



**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
29/03/2019

EXAMEN TEÓRICO-PRÁCTICO

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

- 1.** Según el artículo 15 del IV Convenio Colectivo del Personal Laboral de las Universidades Públicas de Andalucía, a efectos de equiparación con las titulaciones exigidas para acceder al Grupo IV, ¿en qué caso la experiencia laboral se considerará equivalente al título exigible?:

 - a) Siempre que cuente con una temporalidad de 6 meses en cualquier categoría o área profesional del Grupo IV
 - b) Siempre que corresponda a la categoría profesional o área profesional de la plaza convocada y cuente con una temporalidad de 6 meses
 - c) Siempre que corresponda a alguna categoría profesional o área profesional del Grupo IV con una temporalidad de 12 meses
 - d) Siempre que corresponda a la categoría profesional o área profesional de la plaza convocada y cuente con una temporalidad mínima de 1 año

- 2.** Según establece el artículo 21 del IV Convenio Colectivo del Personal Laboral de las Universidades Públicas de Andalucía, ¿quiénes podrán participar en los procesos selectivos de promoción interna?:

 - a) Los trabajadores fijos, siempre que tengan las condiciones requeridas para el puesto a que se aspira
 - b) Los trabajadores fijos, debiendo pertenecer al área y categoría profesional del grupo inmediatamente inferior al de la plaza convocada
 - c) Cualquier trabajador siempre que tengan las condiciones requeridas para el puesto a que se aspira, según determine la relación de puestos de trabajo
 - d) Los trabajadores fijos, debiendo pertenecer a cualquier área y categoría profesional del grupo inmediatamente inferior al de la plaza convocada

- 3.** Señale la opción correcta respecto a los trabajos en diferente categoría que regula el artículo 17 del IV Convenio Colectivo del Personal Laboral de las Universidades Públicas de Andalucía:

 - a) La realización de trabajos de categoría de grupo superior o inferior, cuando no se pueda realizar la cobertura del puesto, responderá a necesidades excepcionales y perentorias y durará el tiempo mínimo imprescindible y máximo de 6 meses
 - b) En ningún caso, un puesto de trabajo podrá estar cubierto por tiempo superior a 12 meses en régimen de desempeño de funciones de categoría de grupo superior
 - c) Para la adscripción de un trabajador a funciones de grupo superior, entre otros requisitos, podrá tenerse en cuenta el orden de prelación resultante de pruebas selectivas anteriormente realizadas
 - d) En caso de desacuerdo entre la Gerencia y el Comité de empresa para la adscripción de un trabajador a funciones correspondientes a categoría de superior grupo profesional, la decisión del Gerente se someterá a un arbitraje

- 4.** Según el artículo 22 del IV Convenio Colectivo del Personal Laboral de las Universidades Públicas de Andalucía, la prueba para el personal de nuevo ingreso se llevará a cabo por un tribunal y el tipo de pruebas será fijado por:

 - a) El tribunal
 - b) Gerencia
 - c) Gerencia y el Comité de Empresa
 - d) Gerencia y el tribunal con la composición establecida en el artículo 21

- 5.** ¿Cuál es el importe mínimo del premio de jubilación regulado en el IV Convenio Colectivo del Personal Laboral de las Universidades Públicas de Andalucía?:
- a) 1 mensualidad hasta los quince años de servicio prestados a la Universidad de Granada
 - b) 3 mensualidades más una mensualidad por cada cinco años o fracción que exceda de los quince años
 - c) 1 mensualidad por cada año de antigüedad en la universidad o el importe superior que establezca el sistema de acción social de la universidad
 - d) 5 mensualidades más una mensualidad por cada año o fracción que exceda de los quince años
- 6.** Según el artículo 32 del IV Convenio Colectivo del Personal Laboral de las Universidades Públicas de Andalucía, el trabajador que haya completado 15 años de servicio en la Administración tendrá derecho al disfrute de los siguientes días de vacaciones anuales:
- a) 22 días naturales
 - b) 23 días naturales
 - c) 24 días naturales
 - d) Ninguna es correcta
- 7.** Según el artículo 61 de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, la Administración General del Estado impartirá cursos sobre prevención de la violencia de género, que se dirigirán a:
- a) Todo su personal
 - b) Personal directivo
 - c) Personal eventual
 - d) Personal con responsabilidades en la planificación de recursos humanos
- 8.** Según el artículo 62 de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, las Administraciones públicas negociarán con la representación legal de las trabajadoras y trabajadores un protocolo de actuación que comprenderá, al menos:
- a) El compromiso de la Administración General del Estado y de los organismos públicos vinculados o dependientes de ella de prevenir y no tolerar el acoso sexual y el acoso por razón de sexo
 - b) La instrucción a todo el personal de su deber de respetar la dignidad de las personas y su deber a la intimidad
 - c) La no identificación de las personas responsables de atender a quienes formulen una queja o denuncia
 - d) Ninguna respuesta es correcta
- 9.** Según el artículo 21 de los Estatutos de la Universidad de Granada, los centros específicos se regirán por un Reglamento de Régimen Interno, que será aprobado por el:
- a) Consejo Social
 - b) Consejo de Gobierno
 - c) Rector a propuesta del Equipo de Gobierno
 - d) Rector a propuesta del centro específico

