



**UNIVERSIDAD  
DE GRANADA**

---

**FASE DE OPOSICIÓN**

Proceso selectivo de acceso libre para el ingreso en  
la categoría de Técnico/a Auxiliar de Hostelería  
(Grupo IV). Resolución de 13/12/2018

**EXAMEN TEÓRICO-PRÁCTICO**

**NO ABRA ESTE CUADERNO HASTA QUE SE LE  
INDIQUE**



- 1.** La adscripción de un trabajador a funciones de grupo superior, solo podrá ser autorizada por:
  - a) El Gerente, previa comunicación al Comité de Empresa
  - b) El Gerente, previa comunicación al Rector
  - c) El Rector, previa comunicación al Comité de Empresa
  - d) El Rector, previa comunicación al Gerente
  
- 2.** El nombramiento de los puestos de dirección que vengan singularizados en la RPT como de libre designación, será acordado por:
  - a) El Gerente, a propuesta del Rector
  - b) El Gerente, previo acuerdo con el Comité de Empresa
  - c) El Rector, previo acuerdo con el Comité de Empresa
  - d) El Rector, a propuesta del Gerente
  
- 3.** Según el IV Convenio Colectivo del Personal Laboral de las Universidades Andaluzas, en el supuesto de haber completado 20 años de servicio en la administración se tendrá derecho al disfrute de los siguientes días de vacaciones anuales:
  - a) 23 días hábiles
  - b) 24 días hábiles
  - c) 25 días hábiles
  - d) 26 días hábiles
  
- 4.** La gratificación por servicio extraordinario corresponderá a la Gerencia su determinación y autorización:
  - a) Informando mensualmente al Comité de Empresa
  - b) Informando quincenalmente al Comité de Empresa
  - c) Informando semestralmente al Comité de Empresa
  - d) Informando trimestralmente al Comité de Empresa
  
- 5.** En las elecciones a Rector, el porcentaje de ponderación del voto a candidaturas válidamente emitido, será para el personal de administración y servicios del:
  - a) 6%
  - b) 12%
  - c) 25%
  - d) 57%

- 6.** Formarán parte del Consejo Social:
- a) Además del Rector, el Secretario General, el Gerente, dos miembros del Consejo de Gobierno elegidos por este en representación, respectivamente del profesorado, del estudiantado y del personal de administración y servicios.
  - b) Además del Rector, el Secretario General, el Gerente, dos miembros del Claustro elegidos por este en representación, respectivamente del profesorado, del estudiantado y del personal de administración y servicios.
  - c) Además del Rector, el Secretario General, el Gerente, dos miembros del Equipo de Gobierno elegidos por este en representación, respectivamente del profesorado, del estudiantado y del personal de administración y servicios.
  - d) Además del Rector, el Secretario General, el Gerente, tres miembros del Consejo de Gobierno elegidos por este en representación, respectivamente del profesorado, del estudiantado y del personal de administración y servicios.
- 7.** La creación, modificación o supresión de las escalas de personal propio corresponde al:
- a) Consejo Social
  - b) Consejo de Gobierno
  - c) Rector
  - d) Gerente
- 8.** ¿Quién resolverá el cambio a un nuevo puesto de trabajo para el PAS laboral con discapacidad?:
- a) El Rector, a propuesta de la Gerencia
  - b) El Rector, previa negociación con el Comité de Empresa
  - c) La Gerencia, previa negociación con el Comité de Empresa
  - d) La Gerencia, previo acuerdo con el Comité de Empresa
- 9.** El coordinador NEAE del centro académico será nombrado por:
- a) El Secretariado para la Inclusión y la Diversidad
  - b) El Gerente de la Universidad de Granada
  - c) El Decano o el Director del Centro
  - d) El Servicio de Asistencia Estudiantil de la UGR
- 10.** La estructura documental del sistema de gestión de la calidad de la UGR se ha desplegado en:
- a) Dos niveles
  - b) Tres niveles
  - c) Cuatro niveles
  - d) Cinco niveles

