Convocatoria para la provisión, mediante oposición, de 11 plazas del puesto de trabajo de Cocinero al servicio de la Administración de la Comunidad Foral de Navarra y sus organismos autónomos.

(Aprobada por Resolución 426/2026 de 9 de febrero, de la directora general de Función Pública, y publicada en el Boletín Oficial de Navarra, número 44, de 2 de marzo de 2026)

EJERCICIO 1

14 de noviembre de 2026

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

1. **De acuerdo con el Decreto Foral Legislativo 251/1993, de 30 de agosto, por el que se aprueba el texto refundido del Estatuto del Personal al servicio de las Administraciones Públicas de Navarra, ¿cuándo no se hallarán los funcionarios en situación de servicio activo?**

a. Cuando se hallen pendientes de adscripción a un puesto de trabajo concreto por cese en el anterior o como consecuencia de una reordenación de servicios.
b. Cuando se les confiera una comisión de servicios de carácter temporal en cualquiera de las Administraciones u organismos públicos para realizar una actividad o misión durante un plazo determinado.
c. Cuando sean adscritos o pasen a prestar servicio en entidades con personalidad jurídica propia dependientes de la Administración Pública de Navarra a la que pertenezcan.
d. Cuando ocupen plaza correspondiente a funcionarios públicos en la plantilla orgánica de la Administración Pública respectiva o en la de los organismos públicos dependientes de la misma.

2. **¿Cuál es el objeto principal de la Ley Foral 17/2019, de 4 de abril, de igualdad entre mujeres y hombres?**

a. Promover exclusivamente la igualdad en el ámbito laboral y salarial.
b. Establecer medidas penales específicas contra la violencia de género.
c. Garantizar y hacer efectivo el derecho de igualdad entre mujeres y hombres en todos los ámbitos y etapas de la vida.
d. Regular las ayudas de emergencia social dirigidas únicamente a familias vulnerables.

3. **De acuerdo con el artículo 48 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, la realización de actuaciones administrativas fuera del tiempo establecido para ellas:**

a. Implicará siempre la nulidad de pleno derecho.
b. Solo implicará la anulabilidad del acto cuando así lo establezca expresamente una norma.
c. Solo implicará la anulabilidad del acto cuando así lo imponga la naturaleza del término o plazo.
d. Será siempre una mera irregularidad no invalidante.

4. **De acuerdo con el artículo 47.1.e de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, son nulos de pleno derecho los actos de las Administraciones Públicas:**

a. Dictados prescindiendo total y absolutamente del procedimiento legalmente establecido o de las normas que contienen las reglas esenciales para la formación de la voluntad de los órganos colegiados.
b. Dictados prescindiendo total o absolutamente del procedimiento legalmente establecido o de las normas que contienen las reglas esenciales para la formación de la voluntad de los órganos colegiados.
c. Dictados prescindiendo total y absolutamente del procedimiento legalmente establecido y de las normas que contienen las reglas esenciales para la formación de la voluntad de los órganos colegiados.
d. Dictados prescindiendo total y absolutamente del procedimiento legalmente establecido o de las normas que contienen las reglas básicas para la formación de la voluntad de los órganos colegiados.

5. **De acuerdo con el artículo 30 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, cuando el plazo se fije en meses o años, estos se computarán:**

a. A partir del día siguiente a aquel en que tenga lugar la notificación o publicación del acto de que se trate, o desde el siguiente a aquel en que se produzca la estimación o desestimación por silencio administrativo.
b. A partir del mismo día en que tenga lugar la notificación o publicación del acto de que se trate, o desde el día siguiente a aquel en que se produzca la estimación o desestimación por silencio administrativo.
c. A partir del día siguiente a aquel en que tenga lugar la notificación o publicación del acto de que se trate, o desde el día en que se produzca la estimación o desestimación por silencio administrativo.
d. A partir del día siguiente a aquel en que tenga lugar la notificación o publicación del acto de que se trate, computándose desde el mismo día en que se produzca la estimación o desestimación por silencio administrativo.

6. **De acuerdo con el artículo 119.2 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, cuando existiendo vicio de forma no se estime procedente resolver sobre el fondo:**

a. Se ordenará la retroacción del procedimiento al momento en que el vicio fue cometido, sin perjuicio de la conservación de los actos y trámites cuyo contenido se hubiera mantenido igual de no haberse cometido la infracción.
b. Se declarará la nulidad de pleno derecho de todo el procedimiento y se iniciará uno nuevo.
c. Se ordenará siempre la retroacción al momento inmediatamente anterior al inicio del procedimiento.
d. Se conservarán todos los actos y trámites realizados con anterioridad, sin posibilidad de retroacción.

