

Resolución 2865/2019, de 7 de octubre, de la Directora de Función Pública por la que se aprueban las convocatorias para la constitución, a través de pruebas selectivas, de dos relaciones de aspirantes al desempeño de puestos de trabajo de ENOLOGO, una para la formación, en situación de servicios especiales, y otra para la contratación temporal. (BON, 212 de 25 de octubre de 2019).

(2 de marzo de 2020)

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

RESOLUCIÓN 2865/2019, de 7 de octubre, de la Directora General de Función Pública, por la que se aprueban las convocatorias para la constitución, a través de pruebas selectivas, de dos relaciones de aspirantes al desempeño de puestos de trabajo de Enólogo, una para la formación, en situación de servicios especiales, y otra para la contratación temporal.

(BON nº 212, de 25 de octubre de 2019)

Base quinta - Prueba test 50 preguntas

- 1) **Como organismo de referencia en el ámbito de la viña y del vino, la OIV:**
 - a) Regula los precios internacionales del vino.
 - b) Elabora las definiciones y descripciones de los productos de la vid y el vino.
 - c) Actúa exclusivamente como órgano intermediario en defensa de los intereses de los viticultores y bodegueros.
 - d) Organización liderada por EEUU y constituida por 42 países miembros.

- 2) **¿En qué documento se reúnen las descripciones de los principales productos químicos, orgánicos o gases utilizados en la elaboración y la conservación de los vinos?**
 - a) En el Codex Enológico Internacional de la OIV.
 - b) En la lista de prácticas prohibidas y reguladas por la OIV.
 - c) En el Gabinete Jurídico Internacional del Vino (GJIV).
 - d) En el Código Internacional de Buenas Prácticas de Oenología.

- 3) **Diferencias entre una "DOP" y una "IGP" de vinos ¿Cuál de estas afirmaciones es cierta?**
 - a) En ambas las uvas proceden de la zona geográfica protegida en su totalidad y la elaboración tiene lugar dentro la zona geográfica protegida un 100% para la DOP y al menos en un 85% para la IGP.
 - b) Las DOP son de ámbito europeo y las IGP americano.
 - c) Las primeras protegen a los vinos y las segundas a los viñedos.
 - d) En ambas la elaboración tiene lugar dentro la zona geográfica protegida y las uvas proceden de la zona geográfica protegida en un 100% para la DOP y al menos en un 85% para la IGP.

- 4) **El Reglamento (UE) Nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012 sirve fundamentalmente para regular:**
 - a) La normativa de los vinos ecológicos.
 - b) Las informaciones contenidas en las etiquetas en alérgenos del vino.
 - c) Sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.
 - d) Los rendimientos máximos en la producción vitícola.

- 5) **El pliego de condiciones de la DOP Navarra incluye:**
 - a) La descripción de los vinos de la Denominación de Origen y Pagos de Navarra.
 - b) Normativas de elaboración de todos los vinos en el ámbito geográfico de la Comunidad Foral de Navarra.
 - c) Lista de precios, variedades y pueblos adscritos a la DOP.
 - d) Características analíticas y organolépticas de los vinos DOP Navarra.