- 10.** Según el artículo 155 de los Estatutos de la Universidad de Granada, es un deber específico del personal de administración y servicios, entre otros:
- Ejercer las funciones asignadas y aquellas otras que se deriven de su relación con la Universidad, de acuerdo con los Estatutos
 - Participar en los programas y planes de formación de acuerdo con los criterios y prioridades establecidos en ellos
 - Participar y ser evaluado en su rendimiento conforme a los procedimientos y sistemas de evaluación que se establezcan por el Consejo de Gobierno
 - Todas son correctas
- 11.** Según el artículo 42 de los Estatutos de la Universidad de Granada, el Claustro Universitario elabora su propio Reglamento de Régimen Interno y será aprobado por:
- El Consejo Social a propuesta del Consejo de Gobierno
 - El Consejo Social a propuesta del Claustro
 - El Claustro
 - El Claustro previo informe del Consejo de Gobierno
- 12.** Según el artículo 89 de los Estatutos de la Universidad de Granada, serán electores y elegibles:
- Solo los miembros de la comunidad universitaria que cumplan los requisitos exigidos
 - Los miembros de la comunidad universitaria que cumplan los requisitos exigidos para cada proceso electoral y figuren en el censo correspondiente
 - Los miembros de la comunidad universitaria que cumplan los requisitos y se encuentren en la situación de servicio activo
 - Los miembros de la comunidad universitaria que cumplan los requisitos y se encuentren en la situación de servicio activo, al menos durante un año
- 13.** Según el artículo 160 de los Estatutos de la Universidad de Granada, al personal de administración y servicios de la UGR se le concederán licencias especiales para realizar actividades de gestión y de formación en universidades o centros nacionales o extranjeros, indique la respuesta correcta:
- Las que tengan una duración igual o inferior a tres meses, se concederán por la Administración o la Jefatura del Servicio o Unidad afectadas, a petición del interesado o interesada
 - Las que tengan una duración igual o inferior a tres meses, se concederán por la Gerencia, a petición del interesado o de la interesada, previo informe de la Administración o la Jefatura del Servicio o Unidad afectadas y con merma de retribución alguna
 - Las que tengan una duración igual o inferior a tres meses, se concederán por la Gerencia, a petición del interesado o de la interesada y sin merma de retribución alguna.
 - Las que tengan una duración superior a tres meses e inferior a un año, se concederán por el Consejo de Gobierno
- 14.** La competencia de custodiar el patrimonio y rendir cuentas de su administración, corresponde al:
- Gerente
 - Consejo de Gobierno previo informe del Gerente
 - Consejo Social
 - Consejo Social previo informe del Gerente

