

PROCESO SELECTIVO PARA LA PROVISIÓN DE 25 PLAZAS, DE LA CATEGORÍA DE COCINERO/A AYUDANTE, GRUPO D, EN TURNO LIBRE ORDINARIO Y LIBRE RESERVADO A PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y DE PROMOCIÓN INTERNA Y PROMOCIÓN INTERNA RESERVADO A PERSONAS CON DISCAPACIDAD, CONVOCADO POR RESOLUCIÓN DE 3 DE SEPTIEMBRE DE 2018 (BOPA DE 11 DE OCTUBRE DE 2018).

PRIMERA PRUEBA TURNO LIBRE. ADVERTENCIAS:

1. No abra este cuestionario hasta que se le indique.
2. Sólo se calificarán las respuestas marcadas en la "hoja de examen".
3. Este cuestionario puede utilizarlo en su totalidad como borrador y llevarlo al finalizar el ejercicio.
4. Este cuestionario consta de **50** preguntas más **10** preguntas adicionales de reserva. Las preguntas deben ser contestadas en la "hoja de examen" entre los números **1** y **60**.
5. El tiempo del que dispone para la realización de esta prueba es de **50 minutos**, contados a partir del momento en que expresamente se indique el comienzo. Transcurrido éste todas las personas dejarán inmediatamente de escribir.
6. Una vez iniciado el ejercicio no se podrá abandonar el aula hasta la finalización de la prueba. Si lo hace se le anulará el examen y se le recogerá tanto la "hoja de examen", como el cuestionario de preguntas.
7. De acuerdo con la base séptima de la convocatoria, cada pregunta contestada correctamente se valorará en positivo, la pregunta no contestada o en su caso anulada, no tendrá valoración alguna y la pregunta con contestación errónea se penalizará con la tercera parte del valor asignado a la contestación correcta.
8. Esta prueba, de carácter obligatorio y eliminatorio se calificará de 0 a 20 puntos, siendo necesario para superar el ejercicio obtener un mínimo de 10 puntos.
9. Por Acuerdo del Tribunal, de conformidad con la base séptima de la convocatoria, el número de aciertos netos (aciertos descontando errores) necesarios para superar la prueba será de **35**, siempre que con dicha nota de corte superen la prueba, en el turno libre ordinario, **20** aspirantes por plaza convocada para dicho turno. En caso contrario, la nota de corte será reducida hasta alcanzar los **80** aprobados. Todos los aspirantes con idéntica puntuación neta a aquel aprobado con la nota de corte, se considerarán igualmente aprobados, aunque se superen entonces el número de aprobados indicado anteriormente. Por acuerdo del Tribunal en caso de celebrarse un ejercicio en fecha alternativa por causas justificadas, la nota de corte que se aplicará al mismo será idéntica a la nota de corte del ejercicio celebrado en fecha ordinaria.
10. De conformidad con la base octava de la convocatoria, la nota de corte en el turno libre reservado a personas con discapacidad será la misma que en el turno libre ordinario.
11. Este cuestionario consta de **7** páginas (incluida esta carátula). A continuación proceda a comprobar que el mismo está completo, levantando **únicamente** la esquina inferior derecha de su cuadernillo. El cuadernillo está impreso a doble cara.
12. Si una vez iniciado el ejercicio, observa alguna anomalía en la impresión del cuestionario, solicite su sustitución.
13. La plantilla de respuestas correctas se hará pública a partir del día 01 de junio de 2021. Dicha plantilla tendrá carácter provisional, elevándose a definitiva tras el estudio de las alegaciones que pudieran haberse formulado. La plantilla definitiva, junto con la calificación del ejercicio, se harán públicas a partir del día 8 de junio de 2021. No obstante, en caso de celebrarse un ejercicio en fecha alternativa por causas justificadas, este plazo podrá ser ampliado por acuerdo del Tribunal que se publicará en los medios previstos en las bases de la convocatoria.

Lugares de publicación de los anuncios del Tribunal calificador: tabloneros de anuncios del IAAP, Avda. Julián Clavería, Nº 11, Oviedo y del Servicio de Atención Ciudadana, Edificio EASMU, C/ Trece Rosas, Planta Plaza y, con carácter informativo, en la página web del IAAP (www.asturias.es/iaap).

