

EJERCICIO PRÁCTICO (TIPO TEST) PARA LA PROVISIÓN DE UNA PLAZA DE FUNCIONARIA/O DE CARRERA, PERTENECIENTE A AGRUPACIONES PROFESIONALES, ESCALA ADMINISTRACIÓN ESPECIAL, SUBESCALA SERVICIOS ESPECIALES, CLASE PERSONAL DE OFICIOS, DENOMINACIÓN PINCHE DE COCINA, MEDIANTE EL SISTEMA DE CONCURSO-OPOSICIÓN, DE LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE JAÉN Y SUS ORGANISMOS AUTÓNOMOS, MEDIANTE CONCURSO-OPOSICIÓN.

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.

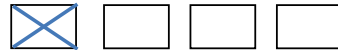
3º) En la casilla DNI/NIE/Id, escriba su DNI/NIE/Pasaporte, uniendo los puntos como en el ejemplo de la hoja de respuestas. OMITA TODAS LAS LETRAS que pueda contener. Comience a rellenar por la primera casilla y si el número que escribe tiene menos de ocho cifras, complete a la izquierda con ceros.

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:



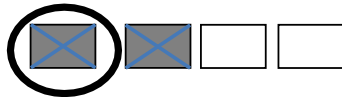
6º) En el supuesto de que se quiera modificar una respuesta, se anulará ésta mediante el sombreado de dicha respuesta, y se procederá de conformidad con lo establecido en el apartado anterior.

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. La duración del examen será de 1 hora.

10º) Las preguntas erróneas o no contestadas NO restarán de la puntuación del ejercicio.

Url de Verificación: <https://verifirma.dipujaen.es/code/Q1zk3Yfsn7SUOcxJYLZSow==>

FIRMADO POR	PEDRO FUENTES ROBLES - EL PRESIDENTE DEL TRIBUNAL	FECHA Y HORA	30/01/2024 17:49:00
FIRMADO POR	JUAN LUIS CAÑADA SORIANO - EL SECRETARIO DEL TRIBUNAL	FECHA Y HORA	30/01/2024 14:02:40
ID. FIRMA	firma.dipujaen.es	Q1zk3Yfsn7SUOcxJYLZSow==	EV00T8O6
NORMATIVA	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
		PÁGINA	1/7



EJERCICIO PRÁCTICO (TIPO TEST) PARA LA PROVISIÓN DE UNA PLAZA DE FUNCIONARIO/O DE CARRERA, PERTENECIENTE A AGRUPACIONES PROFESIONALES, ESCALA ADMINISTRACIÓN ESPECIAL, SUBESCALA SERVICIOS ESPECIALES, CLASE PERSONAL DE OFICIOS, DENOMINACIÓN PINCHE DE COCINA, MEDIANTE EL SISTEMA DE CONCURSO-OPOSICIÓN, DE LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE JAÉN Y SUS ORGANISMOS AUTÓNOMOS, MEDIANTE CONCURSO-OPOSICIÓN.

María Gutiérrez, trabaja desde el año 2020, en la cocina de la Residencia de Mayores Santa Teresa. El puesto que desempeña es de pinche de cocina, esta semana está de turno de mañana, siendo su jornada laboral de 8h a 15h. Además de realizar las tareas propias del puesto, se desplaza a la Residencia López Barneo, para el reparto de los diferentes servicios: desayuno, comida, merienda y cena en dicha residencia. El desplazamiento a la otra residencia se hace por una empresa de transporte externa.