- 6) **De acuerdo con el Pliego de Condiciones de la DOP Navarra, la elaboración de los vinos amparados por la DOP se realizará exclusivamente con uvas de determinadas variedades de la especie *Vitis vinifera*, ¿Cuál de estas respuestas, al contener todas la variedades tintas autorizadas, es cierta?**
- a) Garnacha, Tempranillo, Graciano, Mazuela o Mazuelo, Merlot, Cabernet Sauvignon y Pinot Noir.
 - b) Garnacha, Tempranillo, Graciano, Mazuela o Mazuelo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah y Pinot Noir.
 - c) Garnacha, Tempranillo, Graciano, Mazuela o Mazuelo, Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah.
 - d) Garnacha, Tempranillo, Graciano, Mazuela o Mazuelo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Moscatel de grano menudo y Syrah.
- 7) **De las siguientes propuestas ¿Cuál es el factor más determinante en las uvas para vinificación para obtener un producto de calidad?**
- a) Su estado sanitario.
 - b) El número de pepitas en el interior de la pulpa.
 - c) Color de la piel en relación al peciolo.
 - d) Número de células procariotas a nivel de piel y pulpa.
- 8) **De acuerdo con el Reglamento (CE) Nº 834/2007 del Consejo de 28 de junio de 2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos: ¿Cuál de estas respuestas no es cierta?**
- a) La producción ecológica recurrirá a las prácticas de labranza y cultivo que mantengan o incrementen la materia orgánica del suelo, refuercen la estabilidad y la biodiversidad edáficas, y prevengan la compactación y la erosión del suelo.
 - b) La fertilidad y la actividad biológica del suelo deberán ser mantenidas o incrementadas mediante la rotación plurianual de cultivos que comprenda las leguminosas y otros cultivos de abonos verdes y la aplicación de estiércol animal o materia orgánica, ambos de preferencia compostados, de producción ecológica.
 - c) En ningún caso esta permitido el uso de fitosanitarios para el control de plagas y enfermedades que afecten a la producción vegetal.
 - d) La prevención de daños causados por plagas, enfermedades y malas hierbas se basará fundamentalmente en la protección de enemigos naturales, la elección de especies y variedades, la rotación de cultivos, las técnicas de cultivo y los procesos térmicos.
- 9) **¿Qué rango taxonómico tiene la planta de vid con la que se produce uvas para vinificación?**
- a) Género *Saccharomyces*.
 - b) Especie *Saccharomyces vitae*.
 - c) Familia *Vitaceae*.
 - d) Especie *Vitis rotundifolia*.

- 10) **¿En qué consiste la técnica de espergulación o desforracinado?**
- a) Sistema de reproducción vegetativa asistida.
 - b) Selección de semillas mediante criterios de capacidad espergulativa.
 - c) Fundamentalmente en quitar los pámpanos de la cepa que no son del pulgar.
 - d) Podar a partir de la tercera yema.
- 11) **¿Cómo se forma un cordón Royat?**
- a) En el primer año la planta se rebaja a 6 yemas.
 - b) En el primer año la planta se rebaja a 4 yemas.
 - c) En el segundo año el brote elegido se eleva para formar tronco y brazo.
 - d) En el cuarto año el cordón tiene ya brazos con 3 sarmientos cada uno.
- 12) **¿Cuántas hectáreas de viñedo ecológico hay en España?**
- a) Algo más de 100.000 Has.
 - b) Aproximadamente medio millón de Has.
 - c) Menos de 25.000 Has.
 - d) Cerca del 50% de la superficie total de uva de vinificación en Europa.
- 13) **Teniendo en cuenta los datos publicados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación a fecha 31/07/2018 ¿Cuál de estas cifras se corresponde con la superficie plantada de viñedo de uva de vinificación en España?**
- a) 753.226 has..
 - b) 853.226 has..
 - c) 953.226 has..
 - d) 1.053.226 has..
- 14) **Denominaciones de Origen Protegidas de vinos que se encuentran ubicadas en varias comunidades autónomas de España ¿Cuál de estas propuestas es correcta?**
- a) Rioja, Jumilla y Cava.
 - b) Rioja y Cava.
 - c) Ninguna.
 - d) Rioja, Valencia, Jerez y Cava.
- 15) **¿Cuántas Denominaciones de Origen Protegidas (DOPs) de vinos existen actualmente en España?**
- a) 66 DOPs en total, de las cuales 6 son Calificadas.
 - b) 66 DOPs en total, de las cuales 2 son calificadas: Rioja y Priorat.
 - c) Más de 66 y menos de 120 DOPs en total.
 - d) Más de 120 DOPs en total.