7. **De acuerdo con el artículo 14.2 del Tratado de la Unión Europea, respecto de la composición del Parlamento Europeo, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es exacta?**

a. El Parlamento Europeo estará compuesto por un máximo de 750 representantes de los ciudadanos de la Unión, incluido su Presidente, con un mínimo de seis diputados por Estado miembro y un máximo de 96.
b. El Parlamento Europeo estará compuesto por un máximo de 750 representantes de los ciudadanos de la Unión, más su Presidente, con un mínimo de seis diputados por Estado miembro y un máximo de 96.
c. El Parlamento Europeo estará compuesto por un máximo de 705 representantes de los ciudadanos de la Unión, más su Presidente, con un mínimo de seis diputados por Estado miembro y un máximo de 96.
d. El Parlamento Europeo estará compuesto por un máximo de 750 representantes de los ciudadanos de la Unión, más su Presidente, con un mínimo de cinco diputados por Estado miembro y un máximo de 96.

8. **Según el artículo 4.1 de la Ley Foral 17/2019, de 4 de abril, de igualdad entre mujeres y hombres, ¿cómo se define el principio de representación equilibrada respecto al conjunto de personas al que se refiere?**

a. La presencia de mujeres y hombres de forma paritaria exacta (50% de cada sexo) en todos los órganos colegiados.
b. Aquella situación que garantiza que ningún sexo supere el 60% ni sea inferior al 40% del total de los miembros y tenderá a alcanzar el 50% de personas de cada sexo.
c. Aquella presencia de mujeres y hombres en la que ningún sexo supere el 70% ni sea inferior al 30%.
d. Aquella composición en la que la diferencia entre sexos no sea superior a 10 puntos porcentuales.

9. **De acuerdo con los artículos 97 y 106.1 de la Constitución Española, señale la afirmación correcta:**

a. El Gobierno ejerce la potestad reglamentaria de acuerdo con la Constitución y las leyes, y los tribunales controlan la potestad reglamentaria y la legalidad de la actuación administrativa, así como su sometimiento a los fines que la justifican.
b. El Gobierno ejerce la potestad reglamentaria exclusivamente en desarrollo de las leyes, y los tribunales controlan únicamente la legalidad de la actuación administrativa.
c. El Gobierno ejerce la potestad reglamentaria con carácter originario y autónomo, y los tribunales pueden controlar su oportunidad además de su legalidad.
d. El Gobierno ejerce la potestad reglamentaria de acuerdo con la Constitución, pero no directamente de acuerdo con las leyes, correspondiendo exclusivamente al Tribunal Constitucional el control de los reglamentos.

10. De acuerdo con el artículo 6.2 de la Ley Foral 14/2004, del Gobierno de Navarra y de su Presidenta o Presidente, el Gobierno cesante continuará en funciones hasta la toma de posesión del nuevo Gobierno:

a. Limitándose al despacho ordinario de los asuntos públicos de su competencia, sin que en ningún caso pueda ejercer la iniciativa legislativa, y quedando en suspenso las delegaciones legislativas otorgadas por el Parlamento de Navarra, incluidas las referentes a los Decretos Forales Legislativos de armonización tributaria.
b. Facilitando el normal desarrollo del proceso de formación del nuevo Gobierno y el traspaso de poderes al mismo, limitándose su gestión al despacho ordinario de los asuntos públicos de su competencia, y sin que en ningún caso pueda ejercer la iniciativa legislativa, salvo supuesto de urgente necesidad o de interés general debidamente justificados, quedando asimismo en suspenso las delegaciones legislativas otorgadas por el Parlamento de Navarra, con excepción de las referentes a los Decretos Forales Legislativos de armonización tributaria.
c. Limitándose al despacho ordinario de los asuntos públicos de su competencia, pudiendo ejercer la iniciativa legislativa únicamente en supuestos de urgente necesidad, y manteniéndose en vigor todas las delegaciones legislativas otorgadas por el Parlamento de Navarra hasta la toma de posesión del nuevo Gobierno.
d. Facilitando el traspaso de poderes al nuevo Gobierno, pudiendo ejercer la iniciativa legislativa en supuestos de urgente necesidad o interés general, quedando en suspenso únicamente las delegaciones legislativas relativas a los Decretos Forales Legislativos de armonización tributaria.