Teléfono del Servicio de Atención Ciudadana: 012 y 985 27 91 00 para llamadas realizadas desde fuera del Principado de Asturias.

- 1. La Constitución Española establece el Castellano como la lengua oficial del estado y en su artículo 3.2 establece que:**
 - a. Las demás lenguas españolas serán también oficiales en todas las Comunidades Autónomas.
 - b. Las demás lenguas españolas serán también cooficiales en las respectivas Comunidades Autónomas de acuerdo con sus Estatutos.
 - c. Las demás lenguas españolas serán también oficiales en las respectivas Comunidades Autónomas de acuerdo con sus Estatutos.
 - d. Las demás lenguas españolas serán también oficiales en todas las Comunidades Autónomas que deberán aprobarlo por Decreto Ley.

- 2. El Artículo 143.2 de la Constitución establece que la iniciativa del proceso autonómico corresponde a todas la Diputaciones interesadas o al órgano interinsular correspondiente y a las dos terceras partes de los municipios cuya población represente, al menos, la mayoría del censo electoral de cada provincia o isla. Estos requisitos deberán ser cumplidos en el plazo de:**
 - a. Doce meses desde el primer acuerdo adoptado al respecto por alguna de las Corporaciones Locales interesadas.
 - b. Dieciocho meses desde el primer acuerdo adoptado al respecto por alguna de las Corporaciones Locales interesadas.
 - c. Seis meses desde el primer acuerdo adoptado al respecto por alguna de las Corporaciones Locales interesadas.
 - d. Tres meses desde el primer acuerdo adoptado al respecto por alguna de las Corporaciones Locales interesadas.

- 3. El Artículo 6.1 del Estatuto de Autonomía del Principado de Asturias, establece que el Principado de Asturias se organiza territorialmente en municipios que recibirán la denominación tradicional de:**
 - a. Concejos y mancomunidades.
 - b. Concejos y cuencas.
 - c. Concejos y comarcas.
 - d. Comarcas y mancomunidades.

- 4. El Estatuto de Autonomía del Principado de Asturias establece que no podrá delegarse la aprobación de la Ley de Presupuestos ni la de normas con rango de ley para las que este Estatuto, las leyes o el Reglamento de la Junta General requieran:**
 - a. Mayorías cualificadas.
 - b. Mayorías absolutas.
 - c. Mayorías reforzadas.
 - d. Mayorías simples.

5. Según el Estatuto de Autonomía del Principado de Asturias, por el ejercicio de su cargo representativo, los Diputados de la Junta General percibirán retribuciones. Las modalidades de las asignaciones serán fijadas de acuerdo con lo que prevea:
- El Reglamento de la Junta.
 - El Reglamento de la Cámara.
 - La Ley de Función Pública.
 - La Ley de Retribuciones de altos cargos.
6. El artículo 29 del Estatuto de Autonomía del Principado de Asturias establece los tipos de comisiones que podrán ser:
- Permanentes, especiales o legislativas.
 - Permanentes, legislativas o de investigación.
 - Permanentes, especiales o de investigación.
 - Permanentes, especiales o de secretos.
7. Según la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, el incumplimiento por los trabajadores de las obligaciones en materia de prevención de riesgos:
- Dará lugar a la apertura de un expediente por falta grave siempre que así lo contemple el convenio colectivo aplicable.
 - Dará lugar a responsabilidades administrativas o penales.
 - No implica ninguna consecuencia si no se producen daños
 - Tendrá la consideración de incumplimiento laboral a los efectos previstos en el artículo 58.1 del Estatuto de los Trabajadores o de falta, en su caso, conforme a lo establecido en la correspondiente normativa sobre régimen disciplinario de los funcionarios públicos o del personal estatutario al servicio de las Administraciones públicas.
8. Según el V Convenio colectivo del personal laboral del Principado de Asturias, en referencia a las horas extraordinarias, señala la afirmación INCORRECTA:
- Las horas extraordinarias que no sean de fuerza mayor, no podrán superar el límite de 60 horas anuales.
 - Se prohíbe la realización de horas extraordinarias salvo necesidad de prevenir o reparar siniestros para la vida y/o seguridad de las personas.
 - La Consejería u organismo de adscripción del trabajador o trabajadora informará mensualmente a los representantes sindicales, del número de horas extraordinarias realizadas por cada persona, de las fechas de su realización, de las causas.
 - Las horas extraordinarias de fuerza mayor serán abonadas o compensadas, a opción del trabajador o de la trabajadora, con tiempos de descanso retribuido a razón de 2 horas por hora extraordinaria realizada.
9. En cocina se denomina costrada a:
- Pequeña elaboración de tamaño variable realizada con masa, hojaldre, pasta...
 - Cubrir las paredes de un molde o recipiente con un género o papel.
 - La acción de asar viandas sobre parrilla.
 - Recubrir con gelatina un preparado.