- 11.** ¿Qué área tiene como objetivo la prevención de riesgos que puedan dar lugar a enfermedades profesionales?:
- a) Higiene Industrial
  - b) Ergonomía
  - c) Psicología
  - d) Medicina del Trabajo
- 12.** ¿Cuál de estas causas no es un factor personal de los daños derivados del trabajo?:
- a) Falta de conocimiento y habilidades
  - b) Hábitos de trabajo incorrectos
  - c) Tratar de ahorrar tiempo y esfuerzo
  - d) Falta de motivación
- 13.** Según la Prevención de Riesgos Laborales, en el área de comedores, la carga máxima que se debe transportar manualmente es de:
- a) 15 Kg
  - b) 20 Kg
  - c) 25 Kg
  - d) 30 Kg
- 14.** Según la Prevención de Riesgos Laborales, en el área de comedores, los centros de trabajo deben de disponer de un sistema de climatización para conseguir que:
- a) La temperatura esté comprendida entre 14°C y 25°C
  - b) La temperatura esté comprendida entre 15°C y 25°C
  - c) La temperatura esté comprendida entre 16°C y 25°C
  - d) La temperatura esté comprendida entre 18°C y 25°C
- 15.** Los departamentos ministeriales y organismos públicos remitirán al Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales y de Administraciones públicas, información relativa a la aplicación efectiva del principio de igualdad entre hombres y mujeres, al menos:
- a) Mensualmente
  - b) Trimestralmente
  - c) Semestralmente
  - d) Anualmente

**16.** La dirección del sistema de calidad de los servicios de la UGR se establece a dos niveles:

- a) Comisión Mixta y Mesa Técnica Operativa
- b) Unidad de Calidad y Equipos de Procesos
- c) Gestión Económica y Gestión de Recursos Humanos
- d) Gestión Académica y Protección Social

**17.** La UGR ha identificado tres procesos estratégicos:

- a) Gestión académica, Gestión de la investigación y la transparencia y Proyección social
- b) Gestión económica, Gestión de las TIC y Gestión de personal
- c) Gestión académica, Gestión económica y Gestión de personal
- d) Gestión de las TIC, Liderazgo, planificación evaluación y mejora y Gestión de recursos bibliográficos de información y de documentación

**18.** La Unidad de Calidad, Innovación y Prospectiva:

- a) Es el órgano encargado de coordinar y gestionar la operatividad del SGC de la UGR.
- b) Es el órgano encargado de diseñar y modificar las Fichas de proceso.
- c) Establece la política de calidad que actúa como hilo conductor de todas las actividades desarrolladas por la UGR.
- d) Debe asegurarse de que se implanta y mantienen los procesos.

**19.** El Plan de Calidad de la UGR se articula en cuatro apartados:

- a) Introducción, Política de calidad, Análisis del contexto y Planes de actuación
- b) Introducción, Desarrollo, Análisis del contexto y Planes de actuación
- c) Introducción, Política de calidad, Análisis del contexto y Líneas de actuación
- d) Introducción, Política de calidad, Análisis del contexto y Procesos

**20.** Las cartas de servicios son aprobadas por:

- a) El Consejo Social
- b) El Claustro
- c) El Rector
- d) El Consejo de Gobierno

**21.** ¿Quién es el responsable de vigilar el cumplimiento del plan de trazabilidad en el Servicio de Comedores Universitarios de la UGR?:

- a) El Administrador
- b) El Encargado de Equipo
- c) El Técnico Especialista
- d) El Auxiliar Técnico

- 22.** Los trabajadores que presten servicio en las ciudades de Ceuta o Melilla percibirán un completo de residencia equivalente al:
- 25% del salario base
  - 25% del salario base y del complemento de personal
  - 35% del salario base y del complemento de personal
  - 35% del salario base
- 23.** El Claustro, con carácter extraordinario, podrá:
- Supervisar las actividades y funcionamiento de la UGR.
  - Convocar y presidir el Consejo de Gobierno.
  - Convocar elecciones a Rector.
  - Nombrar a los miembros de las comisiones de selección de personal docente e investigador.
- 24.** Todos los tribunales y órganos de selección del personal de la Administración General del Estado y de los organismos públicos vinculados o dependientes de ella, según se establece en el artículo 53 de la Ley Orgánica 3/2007 de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, responderán al principio de:
- Presencia equilibrada de mujeres y hombres en cualquier caso.
  - Presencia equilibrada de mujeres y hombres salvo por razones fundadas y objetivas, debidamente motivadas.
  - Presencia preferente de mujeres salvo por razones fundadas y objetivas, debidamente motivadas.
  - Presencia preferente de mujeres en cualquier caso.
- 25.**Cuál de estas modalidades de Acción Social automática sería incorrecta:
- Área educativa
  - Indemnización por fallecimiento
  - Premio de jubilación
  - Compensación de la matrícula por estudios universitarios
- 26.** Según la extensión, en quemaduras poco extensas puede ser de utilidad considerar, que la palma de la mano del accidentado, corresponde a un:
- 3% de la superficie corporal total
  - 2% de la superficie corporal total
  - 1,5% de la superficie corporal total
  - 1% de la superficie corporal total