11. De acuerdo con el artículo 122.2 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, ¿cuál es el plazo máximo para que la Administración resuelva y notifique los recursos de alzada interpuestos contra sus actos?

a. 3 meses desde la presentación del recurso.
b. 1 mes desde la recepción del recurso.
c. 6 meses, en caso de especial complejidad.
d. 15 días hábiles en cualquier circunstancia.

12. De acuerdo con el artículo 45.4 de la Ley Orgánica 13/1982, de 10 de agosto, de Reintegración y Amejoramiento del Régimen Foral de Navarra, en relación con los Convenios Económicos:

a. Una vez suscritos por el Gobierno de la Nación y la Diputación, serán sometidos al Parlamento Foral y a las Cortes Generales para su aprobación mediante ley orgánica.
b. Una vez suscritos por el Gobierno de la Nación y la Diputación, serán sometidos al Parlamento Foral y a las Cortes Generales para su aprobación mediante ley ordinaria.
c. Una vez suscritos por el Gobierno de la Nación y la Diputación, serán sometidos al Parlamento Foral y al Congreso de los Diputados para su aprobación mediante ley ordinaria.
d. Una vez acordados entre el Gobierno de la Nación y la Diputación, serán sometidos a las Cortes Generales para su aprobación mediante ley ordinaria, sin intervención del Parlamento Foral.

13. De acuerdo con la Ley Foral 4/2000, de 3 de julio, del Defensor del Pueblo de la Comunidad Foral de Navarra, una vez realizada la investigación correspondiente, señale la afirmación correcta:

a. El Defensor del Pueblo puede anular directamente el acto administrativo objeto de la queja cuando aprecie que vulnera derechos fundamentales.
b. El Defensor del Pueblo puede dictar resoluciones vinculantes para la Administración supervisada, imponiendo las medidas necesarias para reparar la lesión producida.
c. El Defensor del Pueblo formula recomendaciones, sugerencias o recordatorios de deberes legales a la Administración, pero su actuación no sustituye las decisiones que corresponden a los órganos administrativos o jurisdiccionales competentes.
d. El Defensor del Pueblo únicamente puede limitarse a comunicar al Parlamento las irregularidades que haya apreciado, sin poder formular recomendaciones a la Administración.

14. De conformidad con el artículo 32 del Decreto Foral Legislativo 251/1993, de 30 de agosto, por el que se aprueba el texto refundido del Estatuto del Personal al servicio de las Administraciones Públicas de Navarra, previa designación por la Administración Pública respectiva, los funcionarios podrán desempeñar interinamente:

a. Cualquier puesto de trabajo de su mismo nivel e inferior categoría a aquél del que sean titulares, siempre que reúnan la titulación o formación exigida para ello.
b. Cualquier puesto de trabajo de igual o superior nivel a aquél del que sean titulares, siempre que reúnan la titulación o formación exigida para ello.
c. Únicamente cualquier puesto de trabajo de su misma categoría a aquél del que sean titulares, siempre que reúnan la titulación o formación exigida para ello.
d. Cualquier puesto de trabajo de su mismo nivel y de igual o superior categoría a aquél del que sean titulares, siempre que reúnan la titulación o formación exigida para ello.

15. Según el artículo 66 de la Constitución española, ¿quién ejerce la potestad legislativa del Estado?

a. El Gobierno.
b. El Congreso de los Diputados.
c. El Senado.
d. Las Cortes Generales.

16. De acuerdo con el artículo 22 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, el transcurso del plazo máximo legal para resolver un procedimiento y notificar la resolución:

a. Se suspenderá cuando deba requerirse a cualquier interesado para la subsanación de deficiencias y por el tiempo que medie entre la notificación del requerimiento y su efectivo cumplimiento, o, en su defecto, por el del plazo concedido.
b. Se suspenderá siempre que el interesado no atienda un requerimiento administrativo.
c. Se interrumpirá automáticamente cuando se solicite cualquier informe preceptivo.
d. Se suspenderá durante un máximo de diez días cuando se soliciten informes facultativos.

17. Según el artículo 103 de la Constitución Española los principios de actuación de la Administración Pública son:

a. Jerarquía, eficiencia, descentralización, desconcentración y coordinación.
b. Jerarquía, eficiencia, centralización, desconcentración y coordinación.
c. Jerarquía, eficacia, centralización, concentración y coordinación.
d. Jerarquía, eficacia, descentralización, desconcentración y coordinación.

