



MINISTERIO DE DEFENSA

PRUEBAS SELECTIVAS PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO

GRUPO PROFESIONAL: E2

ESPECIALIDAD: PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

CUESTIONARIO DE EXAMEN

INSTRUCCIONES:

1. **No abra este cuestionario** hasta que se le indique.
2. Este examen consta de un cuestionario de **80** preguntas, se incluyen **6** preguntas adicionales de reserva con tres respuestas alternativas cada una, siendo sólo una de ellas la correcta.
3. Recuerde que el tiempo de realización de este ejercicio es de **OCHENTA MINUTOS**. Si encuentra dificultad en alguna de ellas **NO SE DETENGA Y CONTINÚE** contestando las restantes.
4. 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".
5. **Compruebe siempre** que la marca que va a señalar en la "Hoja de Examen" corresponde al número de pregunta del cuestionario.
6. Todas las preguntas del cuestionario tienen el mismo valor y una sola respuesta correcta.
7. No serán valoradas las preguntas no contestadas. Las contestaciones erróneas no serán penalizadas.

- 1.- Para el grupo profesional E2, el IV Convenio Único para el Personal Laboral de la Administración General del Estado, establece como titulación necesaria para su acceso:
 - a) Título de Graduado en Educación Secundaria o de Técnico o equivalente.
 - b) Título de Bachiller o Técnico o equivalente.
 - c) Título de bachiller, Técnico o certificado de profesionalidad de Nivel 3 o equivalente.
- 2.- El IV Convenio Único para el Personal Laboral de la Administración General del Estado se aplica:
 - a) A todo el personal de la Administración de Justicia.
 - b) Al Personal de Alta Dirección.
 - c) Al Personal Laboral de la Administración General del Estado.
- 3.- El personal laboral sujeto al IV Convenio Único de la Administración General del Estado, tendrá derecho a:
 - a) 24 días hábiles de vacaciones con 15 años de servicios.
 - b) 24 días hábiles de vacaciones con 20 años de servicios .
 - c) 24 días hábiles de vacaciones con 25 años de servicios.
- 4.- Según el art. 30 del Convenio Único para el personal laboral de la AGE, las convocatorias públicas de los proceso de cobertura de vacantes por ingreso libre, deberán contener al menos los siguientes datos:
 - a) Número de plazas y características incluido los horarios de entrada y salida a su puesto de trabajo, sistema selectivo, requisitos exigidos y baremo aplicable.
 - b) Número de plazas, sistema selectivo, requisitos exigidos a los candidatos, baremos tanto objetivos como subjetivos aplicables.
 - c) Número de plazas y sus características, desarrollo y valoración, sistema selectivo, requisitos exigidos a los candidatos y baremo.
- 5.- El periodo de prueba del personal laboral de la AGE regulado en el IV Convenio Único será de:
 - a) Tres meses para el grupo M2.
 - b) Tres meses para el grupo M1.
 - c) Tres meses para el grupo E2.
- 6.- Las normas relativas a los derechos fundamentales y a las libertades que la Constitución de 1978 reconoce , se interpretarán de conformidad con:
 - a) La Declaración Universal de Derechos Humanos y los Tratados y Acuerdos internacionales sobre la misma materia ratificados por España.
 - b) La Declaración Universal de Derechos Humanos del Parlamento Europeo y los Tratados y Acuerdos internacionales sobre la misma materia ratificados por España.
 - c) La Declaración Universal de la Organización de Naciones Unidas y los Tratados y Acuerdos internacionales sobre la misma materia aunque no hayan sido ratificados por España.

7.- El art. 21 de la Constitución Española de 1978 reconoce el derecho de:

- a) Reunión.
- b) Asociación.
- c) Participación.

8.- El Defensor del Pueblo es:

- a) Alto comisionado de la Administración General del Estado.
- b) Alto comisionado de las Cortes Generales.
- c) Alto comisionado de las Administraciones Públicas.

9.- Según el art 19 de la Constitución el derecho de los españoles a entrar y salir libremente de España en los términos que la ley establezca, indique la opción correcta:

- a) No podrá ser limitado por motivos políticos e ideológicos.
- b) Podrá ser limitado por motivos políticos pero no ideológicos.
- c) Podrá ser limitado por motivos políticos e ideológicos.

