que cubre la cavidad abdominal debe ser brillante y se debe retirar con facilidad

38. ¿Qué información es prescindible en la ficha técnica de un plato?

- a. El grupo al que pertenece el plato y los ingredientes
- b. El gramaje de los productos
- c. El precio de los productos
- d. Los alérgenos del plato

39. En la línea en frío

- a. Hay que abatir el producto final en un tiempo máximo de tres horas para posteriormente retermalizar
- b. Se disponen de un amplio número de platos
- c. Se pueden almacenar las elaboraciones en el almacén en frío o food-bank hasta seis días
- d. En la retermalización se debe alcanzar la temperatura de 50°C en el centro del producto, si es superior, perdería las cualidades organolépticas

40. ¿Cuáles son los productos de quinta gama?

- a. Las conservas
- b. Verduras envasadas al vacío en atmósferas controladas, sin proceso de cocción
- c. Productos ya elaborados, listos para consumir, normalmente requieren una retermalización
- d. Productos crudos congelados ya sean verduras, carnes o pescados

41. ¿Qué es la clariz?

- a. Elementos utilizados para clarificar un consomé
- b. Un utensilio similar a la estameña
- c. Un elemento de ligazón
- d. Clara de huevo montada

42. Son métodos básicos de cocinado

- a. Asado, breseado, salteado
- b. Breseado, hervido, adobado
- c. Asado, hervido, rebozado
- d. Fritura, salteado, marinado

43. Los sistemas de cocinado por la forma de transmisión de calor al interior del producto se pueden agrupar en:

- a. Espetón, salamandra, braseado
- b. Conducción, convección, radiación
- c. A la parrilla, al vapor, al baño María
- d. Plancha, horno, parrilla

44. La técnica de cocinado “confitado”

- a. Se usa para carnes y aves
- b. Consiste en introducir un género en grasa y cocinarlo a fuego mínimo
- c. Tiene la ventaja de que se puede conservar el género varios días en la grasa sin que se reseque ni se altere
- d. Todas las respuestas son correctas

45. ¿Qué es la APPCC?

- a. Un sistema informático de gestión de dietas
- b. Un método de gestión que vigila las fases del proceso productivo para la identificación de posibles riesgos
- c. Un sistema que sirve para recopilar las fichas técnicas de la producción de una cocina central en frío
- d. Un trabajo de coordinación entre la unidad de alimentación y la de dietética para la unificación de dietas (puntos comunes)

46. En la línea en frío, señala la incorrecta

- a. El proceso de producción y distribución llega un momento en el que se disocian
- b. Se elaboran y se enfrían los alimentos rápidamente
- c. La producción se hace con antelación al día que se va a consumir
- d. Es necesario que en la retermalización se alcancen como mínimo los 50°C

47. ¿Cuál de estas salsas es emulsionada?

- a. Holandesa
- b. Española
- c. Veluté
- d. Bechamel

48. ¿Dónde podemos localizar en el despiece del vacuno la “aguja”?

- a. En el cuarto trasero, en la pierna
- b. En el cuarto trasero, en el lomo
- c. En el cuarto delantero, en el pandero
- d. En el cuarto delantero, en la espaldilla

49. ¿Cuál de estos pescados es azul?

- a. Boquerón
- b. Lenguado
- c. Merluza
- d. Rape

50. En la clasificación de las hortalizas, la coliflor, el brócoli y la alcachofa son

- a. Tallos
- b. Frutos
- c. Flores
- d. Bulbos

51. El Chateaubriand, es una pieza de vacuno con denominación propia, obtenida de

- a. Lomo alto
- b. Falda
- c. Cadera
- d. Solomillo

52. Las elaboraciones que reciben el nombre de “Fiorentina” o Florentina” tienen como base:

- a. Espinaca
- b. Acelga
- c. Lechuga
- d. Coliflor

53. Para la elaboración de una bechamel fluida, con densidad para utilizar con cuchara, la proporción para un litro de leche será:

- a. 50 gramos de mantequilla y 60 gramos de harina
- b. 25 gramos de mantequilla y 25 gramos de harina
- c. 100 gramos de mantequilla y 110 gramos de harina
- d. 200 gramos de mantequilla y 225 gramos de harina

54. El Parlamento o Cortes de Navarra

- a. Es el poder ejecutivo de la Comunidad Foral
- b. Ejerce la potestad legislativa, aprueba los Presupuestos y las Cuentas de Navarra
- c. Ejerce la potestad reglamentaria, aprueba los Presupuestos y las Cuentas de Navarra
- d. Controla la acción de la Diputación Foral y ejerce la potestad administrativa

55. Las decisiones del Gobierno de Navarra adoptan la forma de

- a. Ley Foral, Decreto Foral o de Acuerdo
- b. Ley Foral, Orden Foral, o de Acuerdo
- c. Decreto Foral Legislativo, Decreto Foral o de Acuerdo
- d. Resoluciones

56. El Presidente del Gobierno de Navarra cesa por

- a. Fallecimiento
- b. Dimisión, pérdida de la cuestión de confianza, aprobación de una moción de censura y celebración de elecciones al Parlamento de Navarra
- c. Sentencia judicial firme que lleve aparejada la inhabilitación para el ejercicio del cargo
- d. Todas las anteriores son correctas

57. El Defensor del Pueblo

- a. Es nombrado por el Parlamento por un periodo de 5 años y está sujeto a mandato imperativo del mismo
- b. No recibe instrucciones de ninguna autoridad ni estará sometido a mandato imperativo. Desempeña sus funciones con autonomía y según su criterio
- c. Desempeña sus funciones con autonomía teniendo en cuenta los criterios que le indique el Gobierno de Navarra
- d. Es un órgano que actúa por delegación del Gobierno de Navarra

58. Quedan excluidos del ámbito de aplicación del Estatuto del Personal al Servicio de las Administraciones Públicas de Navarra

- a. Las Entidades Locales de Navarra
- b. Los organismos públicos dependientes de la Administración de la Comunidad Foral
- c. El personal adscrito al Departamento competente en materia de Función Pública
- d. El personal adscrito al Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea y los miembros de la Policía Foral

59. Son retribuciones personales básicas

- a. El complemento del puesto de trabajo
- b. El complemento de incompatibilidad y la ayuda familiar
- c. El sueldo inicial del correspondiente nivel, la retribución del correspondiente grado y la retribución de la antigüedad
- d. Las tres respuestas anteriores son correctas

60. El tratamiento de los datos de carácter personal requerirá:

- a. El consentimiento inequívoco del afectado, salvo que una ley disponga otra cosa
- b. El consentimiento inequívoco del afectado en todo caso, sin excepción
- c. Solamente en algún caso concreto el consentimiento del afectado
- d. Por regla general, no hace falta el consentimiento del afectado