



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN
Y FORMACIÓN PROFESIONAL

PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO, POR EL SISTEMA GENERAL DE ACCESO LIBRE, COMO PERSONAL LABORAL FIJO EN EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL.

Resolución de 28 de julio de 2021, de la Secretaría de Estado de Función Pública
(BOE núm. 182, de 31 de julio)

GRUPO PROFESIONAL: E2

ESPECIALIDAD: COCINA Y GASTRONOMÍA

FASE DE OPOSICIÓN

ADVERTENCIAS:

- No abra el cuestionario hasta que se le indique. Para hacerlo, introduzca la mano en el cuadernillo y con un movimiento ascendente, rasgue el lomo derecho (ver figura esquina inferior derecha)
- Este cuestionario consta de **80 preguntas**. Estas preguntas deben de ser contestadas en "Hoja de Examen" entre los números **1 y 80**.
- Todas las preguntas del cuestionario tienen el mismo valor y una sola respuesta correcta. Las contestaciones erróneas no penalizarán.
- Compruebe siempre que el número de respuesta que señale en la "Hoja de Examen" es el que corresponde al número de pregunta del cuestionario.
- Sólo se calificarán las respuestas marcadas en la "Hoja de Examen" y siempre que se tengan en cuenta estas instrucciones y las contenidas en la propia "Hoja de Examen".
- En la "Hoja de Examen" no deberá anotar ninguna otra marca o señal distinta de las necesarias para contestar el ejercicio.
- Este cuestionario puede utilizarse en su totalidad como borrador.
- El tiempo de realización de este ejercicio es de **75 minutos**.
- No se permite el uso de calculadora, libro ni documentación alguna, móvil o ningún otro elemento electrónico.
- Si observa alguna anomalía en la impresión del cuestionario solicite su sustitución.

- SOBRE LA FORMA DE CONTESTAR EN LA «HOJA DE EXAMEN» LEA MUY ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE FIGURAN AL DORSO DE LA MISMA.

ABRIR SOLAMENTE A LA INDICACIÓN DEL TRIBUNAL



1. **¿Cuándo entró en vigor la Constitución Española?**
 - A) El día 31 de octubre de 1978
 - B) El mismo día de su publicación
 - C) El 6 de diciembre de 1978

2. **Según el artículo 1º de la Constitución Española, son valores superiores del ordenamiento jurídico español:**
 - A) La libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo político
 - B) La libertad, la justicia, la igualdad y la solidaridad
 - C) La libertad, la justicia, la igualdad y la democracia

3. **El artículo 27 de la Constitución Española consagra el derecho:**
 - A) A sindicarse libremente
 - B) A la propiedad privada
 - C) A la educación

4. **De acuerdo con el artículo 54 de la Constitución Española, el Defensor del Pueblo puede supervisar la actividad de la Administración, dando cuenta a:**
 - A) Las Cortes Generales
 - B) El Senado
 - C) El Gobierno

5. **Una de las funciones de los Ministros como titulares de sus respectivos Departamentos es:**
 - A) Los trámites relativos a la sanción y promulgación real de las leyes aprobadas por las Cortes Generales y la expedición de los Reales Decretos
 - B) Firmar Tratados Internacionales
 - C) Refrendar, en su caso, los actos del Rey materia de su competencia

6. **¿Quién ostenta la representación ordinaria de los Ministerios?**
 - A) Los Ministros
 - B) Los Subsecretarios
 - C) Los Secretarios de Estado

7. **El número, la denominación y el ámbito de competencia de los Ministerios y las Secretarías de Estado se establecen mediante:**
 - A) Orden Ministerial
 - B) Real Decreto-Ley
 - C) Real Decreto del Presidente del Gobierno

8. **Los Secretarios de Estado son:**
 - A) Órganos directivos.
 - B) Órganos superiores.
 - C) Órganos de existencia obligatoria en todos los ministerios.

9. **Los funcionarios interinos son:**
 - A) Empleados públicos contratados con carácter temporal para el desempeño de funciones propias de funcionarios de carrera
 - B) Empleados públicos que, por razones expresamente justificadas de necesidad y urgencia, son contratados con carácter temporal para el desempeño de funciones propias de funcionarios de carrera
 - C) Empleados públicos que, por razones expresamente justificadas de necesidad y urgencia, son nombrados con carácter temporal para el desempeño de funciones propias de funcionarios de carrera