10.-Son órganos superiores de la organización central de la Administración General del Estado:

- a) El Gobierno.
- b) Los Ministros.
- c) Los Delegados del Gobierno.

11.-Son órganos directivos de la organización central de la Administración General del Estado:

- a) Los Ministros.
- b) Los Secretarios de Estado.
- c) Los Subsecretarios

12.-Corresponde al Gobierno la función o potestad:

- a) Legislativa
- b) Ejecutiva.
- c) Judicial.

13.-Los Directores Generales serán nombrados y separados por:

- a) Real Decreto del Consejo de Ministros
- b) Real Decreto del Presidente del Gobierno.
- c) Orden Ministerial.

14.-La dirección de los servicios comunes de los Ministerios corresponde a:

- a) Los Secretarios de Estado.
- b) Los Subsecretarios.
- c) Los Secretarios Generales.

15.-El Consejo de Transparencia y Buen Gobierno estará compuesto por los siguientes órganos, indique la respuesta correcta:

- a) La Comisión de Transparencia y Buen Gobierno y el Presidente del Consejo de Transparencia y Buen gobierno, que también será el presidente de la Comisión.
- b) La Comisión de Transparencia y Buen Gobierno y el Presidente del Consejo de Transparencia y Buen gobierno, que nunca será el mismo de su Comisión.
- c) La Comisión de Transparencia y Buen Gobierno y el Presidente del Consejo de Transparencia y Buen gobierno, que puede o no ser el mismo de su Comisión.

16.-Según el art 8 de la L.O. 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, todo trato desfavorable a las mujeres relacionado con el embarazo o la maternidad, constituye discriminación:

- a) Indirecta por razón de sexo.
- b) Indirecta por razón de género.
- c) Directa por razón de sexo.

17.-¿En qué artículo de la Constitución Española de 1978 se encuentra recogido el principio de igualdad y la no discriminación por sexo?.

- a) Art. 8.
- b) Art. 14.
- c) Art. 24

18.-¿Qué ley regula la prevención de riesgos laborales?.

- a) La ley 31/1985.
- b) La ley 31/1995.
- c) La ley 31/2000.

19.-El órgano científico-técnico, especializado de la Administración General del Estado cuya misión es el análisis y estudio de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo es:

- a) El Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.
- b) La Inspección de Trabajo y Seguridad Social.
- c) La Comisión Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo.

20.-Indique la respuesta correcta en relación al Comité de Seguridad y Salud de las empresas:

- a) Todas las empresas han de contar con un Comité de Seguridad y Salud.
- b) Formarán parte del Comité de Seguridad y Salud los delegados de prevención.
- c) En las reuniones del Comité de Seguridad y Salud participarán con derecho a voto los técnicos de prevención de riesgos, así como los delegados sindicales.

21.-¿Qué cereal de los siguientes no contiene ningún alérgeno?

- a) Trigo.
- b) Centeno.
- c) Maíz.

22.-Un ingrediente del bizcocho franchipán es:

- a) Mazapán.
- b) Chocolate.
- c) Mantequilla.

23.-Un librador es:

- a) Un instrumento de plástico que permite hacer dibujos con chocolate o crema.
- b) Un utensilio metálico de forma rectangular que se usa para rascar.
- c) Una herramienta en forma de pala para coger materias primas como harinas.

24.- Un ingrediente de la crema chisboust es:

- a) Gelatina.
- b) Mantequilla.
- c) Chocolate.

25.-Para la elaboración del pan es recomendable usar:

- a) Harina sin gluten.
- b) Harina con un alto contenido en gluten.
- c) Harina de arroz.

26.-La masa de brioche:

- a) Se elabora con un alto porcentaje de mantequilla.
- b) Se elabora con un bajo porcentaje de huevos.
- c) Es un tipo de bizcocho.

27.-En un huevo fresco la yema:

- a) Está centrada.
- b) Está descentrada a la derecha.
- c) Está descentrada a la izquierda.