- 15.** Según el artículo 4 de la Normativa para la Adopción de Medidas de Acción positiva y de igualdad de oportunidades para el PAS de la Universidad de Granada, indique la respuesta correcta:
- La Comisión de Medidas de Acción Positiva para el Personal de la UGR con Discapacidad estará formada por un miembro de cada sindicato que reúna las condiciones previstas en el artículo 33 del Estatuto Básico del Empleado Público y un número igual de representantes de la Universidad de Granada
 - Actuará como Secretario una persona perteneciente al PAS de Gerencia con voz y sin voto
 - Actuará como Secretario una persona perteneciente al PAS del Secretariado para la Inclusión y la Diversidad con voz y voto
 - Los miembros de la Comisión podrán asistir con un asesor con voto
- 16.** Según la normativa para la atención al estudiantado con discapacidad y otras necesidades específicas de apoyo educativo, el órgano encargado de recibir las solicitudes de los estudiantes matriculados con discapacidad, para iniciar el protocolo de actuación en el Servicio de Atención Estudiantil será:
- El decano del centro
 - El Secretariado para la Inclusión y la Diversidad
 - Servicio de Orientación para la Salud
 - Ninguna es correcta
- 17.** Indique que información en materia de riesgos laborales le debe facilitar la Universidad de Granada al personal que desarrolla su actividad en la misma:
- Los riesgos asociados al puesto de trabajo y las medidas de protección y prevención aplicables a dichos riesgos
 - Los riesgos asociados al centro de trabajo donde desempeña su actividad y las medidas y actividades de protección y prevención aplicables a dichos riesgos
 - Las medidas adoptadas en materia de primeros auxilios, lucha contra incendios y evacuación de su centro de trabajo
 - Todas son correctas
- 18.** De acuerdo con lo establecido en el artículo 21 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de Riesgos Laborales, cuando los trabajadores estén o puedan estar expuestos a un riesgo grave e inminente con ocasión de su trabajo, el empresario estará obligado a:
- Paralizar la actividad y comunicarlo a la Inspección de Trabajo
 - Informar lo antes posible a todos los trabajadores afectados acerca de la existencia de dicho riesgo y de las medidas adoptadas
 - Paralizar la actividad y comunicarlo a la autoridad laboral
 - Convocar al Comité de Seguridad y Salud en un plazo máximo de 24 horas
- 19.** En el supuesto de evacuación del centro y una vez escuchado el sonido continuo de sirena, se deberá:
- Desalojar inmediatamente las instalaciones, corriendo, a través de las vías de evacuación y caminando por el centro de las mismas
 - Utilizar el ascensor para que la evacuación sea más rápida
 - La última persona en abandonar un recinto cerrará la puerta con la llave
 - Ninguna es correcta

- 20.** Según el Plan de Prevención de Riesgos Laborales aprobado por el Consejo de Gobierno de la Universidad de Granada, proponer los procedimientos de coordinación en materia de seguridad y salud con las empresas que presten servicios en locales e instalaciones de la Universidad de Granada le corresponde:
- Al Servicio de Salud y Prevención de Riesgos Laborales
 - Al Comité de Seguridad y Salud
 - A la Unidad Técnica
 - A la Gerencia
- 21.** Según el Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo, la humedad relativa estará comprendida entre:
- El 30 y 50% en todos los locales
 - El 30 y 50%, excepto en los locales donde existan riesgos por electricidad estática en los que el límite inferior será el 40%
 - El 30 y 70%, excepto en los locales donde existan riesgos por electricidad estática en los que el límite inferior será el 50%
 - El 30 y 50%, excepto en los locales donde existan riesgos por electricidad estática en los que el límite superior será el 60%
- 22.** Según el Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo, las dimensiones mínimas de los lugares de trabajo serán las siguientes:
- 10 metros cúbicos, no ocupados, por trabajador
 - 2 metros cuadrados de superficie por trabajador
 - 3 metros de altura desde el piso hasta el techo, excepto en oficinas que será de 2 metros
 - Todas son correctas
- 23.** La quemadura es el resultado de contacto de los tejidos del organismo con el calor, con ciertas sustancias químicas o por el paso de la electricidad. Indique que acción se debe realizar ante un accidentado por quemadura grave:
- Retirar la ropa pegada a la piel
 - Verificar que la persona esté respirando
 - No cubrir la zona de la quemadura con una tela limpia
 - Todas son correctas
- 24.** De los siguientes procesos, indique el proceso clave del mapa de procesos del Sistema Integrado de Calidad de la UGR:
- Proyección social
 - Gestión económica
 - Gestión de personal
 - Todos son procesos clave

- 25.** El órgano encargado de coordinar y gestionar la operatividad del SGC de la UGR es:
- La Unidad de Calidad, Innovación y Prospectiva de la Universidad de Granada
 - Gerencia
 - El Secretario General
 - Ninguna es correcta
- 26.** La dirección del sistema de calidad de los servicios de la Universidad de Granada se establece en los siguientes niveles:
- Comisión Mixta y la Mesa Técnica Operativa
 - Mesa Técnica Operativa y la Unidad de Calidad, Innovación y Prospectiva
 - Mesa Técnica Operativa y los Responsables de las estructuras organizativas
 - Comisión Mixta y la Unidad de Calidad, Innovación y Prospectiva
- 27.** Los Equipos de Proceso son los órganos encargados de:
- Diseñar y modificar el SGC de la UGR
 - Informar a la Gerencia de cualquier modificación necesaria en el diseño de los procesos
 - Coordinar el SGC de la UGR
 - Ninguna es correcta
- 28.** Los documentos que afectan a una única estructura organizativa (procedimientos específicos) se encuentra clasificados dentro de la estructura documental del sistema de gestión de la calidad de la UGR en el:
- Primer nivel
 - Segundo nivel
 - Tercer nivel
 - Cuarto nivel
- 29.** El brote comestible de la hoja del nabo, se denomina:
- Grelo
 - Hinojo
 - Diente de león
 - Achicoria
- 30.** ¿Qué significado tiene el término culinario inserir?:
- Decorar un plato con alimentos
 - Envolver trozos de carne magra con trozos de grasa
 - Practicar un corte más o menos profundo en un pescado, carne o fruta
 - Mezclar bien diversos ingredientes para obtener un compuesto homogéneo
- 31.** ¿Qué ingredientes básicos contiene el dulce de leche?:
- Leche, miel, azúcar y almidón
 - Leche, azúcar, vainilla y bicarbonato de sodio
 - Leche, azúcar y Maicena
 - Leche, caramelo, canela y harina tostada

