

MVD/jjrrh

EDICTO RELATIVO A LA PUBLICACIÓN DEL EXAMEN Y DE LA PLANTILLA PROVISIONAL DE RESPUESTAS CORRECTAS DEL PRIMER EJERCICIO DEL PROCESO CONVOCADO PARA LA SELECCIÓN, EN RÉGIMEN DE PERSONAL LABORAL FIJO, DE 2 PLAZAS DE AYUDANTE/A DE COCINA, INCLUIDAS EN LA OFERTA DE EMPLEO PÚBLICO DE LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE CÁDIZ PARA EL AÑO 2019, MEDIANTE EL SISTEMA DE CONCURSO-OPOSICIÓN LIBRE.

Realizado el día 5 de noviembre de 2023 el primer ejercicio del proceso selectivo indicado, el Órgano de Selección ha acordado, en sesión celebrada el mismo día, al punto Segundo, proceder a la publicación del examen y la plantilla provisional de respuestas correctas para conocimiento de las personas que han concurrido a la realización del mismo.

EXAMEN.

1.- Según establece el artículo 4 del Estatuto de Autonomía de Andalucía, la sede del Tribunal Superior de Justicia es:

- a) Madrid.
- b) Sevilla.
- c) Granada.
- d) Málaga.

2.- ¿Qué objetivo tiene la rotación de alimentos?

- a) Consumir en primer lugar los que lleven menos tiempo almacenados.
- b) Consumir en último lugar los que lleven más tiempo almacenados.
- c) Asegurar que se consumirán primero los que pueden estropearse antes.
- d) Son correctas las respuestas a) y b).

3.- ¿Qué no contienen las legumbres secas?

- a) Almidón.
- b) Azúcares.
- c) Celulosa.
- d) Agua.

4.- Para la preparación de arroces cremosos usaremos preferentemente:

- a) Arroz blanco de grano redondo.
- b) Arroz vaporizado.
- c) Arroz Basmati.
- d) Arroz Patna.

5.- La puesta en temperatura para el consumo de un alimento se denomina:

- a) Regeneración.
- b) Condimentación.
- c) Congelación.
- d) Liofilización.

6.- Para la limpieza del lenguado, sacaremos las vísceras:

Código Seguro De Verificación	TSFvTxR2d8cFVkCE9Vyxw==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	07/11/2024 12:16:24
Observaciones		Página	1/11
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/TSFvTxR2d8cFVkCE9Vyxw==		



- a) Abriendo el peritoneo.
- b) Por una fina abertura longitudinal a lo largo de la aleta caudal.
- c) Por las branquias.
- d) Por una incisión transversal debajo del hueso de la ventresca.

7.- Según la normativa, ¿cuál es el método más seguro para descongelar alimentos?

- a) Dejar a temperatura ambiente.
- b) En el microondas, seguido de cocción inmediata.
- c) En el refrigerador a temperatura inferior a 4°C.
- d) En agua caliente.

8.- ¿Qué tipo de dieta es la dieta de fácil masticación?

- a) Dieta líquida.
- b) Dieta blanda.
- c) Dieta semilíquida.
- d) Dieta basal.

9.- ¿Cuántos artículos tiene la Constitución Española de 1978?

- a) 150
- b) 169
- c) 159
- d) 171

10.- La primera etapa de un programa de limpieza y desinfección es:

- a) Secado.
- b) Desinfección.
- c) Prelavado.
- d) Enjuague.

11.- Para freír un producto con mantequilla debemos:

- a) Atemperarla.
- b) Mezclarla con aceite.
- c) No se puede freír con mantequilla.
- d) Clarificarla previamente.

12.- ¿Qué tipo de desinfectante es más efectivo contra la mayoría de los patógenos en la industria alimentaria y debe usarse según las instrucciones del fabricante?

- a) Desinfectante a base de amonio cuaternario.
- b) Desinfectante a base de cloro.
- c) Desinfectante a base de peróxido de hidrógeno.
- d) Ninguno de los anteriores.

13.- Los grelos son:

- a) La raíz de la ortiga.
- b) Las hojas del nabo.
- c) Las hojas de la oruga.
- d) La raíz de la Rutabaga.

14.- ¿En qué etapa del proceso hay riesgo de contaminación del alimento?

- a) En la cocción.

