



Ayuntamiento de Cádiz

1 PLAZAS DE AYUDANTE DE COCINA

OEP 2025

PRIMER Y SEGUNDO EJERCICIO OPOSICIÓN

INSTRUCCIONES:

1. La apertura de puertas de la Facultad de Medicina, sita en Plaza Fragela, para el desarrollo del examen del proceso selectivo de referencia será a partir de las 15:00 horas del día 30 de abril de 2026. El llamamiento de los/as aspirantes será único a partir de las 15:30
Se aconseja a los/as aspirantes/as que durante la media hora anterior al llamamiento procedan a la localización del aula y vayan al aseo en caso necesario, todo ello en orden a garantizar la mejor organización y celeridad en el inicio de la prueba
2. Una vez comenzada la prueba no puede abandonarse la misma hasta el transcurso del tiempo máximo de realización (100 minutos). El incumplimiento de esta norma dará lugar a la exclusión del/a aspirante del proceso selectivo. Solo se permitirá las salidas puntuales al aseo en caso de que el/la aspirante lo tenga acreditado bajo prescripción médica
3. Lo/as opositores/as deberán ir provistos del DNI, o en su defecto, pasaporte, así como de bolígrafo. El Tribunal no facilitará material alguno.
4. No se permite el uso de teléfonos móviles, dispositivos electrónicos y relojes (**digitales o analógicos**). En el caso de acudir provistos de ellos deberán permanecer apagados y en lugar alejado de la mesa donde se realice el ejercicio.
5. La duración del primer ejercicio será de 60 minutos. Este ejercicio, de carácter eliminatorio, consiste en contestar por escrito un cuestionario de 70. Las 60 primeras preguntas ordinarias y evaluables y las 10 últimas, de la 61 a la 70, ambas incluidas, de reserva, siendo únicamente valoradas en el supuesto de anulación de alguna(s) pregunta(s) anteriores y en el orden correlativo, siendo publicada debidamente dicha circunstancia.
6. La duración del segundo ejercicio será de 40 minutos. Consta de un supuesto práctico, de 10 preguntas ordinarias y evaluables y las 2 de reserva, siendo únicamente valoradas estas últimas en el supuesto de anulación de alguna(s) pregunta(s) anteriores y de forma correlativo, siendo publicada debidamente dicha circunstancia. Este ejercicio solo se corregirá a aquellos/as aspirantes que hayan superado la primera prueba.
7. En resumen, el cuadernillo queda estructurado de la siguiente forma:
 - PRIMER EJERCICIO-TEÓRICO:
 - PREGUNTAS ORDINARIAS: De la pregunta 1 a la 60
 - PREGUNTAS DE RESERVA: De la pregunta 61 a la 70
 - SEGUNDO EJERCICIO-PRÁCTICO:
 - PREGUNTAS SUPUESTO: De la 71 a la 80
 - PREGUNTAS RESERVA SUPUESTO PRÁCTICO: De la 81 a la 82



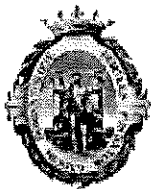
Ayuntamiento de Cádiz

1 PLAZAS DE AYUDANTE DE COCINA

OEP 2025

PRIMER Y SEGUNDO EJERCICIO OPOSICIÓN

8. Criterios de corrección, comunes a ambos ejercicios:
 - Las preguntas correctamente contestadas se valoraran 1 punto (+1).
 - Las preguntas incorrectamente contestadas restaran 0,25 puntos (-0,25).
 - Las preguntas no contestadas (en blanco), restaran 0,10 (-0,10).
9. Las respuestas deberán consignarse en la hoja de respuesta que se les facilitará sin posibilidad de cambio, junto al cuadernillo de preguntas. Previo al inicio del ejercicio el Tribunal dará las instrucciones pertinentes.
10. El ejercicio será calificado en condiciones de anonimato, a través de códigos identificativos quedando automáticamente anulados todas aquellas hojas de respuestas en las que consten marcas o signos de identificación personal.
11. El ejercicio será calificado de 0 a 10 puntos en función del número de puntos obtenidos conforme al régimen de puntuación descrito anteriormente:
 - Primer ejercicio: 60 puntos es el 10, calculándose proporcionalmente las demás puntuaciones. En todo caso serán considerados/as no aptos/as los/as aspirantes que hubieran obtenido una puntuación inferior a 30 puntos.
 - Segundo ejercicio: 10 puntos es el 10, calculándose proporcionalmente las demás puntuaciones. En todo caso serán considerados/as no aptos/as los/as aspirantes que hubieran obtenido una puntuación inferior a 5 puntos.
12. Tras la realización del ejercicio, el Tribunal de Selección hará pública la plantilla provisional de respuestas correctas que servirá para su corrección, disponiendo de un plazo de dos días hábiles, contados desde el siguiente a su publicación para formular alegaciones a la misma.
13. Resueltas, en su caso, las alegaciones presentadas, el Tribunal de selección hará pública la plantilla definitiva que se empleará para la corrección del ejercicio.
14. Finalizada la corrección, se publicará las notas con el número de plicas, anonimizadas, y se comunicará la fecha de apertura de plicas para conocimiento de la identidad de los aspirantes.
15. Todos los anuncios será publicados en la web www.cadiz.es y dentro de la página web, pinchando en el icono "Convocatorias Procesos Selectivos"
16. Si necesita alguna aclaración, por favor, pídala antes de iniciar el examen.



