



MINISTERIO  
DE INCLUSIÓN  
SEGURIDAD SOCIAL  
Y MIGRACIONES

**PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO, POR EL SISTEMA DE ACCESO LIBRE Y PROMOCIÓN INTERNA, COMO PERSONAL LABORAL FIJO EN LOS GRUPOS PROFESIONALES M3, M2, M1, E2 Y E1 SUJETOS AL IV CONVENIO COLECTIVO ÚNICO PARA EL PERSONAL LABORAL DE LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DEL ESTADO.**

**Resolución de 17 de julio de 2024 (BOE de 24 de julio de 2024)**

**GRUPO PROFESIONAL: M1**

**ESPECIALIDAD: DIRECCIÓN DE COCINA**

**EJERCICIO ÚNICO**

**ACCESO LIBRE**

**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)
  - 1ª PARTE:** Este cuestionario consta de **80** preguntas con cuatro respuestas alternativas, **40** preguntas correspondientes a la parte común y **40** preguntas correspondientes a la parte específica. Se incluyen **6** preguntas adicionales de reserva (3 correspondientes al temario común y 3 al programa específico) que serán valoradas en el caso de que se anule alguna de las 40 del bloque correspondiente.
  - Se calificará con un máximo de 40 puntos, correspondiendo 20 puntos a cada una de las partes, y siendo necesario obtener un mínimo de 20 para superar el ejercicio.
  - El tiempo de realización de este ejercicio es de **80 minutos**.
  - 2ª PARTE:** Consistirá en la resolución por escrito de dos supuestos de carácter práctico relacionados con los temas de la parte específica. Cada supuesto se desglosará en **10** preguntas y **2** adicionales de reserva que serán valoradas en el caso de que se anule alguna de las 10 anteriores correspondientes. Cada una contará con cuatro respuestas alternativas, siendo solo una respuesta correcta.
  - Este ejercicio se calificará de 0 a 60 puntos, siendo necesario obtener un mínimo de 30 puntos para superarlo.
  - El tiempo de realización de este ejercicio es de **70 minutos**.
- Si observa alguna anomalía en la impresión del cuestionario solicite su sustitución.
- Todas las preguntas del cuestionario tienen el mismo valor y las contestaciones erróneas se penalizarán descontando un tercio del valor de una respuesta correcta. Las contestaciones en blanco no penalizan.
- Compruebe siempre que el número de respuesta que señale en la «Hoja de Examen» es el que corresponde al número de pregunta del cuestionario.
- En cada pregunta existe una y sólo una respuesta correcta.
- Este cuestionario puede utilizarse en su totalidad como borrador.
- No se permite el uso de libro ni documentación alguna, móvil o ningún otro elemento electrónico.

**– 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



Proceso selectivo para ingreso, por el sistema general de acceso, como personal laboral fijo de los grupos profesionales M3, M2 y M1, E2 Y E1 convocado por Resolución de la Subsecretaría del ministerio de 17 de julio de 2024 (BOE 24 de julio 2024).

## **GRUPO PROFESIONAL M1 – DIRECCIÓN DE COCINA (TURNO LIBRE)**

### **EXAMEN PARTE COMÚN**

1. **¿Cuándo fue publicada en el BOE la Constitución Española de 1978?**
  - A) El 6 de diciembre de 1978.
  - B) El 27 de diciembre de 1978.
  - C) El 31 de octubre de 1978.
  - D) El 29 de diciembre de 1978.
  
2. **¿Cuál de los siguientes derechos NO es considerado un derecho fundamental en la Constitución Española de 1978?**
  - A) Derecho a la integridad física y moral.
  - B) Derecho al honor.
  - C) Derecho de asociación.
  - D) Derecho a la propiedad privada.
  
3. **Según el artículo 1 de la Constitución Española de 1978 los valores superiores del ordenamiento jurídico son la libertad, la justicia, la igualdad y:**
  - A) El pluralismo político.
  - B) La tutela judicial efectiva.
  - C) La libertad religiosa.
  - D) La inviolabilidad del domicilio.
  
4. **Los proyectos de reforma constitucional del artículo 167 de la Constitución Española de 1978 deberán ser aprobados:**
  - A) Por una mayoría de tres quintos de cada una de las Cámaras.
  - B) Por una mayoría de tres quintos del Congreso y dos tercios del Senado.
  - C) Por una mayoría simple del Congreso y absoluta del Senado.
  - D) Por una mayoría absoluta del Congreso y simple del Senado.
  
5. **Según la Ley Orgánica 3/1981, de 6 de abril, del Defensor del Pueblo, en relación con el artículo 54 de la Constitución española de 1978, el Defensor del Pueblo es elegido por:**
  - A) Un referéndum popular.
  - B) Las Cortes Generales.
  - C) El Congreso de los Diputados.
  - D) El Senado.
  
6. **¿Cuál de las siguientes atribuciones corresponde al Gobierno?**
  - A) Dirigir la política interior.
  - B) Mandato supremo de las Fuerzas Armadas.
  - C) Representar al pueblo español.
  - D) Ejercer la potestad legislativa del Estado.