- 27.** ¿Cuál de los siguientes órganos, unidades o personas no es una estructura de apoyo a los estudiantes con discapacidad y otras necesidades específicas?:
- a) Profesor tutor
  - b) Estudiante colaborador
  - c) Unidad de Igualdad y Conciliación
  - d) Servicio de Orientación para la Salud
- 28.** El Tribunal de Valoración de procesos selectivos de promoción interna estará compuesto por el Gerente, por delegación del Rector, que actuará como presidente. En caso de imposibilidad de actuación, el Presidente será nombrado por:
- a) El Gerente, a propuesta del Comité de Empresa
  - b) El Rector, a propuesta del Comité de Empresa
  - c) El Rector, a propuesta del Gerente
  - d) El Gerente, a propuesta del Servicio de Personal
- 29.** El premio de jubilación de un trabajador que tuviera al menos quince años de antigüedad reconocida en la Universidad, será de un importe mínimo de:
- a) Dos mensualidades más una mensualidad por cada cinco años.
  - b) Tres mensualidades más una mensualidad por cada cinco años.
  - c) Tres mensualidades más una mensualidad por cada diez años.
  - d) Dos mensualidades más una mensualidad por cada diez años.
- 30.** Uno de los procesos de apoyo de la UGR sería:
- a) La gestión académica
  - b) La proyección social
  - c) La gestión de la investigación
  - d) La gestión económica
- ~~**31.** La estructura documental del sistema de gestión de la calidad de la UGR se ha desplegado en:~~
- ~~a) 2 niveles~~
  - ~~b) 3 niveles~~
  - ~~c) 4 niveles~~
  - ~~d) 5 niveles~~

- 32.** En el caso de los productos alimenticios cuya duración sea inferior a tres meses, bastará indicar en el etiquetado:
- a) El mes y el año
  - b) El día y el mes
  - c) El día, mes y año
  - d) El año
- 33.** El término albardillas consiste en:
- a) Aparato utilizado para destilar por la acción del fuego.
  - b) Envolver trozos de carne, magros con trozos de grasa.
  - c) Bola de carne con huevo, verduras o pescado trabados con huevo.
  - d) Mezclar bien diversos ingredientes para obtener un compuesto.
- 34.** Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte, venta y, en su caso, servicio de las comidas preparadas conservadas a temperatura regulada con un periodo de duración inferior a 24 horas, será de:
- a)  $\leq 3^{\circ}\text{C}$
  - b)  $\leq 4^{\circ}\text{C}$
  - c)  $\leq 5^{\circ}\text{C}$
  - d)  $\leq 8^{\circ}\text{C}$
- 35.** ¿Qué significado tiene el término aviar?:
- a) Añadir vinagre a una elaboración.
  - b) Consiste en realizar las preelaboraciones a un ave antes de cocinarla.
  - c) Cocer los alimentos en el horno con sus propios jugos.
  - d) Carne, ave o pescado deshuesada o desraspado, rellena y enrollada.
- 36.** No es una ligazón simple:
- a) Almidón de maíz
  - b) Huevos
  - c) Roux
  - d) Sangre animal
- 37.** ¿Qué significado tiene el término brisé?:
- a) Sujetar con un cordel fino diversos géneros.
  - b) Bizcocho fino, alargado que se enrolla sobre sí mismo.
  - c) Alimentos cocidos al baño María.
  - d) Masa utilizada para confección de tartaletas, recibe el nombre porque se rompe con mucha facilidad.