Ayuntamiento de Cádiz

1 PLAZAS DE AYUDANTE DE COCINA

OEP 2025

PRIMER Y SEGUNDO EJERCICIO OPOSICIÓN

PRIMERA PARTE-TEÓRICA

1.- El artículo 3 de la Constitución Española establece que:

- a) El castellano es la lengua española oficial del Estado. Todos los españoles tienen el deber de conocerla y el derecho a usarla.
- b) El castellano es la lengua española oficial de España. Todos los españoles tienen el deber de conocerla y el derecho a usarla.
- c) El castellano es la lengua española oficial del Estado. Todos los españoles tienen el deber de usarla y el derecho a conocerla.
- d) El castellano es la lengua española oficial del Estado. Todas las personas tienen el deber de conocerla y el derecho a usarla.

2.- Según el artículo 1 de la Constitución Española, la soberanía nacional reside en:

- a) En el pueblo español.
- b) En las Cortes Generales.
- c) En el Rey.
- d) En el Gobierno.

3.- La Constitución Española de 1978 entró en vigor:

- a) 31 de octubre de 1978.
- b) 29 de diciembre de 1978.
- c) 6 diciembre de 1978.
- d) 27 de diciembre de 1978.

4.- Según el artículo 9 de la Constitución Española de 1978, los ciudadanos y los poderes públicos están sujetos a:

- a) La Constitución y a la ley.
- b) La Constitución y a los Estatutos de Autonomía de las Comunidades Autónomas.
- c) La Constitución y al resto del ordenamiento jurídico.
- d) Ninguna respuesta es correcta.

5.- El artículo 18 de la Constitución Española de 1978 garantiza:

- a) La libertad ideológica, religiosa y de culto de los individuos y las comunidades sin más limitación, en sus manifestaciones, que la necesaria para el mantenimiento del orden público protegido por la ley.
- b) El derecho al honor, a la intimidad personal y familiar y a la propia imagen.
- c) La libertad de cátedra.
- d) El derecho de reunión pacífica y sin armas.

6.- El derecho a la negociación colectiva laboral entre los representantes de los trabajadores y empresarios, así como la fuerza vinculante de los convenios, se regula en el siguiente artículo de la Constitución Española de 1978:

- a) Artículo 34
- b) Artículo 35
- c) Artículo 36
- d) Artículo 37



Ayuntamiento de Cádiz

1 PLAZAS DE AYUDANTE DE COCINA

OEP 2025

PRIMER Y SEGUNDO EJERCICIO OPOSICIÓN

7.- El procedimiento de << habeas corpus>> se regula en el siguiente artículo:

- a) Artículo 17.3 de la Constitución Española.
- b) Artículo 18.3 de la Constitución Española.
- c) Artículo 17.4 de la Constitución Española.
- d) Artículo 18.4 de la Constitución Española.

8.- El artículo 24 de la Constitución Española señala:

- a) Todos tienen derecho a obtener la tutela efectiva de los jueces y tribunales en el ejercicio de sus derechos e intereses legítimos, sin que, en ningún caso, pueda producirse indefensión.
- b) Todas las personas tienen derecho a obtener la tutela efectiva de los jueces y tribunales en el ejercicio de sus derechos e intereses legítimos, sin que, en ningún caso, pueda producirse indefensión.
- c) Los españoles tienen derecho a obtener la tutela efectiva de los jueces y tribunales en el ejercicio de sus derechos e intereses legítimos, sin que, en ningún caso, pueda producirse indefensión.
- d) Todos los españoles tienen derecho a obtener la tutela efectiva de los jueces y tribunales en el ejercicio de sus derechos e intereses legítimos, sin que, en ningún caso, pueda producirse indefensión.

9.- La Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, en su artículo 6, distingue entre:

- a) Discriminación positiva y negativa.
- b) Discriminación general y específica.
- c) Discriminación de primer grado y segundo grado.
- d) Discriminación directa e indirecta.