28.-Un método de conservación por extracción de oxígeno es:

- a) UHT.
- b) Envasado al vacío compensado.
- c) Saturación con azúcar.

29.-El Vol-au-vent es:

- a) Un merengue tirado con manga sobre papel antiadherente y secado al horno.
- b) Un semifrío rodeado de bizcochos soletilla.
- c) Una base de hojaldre de forma redonda.

30.-¿Qué tipo de documento es el relevé?

- a) De previsión de necesidades.
- b) De pedidos de géneros.
- c) De control interno.

31.-¿Cuál de los siguientes azúcares es un polisacárido?

- a) Lactosa.
- b) Almidón.
- c) Glucosa.

32.-No es un alérgeno:

- a) La soja.
- b) La leche.
- c) El cacao.

33.-Un Brownie es:

- a) Un bizcocho pequeño que se le da forma con cápsulas de papel.
- b) Un bizcocho de chocolate y generalmente nueces.
- c) Un bizcocho que contiene como ingrediente característico las pasas maceradas en ron.

34.-¿Qué temperatura debe alcanzar un almíbar para la elaboración del merengue italiano?

- a) 121º C.
- b) 100º C.
- c) 150º C.

35.-Crema que se obtiene mediante la mezcla de nata y chocolate

- a) Ganache.
- b) Crema inglesa.
- c) Chiboust.

36.-Las natillas finas:

- a) No llevan sacarosa.
- b) No llevan almidón.
- c) No llevan canela.

37.-¿Qué es la Lionesa?

- a) Pastel pequeño de pasta choux frito en aceite de oliva.
- b) Pieza de pasta choux donde las piezas se unen unas con otras para formar un cono.
- c) Pastel pequeño de pasta choux de forma redonda con distintos rellenos.

38.-¿Qué porcentaje de materia grasa debe contener la nata para poder ser montada?

- a) 20-25 % MG.
- b) 26-32% MG.
- c) 33-36% MG.

39.-Las claras montan mejor cuando:

- a) Están a temperatura ambiente.
- b) Están muy frías.
- c) Cuando son de huevos muy frescos.

40.-¿Qué es la gianduja?

- a) Cobertura mezclada con pasta de frutos secos.
- b) Cobertura mezclada con praliné.
- c) Cobertura mezclada con nata.

41.-La pasta bomba:

- a) Se elabora a partir de un almíbar caliente que se vierte sobre una base de yemas y/o huevos.
- b) Se usa combinándola con bicarbonato sódico para obtener levadura química.
- c) Se elabora con nata líquida hervida y a la que se le añade hojas de gelatina previamente hidratadas.

42.-Se consigue un caramelo cuando la cocción de una solución de azúcar llega a:

- a) 155º C.
- b) 125ºC.
- c) 200ºC.

43.-¿Cuántas capas de masa y grasa se forman al elaborar un hojaldre y darle una vuelta doble?

- a) 4 capas de masa y 5 capas de grasa.
- b) 5 capas de masa y 4 capas de grasa.
- c) 5 capas de masa y 5 capas de grasa.

44.-El porcentaje de proteínas es mayor en:

- a) Harina de trigo de gran fuerza.
- b) Harina de centeno integral.
- c) Harina de cebada refinada.

45.-¿Qué harina de las siguientes absorbe más agua durante el amasado para la elaboración de pan?

- a) Harina de trigo integral.
- b) Harina de arroz.
- c) Harina de trigo blanca refinada.

46.-Los cordones que fijan la yema se denominan:

- a) Cutícula.
- b) Membrana vitelina.
- c) Chalaza.

47.-Los profiteroles se elaboran con:

- a) Una masa escaldada.
- b) Una masa de bizcocho con doble batido.
- c) Una masa quebrada.

48.-La fermentación del pan:

- a) Es más rápida en panes con alto porcentaje de sal.
- b) Es más rápida en panes con alta hidratación.
- c) Es más rápida en panes con poco porcentaje de agua.

49.-¿Qué harina es acta para los celiacos?

- a) Harina de sarraceno.
- b) Harina de centeno.
- c) Harina de avena.