- 16) **¿Qué significan las siglas NDVI?**
- a) Navigation Detection in Viticulture Integration.
 - b) Nivel Diferencial del Vigor Intercepa.
 - c) Normalization and differentiation of Viticulture Interpretation.
 - d) Normalized Difference Vegetation Index.
- 17) **¿Cuáles de estos ácidos no se encuentra en la uva y es de origen fermentativo?**
- a) Ácido málico.
 - b) Ácido tartárico.
 - c) Ácido glucónico.
 - d) Ácido succínico.
- 18) **¿Cuál de estas enfermedades de origen microbiano es posible encontrar con mayor frecuencia en vinos?**
- a) Gusto a ratón.
 - b) Pipí de gato.
 - c) Aroma de naranja amarga.
 - d) Enfermedad del etilenglicol.
- 19) **¿Qué técnica o aplicación de biología molecular es más acorde con las necesidades en enología?**
- a) Obtención de cepas resistentes a hongos.
 - b) Identificación rápida de contaminantes microbianos.
 - c) Enzimas que transformen mosto en vino sin intervención de microorganismos.
 - d) Obtención de vinos ricos en histamina.
- 20) **¿Cuál es el rendimiento correcto de *Saccharomyces cerevisiae* durante la fermentación alcohólica?**
- a) 1 grado alcohólico (% en v/v) por 17 gramos de glucosa.
 - b) 38 moléculas de ATP por gramo de glucosa.
 - c) 1 grado alcohólico (% en v/v) por 12 gramos de glucosa.
 - d) 800 gramos de carbónico (CO₂) por gramo de azúcar.
- 21) **¿Qué implica el carácter heterofermentativo de las bacterias lácticas del vino?**
- a) Que se multiplican sexual y asexualmente dependiendo del estado.
 - b) Que producen ácido láctico y acético a partir del ácido málico.
 - c) Que suben la acidez volátil en presencia de azúcares.
 - d) Que producen aminas biógenas a partir de aminoácidos.

- 22) **¿Qué afirmación es cierta?**
- a) Los grupos microbianos activos en vino son: levaduras, bacterias acéticas y virus.
 - b) Los grupos microbianos activos en vino son: hongos, bacterias lácticas y *Escherichia coli*.
 - c) Los grupos microbianos activos en vino son: *Rhizobium*, Cianobacterias y *Saccharomyces*.
 - d) Los grupos microbianos activos en vino son: ninguno, todos mueren por la presencia del alcohol.
- 23) **¿Cuáles de estas especies de levadura no *Saccharomyces* están presentes de forma habitual en vino?**
- a) *Sterminicola habitusatus*.
 - b) *Metschnikowia pulcherrima*.
 - c) *Kloeckera limonatus*.
 - d) *Rhizomycetous coccacea*.
- 24) **¿Cuál de estas situaciones propuestas producen las paradas de fermentación de forma más habitual?**
- a) Presencia elevada de ácidos grasos insaturados de cadena larga (AGICL).
 - b) Presencia en el vino de bacterias lácticas del género *Oenococcus oeni*.
 - c) Presencia elevada de ácidos grasos saturados de cadena corta (AGSCC).
 - d) Producción de 1,2-butanodiol por parte de bacterias acéticas.
- 25) **¿Cuál de las acciones que se proponen es la mejor forma de reactivar una parada de fermentación?**
- a) Calentar el vino hasta unos 38-40 °C.
 - b) Añadir carbónico para activar a las levaduras asfixiadas.
 - c) Añadir un pie de cuba activo de *Saccharomyces uvarum*.
 - d) Añadir un pie de cuba activo de *Saccharomyces bayanus*.
- 26) **¿Cuál de las técnicas que se proponen es más sensible en el control microbiológico del vino?**
- a) qPCR.
 - b) qATP combinado con bioluminiscencia.
 - c) Medios de cultivo selectivos.
 - d) Observación al microscopio.
- 27) **¿Cuál de estos criterios de selección de bacterias lácticas se considera fundamental para la realización de la fermentación maloláctica?**
- a) Que tengan un buen rendimiento alcohólico.
 - b) Que produzcan bajas cantidades de aminas biógenas.
 - c) Que metabolizan al máximo la glicerina.
 - d) Que produzcan diacetilo a partir del ácido cítrico.

