

SUPUESTO PRÁCTICO (TIPO TEST) SOBRE MATERIAS ESPECÍFICAS PARA LA PROVISIÓN DE UNA PLAZA DE FUNCIONARIA/O DE CARRERA PERTENECIENTE AL GRUPO C, SUBGRUPO C.2, ESCALA ADMINISTRACIÓN ESPECIAL, SUBESCALA SERVICIOS ESPECIALES, CLASE PERSONAL DE OFICIOS, DENOMINACIÓN COCINERA/O MEDIANTE EL SISTEMA DE CONCURSO-OPOSICIÓN (BOP N° 56, DE 23 DE MARZO DE 2023)

INSTRUCCIONES PARA LAS/OS ASPIRANTES

1º) El Ejercicio consta de **40 preguntas**, más **5 preguntas de reserva** para posibles anulaciones, dichas preguntas deberán ser contestadas por las/los aspirantes junto con el resto de las preguntas del cuestionario.

2º) La hoja de respuestas se cumplimentará con **bolígrafo**, en ningún caso con lápiz o bolígrafo cuya tinta se pueda borrar.

3º) En la casilla DNI/NIE/Id, escriba su DNI/NIE/Pasaporte, uniendo los puntos como en el ejemplo de la hoja de respuestas. **OMITA TODAS LAS LETRAS** que pueda contener. Comience a rellenar por la primera casilla y si el número que escribe tiene menos de ocho cifras, complete a la izquierda con ceros.

EJEMPLO: Si su documento de identificación es X1234567K, deberá consignar 01234567, añadiendo un cero a la izquierda.

4º) Rellene los datos personales que aparecen en la cabecera de la hoja de respuestas y **firme la cabecera**.

5º) Deberá señalar la respuesta que considere correcta rellenando con un aspa de esquina a esquina el cuadro correspondiente a dicha respuesta correcta, de la hoja de respuestas autocopiativa

Ejemplo:



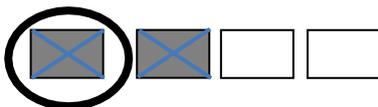
6º) En el supuesto de que se quiera modificar una respuesta, se anulará ésta mediante el sombreado de dicha respuesta, y se procederá de conformidad con lo establecido en el apartado anterior.

Ejemplo:



7º) En el supuesto de que quiera dar de nuevo por válida una pregunta anulada, se rodeará con un círculo la que considere correcta.

Ejemplo:



8º) El ejercicio será validado por una máquina, por lo que las respuestas que no cumplan con estas instrucciones no serán validadas, ni podrán ser recurridas.

Ejemplo:



9º) Este Ejercicio será calificado hasta un máximo de **20 puntos**, siendo eliminados las/los aspirantes que no alcancen un mínimo de **10 puntos**. Cada pregunta acertada se computará con **0,50 puntos**.

- 10º) Las preguntas erróneas o no contestadas **NO** restarán de la puntuación del ejercicio.
- 11º) El tiempo de duración del ejercicio será de sesenta minutos.
- 12º) Desconecte el teléfono móvil. La utilización de cualquier dispositivo móvil o de comunicación durante el ejercicio será causa de expulsión.
- 13º) Cuando finalice el ejercicio, no se incorpore, levante la mano y un miembro del tribunal le recogerá su ejercicio. El aspirante se podrá llevar el cuestionario y entregará la hoja de respuestas cuya copia amarilla se le devolverá.
- 14º) La plantilla de respuestas correctas será publicada en la sede electrónica de la diputación provincial de Jaén y en la web: www.dipujaen.es a la mayor brevedad posible.

NO COMIENZE EL EJERCICIO HASTA QUE RECIBA LA ORDEN POR PARTE DEL TRIBUNAL

SUPUESTO PRÁCTICO (TIPO TEST) SOBRE MATERIAS ESPECÍFICAS PARA LA PROVISIÓN DE UNA PLAZA DE FUNCIONARIA/O DE CARRERA PERTENECIENTE AL GRUPO C, SUBGRUPO C.2, ESCALA ADMINISTRACIÓN ESPECIAL, SUBESCALA SERVICIOS ESPECIALES, CLASE PERSONAL DE OFICIOS, DENOMINACIÓN COCINERA/O MEDIANTE EL SISTEMA DE CONCURSO-OPOSICIÓN (BOP N° 56, DE 23 DE MARZO DE 2023)

Usted trabaja como cocinero/a en los Centros Residenciales de la Diputación de Jaén. En uno de dichos centros se alojan 100 personas con discapacidad psíquica y física, con edades comprendidas entre los 20 y los 75 años. En el turno de mañana, en el que presta servicio, deberá preparar el almuerzo para todos los tipos de residentes y dietas prescritas, según lo establecido en la plantilla de menús semanales.