- 32.** El durio es una:
- a) Verdura
 - b) Especie
 - c) Fruta
 - d) Planta aromática
- 33.** El conjunto formado por el muslo y la silla de cordero, se denomina:
- a) Filetes de carrillón
 - b) Noisette
 - c) Silla
 - d) Gigot
- 34.** La guarnición Arlesiana está compuesta principalmente por:
- a) Tomate, berenjena, calabacín y cebolla frita
 - b) Pimiento verde y rojo, seta cultivada y champiñón
 - c) Espárrago blanco, judía y tomate concasse
 - d) Puerro, pimiento rojo, colmenilla y trufa
- 35.** La elaboración a base de uva prensada, vino dulce y cocida con diversas frutas, se denomina:
- a) Jalea
 - b) Arrope
 - c) Mermelada
 - d) Sirope
- 36.** ¿Qué ingredientes contiene la glasa real?:
- a) Caldo blanco, vino manzanilla y fécula de maíz
 - b) Jugo de carne, yema de huevo y mantequilla
 - c) Fondo, brandy y mantequilla
 - d) Azúcar lustre, clara, zumo de limón
- 37.** La elaboración preparada con fruta (pera, melocotón, manzana) y recubierta de una pasta gruesa desmenuzada hecha con una mezcla de mantequilla, harina y azúcar y a veces almendra en polvo, se denomina:
- a) Ratatouille
 - b) Tapenade
 - c) Crumble
 - d) Wonton
- 38.** El condimento agridulce elaborado con fruta o verduras o una mezcla de ambas y cocidas en vinagre con azúcar y especias hasta obtener una consistencia de confitura, se denomina:
- a) Compota
 - b) Arrope
 - c) Chutney
 - d) Mermelada

- 39.** La pieza del carnero o del cordero que comprende la silla y las dos piernas, se denomina:
- Chop
 - Carré
 - Tibón
 - Barón
- 40.** La salsa Bearnesa está compuesta principalmente por:
- Yema de huevo, zumo de limón, cayena y mantequilla
 - Mantequilla, harina, caldo blanco y trufa
 - Yema de huevo, vino, vinagre, chalota, estragón y mantequilla
 - Mantequilla, yemas de huevo, vino dulce y zumo de limón
- 41.** Los tornedos asados Bella Elena se acompañan con una guarnición de:
- Patata paja, ramillete de berros y fondo de alcachofas
 - Patatas puentenuevo, tomate provenzal y setas
 - Patatas risoladas, calabacino parrilla y tomate grille
 - Patatas torneadas, colmenillas y champiñones torneados
- 42.** ¿De cuántos anillos está compuesto el abdomen del bogavante?:
- 5
 - 6
 - 7
 - 8
- 43.** La masa de brioche pertenece a la familia de las masas:
- Semilíquida
 - Aireadas
 - Creemosas
 - Fermentadas
- 44.** La salsa elaborada con una reducción de tomate, glasa de carne, cayena, zumo de limón y que se termina con mantequilla de chalota, se denomina:
- Salsa Husarda
 - Salsa Nantua
 - Salsa Perigord
 - Salsa Solferino
- 45.** La crema fluida y untuosa elaborada principalmente por vino, azúcar y yemas de huevo, se denomina:
- Crema Bariloche
 - Crema Sabayón
 - Crema Diplomática
 - Crema Ledevit

