



AMNN/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 FUNCIONARIO DE CARRERA, DE 2 PLAZAS DE OFICIAL/A 1ª COCINA, INCLUIDAS EN LA OFERTA DE EMPLEO PÚBLICO DE LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE CÁDIZ PARA EL AÑO 2018, MEDIANTE EL SISTEMA DE CONCURSO-OPOSICIÓN LIBRE.**

Una vez realizado el pasado día 13 de febrero de 2023 el segundo ejercicio del proceso selectivo indicado, el Órgano de Selección ha acordado, en sesión celebrada el mismo día, al punto Segundo, proceder a la publicación del examen y la plantilla provisional de respuestas correctas para general conocimiento de las personas que han concurrido a la realización del mismo.

**EXAMEN.**

1.- Los fuegos derivados de la utilización de ingredientes para cocinar (aceites y grasas vegetales o animales) en los aparatos de cocina son de clase:

- a) B
- b) C
- c) D
- d) F

2.- Constituye discriminación directa por razón de sexo según el artículo 8 de la Ley Orgánica 3/2007, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres:

- a) La responsabilidad en el reparto de tareas.
- b) El acuerdo de cumplimiento de trienios en la Administración Pública.
- c) La concesión de permisos de maternidad.
- d) Todo trato desfavorable a las mujeres relacionado con el embarazo o la maternidad.

3.- Respecto a la Gestión de Calidad como disciplina:

- a) Se ha venido desarrollando en el tiempo, modificándose el significado de los conceptos, las metodologías y los instrumentos de aplicación.
- b) Entre otros aspectos, se refiere a evaluar un producto o servicio, según se describe en el manual correspondiente para el estándar prescrito.
- c) La definición de la calidad se relaciona directamente con la satisfacción de las necesidades establecidas e implícitas de los clientes.
- d) Todas las anteriores son ciertas.

4.- Las comidas preparadas no contendrán ningún otro microorganismo patógeno ni sus toxinas:

- a) En una cantidad que afecte a la salud de las personas consumidoras.
- b) En ningún caso ni cantidad, afecte o no a la salud de las personas consumidoras.

Código Seguro De Verificación	7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Ana María Navarro Navas	Firmado	15/02/2023 14:16:35
Observaciones		Página	1/14
Url De Verificación	<a href="https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==">https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==</a>		





- c) De superarse los límites establecidos para los gérmenes patógenos, los productos afectados serán retirados del mercado y excluidos del consumo humano.  
d) a y c son ciertas.

5.- Las directrices de la OMS sobre la calidad del aire ofrecen orientaciones a escala mundial sobre los umbrales y límites de los contaminantes atmosféricos clave que entrañan riesgos para la salud, entre ellos:

- a) Ozono.  
b) Dióxido de nitrógeno y dióxido de azufre.  
c) Ozono, dióxido de nitrógeno y azufre, y mercurio.  
d) a y b son ciertas.

6.- Las comidas preparadas y sus procesos de elaboración y manipulación cumplirán los siguientes requisitos:

- a) En la elaboración de comidas preparadas se podrá utilizar cualquier producto alimenticio apto para el consumo humano y que, en su caso, cumpla los requisitos previstos en sus normas específicas correspondientes.  
b) Las comidas preparadas descongeladas, no se podrán recongelar aunque las materias primas descongeladas destinadas a elaborar comidas preparadas si se podrán recongelar.  
c) Las comidas preparadas se elaborarán ampliando en lo posible el tiempo transcurrido hasta su consumo, salvo las que vayan a ser congeladas o refrigeradas.  
d) Todas las anteriores son ciertas.

7.- Las cacerolas de cobre para considerarse aptas para la cocción de alimentos deben:

- a) Tener su cara interior estañada (cobre estañado).  
b) Tener su cara interior y exterior estañados.  
c) Tener su cara interior tratada con cardenillo.  
d) Todas las anteriores son ciertas.

8.- Los compuestos no polares son fundamentalmente:

- a) Monoglicéridos.  
b) Triglicéridos inalterados.  
c) Resíduos no orgánicos trifosfatados.  
d) Grasas libres de sustancias lipídicas.