Entre los residentes se han detectado dos casos de intolerancia a la lactosa y otro de alergia a los frutos de cáscara.

Responda seguidamente a las siguientes cuestiones relacionadas con los procesos de producción (recepción, almacenamiento, acondicionamiento, distribución, etc.), seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales, relativos al puesto que va a desempeñar.

1. ¿En qué grupo de alimentos se incluye el maní?

- a) Frutos secos.
- b) Tubérculos.
- c) Cereales integrales.
- d) Legumbres.

2. ¿Qué nombre reciben las proteínas de la leche?

- a) Caseína, lactoglobulina y lactoalbúmina.
- b) Mono, oligo y polisacáridos.
- c) Aminoácidos esenciales.
- d) Ninguna respuesta es correcta.

3. ¿A qué tipo de patologías está asociado el consumo excesivo de azúcar refinada?

- a) Diabetes.
- b) Obesidad.
- c) Grasas.
- d) Todas son correctas.

4. ¿En qué etapa del proceso hay riesgo en la contaminación del alimento?

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

- 5. ¿Qué características tendrán las superficies donde se manipulen alimentos?**
- Serán de materiales porosos con fácil absorción.
 - Las superficies serán rugosas para evitar el deslizamiento de los materiales durante la manipulación.
 - Serán de materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
 - No hay requisitos sobre las características de los materiales que entren en contacto con los alimentos, tan solo se deberán mantener limpios.
- 6. ¿Qué requisitos se establecen respecto a la temperatura de los locales donde se manipulan alimentos?**
- La manipulación y almacenamiento se harán a temperatura adecuada, que se podrá comprobar y registrar.
 - La temperatura se mantendrá constante durante todo el proceso de manipulación.
 - Será siempre de 20°C, para comodidad del trabajador.
 - La normativa no hace referencia a la temperatura salvo para productos conservados por frío.
- 7. ¿Qué nutrientes aportan las grasas vegetales?**
- Proteínas.
 - Vitaminas.
 - Hidratos de carbono.
 - Lípidos.
- 8. Los sabores básicos son:**
- Amargo, dulce, ácido, salado y abocado.
 - Amargo, dulce, ácido, salado y umami.
 - Amargo, dulce, ácido, salado y astringente.
 - Amargo, dulce, ácido, salado y sapero.
- 9. Indica cual de las siguientes opciones no es una de las principales funciones de los aditivos:**
- Contribuir a la conservación.
 - Mantener la disponibilidad de alimentos fuera de temporada.
 - Edulcorar el alimento.
 - Garantizar la seguridad y la salubridad de los alimentos.
- 10. ¿Qué es la trazabilidad?**
- Es el seguimiento del alimento en todas las etapas de la producción, transformación y distribución.
 - Un principio de cautela.
 - El principio de transparencia.
 - La documentación que se adjunta a la recepción de los alimentos.
- 11. ¿Cuál de estos equipos se utiliza para la esterilización?**
- Autoclave.
 - Abatidor.
 - Cambiador de calor.
 - Fluido refrigerante.

12. Para la planificación de necesidades de aprovisionamiento, ¿qué factores se tendrán en cuenta?

- a) Tipos de dietas y composición de los menús diarios.
- b) Numero de menús a elaborar diariamente.
- c) Stocks en almacén.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

13. ¿Cómo se denominan los generadores de calor con posibilidad de vaciado rápido por basculación?

- a) Freidora volquete.
- b) Paellera basculante.
- c) Sartén abatible.
- d) Todas son correctas.

14. ¿Qué fuente de calor utiliza una prusiana?

- a) Gas.
- b) Gasoil.
- c) Carbón vegetal.
- d) Electricidad.

15. En el caso de los productos alimenticios cuya duración sea superior a dieciocho meses, bastará indicar en el etiquetado:

- a) El mes y el año.
- b) El día y el mes.
- c) El día, mes y año.
- d) El año.

16. ¿Qué característica/s debe tener el proceso de producción en cocina?

- a) Flujo continuo.
- b) Separación de zonas.
- c) Establecimiento de circuitos.
- d) Todas las respuestas son correctas.

17. La zona donde se realiza la distribución de la comida en raciones, se llama:

- a) Zona de recepción.
- b) Zona de elaboración.
- c) Zona de emplatado.
- d) Zona de preparación.

