

N/EXP.: 11997/2024

Anuncio

ASUNTO: proceso selectivo para la elaboración de una bolsa tipo B con la categoría de ayudante de cocina

El tribunal, en sesión celebrada el 19 de diciembre de 2024, adoptó el siguiente acuerdo:

Examinada la documentación obrante en el expediente, se han apreciado los siguientes

ANTECEDENTES DE HECHO

Único.- De conformidad con las bases aprobadas mediante decreto nº 2022-3535, de 25 de mayo de 2023, (BOP de Zamora nº 75, de 28 de junio de 2023), se viene desarrollando el proceso selectivo para la elaboración de una bolsa tipo B con la categoría de ayudante de cocina.

Sobre estos antecedentes cabe formular los siguientes

FUNDAMENTOS DE DERECHO

I.- Los órganos de selección de los empleados públicos tienen conferida ordinariamente la potestad de interpretar las bases del procedimiento selectivo con el fin adecuar la convocatoria a las circunstancias concretas. Por ello, la jurisprudencia ha considerado que los tribunales calificadores tienen un ámbito decisor propio para resolver todas las dudas que el desarrollo de las pruebas selectivas pueda ocasionar, pero con plena vinculación a las bases de la convocatoria (por toda, Sentencias del Tribunal Supremo de 25 de octubre de 1992, 11 de diciembre de 1998 y 3 de febrero y 30 de noviembre de 2000 y Sentencia de la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Extremadura núm. 36/2002, de 14 de marzo, en el recurso contencioso-administrativo núm. 132/2001).

II. Atendiendo a la base 5 de la antedicha convocatoria, después de realizado el ejercicio y con anterioridad a la corrección del mismo, el tribunal publicará en el tablón de anuncios de la sede electrónica de la corporación la lista provisional de las respuestas correctas del ejercicio propuesto, a los efectos de que por los interesados se puedan realizar alegaciones sobre las mismas, a cuyo efecto dispondrán éstos de un plazo de cinco días hábiles a contar desde el siguiente a dicha publicación.



Por todo lo expuesto, este tribunal, en ejercicio de las competencias que le atribuye la vigente legislación, adopta el siguiente

ACUERDO

Primero.- *Establecer provisionalmente las siguientes respuestas como correctas en relación con el primer ejercicio de la fase de oposición del proceso selectivo para la elaboración de una bolsa tipo B con la categoría de ayudante de cocina:*

A.1) Preguntas titulares

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

A.2) Preguntas de reserva

51 a	52 a	53 a	54 a	55 b
------	------	------	------	------

Segundo.- *Poner de manifiesto el procedimiento a los interesados para que en un plazo de cinco días, contados a partir del siguiente a aquel en que tenga lugar la publicación de este acto en el tablón de anuncios de la Diputación Provincial de Zamora, puedan alegar y presentar los documentos y justificaciones que estimen pertinentes.*

Contra el presente acto, que no pone fin a la vía administrativa, no cabe recurso alguno, si bien podrá alegarse lo que se estime procedente para su consideración en la resolución que ponga fin al procedimiento.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE



EJERCICIO AYUDANTE DE COCINA

1. ¿Qué temperatura (en °C) es la más adecuada a emplear en las mesas calientes en cocina?

- a) 20 a 30 °C.
- b) 30 a 60 °C.
- c) 70 a 80 °C.
- d) 100 a 120 °C.

2. ¿En qué consiste el término culinario “sufratar”?

- a) En cubrir con una salsa o líquido para que permanezca en el género.
- b) Napar una pieza de carne o pescado con una salsa tibia, rica en gelatina que al enfriarse permanece sobre el género.
- c) Remover o amasar una masa o género para conseguir homogeneidad.
- d) Lograr en una pieza asada al horno, una capa brillante, regando por encima con su propio jugo y el de los elementos de condimentación.

3. ¿Qué significa el termino culinario “trabar”?

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

4. El cuchillo cebollero se usa principalmente para:

- a) Exclusivamente para pelar cebollas.
- b) Picar y trocear hortalizas.
- c) Cortar huesos grandes.
- d) Cortar pan, porque tiene sierra.

5. ¿Qué debe hacerse con los alimentos recalentados?

- a) Dejarlos a temperatura ambiente hasta que se consuman completamente.
- b) Desecharlos si no se han consumido en su totalidad.
- c) Almacenar los sobrantes en refrigeración.



d) Almacenar los sobrantes en congelación.

6. Los productos congelados almacenados deben mantenerse a una temperatura:

- a) De 0°C a -5°C.
- b) De -5°C a -10°C.
- c) De -10°C a -13°C.
- d) De -18°C a -20°C.