9.- Las dietas hospitalarias pretenden conseguir un efecto:

- a) Terapéutico.  
b) De mantenimiento.  
c) Preventivo.  
d) Todas las anteriores son correctas.

10.- Las sartenes basculantes comprenden las siguientes funciones:

- a) Sarten / Freidora.

<b>Código Seguro De Verificación</b>	7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==	<b>Estado</b>	<b>Fecha y hora</b>
<b>Firmado Por</b>	Ana María Navarro Navas	Firmado	15/02/2023 14:16:35
<b>Observaciones</b>		<b>Página</b>	2/14
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==">https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==</a>		





- b) Fry top / plancha.
- c) Marmita, entendida como olla de gran tamaño o caldero, no como olla a presión.
- d) Todas las anteriores.

11.- Aplicar técnicas de remojo y doble cocción en hortalizas, verduras, patatas, y legumbres se recomienda en dietas:

- a) Bajas en sodio.
- b) Bajas en potasio.
- c) Bajas en hidratos de carbono.
- d) Bajas en lípidos.

12.- Según la Organización Mundial de la Salud:

- a) Las grasas no saturadas (presentes en pescados, aguacates, frutos secos y en los aceites de girasol, soja, canola y oliva) son preferibles a las grasas saturadas (presentes en la carne grasa, la mantequilla, el aceite de palma y de coco, la nata, el queso, la mantequilla clarificada y la manteca de cerdo).
- b) Las grasas saturadas (presentes en pescados, aguacates, frutos secos y en los aceites de girasol, soja, canola y oliva) son preferibles a las grasas no saturadas y trans (presentes en la carne grasa, la mantequilla, el aceite de palma y de coco, la nata, el queso, la mantequilla clarificada y la manteca de cerdo).
- c) Las grasas trans producidas industrialmente forman parte de una dieta saludable.
- d) Las grasas trans de rumiantes forman parte de una dieta saludable.

13.- Si hablamos de un alimento ya cocinado, el proceso denominado "Regeneración del alimento", nos indica que estamos ante:

- a) La línea caliente de cocina.
- b) La línea fría de cocina.
- c) Los comedores colectivos con línea caliente de cocina.
- d) La línea interna de cocina.

14.- Muchos tipos de microorganismos y toxinas pueden causar intoxicación alimentaria, incluyendo:

- a) Lactobacillus acidophilus, Campylobacter, E.Coli, Salmonela, Sighella.
- b) Lactobacillus acidophilus, Campylobacter, E.Coli, Salmonela, Staphylococcus aureus.
- c) Campylobacter, E.Coli, Salmonela.
- d) Todas las anteriores son ciertas.

15.- La técnica del emplatado consistente en hacer repeticiones con los elementos que conforman el plato se denomina:

- a) Emplatado transversal.
- b) Emplatado en escala.
- c) Emplatado simétrico.
- d) Emplatado asimétrico.

16.- Los hornos de convección:

<b>Código Seguro De Verificación</b>	7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==	<b>Estado</b>	<b>Fecha y hora</b>
<b>Firmado Por</b>	Ana María Navarro Navas	Firmado	15/02/2023 14:16:35
<b>Observaciones</b>		<b>Página</b>	3/14
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==">https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==</a>		





- a) Son hornos de aire forzado.
- b) Tienen el inconveniente de que no mantiene los jugos ni sabores de los alimentos.
- c) En ellos la distribución de calor es muy poco uniforme.
- d) Sólo funcionan a electricidad.

17.- El Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a las personas manipuladoras de alimentos define como "Empresa del Sector Alimentario" a:

- a) Cualquier empresa con o sin fines lucrativos, ya sea pública o privada, que lleve a cabo cualquiera de las actividades siguientes: preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro y servicio de productos alimenticios.
- b) Cualquier empresa con o sin fines lucrativos, ya sea pública o privada, que lleve a cabo cualquiera de las actividades siguientes: preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, manipulación y suministro de productos alimenticios.
- c) Cualquier empresa sin fines lucrativos, ya sea pública o privada, que lleve a cabo cualquiera de las actividades siguientes: preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro y servicio de productos alimenticios.
- d) Cualquier empresa que lleve a cabo cualquiera de las actividades siguientes: preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, y suministro de productos alimenticios.