- 28) **La técnica de volumetría ácido-base consiste en:**
- a) Hallar la concentración de una disolución.
 - b) Cálculo de la dosis de sosa para desinfectar instalaciones.
 - c) Hallar la base ácida que se precisa para bajar el pH del vino a 3,5.
 - d) Cálculo del volumen que ocupan los ácidos del vino medido en %.
- 29) **La cromatografía de gases en análisis de vino está especialmente adaptada para:**
- a) Separar la fase alcohólica de la acuosa.
 - b) Identificación y cuantificación de aromas.
 - c) Identificación y cuantificación de compuestos no volátiles.
 - d) Cálculo del perfil cromático del vino, especialmente en tintos.
- 30) **El método de Folin Ciocalteu se utiliza en vinos para:**
- a) Calcular el ácido necesario en la corrección del pH a 3,6.
 - b) Análisis de aminas biógenas por cromatografía líquida.
 - c) Determinación de polifenoles totales (IPT).
 - d) Determinación de azúcares residuales (AR).
- 31) **El método de referencia de Paul-Rankine sirve para:**
- a) Medir la acidez total expresada en g/l de ácido tartárico.
 - b) Conocer el alcohol necesario para subir un grado en % v/v en el vino.
 - c) El análisis del sulfuroso libre y total.
 - d) Medir la acidez volátil en g/l expresado en ácido acético.
- 32) **¿Cuál de estas situaciones es definitoria de la madurez fenólica de la uva?**
- a) El estado madurativo de los taninos y antocianos de la piel de la uva.
 - b) El índice de madurez de los compuestos fenólicos únicamente a nivel de pulpa.
 - c) Contenido de la piel de la uva en precursores de aromas varietales (IPAv).
 - d) Contenido de la piel de la uva en precursores etilfenoles.
- 33) **¿Qué es el delestage en la vinificación de tintos?**
- a) Término moderno que define el tradicional sistema riojano de descube llamado mango y remango.
 - b) Descarga de la prensa después del escurrido de la pasta.
 - c) Técnica utilizada durante la fermentación para favorecer la extracción de color y de compuestos fenólicos.
 - d) Eliminación de pepitas de uva después del descubado.

- 34) La coinoculación en vinificación de tintos consiste en:**
- a) Inocular bacterias seleccionadas y microoxigenar al mismo tiempo.
 - b) Encubado de variedades blancas y tintas para promover fenómenos de copigmentación y la estabilización del color.
 - c) Siembra simultánea de levaduras y bacterias seleccionadas.
 - d) Sembrar bacterias seleccionadas al final de la actividad fermentativa de las levaduras.
- 35) ¿Para qué se emplea la lisozima en vinos?**
- a) Para la estabilización tartárica, sustituyendo al frío.
 - b) Para el control de la fermentación maloláctica.
 - c) Para clarificar y eliminar taninos duros.
 - d) Para eliminar la materia colorante inestable.
- 36) ¿Cuál es el contenido de azúcar de un Cava tipo Brut?**
- a) Inferior a 12 g/l.
 - b) De 10 a 15 g/l.
 - c) Son solo aquellos cavas con más de 5 y menos de 12 g/l.
 - d) Son solo aquellos cavas con menos de 25 g/l.
- 37) En enología, de las siguientes propuestas ¿Cuál es la dosis más recomendable para la siembra de levaduras comerciales?**
- a) 100 g/hl, cuanto mayor sea la dosis, mejores resultados.
 - b) 25 g/hl.
 - c) 25 mg/hl.
 - d) 25 mg/l.
- 38) En enología ¿Qué significan las siglas LSA?**
- a) Levaduras en Solución Acuosa.
 - b) Levaduras Seleccionadas Activas.
 - c) Levaduras Sintéticas Activas.
 - d) Levaduras Secas Activas.
- 39) ¿Dónde se regulan los riesgos laborales y su prevención en empresas vnicas en la actualidad?**
- a) No hay ninguna regulación aplicable al sector enológico.
 - b) Ley 31/1995, de 8 de noviembre de prevención de riesgos laborales (BOE de 10/11/1995).
 - c) Ley 21/1992, de 16 de julio, de Industria. (BOE de 23/07/1992).
 - d) Normativa Europea del Trabajador de Empresas Vnicas, (DOCE de 12/03/2014).