**38.** La cocción en blanco consiste en:

- a) Cocinar los alimentos a través del vapor.
- b) Proporcionar un medio rico en ácido y almidón.
- c) Sumergir los alimentos en una materia líquida.
- d) Elaboraciones de cocción mixta en medio graso.

**39.** La cocción por concentración consiste en:

- a) Cocer un alimento, mediante la inmersión en un líquido.
- b) Método de cocción que proporciona calor indirecto.
- c) Consiste en introducir un recipiente con los ingredientes a cocinar, dentro de otro recipiente.
- d) Cocer un alimento envasado a baja temperatura y durante un periodo de tiempo superior al utilizado en la cocción tradicional.

**40.** El civet es:

- a) Un bizcocho con una densidad firme.
- b) Un método de cocinado de carne, que se cuece muy lentamente en su propia grasa.
- c) Un guiso de carnes generalmente de caza ligada con sangre animal.
- d) Introducir en un género una trancha de tocino.

**41.** El torneado fondant se realiza:

- a) Redondeando/recortando los lados/caras de forma redonda.
- b) Cortando en rodajas oblicuas.
- c) Con un corte en anillos y acanalados.
- d) Es un torneado con una cara plana y las aristas redondeadas.

**42.** El corte de patata chateau se realiza:

- a) Bolitas como avellanas sacadas con un boleador.
- b) Corte en dos a lo largo y se le da forma de media luna.
- c) Corte diente de ajo que se le achatan todos los bordes.
- d) Corte alargado.

**43.** El método de cocinado escalfar se realiza:

- a) Introduciendo un alimento en el líquido hirviendo y en tiempo reducido.
- b) Cociendo un alimento a una temperatura inferior al punto de ebullición.
- c) Cociendo en vapor.
- d) Se basa en proporcionar un medio rico en ácido y almidón.

**44.** El corte Van Dick consiste en:

- a) Corte en forma de abanico.
- b) Corte exclusivo de frutas y verduras de volumen redondeado, con un corte horizontal de forma de V y en zigzag.
- c) Corte en láminas, frecuente en los quesos maduros.
- d) Corte de vegetales en rodajas oblicuas.

**45.** El corte Vichi se realiza:

- a) Corte para verduras cónicas.
- b) Corte a tiras inclinadas.
- c) Corte en rodajas en verduras cilíndricas.
- d) Corte en dados grandes.

**46.** Según la clasificación de las hortalizas, ¿a qué grupo pertenece los espárragos blancos?:

- a) Rizomas
- b) Brotes
- c) Raíces
- d) Tallos

**47.** Las berenjenas pertenecen al grupo de:

- a) Tallos
- b) Brotes y flores
- c) Frutos
- d) Raíces

**48.** Para clarificar un caldo, ¿qué productos utilizaremos?:

- a) Rodajas de patatas y verduras.
- b) Mantequilla, verduras y vino oloroso.
- c) Carne picada, verduras y claras de huevo.
- d) Yema de huevo, mantequilla y verduras.

**49.** Las veloutés están compuestas:

- a) Mantequilla, fondo de carne o de pescado y un bouquet garni.
- b) Mantequilla y un caldo (ave, pollo, pescado o ternera).
- c) Roux y líquido.
- d) Caldo, fécula de maíz y crema de leche.

**50.** En las técnicas de cocinado, ¿forma parte la esferificación?:

- a) No, no son técnicas de cocinado
- b) Sí, son técnicas de cocinado
- c) No, es un utensilio de cocina
- d) No, es una preelaboración de verduras y hortalizas

**51.** Las quenefas están compuestas por:

- a) Pequeñas bolas de farsa de pescado o carne ligada con yema de huevo.
- b) Pequeños tomates confitados y aderezados con plantas aromáticas.
- c) Costrones de pan frito o tostado, huevo duro y dados de patatas.
- d) Colas de cangrejo ligadas con salsa Mantua.

**52.** El abanico se encuentra situado:

- a) En la carne carnosa del pescuezo.
- b) Adosado en la escápula, formando parte de la cabezada del lomo.
- c) Se extrae junto a la cinta de lomo en la parte final y posterior del lomo.
- d) Es la parte que envuelve las costillas por el exterior, viene a ser la envoltura externa de las costillas.