10.-Según el artículo 7 de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres:

- a) Se considerarán en todo caso discriminatorio el acoso sexual.
- b) Se considerarán en todo caso discriminatorio el acoso por razón de sexo.
- c) Se considerarán en todo caso discriminatorios el abuso sexual y el acoso por razón de sexo.
- d) Se considerarán en todo caso discriminatorios el acoso sexual y el acoso por razón de sexo.

11.-La Ley para la promoción de la igualdad de género en Andalucía se regula en:

- a) Ley 12/2007, de 26 de noviembre.
- b) Ley 12/2017, de 26 de noviembre.
- c) Ley 2/2007, de 16 de noviembre.
- d) Ley 12/2007, de 16 de noviembre.

12.-La Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género, tiene como finalidad, de conformidad con el artículo 1.2:

- a) Prevenir y proteger la violencia de género.



Ayuntamiento de Cádiz

1 PLAZAS DE AYUDANTE DE COCINA

OEP 2025

PRIMER Y SEGUNDO EJERCICIO OPOSICIÓN

- b) Corregir y erradicar la violencia de género.
- c) Prevenir, sancionar y erradicar la violencia de género.
- d) Ninguna respuesta es correcta.

13.-La mesa caliente es un mueble metálico para calentamiento, por electricidad, gas ciudad o propano, o vapor, a temperaturas menores de:

- a) Cien grados centígrados
- b) Ochenta grados centígrados
- c) Cincuenta grados centígrados
- d) Doscientos grados centígrados

14.-El cuchillo de medio golpe se utiliza para:

- a) Separar las piezas de una res
- b) Cortar huesos pequeños
- c) Cortar toda clase de fiambres, jamones, etc.
- d) Cortar carnes y pescados

15.-Para batir bizcochos, merengues, almíbares, etc., usaremos:

- a) Una bresera
- b) Un cocedor de vapor
- c) Un perol
- d) Una rustidera

16.-¿Qué herramienta es aconsejable, después de limpiada, dejarla engrasada para evitar que se enmohezca?

- a) Los coladores
- b) La cazuela de barro
- c) La paellera
- d) La lubinera

17.-Respecto al material neutro usado como maquinaria en la cocina hay que saber:

- a) Que el mismo está fabricado exclusivamente en acero inoxidable
- b) Que el mismo está fabricado normalmente de acero inoxidable, sin bien se está empezando a utilizar una nueva generación de plásticos
- c) No se usa como maquinaria en la cocina
- d) Ninguna respuesta es correcta

18.-Respecto al mantenimiento de los cuchillos debemos tener en cuenta que:

- a) Se deben mantener siempre desinfectados y ordenados en un lugar apropiado
- b) Después de cada utilización es aconsejable lavar con agua caliente y jabón
- c) No debe utilizarse el mismo cuchillo para trabajar con géneros de distinta índole
- d) Todas las respuestas son correctas

19.-Cuál será el orden correcto para la distribución de la cocina?

- a) Transporte, recepción, preparación, cocción, almacén, lavado, distribución y acabado.
- b) Transporte, recepción, almacén, preparación, cocción, acabado, distribución y lavado.



Ayuntamiento de Cádiz

1 PLAZAS DE AYUDANTE DE COCINA

OEP 2025

PRIMER Y SEGUNDO EJERCICIO OPOSICIÓN

- c) Lavado, distribución, preparación, almacén, recepción, transporte, cocción y acabado.
- d) Recepción, transporte, preparación, cocción, almacén, acabado, lavado y distribución.

20.-¿Qué características tiene la cocina centralizada?

- a) Alejamiento y aislamiento de los locales de cocina de cualquier fuente de contaminación.
- b) Fácil acceso desde la zona de recepción de materia prima a la cocina y de la cocina a la zona de distribución.
- c) Suelos antideslizantes, con la debida inclinación hacia los sumideros para evitar acumulación de agua.
- d) Todas las respuestas son correctas.

21.-¿Qué ventajas tiene el sistema centralizado frente al descentralizado?

- a) Ahorro de materia prima.
- b) Mayor higiene.
- c) Mejor presentación y temperatura adecuada en el servicio.
- d) Todas las anteriores son ventajas.

22.-En los locales de cocina, las uniones de parámetros verticales y horizontales deberán:

- a) Ser redondeados.
- b) Estar recubiertos por perfiles metálicos.
- c) Estar recubiertos por perfiles de PVC.
- d) Se pintarán al menos dos veces al año.