18. ¿Cuál de las siguientes disposiciones tiene rango de Ley?

a. Las Órdenes Forales.
b. Las Resoluciones.
c. Los Decretos Forales Legislativos.
d. Los Decretos Forales.

19. ¿Cuál de los siguientes conceptos retributivos no será percibido por un funcionario de la Administración de la Comunidad Foral en situación de suspensión provisional?

a. El grado.
b. El complemento de puesto de trabajo.
c. La ayuda familiar.
d. El premio por antigüedad.

20. Según el artículo 72 de la Constitución Española, ¿quién preside las sesiones conjuntas del Congreso y el Senado?

a. El Rey.
b. El Presidente del Gobierno.
c. El Presidente del Congreso.
d. El Presidente del Senado.

21. La coliflor, el nabo, los rábanos y el berro pertenecen a la familia de las:

a. Crucíferas.
b. Solanáceas.
c. Umbelíferas.
d. Cucurbitáceas.

22. Las vitaminas y los minerales tienen una función:

a. Reguladora / metabólica.
b. Estructural / Plástica.
c. Energética.
d. Adjunta.

23. La rubia de Armuña y la rubia Castellana son variedades de:

a. Zanahorias.
b. Terneras.
c. Lentejas.
d. Gallinas.

24. ¿Cuántas kilocalorías tienen 150 gramos de hidratos de carbono?

a. 1000 kilocalorías.
b. 250 kilocalorías.
c. 600 kilocalorías.
d. 800 kilocalorías.

25. Si nos referimos a los hidratos de carbono, ¿en qué grupo quedan encuadrados la glucosa, la fructosa y la galactosa?

a. Polisacáridos.
b. Monosacáridos.
c. Disacáridos.
d. Ninguna respuesta es correcta.

26. ¿Cuál de los siguientes alimentos se consideran de cuarta gama?

a. Las semiconservas.
b. Los ultracongelados.
c. Los elaborados, cocinados y envasados.
d. Los productos frescos mínimamente procesados.

27. Cuál de las siguientes respuestas es correcta si nos referimos a la borraja:

a. Hortaliza poco conocida en España a excepción de la zona de Aragón, La Rioja, Navarra y el valle del Ebro y que la Agencia Española de Seguridad Alimentaria recomienda no incluirla en la dieta en niños menores de 1 año.
b. Hortaliza poco conocida en España a excepción de la zona de Aragón, La Rioja, Navarra y el valle del Ebro y que la Agencia Española de Seguridad Alimentaria recomienda no incluirla en la dieta en niños menores de 3 años.
c. Hortaliza poco conocida en España a excepción de la zona de Aragón, La Rioja, Navarra y el valle del Ebro y que la Agencia Española de Seguridad Alimentaria recomienda incluirla en la dieta en niños a cualquier edad.
d. Hortaliza poco conocida en España a excepción de la zona de Aragón, La Rioja, Navarra y el valle del Ebro y que la Agencia Española de Seguridad Alimentaria recomienda no incluirla en la dieta en niños menores de 10 años.

28. La cebolla, la chalota, el ajo y el espárrago pertenecen a la familia de las:

a. Solanáceas.
b. Liliáceas.
c. Compuestas.
d. Leguminosas.

29. El braseado y el estofado están considerados como técnicas de cocción:

a. Por concentración.
b. Por expansión.
c. Mixta.
d. Por laminación.

30. La bacteria que se transmite debido a una falta de higiene personal o en mataderos al eviscerar las canales es:

a. Estafilococo.
b. Botulismo.
c. Escherichia coli.
d. Salmonela.

31. La cocina donde se regenera y se da servicio situada en la zona de consumo, en ella se regeneran y se terminan para su consumo inmediato las elaboraciones y productos preparados en la cocina central se denomina:

a. Cocina central.
b. Cocina satélite.
c. Cocina fantasma.
d. Ninguna es correcta.

32. Qué legumbre se utiliza para la elaboración del "cocido montañés" o "puchera montañesa":

a. Garbanzos.
b. Lentejas.
c. Alubias blancas.
d. El "cocido montañés" o "puchera montañesa" no lleva legumbres en su elaboración.

33. Cuál de las siguientes salsas son derivadas de una Velouté:

a. Suprema, Aurora y Bercy.
b. Robert, Diabla y Bordalesa.
c. Crema, Mornay y Soubise.
d. Italiana, provenzal y Tártara.