18.- Respecto a las temperaturas máximas permitidas, para la conservación de productos refrigerados y congelados:

- a) Los productos refrigerados y congelados se conservarán a una temperatura de entre 0°C y 5°C, y -18°C, respectivamente.
- b) Los productos refrigerados y congelados se conservarán a una temperatura de entre 0°C y -5°C, y -18°C, respectivamente.
- c) Los productos congelados y refrigerados se conservarán a una temperatura de entre 0°C y -5°C, y 18°C, respectivamente.
- d) Entre 2°C y 7°C según materia y especie para los refrigerados y menor o igual a -9°C para los productos congelados.

19.- La proporción óptima de compuestos polares en el aceite de fritura es:

- a) Inferior al 25%.
- b) Entre el 25% y el 28%.
- c) Entre el 28% y el 38%.
- d) Inferior al 35%.

20.- La técnica de emplatado consistente en elegir una figura geométrica (círculo, cuadrado...) y disponer todos los elementos que componen la elaboración siguiendo la forma geométrica elegida se denomina:

- a) Emplatado transversal.

<b>Código Seguro De Verificación</b>	7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==	<b>Estado</b>	<b>Fecha y hora</b>
<b>Firmado Por</b>	Ana María Navarro Navas	Firmado	15/02/2023 14:16:35
<b>Observaciones</b>		<b>Página</b>	4/14
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==">https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==</a>		





- b) Emplatado en escala.
- c) Emplatado simétrico.
- d) Emplatado asimétrico.

21.- La lejía para la desinfección de verduras frescas en cocina:

- a) Debe ser específica para desinfección de aguas y bebidas.
- b) Debe ser específica para desinfección de aguas y bebidas únicamente cuando la concentración a utilizar sea igual o superior a 0,1mg/100ml de agua.
- c) Está totalmente contraindicada.
- d) Todas las anteriores son falsas.

22.- Las pautas generales de actuación en caso de accidente con lesiones personales (emergencia médica) son en el orden correcto:

- a) Avisar a los servicios de emergencia, proteger y socorrer.
- b) Proteger, socorrer y avisar a los servicios de emergencia.
- c) Proteger, avisar a los servicios de emergencia y socorrer.
- d) Socorrer, proteger y avisar a los servicios de emergencia .

23.- Un plan de alimentación adaptado a las características de la persona enferma y que es parte importante de su tratamiento médico se denomina:

- a) Dieta normo.
- b) Dieta basal.
- c) Dieta terapéutica.
- d) Dieta de prescripción holística.

24.- Las personas manipuladoras de alimentos son todas aquellas que, por su actividad laboral, tienen:

- a) Contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.
- b) Contacto directo con los alimentos durante su elaboración exclusivamente
- c) Contacto indirecto con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.
- d) Todas las anteriores son ciertas.

25.- Todos los tratamientos de desinsectación y desratización efectuados con plaguicidas:

- a) Están prohibidos en instalaciones de cocina en todo caso.
- b) Están prohibidos en instalaciones de cocina en todo caso a excepción de arquetas de aguas residuales.
- c) Quedan sujetos a las prescripciones de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Plaguicidas y, en cualquier caso, se realizarán con aquellos productos y dosis autorizados para usos y condiciones ambientales específicas de cada problema a tratar.
- d) a y c son ciertas.

<b>Código Seguro De Verificación</b>	7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==	<b>Estado</b>	<b>Fecha y hora</b>
<b>Firmado Por</b>	Ana María Navarro Navas	Firmado	15/02/2023 14:16:35
<b>Observaciones</b>		<b>Página</b>	5/14
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==">https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==</a>		





26.- Las bocas de incendio equipadas:

- a) Son medios portátiles de extinción.
- b) Sirven para actuar sobre pequeños incendios.
- c) Deben y pueden ser utilizados por cualquier persona.
- d) Ninguna de las anteriores son ciertas.