CUESTIONARIO

1. Antes de incorporarse a su puesto de trabajo, en el vestuario María:
 - a) Se pondrá el mandil y las zapatillas de deporte
 - b) Se cambiará la vestimenta, esta será limpia y de uso exclusivo y se lavará las manos con agua caliente y jabón
 - c) Se echará laca en el pelo
 - d) Todas son correctas

2. El desayuno es lo primero que empieza a funcionar en la cocina todas las mañanas. María, mientras distribuye el pan del desayuno, que se recibe envasado...
 - a) Podrá masticar chicle
 - b) Podrá llevar anillos y pendientes
 - c) Podrá llevar reloj
 - d) No puede llevar ni anillos, ni reloj, ni pendientes, ni masticar chicle

3. Se dirige a la cámara congeladora y se da cuenta que algo pasa con la temperatura de dicha cámara. ¿Cuál es la temperatura adecuada para la conservación de alimentos por congelación?
 - a) 0-3°C
 - b) 1-6°C
 - c) -10°C
 - d) -18°C

4. Es obligación de la empresa la formación, a los que se incorporan por primera vez a la **actividad de manipular alimentos, según la fecha de comienzo....**
 - a) En un mes desde la fecha efectiva de comienzo de la actividad laboral del manipulador
 - b) En dos meses desde la fecha efectiva de comienzo de la actividad laboral del manipulador
 - c) En tres meses desde la fecha efectiva de comienzo de la actividad laboral del manipulador
 - d) No hay plazo fijado para la formación

5. ¿Qué Real Decreto establece las normas relativas a los manipuladores de alimentos?
 - a) Real Decreto 202/2001 de 11 de agosto
 - b) Real Decreto 202/2002 de 11 de enero
 - c) Real Decreto 202/2003 de 1 de febrero
 - d) Real Decreto 202/2000 de 11 de febrero

Url de Verificación: <https://verifirma.dipujaen.es/code/Q1zk3Yfsn7SU0cxJYLZSow==>

FIRMADO POR	PEDRO FUENTES ROBLES - EL PRESIDENTE DEL TRIBUNAL	FECHA Y HORA	30/01/2024 17:49:00
FIRMADO POR	JUAN LUIS CAÑADA SORIANO - EL SECRETARIO DEL TRIBUNAL	FECHA Y HORA	30/01/2024 14:02:40
ID. FIRMA	firma.dipujaen.es	Q1zk3Yfsn7SU0cxJYLZSow==	EV00T8O6
NORMATIVA	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
		PÁGINA	2/7



6. ¿Cómo definiría María el límite crítico de los alimentos?
 - a) La frontera entre una comida segura y no segura
 - b) El valor mínimo que debe alcanzar cualquier parámetro
 - c) La línea que marca el nivel de productividad
 - d) El punto de producción donde puede haber riesgo

7. APPCC ¿Qué significa?
 - a) Análisis de puntos de peligros críticos para control
 - b) Análisis de peligros y puntos de control crítico
 - c) Actualización del procedimiento de predicción de casos críticos
 - d) Adecuación de prácticas en cocina

8. El equipo APPCC elaborará un sistema de registro y documentación como última etapa del proceso ¿durante cuánto tiempo se debe guardar esa información?
 - a) Cinco años
 - b) Tres años
 - c) Dos años como mínimo
 - d) Anualmente

9. De las siguientes enfermedades alimentarias ¿cuál no está producida por una bacteria?
 - a) Triquinosis
 - b) Salmonelosis
 - c) Botulismo
 - d) Estafilococo

10. **Para los productos de muy corta duración, la fecha de caducidad vendrá indicada por....**
 - a) Día y semana
 - b) Semana y mes
 - c) Día y mes
 - d) Mes y año

11. Señale de los siguientes productos los que necesitan temperaturas de refrigeración en su conservación.
 - a) Uperizados
 - b) Pasteurizados
 - c) Liofilizados
 - d) Esterilizados

12. En la caja de huevos frescos viene la fecha de puesta de hace 2 meses, ¿podrá María utilizarlos?
 - a) Si, en todo caso
 - b) Si, comprobando antes unos pocos para estar seguros
 - c) Si, si han estado refrigerados
 - d) No

13. Los congelados no cocinados son productos de...
 - a) Primera gama
 - b) Segunda gama
 - c) Tercera gama
 - d) Cuarta gama

Url de Verificación: <https://verifirma.dipujaen.es/code/Q1zk3Yfsn7SUOcxJYLZSow==>