34. Cómo se denomina la salsa derivada de la mayonesa a la que se le añaden pepinillos y anchoas picados, alcaparras, perejil, estragón y mostaza:

a. Salsa remoulade.
b. Salsa Chorón.
c. Salsa cardinal.
d. Salsa perigueux.

35. En qué tipos de cocina no se considera prioritaria la producción culinaria:

a. Cocinas de hospitales.
b. Cocinas de centros de formación en hostelería.
c. Cocinas de establecimientos Fast Food.
d. Ninguna es correcta.

36. El conjunto de normas, directrices y códigos de prácticas con base científica, elaborados para proteger la salud de los consumidores, garantizando que los alimentos sean inocuos y de buena calidad, independientemente del lugar donde nos encontremos o del origen del producto, están recogidos en el:

a. “Codex Saludable” o “Código Saludable”.
b. “Codex Apicius” o “Código Apicius”.
c. “Codex Alimentarius” o “Código alimentario”.
d. “Codex Europeo de salud” o “código europeo de salud”.

37. Cuál de las siguientes respuestas es correcta cuando hablamos del pH de los alimentos a la hora de aplicar un método de conservación u otro:

a. La pasteurización es especialmente ventajosa para usar en alimentos con un pH bajo ya que, generalmente, las bacterias crecen con dificultad por debajo de un pH de 4,6. Gracias a ello el tratamiento térmico puede ser más suave y las características organolépticas no se ven tan afectadas.
b. La pasteurización es especialmente ventajosa para usar en alimentos con un pH alto ya que, generalmente, las bacterias crecen con dificultad por encima de un pH de 8,6. Gracias a ello el tratamiento térmico puede ser más suave y las características organolépticas no se ven tan afectadas.
c. La pasteurización es especialmente ventajosa para usar en alimentos con un pH neutro ya que, generalmente, las bacterias crecen con dificultad en un pH neutro. Gracias a ello el tratamiento térmico puede ser más suave y las características organolépticas no se ven tan afectadas.
d. El pH de los alimentos no influye para nada a la hora de aplicar un método de conservación u otro.

38. Ante una situación de emergencia en la cocina de un restaurante (por ejemplo, un trabajador con una quemadura severa), ¿cuál es el orden correcto de actuación?

a. Socorrer al herido inmediatamente, después avisar a emergencias y por último proteger la zona como define la conducta SAP.
b. Proteger al herido y asegurar la zona, avisar a los servicios de emergencia y socorrer al accidentado como define la conducta PAS.
c. Avisar a la mutua de accidentes, proteger los bienes del local y socorrer al herido como define la conducta APS.
d. Proteger los alimentos de la contaminación, socorrer al herido y avisar al jefe superior como define la conducta PSA.

39. Según la normativa de prevención de riesgos laborales, ¿qué medida de protección debe priorizarse siempre frente a los equipos de protección individual (EPI)?

a. La señalización de seguridad y los paneles de advertencia visual.
b. La formación continua del personal en materia de riesgos específicos.
c. Los equipos de protección individual (EPI) son siempre prioritarios en prevención de riesgos laborales.
d. Las medidas de protección colectiva (como barandillas, sistemas de extracción o suelos antideslizantes).

40. Una reacción adversa producida en el organismo y provocada por la ingesta de un alimento, sin que produzca la creación de anticuerpos, es debida a:

a. Una alergia.
b. Una intolerancia alimentaria.
c. Una toxina.
d. Una infección alimentaria.

41. Durante la elaboración de una salsa emulsionada caliente como la holandesa, ¿qué fallo en la manipulación provoca el "cortado" o separación de la fase grasa y la fase acuosa?

a. Un exceso de calor que supere el punto de coagulación de las proteínas del huevo.
b. Incorporar la materia grasa líquida a una temperatura demasiado baja o fría.
c. Batir de manera excesiva e ininterrumpida la mezcla desde el principio.
d. Añadir un elemento ácido como el zumo de limón al inicio del proceso.

42. Qué es el conjunto de propiedades y características de un producto alimenticio o alimento relativas a las materias primas o ingredientes utilizados en su elaboración, a su naturaleza, composición, pureza, identificación, origen, y trazabilidad, así como a los procesos de elaboración, almacenamiento, envasado y comercialización del producto final, incluyendo su contenido efectivo y la información al consumidor final especialmente el etiquetado:

a. La calidad de la industria HORECA.
b. La calidad alimentaria.
c. La calidad DOP “Denominación origen protegida”.
d. La calidad IGP “Indicación geográfica protegida”.

