

MVD/jjrrh

EDICTO RELATIVO A LA PUBLICACIÓN DEL EXAMEN Y DE LA PLANTILLA PROVISIONAL DE RESPUESTAS CORRECTAS DEL SEGUNDO 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.

Reunido el Tribunal del proceso selectivo indicado al objeto de llevar a cabo el planteamiento y realización del segundo ejercicio previsto en la fase de oposición y, una vez llevado a cabo la realización del mismo el día 20 de marzo de 2025 por los/as aspirantes, este ha acordado, por unanimidad, 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.

SUPUESTO: En una cocina profesional, el Ayudante de Cocina está preparando verduras frescas para la elaboración de ensaladas. Antes de comenzar, utiliza un paño húmedo que había empleado previamente para secar una superficie donde se prepararon filetes de pollo crudo.

En relación al enunciado, resuelva las siguientes cuestiones:

1.- Según el Reglamento (CE) nº 852/2004, ¿qué medida debería haberse tomado para evitar riesgos de contaminación cruzada asociados a esta práctica?

- a) Lavar nuevamente las verduras antes de servir las.
- b) Lavar los utensilios utilizados con agua fría y un paño limpio.
- c) Limpiar y desinfectar adecuadamente la superficie antes de preparar las verduras y evitar el uso de paños reutilizados.
- d) Ninguna es correcta.

2.- ¿Qué características tendrán las superficies donde se manipulen alimentos?

- a) Permeable, atóxica y resistente a la corrosión.
- b) Impermeable, atóxica y resistente a la corrosión.
- c) Impermeable, dura y con esquinas curvas.
- d) Plástica, de fácil limpieza y resistente a la corrosión.

3.- ¿Qué tipos de alteraciones puede experimentar un alimento durante los distintos procesos de manipulación?

- a) De origen físico.
- b) De origen químico.
- c) De origen biológico.
- d) Todas son correctas.

4.- ¿Qué es una contaminación cruzada indirecta?

- a) Cuando un alimento cocinado se mezcla con otro crudo en el mismo recipiente.
- b) Cuando un alimento cocinado se manipula con utensilios contaminados por un

Código Seguro De Verificación	yamEx+sIueTeGQiTs2xmAQ==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	24/03/2025 14:29:32
Observaciones		Página	1/13
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/yamEx+sIueTeGQiTs2xmAQ==		



alimento crudo.

- c) Cuando dos alimentos crudos de distinto origen se almacenan juntos.
- d) Cuando un alimento cocido entra en contacto con aire contaminado.

5.- ¿Qué debe hacer un manipulador de alimentos al darse cuenta de que ha utilizado un paño contaminado en una superficie para verduras frescas?

- a) Lavar las verduras inmediatamente con agua caliente.
- b) Desechar las verduras contaminadas, limpiar y desinfectar la superficie antes de continuar.
- c) Desechar las verduras contaminadas y limpiar la superficie antes de continuar.
- d) Ninguna es correcta.

6.- ¿Cuáles son los factores principales que contribuyen a la aparición de infecciones alimentarias?

- a) Manipulación y conservación incorrecta de alimentos y platos preparados.
- b) Contaminación debida a equipos y manipuladores infectados.
- c) Contaminación cruzada entre productos crudos y alimentos cocinados.
- d) Todas son correctas.

SUPUESTO: Conforme a la normativa de seguridad alimentaria vigente, en la Cocina donde desempeña sus funciones como Ayudante, se encuentra implantado el Sistema de Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), así como las buenas prácticas de limpieza y desinfección, con el objetivo de garantizar la seguridad alimentaria y la protección de la salud de los consumidores.

En relación al enunciado, resuelva las siguientes cuestiones:

7.- Según el sistema APPCC, ¿qué es un punto de control crítico (PCC)?

- a) Un punto del proceso donde se puede controlar el tiempo y la temperatura para asegurar la calidad del producto.
- b) Una etapa en el proceso en la que se realizan pruebas sensoriales para evaluar la calidad del alimento.
- c) Una fase en el proceso donde se puede aplicar un control para prevenir, eliminar o reducir a niveles aceptables un peligro para la seguridad alimentaria.
- d) Una fase que verifica el etiquetado y el envasado de los productos antes de su distribución.

8.- Durante la preparación de un menú establecido, ¿en qué fase del sistema APPCC se debe identificar y evaluar el peligro de contaminación por bacterias en carnes crudas?

- a) Monitoreo de los puntos críticos.
- b) Establecimiento de límites críticos.
- c) Análisis de peligros.
- d) Verificación.