FIRMADO POR	PEDRO FUENTES ROBLES - EL PRESIDENTE DEL TRIBUNAL	FECHA Y HORA	30/01/2024 17:49:00
FIRMADO POR	JUAN LUIS CAÑADA SORIANO - EL SECRETARIO DEL TRIBUNAL	FECHA Y HORA	30/01/2024 14:02:40
ID. FIRMA	firma.dipujaen.es	Q1zk3Yfsn7SUOcxJYLZSow==	EV00T8O6
NORMATIVA	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
		PÁGINA	3/7



14. ¿A qué temperatura se conservarán las comidas refrigeradas por un período de duración superior a 24 horas?
- 10°C
 - 4°C
 - 2°C
 - 8°C
15. Los huevos clasificados como XL serán los que superen un peso unitario de:
- 73 gr
 - 70 gr
 - 65 gr
 - 60 gr
16. ¿Qué Real Decreto establece las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas?
- Real Decreto 3444/2000 de 2 de mayo
 - Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre
 - Real Decreto 2000/1995 de 1 de julio
 - Real Decreto 25/1999 de 1 de agosto
17. **La primera Conferencia Mundial sobre problemática ambiental tuvo lugar en....**
- Estocolmo
 - Río de Janeiro
 - Johannesburgo
 - España
18. **¿Qué características de las siguientes NO define la llamada “MARCA Q”?**
- Su implantación es voluntaria
 - Es una marca de calidad para cualquier tipo de empresa
 - Fue desarrollada por el ICTE
 - Se otorga a los establecimientos que garantizan unos niveles de calidad esperados, respetando los criterios establecidos en las normas
19. ¿En cuál de estas fases no participa el pinche de cocina en la aplicación de criterios de calidad?
- Preelaboración
 - Conservación
 - Cocción
 - Emplatado
20. ¿Qué precaución se ha de tomar en el momento de limpiar una freidora?
- Que este desconectada
 - Que el aceite no esté todavía caliente
 - Vaciar la cubeta
 - Todas las respuestas son correctas
21. María utiliza para la limpieza hipoclorito sódico. ¿Qué es?
- Lejía
 - Amoniaco
 - Detergente
 - Ninguna respuesta es correcta
22. ¿En qué grupo de hortalizas está incluida la calabaza?
- Frutos
 - Pepónides
 - Inflorescencias
 - Raíces

Url de Verificación: <https://verifirma.dipujaen.es/code/Q1zk3Yfsn7SUOcxJYLZSow==>

FIRMADO POR	PEDRO FUENTES ROBLAS - EL PRESIDENTE DEL TRIBUNAL	FECHA Y HORA	30/01/2024 17:49:00
FIRMADO POR	JUAN LUIS CAÑADA SORIANO - EL SECRETARIO DEL TRIBUNAL	FECHA Y HORA	30/01/2024 14:02:40
ID. FIRMA	firma.dipujaen.es	Q1zk3Yfsn7SUOcxJYLZSow==	EV00T8O6
NORMATIVA	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
		PÁGINA	4/7



23. ¿Con qué frecuencia se retirarán los desperdicios de productos alimenticios?
- Diariamente
 - Semanalmente
 - Cada dos días
 - Se retirarán con la mayor rapidez posible de las salas donde se depositan, para evitar su acumulación
24. Al sacar en López Barneo la sopa, María se quema. ¿Qué son las quemaduras?
- Herida o destrucción del tejido producida por una exposición excesiva al calor
 - Sección o ruptura de la piel producida por un traumatismo
 - Herida causada por rasgado
 - Todas las respuestas son correctas
25. ¿Para qué se utiliza el timbre donde María, guarda las ensaladas?
- Para mantener en frío aquellos productos que tendrán una elaboración inmediata o los que ya terminados aconsejen mantenerlos en él
 - Para conservar alimentos congelados
 - Para almacenar alimentos no perecederos
 - Todas las respuestas son correctas
26. ¿A partir de cuántos decibelios puede el sonido producir dolor en el oído humano?
- 80
 - 90
 - 100
 - 120
27. En la etiqueta de un producto cuya sustancia o mezcla está clasificada como peligrosa, ¿qué significa la letra H?
- Palabra de advertencia
 - Proveedor
 - Identificación de los componentes
 - Indicación de peligro
28. ¿La salmonella se destruye con la congelación?
- a – 15°
 - a – 20°
 - Algunas veces sí, otras no
 - No
29. El agua a chorro se puede utilizar como agente extintor en los siguientes casos...
- Aceite ardiendo
 - Incendio eléctrico
 - A y B son correctas
 - Ninguna de las anteriores es correcta
30. ¿Cuál de los siguientes alimentos se conserva durante más días refrigerado?
- Aves
 - Carnes
 - Productos elaborados
 - Huevos
31. Para evitar la oxidación de las hortalizas una vez peladas, ¿Qué debemos hacer?
- Sumergirlas en agua con unas gotas de lejía
 - Sumergirlas en agua caliente
 - Sumergirlas en agua con un poco de zumo de limón
 - Todas las respuestas son correctas