**53.** En el cordero el barón comprende:

- a) Las piernas traseras unidas con la silla.
- b) La pierna trasera y la silla a la altura de la riñonada.
- c) Los dos chuleteros unidos con sus correspondientes faldas.
- d) El carré deshuesado con riñón y bridado.

**54.** ¿Qué porcentaje mínimo de grasa tiene el queso graso?:

- a) 60%
- b) 50%
- c) 40%
- d) 30%

**55.** ¿Qué contenido mínimo de grasa tiene la leche semidesnatada?:

- a) 3%
- b) 2%
- c) 1,5%
- d) 0,5%

**56.** ¿A qué temperatura máxima se deberán receptionar las carnes frescas de ave?:

- a)  $\leq + 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
- b)  $\leq + 5^{\circ}\text{C}$
- c)  $\leq + 6^{\circ}\text{C}$
- d)  $\leq + 7^{\circ}\text{C}$

**57.** La masa del petisú se clasifica dentro de las masas:

- a) Batidas - crecidas de estructura cremosas.
- b) Batidas - crecidas de estructura merengada.
- c) Batidas - crecidas de estructuras líquidas.
- d) Batidas - crecidas de estructura quebrada.

**58.** ¿Qué porcentaje mínimo de materia grasa tiene la doble nata?:

- a) 60%
- b) 55%
- c) 45%
- d) 40%

**59.** La llana es una pieza de la ternera y se encuentra en:

- a) La pierna
- b) La espaldilla
- c) El lomo bajo y cadera
- d) El lomo alto y pez

**60.** La masa sable pertenece a la familia de las masas:

- a) Quebradas
- b) Batidas
- c) Fermentadas
- d) Batidas crecidas

**61.** En los pescados planos la trancha incluye:

- a) Filetes desraspados de dicho pescado y de su parte central.
- b) Piel, carne y espina en sentido vertical.
- c) Filete sin piel ni espinas.
- d) Filete de pescado enrollado.

**62.** ¿Qué carne pertenece al grupo de carnes rojas?:

- a) Potro
- b) Cordero
- c) Cerdo
- d) Conejo

**63.** La masa de crepes pertenece a las:

- a) Masas quebradas
- b) Masas fermentadas hojaldradas
- c) Masas batidas crecidas semilíquidas
- d) Masas azucaradas

**64.** La crema elaborada con judías pinta se denomina:

- a) Bretona
- b) Conde
- c) Esaú
- d) Castellana

**65.** La guarnición para carne Enrique IV se compone de:

- a) Patatas Puente Nuevo y berros
- b) Alcachofas, guisantes y patatas avellana
- c) Apio, escalonia, zanahorias tornadas y patatas fondant
- d) Judías blancas, tomates grille y patatas parisina

**66.** La guarnición para pescados grenoblesa está compuesta, al menos, por:

- a) Tomate provenzal y cebolla crujiente.
- b) Mejillones al vapor, champiñones torneados y camarones.
- c) Costrones de pan frito, huevo duro, alcaparras, limón pelado y patatas al vapor.
- d) Cebollitas glaseadas, fogón de judías y langostinos cocidos.

**67.** La mantequilla Manier está compuesta por:

- a) Mantequilla y harina
- b) Mantequilla y estragón
- c) Mantequilla y chalotas
- d) Mantequilla, mostaza y limón

**68.** ¿Qué utilidad tiene la estameña?:

- a) Pasar las salsas y caldos
- b) Elaborar salteados
- c) Clarificar los consomés
- d) Montar nata de los bizcochos

**69.** Que elementos básicos incorporamos a la mantequilla blanca:

- a) Glasa de carne y perejil
- b) Anchoas, zumo de limón y cilantro
- c) Zumo de limón, perejil y cayena
- d) Chalota, vino seco, vinagre e hierbas frescas

**70.** La Salsa Tártara es derivada de la salsa:

- a) Holandesa
- b) Vinagreta
- c) Bechamel
- d) Mahonesa

**71.** ¿Con qué otro nombre se le conoce a la japuta?:

- a) Mujol
- b) Cherna
- c) Palometa
- d) Róbalo

**72.** Para obtener el punto de bola fuerte, ¿a cuántos grados retiramos el azúcar?:

- a) Entre 115°C a 118°C
- b) Entre 121°C a 125°C
- c) Entre 130°C a 135°C
- d) Entre 140°C a 150°C