- 7. Respecto a la regulación contenida en el artículo 69 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, sobre las Delegaciones y Subdelegaciones del Gobierno, señale la respuesta CORRECTA:**
- A) En cada una de las provincias de las Comunidades Autónomas pluriprovinciales, existirá un Subdelegado del Gobierno, que estará bajo la inmediata dependencia del Presidente de la Comunidad Autónoma.
  - B) Existirá una Subdelegación del Gobierno en cada una de las Comunidades Autónomas.
  - C) Podrán crearse por Real Decreto Subdelegaciones del Gobierno en las Comunidades Autónomas uniprovinciales, cuando circunstancias tales como la población del territorio, el volumen de gestión o sus singularidades geográficas, sociales o económicas así lo justifiquen.
  - D) Podrán crearse por ley orgánica Subdelegaciones del Gobierno en las Comunidades Autónomas uniprovinciales, cuando circunstancias tales como la población del territorio, el volumen de gestión o sus singularidades geográficas, sociales o económicas así lo justifiquen.
- 8. Conforme a la Constitución Española, ¿quién puede autorizar o acordar, en su caso, un Estatuto de autonomía para territorios que no estén integrados en la organización provincia?**
- A) El Senado mediante ley orgánica, por motivos de interés nacional.
  - B) El Congreso de los Diputados mediante ley orgánica, por motivos de interés nacional.
  - C) Las Cortes Generales, mediante ley orgánica, por motivos de interés nacional.
  - D) Las Cortes Generales, mediante ley ordinaria, por motivos de interés nacional.
- 9. La acusación al Presidente del Gobierno o cualquiera de sus miembros por cualquier delito contra la seguridad del Estado en el ejercicio de sus funciones, sólo podrá ser planteada por iniciativa de:**
- A) La tercera parte de los miembros del Congreso.
  - B) La quinta parte de los miembros del Congreso.
  - C) La cuarta parte de los miembros del Congreso.
  - D) La totalidad de los miembros del Congreso.
- 10. Según el artículo 100 de la Constitución Española, ¿quién nombra a los Ministros?**
- A) El Presidente del Congreso de los Diputados.
  - B) El Presidente del Gobierno.
  - C) El Rey.
  - D) El Consejo de Ministros.
- 11. El artículo 153 de la Constitución española establece que el control de la actividad de los órganos de las Comunidades Autónomas se ejercerá por: Señale la respuesta CORRECTA:**
- A) Por el Gobierno, previo dictamen del Consejo económico y social, el del ejercicio de funciones delegadas a que se refiere el apartado 2 del artículo 150.
  - B) Por el Tribunal de Cuentas, el relativo a la constitucionalidad de sus disposiciones normativas con fuerza de ley.
  - C) Por el Tribunal Constitucional, el relativo a la constitucionalidad de sus disposiciones normativas con fuerza de ley.
  - D) Por la jurisdicción contencioso-administrativa, el económico y presupuestario.

**12. Respecto de las Comunidades Autónomas reguladas en el Título VIII de la Constitución Española, señale la respuesta CORRECTA:**

- A) En ningún caso se admitirá la federación de Comunidades Autónomas.
- B) Sólo cabe la federación de Comunidades Autónomas que estén formadas por dos o más provincias.
- C) La reforma de los Estatutos se ajustará al procedimiento establecido en los mismos y requerirá, en todo caso, la aprobación por el Senado mediante la mayoría absoluta de sus miembros.
- D) El Senado en exclusiva, podrá por motivos de interés general, autorizar o acordar, en su caso, un Estatuto de autonomía para territorios que no estén integrados en la organización provincial.

**13. ¿Quién conoce de los conflictos de competencia entre el Estado y las Comunidades Autónomas o de los de éstas entre sí conforme a lo previsto en la Constitución Española? Señale la respuesta CORRECTA:**

- A) El Senado en cuanto es la Cámara de representación territorial.
- B) El Defensor del Pueblo en su condición de alto comisionado de las Cortes Generales para la defensa de los derechos comprendidos en el Título VIII de la Constitución.
- C) El Tribunal Constitucional.
- D) El Tribunal de Justicia de la Unión Europea en cuanto autoridad judicial de la Unión Europea que, en colaboración con los órganos jurisdiccionales de los Estados miembros, vela por la aplicación y la interpretación uniforme del Derecho de éstos.

**14. La Administración Pública sirve con objetividad los intereses generales y actúa de acuerdo con alguno de los siguientes principios: Señale la respuesta CORRECTA:**

- A) Eficiencia.
- B) Eficacia.
- C) Cooperación.
- D) Descoordinación.

**15. Las Subdirecciones Generales de un Ministerio se crean, modifican y suprimen:**

- A) Por Orden del Rey.
- B) Por Orden del Ministro respectivo.
- C) Por Resolución del Secretario de Estado.
- D) Por Real Decreto del Consejo de Ministros.

**16. Según el artículo 8 del IV Convenio colectivo único para el personal laboral de la Administración General del Estado, ¿qué titulación se exige para acceder al Grupo Profesional M1?**

- A) Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria o Título Profesional Básico o equivalentes.
- B) Sin titulación prevista en el sistema educativo.
- C) Título clasificado en el Nivel 1 del Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior o equivalentes.
- D) Título de Bachiller o Técnico o equivalentes.

**17. La resolución motivada reconociendo la compatibilidad o declarando la incompatibilidad del personal incluido en el ámbito de aplicación de la Ley de incompatibilidades del personal al servicio de las Administraciones Públicas, deberá dictarse en el plazo de:**

- A) Dos meses.
- B) Un mes.
- C) Dos meses.
- D) Seis meses.

**18. Respecto al personal laboral, regulado en el Título II del Estatuto Básico del Empleado Público, señale la afirmación CORRECTA:**

- A) Es personal laboral el que, en virtud de nombramiento legal permanente presta servicios para la Administración Pública.
- B) Las funciones que impliquen la participación directa o indirecta en el ejercicio de las potestades públicas o en la salvaguardia de los intereses generales del Estado y de las Administraciones Públicas pueden desempeñarse por cualquier tipo de empleado público, ya sea funcionario de carrera, interino o personal laboral.
- C) Los procedimientos de selección del personal laboral temporal serán públicos, rigiéndose exclusivamente por el principio de celeridad dada la urgente necesidad de la cobertura de sus puestos.
- D) El contrato de trabajo formalizado por escrito por el personal laboral, en cualquiera de las modalidades de contratación de personal previstas en la legislación laboral, podrá ser en función de su duración: fijo, por tiempo indefinido o temporal.

**19. El texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público regula el teletrabajo en su artículo 47 bis. Al respecto, señale la respuesta CORRECTA:**

- A) El personal que preste sus servicios mediante teletrabajo deberá proveerse por sí mismo de los medios tecnológicos necesarios para su actividad.
- B) La Administración proporcionará y mantendrá a las personas que trabajen en esta modalidad, los medios tecnológicos necesarios para su actividad.
- C) El personal laboral al servicio de las Administraciones Públicas no podrá acogerse al teletrabajo como modalidad de prestación de servicios a distancia, quedando limitado al personal funcionario de carrera.
- D) La prestación del servicio mediante teletrabajo no exige autorización expresa en cuanto se trata de un derecho individual reconocido a todo empleado público y que, además, será compatible con la modalidad presencial.