7. ¿Cuáles son los pasos a seguir para una correcta limpieza y desinfección del utillaje y las superficies de trabajo?

- a) Limpieza en seco, remojado, frotado, aplicar desinfectante y aclarado, secado.
- b) Limpieza con agua caliente, remojado, aclarado, aplicar desinfectante, aclarado y secado al aire.
- c) Limpieza de residuos, primero en seco y si es necesario con agua caliente, aplicar detergente y frotar, aclarado, aplicar desinfectante, aclarado y secado.
- d) Retirada de residuos con agua caliente y jabón desengrasante, frotar, aclarado, aplicación desinfectante, aclarado y secado al aire.

8. El espacio de almacenamiento de los alimentos debe tener:

- a) Espacio reducido para la mejor inspección y limpieza, buena circulación de aire, temperatura y humedad fresca.
- b) Espacio adecuado para la inspección y limpieza, buena circulación de aire, temperatura y humedad a criterio del cocinero.
- c) Ambiente limpio, espacio adecuado para la inspección y limpieza, buena circulación de aire, temperatura y humedad requerida.
- d) Buen ambiente, espacio adecuado para poder comer allí el personal de cocina y buena ventilación.

9. La finalidad de una mesa caliente es:

- a) Terminar de elaborar una preparación.
- b) Mantener caliente una elaboración hasta la hora de ser servida y como mesa de control y distribución de los alimentos.
- c) Hervir y mantener un preparado a la hora del servicio.
- d) Cocer guisos o estofados.



10. La secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimentario se le denomina:

- a) Diagrama de flujo.
- b) Cuadro de gestión.
- c) APPCC.
- d) Trazabilidad.

11. El APPCC es:

- a) Análisis de puntos positivos cárnicos del cerdo.
- b) Análisis de peligros y puntos de control críticos.
- c) Análisis de pandemias peligrosas con Covid.
- d) Análisis de control y punto de control críticos.

12. Uno de los principios del APPCC es:

- a) El control de plagas.
- b) El control de proveedores.
- c) Procedimientos de verificación.
- d) Controles de agua.

13. El manipulador de alimentos utiliza los desinfectantes para:

- a) Reducir el número de bacterias perjudiciales hasta un nivel seguro.
- b) Destruir las bacterias por completo y para siempre.
- c) Ayudar a eliminar la grasa y los restos de alimento.
- d) Hacer que la vajilla y los cubiertos brillen tras el lavado.

14. Una sustancia química que sirve al manipulador de alimentos para eliminar la grasa, la suciedad y los restos de alimento es un:

- a) Detergente.
- b) Desinfectante.
- c) Agente esterilizante.
- d) Bactericida.



15. ¿Cuál de los siguientes son los síntomas más frecuentes de intoxicación alimentaria?

- a) Diarrea y dolor abdominal.
- b) Dolor abdominal y de cabeza.
- c) Fiebre y dolor de espalda.
- d) Dolor de cabeza y fiebre.

16. El alimento que más frecuentemente se encuentra implicado en caso de salmonelosis es:

- a) Productos elaborados a base de verduras salteadas.
- b) Productos elaborados con huevo crudo.
- c) Las conservas y semiconservas.
- d) Las legumbres sólo de temporada.

17. ¿Cómo se realizarán los procedimientos de limpieza y desinfección?

- a) Como nos indique el cocinero.
- b) Primero la desinfección y luego la limpieza.
- c) Primero la limpieza y luego la desinfección.
- d) Da lo mismo.

18. ¿Cuántos son los principios de APPCC que se establecen en el Reglamento CE 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004?

- a) Dos.
- b) Tres.
- c) Cinco.
- d) Siete.

19. ¿Qué equipo protector sería el adecuado para proteger las manos de cortes?

- a) Guantes de algodón.
- b) Guantes de malla.
- c) Dedales.
- d) Utensilios con mangos más largo.



20. Según el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, cuál de las siguientes sustancias o productos no causan alergias o intolerancias:

- a) Cereales que no contengan gluten.
- b) Apio y productos derivados.
- c) Soja.
- d) Cacahuets y productos a base de cacahuets.

21.- El tiempo de cocción del fumet blanco es de:

- a) Entre 30 y 60 minutos.
- b) 30 minutos como mínimo.
- c) No hay límite de tiempo.
- d) 30 minutos como máximo.

