

**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:



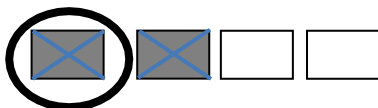
6º) En el supuesto de que se quiera modificar una respuesta, se anulará ésta mediante el sombreado de dicha respuesta, y se procederá de conformidad con lo establecido en el apartado anterior.

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](http://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.