

No abra este cuaderno hasta que el Tribunal  
se lo indique



**UNIVERSIDAD  
DE GRANADA**

**CUADERNO DE EXAMEN**

**PRIMER EJERCICIO DEL PROCESO SELECTIVO DE ACCESO LIBRE PARA  
EL INGRESO EN LA ESCALA AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES –  
HOSTELERÍA - DE LA UNIVERSIDAD DE GRANADA, CONVOCADO POR  
RESOLUCIÓN DE 25 DE ABRIL DE 2022. (BOE. Núm. 107 de 5 de mayo de  
2022).**

Granada, 8 de julio de 2023



**1. Según el artículo 3 de la Constitución Española, la riqueza de las distintas modalidades lingüísticas de España es:**

- a) Un patrimonio cultural que será objeto de especial respeto y protección.
- b) Un patrimonio histórico que precisa revisión por las distintas comunidades.
- c) Un patrimonio cultural gestionado por las Cortes Generales.
- d) Un patrimonio histórico cuya gestión corresponde al presidente de cada comunidad.

**2. El artículo 35 de la Constitución Española establece que todos los españoles tienen el deber de trabajar y el derecho al trabajo, a la libre elección de profesión u oficio, a la promoción a través del trabajo y a una remuneración suficiente para satisfacer sus necesidades y las de su familia:**

- a) Sin que en ningún caso pueda hacerse discriminación por razón de religión.
- b) Sin que en ningún caso pueda hacerse discriminación por razón de sexo.
- c) Sin que en ningún caso pueda hacerse discriminación por ideología política.
- d) Sin que en ningún caso pueda hacerse discriminación por residencia.

**3. El artículo 54 de la Constitución Española establece que una ley orgánica regulará como alto comisionado de las Cortes Generales:**

- a) La institución del Defensor del Pueblo.
- b) Al Presidente y sus Ministros.
- c) Defensor Universitario.
- d) Al Rey de España.

**4. Según el artículo 50 de la Constitución Española, los poderes públicos garantizarán:**

- a) Mediante pensiones adecuadas y periódicamente actualizadas, la suficiencia económica a los ciudadanos durante la tercera edad.
- b) Un puesto de trabajo a los ciudadanos con nacionalidad española.
- c) Que las familias con más de tres hijos puedan tener enseñanza en centros concertados.
- d) Que todos los españoles tengan una pensión periódica, hasta la edad de jubilación.

**5. Según el artículo 17 de la Constitución Española, el detenido deberá ser puesto en libertad o a disposición de la autoridad judicial, en el plazo máximo de:**

- a) 42 horas.
- b) 72 horas.
- c) 24 horas.
- d) 48 horas.

**6. El artículo 37 de la Constitución Española, reconoce el derecho a adoptar medidas de conflicto colectivo a:**

- a) Las organizaciones profesionales.
- b) Los trabajadores y empresarios.
- c) Las organizaciones sindicales.
- d) Los representantes de los trabajadores y empresarios.

**7. Según el Texto Refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, señale cuál de las siguientes opciones NO es correcta en relación con el personal eventual:**

- a) El nombramiento y cese serán libres. El cese tendrá lugar, en todo caso, cuando se produzca el de la autoridad a la que se preste la función de confianza o asesoramiento.
- b) La condición de personal eventual no podrá constituir mérito para la promoción interna.
- c) Al personal eventual le será aplicable, en lo que sea adecuado a la naturaleza de su condición, el régimen general de los funcionarios de carrera.
- d) Su designación atenderá a principios de mérito y capacidad y a criterios de idoneidad, y se llevará a cabo mediante procedimientos que garanticen la publicidad y concurrencia.

**8. El artículo 4 del Texto Refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, establece que, sus disposiciones solo se aplicarán directamente cuando así lo disponga su legislación específica al siguiente personal:**

- a) Al personal funcionario de las Cortes Generales.
- b) Al personal de las Administraciones de Ceuta y de Melilla.
- c) Al personal funcionario de la Administración del Estado.
- d) Al Personal funcionario de las Administraciones de las Comunidades Autónomas.

**9. Las leyes reguladoras de la Función Pública de las Comunidades Autónomas serán aprobadas, según establece el artículo 6 del Texto Refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público por:**

- a) El Congreso de los Diputados mediante Ley Orgánica.
- b) Las Asambleas Legislativas de las Comunidades Autónomas.
- c) El Senado.
- d) El Consejo de Ministros.