22.- La composición básica de un adobo es:

- a) Aceite, zumo de limón, laurel y tomillo.
- b) Aceite, pimentón, ajo, perejil y sal.
- c) Aceite, sal y azúcar.
- d) Aceite, ajo y perejil.

23.- La proporción de agua y sal para una salmuera de solución salina sería:

- a) 60 gr de sal por dl de agua.
- b) 90 gr de sal por litro de agua.
- c) 30 gr de sal por cada ½ litro de agua.
- d) Todas las respuestas anteriores son incorrectas.

24.- ¿Para qué sirve una farsa?

- a) Para dar brillo y consistencia a un género.
- b) Para ligar salsas.
- c) Para rellenar un género.
- d) Para elaborar una clariz.



25.- La salsa Cumberland se usa para acompañar:

- a) Caza de pluma.
- b) Carnes de todo tipo.
- c) Caza de pelo.
- d) Pescados y mariscos.

26.- ¿Cómo emulsionamos una salsa bearnesa?:

- a) En frío.
- b) Al fuego directo.
- c) Al baño María.
- d) Ninguna opción es correcta.

27.- La Perigourdine es una salsa:

- a) Derivada de la salsa de tomate.
- b) Gran salsa básica.
- c) Derivada de la española.
- d) Pequeña salsa básica.

28.- Podemos traducir la salsa “veoluté” como:

- a) Suave.
- b) Aterciopelada.
- c) Reducida.
- d) Sabrosa.

29.- Qué método de limpieza combina la inmersión, aspersión y escurrido en su proceso:

- a) Lavado por inmersión.
- b) Lavado por ultrasonidos.
- c) Lavado por flotación.
- d) Lavadoras de guisantes y alubias.



30.- ¿Cuál es la función principal de la limpieza de materias primas en la industria alimentaria?

- a) Clasificar las materias primas por calidad.
- b) Incrementar la productividad al procesar solo la materia valiosa.
- c) Liberar al alimento de sustancias diversas que lo contaminan.
- d) Eliminar los residuos tóxicos de las materias primas.

31. La regeneración de un alimento es:

- a) Calentarlo en el microondas para llegar a la temperatura óptima de consumo.
- b) El proceso que tiene como objetivo devolver a un alimento que se ha sometido a una técnica de conservación, a un estado de consumo manteniendo sus propiedades organolépticas.
- c) Calentarlo en un Roner para conseguir la temperatura y textura deseada.
- d) Una técnica de congelación.

32. ¿A qué temperatura deben estar las cámaras de refrigeración para los productos lácteos y derivados?

- a) Entre 3 y 5 grados centígrados.
- b) Entre 0 y 8 grados centígrados.
- c) Entre -2 y 3 grados centígrados.
- d) Entre 0 y 4 grados centígrados.

33. ¿Cuál es la temperatura de conservación de un consomé?

- a) Entre 5°C y 7°C.
- b) Temperaturas cercanas a 0°C.
- c) Como mínimo a 3°C.
- d) Se puede conservar en el cuarto frío.

34. ¿Cómo se denomina a la acción de deshidratar en frío un producto?

- a) Atomización.
- b) Sublimación.
- c) Esferificación.
- d) Dsecación.



35. Son métodos de conservación por aplicación de calor:

- a) Pasteurización y esterilización comercial.
- b) Pasteurización y conservantes.
- c) Congelación y esterilización comercial.
- d) Envasado al vacío y desecado.

36. El pimiento de Padrón es una variedad de pimiento originaria de la provincia de:

- a) Álava.
- b) Huesca.
- c) A Coruña.
- d) Pontevedra.

37. ¿En qué plato se encuentra el garrofón?

- a) En el cocido maragato.
- b) En la paella valenciana.
- c) En el salmorejo cordobés.
- d) En el bacalao a la vizcaína.

38. ¿Cuál de estos cocidos no lleva garbanzos como elemento principal?

- a) Cocido madrileño.
- b) Cocido maragato.
- c) Cocido montañés.
- d) Los tres llevan garbanzos.

39. El abadejo es:

- a) Una técnica de adobo típica de Asturias.
- b) Un tipo de arroz murciano.
- c) Un pescado de la familia del bacalao.
- d) Una sopa típica canaria.



40. El Art. 12.1 de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, establece que, de acuerdo con lo establecido en el Art. 53.2 de la Constitución Española, podrá recabar de los tribunales la tutela del derecho a la igualdad entre mujeres y hombres:

a) Cualquier persona.

b) La mujer, incluso tras la terminación de la relación en la que supuestamente se ha producido la discriminación.

c) Cualquier persona, física y jurídica con interés legítimo, determinadas en las leyes reguladoras de estos procesos.

d) La Fiscalía de Violencia de Género.