**20. Conforme al IV Convenio para el personal laboral de la Administración General del Estado, ¿cuál es el sistema ordinario de provisión y movilidad de los puestos de trabajo vacantes y de movilidad para el personal laboral fijo?**

- A) Concurso extraordinario de carácter interdepartamental.
- B) Concurso-oposición extraordinario y permanente.
- C) Concurso abierto y permanente de carácter interdepartamental.
- D) Concurso extraordinario de traslados para cada especialidad profesional concreta.

**21. Según el artículo 12 del IV Convenio colectivo único para el personal laboral de la Administración General del Estado, indique cuál de estas respuestas es la correcta en relación con la Comisión Paritaria:**

- A) Es el órgano encargado de la negociación en el marco del Convenio único.
- B) Es el órgano máximo de interpretación, vigilancia, seguimiento, estudio y aplicación de lo pactado en el Convenio colectivo Único durante su vigencia.
- C) Es un órgano compuesto por representantes de todas las Administraciones Públicas (General del Estado, Autonómica, Local).
- D) Es un órgano denominado "Grupo de Trabajo" que se crea en cada Departamento.

**22. Respecto a la normativa aplicable al personal laboral de las Administraciones Públicas, el Estatuto Básico del Empleado Público establece:**

- A) Se rige exclusivamente por la legislación laboral.
- B) Se rige exclusivamente por el IV Convenio colectivo único para el personal laboral de la Administración General del Estado.
- C) El personal laboral al servicio de las Administraciones públicas se rige, además de por la legislación laboral y por las demás normas convencionalmente aplicables, por los preceptos del Estatuto Básico del Empleado Público que así lo dispongan.
- D) Únicamente el personal laboral fijo al servicio de las Administraciones públicas se rige, además de por la legislación laboral y por las demás normas convencionalmente aplicables, por los preceptos del Estatuto Básico del Empleado Público que así lo dispongan.

**23. Respecto a los requisitos recogidos en el Estatuto Básico del Empleado Público para poder participar en los procesos selectivos, señale cuál de los siguientes NO es cierto:**

- A) Poseer la capacidad funcional para el desempeño de las tareas.
- B) Poseer la titulación exigida.
- C) Tener cumplidos dieciocho años y no exceder, en su caso, de la edad máxima de jubilación forzosa. Sólo por ley podrá establecerse otra edad máxima, distinta de la edad de jubilación forzosa, para el acceso al empleo público.
- D) No haber sido separado mediante expediente disciplinario del servicio de cualquiera de las Administraciones Públicas o de los órganos constitucionales o estatutarios de las Comunidades Autónomas, ni hallarse en inhabilitación absoluta o especial para empleos o cargos públicos por resolución judicial, para el acceso al cuerpo o escala de funcionario, o para ejercer funciones similares a las que desempeñaban en el caso del personal laboral, en el que hubiese sido separado o inhabilitado.

**24. Señale la respuesta CORRECTA respecto de lo que determina el Estatuto Básico del Empleado Público sobre el acceso al empleo público de las personas con discapacidad:**

- A) La Administración General del Estado adoptará las medidas precisas para establecer las adaptaciones y ajustes razonables de tiempos y medios en todos los procesos selectivos a los que concurra el interesado, ya sean de ámbito estatal, autonómico o local.
- B) Cada Administración Pública adoptará las medidas precisas para establecer las adaptaciones y ajustes razonables de tiempos y medios en el proceso selectivo y, una vez superado dicho proceso, las adaptaciones en el puesto de trabajo a las necesidades de las personas con discapacidad.
- C) En las ofertas de empleo público se reservará un cupo no inferior al diecisiete por ciento de las vacantes para ser cubiertas entre personas con discapacidad.
- D) La reserva del mínimo del siete por ciento se realizará de manera que, al menos, el tres por ciento de las plazas ofertadas lo sea para ser cubiertas por personas que acrediten discapacidad intelectual y el resto de las plazas ofertadas lo sea para personas que acrediten cualquier otro tipo de discapacidad.

**25. ¿Qué norma será de aplicación a las incompatibilidades del personal civil y militar al servicio de la Administración del Estado y de sus Organismos Públicos?**

- A) Ley 35/1985, de 26 de diciembre, de Incompatibilidades del personal al servicio de las Administraciones Públicas.
- B) Real Decreto Legislativo 15/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público.
- C) Ley 39/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.
- D) Ley 53/1984, de 26 de diciembre, de Incompatibilidades del personal al servicio de las Administraciones Públicas.

- 26. Según el artículo 7 del IV Convenio colectivo único para el personal laboral de la Administración General del Estado, el sistema de clasificación profesional se estructura en:**
- A) Tres Áreas Funcionales y 5 Grupos profesionales.
  - B) Grupos profesionales, familias profesionales y/o especialidades en relación con el Sistema Educativo y con el Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales.
  - C) Cualificaciones Profesionales de Nivel 1, 2 y 3.
  - D) Cinco grupos por nivel de retribuciones.
- 27. Según el artículo 18 del IV Convenio colectivo único para el personal laboral de la Administración General del Estado, indique cuál de estas respuestas es la CORRECTA en relación con el Grupo de Trabajo de Traslados:**
- A) Tiene competencia para negociar las bases de la convocatoria del concurso abierto y permanente.
  - B) No puede recibir información sobre la participación de los trabajadores y trabajadoras, porque vulneraría la Ley de Protección de Datos.
  - C) Le corresponde estudiar toda discrepancia de interpretación o matiz que surja de los artículos y cláusulas del Convenio.
  - D) No tiene competencia para resolver las alegaciones que se formulen contra la adjudicación provisional de puestos de trabajo en el concurso abierto y permanente, ya que le corresponde a los Departamentos a los que pertenecen los puestos convocados.
- 28. Según el artículo 3 del IV Convenio colectivo único para el personal laboral de la Administración General del Estado, indique cual de estas respuestas es la CORRECTA en relación con la vigencia y denuncia de este Convenio Colectivo:**
- A) De no efectuarse denuncia expresa, el Convenio se prorrogará automáticamente por períodos bianuales. Denunciado este convenio y hasta tanto se logre acuerdo expreso sobre otro que lo sustituya, se mantendrá la vigencia de las partes esenciales del Convenio, esto es la Clasificación profesional y el Concurso de traslados.
  - B) De no efectuarse denuncia expresa, el Convenio se prorrogará automáticamente por períodos anuales. Denunciado este convenio y hasta tanto se logre acuerdo expreso sobre otro que lo sustituya, se mantendrá la vigencia de la totalidad de su contenido.
  - C) Se ha de efectuar anualmente una solicitud expresa de prórroga del Convenio para mantener su vigencia.
  - D) Se ha de negociar anualmente, durante el primer trimestre del año, si se prorroga o no el Convenio vigente y en su caso, la duración de la vigencia del Convenio.
- 29. Según el artículo 36 del IV Convenio colectivo único para el personal laboral de la Administración General del Estado, indique cual de estas respuestas es la CORRECTA en relación con el Concurso de Traslados Abierto y Permanente:**
- A) En el supuesto de concursar a un puesto de un grupo profesional inferior, la adjudicación de una plaza de dicho grupo inferior no implicará que las retribuciones pasen a ser las del grupo profesional al que se accede por concurso.
  - B) Para poder participar en el concurso abierto y permanente el personal laboral deberá haber permanecido en el último puesto obtenido un mínimo de tres años, salvo en el caso que soliciten un puesto ubicado en la misma Secretaría de Estado en la que tenga su destino definitivo.
  - C) Pueden participar en el concurso abierto y permanente el personal laboral fijo y el personal temporal con contratos de más de tres años.
  - D) En el supuesto de optar a un grupo profesional inferior la adjudicación de una plaza de dicho grupo, las retribuciones pasarán a ser las del grupo profesional al que se accede por concurso.