**10. El artículo 9 del Texto Refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público establece que son funcionarios de carrera:**

- a) Quienes, en virtud de nombramiento legal, están vinculados a una Administración Pública por una relación estatutaria regulada por el Derecho Administrativo para el desempeño de servicios profesionales retribuidos de carácter permanente.
- b) Los que, por razones expresamente justificadas de necesidad y urgencia, son nombrados como tales con carácter temporal.
- c) Los que, en virtud de un contrato de trabajo formalizado por escrito, prestan servicios retribuidos por las Administraciones Públicas.
- d) Quienes, en virtud de nombramiento y con carácter no permanente, sólo realiza funciones expresamente calificadas como de confianza o asesoramiento especial.

**11. ¿En qué consiste la carrera horizontal establecida en el artículo 16 del Texto Refundido de la Ley del Estatuto Básico del empleado público?**

- a) En la progresión de grado, categoría, escalón u otros conceptos análogos, sin necesidad de cambiar de puesto de trabajo.
- b) En el ascenso en la estructura de puestos de trabajo, esta se realizará mediante procesos selectivos que garanticen el cumplimiento de los principios constitucionales de igualdad, mérito y capacidad.
- c) En el ascenso desde un cuerpo o escala de un Subgrupo, o Grupo de clasificación profesional en el supuesto de que éste no tenga Subgrupo, a otro superior.
- d) En el acceso a cuerpos o escalas del mismo Subgrupo profesional.

**12. Señale la opción correcta en relación a las retribuciones básicas de los funcionarios según el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público.**

- a) Se establecerán dependiendo de la especial dificultad técnica, responsabilidad, dedicación, incompatibilidad exigible para el desempeño de determinados puestos de trabajo.
- b) Estarán integradas única y exclusivamente por el sueldo y los trienios.
- c) Se incluirán en ellas la cuantía de los servicios extraordinarios prestados fuera de la jornada normal de trabajo.
- d) Se establecerán dependiendo del grado de interés, iniciativa o esfuerzo con que el funcionario desempeña su trabajo y el rendimiento o resultados obtenidos.

**13. Señale la opción incorrecta respecto al derecho de reunión establecido en el artículo 46 del texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público.**

- a) Las organizaciones sindicales están legitimadas para convocar una reunión.
- b) Las reuniones en el centro de trabajo se autorizarán fuera de las horas de trabajo salvo acuerdo entre el órgano competente en materia de personal y quienes estén legitimados para convocarlas.
- c) Están legitimados para convocar una reunión los empleados públicos de las Administraciones respectivas en número no inferior al 60 por 100 del colectivo convocado.
- d) La celebración de la reunión no perjudicará la prestación de los servicios y los convocantes de la misma serán responsables de su normal desarrollo.

**14. Según los Estatutos de la UGR, la aprobación para la creación de Facultades y Escuelas corresponde:**

- a) Al Claustro.
- b) Al Consejo de Gobierno.
- c) A la Comunidad Autónoma de Andalucía o Administración Competente.
- d) Al Consejo Social.

**15. Según el artículo 25 de los Estatutos de la Universidad de Granada, ¿A quién corresponde la propuesta de creación de Centros en el extranjero?**

- a) Al Consejo Social.
- b) Al Claustro.
- c) Al Consejo de Gobierno.
- d) A la Comunidad Autónoma.

**16. Según el artículo 7 de los Estatutos de la Universidad de Granada, NO es una competencia de las Facultades y Escuelas:**

- a) Administrar su presupuesto.
- b) Proponer el plan de ordenación docente del centro y supervisar su cumplimiento.
- c) Coordinar la enseñanza impartida por los Departamentos en dichas titulaciones y planes de estudio.
- d) Aprobar la creación de Grados.

**17. Según el artículo 102 de los Estatutos de la Universidad de Granada, es un deber de los miembros de la comunidad universitaria:**

- a) Respetar el patrimonio de la Universidad de Granada.
- b) Usar y disfrutar de las instalaciones y servicios de la Universidad de Granada.
- c) Recibir asesoramiento y ayuda en el ejercicio de los derechos que les asistan.
- d) Recibir la formación profesional y académica necesaria para su perfeccionamiento y promoción.

