



PROCEDIMIENTO SELECTIVO DE INGRESO PARA LA ESTABILIZACIÓN DE EMPLEO TEMPORAL EN LOS CUERPOS DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA, PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FORMACIÓN PROFESIONAL, PROFESORES DE ESCUELAS OFICIALES DE IDIOMAS, PROFESORES DE MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS, PROFESORES DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO Y MAESTROS DE TALLER DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO

CUERPO:	0598 PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE F.P.
ESPECIALIDAD:	009 SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
TRIBUNAL Nº:	1

1.-Características de la técnica del “madreo” en la elaboración de vinos:

- a.-Es una técnica exclusiva de la D.O León para la elaboración de vinos rosados.
- b.-Consiste en introducir racimos de uva enteros durante el proceso de fermentación del mosto.
- c.-Se consiguen vinos rosados más longevos en el tiempo.
- d.-Todas son correctas.

2.-Con qué elemento se aromatiza el vino con DOP Condado de Huelva.

- a.-Limón.
- b.-Naranja.
- c.-Pomelo.
- d.-Cidra.

3.-En un menú degustación aparece el siguiente plato: “Abalón ahumado a la brasa”. ¿De qué se trata? Señale la respuesta correcta:

- a.-Es un corte del atún.
- b.-Es una parte del pato.
- c.-Es un marisco.
- d.-Es un queso de pasta blanda de leche de cabra.

4.- ¿En qué provincia española se elabora la bebida espirituosa “Cantueso”?

- a.-Albacete.
- b.-Alicante.
- c.-Murcia.
- d.-Cuenca.



5.-Qué queso de la Comunidad Autónoma de La Rioja tiene Denominación de Origen Protegida.

- a.-Grazalema.
- b.-Camerano.
- c.-Ibores.
- d.-Tronchón.

6.-¿Qué es el *chamoy*?. Señale la respuesta correcta:

- a.-Salsa elaborada con una mezcla de chiles, limón, sal de mar y un toque de albaricoque.
- b.-Condimento mejicano hecho a base de fruta deshidratada, chile, sal, azúcar y agua, de sabor entre dulce y ácido.
- c.-De sabor picante, se prepara con chile tabasco rojo, vinagre, agua y sal, macerados en barriles de roble.
- d.-Ninguna es correcta.

7.-De los siguientes quesos marque el que no está elaborado con leche de vaca.

- a.-Provolone del Monaco.
- b.-Appenzeller.
- c.-Pont L'Evêque.
- d.-Ossau-Iraty.

8.-¿En cuál de estos lugares se produce vino con DOP Cava?

- a.-Almendralejo.
- b.-Mérida.
- c.-Valdepeñas.
- d.-Mondéjar.

9.- Según la legislación española, una cerveza especial debe tener un extracto seco primitivo (ESP) de:

- a.-ESP + 9%.
- b.-ESP + 11%.
- c.-ESP + 13%.
- d.-ESP + 15%.

10.-Atendiendo al protocolo oficial, quién de las siguientes autoridades, tiene precedencia, en el territorio de una comunidad autónoma.

- a.-Alcalde del municipio.
- b.- Fiscal general del estado.
- c.- Diputados y senadores por la provincia.
- d.- Jefe de la oposición.



11.-En qué provincia española se elabora el vino Fondillón.

- a.-Murcia.
- b.-Alicante.
- c.-Albacete.
- d.-Cuenca.

12.- Un vino afectado por una enfermedad producida por bacterias anaerobias en un vino.

- a.-Acescente.
- b.-Ahilado.
- c.-Aliáceo.
- d.-Aloque.

13.- No es una variedad de uva admitida por la D.O.P. Ribera del Duero:

- a.-Malbec.
- b.-Merlot.
- c.-Albillo Mayor.
- d.-Mencia.

14.-En qué Comunidad Autónoma se encuentran diferentes variedades de Zorongollo.

- a.-Murcia.
- b.-Andalucía
- c.-Extremadura.
- d.-Castilla La Mancha.

15.-En qué provincia española se elabora el queso de Las Garmillas.

- a.-Asturias.
- b.-Cantabria.
- c.-León.
- d.-Lugo.

16.-Dos variedades de uva en la realización del Brandy con IGP de Jerez.