Url de Verificación: <https://verifirma.dipujaen.es/code/Q1zk3Yfsn7SUOcxJYLZSow==>

FIRMADO POR	PEDRO FUENTES ROBLES - EL PRESIDENTE DEL TRIBUNAL	FECHA Y HORA	30/01/2024 17:49:00
FIRMADO POR	JUAN LUIS CAÑADA SORIANO - EL SECRETARIO DEL TRIBUNAL	FECHA Y HORA	30/01/2024 14:02:40
ID. FIRMA	firma.dipujaen.es	Q1zk3Yfsn7SUOcxJYLZSow==	EV00T8O6
NORMATIVA	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
		PÁGINA	5/7



32. ¿Qué es la desinsectación?
- Dstrucción de microorganismos por procedimientos o agentes físicos o químicos de forma que se reduzca el número de los mismos
 - Dstrucción de insectos mediante procedimientos o agentes exclusivamente físicos
 - Dstrucción de insectos mediante procedimientos o agentes físicos o químicos
 - Dstrucción de insectos mediante procedimientos o agentes químicos
33. ¿En qué año se publicó la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores?
- 1997
 - 1998
 - 1999
 - 2000
34. **Los niveles de cloro residual libre serán aceptables cuando se encuentren entre....**
- 0 y 1 mg
 - 0,2 y 2 mg
 - 0,2 y 1 mg
 - 0,2 y 0,8 mg
35. ¿Cuál es el principal nutriente aportado por la legumbre seca?
- Hidratos de carbono de absorción rápida
 - Hidratos de carbono de absorción lenta
 - Proteína
 - Lípidos
36. ¿Por qué no se pueden almacenar las hortalizas durante largos periodos?
- Porque ocupan mucho espacio
 - Por el bajo consumo
 - Porque son productos perecederos
 - Es falso. Las hortalizas se almacenan por periodos muy largos
37. ¿En cuál de estas dietas está reducido el uso de sal?
- Hipocalórica
 - Hiposódica
 - Hipoproteica
 - Progresiva
38. ¿Cuál de las siguientes es la antecámara?
- Se utiliza para conservar los géneros de 0° a 4°C
 - Es una cámara sin frío propio, ideal para la conservación de frutas, verduras y conservas
 - Los alimentos son conservados a temperaturas de 18 a 40 grados bajo cero
 - Los alimentos son conservados por calor
39. ¿Qué función tiene el abatidor?
- Bajada de temperatura de 65°C hasta 20°C en un tiempo máximo de dos horas
 - Bajada de temperatura de 65°C hasta 3-5°C en un tiempo máximo de dos horas
 - Bajada de temperatura de 10°C hasta 3-5°C en un tiempo máximo de dos horas
 - Bajada de temperatura de 3°C hasta 5°C en un tiempo máximo de dos horas
40. ¿Cuál es la grasa más utilizada en la dieta mediterránea?
- Aceite de palma
 - Aceite de oliva
 - Sebo
 - Mantequilla

Url de Verificación: <https://verifirma.dipujaen.es/code/Q1zk3Yfsn7SUOcxJYLZSow==>