**18. Según el artículo 101 de los Estatutos de la Universidad de Granada, NO es un derecho de los miembros de la comunidad universitaria:**

- a) Recibir información regularmente sobre todas las cuestiones que afecten a la comunidad universitaria.
- b) Contribuir a la consecución de los fines de la Universidad de Granada.
- c) Ser destinatarios de las medidas de acción social que le correspondan de acuerdo con los programas que a tal efecto se establezcan.
- d) Estar representados en los órganos de gobierno de la Universidad de Granada, de acuerdo con lo dispuesto en la legislación universitaria y en estos Estatutos.

**19. Señale cuál de las siguientes NO es una competencia del Consejo Social de la Universidad de Granada:**

- a) Supervisar las actividades de carácter económico de la Universidad y el rendimiento de sus servicios.
- b) Aprobar, a propuesta del Consejo de Gobierno, el presupuesto anual.
- c) Aprobar, a propuesta del Consejo de Gobierno, la programación plurianual.
- d) Aprobar el Plan de Igualdad entre mujeres y hombres.

**20. Indique cuál de las siguientes NO es una de las comisiones delegadas permanentes del Consejo de Gobierno de la Universidad de Granada:**

- a) La Comisión de Investigación.
- b) La Comisión Económica.
- c) La Comisión Científica.
- d) La Comisión Académica.

**21. Según los Estatutos de la Universidad de Granada, la Junta de Escuela o Facultad se reunirá con carácter extraordinario:**

- a) Cuando la convoque el Decano o Director, por propia iniciativa o a petición de un veinte por ciento de sus miembros.
- b) Cuando la convoque el Decano o Director, por propia iniciativa o a petición de un diez por ciento de sus miembros.
- c) Cuando la convoque el Decano o Director, por propia iniciativa o a petición de un doce por ciento de sus miembros.
- d) Cuando la convoque el Decano o Director, por propia iniciativa o a petición de un cinco por ciento de sus miembros.

**22. Según el artículo 5 de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, el principio de igualdad de trato y de oportunidades entre mujeres y hombres es aplicable en:**

- a) Solamente en el ámbito del empleo público.
- b) Solamente en Administraciones con más de 500 trabajadores.
- c) Solamente en la Administración General del Estado, Administraciones de las comunidades autónomas y de las entidades locales.
- d) En el ámbito del empleo privado y en el del empleo público.

**23. Según el artículo 12 de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, quien está legitimado en los litigios sobre acoso sexual y acoso por razón de sexo:**

- a) La persona acosada.
- b) La persona acosada y las organizaciones sindicales.
- c) La persona acosada, las organizaciones sindicales y la administración competente.
- d) La persona acosada, las organizaciones sindicales, organizaciones empresariales y la administración competente.

**24. Según el artículo 45 de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, se contempla, específicamente, el deber de negociar los planes de igualdad en las empresas de:**

- a) Cien o más trabajadores.
- b) Cincuenta o más trabajadores.
- c) Doscientos o más trabajadores.
- d) Setecientos cincuenta o más trabajadores.

**25. Según el artículo 46 de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, indique que materia NO es necesaria incluir en los Planes de Igualdad:**

- a) Salud en el trabajo.
- b) Promoción profesional.
- c) Infrarrepresentación femenina.
- d) Retribuciones.

**26. ¿Qué significa el término "Rillette"?**

- a) Es un guiso de pescado, patata y pimiento.
- b) Es un producto lácteo similar al queso.
- c) Es un paté blando y hebroso.
- d) Es un embutido elaborado con sangre de cerdo.

**27. ¿Qué significa el término culinario "Ablactar"?**

- a) Dejar reposar una masa para que se ablande y de esa manera poder trabajarla.
- b) Incorporar leche a una salsa o masa.
- c) Incorporar levadura a una masa.
- d) Añadir gelatina a un líquido para que espese.

**28. ¿Qué es el "sistema NOVA"?**

- a) Es un sistema de clasificación de alimentos en base a su grado de procesamiento.
- b) Es un sistema para detectar los posibles microorganismos en los alimentos.
- c) Es un sistema que te ayuda en la puesta a punto de los menús.
- d) Es un sistema para configurar menús a través de la inteligencia artificial.