10. ¿Qué es una turbotera?

- a. Un recipiente para triturar productos.
- b. Un recipiente para la cocción de rodaballos.
- c. Es una máquina para triturar.
- d. Un recipiente que se utiliza en el baño maría.

11. Cuando los alimentos cocinados deban mantenerse en mesas calientes, hay que asegurarse de que:

- a. La temperatura de la mesa caliente esté por encima de los 65°C.
- b. La temperatura en el centro del alimento sea de por lo menos 65°C.
- c. La temperatura de la mesa caliente esté por encima de los 85°C.
- d. La temperatura en el centro del alimento sea de por lo menos 85°C.

12. En comedores colectivos, ¿cómo ha de lavarse la fruta fresca que va a ser consumida con piel y en crudo?

- a. Lavar con agua potable, sumergir unos minutos en una solución concreta de desinfectante autorizado y agua, y aclarar abundantemente.
- b. Sumergir unos minutos en agua fría para que no pierda cualidades organolépticas.
- c. Sumergir en agua con desinfectante apto para uso alimentario y aclarar abundantemente.
- d. Sumergir en una solución concreta de agua potable y desinfectante apto para la desinfección del agua de bebida, y aclarar posteriormente.

13. Desde el punto de vista higiénico-sanitario, en la preparación de tortillas:

- a. Deben utilizarse siempre ovoproductos pasteurizados ya que el uso de huevo fresco está prohibido en comedores colectivos.
- b. Pueden utilizarse huevos frescos en cualquier caso, siempre que presenten una cáscara íntegra y sin roturas.
- c. Pueden utilizarse huevos frescos siempre que la temperatura de cocción supere los 70°C durante más de 2 minutos.
- d. Pueden utilizarse huevos frescos siempre que la temperatura de cocción alcance los 65°C durante al menos 1 minuto.

14. Atendiendo al orden de prioridad ¿Cuál sería la forma sanitariamente más correcta para la descongelación de alimentos?

- a. Dentro de una cámara de refrigeración. Protegidos, bajo chorro continuo de agua fría. En microondas.
- b. Dentro de una cámara de refrigeración. En microondas. Protegidos, bajo chorro continuo de agua fría.
- c. En microondas. Dentro de una cámara de refrigeración. Protegidos, bajo chorro continuo de agua fría.
- d. Protegidos, bajo chorro continuo de agua fría. En microondas. Dentro de una cámara de refrigeración.

15. El lavado a mano de los utensilios de cocina debe realizarse siguiendo los siguientes pasos:

- a. Mojar con agua caliente con detergente, frotar, retirar restos adheridos, aclarar abundantemente con agua caliente, aplicar el desinfectante y dejar actuar, volver a aclarar, dejar escurrir y secar.
- b. Retirar restos adheridos, mojar con agua caliente con detergente, frotar, aclarar abundantemente con agua caliente, aplicar el desinfectante, dejar actuar y volver a aclarar, dejar escurrir y secar.
- c. Frotar, mojar con agua caliente con detergente, retirar restos adheridos, aclarar abundantemente con agua caliente, aplicar el desinfectante, dejar actuar y volver a aclarar, dejar escurrir y secar.
- d. Retirar restos adheridos, mojar con agua caliente con desinfectante, frotar, aclarar abundantemente con agua caliente, aplicar el detergente, dejar actuar y volver a aclarar, dejar escurrir y secar.