18. ¿En qué consiste la cocción al vacío?

- a) Cocción larga a baja temperatura.
- b) Cocción larga a alta temperatura.
- c) Cocción corta a baja temperatura.
- d) Cocción corta a alta temperatura.

19. ¿Para qué producto se aplica el vacío compensado?

- a) Fruta escarchada.
- b) Patatas fritas.
- c) Carne desecada.
- d) Pescado.

20. ¿Qué vitamina interviene en el proceso de coagulación de la sangre?

- a) A.
- b) B2.
- c) C.
- d) K.

21. ¿En qué alimentos encontramos la vitamina B12?

- a) En carnes y pescados.
- b) En lentejas.
- c) En espinacas.
- d) En patatas.

22. ¿Cuándo se utilizan las dietas hipercalóricas?

- a) Cuando se pretenda un aumento de peso.
- b) Cuando se pretenda una disminución de peso.
- c) Cuando se padece de diabetes.
- d) Solo en casos de obesidad mórbida.

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

- a) Directa.
- b) Indirecta.
- c) Cruzada.
- d) b y c son correctas.

24. Cuando planificamos los menús de la residencia ¿qué factores pueden determinar la variedad de los mismos?

- a) Tipo de residentes.
- b) Ubicación geográfica del centro.
- c) Tecnología, instalaciones y maquinaria usada en cocina.
- d) Todas son correctas.

25. ¿Qué requisitos generales deben cumplir las dietas?

- a) Aportar suficiente energía.
- b) Completa y equilibrada.
- c) Adecuada para el objetivo previsto.
- d) Todas son correctas.

26. ¿Cuál no es un requisito para la planificación de los menús de las dietas terapéuticas y personalizadas?

- a) Cuidado del valor visual y organoléptico de los alimentos con una presentación atractiva y apetecible.
- b) Restricciones no justificadas.
- c) Control higiénico y organoléptico de todo el proceso de producción y distribución.
- d) Mantenimiento de la temperatura hasta el servicio al residente.

27. ¿Qué objetivos tiene la gestión de la calidad?

- a) Fomentar las buenas prácticas e implicar a todos los profesionales.
- b) Asegurar la protección del consumidor y garantizar los alimentos seguros.
- c) Mejorar de forma continua la calidad.
- d) Todas las respuestas son correctas.

28. ¿Tiene responsabilidad el personal de cocina en alguna fase del proceso de calidad?

- a) En la recepción de materia prima.
- b) En el servicio de comidas elaboradas.
- c) Desde que entra la materia prima hasta que sale el producto elaborado.
- d) No tiene responsabilidad en la calidad.

29. ¿De dónde proceden las micotoxinas?

- a) Alimentos.
- b) Agua.
- c) Hongos.
- d) Vías respiratorias altas.

30. El procedimiento de autocontrol de la cocina de los centros residenciales se basa en el sistema APPCC que deberá:

- a) Identificar los productos alimentarios y los puntos de control críticos.
- b) Establecer límites críticos y aplicar procedimientos eficaces de control de puntos críticos.
- c) Llevar un registro y verificar que el sistema funciona de manera eficaz.
- d) Todas las respuestas son correctas.

31. El sistema APPCC es un sistema de autocontrol para garantizar:

- a) La calidad higiénico-preventiva de los alimentos.
- b) La calidad higiénico-técnica de los alimentos.
- c) La calidad higiénico-sanitaria de los alimentos.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

32. La acción mediante la cual se elimina la suciedad (manchas visibles o partículas macroscópicas no inherentes al material que se va a limpiar), de una superficie o de un objeto, sin causarle daño, se denomina:

- a) Asepsia.
- b) Limpieza.
- c) Desinfección.
- d) Antisepsia.

33. ¿Qué medidas garantizaran el agua potable en la cocina?

- a) Pozos.
- b) Descalificadores en todas las entradas de agua.
- c) Instalaciones disponibles y dispositivos que eviten la contaminación da agua.
- d) Todas son ciertas.

34. ¿Qué es el vale de salida?

- a) Un documento interno.
- b) Un documento del proveedor.
- c) Un documento del transportista.
- d) No es ningún documento de uso en la gestión d almacén.

35. ¿Qué contenido contaminante lleva el agua procedente del fregadero de la vajilla?

- a) Restos de suciedad orgánica.
- b) Restos de productos químicos.
- c) Las respuestas a) y b) son correctas.
- d) Todas las respuestas son falsas.