**29. ¿Qué es un caldo corto "Court Bouillon"?**

- a) Una sopa francesa a base de marisco de concha.
- b) Es una marinada, que se usa principalmente para pescados.
- c) Es una elaboración, de un líquido aromatizado con hierbas y vegetales, que principalmente se utiliza para pescado y marisco.
- d) Es un caldo con poco líquido, bastante aromatizado con hierbas y vegetales, que utilizaremos para ablandar piezas de caza.

**30. ¿Qué son los "Lardones"?**

- a) Puerro en juliana.
- b) Tiras de panceta.
- c) Una técnica de emplatado.
- d) Una mezcla de queso para fundir.

**31. Entre las siguientes opciones, ¿cuál es una "Ballotina"?**

- a) Una pierna de cordero rellena.
- b) Una gelatina de pescado.
- c) Una brocheta de riñones de cordero.
- d) Un escalope de ternera mechado con tiras de tocino.

**32. De las siguientes elaboraciones, ¿a cuál se le puede aplicar el término "Levantar"?**

- a) Salsa Holandesa.
- b) Salsa Bearnesa.
- c) Fondo blanco.
- d) Pasta Orly.

**33. ¿Qué es un "Roner"?**

- a) Un aparato que extrae el aire.
- b) Un aparato que se usa para estirar las masas.
- c) Un aparato para triturar verduras.
- d) Un aparato para cocer a baja temperatura.

**34. ¿Qué peso tienen los huevos de tamaño "L"?**

- a) 43-53 gr.
- b) 52-63 gr.
- c) 63-73 gr.
- d) 73-83 gr.

**35. ¿De qué leguminosa se elabora un sucedáneo similar al chocolate?**

- a) Del cacahuete.
- b) Del guisante.
- c) De la algarroba.
- d) De la lenteja pinta.

**36. ¿Qué es el "Azúcar pilón"?**

- a) Es un azúcar granulado en forma de terrones regulares.
- b) Es un azúcar refinado en forma de panes cónicos.
- c) Es un azúcar crudo en forma de terrones irregulares.
- d) Es un azúcar crudo sin refinar y cristalizado.

**37. ¿Qué ingredientes llevan las "patatas Lionesas"?**

- a) Ajo, perejil y pan.
- b) Cebolla sudada.
- c) Puerro y crema de leche.
- d) Yemas y fondo blanco.

**38. ¿Qué ingredientes lleva la "guarnición Arlesiana"?**

- a) Puntas de espárragos napadas con salsa Holandesa.
- b) Trozos de berenjena frita, tomates salteados y aros de cebolla fritos.
- c) Champiñones, patatas glaseadas, guisantes y zanahorias.
- d) Zanahorias, nabos, cebolla glaseada, guisantes y judías verdes.

**39. ¿A qué nos referimos con la elaboración "Salmis"?**

- a) A una salsa obtenida al elaborar un ragú o guiso de caza de pluma.
- b) A una pequeña planta carnosa que contiene un jugo salado.
- c) A picar carne de salmón fresco añadiendo miga de pan.
- d) A una elaboración de pastelería ligeramente salada.

**40. ¿Qué son los alimentos de 5ª gama?**

- a) Son alimentos crudos listos para cocinar.
- b) Son aquellos que han sido cocinados, envasados y están listos para ser consumidos.
- c) Son alimentos que no han sufrido ningún tipo de procesado industrial.
- d) Son las conservas y semiconservas.

**41. Cuando hablamos de "Matoke", ¿a qué nos referimos?**

- a) Es una variedad de plátano.
- b) Es una variedad de pasta.
- c) Es una variedad de tomate.
- d) Es una variedad de pimiento.

**42. ¿Qué ingrediente principal da nombre a la "salsa Nantua"?**

- a) Gamba.
- b) Trufa.
- c) Cangrejo.
- d) Nata.

**43. Cuando hablamos de "Tapenade", ¿a qué nos referimos?**

- a) Macedonia de legumbres ligada con bechamel.
- b) Pasta hojaldrada, a la cual se le espolvorea queso en las dos últimas vueltas.
- c) Salpicón de foie, champiñones y trufa.
- d) Se trata de un puré de aceitunas negras de sabor muy fuerte.

**44. ¿Qué ingredientes lleva un "Sabayón"?**

- a) Huevos, azúcar glass, gelatina y vino mistela.
- b) Nata, yema de huevo y coñac.
- c) Crema de leche, chocolate fino y vino blanco.
- d) Yema de huevo, azúcar fino y vino blanco.