43. El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) se basa en siete principios básicos de carácter preventivo para garantizar la inocuidad de los alimentos, ¿cuál es el principio número 5?

a. Establecer límites críticos.
b. Establecer medidas correctivas / correctoras.
c. Establecer un sistema de vigilancia.
d. Establecer procedimientos de verificación.

44. ¿Cuál de las siguientes enfermedades está causada por una micotoxina?

a. Triquinosis.
b. Enfermedad del “arroz amarillo”.
c. Encefalopatía espongiforme bovina.
d. Anisakiasis.

45. Según las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) para una dieta saludable en adultos, ¿cuál es el porcentaje máximo recomendado del aporte calórico total diario procedente de las grasas (lípidos) para prevenir el aumento de peso no saludable?

a. El 10%.
b. El 30%.
c. El 45%.
d. El 60%.

46. Qué reglamento establece los 14 alérgenos de declaración obligatoria que deben identificarse de forma clara para que el consumidor pueda tomar decisiones seguras:

a. El reglamento 1159/2001.
b. El reglamento 1100/2025.
c. El reglamento 1169/2011.
d. El reglamento 1169/2111.

47. Un horno eléctrico industrial de convección presenta un cortocircuito severo y comienza a arder en su panel de control digital mientras sigue conectado a la red eléctrica. No es seguro acceder al interruptor magnetotérmico general de forma inmediata. ¿Qué extintor portátil debes emplear y qué precaución física debes adoptar?

a. Extintor de agua pulverizada con aditivos, aplicándolo a corta distancia para disipar la energía eléctrica por inundación y enfriamiento rápido.
b. Extintor de Dióxido de Carbono (CO_2), asegurándote de sujetar la manguera por la empuñadura aislada y evitando tocar la boquilla corneta metálica para prevenir quemaduras criogénicas.
c. Extintor de espuma física AFFF, ya que la película acuosa aísla el oxígeno sin conducir electricidad en aparatos de baja tensión.
d. Extintor de Polvo ABC, vaciando el contenido íntegro directamente en el interior del ventilador del horno para bloquear los bobinados del motor.

48. De una salsa básica se obtienen salsas:

a. Complementarias.
b. Derivadas.
c. Auxiliares.
d. Con nombre propio.

49. Se denomina valor calórico o energético de un alimento:

a. A lo caliente que esté el alimento cuando nos lo comemos.
b. A las calorías que nos aporta el vino y los alcoholes.
c. A la cantidad de energía que produce cuando es oxidado o metabolizado.
d. A la cantidad de energía que produce cuando es guisado a altas temperaturas.

50. Las grasas de origen animal son:

a. De olor muy fuerte.
b. Ricas en ácidos grasos saturados.
c. Ricas en ácidos grasos poliinsaturados.
d. Ricas en ácidos grasos compuestos.

51. ¿Cuál es la pieza más grande del cuarto trasero en el vacuno mayor?

a. La contra.
b. La falda.
c. La babilla.
d. La tapa.

52. ¿Cuál es la composición base de una farsa fina para la elaboración tradicional de quenefas (quenelles) de pescado?

a. Pescado en dados, salsa velouté y ligazón de yemas.
b. Pescado limpio desmenuzado, fondo blanco de pescado y gelatina cola de pescado.
c. Pescado limpio triturado, crema de leche (nata) y clara de huevo.
d. Pescado limpio, cebolla pochada, pan rallado y leche.

53. Los huevos de la categoría A (huevos frescos) destinados al consumo humano directo se clasifican atendiendo a sus características de calidad. ¿Qué indicadores o parámetros se evalúan de forma concurrente para certificar y garantizar su grado de frescura comercial?

a. El desarrollo de la cámara de aire (que no superará los 6 mm) y la consistencia firme y transparente del albumen.
b. El peso unitario del huevo y el calibre comercial del lote.
c. El periodo estacional o estacionalidad de la ovoposición.
d. Todas las respuestas anteriores son correctas.

54. ¿Qué operación preliminar consistente en un tratamiento térmico corto se aplica tradicionalmente a la carne de ternera para elaborar una blanqueta, con el objetivo de fijar sus jugos y eliminar impurezas que oscurezcan el caldo?

a. Oreado.
b. Blanqueado.
c. Salteado.
d. Adobado en blanco.