Código Seguro De Verificación	TSFvTxR2d8cFVkCE9Vyxw==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	07/11/2024 12:16:24
Observaciones		Página	2/11
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/TSFvTxR2d8cFVkCE9Vyxw==		

- b) En el envasado.
- c) En la preparación en crudo.
- d) En todas las etapas.

15.- ¿En qué fruta encontraremos ácido Málico?

- a) Pomelo.
- b) Limón.
- c) Naranja.
- d) Pera.

16.- En una cocción: ¿Qué sustancia nutritiva no se pierde en el agua?

- a) Azúcares.
- b) Proteínas.
- c) Fibra.
- d) Minerales.

17.- ¿Qué parámetros se controlarán en las cámaras?

- a) Temperatura y humedad.
- b) Presión y concentración de oxígeno.
- c) Peso, color y aroma.
- d) Se controlarán todos los parámetros anteriores.

18.- ¿Qué es la plunge?

- a) Zona de lavado de cubertería.
- b) Zona donde se lavan los uniformes de cocina.
- c) Lugar donde se lavan marmitas, sartenes, cazuelas y resto de elementos móviles del equipamiento de cocina.
- d) Es un lavavajillas de gran tamaño.

19.- La escarchadera se define como:

- a) Máquina para hacer hielo pilé.
- b) Recipiente al que se le acopla una rejilla y sirve para escurrir fritos.
- c) Bandeja para el recogido de hielo de los generadores de hielo.
- d) Todas las respuestas son correctas.

20.- Se considera discriminatoria toda orden de discriminar, directa o indirectamente, por razón de sexo.

- a) Falso.
- b) Sólo en caso de guerra.
- c) Verdadero.
- d) Sólo en el ámbito laboral.

21.- ¿A cuál de los siguientes géneros se le asigna el nombre "Chifonada" en una preparación culinaria?

- a) Lechuga.
- b) Acelgas.
- c) Tomate.
- d) Las opciones a) y b) son correctas.

22.- ¿Porqué es fundamental en una cocina profesional mantener un registro de

Código Seguro De Verificación	TSFvTxR2d8cFVkCE9Vyxw==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	07/11/2024 12:16:24
Observaciones		Página	3/11
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/TSFvTxR2d8cFVkCE9Vyxw==		



“temperaturas y tiempos” para documentar el proceso de descongelación de alimentos?

- a) Por seguridad alimentaria.
- b) Por cumplimiento normativo.
- c) Por trazabilidad.
- d) Todas son correctas.

23.- Según la normativa europea (Reglamento CE Nº 852/2004), la descongelación de alimentos debe realizarse de manera que:

- a) Se eviten los cambios de temperatura bruscos.
- b) Los alimentos se mantengan siempre en temperaturas superiores a 10°C.
- c) Se minimice el riesgo de contaminación cruzada.
- d) Las opciones a) y c) son correctas.

24.- ¿Cómo será la piel del pescado fresco?

- a) Brillante.
- b) Limpia.
- c) Resbaladiza al tacto.
- d) Todas las respuestas son correctas.

25.- ¿Cuál de las siguientes prácticas es inadecuada al manipular vajilla después de haber tocado alimentos crudos?

- a) Limpiarse las manos con un paño.
- b) Lavarse las manos con jabón y agua.
- c) Usar guantes desechables.
- d) No tocar la vajilla hasta haberse lavado las manos.

26.- ¿Cuál es la mejor práctica para la disposición de la vajilla en una cocina profesional para facilitar un flujo de trabajo eficiente?

- a) Agrupar todo tipo de vajilla por tamaño.
- b) Separar la vajilla según su uso (platos, tazas, utensilios) y frecuencia de uso.
- c) Almacenar la vajilla en estantes altos para maximizar el espacio.
- d) Mezclar la vajilla con utensilios y equipos de cocina.

27.- Para la consecución del objeto de la Ley para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, serán principios generales de actuación de los poderes públicos de dicho territorio:

- a) La igualdad de trato entre mujeres y hombres.
- b) La adopción de medidas necesarias para la eliminación de la discriminación.
- c) Ninguna respuesta es correcta.
- d) Son correctas a) y b).

28.- Al descongelar mariscos, ¿qué métodos se consideran seguros para evitar el crecimiento de bacterias?