**45. Si el primer dígito del identificador de los huevos es el nº 3, ¿cuál ha sido su sistema de producción?**

- a) Gallina ecológica.
- b) Gallina campera.
- c) Gallina criada en jaula.
- d) Gallina criada en el suelo.

**46. ¿Qué es la "Xantana"?**

- a) Planta arácea cuyos tubérculos son comestibles.
- b) Leche fermentada.
- c) Embutido de origen gallego semejante al morcón.
- d) Potente espesante y eficaz estabilizador de alimentos.

**47. ¿Qué significa el término "Ras el Hanouf"?**

- a) Especie de buñuelos generalmente salados.
- b) Mezcla de especias.
- c) Conjunto de hierbas provenzales atadas en ramillete.
- d) Sal en escamas especial para pescados a la parrilla.

**48. ¿Qué ingredientes debe tener el bizcocho "Genovesa"?**

- a) Huevos, impulsor, azúcar y harina.
- b) Huevos, levadura, harina de almendras y azúcar.
- c) Huevos, mantequilla, harina y azúcar glass.
- d) Huevos, azúcar y harina.

**49. ¿Qué es un "Ramequín"?**

- a) Utensilio de forma redonda y mango estrecho que se utiliza para remover.
- b) Utensilio redondo de cerámica con estrías que se utiliza para elaboraciones en horno.
- c) Utensilio para la limpieza de la vajilla.
- d) Utensilio de borde bajo y fondo plano destinado especialmente para la cocción de crepes.

**50. ¿Qué es la "Salicornia"?**

- a) Planta que crece en las zonas donde se concentra agua salada.
- b) Salsa principal de la lubina a la sal.
- c) Tipo de casquería.
- d) Fruto carnoso con semillas y rodeado de pulpa.

**51. ¿Qué es un "Attelet"?**

- a) Herramienta para hacer canales o estrías a frutas y hortalizas.
- b) Pincho alargado utilizado para decorar.
- c) Pequeña herramienta utilizada para pintar con huevo batido.
- d) Dosificador de salsas y aceites.

**52. Indique que condición se deberá cumplir en la congelación de materias primas o productos en un establecimiento de comercio al por menor:**

- a) Si se reciben envasados, se deberán retirar de sus envases originales y mantenerlos con una etiqueta en la que figure la fecha de caducidad o de consumo preferente.
- b) Si se congelan materias primas que se reciben sin envasar, deberán envasarse previamente en recipientes aptos para uso alimentario y se colocará una etiqueta en la que figure la fecha de llegada al establecimiento y la fecha de congelación.
- c) Se deberá colocar una nueva etiqueta en la que figure la fecha de congelación, de manera que oculte la fecha de caducidad o de consumo preferente.
- d) En caso de fraccionamiento se identificarán todas las fracciones con una única etiqueta que indique la fecha de caducidad o de consumo preferente.

**53. ¿A qué tipo de masas pertenece la "masa Linzer"?**

- a) Batidas crecidas.
- b) Batidas cremosas.
- c) Quebradas.
- d) Hojaldradas.

**54. ¿A qué temperatura se deben conservar los despojos de ungulados domésticos, mamíferos terrestres de cría y carne de caza mayor silvestre?**

- a) Igual o inferior a 3°C.
- b) Igual o inferior a 4°C.
- c) Igual o inferior a 5°C.
- d) Igual o inferior a 6°C.

**55. ¿A qué temperatura se deberá conservar la leche cruda?**

- a) De 1 a 4° C.
- b) De 2 a 5° C.
- c) De 3 a 6° C.
- d) De 4 a 7° C.

**56. ¿Cómo se denomina la preparación hecha de carne picada, claras de huevo, zanahorias, apio y puerro?**

- a) Maillot.
- b) Clarif.
- c) Glace de carne.
- d) Loreto.

**57. ¿Cómo se denomina la mantequilla en pomada mezclada a partes iguales con harina cruda?**

- a) Husarda.
- b) Manié.
- c) Godard.
- d) Judic.

**58. La "salsa Foyot" está compuesta por:**

- a) Bearnesa con puré de tomate.
- b) Bearnesa con trufa.
- c) Bearnesa con glace de carne.
- d) Bearnesa con estragón.