FIRMADO POR	PEDRO FUENTES ROBLES - EL PRESIDENTE DEL TRIBUNAL	FECHA Y HORA	30/01/2024 17:49:00
FIRMADO POR	JUAN LUIS CAÑADA SORIANO - EL SECRETARIO DEL TRIBUNAL	FECHA Y HORA	30/01/2024 14:02:40
ID. FIRMA	firma.dipujaen.es	Q1zk3Yfsn7SUOcxJYLZSow==	EV00T8O6
NORMATIVA	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
		PÁGINA	6/7



PREGUNTAS DE RESERVA

41. ¿Qué ventaja tiene los productos integrales?
- Menor contenido en sacarosa
 - Mayor contenido en grasa
 - Mayor contenido en fibra
 - Ricos en calcio
42. **Un desayuno de una dieta diabética incluirá....**
- Una pieza de pan blanco
 - Un batido de vainilla
 - Mantequilla
 - Una pieza de fruta
43. ¿Qué productos se mantendrán en el timbre?
- Los de larga duración
 - Los que tengan una elaboración inmediata
 - Los que no necesitan frío para su conservación
 - El excedente de inventario
44. ¿Qué función tienen los detergentes alcalinos?
- Eliminar suciedades grasas
 - Eliminar suciedad mineral
 - Acidificar el agua y emulsionar la suciedad
 - Todas las respuestas son correctas
45. ¿A qué altura se deben colocar los extintores según la normativa española?
- 170 cm
 - Entre 120 y 150 cm
 - 80 cm
 - Entre 80 y 120 cm

Url de Verificación: <https://verifirma.dipujaen.es/code/Q1zk3Yfsn7SUOcxJYLZSow==>

FIRMADO POR	PEDRO FUENTES ROBLES - EL PRESIDENTE DEL TRIBUNAL	FECHA Y HORA	30/01/2024 17:49:00
FIRMADO POR	JUAN LUIS CAÑADA SORIANO - EL SECRETARIO DEL TRIBUNAL	FECHA Y HORA	30/01/2024 14:02:40
ID. FIRMA	firma.dipujaen.es	Q1zk3Yfsn7SUOcxJYLZSow==	EV00T8O6
NORMATIVA	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
		PÁGINA	7/7



PLANTILLA DE RESPUESTAS CORRECTAS DEL SUPUESTO PRÁCTICO (TIPO TEST) DEL SEGUNDO EJERCICIO CORRESPONDIENTE A LA CONVOCATORIA PARA LA PROVISIÓN DE UNA PLAZA DE FUNCIONARIA/O DE CARRERA DE LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE JAÉN Y SUS ORGANISMOS AUTÓNOMOS, PERTENECIENTE A AGRUPACIONES PROFESIONALES, ESCALA ADMINISTRACIÓN ESPECIAL, SUBESCALA SERVICIOS ESPECIALES, CLASE PERSONAL DE OFICIOS, DENOMINACIÓN PINCHE DE COCINA, MEDIANTE EL SISTEMA DE CONCURSO-OPOSICIÓN.

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

Las/os aspirantes dispondrán de un plazo de 5 días hábiles, a partir del día siguiente a la publicación de la plantilla en la Sede Electrónica (Tablón de anuncios) para presentar las alegaciones que estimen oportunas al cuestionario a través del Registro Electrónico de la Diputación Provincial de Jaén: <https://sede.dipujaen.es/SolicitudGenerica>

Url de Verificación: https://verifirma.dipujaen.es/code/6PKLDYrNfrC5Jb1BOwy4gw==			
FIRMADO POR	PEDRO FUENTES ROBLES - EL PRESIDENTE DEL TRIBUNAL	FECHA Y HORA	30/01/2024 17:49:00
FIRMADO POR	JUAN LUIS CAÑADA SORIANO - EL SECRETARIO DEL TRIBUNAL	FECHA Y HORA	30/01/2024 14:02:40
ID. FIRMA	firma.dipujaen.es	6PKLDYrNfrC5Jb1BOwy4gw==	EV00T805
NORMATIVA	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
		PÁGINA	1/1