27.- Ante un accidente eléctrico en baja tensión que afecta a un/a compañero/a, nuestra primera intervención será:

- a) Avisar a los servicios de emergencia.
- b) Cortar la corriente.
- c) Proceder a la reanimación cardio pulmonar.
- d) Retirarlo de la fuente eléctrica tirando de él/ella.

28.- En aplicación del Real Decreto 773/1997, no se considerarán E.P.I.:

- a) Aquella ropa de trabajo cuya finalidad es proteger la salud y la seguridad del trabajador.
- b) Los riesgos eléctricos para los trabajos realizados bajo tensiones peligrosas.
- c) Los equipos de protección respiratoria filtrantes que protejan contra los aerosoles sólidos y líquidos o contra los gases irritantes, peligrosos, tóxicos o radiotóxicos.
- d) Los equipos que sólo brinden una protección limitada en el tiempo contra las agresiones químicas o contra las radiaciones ionizantes.

29.- Los extintores:

- a) Son instalaciones fijas que proporcionan una gran capacidad de extinción.
- b) Deben ser usados por personas instruidas al efecto, miembros del equipo de intervención.
- c) Deben y pueden ser utilizados por cualquier persona.
- d) Todas las anteriores son ciertas.

30.- La materia particulada es un indicador común de:

- a) La contaminación del aire.
- b) La contaminación de superficies.
- c) Restos de materia orgánica.
- d) b y c son ciertas.

31.- El arroz:

- a) Proporciona aproximadamente un 80% de carbohidratos.
- b) No es recomendable lavarlo antes de cocinarlo en ningún caso.
- c) Es recomendable lavarlo antes de cocinarlo ya que es un cereal expuesto a la presencia de arsénico a través de la tierra y el abundante agua en el que crece.
- d) a y c son ciertas.

32.- El RD 773/1997 define lo es un Equipo de Protección Individual (EPI), de la

<b>Código Seguro De Verificación</b>	7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==	<b>Estado</b>	<b>Fecha y hora</b>
<b>Firmado Por</b>	Ana María Navarro Navas	Firmado	15/02/2023 14:16:35
<b>Observaciones</b>		<b>Página</b>	6/14
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==">https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==</a>		





siguiente manera:

- a) Cualquier equipo destinado a ser llevado o sujetado por el trabajador para que le proteja de uno o varios riesgos que puedan amenazar su seguridad o su salud, así como cualquier complemento o accesorio destinado a tal fin.
- b) Cualquier equipo destinado a ser llevado o sujetado por el trabajador para que le proteja de uno o varios riesgos que puedan amenazar su seguridad o su salud, a excepción de cualquier complemento o accesorio destinado a tal fin.
- c) El EPI ha de ser un elemento de protección para el que lo utiliza, no para la protección de productos o personas ajenas.
- d) a y c son ciertas.

33.- El nivel de ingesta de sal recomendado en una personal adulta sana es:

- a) 5 gramos al día.
- b) Menos de 5 gramos al día.
- c) Entre 5 y 7 gramos al día.
- d) 2 gramos al día.

34.- Se define como desinsectación sanitaria:

- a) Al conjunto de actividades dirigidas a eliminar o controlar las poblaciones de insectos y otros artrópodos, que puedan tener una incidencia negativa para la salud humana.
- b) Al conjunto de actividades dirigidas a eliminar las poblaciones de insectos y otros artrópodos, que puedan tener una incidencia negativa para la salud humana.
- c) Al conjunto de actividades dirigidas a controlar las poblaciones de insectos y otros artrópodos, que puedan tener una incidencia negativa para la salud humana.
- d) Al conjunto de actividades dirigidas a controlar las poblaciones de insectos y otros artrópodos, que puedan tener una incidencia negativa para la salud humana así como al control de las poblaciones de insectos y otros artrópodos, que atacan a los vegetales y animales, sin repercusión directa para la salud humana.

35.- La organización y desarrollo de un simulacro, comprenderá en orden de principio a fin de las siguientes fases:

- a) Ejecución, preparación, juicio crítico.
- b) Preparación, ejecución, juicio crítico.
- c) Juicio crítico, ejecución, preparación.
- d) Preparación, juicio crítico, ejecución.