**59. La Yuca pertenece a la familia de:**

- a) Rizomas.
- b) Raíces.
- c) Hoja y tallos.
- d) Frutos.

**60. La "crema San German" está compuesta por:**

- a) Guisantes.
- b) Espárragos.
- c) Soja.
- d) Garbanzos.

**61. La "Glasa Real" está compuesta por:**

- a) Claras, azúcar de lustre y zumo de limón.
- b) Almíbar y glucosa.
- c) Yemas de huevo y azúcar.
- d) Zumo de frutas, azúcar lustre y glucosa.

**62. ¿Qué significa el término "Agraz"?**

- a) Es una manera de asar.
- b) Es una herramienta de corte.
- c) Es un condimento.
- d) Es un mosto de uva verde.

**63. Las marinadas las agrupamos en:**

- a) Fondos y caldos.
- b) Elaboraciones fundamentales.
- c) Elaboraciones complementarias.
- d) Elementos aromáticos.

**64. ¿De qué está compuesto el "Pandero de la ternera"?**

- a) Morcillo y brazuelo.
- b) Llana, pez y plana.
- c) Aguja, pecho y pescuezo.
- d) Cantero de espaldilla y brazuelo.

**65. ¿Qué elemento básico contiene la "salsa Bordelesa"?**

- a) Tuétano.
- b) Trufa.
- c) Boletus.
- d) Rábanos.

**66. ¿Cuál es el ingrediente principal de la "crema Esaú"?**

- a) Judías.
- b) Verduras y patatas.
- c) Lentejas.
- d) Arroz y verduras.

**67. ¿Cómo se denomina la elaboración con pulpa de patata asada o cocida y tamizada, sazonada con pimienta molida y nuez moscada, mantequilla, yema de huevo y crema de leche?**

- a) Macaire.
- b) Muselina.
- c) Saxone.
- d) Palestina.

**68. ¿Cómo se denomina el arroz obtenido a partir de arroz blanco tratado con parafina líquida o aceites?**

- a) Arroz basmati.
- b) Arroz glaseado.
- c) Arroz enriquecido.
- d) Arroz matizado.

**69. ¿Cuál de los siguientes productos no es una ligazón?**

- a) Almidones.
- b) Albúminas.
- c) Grasas.
- d) Farsas.

**70. ¿Qué forma tiene el "corte Vichy"?**

- a) Dados pequeños.
- b) Dados de tamaño no regular.
- c) Corte vertical y fino.
- d) Rodajas.

**71. ¿Con qué sobrenombre se conoce al pez denominado "Japuta"?**

- a) Oblada.
- b) Palometa.
- c) Gallineta.
- d) Pargo.

**72. ¿Cómo se denomina la chuleta de lomo alto con hueso de la res bobina?**

- a) Lamb Chops.
- b) Carré.
- c) Villagodio.
- d) Paillard.

**73. ¿Cómo se denomina la técnica para que una cobertura de chocolate quede suave y homogénea?**

- a) Cribar.
- b) Conchado.
- c) Acortezarse.
- d) Aligerar.

**74. ¿Qué estructura tiene la masa de "Suflés"?**

- a) Líquida o semilíquida.
- b) Cremosa.
- c) Aireada o merengada.
- d) Cremosa aireada.

**75. ¿Qué ingredientes básicos debe tener la "crema Bávara"?**

- a) Gelatina y nata montada.
- b) Mantequilla y cobertura.
- c) Praliné y merengue.
- d) Ganache.

**76. ¿Qué ingredientes utilizaremos para la elaboración de la guarnición "Mare Nostrum"?**

- a) Nabo, zanahoria, judía verde y guisante cocido.
- b) Champiñón, juliana de jamón, gamba pelada, naranja y almendra laminada.
- c) Espinacas, zanahoria, champiñón y alcachofa.
- d) Coliflor, patata, champiñón y jamón cocido en tiras.

**77. ¿Las carnes de aves de corral, a qué temperatura deberán recepcionarse?**

- a) Igual o inferior a 4 grados.
- b) Igual o inferior a 5 grados.
- c) Igual o inferior a 6 grados.
- d) Igual o inferior a 7 grados.

**78. ¿Se pueden utilizar los lavamanos para lavar alimentos o utensilios?**

- a) No, nunca se debe utilizar.
- b) Sí.
- c) Solo a primera hora de la jornada.
- d) Al final de la jornada.