**73.** La partida llamada entremetier elabora:

- a) Huevos, sopas y cremas, potajes, arroces, pasta y entremeses calientes
- b) Salsas calientes, estofados asado y glaseados
- c) Repostería, pastelería y confitura
- d) Racionamiento de carnes, pescado y platos fríos

**74.** Las jaleas de frutas están compuestas por:

- a) Frutas troceadas cocidas con azúcar
- b) Zumo de frutas cocidos con azúcar
- c) Frutas trituradas que pueden ir cocidas o sin cocer, con azúcar o sin azúcar
- d) Frutas peladas, troceadas y preparadas con ácido cítrico

**75.** El puré San Germán está compuesto por:

- a) Judías blancas
- b) Apio
- c) Guisantes
- d) Coliflor

**76.** El chicharro se le conoce también por:

- a) Boquerón
- b) Boga
- c) Gallineta
- d) Jurel

**77.** La Salsa Bigarrade es derivada de la salsa:

- a) Española
- b) Holandesa
- c) Bearnesa
- d) Bechamel

**78.** La mantequilla maître d'Hôtel está compuesta por:

- a) Mantequilla, anchoas y cayena
- b) Mantequilla, escalonia y vino Burdeos
- c) Mantequilla, zumo de limón, perejil, sal y pimienta
- d) Mantequilla, chalotas, tuétano y vino Marsala

**79.** El agar agar es una gelatina obtenida de:

- a) La piel y el corazón de la fruta
- b) Las algas
- c) Los pescados y carnes
- d) Los árboles frutales

**80.** Las gelatinas son fondos:

- a) Fundamentales
- b) Complementarios
- c) Clarificados
- d) Oscuros

**81.** La glace o glasa es:

- a) Un fondo oscuro perfumado con vino y plantas aromáticas.
- b) Un fondo complementario con bouquet garni.
- c) Un concentrado de carne o caza, elaborados a partir de un fondo oscuro.
- d) Un caldo de carne o caza, perfumado con una mirepoix de verduras.

**82.** ¿A qué temperatura deben conservarse los huevos?:

- a) Entre 3°C y 4°C
- b) Entre 5°C y 6°C
- c) Entre 7°C y 8°C
- d) Entre 9°C y 10°C

**83.** La cutícula forma parte del huevo y comprende:

- a) La membrana que aísla la clara de la cáscara.
- b) La membrana que aísla la yema de la clara.
- c) La sustancia calcárea porosa en función de la raza de la gallina.
- d) La película cerosa que recubre la cáscara y la protege de la penetración microbiana.

**84.** Los peces diadrómicos son aquellos:

- a) Que proceden de ríos, arroyos y lagos.
- b) Que habitan en distintas capas del agua.
- c) Que su etapa de vida se realiza en cautividad.
- d) Que comparte su vida en ambos medios de agua dulce y salada.

**85.** La Salsa Foyot es derivada de:

- a) La Bechamel
- b) La Vinagreta
- c) La Bearnesa
- d) La Española

**86.** La Salsa Bastarda es derivada de:

- a) La Veloute
- b) La Bechamel
- c) La Holandesa
- d) La Salsa de tomate

**87.** ¿Qué pieza comprende el pandero?:

- a) Pez, llana, brazuelo y morcillo
- b) Aguja, pescuezo, aleta, costillar, morrillo y pecho
- c) Tapa, contra, babillas y redondo
- d) Rabillo de cadera, cadera, redondo y contra de culata

**88.** ¿Que son los bitoques?:

- a) Filete de ternera picado, con tiras finas de tocino.
- b) Pequeñas piezas en forma de cilindro con relleno de picadillos diversos.
- c) Pequeños filetes que se obtiene de los extremos de las piezas no muy grandes.
- d) Carne limpia y tierna, picada, ligada y sazonada a la que se le da forma redonda y ligeramente ovalada.