9.- ¿Cuál es el tercer principio del sistema APPCC según el Código Alimentario?

- a) Establecer un sistema para verificar que el Plan APPCC está funcionando correctamente.
- b) Establecer un sistema de vigilancia para asegurar el control de los puntos de control críticos (PCCs) mediante observaciones o pruebas programadas.

Código Seguro De Verificación	yamEx+sIueTeGQiTs2xmAQ==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	24/03/2025 14:29:32
Observaciones		Página	2/13
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/yamEx+sIueTeGQiTs2xmAQ==		



- c) Establecer los límites críticos que deberán alcanzarse para asegurar que el punto de control crítico (PCC) está bajo control.
d) Establecer las acciones correctoras a realizar cuando la vigilancia detecte que un punto de control crítico (PCC) está fuera de control.

10.- ¿Qué debe incluir el diagrama de flujo de un sistema APPCC?

- a) Los análisis químicos de cada alimento.
b) La secuencia de todas las etapas del proceso de producción.
c) El control de proveedores y la certificación de sus productos.
d) Todas son correctas.

11.- ¿Qué es la Trazabilidad previsible?

- a) Las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento o producto alimenticio, que dejan de realizarse en un proceso concreto.
b) Las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento o producto alimenticio que entran dentro de las previsiones normales.
c) Las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento o producto alimenticio que no entran dentro de las previsiones normales.
d) Una trazabilidad que no engloba todos los eslabones de la cadena.

12.- ¿Cuál de las siguientes acciones es considerada una infracción en materia de Seguridad Alimentaria según la Ley 17/2011?

- a) El incumplimiento de los requisitos, condiciones, obligaciones o prohibiciones establecidas en la normativa específica en materia de higiene o seguridad alimentaria.
b) El cumplimiento de las disposiciones establecidas por la legislación específica en materia de documentación y registros de empresas o, en su caso, establecimientos, y de sus productos.
c) La ausencia o deficiente aplicación, de las técnicas de autocontrol exigidas por la legislación de aplicación y, en particular, de la documentación que permita la correcta trazabilidad de los alimentos.
d) Las opciones a) y c) son correctas.

SUPUESTO: En el contexto de una cocina profesional, se debe proceder a la descongelación de diversos productos alimentarios para su uso en el menú programado para el día siguiente.

Se descongelarán 8 kilos de pescado y 6 kilos de carne de ternera.

Ambos productos están almacenados actualmente en la cámara de congelación y deben descongelarse correctamente de acuerdo con los estándares de seguridad alimentaria, con especial atención a la prevención de la contaminación cruzada.

En relación al enunciado, resuelva las siguientes cuestiones:

13.- Según la legislación vigente ¿qué procedimiento óptimo debe seguirse para descongelar el pescado y la carne en una cocina profesional para evitar la proliferación de bacterias?

- a) Descongelar a temperatura ambiente y luego transferir al refrigerador una vez descongelado.

Código Seguro De Verificación	yamEx+sIueTeGQiTs2xmAQ==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	24/03/2025 14:29:32
Observaciones		Página	3/13
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/yamEx+sIueTeGQiTs2xmAQ==		



- b) Descongelar directamente en el horno para optimizar el tiempo de cocinado.
- c) Descongelar bajo agua caliente para acelerar el proceso.
- d) Descongelar en el refrigerador a temperatura inferior a 4 °C.

14.- ¿Cuál es la temperatura recomendada para las cámaras de refrigeración?

- a) De -18 a -20 °C.
- b) De 18 a 20 °C.
- c) De 0 a -4 °C.
- d) De 0 a 4 °C.

15.- ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es falsa?

- a) Las verduras y hortalizas se pueden cocinar directamente sin descongelar, poniéndolas en agua hirviendo con sal y teniendo en cuenta que tardan menos tiempo en cocerse que las frescas.
- b) Un buen recalentamiento implica que todas las partes del alimento, incluido el centro del mismo, alcancen al menos una temperatura de 40°C.
- c) Los pescados y las carnes descongeladas, tardan el mismo tiempo en hacerse que los frescos, aunque hay que asegurarse de que están cocinados a fondo, para que toda la pieza se haga por dentro y por fuera.
- d) Podemos recalentar en horno microondas, de convección o al baño maría.

16.- ¿Qué temperatura deben alcanzar las cámaras de congelación para una óptima conservación de los alimentos?