**79. ¿En qué consistirán los procedimientos de limpieza en húmedo?**

- a) Dar con agua a presión hasta que esté limpio.
- b) Pasar con un paño húmedo.
- c) Dar con un papel primero y después con un paño hasta eliminar todos los restos.
- d) Eliminar los desechos gruesos, aplicación de solución de detergente adecuada para eliminar suciedad y enjuague con agua para eliminar material suspendido y detergente existente.

**80. ¿Qué significa el término "Desnervar"?**

- a) Ablandar una carne como el faisán.
- b) Retirar las partes de nervios de una pieza de carne cruda.
- c) Acompañar con los ingredientes principales para cocinar.
- d) Freír o asar una pieza de carne.

**81. La "salsa Romesco" es una:**

- a) Salsa derivada de la salsa española.
- b) Salsa derivada de la salsa de tomate.
- c) Salsa con nombre propio.
- d) Salsa derivada de la Velouté.

**82. ¿Qué ingrediente principal lleva la crema Potirón?**

- a) Garbanzos.
- b) Calabaza.
- c) Puerro.
- d) Zanahoria.

**83. Cuando hablamos de "Pacojet", ¿a qué nos estamos refiriendo?**

- a) A un procesador de alimentos que se usa principalmente para sorbetes y helados.
- b) A un horno que funciona con carbón vegetal.
- c) A un utensilio que sirve para cortar en diferentes formatos.
- d) A la acción de hervir a fuego lento.

**84. ¿Qué es el "Tabulé"?**

- a) Especie de cardillo de hojas y tallos espinosos.
- b) Condimento tradicional de la cocina de oriente medio.
- c) Es una ensalada fría a base de Bulgur.
- d) Variedad de la salsa de soja.

**85. ¿Qué es el Bimi?**

- a) Un híbrido de brécol y col China.
- b) Un molusco univalvo con forma de caracol.
- c) Una tortita fina de leche, levadura y huevo.
- d) Una salchicha alemana escaldada con carne de cerdo.

**86. ¿A qué nos referimos con el término culinario Émincé?**

- a) Loncha fina de carne asada, braseada o hervida, napada con una salsa.
- b) Nombre que reciben diferentes pasteles de la cocina clásica.
- c) Oblea de masa que se hace doblándola sobre sí misma.
- d) Tripa con relleno de carne condimentada.

**87. ¿Qué significa el término "Desbarbar"?**

- a) Retirar la piel de las habas cuando se sacan de su vaina.
- b) Retirar las partes duras de una pieza de carne.
- c) Eliminar de forma parcial o total la sal que contienen ciertos alimentos conservados en salmuera.
- d) Cortar con unas tijeras las aletas de un pescado crudo.

**88. ¿De qué piezas se compone el T-Bone)**

- a) Lomo alto y riñonada.
- b) Solomillo y aguja.
- c) Solomillo y lomo bajo.
- d) Lomo alto y entrecot.

**89. Indique la definición de alimento envasado:**

- a) Cualquier unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior transformación al consumidor final y a las colectividades, constituida por un alimento y el envase en el cual haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta, ya recubra el envase al alimento por entero o solo parcialmente, pero de tal forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase.
- b) Cualquier unidad de venta destinada a ser presentada para su ulterior transformación al consumidor final y a las colectividades, constituida por un alimento y el envase en el cual haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta, ya recubra el envase al alimento por entero o solo parcialmente, pero de tal forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase.
- c) Cualquier unidad de venta destinada a ser presentada para su ulterior transformación al consumidor final y a las colectividades, constituida sólo por los alimentos.
- d) Los alimentos que se envasen a solicitud del consumidor en el lugar de la venta o se envasen para su venta inmediata.

**90. Por norma general, la lista de ingredientes en el etiquetado de los productos alimenticios estará constituida por:**

- a) La mención de todos los ingredientes en orden decreciente de sus pesos en el momento en que se incorporen durante el proceso de fabricación del producto.
- b) La mención de todos los ingredientes en orden creciente de sus pesos en el momento en que se incorporen durante el proceso de fabricación del producto.
- c) La mención de todos los ingredientes en orden decreciente de sus pesos en el momento del envasado.
- d) La mención de todos los ingredientes en orden creciente de sus pesos en el momento del envasado.