- 46.** Que tiempo de cocción deberá tener un pescado con un peso de 4kg y a una temperatura de cocción comprendida entre 85°C y 95°C:
- a) 15 minutos
 - b) 30 minutos
 - c) 50 minutos
 - d) 60 minutos
- 47.** La harina que contiene bicarbonato se denomina:
- a) Morena
 - b) Alforfón
 - c) Leudante
 - d) Fuerza
- 48.** La pitahaya es una:
- a) Verdura
 - b) Especie
 - c) Planta aromática
 - d) Fruta
- 49.** ¿Qué función tiene el cremor tártaro en el merengue?:
- a) Estabilizar
 - b) Aumentar el volumen
 - c) Aumentar el brillo
 - d) Secado más rápido
- 50.** La gremolata está compuesta principalmente por:
- a) Chalota, perejil, crema de leche
 - b) Piel de limón picada, perejil y ajo
 - c) Escalonia, hierbabuena, estragón y aceite de oliva virgen
 - d) Yema de huevo duro, pepinillos y mahonesa
- 51.** La gallina joven cebada en jaula, se denomina:
- a) Capón
 - b) Pularda
 - c) Grulla
 - d) Picantón
- 52.** El término culinario desbullar, ¿qué significado tiene?:
- a) Retirar la semilla de la vaina, por ejemplo, los guisantes
 - b) Abrir las ostras para sacar su contenido
 - c) Chalotas o cebollas y setas troceadas salteadas con mantequilla o grasa
 - d) Cubrir carne o pescado con una capa de salsa o glaseado

- 53.** ¿Cómo se denomina la preparación compuesta de azúcar y agua, a la que se añade gelatina, almidón, fécula o goma adragante, a veces color y trabajada a mano o con batidora eléctrica?:
- a) Albardillas
 - b) Arropar
 - c) Alcorza
 - d) Asperjar
- 54.** ¿Qué nombre recibe la guarnición para grandes piezas de carnicería, compuesta por tomates, champiñones rellenos (a veces gratinados), lechuga braseada y patatas doradas?:
- a) Aida
 - b) Mimosa
 - c) Richelieu
 - d) Nicoise
- 55.** ¿Qué nombre tiene la preparación de la pularda rellena de una farsa de foie gras y trufas, napada con una velouté encolada?:
- a) Crenoblesa
 - b) Bella molinera
 - c) Neva
 - d) Cardenal
- 56.** Cocer un alimento a fuego lento, tapado, con muy poca materia grasa y líquido, o solo en su propia agua, se denomina:
- a) Rehogar
 - b) Risolar
 - c) Rustir
 - d) Rehidratar
- 57.** ¿Con qué otro nombre se conoce a la palometa?:
- a) Solla
 - b) Japuta
 - c) Pagel
 - d) Solea
- 58.** El término culinario Garam Masala, ¿qué significado tiene?:
- a) Mezcla de especias
 - b) Una guarnición
 - c) Herramienta de cocina
 - d) Un relleno
- 59.** La escorzonera, según su parte principal comestible pertenece a la familia de:
- a) Raíces
 - b) Rizomas
 - c) Tallos
 - d) Brotes y flores

- 60.** Según el R.D. 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor, ¿qué temperatura de almacenamiento debe tener la carne picada y preparados de carne picada?:
- a) $\leq + 2^{\circ}\text{C}$
 - b) $\leq + 3^{\circ}\text{C}$
 - c) $\leq + 4^{\circ}\text{C}$
 - d) $\leq + 5^{\circ}\text{C}$
- 61.** Según el R.D. 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor, la temperatura de conservación de los despojos cárnicos refrigerados será de:
- a) $\leq 3^{\circ}\text{C}$
 - b) $\leq 4^{\circ}\text{C}$
 - c) $\leq 5^{\circ}\text{C}$
 - d) $\leq 6^{\circ}\text{C}$
- 62.** Según el R.D. 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor, ¿qué temperatura de almacenamiento y conservación deben tener los platos cocinados cárnicos calientes?:
- a) $\geq 65^{\circ}\text{C}$
 - b) $\geq 64^{\circ}\text{C}$
 - c) $\geq 63^{\circ}\text{C}$
 - d) $\geq 62^{\circ}\text{C}$
- 63.** Los pescados enteros congelados en salmuera y destinados a la fabricación de alimentos en conserva, deben mantenerse a una temperatura igual o inferior a:
- a) $- 9^{\circ}\text{C}$
 - b) $- 8^{\circ}\text{C}$
 - c) $- 7^{\circ}\text{C}$
 - d) $- 6^{\circ}\text{C}$
- 64.** ¿Qué producto no contiene la crema inglesa?:
- a) Huevos
 - b) Leche
 - c) Vainilla
 - d) Fécula de maíz
- 65.** La preparación realizada con azúcar a punto de caramelo rubio, glucosa, almendras fileteadas o picadas y tostadas, se denomina:
- a) Fondant
 - b) Nougat
 - c) Praline
 - d) Glasa real