16. Señala la respuesta INCORRECTA. Para el lavado de los suelos debemos tener en cuenta:

- a. Fregar con productos de acción fungicida y bactericida para destruir o inhabilitar los microorganismos existentes.
- b. Usar la escoba seca para retirar la suciedad grosera.
- c. Prestar especial atención a la limpieza de los desagües.
- d. El suelo es la última zona que debe limpiarse.

17. En la eliminación de restos inorgánicos utilizaremos:

- a. Detergentes.
- b. Desinfectantes.
- c. Desengrasantes.
- d. Desincrustantes.

18. En el manejo de desinfectantes en las dependencias de cocina debemos tener en cuenta:

- a. Con una dosificación menor, el efecto será menor que el deseado.
- b. Con una dosificación mayor, el efecto será mayor y la desinfección más efectiva.
- c. No importa la dosificación, lo que importa es el frotado.
- d. Ninguna es correcta.

19. La sopa que lleva una mahonesa como elemento de ligazón se llama:

- a. Sopa de capuchinos.
- b. Sopa holandesa.
- c. Gazpachuelo.
- d. No existe ninguna sopa que lleve mahonesa.

20. Para elaborar un consomé:

- a. Se parte de un fondo frío al que se añade una clariz.
- b. La clariz debe hervir a fuego fuerte para que coagule rápidamente.
- c. El fondo debe mantener toda su grasa, para retener las impurezas.
- d. Una vez que empieza a hervir, debe removerse constantemente.

21. Señala la respuesta CORRECTA. En el proceso de clarificación de un caldo:

- a. La grasa influye negativamente en el proceso de clarificación.
- b. Un caldo que hierve a fuego lento se enturbia, ya que no deja que la grasa se asiente.
- c. Un caldo demasiado caliente hace que la albúmina se coagule demasiado rápido, favoreciendo la clarificación.
- d. Ninguna es correcta.

22. La tortilla enrollada, rellena de champiñones cortados finos salteados, una farsa de caza de pluma y trufa, ligado con velouté reducido de fumet de caza, se llama:

- a. Tortilla del Sacromonte.
- b. Tortilla Agnes Sorel.
- c. Tortilla Diane.
- d. Tortilla Florentina.

23. Cualquier alimento de consumo inmediato donde figure el huevo u ovoproducto como ingrediente, se conservará a 8°C como máximo en un plazo no superior a:

- a. 12 horas a partir de su elaboración.
- b. 24 horas a partir de su elaboración.
- c. 36 horas a partir de su elaboración.
- d. No se conservará y su consumo será inmediato.

24. Es una tortilla ovalada:

- a. Española.
- b. Paisana.
- c. Granjera.
- d. Ninguna es correcta.

25. Al arroz hervido en abundante agua y sal, cuyo uso principal es para elaborar ensaladas y guarnecer sopas, se le llama:

- a. Arroz al natural.
- b. Arroz vaporizado.
- c. Arroz Pilaf.
- d. Ninguna respuesta es correcta.

26. Un arroz cocido en blanco, de variedad integral ¿cuánto tiempo de cocción requiere?

- a. 40 minutos.
- b. 25 minutos.
- c. El tiempo recomendado por el fabricante en cada caso.
- d. El mismo tiempo que un arroz refinado.

27. En la preparación de una pasta fresca simple, ¿qué proporción se establece entre la cantidad de huevos y harina?

- a. 1 huevo por cada 100 g de harina.
- b. 2 huevos por cada 100 g de harina.
- c. 3 huevos por cada 500 g de harina.
- d. 5 huevos por cada kilo de harina.

28. ¿Durante cuánto tiempo deben cocerse unos fettuccine hechos a partir de pasta fresca?

- a. Menos de 1 minuto.
- b. 2-3 minutos.
- c. 5-6 minutos.
- d. 8 minutos.