**89.** La bergamota es:

- a) Un pescado
- b) Un ave
- c) Una parte del cerdo ibérico
- d) Un cítrico

**90.** ¿Con qué otro nombre se conoce a la dorada?:

- a) Róbalo
- b) Zapatilla
- c) Pixin
- d) Cherna

**91.** La nougat está compuesta por:

- a) Caramelo rubio, glucosa y frutos secos tostados
- b) Caramelo rubio y almendras o avellanas
- c) Agua y azúcar (punto hebra fuerte) y glucosa
- d) Azúcar glas y claras de huevo y limón

**92.** El azúcar invertido está compuesto por:

- a) Azúcar lustre, gelatina y almidón
- b) Azúcar (caramelo rubio) y gelatina
- c) Azúcar, agua, ácido y una sustancia alcalina
- d) Azúcar, agua, almidón y ácido

**93.** El rehogado se realiza:

- a) Con el fuego fuerte, destapado, normalmente precisa una elaboración anterior (blanqueado).
- b) A fuego lento y el recipiente tapado.
- c) Sumergiendo un género en un líquido hirviendo.
- d) Sumergiendo un género en grasa a baja temperatura.

**94.** Los potajes están compuestos por:

- a) Hortalizas frescas y secas con guarnición de elementos proteicos.
- b) Caldos y guarnición con elementos variados.
- c) Caldos con elementos de pasta, carne y pescado.
- d) Caldos con contenido de verduras.

**95.** Las marinadas están compuestas por:

- a) Preparaciones líquidas, aromáticas y destinadas a aromatizar, enternecer y prolongar la conservación de carnes rojas y pescado.
- b) Preparaciones líquidas, aromáticas y aciduladas que se utilizan en pescado y carnes.
- c) Mezcla de elementos picados finamente y tamizados.
- d) Mezcla por lo general sólidas compuestas de verduras.

**96.** Que salsa utilizaremos para elaborar el bisque:

- a) Salsa Americana
- b) Velouté de pescado
- c) Salsa Verón
- d) Salsa Portuguesa

**97.** La membrana vitelina forma parte del huevo, ¿qué función tiene?:

- a) Mantener a la yema en el centro del huevo
- b) Aislar partes de la clara
- c) Aislar la yema de la clara
- d) Formar una cámara de aire

**98.** Un ligazón compuesto es:

- a) Mantequilla Manier
- b) Huevos
- c) Tapioca
- d) Sangre

**99.** ¿Qué punto deben tener los huevos mollet?:

- a) Clara semicoagulada y yema líquida
- b) Clara con coagulación total y yema semilíquida
- c) Clara semicoagulada y yema coagulada
- d) Clara coagulada y yema coagulada

**100.** La crema bávara es derivada de:

- a) La crema pastelera
- b) La crema inglesa
- c) La crema diplomática
- d) La crema chiboust

**101.** El puré Palestina está compuesto por:

- a) Patatas y batatas
- b) Su base es lechuga
- c) Judías y patatas
- d) Cebolla

**102.** El merengue francés consiste en:

- a) Montar y poner firmes las claras y agregar el azúcar poco a poco hasta incorporar toda la cantidad.
- b) Calentar el azúcar y las claras y cuando lleguen a la temperatura de 45°C a 50°C, se introduce en la batidora y montamos.
- c) Montar las claras, sal y zumo de limón y agregar el azúcar a 120°C poco a poco.
- d) Montar las claras, agregar el azúcar glas poco a poco, agregar fécula de maíz o maicena para firmar.

**103.** La masa del bizcocho cuatro cuartos se clasifica en las masas:

- a) Batidas crecidas de estructura cremosa
- b) Batidas crecidas de estructura aireadas
- c) Batidas crecidas de estructura merengadas
- d) Batidas crecidas de estructura semilíquida

**104.** La Salsa Choron es derivada de la:

- a) Salsa Mahonesa
- b) Salsa Vinagreta
- c) Salsa de tomate
- d) Salsa Bearnesa

**105.** ¿Cuántos tipos de ahumados existen?:

- a) Uno
- b) Dos
- c) Tres
- d) Cuatro

**106.** La ionización es un método de conservación que consisten en:

- a) Mezclar gas carbónico, nitrógeno y oxígeno y está asociado a la refrigeración.
- b) Someter al alimento a radiaciones y tiene por objetivo, destruir los microbios y prolongar su conservación.
- c) Consisten en la extracción del aire que rodea el alimento y por ello se introduce en bolsa de plástico.
- d) Consiste en la esterilización de un género a más de 100°C en un embalaje estanco (vidrio o plástico).