41. ¿Cuál es la principal función de la antecámara en la cocina?

a) Almacenar los productos pasteurizados.

b) Dejar en ella los alimentos para descongelar.

c) Impedir la entrada brusca de aire caliente en las cámaras.

d) Ampliar el espacio de las cámaras.

42. Señala cuál es una mala práctica de manipulación en el almacenaje de productos en las cámaras:

a) No permitir la circulación de aire frío entre los alimentos para evitar la proliferación de gérmenes.

b) Proteger los alimentos para evitar que caigan exudados encima de ellos.

c) No sobrepasar la capacidad de las cámaras.

d) No depositar cajas de alimentos sobre el suelo.

43. Para descongelar un alimento:

a) Se deja a temperatura ambiente, mejor si hay calefacción.

b) Se coloca debajo del chorro del agua.

c) Se deja fuera del frigorífico durante toda la noche.

d) Se deja descongelar dentro del frigorífico.

44. Indica el color de la tabla de cortar que debería usar en la cocina si tuviera que trocear un pollo:

a) Blanca.

b) Amarilla.

c) Verde.

d) Azul.



45. Indica cuáles son carnes rojas:

- a) Ternera, pollo y buey.
- b) Cerdo, ternera y conejo.
- c) Buey, cerdo y ternera.
- d) Vaca, toro y buey.

46. ¿Qué niveles de PH son óptimos para que se inhiba la formación de toxinas Clostridium Botilium y se limite el crecimiento de E.Coli y Salmonella?

- a) PH inferiores a 4,5.
- b) PH alcalinos inferiores a 5,5.
- c) Los más cercanos a PH7.
- d) PH ácidos superiores a 5,5.

47. Señale la respuesta correcta:

- a) La alergia a todos los cereales se le llama Celiaquía.
- b) El arroz, el maíz y la quinoa son alimentos permitidos en dietas para celíacos.
- c) El trigo sarraceno o alforfón no es un cereal apto para celíacos.
- d) La avena procedente de cultivos ecológicos y el trigo integral son alimentos permitidos para celíacos.

48. La alimentación de un anciano es algo más que la ingestión de alimentos. ¿Qué más ha de ser?

- a) Proceso para nutrirle, mantenerle bien física y psíquicamente y también para proporcionarle placer y distracción.
- b) Un mecanismo para que no se queje.
- c) Una forma de tenerles contentos.
- d) Una ingestión normal y sencilla.

49. ¿Con qué tratamiento de conservación se destruyen las esporas?

- a) Pasteurización.
- b) Esterilización.
- c) Refrigeración.
- d) Congelación.



50. ¿Qué caracteriza al Clostridium Botulinum?

- a) La intolerancia al frío.
- b) La sensibilidad a ambientes alcalinos.
- c) La necesidad de oxígeno para su reproducción.
- d) La formación de esporas.

Preguntas de reserva

51. La principal razón por la que se debe controlar las plagas de insectos y roedores es porque:

- a) Son transmisores de enfermedades.
- b) Ensucian el local.
- c) Desagradan a los consumidores y a los manipuladores de alimentos.
- d) Se comen los alimentos.

52. ¿Qué son materias primas?

- a) Alimentos perecederos y no perecederos que encontramos en el mercado y que usamos para crear recetas y elaboraciones culinarias.
- b) Los primeros alimentos que llegan a la mesa.
- c) Alimentos perecederos que usamos para preelaborar.
- d) Alimentos no perecederos que encontraremos en el mercado.

53. Según lo que se establece en la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, cualquier comportamiento, verbal o físico, de naturaleza sexual que tenga el propósito o produzca el efecto de atentar contra la dignidad de una persona, en particular cuando se crea un entorno intimidatorio, degradante u ofensivo constituye:

- a) Acoso sexual.
- b) Acoso por razón de sexo.
- c) Discriminación directa por razón de sexo.
- d) Discriminación indirecta por razón de sexo.

54. Según el Art. 21 de la Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género, en el ámbito laboral las mujeres víctimas de violencia de género tendrán derecho:

- a) A la suspensión de la relación laboral y extinción del contrato de trabajo.
- b) Al cambio de domicilio dentro del término municipal.
- c) A la ampliación o reordenación del tiempo de trabajo.
- d) Todas las opciones anteriores son incorrectas.



55. Las mantequillas fundidas se consideran:

- a) Grandes salsas básicas.
- b) Pequeñas salsas básicas.
- c) No se consideran salsas.
- d) Derivadas.