10. Según la clasificación profesional del personal funcionario de carrera, el Grupo C se divide, según la titulación exigida para el ingreso en:
- A) Dos Subgrupos: C1 y C2
 - B) Tres Subgrupos: C1, C2 y C3
 - C) Este Grupo no tiene Subgrupo
11. El sistema de clasificación profesional del IV Convenio Único para el Personal Laboral de la Administración General del Estado se estructura en:
- A) Grupos Profesionales, Áreas Funcionales, Categorías, y/o Especialidades.
 - B) Áreas Funcionales, Grupos Profesionales y Familias Profesionales.
 - C) Grupos Profesionales, Familias Profesionales y/o Especialidades.
12. De las siguientes opciones, ¿cuál supone una causa de suspensión del contrato de trabajo?
- A) Jubilación del trabajador
 - B) Privación de libertad mientras no exista sentencia condenatoria firme
 - C) Interés particular
13. Según la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de Riesgos Laborales, se entiende como servicio de prevención:
- A) Conjunto de medios humanos y materiales necesarios para realizar las actividades preventivas a fin de garantizar la adecuada protección de la seguridad y la salud de los trabajadores
 - B) El conjunto de medidas necesarias para que los equipos de trabajo sean adecuados para el trabajo que deba realizarse y estén convenientemente adaptados a tal efecto
 - C) El equipo destinado a ser llevado o sujetado por el trabajador para que le proteja de uno o varios riesgos que puedan amenazar su seguridad o su salud en el trabajo
14. Según el artículo 36 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de Riesgos Laborales, es una competencia de los delegados de prevención:
- A) Colaborar con la dirección de la empresa en la mejora de la acción directiva
 - B) Promover y fomentar la cooperación de los administradores en la ejecución de la normativa sobre prevención de riesgos laborales
 - C) Ejercer una labor de vigilancia y control sobre el cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales
15. Según el art. 38 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, ¿cuál es el órgano paritario y colegiado de participación para la consulta de las actuaciones de la empresa en materia de prevención?:
- A) El comité de seguridad y salud
 - B) El empresario
 - C) Un grupo de empleados designados por el empresario
16. ¿Cuántos delegados de prevención debe tener una empresa de entre 50 y 100 trabajadores?:
- A) Cuatro
 - B) Uno
 - C) Dos
17. ¿Cómo se denomina la Ley de Igualdad Efectiva entre Mujeres y Hombres?:
- A) Ley Orgánica 2/2016
 - B) Ley Orgánica 3/2007
 - C) Ley 3/2005

18. ¿Según el art. 7 de la Ley de Igualdad Efectiva entre Mujeres y Hombres, cómo se denomina a cualquier comportamiento realizado en función del sexo de una persona, con el propósito de atentar contra su dignidad y de crear un entorno intimidatorio, degradante u ofensivo?:
- A) Acoso sexual
 - B) Acoso por razón de sexo
 - C) Discriminación indirecta
19. ¿Qué función **NO** corresponde al Consejo de Transparencia y Buen Gobierno?
- A) Asesorar en materia de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno
 - B) Elaborar las leyes en materia de transparencia
 - C) Promover elaboración de borradores, recomendaciones y directrices de buenas prácticas en materia de transparencia
20. ¿Según el art. 26 de la Ley 39/2006 de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a las Personas en Situación de Dependencia, cuántos grados de dependencia existen?:
- A) Dos, dependencia moderada y dependencia severa
 - B) Tres, dependencia mínima, dependencia máxima y gran dependencia
 - C) Tres, dependencia moderada, dependencia severa y gran dependencia
21. ¿Cómo se conoce el brote comestible del nabo?
- A) Nabicol
 - B) Grelo
 - C) Berza
22. ¿Cuál de los siguientes **NO** es un pescado de mar?
- A) Abadejo
 - B) Cabrilla
 - C) Barbo
23. Son pescados blancos:
- A) Los pescados con poca grasa y de fácil digestibilidad
 - B) Los pescados ricos en grasas
 - C) Los pescados de color azul
24. Según el R.D. 2484/1967 en el que se establece el código alimentario español, el alimento cuya composición real no corresponde a la declarada y comercialmente anunciada es un alimento:
- A) Adulterado
 - B) Alterado
 - C) Falsificado
25. El cacahuete es un:
- A) Fruto seco
 - B) Bulbo
 - C) Fruto oleaginoso
26. El menú compuesto por elaboraciones servidas en pequeñas porciones y que se pueden consumir fácilmente, ya que los comensales pueden estar de pie, se llama:
- A) Lunch
 - B) Degustación
 - C) Coctel
27. Las prusianas son generadores de calor que funcionan con:
- A) Carbón vegetal
 - B) Gasoil
 - C) Gas propano

28. ¿Qué es un sauté?

- A) Un recipiente
- B) Un cubierto
- C) Una fruta

29. ¿Para qué se utiliza la mandolina?