50.-Para la elaboración del fondant necesitamos:

- a) Azúcar, agua y zumo de limón.
- b) Azúcar, agua y alcohol.
- c) Azúcar, agua y glucosa.

51.-La sal en pastelería se utiliza como:

- a) Potenciador del sabor.
- b) Para quitar dulzor.
- c) No se utiliza la sal en la pastelería.

52.-El tiempo de maduración de un mix para a elaboración de un helado es:

- a) Entre 1 y 3 horas a 2º C.
- b) Entre 4 y 24 horas a 4º C.
- c) Entre 10 y 36 horas a 8º C.

53.-¿Qué postre típico de Italia se elabora con crema mascarpone?

- a) Tiramisú.
- b) Panna cotta.
- c) Canoli.

54.-Las hojas de gelatina ¿a qué temperatura comienzan a formar gel?

- a) Cuando empieza a bajar de 50ºC.
- b) Cuando empieza a bajar de 25ºC.
- c) Cuando empieza a bajar de 35ºC.

55.-La coagulación de la clara comienza a los:

- a) 75º C.
- b) 83º C.
- c) 57º C.

56.-El tiempo de fermentación de una pieza de pan depende de:

- a) La temperatura de la masa.
- b) Temperatura de horneado.
- c) Temperatura del exterior del obrador.

57.-La bollería elaborada con harina de gran fuerza:

- a) Necesita menos agua y menos tiempo de amasado que la bollería elaborada con harina floja.
- b) Necesita más agua y más tiempo de amasado que la bollería elaborada con harina floja.
- c) Necesita más agua y menos tiempo de amasado que la bollería elaborada con harina floja.

58.-En un helado tipo crema el porcentaje de agua es:

- a) Aproximadamente 80%
- b) Aproximadamente 73 %
- c) Aproximadamente 64%

59.-La capacidad espumante del huevo se aprovecha para elaborar:

- a) Mousses.
- b) Flanes.
- c) Pastas de té.

60.-Para elaborar buñuelos de viento:

- a) Hay hornear la masa a 175°C.
- b) Hay que escaldar la harina.
- c) Hay que utilizar hojas de gelatina.

61.-Qué elaboración procedente del huevo se utilizan para incorporar aire a los semifríos?

- a) Crema chantilly.
- b) Pasta bomba.
- c) Crema inglesa.

62.-¿Qué tarta de las siguientes no lleva chocolate?

- a) Tarta mascota.
- b) Tarta Sacher.
- c) Tarta Ópera.

63.-Los porcentajes de sólidos de un helado son

- a) 8% MG, 10% leche en polvo y 18% azúcar.
- b) 4% MG, 8% leche en polvo y 8% azúcar.
- c) 6% MG, 7% leche en polvo y 14% azúcar.

64.-El gluten de la masa de bollería se refuerza con:

- a) La harina floja.
- b) La sal.
- c) El agua alcalina.

65.-Los diplomáticos son elaboraciones:

- a) De hojaldre.
- b) De bizcocho.
- c) De masa fermentada.

66.-¿Qué elaboraciones de las siguientes son fritas?

- a) Churro, pestiños y magdalenas.
- b) Pestiños, flores manchegas y buñuelos de viento.
- c) Porras, músicos y torrijas.

67.-En qué consiste el empanizado:

- a) Fenómeno que se produce en la cocción del azúcar por el que esta sustancia forma grumos.
- b) Reacción de pardeamiento que se produce en el exterior de algunas frutas al pelarlas.
- c) Proceso por el cual un alimento con alto contenido en grasa adquiere un sabor desagradable.

68.-Las bacterias:

- a) Todas son anaerobias.
- b) Todas son aerobias.
- c) Pueden ser anaerobias y aerobias.

69.-En las masas escaldadas los huevos se añaden:

- a) Antes de escaldar la harina.
- b) Junto con la harina.
- c) Despues de escaldar la harina.

70.-La lengua en pastelería:

- a) Es un cuchillo pequeño con punta.
- b) Es un utensilio de plástico que tiene forma semicircular o rectangular.
- c) Es utensilio de forma de varilla cortada.