- 30. Según el artículo 10 del IV Convenio colectivo único para el personal laboral de la Administración General del Estado, indique cuál de estas respuestas es la CORRECTA en relación con las especialidades:**
- A) Para el grupo M2 la especialidad será la que le corresponda según el contenido del puesto, de nivel de Formación Profesional de Grado Superior.
  - B) Para el grupo E2 la especialidad será la que corresponda de la Formación Profesional de Grado Básico.
  - C) Para los Grupos M3 y M2 la especialidad determinará la titulación o titulaciones universitarias exigidas para el ingreso.
  - D) No todos los puestos de trabajo tendrán asignada una especialidad.
- 31. ¿Qué norma establece la obligación de los poderes públicos de promover la igualdad real y efectiva de los individuos y los grupos en los que se integran y remover los obstáculos que lo impidan?**
- A) La Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres.
  - B) La Ley de discapacidad y dependencia.
  - C) La Constitución Española.
  - D) La obligación de remover los obstáculos que impidan la igualdad del y efectiva no se recoge en ninguna norma del ordenamiento jurídico español.
- 32. ¿Cuál es el objetivo de exigir informes de impacto de género en las normas?**
- A) Comprobar que se ajustan a la legalidad vigente en materia de igualdad de género.
  - B) Garantizar que la norma beneficia a las mujeres.
  - C) Cumplir con lo establecido en el eje 8 del Plan de Igualdad del Estado Español.
  - D) Conocer como afectarán a la vida de mujeres y hombres, de forma separada, con el objetivo de identificar, prevenir y evitar la producción o el incremento de las desigualdades de género.
- 33. La Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género se aplica:**
- A) En todos los casos en los que un hombre agrede a una mujer, aunque no mantengan relación alguna.
  - B) En todos los casos en que un hombre agrede a una mujer y a sus hijos e hijas.
  - C) Solo en el caso de que una mujer sea agredida por un hombre con el que convive, exista o no relación de afectividad.
  - D) Solo cuando la violencia es ejercida contra la mujer por parte de quien sea o haya sido su cónyuge o con quien mantenga o haya mantenido relaciones afectivas, aunque no hayan convivido nunca.
- 34. ¿Qué modificación se ha realizado en la Constitución Española con apoyo de todos los grupos parlamentarios en relación con las personas con discapacidad?**
- A) Se ha aprobado su inclusión en la Constitución Española, ya que antes no se hacía ningún tipo de referencia a aquellas personas.
  - B) Se ha modificado la forma de nombrarlos y han dejado de identificarse como disminuidos por personas con discapacidad.
  - C) No se ha modificado la Constitución, pero sí se ha aprobado una ley específica para estas personas.
  - D) Se ha cambiado la terminología y han pasado de nombrarse como disminuidos a nombrarse personas con diversidad funcional.

35. **El Gobierno del Estado debe aprobar un Plan para la Igualdad entre mujeres y hombres en la Administración General del Estado y en los organismos públicos vinculados o dependientes de ella y debe hacerlo:**
- A) Anualmente.
  - B) Durante la duración de la legislatura.
  - C) Al inicio de cada legislatura.
  - D) No está obligado a aprobar ningún plan de igualdad.
36. **Según el artículo 12 del Real Decreto Legislativo 2/2015, de 23 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores el contrato a tiempo parcial podrá concertarse:**
- A) Por un tiempo máximo de 48 meses.
  - B) Por duración no inferior a 24 meses.
  - C) Por tiempo indefinido o por duración determinada.
  - D) Solo si se trata de formalizar contratos de relevo.
37. **En los casos de suspensión del contrato de trabajo para el personal laboral fijo del artículo 94 del IV Convenio colectivo único para el personal laboral de la Administración General del Estado, el trabajador deberá solicitar la reincorporación en el plazo de:**
- A) Tres meses desde la finalización de la causa que originó la suspensión.
  - B) Dos meses desde la finalización de la causa que originó la suspensión.
  - C) Seis meses desde la finalización de la causa que originó la suspensión.
  - D) Un mes desde la finalización de la causa que originó la suspensión.
38. **En los casos de excedencia para cuidado de hijos menores de tres años, el personal laboral tendrá derecho a la reserva de su puesto de trabajo:**
- A) Durante los tres primeros años a contar desde que pasaron a dicha situación.
  - B) Durante los dos primeros años a contar desde que pasaron a dicha situación.
  - C) Durante el primer año a contar desde que pasaron a dicha situación.
  - D) No tiene derecho a la reserva de su puesto de trabajo sólo a la reserva de un puesto del mismo grupo profesional, familia y/o especialidad en el mismo Departamento ministerial u organismo público y en la misma localidad.
39. **Según el artículo 85 del IV Convenio colectivo único para el personal laboral de la Administración General del Estado, en los centros de trabajo que tengan menos de cincuenta trabajadores y/o trabajadoras, la representación colectiva del personal laboral la ostentará:**
- A) Los Comités de empresa.
  - B) Los Delegados y Delegadas de personal.
  - C) Las Juntas de personal.
  - D) Las Secciones Sindicales.
40. **Según el artículo 85 del IV Convenio colectivo único para el personal laboral de la Administración General del Estado, el despido disciplinario del personal laboral sólo podrá sancionar la comisión de:**
- A) Faltas graves.
  - B) Faltas muy graves.
  - C) Faltas muy graves y graves.
  - D) Faltas muy graves, graves y leves.