- A) Para cortar y laminar en diferentes formas
- B) Para freír
- C) Para hornear

30. El cuchillo de medio golpe se utiliza para

- A) Huesos y carnes duras
- B) Grandes piezas con huesos blandos
- C) Separar las piezas de la res y deshuesar

31. Las lustreras son:

- A) Recipientes metálicos con un tamiz fino en la tapa, utilizada para espolvorear
- B) Recipientes utilizados para mezclar ingredientes
- C) Recipiente de plástico o cristal para la medida de volúmenes

32. La pasteurización es un método de conservación por:

- A) Frío
- B) Calor
- C) Congelación

33. El método de almacenamiento de existencias en el que lo último en entrar es lo primero en salir se denomina:

- A) FIFO
- B) LIFO
- C) FEFO

34. El corte de las hortalizas en dados muy pequeños, se denomina:

- A) Brunoisse
- B) Quartier
- C) Torneado

35. El baño maría, el horno microondas y el horno de convección son:

- A) Un procedimiento de deshidratación
- B) Un método de regeneración
- C) Un procedimiento de ahumado

36. En los alimentos congelados:

- A) Se tendrá especial cuidado en no romper la cadena de frío
- B) Los congeladores deben sobrecargarse
- C) La temperatura de los congeladores se mantendrá siempre por encima de 2 grados

37. La coliflor, el brócoli y las coles de bruselas:

- A) Son hortalizas de otoño
- B) Son hortalizas de verano
- C) Son hortalizas de invierno

38. Las larvas de anisakis en un pescado se destruyen:

- A) Manteniendo el producto a temperatura ambiente
- B) Manteniendo el producto en el frigorífico
- C) Manteniendo el producto a temperaturas de congelación apropiadas

39. En el escabeche:

- A) Se utiliza humo para conservar los alimentos
- B) Se someten los alimentos a la acción del vinagre, la sal y otros condimentos
- C) Se cocina el alimento en su propia grasa

40. Las patatas panaderas:

- A) Son pequeñas y cocidas con piel en abundante agua hirviendo
- B) Están cortadas en rodajas y salteadas a fuego fuerte con cebolla y aceite de oliva
- C) Están cortadas en dados y asadas

41. Las ensaladas:

- A) Son un plato refrescante apropiado para épocas de calor
- B) Son un plato pobre en vitaminas y sales minerales
- C) No llevan alimentos crudos

42. El fumet:

- A) Es un fondo elaborado a base de pescado blanco y marisco con verduras enteras
- B) Puede elaborarse con carne
- C) Solo puede contener hortalizas y verduras

43. Cuándo hacemos un fondo blanco partiremos con el agua:

- A) Fria
- B) Caliente
- C) Muy caliente

44. La fritura es un método de cocción por:

- A) Concentración
- B) Expansión
- C) Mixta

45. El civet se emplea en carnes de:

- A) Granja
- B) Bobino
- C) Caza

46. El consomé caliente con guarnición que se compone de consomé de tenerla con tapioca y coliflor se conoce como consomé:

- A) Britania
- B) Celestina
- C) Dubarry

47. La guarnición para aves consistente en alcachofas salteadas con mantequilla, patatas en cocotte y láminas de trufa, se denomina:

- A) Princesa
- B) Metelote
- C) Mascota

48. Las mangas son un utensilio:

- A) Con forma de espátula fabricada en plástico y utilizada para rebañar mezclas o masas
- B) Cónico y flexible abierto por un extremo sobre el que se coloca una boquilla y se utiliza para decorar o rellenar con masa o crema
- C) Formado por diferentes varillas arqueadas y unidas por un extremo, utilizado para batir, mezclar o emulsionar

49. Según la ley 22/2011 de residuos y suelos contaminados, en la tabla para residuos peligroso, establecida por el Gobierno conforme a la normativa europea, el considerado corrosivo se clasifica como:
- A) H1
 - B) H2
 - C) H8
50. Según el RD 646/2020 que regula la eliminación de residuos mediante depósito en vertedero, a cualquier líquido, se le denomina que percole a través de los residuos depositados en el vertedero; se denomina:
- A) Eluato
 - B) Lixiviado
 - C) Hidrofiltrado
51. El hojaldre rápido, puede conservarse en refrigeración como máximo:
- A) 12 horas
 - B) De 24 a 48 horas
 - C) 3 o 4 días
52. El agua que se utilice para elaborar la masa de petisú debe estar:
- A) Fría
 - B) Caliente
 - C) Tibia
53. Para hacer un cruasán:
- A) Hay que tamizar la harina
 - B) No hay que usar levadura
 - C) No hay que usar sal
54. Las masas batidas:
- A) Pueden conservarse en un lugar fresco hasta un año
 - B) Pueden conservarse en congelación, protegidas de la escarcha, hasta dos meses
 - C) No pueden congelarse
55. La receta básica del hojaldre lleva los siguientes ingredientes:
- A) Harina, levadura y azúcar
 - B) Harina, huevos, azúcar y leche
 - C) Harina, sal, agua fría y grasa
56. El áspic es:
- A) Un plato frío en cuya composición interviene la gelatina
 - B) Una salsa atomatada y derivada de salsas básicas
 - C) Cordel utilizado para bridar aves
57. ¿Cuántos grados son necesarios para que se mueran las bacterias no encapsuladas?
- A) 30° grados centígrados
 - B) 100° grados centígrados
 - C) 20° grados centígrados
58. ¿Cómo se debe de congelar el pescado?
- A) Entero, eviscerado y desescamado o pelado
 - B) Fraccionado y sin más tratamiento
 - C) Entero y sin más tratamiento

59. ¿Con que licor flambeamos la salsa americana?