55. En el racionamiento de carnes, ¿cuál de las siguientes opciones contiene el rango numérico de peso que engloba el corte de solomillo de vacuno denominado "Tournedó"?

a. Entre 50 y 80 gramos.
b. Entre 140 y 180 gramos.
c. Entre 250 y 300 gramos.
d. Entre 350 y 400 gramos.

56. ¿Qué método de conservación tradicional consiste en someter un alimento a una cocción prolongada a baja temperatura sumergido en un medio graso para, posteriormente, almacenarlo en frío completamente aislado del aire por esa misma grasa sólida?

a. Encurtido.
b. Escabeche.
c. Ahumado.
d. Confitado.

57. Según los criterios sanitarios aplicados en restauración colectiva, el plato testigo:

a. Será conservado en refrigeración durante un mínimo de 5 días.
b. Estará claramente identificado y fechado.
c. La cantidad corresponderá a 3 raciones individuales.
d. La cantidad corresponderá a 2 raciones individuales.

58. Desde el punto de vista de la cocina hospitalaria y residencial, ¿cuál es una diferencia química y de comportamiento culinario fundamental entre las vitaminas y los minerales?

a. Las vitaminas aportan energía metabólica directa al paciente (4 kcal/g), mientras que los minerales actúan exclusivamente en la mineralización ósea.
b. Las vitaminas son compuestos orgánicos cuya estructura molecular puede degradarse o destruirse por la acción del calor y la luz durante los procesos de cocinado y mantenimiento, mientras que los minerales son elementos inorgánicos que no se destruyen por las temperaturas térmicas culinarias.
c. Los minerales se evaporan y pasan al estado gaseoso al hervir de forma prolongada los alimentos, mientras que las vitaminas permanecen químicamente inalterables en el extracto seco.
d. Las vitaminas se sintetizan y encuentran únicamente en alimentos de origen animal, mientras que los minerales proceden en exclusiva de alimentos de origen vegetal.

59. Una popieta es:

a. Un filete de carne o pescado enrollado.
b. Un corte de lomo de ternera.
c. Un guiso de carne de ave.
d. Un corte de merluza.

60. ¿Qué nombre recibe el consomé guarnecido con pequeños dados de flan salado?

a. Vermicelle.
b. Royale.
c. Marcel.
d. Profiterol.

61. ¿Qué técnica o elemento de ligazón básico tienen en común las salsas Aurora, Nantua y Cardenal en la cocina clásica?

a. Se ligan exclusivamente por reducción de nata.
b. Parten de la utilización de un roux como agente espesante.
c. Se ligan en frío mediante la emulsión de yemas de huevo.
d. Su densidad se obtiene únicamente mediante el puré de hortalizas.

62. Diremos que es una leche pasteurizada aquella que:

a. Se ha sometido a un tratamiento térmico uniforme durante no menos de 15 segundos a una temperatura comprendida entre 72 y 78 ºC.
b. Es lo mismo que una leche UHT.
c. Una leche homogeneizada que ha hervido no menos de cinco minutos.
d. Una leche que se comercializa exclusivamente en recipiente tetra-brick.

63. En la media canal del despiece de vacuno, el cuarto trasero se compone de:

a. Pandero y espaldilla.
b. Lomo, pierna y falda.
c. Pescuezo y costillar.
d. Redondo y pez.

64. En el ámbito de las dietas terapéuticas de un centro hospitalario, la cocina central debe elaborar postres adaptados. Ante una prescripción médica de dieta para disfagia, ¿cuál de los siguientes postres es el más adecuado?

a. Mandarinas.
b. Arroz con leche.
c. Cuajada de oveja.
d. Bizcocho.

65. De estos alimentos, ¿cuál contiene gluten?

a. Arroz.
b. Maíz.
c. Trigo sarraceno.
d. Ninguno.

66. Según los criterios generales de seguridad alimentaria y las guías de prácticas correctas de higiene, ¿cuál es el rango de temperaturas considerado como "zona de peligro" debido a la rápida multiplicación de microorganismos patógenos en los alimentos?

a. Entre 25 y 75 grados centígrados.
b. Entre 40 y 80 grados centígrados.
c. Entre 5 y 65 grados centígrados.
d. Entre -10 y 35 grados centígrados.