- 40) **El análisis sensorial con identificación y selección de descriptores para establecer un perfil sensorial se rige por la normativa:**
- a) ISO/IEC 17025:2017.
 - b) ISO 11035:1994.
 - c) ISO 24510:2007.
 - d) UNE-EN 45003:1995.
- 41) **¿Para qué emplearía las pruebas sensoriales discriminativas?**
- a) Discriminar muestras defectuosas.
 - b) Establecer la existencia de diferencias significativas entre dos o más productos.
 - c) Demostrar que no existen diferencias significativas entre las muestras.
 - d) Aceptar la hipótesis nula H_0 : las muestras son iguales.
- 42) **¿Qué significa F en un análisis de varianza?**
- a) Es una estimación de la varianza poblacional basada en la variabilidad existente entre las medias de cada grupo.
 - b) F es la constante definida por Fahrenheit
 - c) Es la constante variable definida por Fisher.
 - d) Signo que significa que la varianza es de un único factor.
- 43) **¿Cual de estas respuestas es cierta?: La utilización del método discontinuo de destilación en la producción de orujos se caracteriza por:**
- a) No existe. Toda destilación alcohólica es un proceso continuo.
 - b) Se fermenta y destila alternativamente hasta su finalización.
 - c) Es un proceso por lotes realizado con alquitaras o alambiques.
 - d) Necesitar paradas de reposo en su intenso proceso energético.
- 44) **¿Qué es un mosto concentrado rectificado?**
- a) Mosto tratado con la enzima invertasa para hacerlo fermentiscible.
 - b) Producto obtenido por la deshidratación parcial del mosto azufrado.
 - c) Mosto corregido con tartárico a nivel de su acidez total.
 - d) Mosto contaminado que se rectifica mediante columnas de carbón activo.
- 45) **¿Cuál de estos colorantes se obtiene habitualmente como subproducto en bodega?**
- a) Eritrosina.
 - b) Tartrazina.
 - c) Carmina natural (ácido carmínico).
 - d) Antocianos.

- 46) **De las siguientes propuestas ¿Qué factor se considera como más determinante en la elaboración del vinagre de vino?**
- a) La resistencia de la cepa de bacteria acética a pH bajo.
 - b) El estado anaeróbico del medio fermentativo: muy necesario que sea constante.
 - c) Las bajas temperaturas de fermentación, siempre inferior a 5 °C.
 - d) El grado alcohólico del vino de origen: Debe estar por debajo del 9%.
- 47) **¿Qué significa DQO en la depuración de aguas residuales?**
- a) Depuración Química y Orgánica.
 - b) Depuración Química Oxidante.
 - c) Demanda Química de Oxígeno.
 - d) Destrucción Química de Organoclorados.
- 48) **En una bodega que vierte aguas a colector público de saneamiento (Decreto Foral 12/2006, de 20 de febrero): De las propuestas presentadas ¿Qué relación debe existir entre DBO₅ y DQO para cumplir las condiciones de vertido?**
- a) El valor DBO₅/DQO deberá ser, en general, igual o mayor que 0,30.
 - b) Es una constante comprendida entre 5 y 50 NTUs.
 - c) Lineal, con un R de 0,999.
 - d) Logarítmica.
- 49) **65) ¿Cuál es la principal acción contaminante producida por la industria enológica?**
- a) Ácido tartárico y metatartárico.
 - b) Elevada carga contaminante básicamente inorgánica.
 - c) Microorganismos: levaduras y bacterias.
 - d) Elevada carga contaminante básicamente orgánica.
- 50) **En una bodega que vierte aguas a colector público de saneamiento (Decreto Foral 12/2006, de 20 de febrero): De las propuestas presentadas ¿Cuál de ellas se corresponde con el valor límite de vertido de contaminantes para Fósforo Total?**
- a) Fósforo total: 80 mg P/l.
 - b) Fósforo total: 40 mg P/l.
 - c) Fósforo total: 20 mg P/l.
 - d) Fósforo total: 10 mg P/l.