71.-En la elaboración del hojaldre invertido:

- a) La masa envuelve a la materia grasa.
- b) La materia grasa envuelve a la masa.
- c) La grasa se añade a la masa troceada al final del amasado.

72.-La masa madre natural:

- a) Es un fermento compuesto de harina y agua.
- b) Es una masa que se realiza mezclando harina, agua y levadura fresca.
- c) Es una masa a la que incorporamos *Saccharomyces cerevisiae* cultivada.

73.-La técnica sablé para la elaboración de pastas:

- a) Consiste en mezclar el azúcar con la mantequilla y los huevos a la vez.
- b) Consiste en después de mezclar los ingredientes estirar y doblar varias veces la masa.
- c) Consiste en mezclar la harina con la mantequilla, impermeabilizando la harina.

74.-¿Qué temperaturas se consideran óptimas de fermentación para una masa de pan?

- a) Temperatura 30-35º C y humedad 70-80ºC.
- b) Temperatura 36-41º C y humedad 70-80ºC.
- c) Temperatura 30-35º C y humedad 40-50ºC.

75.-La capacidad emulsionante del huevo se debe a la presencia de:

- a) Lecitina.
- b) Ovoalbúmina .
- c) Xantofilos.

76.-¿Qué es clarificar mantequilla?

- a) Manipular la mantequilla hasta conseguir una textura de pomada.
- b) Fundir la mantequilla y dorarla a fuego suave hasta que se aprecie un tono dorado o tostado.
- c) Separar los principales componentes de la mantequilla y obtener un líquido sin impurezas.

77.-¿Cuándo se añade el azúcar en el arroz con leche?

- a) Al inicio de la cocción de la leche.
- b) En el mismo momento que añadimos el arroz.
- c) En los últimos momentos de cocción del arroz con leche.

78.-El cruasán es:

- a) Es una pieza en forma de media luna elaborada con masa fermentada hojaldrada.
- b) Es una pieza en forma de media luna elaborada con masa de hojaldre.
- c) Es una pieza en forma de media luna elaborada con masa fermentada enriquecida.

79.-El doble batido para la elaboración de bizcochos:

- a) Consiste en montar por separado las claras y la yemas.
- b) Consiste en montar huevos primero al baño maría y después fuera del baño.
- c) Consiste en montar la claras primero y después otra vez con un almíbar.

80.-En la fermentación controlada la fase de blocaje es:

- a) Para la fermentación mediante frío negativo.
- b) Retrasar la fermentación mediante frío positivo.
- c) Es la última fase de la fermentación controlada.

PREGUNTAS DE RESERVA

PARTE GENERAL

81.-Cuando un empresario no tome las medidas necesarias para garantizar la seguridad y salud de los trabajadores o impida que otra persona las tome, los representantes de los trabajadores pueden decidir paralizar el trabajo. La autoridad laboral debe decidir si los trabajadores vuelven al trabajo o no por existir riesgo, en el plazo de:

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

82.-El Recurso de Amparo se interpone ante el:

- a) Tribunal Superior de Justicia.
- b) Tribunal Supremo.
- c) Tribunal Constitucional.

PARTE ESPECÍFICA

83.-La pasta brisa:

- a) Es una masa azucarada que no lleva huevo.
- b) Es una masa azucarada que no lleva grasa.
- c) Es una masa azucarada que no lleva levadura.

84.-¿Cuál es motivo por el que a un flan se salen agujeros?

- a) Ha hervido el agua del baño maría durante su cocción.
- b) Se ha batido en exceso los huevos antes de mezclar con la leche.
- c) Ha entrado agua del baño maría al molde durante su cocción.

85.-¿En qué consiste la acción de castigar en repostería?

- a) Introducir un líquido en agua fría y llevarlo a ebullición.
- b) Añadir gelatina a un preparado líquido tibio para que tome consistencia.
- c) Añadir un ácido o glucosa a un jarabe para evitar que el azúcar se panice.

86.-¿En qué consiste el proceso de atemperado del chocolate?

- a) Controlar la recristalización de la manteca de cacao.
- b) Hay dos rangos de temperatura que controlar, una para el fundido y otra para el uso.
- c) Se hace para conseguir un tono menos brillante del chocolate.