- 66.** Verter una salsa o una crema sobre un alimento, de modo que lo cubra lo más completa y uniformemente posible, corresponde al término culinario:
- Papillote
 - Pochar
 - Napar
 - Refrescar
- 67.** Según el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, indique la respuesta correcta:
- Las personas que padezcan o sean portadoras de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los productos alimenticios, o estén aquejadas, por ejemplo, de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, en ningún caso deberán estar autorizadas a manipular los productos alimenticios ni a entrar bajo ningún concepto en zonas de manipulación de productos alimenticios
 - Las personas que padezcan o sean portadoras de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los productos alimenticios, o estén aquejadas, por ejemplo, de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, no deberán estar autorizadas a manipular los productos alimenticios ni a entrar bajo ningún concepto en zonas de manipulación de productos alimenticios cuando exista riesgo de contaminación directa o indirecta
 - Todas las personas que trabajen deberán mantener un elevado grado de limpieza y deberán llevar una vestimenta adecuada, limpia y, en su caso, protectora
 - Ninguna es correcta
- 68.** ¿Qué ingrediente básico contiene la tortilla Alaska?:
- Huevos
 - Verduras
 - Legumbres
 - Merengue
- 69.** La salsa Suprema es derivada de:
- La glasa
 - La bechamel
 - La velouté
 - La Mahonesa
- 70.** La salsa Oxford es una variante de:
- Birón
 - Diana
 - Cumberland
 - Bastarda
- 71.** ¿Qué significado tiene el término culinario amalgamar?
- Envolver un género en una lámina delgada de tocino
 - Untar con grasa un alimento que se está asando
 - Mezclar bien diversos ingredientes para obtener un compuesto homogéneo
 - Cortar una lámina relativamente gruesa

- 72.** La salsa que se utiliza para acompañar a las carnes asadas y se elabora principalmente con aceite de oliva, ajo, guindilla, pimienta, orégano, laurel, zumo de limón y vinagre, se denomina:
- a) Salsa Vinagreta
 - b) Salsa Chimichurri
 - c) Salsa Alemana
 - d) Salsa Canaria
- 73.** ¿Qué fondo no es complementario?:
- a) Caldo corto
 - b) Velouté
 - c) Escabeche
 - d) Salmueras
- 74.** Indique el corte que no se obtiene exclusivamente del solomillo de la ternera:
- a) Chateaubriand
 - b) Villagodio
 - c) Turnedó
 - d) Filet Mignon
- 75.** En función del proceso culinario, indique el número de fondos de cocina:
- a) 3
 - b) 4
 - c) 6
 - d) 8
- 76.** La salsa Holandesa está clasificada como:
- a) Mantequilla compuesta
 - b) Glasa
 - c) Jugo ligado
 - d) Salsa emulsionada
- 77.** El marinado para el pescado que se elabora con vinagre y sal, se denomina:
- a) Marinado a la italiana
 - b) Marinado a la francesa
 - c) Marinado a la inglesa
 - d) Marinado a la española
- 78.** ¿Cuántas técnicas culinarias existen para la elaboración de huevos con cáscara?:
- a) 2
 - b) 3
 - c) 4
 - d) 5

- 79.** El marinado para el pescado que se elabora con vino blanco, vinagre, sal y aromas, se denomina:
- a) Marinado a la española
 - b) Marinado a la inglesa
 - c) Marinado a la francesa
 - d) Marinado a la italiana
- 80.** El corte vertical para pescados planos con piel o sin piel y con espina central, se denomina:
- a) Suprema
 - b) Trancha
 - c) Medallón
 - d) Darne
- 81.** ¿Cómo se llama la preparación que está compuesta por carne picada de ternera, ligada y sazonada con forma ligeramente ovalada?:
- a) Popietas
 - b) Bitoques
 - c) Granadinas
 - d) Noissete
- 82.** Indique el nombre de la pieza del cerdo ibérico, adosada a la escápula y que forma parte del cabecero del lomo:
- a) Pluma
 - b) Secreto
 - c) Presa
 - d) Abanico
- 83.** La alcachofa pertenece a la familia de:
- a) Brotes y flores
 - b) Raíces
 - c) Rizomas
 - d) Hojas
- 84.** El corte de tournedós del solomillo de ternera, comprende:
- a) Centro del solomillo
 - b) Cabeza del solomillo
 - c) Extremo del solomillo
 - d) Toda la pieza
- 85.** ¿Qué nombre recibe la pieza situada en la cara externa de la pierna de la ternera, formando un centro entre cadera, babilla y contra?:
- a) Redondo
 - b) Tapilla
 - c) Cadera
 - d) Rabillo de cadera