36.- Las buenas prácticas de higiene personal en las personas manipuladoras de alimentos incluye el lavado de manos con:

- a) Jabón líquido bactericida.
- b) Jabón líquido bacteriostático.
- c) Jabón virucida y fungicida.
- d) a y b son ciertas

37.- Se consideran aditivos alimentarios:

<b>Código Seguro De Verificación</b>	7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==	<b>Estado</b>	<b>Fecha y hora</b>
<b>Firmado Por</b>	Ana María Navarro Navas	Firmado	15/02/2023 14:16:35
<b>Observaciones</b>		<b>Página</b>	7/14
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==">https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==</a>		





- a) La sal y el azúcar.
- b) El dióxido de azufre.
- c) Los aromatizantes.
- d) Todas las anteriores son ciertas.

38.- Mantener los alimentos cocinados para su consumo inmediato, sometidos a la acción del calor, asegurando una temperatura superior a los 70°C en el centro de su masa, hasta el momento de servirlos es:

- a) Una práctica recomendada.
- b) Una práctica no recomendada.
- c) Recomendada para pescados y desaconsejada para carnes.
- d) Todas las anteriores son falsas.

39.- La Salamandra se utiliza en cocina para:

- a) Calentar, gratinar, dorar, tostar o dar un último golpe de calor a algunos platos antes de ser servidos.
- b) Regenerar un alimento desde el centro para lograr que alcance los 65°C o superior.
- c) Abatimiento de alimentos cocinados.
- d) Ninguna de las anteriores son ciertas.

40.- La gestión de la calidad total cuenta con una serie de características fundamentales entre las que se pueden destacar las que se enumeran a continuación:

- a) Mejora continua como base de toda gestión, valor de las personas empleadas internas, foco sobre los/as clientes, liderazgo en línea con los objetivos.
- b) Mejora continua como base de toda gestión, valor de las personas empleadas internas.
- c) Mejora continua como base de toda gestión, valor de las personas empleadas internas, valor de las externas, foco sobre los/as clientes, liderazgo en línea con los objetivos.
- d) Ninguna de las anteriores son ciertas.

41.- El exceso de calorías procedentes de alimentos y bebidas con un alto contenido en azúcares libres:

- a) Contribuye al aumento insalubre de peso, que puede dar lugar a sobrepeso y obesidad.
- b) Influye en la tensión arterial.
- c) Influye en los niveles de los lípidos séricos.
- d) Todas las anteriores son ciertas.

42.- En relación al Clostridium Botulinum:

- a) Es una bacteria anaeróbica, lo que significa que solo se desarrolla en ausencia de oxígeno.
- b) La toxina no se generará fácilmente en alimentos ácidos.
- c) A pesar de que las esporas de *Clostridium Botulinum* son termorresistentes, la toxina producida por la bacteria que crece a partir de las esporas en condiciones anaeróbicas

Código Seguro De Verificación	7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Ana María Navarro Navas	Firmado	15/02/2023 14:16:35
Observaciones		Página	8/14
Url De Verificación	<a href="https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==">https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==</a>		





se destruye mediante el hervor.  
d) Todas las anteriores son ciertas.

43.- El modelo europeo de excelencia en la gestión, con la evaluación como base de su filosofía es el modelo:

- a) M.E.G. (Modelo Estandar de excelencia).
- b) E.F.Q.M. (Fundación Europea de Gestión de Calidad).
- c) E.M.E (Evaluación Modelo Europeo).
- d) a y b son ciertas.

44.- La intoxicación por Norovirus:

- a) Es poco contagiosa y no suele darse en colectividades, con un periodo de incubación de sólo 6 horas y sintomatología neurológica.
- b) Es muy contagiosa y típica de colectividades, con un periodo de incubación de 12 a 48 horas.
- c) Su sintomatología incluye vómitos, diarreas, malestar general.
- d) b y c son ciertas.

45.- El/la Jefe/a de intervención en el plan de emergencias:

- a) Avisará a las ayudas exteriores.
- b) Depende de las órdenes del/la Jefe/a de Emergencia.
- c) Prestará los primeros auxilios hasta que lleguen las ayudas médicas.
- d) Coordinará la evacuación del personal.