- a) Entre -10 y -15 °C.
- b) Entre -18 y -20 °C.
- c) Entre 18 y 20 °C.
- d) Entre 0 y 4 °C.

17.- ¿Qué tipo de congelación de alimentos produce cristales de hielo que dañan la estructura del producto?


- a) Congelación artificial.
- b) Congelación rápida.
- c) Congelación lenta.
- d) Congelación natural.

18.- ¿En qué consiste el sistema de cadena fría refrigerada?

- a) Consiste en la elaboración de los alimentos con antelación, y su conservación en refrigeración hasta el momento de su consumo.
- b) Consiste en la elaboración de los alimentos con antelación, y su conservación en congelación hasta el momento de su consumo.
- c) Consiste en la elaboración y consumo inmediato de los alimentos.
- d) Ninguna respuesta es correcta.

SUPUESTO: Inicia usted su jornada de mañana como Ayudante/a de Cocina en un centro asistencial dependiente de la Diputación de Cádiz. Una vez uniformado/a y lavado las manos correctamente, procede a ayudar en la elaboración de los platos del menú establecido. Para su elaboración, se emplearán distintos tipos de material y maquinaria de cocina. También le indica el Oficial de Cocina que hay que almacenar la mercancía que se ha recepcionado, compuesta por diferentes productos de alimentación.

Código Seguro De Verificación	yamEx+sIueTeGQiTs2xmAQ==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	24/03/2025 14:29:32
Observaciones		Página	4/13
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/yamEx+sIueTeGQiTs2xmAQ==		



En relación al enunciado, resuelva las siguientes cuestiones:

19.- Señalar qué alimentos se colocarán entre 15 °C y 18 °C en la sección de almacenamiento:

- a) Verduras frescas.
- b) Conservas.
- c) Pescado fresco.
- d) Pescado congelado.

20.- El sistema de rotación de productos por el cual los productos con más tiempo en el almacén deben salir antes que los llegados recientemente se denomina:

- a) Análisis DAFO.
- b) Método FIFO.
- c) Método LIFO.
- d) Sistema PMP.

21.- ¿Qué es un gastronorm?

- a) Un recipiente parecido a un rondón, pero con unas medidas estándar y que se utiliza principalmente para fondear.
- b) Un tipo de placa de horno.
- c) Un recipiente con unas medidas y formas normalizadas internacionalmente.
- d) Una marca comercial.

22.- Podemos considerar como material neutro dentro de la maquinaria de cocina:

- a) Batidora.
- b) Tabla de cortes.
- c) Cuchillos.
- d) Carros.

23.- De los siguientes cortes realizados en patatas, señale el que no se puede hacer con una mandolina.

- a) Rejilla.
- b) Torneada.
- c) Ondulada.
- d) Panadera.

24.- Dentro del equipo y maquinaria para preparaciones calientes del área de cocina, indicar la opción incorrecta sobre los tipos de cocinas:

- a) Murales.
- b) Centrales.
- c) Integrales.
- d) Convectivas.

SUPUESTO: La limpieza de las dependencias, maquinaria, accesorios y menaje de cocina se realizará dentro del trabajo que se desarrolla diariamente en la Cocina de un centro asistencial dependiente de la Diputación de Cádiz, empleando las buenas prácticas higiénico-sanitarias para realizar el trabajo correctamente, dentro del Plan General de Higiene.

Código Seguro De Verificación	yamEx+sIueTeGQiTs2xmAQ==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	24/03/2025 14:29:32
Observaciones		Página	5/13
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/yamEx+sIueTeGQiTs2xmAQ==		



En relación al enunciado, resuelva las siguientes cuestiones:

25.- Cuando un manipulador transmite los microorganismos de los que es portador, ¿qué tipo de transmisión se produce?

- a) Directa.
- b) Indirecta.
- c) Cruzada.
- d) Son correctas las opciones b) y c).

26.- ¿Qué se entiende por asepsia?

- a) Extremar la higiene en las manipulaciones del personal, de los utensilios, de los recipientes y de las instalaciones en que se trabaja con alimentos.
- b) Un utensilio de cocina para cortar pescado.
- c) Un pescado blanco.
- d) Un fondo de cocina para salsas.

27.- El objetivo de la desinfección es:

- a) Eliminar o reducir al mínimo los microorganismos que puedan contaminar los alimentos.
- b) Eliminar los microorganismos, sus toxinas y esporas que puedan contaminar los alimentos.
- c) Eliminar la suciedad visible, los desperdicios, los restos de alimentos y la grasa.
- d) Las opciones b) y c) son correctas.