## EXAMEN PARTE ESPECÍFICA

**41. ¿Qué requiere el uso de hortalizas crudas?**

- A) Lavado, pelado y cortado.
- B) Lavado y desinfectado.
- C) Lavado, desinfectado, pelado.
- D) Pelado, lavado y desinfectado.

**42. ¿A qué llamamos corte “chifonade o chifonada” en hortalizas?**

- A) Corte en trozos gruesos y regulares.
- B) Corte en tiras finas en hortalizas de hoja.
- C) Corte en tiras muy finas para hortalizas carnosas.
- D) Corte de hortalizas de forma alargada.

**43. ¿Cuáles de las siguientes son hortalizas clasificadas como “hortalizas de fruto”?**

- A) Berenjena y patata.
- B) Calabacín y tomate.
- C) Berenjena y endivia.
- D) Patata y pepino.

**44. ¿Cuál de las siguientes variedades de garbanzo se caracteriza por tener un mayor tamaño?**

- A) Pedrosillano.
- B) Pardino.
- C) Blanco lechoso.
- D) Planchado de león.

**45. ¿Qué significan las siglas APPCC?**

- A) Análisis de Puntos de Control y Coste.
- B) Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.
- C) Análisis de Procedimientos Críticos.
- D) Análisis de Procesos y Controles.

**46. ¿Cómo se denomina la ficha donde aparece el desglose de los ingredientes y cantidades que requiere una elaboración?**

- A) Ficha de ingredientes.
- B) Escandillo.
- C) Ficha técnica.
- D) Ficha de trabajo.

**47. ¿Cómo se solicitan los productos a economato en un establecimiento de grandes dimensiones?**

- A) Vale de retirada.
- B) Ficha de trabajo.
- C) Ficha de solicitud.
- D) Relevé de economato.

**48. ¿En cuál de los siguientes sistemas de conservación se aplican métodos químicos?**

- A) Deshidratación.
- B) Pasteurización.
- C) Esterilización.
- D) Salazón.

**49. Fecha que indica que un producto ha perdido sus cualidades organolépticas y calidad, pero puede ser consumido sin peligro para la salud:**

- A) Fecha de caducidad.
- B) Fecha de vida útil.
- C) Fecha de envasado.
- D) Fecha de consumo preferente.

**50. ¿Cuál es la función principal de una trinchadora?**

- A) Máquina para triturado de carne.
- B) Máquina para filetear.
- C) Cuchillo especial para fileteado.
- D) Máquina para tamizar producto o elaboraciones.

**51. Los productos como carnes, aves y caza se deben conservar a temperaturas...:**

- A) Entre 1°C y 3°C.
- B) Entre 4°C y 7°C.
- C) Entre 3°C y 5°C.
- D) Entre 0°C y 2°C.

**52. ¿Cómo se denomina la preparación de una carne que consiste en introducir tiras de tocino en su interior?**

- A) Bridado.
- B) Mechado.
- C) Claveteado.
- D) Albardado.

**53. La cocción “sous-vide” requiere los siguientes pasos:**

- A) Cocción tradicional, envasado y enfriado.
- B) Cocción, enfriado y envasado.
- C) Envasado, enfriado y regeneración.
- D) Envasado, cocción y enfriado.

**54. ¿Qué es un rondón?**

- A) Herramienta de cocina para cortar hortalizas.
- B) Batería de cocina especial para frituras.
- C) Marmita de diámetro amplio y asas.
- D) Sartén baja para saltear.

**55. Las superficies de trabajo en una cocina...**

- A) Se limpian al finalizar la jornada de trabajo.
- B) Se limpian siempre que sea necesario y se desinfectan al final de la jornada.
- C) Se desinfectan al iniciar la jornada de trabajo y se limpian al final de la misma.
- D) Se limpian cuando sea necesario y se desinfectan cuando se manipulan productos crudos.

**56. ¿A qué llamamos horno de convección a vapor?**

- A) Hornos para cocción exclusiva al vapor.
- B) Horno con sistema de circulación de aire.
- C) Horno que combina la cocción con circulación de aire y vapor.
- D) Generador de calor para fermentación de masas.

**57. ¿Cuáles de los siguientes son elaboraciones a base de masas escaldadas?**

- A) Buñuelos.
- B) Goiconda.
- C) Pestiños.
- D) Quebrada.

**58. ¿Qué es la “Glasa Real”?**

- A) Mezcla de yema y azúcar.
- B) Mezcla de agua y huevo para pintar bollería.
- C) Mezcla de clara y azúcar glass.
- D) Mezcla de mantequilla y azúcar glass para el glaseado de pastas.

**59. ¿Para qué se utiliza la mantecadora?**

- A) Elaboración de helados.
- B) Emulsionar cremas.
- C) Elaboración de masas ricas en mantequilla.
- D) Tamizar producto o elaboraciones.

**60. ¿Para cuál de las siguientes acciones utilizamos un bol de medio punto?**

- A) Batido y montado de productos.
- B) Enfriado de producto y conservación en cámara.
- C) Mantener elaboraciones en baño maría a temperatura de servicio.
- D) Servicio de sopas, cremas y potajes.

**61. ¿Cuáles de los siguientes sistemas de rotación de producto son de aplicación habitual en una cocina?**

- A) FEFO y FITO.
- B) FEFE y FIFO.
- C) FITO y FETO.
- D) FIFO y FEFO.