- A) Con triple seco
- B) Con oporto
- C) Con coñac

60. La crema Chantilly:

- A) Requiere que se le realicen varios cambios de temperatura para su consumo
- B) Siempre debe de consumirse tras dejar reposar al menos dos horas
- C) Debe consumirse fresca ya que no soporta el calor ni las temperaturas suaves

61. Son tartas saladas, hechas generalmente con una base de masa quebrada salada, y en algunos casos con recortes de hojaldre:

- A) Las empanadas
- B) Las quiches
- C) Los sándwiches

62. Los glaseados de jugos de frutas:

- A) Se realizan a través de restos de vegetales
- B) No suelen usarse con fines gustativos, ni completan en ningún caso las recetas
- C) Son más frágiles y su conservación es más limitada que los nappages o las jaleas

63. El praliné es:

- A) Nata montada con azúcar y aromatizada con vainilla
- B) Una salsa ligera con variadas aplicaciones según la fórmula que se utilice
- C) Una preparación derivada de la almendra garrapiñada

64. Las mermeladas y confituras:

- A) No se pueden enfriar en el mismo recipiente de cocción
- B) Tienen que enfriarse en el mismo recipiente de cocción
- C) Es indiferente si se enfrían en el mismo o en distinto recipiente de cocción

65. La nata montada es similar a:

- A) La crema de mantequilla
- B) La crema chantilly
- C) La crema fondant

66. ¿Cuál de las siguientes masas se utiliza para elaborar los pasteles salados denominados sacristanes?

- A) Pasta quebrada
- B) Pan
- C) Hojaldre

67. ¿Cuál de los siguientes glaseados lleva como base en su elaboración clara de huevo?

- A) Glaseado al agua
- B) Glaseado al ron
- C) Glaseado Real

68. La clara del huevo se puede utilizar en pastelería para la elaboración de:

- A) Merengues
- B) Crema inglesa
- C) Crema mantequilla

69. El salmorejo:

- A) Es un plato frio elaborado principalmente con tomate, aceite, ajo y sal
- B) Es un plato elaborado con tomate, pimiento y pepino
- C) Es un plato elaborado con tomate, cebolla y ajo

70. El cochinillo asado es un plato típico y representativo de:

- A) Andalucía
- B) Las Islas Canarias
- C) Castilla y León

71. Las filloas son un plato típico de:

- A) Galicia
- B) Madrid
- C) Murcia

72. El aceite de oliva con denominación de origen protegida "Siurana", proviene de:

- A) Cataluña
- B) La Comunidad Valenciana
- C) Andalucía

73. De los siguientes vegetales, ¿cuáles se utilizan en el cocido andaluz y no en el madrileño?

- A) Nabo y Repollo
- B) Calabaza y Judías Verdes
- C) Patatas y Zanahorias

74. Los ingredientes principales de las natillas son:

- A) Leche, huevos y azúcar
- B) Harina, huevo y azúcar
- C) Huevo, azúcar y fruta

75. La preparación de Crêpes se realiza con el siguiente método

- A) Horneado de la masa
- B) En sartén caliente
- C) En congelador

76. De los siguientes, el postre que no necesita espesante (maicena) en su elaboración es:

- A) Las natillas corrientes
- B) La crema catalana
- C) El flan

77. ¿Qué postre lleva la misma masa que el petisú, pudiendo ser más ligera?

- A) Crema frita,
- B) Crema catalana
- C) Buñuelos de viento

78. Las nuevas combinaciones de sabores:

- A) Han cambiado el concepto tradicional de dulce, al incorporar elementos antes reservados a lo salado
- B) No tienen cabida en los postres
- C) Han cambiado el concepto tradicional del dulce al incorporar alcohol a los postres

79. La Bavaroise de frutas:

- A) Sustituye la crema inglesa por puré de frutas
- B) Se completa generalmente con rellenos dulces o salados
- C) La pasta es la misma masa que la del petisú, aunque puede ser más ligera

80. La crema frita es:

- A) La forma más tradicional de preparar manzanas asadas
- B) Una crema pastelera con la consistencia adecuada para poder ser cortada una vez fría
- C) Un postre que permite aprovechar pan atrasado