29. Una ensalada cuyos ingredientes son lechuga, tomate y cebolla, más el aliño o aderezo correspondiente, sería una:

- a. Ensalada simple.
- b. Ensalada mixta.
- c. Ensalada sencilla.
- d. Ninguna respuesta es correcta.

30. Al añadir patatas a un cocido, se han de...

- a. Escaldar previamente a su cocción con el resto de componentes.
- b. Cocer aparte y servir a un lado de la legumbre.
- c. Agregar chascadas con puntilla.
- d. Incorporar enteras o con cortes limpios.

31. ¿Cuál es la principal característica de un cocido?

- a. La cocción lenta y prolongada.
- b. Que da lugar a varios platos.
- c. La utilización de un caldo reducido para su cocción.
- d. Que la cocción del mismo se ha de realizar en olla a presión.

32. ¿Con qué ingrediente se realiza la sopa del Cocido Manchego?

- a. Pan.
- b. Arroz.
- c. Fideos.
- d. Tapioca.

33. ¿Qué hortaliza se encuentra entre los ingredientes del Cocido Maragato?

- a. Repollo.
- b. Berza.
- c. Nabiza.
- d. Achicoria.

34. En un fricassé:

- a. Se estofa la carne con cebolla, añadir harina tomando color, cubrir con caldo y estofar, tamizar la salsa sin la carne, ligarla con yemas y nata y verter sobre la carne.
- b. Se desangra la carne, cocerla con caldo, realizar salsa con roux y caldo de cocción sin la carne, ligarla con yemas y nata y verter sobre la carne.
- c. Se estofa la carne con cebolla, añadir la bresa de hortalizas, tapar y dejar cocinar con sus jugos y ligar con yemas y nata.
- d. Se desangra la carne, se estofa con agua y hortalizas, escurrir, flambear y ligar con majado de yemas y almendras.

35. Para realizar un salteado de animales jóvenes de caza:

- a. Previamente se ha de marinar la carne troceada.
- b. Previamente se ha de adobar la carne troceada.
- c. Previamente sólo se ha de trocear y sazonar la carne.
- d. Previamente se ha de desangrar la carne en agua con hielo.

36. Si hablamos de una preparación de pescado a la Catalana, incluiremos:

- a. Ajo, pimienta, majado almendra, pan y ñora.
- b. Salsa de cebolla, fumet, tomate, majado ajo, almendra y azafrán.
- c. Salsa blanca, fumet, gambas y mejillones.
- d. Salsa vino blanco, trufas y espárragos.

37. Si decimos que se ha preparado el bacalao majado con patata cocida, ajo y acompañado con huevo cocido, estamos hablando de un bacalao:

- a. Aragonesa.
- b. Antigua.
- c. Atascaburras.
- d. Carmencita.

38. Cuando hablamos de pescado envasado al vacío, hablamos de una técnica de conservación de los alimentos. ¿Cuál de estas afirmaciones es FALSA?

- a. No existen pérdidas de sustancias volátiles o hidrosolubles.
- b. Impide el desarrollo de bacterias aerobias.
- c. No es necesario almacenamiento en cámara frigorífica entre 0° y 3°C cuando se trata de productos cocinados.
- d. Evita la oxidación de vitaminas.

39. Una vez recibido en cocina el “curadillo”, debe conservarse:

- a. A una humedad del 85% y 3°C de temperatura.
- b. En un lugar fresco y bien ventilado.
- c. En temperatura de frío positivo bien cubierto de hielo.
- d. Ninguna de las anteriores.