**62. ¿Qué es el romanescu?**

- A) Hortaliza clasificada como inflorescencia.
- B) Hierba aromática.
- C) Hortaliza de hoja.
- D) Una hortaliza clasificada como tubérculo.

**63. ¿Cómo se denomina la guarnición elaborada a base de patata y mantequilla en forma de pastel?**

- A) Patata noisete.
- B) Patata pont neuf.
- C) Patata Anna.
- D) Patata parmentier.

**64. ¿En qué tipos de platos es más habitual el uso de legumbre?**

- A) Crema y sopas.
- B) Ensaladas y potajes.
- C) Potajes y cocidos.
- D) Hervidos y estofados.

**65. ¿Cuáles son las formas de transmisión del calor en los alimentos?**

- A) Conducción, Convección y Transmisión.
- B) Transmisión, Conducción y Mixto.
- C) Seco, Húmedo e Irradiación.
- D) Conducción, Convección y Radiación.

**66. Cuando confitamos un producto estamos utilizando un tipo de cocción llamado:**

- A) Por concentración.
- B) Por expansión.
- C) Por impregnación.
- D) Mixto.

**67. Señala la respuesta CORRECTA para un sistema de cocción por fritura:**

- A) La temperatura del medio debe ser inferior a 200°C.
- B) La mantequilla es el medio más apropiado.
- C) El AOVE no está indicado para este tipo de técnica de cocinado.
- D) La grasa más utilizada para esta técnica es la manteca de cerdo y el aceite de oliva.

**68. ¿Qué salsa se elabora a partir de una bechamel con adición de queso rallado y yema?**

- A) Salsa Soubise.
- B) Salda Cardinal.
- C) Salsa Veluté.
- D) Salsa Mornay.

**69. La lecitina se usa en cocina para...:**

- A) Elaboración de espumas y aires.
- B) Espesante de líquidos.
- C) Elaboración de gelatinas.
- D) Emulsión de salsas.

**70. El servicio en una cocina profesional consta de las siguientes fases:**

- A) Aprovisionamiento, comprobación de equipos y servicio al cliente.
- B) Preparación, elaboración y finalización.
- C) Elaboración, servicio y recogida.
- D) Recepción, preelaboración y terminación.

**71. ¿Cuál de las siguientes es una elaboración a base de hortalizas asadas?**

- A) Blanqueta de hortalizas.
- B) Quiche de hortalizas.
- C) Escalivada de hortalizas.
- D) Panaché de hortalizas.

**72. ¿Cuánto tiempo de cocción necesita un “huevo mollet”?**

- A) 5 ó 6 minutos.
- B) 3 ó 4 minutos.
- C) 10 minutos.
- D) No es una elaboración aplicable al huevo.

**73. ¿Qué cantidad de líquido usaremos por norma general para elaborar un arroz bomba caldoso?**

- A) El doble que de arroz.
- B) Entre 5 y 6 veces más que de arroz.
- C) La misma cantidad que de arroz.
- D) El triple que de arroz.

**74. La dieta mediterránea se caracteriza por:**

- A) Alto contenido en grasas monoinsaturadas.
- B) Alto contenido en grasas saturadas.
- C) Alto contenido en proteína animal.
- D) Bajo contenido en fibras.

**75. ¿Cuál de los siguientes nutrientes tiene función estructural, reguladora, enzimática, de defensa y de transporte?**

- A) Las vitaminas.
- B) Los azúcares.
- C) Las proteínas.
- D) Las grasas.

76. ¿De qué país es típica la elaboración que combina capas de carne picada con capas de berenjena y se gratina con queso?
- A) Alemania.
  - B) Francia.
  - C) Italia.
  - D) Grecia.
77. ¿Cuál de los siguientes platos es una elaboración típica de Castilla La Mancha?
- A) Zurrapas.
  - B) Carcamusas.
  - C) Botillo.
  - D) Zorongollo.
78. En un modelo de presentación clásico de un plato servido a un cliente:
- A) El género principal se coloca a la derecha y la guarnición a la izquierda.
  - B) El género principal se coloca en el centro y la guarnición encima.
  - C) El género principal se coloca en el centro y la guarnición en la parte inferior del plato.
  - D) No hay un orden establecido de colocación.
79. ¿Qué es un “Relevé”?
- A) Documento de existencias iniciales.
  - B) Documento de existencias finales.
  - C) Documento de consumo diario.
  - D) Documento de transferencia de producto a otras partidas.
80. ¿Qué es una salamandra?
- A) Generador de frío en cocina.
  - B) Generador de calor.
  - C) Pequeña maquinaria de cocina.
  - D) Utensilio para tostar terminaciones con azúcar en pastelería.

### PREGUNTAS DE RESERVA: PARTE COMÚN

1. Según el artículo 19 del IV Convenio colectivo único para el personal laboral de la Administración General del Estado, indique cuál de estas respuestas es la correcta en relación con las Subcomisiones Paritarias:
- A) Solo se crean en Departamentos ministeriales con competencias en materia social o laboral.
  - B) Dependen de la Comisión Negociadora, como órgano negociador del Convenio en el ámbito de cada Departamento.
  - C) Dependen de la Comisión Paritaria, como órgano delegado de la misma, en el ámbito de cada Departamento y en el del Consejo de Seguridad Nuclear, CSIC, CIEMAT, Entidades Gestoras de la Seguridad Social, Administración de Justicia e Instituciones Penitenciarias.
  - D) Las Subcomisiones Paritarias dependen de la Comisión Negociadora y estarán integradas por representantes de cada una de las partes firmantes del Convenio, cuyo número, por cada una de las partes, no podrá ser superior a treinta.
2. Según la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, indique la afirmación **CORRECTA** sobre las medidas de acción positiva:
- A) Como tienen carácter permanente deben ser razonables y proporcionadas en relación con el objetivo perseguido.
  - B) No están autorizadas en la legislación española.
  - C) Solo deben subsistir mientras la situación de desigualdad se mantenga.
  - D) Solo los poderes públicos podrán adoptar este tipo de medidas.

3. **¿Con cuál de los siguientes principios NO se ejercerá la potestad disciplinaria de la Administración?**

- A) Principio de legalidad y tipicidad de las faltas y sanciones.
- B) Principio de irretroactividad de las disposiciones sancionadoras no favorables.
- C) Principio de retroactividad de las disposiciones favorables al presunto infractor.
- D) Principio de intermediación.