- a) Descongelar en el refrigerador a temperaturas inferior a 4°C.
- b) Descongelar en agua fría en un envase hermético o en una bolsa de plástico sellada.
- c) Dejar a temperatura ambiente por 2 horas.
- d) Las opciones a) y b) son correctas.

29.- ¿Qué tipo de microorganismos son los más comunes en las intoxicaciones alimentarias asociadas a la manipulación incorrecta de alimentos?

Código Seguro De Verificación	TSFvTxR2d8cFVkCE9Vyxw==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	07/11/2024 12:16:24
Observaciones		Página	4/11
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/TSFvTxR2d8cFVkCE9Vyxw==		



- a) Virus.
- b) Hongos.
- c) Bacterias.
- d) Parásitos.

30.- Para minimizar la contaminación cruzada, ¿cómo debería organizarse la vajilla en una cocina que prepara alimentos crudos y cocidos?

- a) Mantener toda la vajilla en un solo lugar y utilizarla alternadamente.
- b) Separar la vajilla destinada a alimentos crudos y cocidos en áreas distintas.
- c) Usar la misma estantería pero con diferentes niveles para cada tipo de vajilla.
- d) No es necesario separar la vajilla, siempre y cuando se lave adecuadamente.

31.- Si elaboramos un postre de fruta cortada con mucha antelación ¿cómo debemos conservarla?

- a) En refrigeración a una temperatura entre 5 y 7°C.
- b) A temperatura ambiente entre 10 y 15°C.
- c) En refrigeración a una temperatura igual o inferior a 4°C.
- d) No se puede preparar con antelación, hay que servirla nada más cortarla.

32.- La alcachofa es:

- a) Un bulbo.
- b) Un fruto.
- c) Una inflorescencia.
- d) Un tallo joven.

33.- Los partidos políticos expresan:

- a) La democracia alternativa.
- b) El pluralismo social.
- c) El pluralismo político.
- d) La alternancia en el poder.

34.- ¿Qué aspectos desarrolla el Plan General de Higiene?

- a) Control de plagas y mantenimiento de instalaciones.
- b) Formación de manipuladores y certificación de proveedores.
- c) Eliminación de vertidos y residuos.
- d) Todas las respuestas son correctas.

35.- El territorio de Andalucía no comprende la provincia de:

- a) Almería.
- b) Murcia.
- c) Jaén.
- d) Granada.

36.- A los individuos y a las comunidades se les garantiza:

- a) La libertad ideológica.
- b) La libertad ideológica y religiosa.
- c) La libertad ideológica, religiosa y de culto.
- d) La libertad ideológica, religiosa de culto y de rito.

37.- ¿Cuál es el primer paso en la implementación de un plan HACCP?

Código Seguro De Verificación	TSFvTxR2d8cFVkCE9Vyxw==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	07/11/2024 12:16:24
Observaciones		Página	5/11
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/TSFvTxR2d8cFVkCE9Vyxw==		



- a) Identificar los puntos críticos de control.
- b) Realizar un análisis de peligros.
- c) Establecer límites críticos.
- d) Monitoreo de los procesos.

38.- Las guarniciones en un plato pueden ser:

- a) Simples.
- b) Compuestas.
- c) Simples y compuestas.
- d) Manipuladas.

39.- Según la normativa, ¿cuál es el método correcto para limpiar vajilla que ha estado en contacto con alimentos potencialmente alérgenos?

- a) Lavado normal seguido de desinfección.
- b) Uso exclusivo de agua caliente sin detergente.
- c) Lavado y desinfección a fondo, seguido de un enjuague adicional.
- d) Lavado con detergente y enjuague con agua fría.

40.- ¿Cómo se llama la elaboración de pescado que se envuelve en papel sulfurizado o de aluminio ligeramente engrasado y se cocina al horno?

- a) Orly.
- b) Papillote
- c) A la espalda.
- d) A la andaluza.

41.- ¿Qué efecto tiene la dureza del agua en la limpieza y desinfección de vajilla?

- a) Puede aumentar la efectividad del detergente.
- b) No tiene impacto en el proceso de limpieza.
- c) Puede provocar depósitos de minerales que afecten la limpieza.
- d) Solo influye en el secado de la vajilla.

42.- La normativa vigente que regula el Estatuto de Autonomía de Andalucía es:

- a) Constitución Española de 1812.
- b) Real Decreto Ley 1/2007.
- c) Ley 2/2024 de Presupuestos Generales del Estado para 2024.
- d) Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía.