46.- La dieta muy baja en fibra, lactosa y grasas es la dieta:

- a) Lipolípídica.
- b) Sin residuos.
- c) Laxante.
- d) Rica en residuos.

47.- El Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a las personas manipuladoras de alimentos define como "Autoridad Sanitaria Competente" a:

- a) Los órganos del Estado, de las Comunidades Autónomas y de las Administraciones locales en el ámbito de sus competencias.
- b) Los órganos del Estado y de las comunidades Autónomas en el ámbito de sus competencias.
- c) Los órganos de las comunidades autónomas y de las administraciones locales en el ámbito de sus competencias.
- d) No define en ningún caso.

48.- La conservación de productos alimentarios por frío positivo y negativo es:

- a) De frío positivo por debajo de los 0º centígrados.
- b) De frío negativo por encima de los 0º centígrados.

<b>Código Seguro De Verificación</b>	7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==	<b>Estado</b>	<b>Fecha y hora</b>
<b>Firmado Por</b>	Ana María Navarro Navas	Firmado	15/02/2023 14:16:35
<b>Observaciones</b>		<b>Página</b>	9/14
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==">https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==</a>		





- c) De frío positivo por encima de los 0º y de frío negativo por debajo de los 0º centígrados.
- d) De frío positivo por debajo de los 0º y de frío negativo por encima de los 0º centígrados.

49.- En el Marco de un Plan General de Higiene, cuando hablamos de “una fase en que pueda aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable”, definimos el concepto:

- a) Medidas preventivas o de control.
- b) Punto de control crítico.
- c) Riesgo.
- d) Peligro.

50.- Los productos desinfectantes:

- a) A excepción de los de uso doméstico, deberán estar debidamente autorizados como plaguicidas de uso ambiental, de uso ganadero o para uso de la industria alimentaria.
- b) Todos sin excepción, incluyendo los de uso doméstico ,deberán estar debidamente autorizados como plaguicidas de uso ambiental, de uso ganadero o para uso de la industria alimentaria.
- c) A excepción de los de uso doméstico, no requieren autorización como plaguicidas de de la industria alimentaria.
- d) Requieren autorización como plaguicidas de la industria alimentaria, salvo los debidamente registrados y autorizados para uso doméstico y ambiental.

### PREGUNTAS DE RESERVA

1.- Entre las prácticas más importantes del/la manipulador/a como responsable de la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria, no se encuentran:

- a) Empleo de gorros y cubrecabezas.
- b) No tocarse la nariz, la boca, los oídos, ojos, o rascarse la cabeza u otras zonas donde pueden existir gérmenes.
- c) Toser, comer, mascar chicle durante la manipulación de alimentos.
- d) No hablar sobre los alimentos, ya que así se pueden liberar sobre éstos pequeñas partículas de saliva, con su correspondiente carga microbiana.

2.- El acoso sexual y el acoso por razón de sexo, según el artículo 7.3 de la Ley Orgánica 3/2007 para la igualdad efectiva de mujeres y hombres:

- a) No se considera discriminatorio.
- b) Se considera en todo caso discriminatorio.
- c) Las dos anteriores son correctas.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

3.- La composición exacta de una alimentación variada, equilibrada y saludable, estará determinada:

Código Seguro De Verificación	7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Ana María Navarro Navas	Firmado	15/02/2023 14:16:35
Observaciones		Página	10/14
Url De Verificación	<a href="https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==">https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==</a>		





- a) Por las características de cada persona (edad, sexo, hábitos de vida y grado de actividad física).
- b) El contexto cultural, los alimentos disponibles en el lugar y los hábitos alimentarios.
- c) Por las características de cada persona (edad, sexo, hábitos de vida y grado de actividad física), el contexto cultural, los alimentos disponibles en el lugar y los hábitos alimentarios. No obstante, los principios básicos de la alimentación saludable siguen siendo los mismos.
- d) Por las características de cada persona (edad, sexo, hábitos de vida y grado de actividad física), el contexto cultural, los alimentos disponibles en el lugar y los hábitos alimentarios, por lo que los principios básicos de la alimentación saludable no son en todo casos los mismos.