**91. Se define "Riesgo laboral" como:**

- a) Toda lesión corporal que el trabajador sufra.
- b) La lesión que esté provocada por la acción de los elementos o sustancias.
- c) La lesión que pueda suponer un daño grave para la salud.
- d) La posibilidad de que un trabajador sufra un determinado daño derivado del trabajo.

**92. Para la señalización de la seguridad y salud en el lugar de trabajo, la elección del tipo de señal y del número y emplazamiento de las señales o dispositivos de señalización a utilizar en cada caso, se realizará de forma que resulte lo más eficaz posible. Indique que afirmación NO es un factor a tener en cuenta en esa elección:**

- a) El tiempo en que persistirá la situación que la motiva.
- b) Los riesgos, elementos o circunstancias que hayan de señalizarse.
- c) La extensión de la zona a cubrir.
- d) El número de trabajadores afectados.

**93. Los cortes y pinchazos son uno de los principales riesgos en hostelería, indique que afirmación NO es una recomendación para evitarlos:**

- a) Desechar la vajilla que se encuentre en mal estado.
- b) Realizar las operaciones de corte en lugares bien ventilados.
- c) Mantener las herramientas manuales de corte bien afiladas.
- d) Utilizar los cuchillos adecuados a cada tarea.

**94. Indique qué afirmación NO es un factor de riesgo en la manipulación manual de las cargas:**

- a) Cuando el esfuerzo físico es demasiado importante.
- b) Cuando la temperatura, humedad o circulación del aire son inadecuadas.
- c) Cuando la iluminación sea adecuada.
- d) Período insuficiente de reposo fisiológico o de recuperación.

**95. Indique qué afirmación NO es un factor que determina el tiempo de utilización de un equipo de protección individual:**

- a) La gravedad del riesgo.
- b) El tiempo o frecuencia de exposición al riesgo.
- c) Las condiciones del puesto de trabajo.
- d) Los conocimientos del propio trabajador.

**96. En hostelería se suelen provocar quemaduras graves en las personas que trabajan. Indique qué afirmación NO es un factor de riesgo para las quemaduras por contacto térmico:**

- a) Llamas o superficies calientes.
- b) Contacto con un objeto excesivamente caliente.
- c) Contacto con un objeto excesivamente frío.
- d) Instalaciones eléctricas defectuosas.

**97. Las gafas de montura universal, gafas de montura integral y pantallas faciales (lentes graduadas, si procede) son equipos de protección para los ojos y la cara que se utilizan para proteger contra diferentes riesgos. Indique qué afirmación NO es correcta:**

- a) Protegerán contra riesgos mecánicos.
- b) Protegerán contra riesgos térmicos.
- c) Protegerán contra aerosoles sólidos y líquidos de agentes químicos y biológicos.
- d) Protegerán contra partículas y gases.

**98. En un comedor de colectividades, en la fase de recepción de productos alimenticios, indique qué proceso NO es obligatorio y queda a elección del establecimiento:**

- a) Solicitar a cada proveedor el albarán o factura de la compra.
- b) Solicitar al proveedor su Plan de Autocontrol basado en el sistema APPCC.
- c) Almacenar rápidamente las materias primas que necesitan ser conservadas en frío, en los equipos de refrigeración.
- d) Evitar el contacto directo de las materias primas no envasadas con las manos, utensilios, o cualquier superficie que pueda contaminarlos.

**99. El procedimiento de ejecución del Plan de Control de Plagas del Plan General de Higiene, deberá describir las medidas preventivas adoptadas para conseguir el objetivo de evitar la existencia de cualquier plaga en la empresa. Indique qué afirmación NO es una medida para el objetivo de dicho plan:**

- a) Barreras antivectores.
- b) Evitar acumulación de agua en zonas oscuras de difícil acceso y aisladas.
- c) Consecución del objetivo del PGH de trazabilidad.
- d) Medidas encaminadas al ordenamiento del medio.

**100. Al realizar el análisis de peligros dentro de los sistemas de Autocontrol (APPC), indique qué afirmación NO es un factor a tener en cuenta:**

- a) La probabilidad de que surjan peligros y la gravedad de sus efectos en relación con la salud.
- b) La evaluación cualitativa y/o cuantitativa de la presencia de peligros.
- c) La producción o persistencia de toxinas, sustancias químicas o agentes físicos en los alimentos.
- d) Los criterios que diferencian la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase.