### **PREGUNTAS DE RESERVA: PARTE ESPECÍFICA**

4. **Cuando hacemos un corte llamado “fondo”, ¿a qué hortaliza se refiere?**

- A) Lechuga.
- B) Brócoli.
- C) Alcachofa.
- D) Guisantes.

5. **Para regenerar un producto cocinado que se presenta caliente al cliente debemos:**

- A) Alcanzar una temperatura mínima de 100°C.
- B) Alcanzar una temperatura máxima de 65°C en el interior del producto.
- C) Alcanzar una temperatura mínima de 65°C en el interior del producto.
- D) Alcanzar una temperatura según las características del producto.

6. **¿Cuál es el principio que persigue la distribución de los espacios en una cocina de forma que cada operación a la que se somete el alimento, desde su recepción como materia prima hasta su servicio, fluya sin retorno?**

- A) Circuito de cocina.
- B) Fases de producción.
- C) Circuito de sentido único.
- D) Marcha constante.

### **SUPUESTO PRÁCTICO 1**

Usted es el jefe de cocina de una residencia de estudiantes universitarios donde es fundamental garantizar una alimentación equilibrada y adecuada. Su labor implica desarrollar menús que cumplan con los requerimientos nutricionales aplicando unas técnicas culinarias adecuadas a la tipología de clientes con un coste controlado.

Los estudiantes realizan, en el comedor de la residencia, las tres comidas principales del día: desayuno, almuerzo y cena de lunes a viernes.

Los lunes, el menú está formado por los siguientes platos:

Primeros platos:

- Tortilla de patata
- Ensalada mixta
- Macarrones boloñesa

Segundos platos:

- Darné de Salmón a la plancha
- Rodaja de Merluza a la vasca
- Magro de Cerdo con tomate

Postres:

- Fruta
- Yogourt
- Flan

Los fines de semana el número de alojados desciende considerablemente y el menú se adapta a platos de cocina internacional.

El aporte nutricional del menú se calcula teniendo en cuenta que la mayoría de los estudiantes son jóvenes de entre 18 y 22 años. Muchos de ellos combinan las tareas de estudio con una actividad física intensa.

- 1. En una dieta equilibrada, ¿qué cantidad de Kcal diarias son necesarias para cubrir las necesidades calóricas de Luis, uno de los estudiantes de 18 años que tiene un peso de 70 Kg?**
  - A) 3.500 – 4.000 Kcal.
  - B) 4.500 – 5.000 Kcal.
  - C) 2.500 – 3.000 Kcal.
  - D) 2.000 – 2.500 Kcal.
- 2. Teniendo en cuenta los cálculos anteriores, ¿qué cantidad de esas Kcal deben proceder de los carbohidratos ingeridos?**
  - A) 20 %.
  - B) 65 %.
  - C) 55 %.
  - D) 25 %.
- 3. En algunas épocas, Luis realiza deporte de forma intensa, ¿en qué porcentaje pueden aumentar sus necesidades energéticas durante dichas temporadas?**
  - A) 10 %.
  - B) 20 %.
  - C) 50 %.
  - D) 25 %.
- 4. Luisa, otra de las residentes es diabética, ¿qué debemos tener en cuenta a la hora de elaborar su dieta?**
  - A) Evitar alimentos ricos en sacarosa.
  - B) Reducir el consumo de carbohidratos.
  - C) Aumentar los alimentos ricos en vitamina D.
  - D) Evitar el consumo de fruta.
- 5. Teniendo en cuenta la oferta gastronómica, ¿cómo se denomina el menú que ofrece la residencia en el almuerzo?**
  - A) Menú Concertado.
  - B) Menú Degustación.
  - C) Menú del Día.
  - D) Menú Residencial.
- 6. El desayuno está compuesto por: café, infusiones, leche, bollería, tostada con aceite o mermelada y mantequilla, cereales y zumo. Teniendo esto en cuenta, ¿cómo se denomina al desayuno que se ofrece en la residencia?**
  - A) Desayuno Inglés.
  - B) Desayuno Español.
  - C) Desayuno Francés.
  - D) Desayuno Continental.

7. **¿Cuál de los platos del menú del lunes tiene mayor desperdicio si tenemos en cuenta el formato de presentación?**
- A) Darné de salmón.
  - B) Magro con tomate.
  - C) Rodaja de merluza.
  - D) Ensalada mixta.
8. **A la hora de elaborar la ensalada del menú ofrecido, ¿qué precauciones debemos tener en cuenta?**
- A) Evitar usar elementos proteicos.
  - B) Incorporar el aliño con antelación para que tome su sabor.
  - C) Sumergir la lechuga en agua con una solución de lejía alimentaria.
  - D) Lavar todos los ingredientes en agua abundante.
9. **En el proceso de elaboración de la tortilla del menú, ¿qué temperatura mínima debemos asegurar en el interior de la misma?**
- A) 85 °C.
  - B) 65 °C.
  - C) 70 °C.
  - D) 75 °C.
10. **Para asegurar la calidad y seguridad alimentaria de los platos calientes, ¿a qué temperatura debemos mantenerlos para el servicio?**
- A) 50 °C.
  - B) 65 °C.
  - C) 45 °C.
  - D) 80 °C.

#### **PREGUNTAS DE RESERVA: SUPUESTO PRÁCTICO 1**

1. **Cristóbal, otro de los residentes es celiaco, del menú propuesto, ¿qué plato no debe consumir?**
- A) Magro de cerdo.
  - B) Rodaja de merluza a la vasca.
  - C) Macarrones boloñesa.
  - D) Flan.
2. **¿Cuál de los siguientes platos se podría incluir en la propuesta de menú internacional cuando el país elegido sea Francia?**
- A) Moussaka.
  - B) Blinis.
  - C) Taboulé.
  - D) Cassoulet.

## **SUPUESTO PRÁCTICO 2**

Usted se encuentra en la posición de cocinero en un restaurante que tiene una oferta gastronómica muy variada, menú diario, menú degustación, carta y celebración de eventos con menús cerrados.