**107.** Para elaborar el ahumado en frío, ¿a qué temperatura debe de estar el horno?:

- a) Entre 10°C y 15°C
- b) Entre 12°C y 15°C
- c) Entre 14°C y 18°C
- d) Entre 15°C y 25°C

**108.** La temperatura mínima de recepción de los pescados semigrasos congelados, será de:

- a) – 15°C
- b) – 17°C
- c) – 18°C
- d) – 19°C

**109.** Los macruros son un tipo de crustáceos que se caracterizan por:

- a) Presentar cefalotórax unido generalmente al abdomen, diez patas locomotoras y caparazón.
- b) Tener forma alargada con cabeza y abdomen visible constituyendo éste último la carne propiamente dicha.
- c) Son crustáceos de forma circular con la cabeza y el abdomen no visibles.
- d) Su cuerpo comprende una pequeña bolsa que encierra los órganos.

**110.** Que productos básicos contiene la ensalada Waldorf:

- a) Gajos de naranja, pasas de corinto y plátano en rodajas
- b) Dados de manzana, apio y nueces
- c) Rodajas de plátano, manzana y endibias
- d) Apio, trufa y queso parmesano

**111.** ¿Cuántas técnicas de cocción del arroz hay?:

- a) 2 técnicas
- b) 3 técnicas
- c) 4 técnicas
- d) 5 técnicas

**112.** ¿Qué producto contiene en mayor cantidad el puré Fréneuse?:

- a) Patatas
- b) Judías secas
- c) Zanahorias
- d) Nabos blancos

**113.** El garrón corresponde a:

- a) Un condimento elaborado con trozos de pescado en salmuera e hierbas aromáticas.
- b) El extremo inferior de la pata del animal.
- c) Es el nombre que recibe el arenque ahumado a causa de su rigidez.
- d) Son pequeñas raíces rojas-amarillentas y de sabor parecido al apio.

**114.** El término culinario desnervar, significa:

- a) Técnica utilizada con los faisanes para que la carne se ablande.
- b) Retirar las partes de nervios de una pieza de carne cruda.
- c) Acompañar con el ingrediente principal de un plato de dos géneros.
- d) Preparación que consiste en freír o asar una carne que acompaña la verdura.

**115.** ¿Qué producto predomina en mayor cantidad en el plato falafel?:

- a) Los garbanzos
- b) La tahina
- c) Las zanahorias
- d) La avena

**116.** ¿Qué es el gigot?:

- a) Conjunto formado por el muslo del cordero y parte de la silla.
- b) Pieza de ternera situada en la parte inferior del muslo.
- c) Muslo de animal de caza mayor (corzo-ciervo).
- d) Guiso de conejo preparado con dados de tocino.

**117.** ¿Qué características tienen las carnes acrimosas?:

- a) Carne apta para el consumo, indica animal sano y conservación adecuada.
- b) Carne procedente de animales muertos sin reposo en el matadero, de color rojo brillante y tiene olor ligeramente agrio.
- c) El estado de la carne, es por un oreo retardado, con un almacenamiento mal hecho y olor amoniacal.
- d) Procedente de materias defectuosas, oreo tardío con olor sulfuroso y húmedo.

**118.** Los huevos de categoría L, ¿qué peso deben tener?:

- a) 73 gramos o más
- b) Entre 63 y 73 gramos
- c) Entre 53 y 63 gramos
- d) Menos de 53 gramos

**119.** ¿Con qué otro nombre se conoce al zorzal?:

- a) Becada
- b) Azulón
- c) Tordo
- d) Cerceta

**120.** La indicación de la cantidad neta no será obligatoria para los productos alimenticios, cuando esta cantidad sea inferior a:

- a) 2 gramos o 2 mililitros
- b) 3 gramos o 3 mililitros
- c) 4 gramos o 4 mililitros
- d) 5 gramos o 5 mililitros