- 86.** La pieza de la ternera, situada cerca del morcillo en su parte estrecha y tapada por la parte baja de la contra, se denomina:
- Cadera
 - Babilla
 - Culata de contra
 - Pez
- 87.** ¿Qué número de capas o láminas de materia grasa obtendremos al elaborar un hojaldre con tres vueltas dobles?:
- 44 láminas de materia grasa
 - 64 láminas de materia grasa
 - 84 láminas de materia grasa
 - 104 láminas de materia grasa
- 88.** El cuchillo diente de lobo se utilizará para:
- Trinchar embutido
 - Cortar pan, bollería y bizcocho
 - Decorar cítricos o grandes piezas de fruta
 - Sacar filete de pescado, carne y aves sin hueso o con hueso blando
- 89.** El proceso para extraer la acidez a una hortaliza mediante la pérdida de su jugo, se denomina:
- Fermentación
 - Pelado
 - Escalfado
 - Desangrado
- 90.** La elaboración del merengue francés se caracteriza por:
- Elaboración en frío con azúcar grano fino
 - Elaboración en caliente con azúcar glas
 - Elaboración con azúcar cocido
 - Elaboración con azúcar cocido y grano fino
- 91.** ¿Con qué tres elaboraciones básicas se ligan las cremas?:
- Por sus propios elementos, con un roux y con arroz
 - Patatas, maicena y yemas de huevo
 - Puré de patatas, crema de leche y yemas de huevo cocidas
 - Arroz, fécula de maíz y crema de leche
- 92.** El puré Bordelesa está compuesto por:
- Puré Parmentier con ajo picado
 - Puré de verduras y crema de leche
 - Puré de cebolla con yema cocida
 - Puré de nabos, caldo blanco o magro

- 93.** Indique los ingredientes básicos del puré Bussy:
- Pulpa de patata asada y tamizada, nuez moscada, mantequilla y yemas de huevo
 - Puré Loreto con picadillo de trufa y perejil
 - Puré Duquesa con salsa de tomate reducida
 - Puré de patatas pasado por queso
- 94.** ¿Cuántos elementos de ligazón encontramos en los potajes?:
- 2
 - 3
 - 4
 - 5
- 95.** El arroz obtenido a partir de arroz blanco, tratado con parafina o con aceite ambos aptos para el consumo, se denomina:
- Arroz glaseado
 - Arroz matizado
 - Arroz enriquecido
 - Arroz sancochado
- 96.** El conjunto de hortalizas, cortadas en cuadritos muy pequeños compuesto normalmente por zanahoria, cebolla, apio y puerro, se denomina:
- Mont-glacé
 - Matignon
 - Brounoise
 - Duxelles
- 97.** ¿Cómo se denomina el método de cocinado mixto, que primero utiliza el salteado o fritura (calor seco) y después el hervido (calor húmedo)?:
- Estofado
 - Confitado
 - Braseado
 - Escalfado
- 98.** La ensalada Opera está compuesta principalmente por:
- Apio, trufa, alcachofas, patatas y espárragos, aderezada con vinagreta
 - Ave, lengua escarlata, apio, trufa y espárragos, aderezada con mahonesa
 - Patatas, nabos, guisantes, judías, jamón cocido, aderezada con salsa tártara
 - Apio, trufa, ave y parmesano, aderezada con mahonesa amostazada
- 99.** ¿Qué significado tiene el término culinario socarrar?:
- Quemar o tostar ligera y superficialmente una cosa
 - Ligar una salsa o crema
 - Sofreír un alimento a fuego lento y sin agua para que lo penetre
 - Untar grasa a un alimento antes de cocinarlo