43.- El título I del Estatuto de Autonomía para Andalucía está dedicado a:

- a) Estado de alarma, excepción y sitio.
- b) Derechos sociales, deberes y políticas públicas.
- c) Organización territorial.
- d) Organización institucional.

44.- ¿Cuál de las siguientes respuestas sobre los alimentos es falsa?

- a) El grupo de los farináceos lo componen las frutas y verduras.
- b) El grupo de los proteicos lo componen los cereales, tubérculos y legumbres.
- c) Las frutas, hortalizas y verduras componen un mismo grupo.
- d) Las respuestas a) y b) son falsas.

Código Seguro De Verificación	TSFvTxR2d8cFVkCE9Vyxw==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	07/11/2024 12:16:24
Observaciones		Página	6/11
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/TSFvTxR2d8cFVkCE9Vyxw==		



45.- ¿Qué técnica de descongelación es considerada inadecuada y potencialmente peligrosa para la seguridad alimentaria?

- a) Descongelación en el refrigerador.
- b) Descongelación en agua fría.
- c) Descongelación a temperatura ambiente.
- d) Descongelación en el microondas seguido de cocción.

46.- Para la preparación de las legumbres, las lavaremos muy cuidadosamente y desecharemos los granos:

- a) Que no flotan en el agua.
- b) Que flotan en la superficie del agua.
- c) Que se quedan en el fondo.
- d) Ninguna de las anteriores.

47.- ¿Qué son derivados cárnicos?

- a) Productos alimenticios preparados totalmente con carne.
- b) Productos alimenticios preparados totalmente con despojos.
- c) Productos alimenticios preparados parcialmente con carnes y despojos.
- d) Todas las respuestas son correctas.

48.- El término estovar es sinónimo de:

- a) Estofar.
- b) Rehogar.
- c) Gratinar.
- d) Reducir.

49.- Según el artículo 2 de la Ley Orgánica 3/2007 para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, las obligaciones establecidas en la misma serán de aplicación a:

- a) Toda persona, física o jurídica, que se encuentre o actúe en territorio español, cualquiera que fuese su nacionalidad, domicilio o residencia.
- b) Toda persona, física o jurídica, que se encuentre o actúe en territorio español, con prevalencia de los españoles.
- c) Toda persona, física o jurídica, que se encuentre o actúe en territorio español, de nacionalidad española con carácter preferente.
- d) Exclusivamente a las personas con vecindad administrativa en Andalucía.

50.- La Ley para la igualdad efectiva de mujeres y hombres es:

- a) Constitución Española de 1789.
- b) Ley Orgánica 3/2025.
- c) Ley Orgánica 3/2007.
- d) Ley Orgánica 2/2007.

Código Seguro De Verificación	TSFvTxR2d8cFVkCE9Vyxw==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	07/11/2024 12:16:24
Observaciones		Página	7/11
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/TSFvTxR2d8cFVkCE9Vyxw==		



PREGUNTAS DE RESERVA

1.- ¿En qué fase de la cadena de frío se considera crucial el monitoreo de temperaturas?

- a) Solo en el transporte.
- b) Solo en el almacenamiento.
- c) En todas las fases, desde la producción hasta la venta.
- d) Solo en la venta.

2.- ¿Cuál es la razón principal por la que no se deben utilizar paños de limpieza reutilizables para secar vajilla?

- a) Pueden dejar pelusa en la vajilla.
- b) Pueden ser fuentes de contaminación cruzada.
- c) No son tan absorbentes como las toallas desechables.
- d) Pueden dañar la vajilla frágil.

3.- ¿Qué funciones tiene la mesa de coordinación de la calidad alimentaria?

- a) Procurar lealtad en las transacciones comerciales.
- b) Mantener la unidad de mercado.
- c) Lograr una producción alimentaria de calidad.
- d) Todas las respuestas son correctas.

4.- Al utilizar un sistema de descongelación por inmersión, ¿cuál es un error común que puede comprometer la seguridad alimentaria?

- a) Usar agua potable.
- b) No mantener la temperatura del agua adecuada.
- c) Cambiar el agua regularmente, cada 30 minutos.
- d) Descongelar en envases herméticos.