28.- Dentro del Plan de Trazabilidad, los registros deberán ser conservados por un tiempo determinado. Para los productos muy perecederos, la información debería conservarse:

- a) Durante el mes siguiente a la fecha de entrega.
- b) Durante los tres meses siguientes a la fecha de entrega.
- c) Durante los seis meses siguientes a la fecha de entrega.
- d) Durante el año siguiente a la fecha de entrega.

29.- El cumplimiento de las normas de Higiene Alimentaria va a asegurar la salubridad del alimento:


- a) Al 100%.
- b) Al 90%.
- c) Al 75%.
- d) Simplemente va a minimizar el riesgo para la salud.

SUPUESTO: Los criterios de habilidades son fundamentales en la confección y elaboración de alimentos. Hay que saber utilizar las técnicas y las variedades de operaciones culinarias, además de la composición nutritiva de los alimentos, menús y dietas terapéuticas. Bajo la supervisión del Oficial de Cocina, tendrá que realizar diversas tareas.

En relación al enunciado, resuelva las siguientes cuestiones:

30.- ¿Qué componente nutritivo es mayoritario en la patata?

- a) Los glúcidos.
- b) La fibra.

Código Seguro De Verificación	yamEx+sIueTeGQiTs2xmAQ==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	24/03/2025 14:29:32	
Observaciones		Página	6/13	
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/yamEx+sIueTeGQiTs2xmAQ==			

- c) Las proteínas.
- d) Las grasas.

31.- El recipiente destinado principalmente para el cocinado del rodaballo recibe el nombre de:

- a) Rondón.
- b) Turbotera.
- c) Lubinera.
- d) Prusiana.

32.- ¿Qué significa el término culinario "trabar"?

- a) Sujetar aves, carnes o pescados para que conserven su forma después de su cocinado.
- b) Cortar un género en láminas sesgadas y gruesas.
- c) Ligar, espesar, dar consistencia a una salsa u otra preparación, por medio de huevos, farináceos, etc.
- d) Reducir un sabor dominante en una preparación con adición de otra sustancia.

33.- El componente básico de la sopa bullabesa es:

- a) La carne.
- b) El pescado.
- c) La verdura.
- d) La pasta.

34.- ¿Cómo se define el acto de fermentar las masas ayudados por levadura o fermentos de otra masa?

- a) Malear.
- b) Fondear.
- c) Leudar.
- d) Suflar.

35.- Napar un alimento con una salsa que permanezca sobre el producto después de enfriarse se denomina:

- a) Envolver.
- b) Salsear.
- c) Sufratar.
- d) Epanizar.


SUPUESTO: La inadecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen aumentan su contaminación, por ello es necesario aplicar medidas preventivas que garanticen la inocuidad de los mismos.

En relación al enunciado, resuelva las siguientes cuestiones:

36.- ¿Cómo se denominan las enfermedades alimentarias debidas a las toxinas de un microorganismo?

- a) Infecciones alimentarias.
- b) Intoxicaciones alimentarias.
- c) Toxiinfecciones alimentarias.

Código Seguro De Verificación	yamEx+sIueTeGQiTs2xmAQ==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	24/03/2025 14:29:32
Observaciones		Página	7/13
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/yamEx+sIueTeGQiTs2xmAQ==		



d) Enfermedades metabólicas.

37.- ¿Qué se persigue con la conservación de los alimentos?

- a) Detener o retener el desarrollo y la acción de los microorganismos.
- b) Evitar las alteraciones exteriores que se pueden dar en un alimento.
- c) Mantener los alimentos en un estado óptimo de consumo.
- d) Todas son correctas.

38.- ¿Qué medida ayuda a evitar la contaminación del alimento? Señale la incorrecta:

- a) Mantener en recipientes cerrados.
- b) Mantener separados los alimentos crudos de los cocinados.
- c) Mantener una higiene correcta de la superficie de trabajo.
- d) Mantener los alimentos cocinados a una temperatura no superior a 58°.

39.- ¿Cómo se eliminan las toxinas de estafilococo?

- a) Cocción de los alimentos a 10°C durante 30 minutos.
- b) Cocción de los alimentos a 80°C durante 30 minutos.
- c) Cocción de los alimentos a 100°C durante 30 minutos.
- d) Cocción de los alimentos a 30°C durante 100 minutos.

40.- La Brucelosis es producida por:

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

SUPUESTO: A la cocina del centro llega el pedido de verduras, deberán ser almacenadas y además se van a realizar varias elaboraciones a base de verduras.