4.- Seleccione el enunciado correcto:

- a) Las partículas de hollín y el metano emitidos por la combustión en cocinas con fugas son pequeños contaminantes climáticos de vida corta.
- b) Las partículas de hollín y el metano emitidos por la combustión en cocinas con fugas son grandes contaminantes climáticos de vida larga.
- c) Las partículas de hollín y el metano emitidos por la combustión en cocinas con fugas son grandes contaminantes climáticos de vida corta.
- d) Las partículas de hollín y el metano emitidos por la combustión en cocinas con fugas son pequeños contaminantes climáticos de vida larga.

5.- Entre los signos de degradación del aceite de fritura encontramos:

- a) El color del aceite se ha oscurecido lo que indica que está sucio.
- b) El aceite tarda demasiado poco en calentarse.
- c) Al freir produce poca espuma.
- d) Las burbujas del aceite caliente son pequeñas.

6.- Cuando hablamos de Calidad, ¿qué significa Acreditación?

- a) La acreditación es un sistema de gestión de calidad.
- b) La acreditación hace referencia al cumplimiento de la norma ISO 112/34.
- c) La acreditación es una norma de carácter internacional.
- d) La acreditación es un reconocimiento de la calidad y la competencia del servicio prestado. Se logra cuando se cuenta con un sistema de gestión de la calidad que cumple con los requisitos de la norma de calidad de referencia.

7.- 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 grasa.
- d) b y c son correctas

8.- Se consideran aceites y grasas calentados en la fritura de productos alimenticios de consumo público, aquellos que han sido utilizados, al menos:

<b>Código Seguro De Verificación</b>	7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==	<b>Estado</b>	<b>Fecha y hora</b>
<b>Firmado Por</b>	Ana María Navarro Navas	Firmado	15/02/2023 14:16:35
<b>Observaciones</b>		<b>Página</b>	11/14
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==">https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==</a>		





- a) 5 veces.
- b) 1 vez.
- c) 3 veces.
- d) 7 veces.

9.- Se define como Gestión de Residuos:

- a) La recogida, el almacenamiento, el transporte y el tratamiento de los residuos, incluida la vigilancia de estas operaciones, así como la clausura y mantenimiento posterior al cierre de los vertederos. También se incluyen las actuaciones realizadas en calidad de persona o entidad negociante o agente.
- b) La recogida, el almacenamiento y el transporte de los residuos.
- c) La recogida, el almacenamiento, el transporte y el tratamiento de los residuos, incluida la vigilancia de estas operaciones.
- d) La recogida, el almacenamiento, el transporte y el tratamiento de los residuos, exluida la vigilancia de estas operaciones, así como la clausura y mantenimiento posterior al cierre de los vertederos

10.- Para la preparación de arroces cremosos usaremos preferentemente:

- a) Arroz blanco de grano redondo.
- b) Arroz basmati.
- c) Arroz vaporizado.
- d) Arroz patna.

<b>Código Seguro De Verificación</b>	7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==	<b>Estado</b>	<b>Fecha y hora</b>
<b>Firmado Por</b>	Ana María Navarro Navas	Firmado	15/02/2023 14:16:35
<b>Observaciones</b>		<b>Página</b>	12/14
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==">https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==</a>		





**PLANTILLA PROVISIONAL DE RESPUESTAS CORRECTAS.**

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

**PREGUNTAS DE RESERVA**

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

<b>Código Seguro De Verificación</b>	7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==	<b>Estado</b>	<b>Fecha y hora</b>
<b>Firmado Por</b>	Ana María Navarro Navas	Firmado	15/02/2023 14:16:35
<b>Observaciones</b>		<b>Página</b>	13/14
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==">https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==</a>		





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.

La Secretaria del Órgano de Selección

<b>Código Seguro De Verificación</b>	7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==	<b>Estado</b>	<b>Fecha y hora</b>	
<b>Firmado Por</b>	Ana María Navarro Navas	Firmado	15/02/2023 14:16:35	
<b>Observaciones</b>		<b>Página</b>	14/14	
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==">https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/7xs07SuqjBYXV6nWN+YdVw==</a>			