- 100.** Para clarificar un consomé, ¿qué elementos utilizaremos?:
- Yemas de huevo, verduras y sangre
 - Carne picada, claras de huevo y verduras
 - Mirepoix de verduras y roux
 - Velouté y carne picada
- 101.** La mantequilla Colbert está compuesta principalmente por:
- Mantequilla, chalota, vino tinto, tomillo y tuétano a dados
 - Mantequilla maître d'hôtel, glace de carne, estragón y perejil
 - Mantequilla, anchoas y encurtidos
 - Mantequilla, zumo de limón y perejil picado
- 102.** ¿Qué significado tiene el término culinario aderezar?:
- Bañar un pastel con caramelo
 - Formar canales o estrías en el exterior
 - Sazonar, añadir a un elemento, un condimento que le va a dar color, sabor o aroma
 - Envolver un género en una lámina delgada de tocino
- 103.** ¿Qué significado tiene el término cocción a la inglesa?:
- Cocinar un género sumergiéndolo en un líquido en ebullición
 - Cocer lentamente un preparado en un recipiente que debe estar introducido en otro mayor con agua
 - Cocer una pasta al horno, en molde y sin aderezos
 - Cocer un género en abundante agua hirviendo a borbotones con mucha sal y destapado
- 104.** Indique la opción que no es un fondo complementario:
- Gelatina
 - Aparejos
 - Fumet de pescado
 - Farsas
- 105.** La salsa Divina está compuesta por:
- Holandesa, zumo de naranja y ralladura de naranja
 - Holandesa, zumo de limón y juliana de cascara de naranja
 - Holandesa, reducción de vino, esencia de trufa y crema de ave
 - Holandesa, perejil, estragón y espinacas
- 106.** ¿Qué piezas de la ternera comprende el pandero?:
- Tapa, pecho y costillar
 - Aguja, pescuezo, aleta, costillar, morillo y pecho
 - Pez, llana y brazuelo
 - Morcillo, contra y redondo

- 107.** La pieza de ternera con forma triangular, más tierna en la punta que en la parte más ancha y forma parte de la contra en su parte más alta, cubriendo parcialmente la cadera, se denomina:
- Tapilla
 - Rabillo de cadera
 - Contra de culata
 - Tapa
- 108.** Los caldos o elementos de condimentación que se utilizan para conservar, aromatizar y reforzar el sabor de las carnes y los pescados, se denominan:
- Farsas
 - Caldo corto
 - Escabeches
 - Adobos
- 109.** Las hortalizas blancas se deben cocer en:
- Caldo blanco
 - Sal y mantequilla
 - Harina y aceite
 - Leche y plantas aromáticas
- 110.** Indique qué no utilizaremos para la cocción de las hortalizas verdes y mantener su pigmentación:
- Medios ácidos
 - Bicarbonato
 - Agua hirviendo
 - Todas son correctas
- 111.** La guarnición para las carnes denominada Chorón está compuesta principalmente de:
- Zanahorias, guisantes y patatas torneadas
 - Nabos, zanahorias y bolas de berza braseadas
 - Fondo de alcachofas con guisantes y patatas avellanas
 - Apio, cebollitas, torreznos, zanahorias y patatas
- 112.** La preparación que envuelve las aves con finas lonchas de tocino para evitar que se seque durante la larga cocción en el horno, se denomina:
- Albardado
 - Bridar
 - Rotir
 - Artesa
- 113.** Pieza de ternera con forma cilíndrica que carece de nervios y se encuentra situada en la cara extrema trasera de arriba, debajo de la pierna y en contacto con la tapa y la contra, se denomina:
- Redondo
 - Llana
 - Pez
 - Cadera

- 114.** ¿Cuántas clases de marinada existen?:
- a) 1
 - b) 2
 - c) 3
 - d) 4
- 115.** Solamente será obligatorio indicar la denominación del alimento, las sustancias que causen alergias/intolerancias, la cantidad neta y la fecha de duración mínima/fecha de caducidad, cuando la superficie mayor del envase sea inferior a:
- a) 5 cm²
 - b) 8 cm²
 - c) 9 cm²
 - d) 10 cm²
- 116.** Cocinar un alimento a fuego vivo con poca grasa y al descubierto, se denomina:
- a) Estofado
 - b) Pochado
 - c) Salteado
 - d) Confitado
- 117.** La elaboración fría y dulce, constituida por una crema inglesa, puré de frutas con gelatina al que se le añade nata y merengue italiano, se denomina:
- a) Mousse
 - b) Carlota
 - c) Bavaroise
 - d) Cassatta
- 118.** ¿Qué peso deben tener los huevos de la categoría S?:
- a) < 53 gramos
 - b) ≥ 53 gramos y < 63 gramos
 - c) ≥ 63 gramos y < 73 gramos
 - d) ≥ 73 gramos
- 119.** El puré Muselina está compuesto principalmente por:
- a) Raíz de apio, patatas y ligada con yemas cocidas
 - b) Batata, castaña adicionada con crema de leche
 - c) Pulpa de patata asadas, adicionadas mantequilla y yema de huevo
 - d) Aguaturma, patatas ligadas con queso parmesano
- 120.** Indique el número de costillas que debe tener el cuarto trasero de una ternera:
- a) 6
 - b) 7
 - c) 8
 - d) 9