67. ¿Cuál de estos es un *Bouquet garni* clásico?

a. Perejil, estragón y hierbabuena.
b. Hinojo, romero y tomillo.
c. Perejil, laurel y tomillo.
d. Hierbabuena, romero y tomillo.

68. En el ámbito hospitalario, ¿qué es una dieta basal?

a. Es una dieta adaptada para diabetes, para controlar los niveles de glucosa en sangre.
b. Es una dieta que se prescribe a los pacientes cuyas condiciones de salud no requieren restricciones ni modificaciones nutricionales específicas.
c. Es un régimen terapéutico diseñado especialmente para facilitar la digestión y minimizar la estimulación del tracto intestinal.
d. Es una dieta de textura modificada donde los alimentos sólidos se someten a un proceso de trituración.

69. ¿Cuál es el objetivo principal de aplicar las técnicas de remojo prolongado y doble cocción a las verduras y hortalizas en una cocina hospitalaria?

a. Conseguir una textura extremadamente blanda para facilitar la masticación de los pacientes.
b. Eliminar los pesticidas y restos de suciedad de la superficie vegetal.
c. Lograr que los minerales hidrosolubles pasen al agua, disminuyendo su cantidad en el alimento.
d. Evitar que las verduras pierdan su color verde original durante el cocinado.

70. Las reacciones de Maillard:

a. Son un conjunto de reacciones químicas con consecuencias desfavorables en algunos zumos de frutas, leches, huevos…
b. Son un conjunto de reacciones químicas con consecuencias favorables en la elaboración de pan, fritos…
c. a y b son falsas.
d. a y b son verdaderas.

71. Medallón, suprema, trancha, darne son:

a. Piezas del despiece porcino.
b. Piezas del despiece ovino.
c. Cortes de pescado.
d. Cortes de patata.

72. Método de cocción y conservación de alimentos cuyo ingrediente principal es el vinagre:

a. Marinado.
b. Escabechado.
c. Adobado.
d. Curado.

73. ¿Qué tienen en común la salsa muselina y la salsa maltesa?

a. Son derivadas de la salsa mayonesa.
b. Son derivadas de la salsa bearnesa.
c. Son derivadas de la salsa veluté.
d. Son derivadas de la salsa holandesa.

74. ¿Cuál es el orden correcto, de más grueso a más fino, respecto a estos cortes de patata?

a. Puente nuevo, española, bastón, paja y cerilla.
b. Puente nuevo, bastón, española, paja y cerilla.
c. Española, puente nuevo, bastón, cerilla y paja.
d. Puente nuevo, española, bastón cerilla y paja.

75. ¿Para la confección de cuál de las siguientes salsas o elaboraciones no utilizaremos un fondo oscuro?

a. Demi-glace.
b. Salsa velouté.
c. Salsa española.
d. Jugo ligado.

76. ¿Cuál de los siguientes elementos no consideraremos una especia?

a. Comino.
b. Azafrán.
c. Mostaza.
d. Hierbabuena.

77. ¿A qué nos referimos con la siguiente definición: cualquier objeto, equipo de trabajo, máquina, sustancia, forma de energía y/o características de la organización del trabajo que, cuando se está expuesto o se interactúa, puede causar daños a la salud?

a. Accidente laboral.
b. Ergonomía laboral.
c. Factor de riesgo.
d. Indicador de siniestralidad.

78. ¿Para qué aplicaciones se emplea "el sauté" de forma habitual?

a. Para caldos y fondos, principalmente consomés, y en algunos casos sirve para hervidos.
b. Se usa principalmente para salsas, hervidos, purés, cremas, etc.
c. Se usa para rehogar, saltear y estofar géneros.
d. Se emplea para tortillas, huevos fritos, rehogar verduras, etc.

79. ¿Cuál de las siguientes definiciones corresponde al término culinario sufratar?

a. Hacer arder un líquido espirituoso en un preparado.
b. Hacer tostar a horno fuerte o gratinadora la capa superior granulosa de un preparado.
c. Napar una pieza de carne, pescado, etc., con una salsa que, al enfriarse, permanezca sobre el género.
d. Añadir un líquido frío a un preparado que esté en ebullición para que momentáneamente deje de cocer.

80. En el gas propano, la mala combustión se identifica:

a. Por convertir la llama en amarillenta, en vez de rojiza.
b. Por convertir la llama en rojiza, en vez de azulada.
c. Por convertir la llama en azulada, en vez de rojiza.
d. Por convertir la llama en rojiza, en vez de amarillenta.