El establecimiento cuenta con una brigada de personal amplia, con un organigrama de categorías completo, una distribución de tareas muy definida acordes a la cualificación y la categoría de los trabajadores. En cada una de las zonas de trabajo se desarrollan tareas concretas que están asignadas a personal especializado.

Los espacios de trabajo son amplios, cuenta con un diseño y distribución que permiten desarrollar todas las tareas con las mejores garantías higiénicas y de seguridad y diferenciar las zonas de trabajo según las necesidades de almacenado, preelaboración, elaboración y servicio. El espacio destinado a conservación está diseñado para el almacenaje y conservación de todo tipo de productos de forma que se aseguren las mejores condiciones. La gestión de entradas y salidas de productos no perecederos se controla con un sistema de gestión informatizado.

La conservación de productos frescos tiene unas dimensiones apropiadas al volumen de producción y con zonas de conservación que cuentan con las condiciones apropiadas para cada tipo de productos.

El establecimiento cuenta con la maquinaria y equipamiento específico en cada una de las áreas para la realización de todo tipo de elaboraciones y la aplicación de múltiples técnicas de cocinado. Por otro lado, gracias a las dimensiones y dotación de los espacios, se pueden hacer grandes producciones basada en la línea fría, lo que permite atender eventos de un amplio número de comensales

Toda la oferta gastronómica se elabora en el propio establecimiento partiendo de materia prima sin transformar.

Una de las cocineras está elaborando el plato estrella del establecimiento, *ossobucco* cocinado a baja temperatura. Este plato se servirá el próximo fin de semana en un evento de empresa con comida para 300 comensales.

Otro de los cocineros se encarga de la elaboración del plato de pescado que se servirá en el evento, lomo de merluza en salsa verde y zanahoria vichy. Este plato se realiza con una receta tradicional partiendo de piezas enteras y frescas.

El menú se cierra con una tarta a la selva negra al estilo tradicional que elabora el jefe de pastelería siguiendo una receta típica de la zona de Baden en Alemania. Se sirve sobre una crema inglesa.

El jefe de cocina se encarga de confeccionar los menús y de controlar el coste de las elaboraciones, para ello realiza de forma habitual controles sobre las fichas recetas, los costes de los productos y las actualiza conforme a los precios de las materias primas.

**1. Teniendo en cuenta el organigrama del establecimiento, indique cuál de los siguientes trabajadores tiene mayor responsabilidad y capacidad de mando en la cocina:**

- A) Jefe de Partida.
- B) Marmitón.
- C) Cocinero.
- D) Jefe de Economato.

2. **Este establecimiento cuenta con una zona específica para la limpieza de la batería de cocina, ¿cómo llamamos a este espacio?**
- A) Office.
  - B) Tren de lavado.
  - C) Plonge.
  - D) Pica de lavado.
3. **Teniendo en cuenta las dimensiones del establecimiento y la amplia gama de productos que se recepcionan y elaboran diariamente, indique cuales de los siguientes espacios son necesarios para asegurar una correcta conservación:**
- A) Economato y cámara de refrigeración.
  - B) Almacén, zona de cámaras de conservación y bodega.
  - C) Antecámara, cámaras de refrigeración y cámara de congelación.
  - D) Economato y bodega.
4. **Para tener un control eficaz de las entradas y salidas de los productos del economato, el establecimiento utiliza un sistema que garantiza la adecuada rotación de los productos. ¿Cuál de los siguientes es más apropiado para el establecimiento del supuesto?**
- A) Sistema FILO.
  - B) Sistema FELO.
  - C) Sistema PMB.
  - D) Sistema FEFO.
5. **¿Para la elaboración del plato estrella del establecimiento que materia prima pediremos a nuestro proveedor?**
- A) Morcillo de ternera.
  - B) Rodajas de aguja de ternera.
  - C) Culata de contra en tranchas.
  - D) Lomo bajo con parte de la falda.
6. **¿Qué maquinaria de las siguientes necesitará el cocinero para la elaboración del plato estrella que se servirá en el próximo evento?**
- A) Horno mixto y ahumador.
  - B) Envasadora vacío y horno de radiación.
  - C) Horno de vapor y vasculante.
  - D) Horno mixto y abatidor.
7. **Para la elaboración del plato de merluza del evento y teniendo en cuenta el rendimiento del producto, ¿qué cantidad de pescado tendrá que solicitar el cocinero al proveedor para que la ración final por comensal sea de una media de 180grs?**
- A) Aprox. 55 Kg.
  - B) Aprox. 110 Kg.
  - C) Aprox. 60 Kg.
  - D) 30 piezas.
8. **En el momento de recepción de la merluza se realizan los oportunos controles de temperatura y grado de frescor. Posteriormente, se mantendrá en las cámaras de conservación hasta que sea requerida por la cocina para su elaboración. ¿A qué temperatura debemos conservar?**
- A) 0-5 °C.
  - B) 1-3 °C.
  - C) 2-4 °C.
  - D) 4-6°C.

9. **Para la elaboración de la zanahoria vichy del plato de pescado del menú del evento, ¿qué preelaboración tenemos que realizar?**
- A) Pelado y corte en dados irregulares.
  - B) Pelado y corte en tiras largas de 8-10 cm.
  - C) Pelado y corte en rodajas.
  - D) Lavado y corte en cilindros vaciados que se rellenan.
10. **¿Qué documento utiliza el jefe de cocina para actualizar las elaboraciones y controlar los costes de los platos?**
- A) Relevé de cocina.
  - B) Tablas de control de costes.
  - C) Ficha de producción.
  - D) Escandallo.

**PREGUNTAS DE RESERVA: SUPUESTO PRÁCTICO 2**

1. **Teniendo en cuenta los costes en la elaboración del menú, ¿cuál de los siguientes podemos considerar un “gasto mixto”?**
- A) Salario de los cocineros.
  - B) Coste de amortización de la maquinaria.
  - C) Coste de la materia prima utilizada.
  - D) Coste del suministro eléctrico.
2. **¿Cuál de los siguientes ingredientes no debe olvidar el jefe de pastelería en la elaboración del postre para que se pueda considerar una auténtica Tarta a la Selva Negra?**
- A) Manzana.
  - B) Nueces troceadas.
  - C) Cerezas.
  - D) Mermelada de frutas.