40. **Una vez pasteurizado el mix de un helado, su correcta conservación durante la maduración será...**
- a. A temperatura ambiente en un lugar fresco y seco correctamente cubierto.
 - b. Entre 8 y 10°C cubierto "a piel".
 - c. Mantenido a temperatura constante de entre 75 y 82°C.
 - d. Refrigerado a una temperatura igual o inferior a 6°C.
41. **La tarta Alsaciana se conservará hasta su servicio...**
- a. En refrigeración.
 - b. En congelación.
 - c. Templada con el calor residual del horno.
 - d. En un lugar fresco y seco, alejada de la luz solar.
42. **¿Qué tipo de postres requieren un mayor control sobre la manipulación, higiene y conservación?**
- a. Los postres con frutas frescas maceradas.
 - b. Los postres con frutas congeladas.
 - c. Los postres a base de lácteos.
 - d. Los postres de sartén.
43. **La conservación máxima de una compota de fruta,**
- a. Es de 3 a 5 días.
 - b. Es de 7 días.
 - c. Es de 10 a 12 días.
 - d. No se contempla un número determinado de días, se regirá por las alteraciones de sabor, olor y textura.
44. **Son empleados públicos quienes desempeñan funciones retribuidas en las administraciones públicas al servicio de los intereses generales. Se clasifican en:**
- a. Funcionarios, personal laboral fijo, concejales y personal eventual.
 - b. Funcionarios de carrera, personal laboral, funcionario interino y concejales.
 - c. Concejales, personal laboral fijo, funcionarios y personal laboral eventual.
 - d. Ninguna es correcta.
45. **¿Cómo se define el acto de fermentar las masas ayudado por levadura o montos de otras masas?**
- a. Malear.
 - b. Fondear.
 - c. Leudar.
 - d. Liar.

46. Son funcionarios interinos, los que por razones expresamente justificadas de necesidad y urgencia son nombrados como tales para el desempeño de funciones propias de funcionarios de carrera cuando se de alguna de estas circunstancias, marca la afirmación correcta.

- a. Exceso o acumulación de tareas por plazo máximo de 6 meses, dentro de un periodo de 12 meses.
- b. Ejecución de programas de carácter temporal, con una duración superior a 4 años, ampliable 12 meses más.
- c. Exceso o acumulación de tareas por un plazo máximo de 12 meses dentro de un periodo de 18 meses.
- d. Ejecución de programas de carácter temporal, con una duración superior a 5 años, ampliable a 12 meses más.

47. Según la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, el trabajador:

- a. Tendrá derecho a interrumpir su actividad y abandonar el lugar de trabajo, en caso necesario, cuando considere oportuno.
- b. Nunca podrá interrumpir ni abandonar su puesto de trabajo sin comunicarlo previamente al empresario o al delegado de prevención.
- c. Tendrá derecho a interrumpir su actividad y abandonar el lugar de trabajo, en caso necesario, cuando considere que dicha actividad entraña un riesgo grave e inminente para su vida o su salud.
- d. Cuando considere que dicha actividad entraña un riesgo grave e inminente para su vida o salud podrá interrumpir la actividad pero nunca abandonar el puesto de trabajo.

48. Para el Pote d'Antroxu, ¿Qué legumbre debemos de incluir?

- a. Garbanzos.
- b. Guisantes.
- c. Alubia blanca.
- d. Entre sus ingredientes no figuran las legumbres.

49. En la manipulación de los huevos:

- a. Deben cascar en el recipiente de manipulación.
- b. Siempre deben lavarse, así evitaremos su contaminación.
- c. La mejor opción para desclararlos es usar su propia cáscara.
- d. Ninguna es correcta.

50. Un fiambre elaborado con farsa de carne, nata, huevo, almidón de maíz, vino Jerez y brandy, introducida en un molde encamisado con láminas de tocino y cocido al baño maría, se denomina...

- a. Pâté en crôte.
- b. Ballotina.
- c. Morteruelo.
- d. Galantina.

51. El artículo 144 de la Constitución Española establece que las Cortes Generales, mediante ley orgánica, podrán, por motivos de interés nacional:

- a. Sustituir la iniciativa de las Comunidades Autónomas a que se refiere el apartado 2 del artículo 143.
- b. Sustituir la iniciativa de las Corporaciones Locales a que se refiere el apartado 2 del artículo 143.
- c. Sustituir la iniciativa de las Comunidades Autónomas a que se refiere el apartado 2 del artículo 142.
- d. Sustituir la iniciativa de las Corporaciones Locales a que se refiere el apartado 2 del artículo 142.