- a.-Palomino y Pedro Ximénez.
- b.-Palomino y Macabeo.
- c.-Palomino y Airén.
- d.-Palomino y Tempranillo.



17.-En qué consiste la chaptalización.

- a.-Desuerado.
- b.-Adición de sacarosa.
- c.-Adición de levaduras.
- d.-Adición de sulfuroso.

18.-Dos variedades de cacao.

- a.-Criollo y forastero.
- b.-Criollo y marfileño.
- c.-Criollo y unitario.
- d.-Criollo y beneficiario.

19.-Cómo se denomina la variedad de uva blanca más cultivada en la DOP Valdeorras.

- a.-Treixadura.
- b.-Albariño.
- c.-Brancellao.
- d.-Godello.

20.-Qué nombre recibe la uva Tempranillo cultivada en Portugal

- a.-Tinta Roriz.
- b.- Arinto.
- c.-Touriga.
- d.-Castelao.

21.-Cuál de las siguientes cervezas es de las únicas a nivel mundial que tiene reconocida una denominación de origen, recogida además en un acta de 1986.

- a.-Hofbräu.
- b.-Köstritze
- c.-Bitburger.
- d.-Kölsch.

22.-Qué es un bocoy.

- a.-Vino excesivamente duro en boca.
- b.-Categoría intermedia entre Vino de Jerez amontillado y oloroso.
- c.-Sinónimo de decantador.
- d.-Barril grande.



23.-De qué país procede el vino moscatel de Pantelleria.

- a.-España.
- b.-Portugal.
- c.-Italia.
- d.-Francia.

24.-Que es el *sudachi*. Señale la respuesta correcta:

- a.-Es un tubérculo similar a la yuca o el nabo.
- b.-Es un tipo de cítrico similar a la lima.
- c.-Es un alga con una forma característica que recuerda a los espaguetis.
- d.-Ninguna es correcta.

25.-Qué indican las siglas V.O.R.S. y a qué bebida se aplica.

- a.-“Very Old Rare Superior”-Cognac.
- b-Very Old Rare Superior-Armagnac.
- c.-Vino Óptimo Recolección Selectiva- vino de La Rioja.
- d.-Vinum Optimum Rare Signatum- vino de Jerez.

26.-Qué caracteriza a los Vatted Malt.

- a.-Whisky mezcla de grano y malta.
- b.-Whisky elaborado de un solo barril.
- c.-Whisky de mezcla de maltas de varias destilerías.
- d.-Whisky de malta de solamente una destilería.

27.-En qué valle burgalés se elabora Chacolí.

- a.-Rebollar.
- b.-Bujaruelo.
- c.-Cebollera.
- d.-Mena.

28.-Variedad de aceituna mayoritaria en la provincia española de Córdoba.

- a.-Arbequina.
- b.-Manzanilla.
- c.-Cornicabra.
- d.-Picual.



29.-De qué elemento se elabora el Pisco.

- a.-Patata.
- b.-Cebada.
- c.-Uva.
- d.-Trigo.

30.- El CRM es:

- a.-Una red social.
- b.-Un programa informático para segmentar grupos de clientes.
- c.-Una técnica de venta.
- d.-Una aplicación de móvil para mensajes cortos.

31.-De qué lugar procede el café Yauco Selecto.

- a.-Puerto Rico.
- b.-Jamaica.
- c.-Cuba.
- d.-Venezuela.

32.-En qué provincia española se elabora el queso de los Montes de San Benito.

- a.-Toledo.
- b.-Huelva.
- c.-Córdoba.
- d.-Granada.

33.-Qué tipo de whisky/whiskey lleva el cóctel Manhattan conforme a IBA.

- a.-Bourbon.
- b.-Escocés.
- c.-Rye.
- d.-Corn.

34.-Qué bebida es "Cream".

- a.-Cóctel.
- b.-Mezcla de vinos olorosos.
- c.-Cerveza.
- d.-Mezcla de vinos amontillados.



35.-De qué elemento se elabora el “Cynar”.

- a.-Pepino.
- b.-Patata.
- c.-Cereales.
- d.-Alcachofa.

36.- Condado de Sonoma, es una región vinícola de.

- a.- Chile.
- b.- Argentina.
- c.-EEUU.
- d.-Portugal.