5.- El principio de igualdad de trato entre mujeres y hombres supone:

- a) La existencia de toda discriminación, directa o indirecta, por razón de sexo.
- b) La conciliación familiar.
- c) La ausencia de toda discriminación, directa o indirecta, por razón de sexo.
- d) La discriminación en el entorno laboral.

6.- La espaldilla de ternera pertenece a la categoría:

- a) Segunda.
- b) Especial.
- c) Primera B.
- d) Primera A.

7.- ¿A qué temperatura interna se requiere que se mantengan los productos siguientes?

- a) Carne picada igual o inferior a 4°C y preparados de carne igual o inferior a 2°C.
- b) Carne picada y preparados de carne igual o inferior a 4°C.
- c) Carne picada igual o inferior a 2°C y preparados de carne igual o inferior a 4°C.
- d) Carne picada y preparados de carne igual o inferior a 2°C.

8.- ¿Dónde se deben almacenar los alimentos descongelados en el refrigerador para evitar la contaminación cruzada?

- a) En la parte superior

Código Seguro De Verificación	TSFvTxR2d8cFVkCE9Vyxw==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	07/11/2024 12:16:24
Observaciones		Página	8/11
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/TSFvTxR2d8cFVkCE9Vyxw==		



- b) En la parte media.
- c) En la parte inferior.
- d) En la puerta del refrigerador.

9.- El título 10 del Estatuto de Autonomía para Andalucía está dedicado a:

- a) Disposiciones generales.
- b) Derechos y deberes.
- c) Reforma del Estatuto.
- d) Competencias.

10.- ¿Para qué sirve la espuela?

- a) Para cortar el pan.
- b) Para hacer incisiones en las carnes dando forma decorativa.
- c) Para cortar masas crudas o cocinadas.
- d) Para decorar tartas y bizcochos dibujando formas.

Código Seguro De Verificación	TSFvTxR2d8cFVkCE9Vyxw==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	07/11/2024 12:16:24
Observaciones		Página	9/11
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/TSFvTxR2d8cFVkCE9Vyxw==		



PLANTILLA PROVISIONAL DE RESPUESTAS CORRECTAS.

1.-	c)	21.-	d)	41.-	c)
2.-	c)	22.-	d)	42.-	d)
3.-	d)	23.-	d)	43.-	b)
4.-	a)	24.-	d)	44.-	d)
5.-	a)	25.-	a)	45.-	c)
6.-	d)	26.-	b)	46.-	b)
7.-	c)	27.-	d)	47.-	d)
8.-	b)	28.-	d)	48.-	b)
9.-	b)	29.-	c)	49.-	a)
10.-	c)	30.-	b)	50.-	c)
11.-	d)	31.-	c)		
12.-	b)	32.-	c)		<u>PREGUNTAS DE RESERVA</u>
13.-	b)	33.-	c)	1.-	c)
14.-	d)	34.-	d)	2.-	b)
15.-	d)	35.-	b)	3.-	d)
16.-	c)	36.-	c)	4.-	b)
17.-	a)	37.-	b)	5.-	c)
18.-	c)	38.-	c)		10.-
19.-	d)	39.-	c)		c)
20.-	c)	40.-	b)		

De conformidad con lo establecido en la base Décimo Segunda de las específicas, los/as aspirantes dispondrán de un plazo de cinco días hábiles para formular alegaciones contra el examen y/o plantilla provisional de respuestas correctas mediante escrito dirigido al Presidente del órgano calificador. Transcurrido el plazo señalado, el Órgano de Selección las resolverá si las hubiera y procederá a calificar el primer ejercicio de la fase de oposición, haciendo públicas las puntuaciones obtenidas en el mismo por los/as opositores/as mediante su inserción en el Tablón Electrónico de Anuncios y Edictos de la Diputación Provincial de Cádiz.

Código Seguro De Verificación	TSFvTxR2d8cFVkCE9Vyxw==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	07/11/2024 12:16:24
Observaciones		Página	10/11
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/TSFvTxR2d8cFVkCE9Vyxw==		



Lo que se comunica a los efectos oportunos y en cumplimiento de lo establecido en las bases generales y específicas que rigen el referido procedimiento selectivo.

El Secretario del Órgano de Selección

Código Seguro De Verificación	TSFvTxR2d8cFVkCE9Vyxw==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	07/11/2024 12:16:24
Observaciones		Página	11/11
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/TSFvTxR2d8cFVkCE9Vyxw==		