36. En nuestro establecimiento se gestionan residuos. ¿Cómo se clasifican los residuos industriales?

- a) Asimilables a urbanos y citotóxicos.
- b) Inertes, asimilables a urbanos y tóxicos.
- c) Tóxicos y peligrosos, y asimilables a urbanos.
- d) Hospitalarios, urbanos y reciclables.

37. ¿A partir de que intensidad de ruido se entra en el umbral del dolor para el oído humano?

- a) 80 dB.
- b) 120 dB.
- c) 20 dB.
- d) 1200 dB.

38. ¿Para qué tipo de trabajos se utilizan los mandiles antiperforantes?

- a) Manipulación de objetos con aristas cortantes, salvo que se utilicen maquinas con riesgo de que el guante quede atrapado.
- b) Trabajos de deshuesado y troceado.
- c) Trabajos de soldadura.
- d) Manipulación y utilización de productos ácidos y alcalinos.

39. ¿Qué agente extintor es adecuado para sólidos, líquidos y gases?

- a) Espuma física.
- b) Anhídrido carbónico.
- c) Polvo ABC convencional.
- d) Polvo ABC polivalente.

40. El inventario, análisis y evaluación de riesgos, son actuaciones que viene recogidas:

- a) En el artículo 4 del Estatuto de Personal sanitario de la Seguridad Social.
- b) En el plan de Autoprotección.
- c) En el plan de Emergencia.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

PREGUNTAS DE RESERVA

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

- a) Pueden ser de origen animal o vegetal, con estado líquido o sólido.
- b) En todos los países hay la misma clasificación de los alimentos.
- c) Sin ellos la vida no sería posible.
- d) Son sustancias naturales (o transformadas) que contiene varios elementos nutritivos necesarios para el mantenimiento del organismo.

42. ¿Qué se entiende por productos primarios?

- a) Los productos de producción primaria, incluidos los de la tierra, ganadería, caza y pesca.
- b) Los productos de producción agrícola exclusivamente.
- c) Todos los productos de elaboración básica.
- d) Los productos precocinados.

43. ¿Qué operación consiste en calentar la leche a 72° c durante 15 minutos?

- a) Filtrado.
- b) Esterilización.
- c) Pasteurización.
- d) Homogeneizado.

44. ¿Qué cuchillo se utiliza para tornear verdura?

- a) Puntilla.
- b) Cebollero.
- c) Tranchelar.
- d) Medio golpe.

45. ¿Cuál es la unidad más empleada en medicina del trabajo respecto al ambiente sonoro, si queremos evaluar la existencia o no de contaminación acústica?

- a) Lumen.
- b) Son.
- c) Decibelio.
- d) Metro/segundo.

SUPUESTO PRÁCTICO (TIPO TEST) SOBRE MATERIAS ESPECÍFICAS PARA LA PROVISIÓN DE UNA PLAZA DE FUNCIONARIA/O DE CARRERA PERTENECIENTE AL GRUPO C, SUBGRUPO C.2, ESCALA ADMINISTRACIÓN ESPECIAL, SUBESCALA SERVICIOS ESPECIALES, CLASE PERSONAL DE OFICIOS, DENOMINACIÓN COCINERA/O MEDIANTE EL SISTEMA DE CONCURSO-OPOSICIÓN (BOP N° 56, DE 23 DE MARZO DE 2023)

PLANTILLA DE CORRECCIÓN

Pregunta n°	Respuesta correcta	Pregunta n°	Respuesta correcta	Pregunta n°	Respuesta correcta
1	D	21	A	41 (Reserva)	B
2	A	22	A	42 (Reserva)	A
3	D	23	D	43 (Reserva)	C
4	D	24	D	44 (Reserva)	A
5	C	25	D	45 (Reserva)	C
6	A	26	B		
7	D	27	D		
8	B	28	C		
9	C	29	C		
10	A	30	D		
11	A	31	C		
12	D	32	B		
13	D	33	C		
14	C	34	A		
15	D	35	C		
16	D	36	B		
17	C	37	B		
18	A	38	B		
19	B	39	D		
20	D	40	B		

De conformidad con lo establecido en la Base Séptima que rige la convocatoria, las/os aspirantes disponen de **un plazo de 5 días hábiles**, a partir del día siguiente al de la publicación de esta plantilla en la Sede Electrónica (Tablón de Anuncios) de la Diputación Provincial de Jaén, a los efectos de que los mismos formulen las alegaciones/reclamaciones que deberán ser resueltas por el Tribunal.