En relación al enunciado, resuelva las siguientes cuestiones:

41.- La recepción de las verduras, el almacenamiento y la elaboración ¿Se realizan en la cocina centralizada?

- a) Solo la recepción.
- b) Solo el almacenamiento.
- c) Solo la elaboración.
- d) Si, todas las fases.


42.- ¿Durante cuántos días se pueden refrigerar las verduras frescas?

- a) Se podrán conservar refrigeradas durante 3 o 4 días.
- b) Se podrán conservar refrigeradas durante 4 o 5 días.
- c) Se podrán conservar refrigeradas durante 1 o 2 días.
- d) Se podrán conservar refrigeradas durante 5 y 7 días.

43.- ¿Qué tipo de cocción se aplica en un salteado de verduras?

- a) Cocción por concentración.
- b) Asado por inducción.
- c) Fritura.
- d) Ninguna respuesta es correcta.

Código Seguro De Verificación	yamEx+sIueTeGQiTs2xmAQ==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	24/03/2025 14:29:32
Observaciones		Página	8/13
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/yamEx+sIueTeGQiTs2xmAQ==		



44.- Queremos aprovechar las pencas de acelga que han sobrado, ¿Cómo procederemos para escabecharlas rebozadas?

- a) Las cortaremos y escabechamos para su posterior rebozado.
- b) Las rebozamos con harina y las meteremos en el escabeche.
- c) Las escaldamos, rebozamos y las metemos en el escabeche.
- d) Las escaldamos, las metemos en el escabeche y posteriormente rebozamos.

45.- ¿Qué métodos se pueden utilizar para retrasar la maduración de las frutas frescas?

- a) Congelación.
- b) Radiación.
- c) Acidificación.
- d) Cocción.

SUPUESTO: Para elaborar los menús de la semana, tenemos aves, pescados y carnes. Vamos a proceder correctamente a su preparación para su posterior elaboración.

En relación al enunciado, resuelva las siguientes cuestiones:

46.- ¿Cómo se cortan las patas de las aves?

- a) A golpe de cuchillo.
- b) Retorciendo manualmente.
- c) Cortando alrededor de la rótula para luego tronchar.
- d) Chamuscando.

47.- ¿Qué corte de pescado lleva espinas?

- a) Darne.
- b) Medallón.
- c) Suprema.
- d) Ninguna es correcta.

48.- ¿Qué es un "Turnedó"?

- a) Corte de la tapa de buey o ternera.
- b) Corte transversal del centro del solomillo de buey o de ternera.
- c) Típico plato italiano a base de pasta y huevo.
- d) Tipo de col originaria de la región de Alsacia.


49.- ¿Qué nombre recibe la grasa de cerdo que envuelven los riñones de este animal?

- a) Mantequilla.
- b) Tocino de unto.
- c) Pella.
- d) Sebo.

50.- ¿Cómo se elaboran las patatas risoladas?

- a) Se cortan y se fríen, regadas con risol.
- b) Se doran al horno, previamente cocidas, sin piel y engrasadas.
- c) Se asan enteras con piel en el horno.
- d) Es un puré que se gratina.

Código Seguro De Verificación	yamEx+sIueTeGQiTs2xmAQ==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	24/03/2025 14:29:32
Observaciones		Página	9/13
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/yamEx+sIueTeGQiTs2xmAQ==		



PREGUNTAS DE RESERVA

1.- ¿Qué establece el Reglamento (CE) 852/2004 en relación con la Higiene de los alimentos?

- a) Directrices específicas para la limpieza de maquinaria industrial.
- b) Normas para la importación de productos alimenticios.
- c) Requisitos generales para la higiene en todas las etapas de producción y manipulación alimentaria.
- d) Reglas para la conservación exclusiva de productos congelados.

2.- ¿Qué sistema de congelación mediante aire forzado es aquel donde el aire fluye perpendicular hacia la superficie del producto?

- a) Congeladores de lecho fluido.
- b) Congeladores de banda espiral.
- c) Congeladores de circulación dividida de aire.
- d) Congeladores de choque.

3.- ¿Qué establece el Reglamento (CE) 178/2002 sobre la Trazabilidad Alimentaria?

- a) No es necesaria para los alimentos procesados.
- b) Sólo se aplica a productos destinados a la exportación.
- c) Debe asegurarse en todas las etapas de la producción, transformación y distribución.
- d) Es opcional para productos comercializados a nivel local.