52. El artículo 155 de la Constitución Española establece que si una Comunidad Autónoma no cumpliera las obligaciones que la Constitución u otras leyes le impongan, o actuare de forma que atente gravemente al interés general de España, el Gobierno, previo requerimiento al Presidente de la Comunidad Autónoma y, en el caso de no ser atendido, podrá adoptar las medidas necesarias para obligar a aquélla al cumplimiento forzoso de dichas obligaciones o para la protección del mencionado interés general:

- a. Con la aprobación por mayoría absoluta del Senado.
- b. Con la aprobación por mayoría absoluta del Congreso.
- c. Con la aprobación por mayoría cualificada del Senado.
- d. Con la aprobación por mayoría cualificada del Congreso.

53. ¿Cuál es la temperatura idónea para la conservación de las carnes?

- a. 0° C.
- b. 3° C.
- c. 6° C.
- d. 8° C.

54. Ingredientes de la clariz para elaborar un consomé de ternera:

- a. Carne magra de ternera picada y clara de huevo.
- b. Carne magra de ternera picada, clara de huevo y guarnición de hortalizas cortadas en brunoise.
- c. Carne magra de ternera picada, huesos de ternera, clara de huevo y guarnición de hortalizas cortadas en brunoise.
- d. Ninguna es correcta.

55. La tortilla Joinville es:

- a. Tortilla que se presenta ovalada, adicionada de trocitos de beicon fritos, queso gruyère, cebolleta picada y crema de leche.
- b. Tortilla que se presenta ovalada, adicionada de un salpicón de quisquillas, trufas y champiñones. Alrededor, cordón de salsa de quisquillas.
- c. Tortilla que se presenta en forma ovalada, adicionada de espinacas previamente blanqueadas y rehogadas en mantequilla.
- d. Tortilla que se presenta en forma ovalada, adicionada de finas hierbas (perejil, cebollino, estragón y perifollo).

56. Las disposiciones de carácter laboral contenidas en la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales y en sus normas reglamentarias tendrán en todo caso el carácter de:

- a. Derecho necesario máximo disponible.
- b. Derecho necesario mínimo indisponible.
- c. Derecho necesario mínimo disponible.
- d. Derecho necesario máximo indisponible.

57. En un breseado:

- a. La pieza de carne se cubre con líquido totalmente.
- b. La pieza de carne se cubre con líquido una cuarta parte.
- c. La pieza de carne cuece con su propio jugo sin adición de ningún otro líquido.
- d. La pieza de carne cuece al regar con alcoholes su superficie cada 10 minutos.

58. Las tecnologías de envasado en atmósfera protectora permiten un cierto control sobre las reacciones químicas responsables del deterioro de los pescados durante su almacenamiento y comercialización. ¿Cuál es la mezcla de gases más utilizada en dicho proceso?

- a. Dióxido de carbono (CO_2) + Nitrógeno (N_2) + Oxígeno (O_2). En todos los pescados.
- b. Dióxido de carbono (CO_2) + Nitrógeno (N_2) + Fosfato (PO_3). En pescados blancos.
- c. Dióxido de carbono (CO_2) + Nitrógeno (N_2). En pescados grasos.
- d. Dióxido de carbono (CO_2) + Nitrógeno (N_2) + Fosfato (PO_3). En pescados grasos.

59. En los supuestos de adopción internacional, cuando los padres se trasladen al país de origen del adoptado o adoptada, podrán disfrutar con antelación de una parte del permiso de adopción y acogimiento de hasta

- a. Cuatro semanas de duración, percibiendo durante dicho período las retribuciones integrales.
- b. Dos meses de duración, percibiendo las retribuciones básicas.
- c. Cuatro semanas de duración, percibiendo durante dicho período las retribuciones básicas.
- d. Dos meses, percibiendo las retribuciones integrales.

60. ¿A qué temperatura muere el parásito Anisakis?

- a. Congelando el producto a -20°C .
- b. Cocinando el producto a 85°C .
- c. Congelando el producto a -20°C durante 5 días o cocinándolo a temperaturas superiores a $60-70^\circ\text{C}$.
- d. Congelando el producto a -18°C durante 2 días o cocinándolo a temperaturas superiores a $60-70^\circ\text{C}$.