37.-¿De qué país procede el anisado “Ouzo”?

- a.-Francia.
- b.-Italia.
- c.-Grecia.
- d.-Turquía.

38.- ¿Cómo se llaman las formaciones realizadas en la isla de Lanzarote para poder cultivar vides?

- a.-Mancera.
- b.-Biengo.
- c.-Mancaje.
- d.-Geria.

39.- ¿Cómo se denomina el licor elabora en Mallorca de quina y genciana, sustancias amargas?

- a.-Xoriguer.
- b.-Ratafía
- c.-Pomada.
- d.-Palo.

40.-La competencia del control y certificación de la alimentación ecológica en España, es competencia de:

- a.-Ayuntamientos, Centros Integrados de FP y Comunidades Autónomas.
- b.-Comunidades Autónomas.
- c.-Estado.
- d.-Ninguna es correcta.



41.- ¿Cómo marcaría una *tarta linzer*?

- a.-Cuchara postre.
- b.-Cuchara postre y tenedor postre.
- c.-Tenedor postre y cuchillo postre.
- d.-Ninguna es correcta.

42.-¿A cuál de los siguientes quesos se le añade colorante natural extraído de la pulpa de la semilla del achiote para darle a la pasta su característico color?

- a.-Edam.
- b.-Mimolette.
- c.-Havarti.
- d.-Ninguna es correcta.

43.-En términos culinarios, ¿qué es un *sherbet*?

- a.-Es una espuma de sifón.
- b.-Es un sorbete al que se le adiciona leche o nata.
- c.-Es lo mismo que un sorbete.
- d.-Ninguna es correcta.

44.-La maduración del Jamón en bodega, para un jamón ibérico de recebo es:

- a.- 30 meses.
- b.- 18 meses.
- c.- 14 meses.
- d.- 12 meses.

45.-Marque la respuesta incorrecta:

- a.-El queso Pata de mulo es un producto elaborado a partir de leche de oveja.
- b.-Trapu Roxu es una mención tradicional del queso Afuegal' pitu.
- c.-El queso con IGP Los Beyos se elabora con mezcla de leche de vaca, cabra y oveja.
- d.-El queso Payoyo no es un tipo de queso elaborado con leche de cabra, es una marca registrada y patentada.



46.-En nuestra carta ofrecemos “*Tournedós Rossini en Robuchon trufado*” y un cliente nos pregunta que es el *Robuchon*.

Señale la respuesta correcta:

- a.-Es un tipo de queso francés elaborado con leche cruda de vaca, de pasta suave, cremoso y con una corteza lavada de color amarillo anaranjado.
- b.-Es una salsa que incluye mostaza de Dijon, alcaparras y pepinillos picados, perejil, perifollo, estragón, un filetito de anchoa, pimienta y sal.
- c.-Es un puré a base de patata, leche y mantequilla.
- d.-Es una guarnición compuesta de fondos de alcachofa estofados, rellenos de puré de champiñones, costrones y demiglace, aromatizada con vino Marsala y trufa.

47.-Las siglas LVB en la etiqueta de un vino, indican que ha permanecido en madera...

- a.-Entre 4 y 6 años.
- b.- 7 años.
- c.-3 años.
- d.-10 años.

48.-En nuestro restaurante ofrecemos “*Papadum de garbanzo*”, ¿de qué se trata? Señale la respuesta correcta:

- a.- Es un pan plano y crujiente de origen hindú.
- b.-Es una guarnición típica de la cocina italo-griega.
- c.-Es una especie de torta rebozada en harina, en este caso de garbanzo.
- d.-Ninguna es correcta.

49.-Marque la opción incorrecta:

- a.-Una de las principales diferencias entre el queso Camembert y el queso Brie es su tamaño, siendo éste último menor.
- b.-El pimiento de Fresno-Benavente está amparado por una I.G.P.
- c.-La pera de Rincón del Soto tiene Denominación de Origen Protegida.
- d.-La quinoa es un pseudocereal que no contiene gluten.

50.-El precinto de color rojo en un jamón, indica que se trata de un jamón:

- a.-De Bellota ibérico.
- b.-De bellota 100%.
- c.-Ibérico cebo de campo.
- d.-Ibérico de cebo.