4.- Las actividades relacionadas con la manipulación de alimentos, tienen un flujo marcado por:

- a) El principio de cruce de circuitos.
- b) El principio de interrupción de procesos.
- c) El principio de marcha adelante.
- d) El principio de economía de movimientos.

5.- Con respecto a las medidas preventivas, señalar la opción incorrecta:

- a) Para cada peligro significativo tiene que haber una o más medidas preventivas. Si no se puede identificar ninguna medida preventiva para un peligro significativo, el proceso, la etapa o el producto se deberá modificar para introducirla.
- b) En algunos casos es necesaria más de una medida preventiva para evitar un determinado peligro.
- c) Las medidas preventivas se deben adoptar en la etapa en la que se produce el peligro.
- d) Las medidas preventivas se deben adoptar en una etapa previa a la de producción del peligro.


6.- Qué significa el término decantar en Cocina:

- a) Cambiar un jarabe de un recipiente a otro.
- b) Quitar a una preparación las impurezas después de reposo pasándola por un colador.
- c) Modificar un sabor dominante en una preparación por adicción de otras sustancias.
- d) Suprimir normalmente por trasvase, las impurezas o cuerpos extraños de un jugo, caldo etc.

7.- ¿Cuáles son los ingredientes principales de las patatas duquesa?

- a) Puré de patatas y leche.

Código Seguro De Verificación	yamEx+sIueTeGQiTs2xmAQ==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	24/03/2025 14:29:32
Observaciones		Página	10/13
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/yamEx+sIueTeGQiTs2xmAQ==		



- b) Puré de patatas y queso.
- c) Puré de patatas y yema de huevo.
- d) Puré de patatas y nata.

8.- ¿Qué es la celulosa?

- a) Un polisacárido estructural que forma parte de los tejidos vegetales.
- b) El monosacárido más abundante.
- c) Un lípido de cadena larga.
- d) Ninguno de los anteriores.

9.- Cuando regeneramos un alimento nos referimos a:

- a) Elevar la temperatura de consumo de los alimentos con el objetivo de aumentar la calidad de los mismos.
- b) Disminución de temperatura de un alimento para su conservación.
- c) Modificación del sabor y olor de un alimento.
- d) Almacenamiento de un alimento para su posterior congelación.

10.- ¿Qué es falso sobre los requisitos que establece el reglamento para la conservación de los productos alimenticios?

- a) No se interrumpirá la cadena de frío.
- b) La refrigeración del producto que se vaya a conservar a bajas temperaturas se hará cuanto antes.
- c) Las temperaturas de conservación pueden dar lugar a riesgos para la salud.
- d) Las sustancias peligrosas no comestibles se almacenarán en recipientes separados.

Código Seguro De Verificación	yamEx+sIueTeGQiTs2xmAQ==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	24/03/2025 14:29:32
Observaciones		Página	11/13
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/yamEx+sIueTeGQiTs2xmAQ==		




PLANTILLA PROVISIONAL DE RESPUESTAS CORRECTAS.

1.-	c)	21.-	c)	41.-	d)
2.-	b)	22.-	d)	42.-	d)
3.-	d)	23.-	b)	43.-	a)
4.-	b)	24.-	d)	44.-	c)
5.-	b)	25.-	d)	45.-	b)
6.-	d)	26.-	a)	46.-	c)
7.-	c)	27.-	a)	47.-	a)
8.-	c)	28.-	c)	48.-	b)
9.-	c)	29.-	d)	49.-	c)
10.-	b)	30.-	a)	50.-	b)
11.-	b)	31.-	b)		
12.-	d)	32.-	c)		

PREGUNTAS DE RESERVA

13.-	d)	33.-	b)	1.-	c)	6.-	d)
14.-	d)	34.-	c)	2.-	d)	7.-	c)
15.-	b)	35.-	c)	3.-	c)	8.-	a)
16.-	b)	36.-	b)	4.-	c)	9.-	a)
17.-	c)	37.-	d)	5.-	c)	10.-	c)
18.-	a)	38.-	d)				
19.-	b)	39.-	c)				
20.-	b)	40.-	c)				

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 segundo 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	yamEx+sIueTeGQiTs2xmAQ==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	24/03/2025 14:29:32	
Observaciones		Página	12/13	
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/yamEx+sIueTeGQiTs2xmAQ==			

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	yamEx+sIueTeGQiTs2xmAQ==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Mariano Viera Domínguez - Secretario Interventor	Firmado	24/03/2025 14:29:32
Observaciones		Página	13/13
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/yamEx+sIueTeGQiTs2xmAQ==		