23.-Las actividades relacionadas con la manipulación de alimentos, tienen un flujo marcado por:

- a) El principio de marcha adelante.
- b) El principio de cruce de circuitos.
- c) El principio de economía de movimientos.
- d) Ninguna de las anteriores.

24.-¿Qué es la trazabilidad?

- a) Es la capacidad para seguir el movimiento de un alimento desde su origen hasta el consumidor final.
- b) Es la capacidad para saber quién va a consumir el alimento.
- c) Es la capacidad para saber el origen del alimento.
- d) Es saber la fecha de caducidad.

25.-¿Qué problemas origina la basura orgánica?

- a) Son un medio ideal para multiplicación de microorganismos.
- b) Atraen frecuentemente insectos, roedores y otros animales que ayudan a la propagación de algunas enfermedades.
- c) Empiezan a descomponerse en poco tiempo y general mal olor.
- d) Todas las respuestas son correctas.



Ayuntamiento de Cádiz

1 PLAZAS DE AYUDANTE DE COCINA
OEP 2025
PRIMER Y SEGUNDO EJERCICIO OPOSICIÓN

- 26.-¿Cómo se denomina la acción de recubrir completamente un preparado con una salsa lo suficientemente espesa?
- a) Napar.
 - b) Salsear.
 - c) Espesar.
 - d) Encamisar.
- 27.-En un asado, ¿de qué manera llega el calor al alimento?
- a) Por convección.
 - b) Por conducción.
 - c) Por radiación.
 - d) Por cualquiera de los tres sistemas anteriores.
- 28.-¿Qué temperatura debe alcanzar el interior de una alimento durante su cocción?
- a) -18°C.
 - b) 10°C.
 - c) 70°C.
 - d) 65°C.
- 29.-¿Cómo se denomina el sistema que utiliza aire caliente con o sin vapor a baja presión para regenerar los alimentos?
- a) Hornos de regeneración de multiporciones.
 - b) Hornos mixtos de convección-vapor.
 - c) Hornos microondas.
 - d) Zonas de regeneración.
- 30.-¿Qué descenso de temperatura debe sufrir un plato elaborado para su conservación por congelación?
- a) Debe alcanzar 10°C en 20 minutos.
 - b) Debe alcanzar 18°C en 4 horas y media como máximo.
 - c) Debe alcanzar -10°C en 20 minutos.
 - d) Debe alcanzar -18°C en 4 horas y media como máximo.
- 31.-Las carnes en canales y medias canales, tal y como se presentan en los mataderos, ¿qué tipo de productos son?
- a) De primera generación.
 - b) De segunda generación.
 - c) De tercera generación.
 - d) De cuarta generación.
- 32.-¿Qué es albardar?
- a) Recubrir con una lámina fina de tocino determinadas carnes y aves con poca grasa, para que resulten más jugosas y no se sequen al cocinarlas.
 - b) Hacer canales o estrías a las naranjas.
 - c) Aliñar o condimentar.
 - d) Cortar en rodajas una verdura.



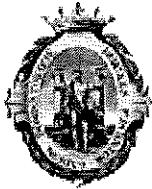
Ayuntamiento de Cádiz

1 PLAZAS DE AYUDANTE DE COCINA

OEP 2025

PRIMER Y SEGUNDO EJERCICIO OPOSICIÓN

- 33.-¿Cómo se denomina a la acción de cocinar un género a fuego lento en una pequeña cantidad de materia grasa?**
- a) Refreír.
 - b) Rehogar.
 - c) Gratinar.
 - d) Empanar.
- 34.-¿Qué efecto conservador tiene la cocción al vacío?**
- a) Antioxidante.
 - b) Antibacteriano.
 - c) Oxidante.
 - d) Las respuestas a y b son correctas.
- 35.-¿A qué es debido el ennegrecimiento que presentan algunas hortalizas cuando se les quita la piel protectora?**
- a) Al alto contenido en agua.
 - b) A los productos fertilizantes con los que son tratados.
 - c) A las bacterias y enzimas.
 - d) A la oxidación.
- 36.-¿Cómo podrá evitar la desecación de los productos frescos durante su almacenamiento?**
- a) Bajando la temperatura de almacenamiento.
 - b) Subiendo la temperatura de almacenamiento.
 - c) Protegiéndolo con papel de polietileno.
 - d) Aumentando la humedad de la cámara.
- 37.-Según la normativa vigente, ¿quién tiene la responsabilidad principal de garantizar que los manipuladores dispongan de una formación adecuada?**
- a) El propio trabajador de forma individual.
 - b) La Consejería de Salud de la Junta de Andalucía.
 - c) La empresa alimentaria.
 - d) Los centros de formación externos exclusivamente.
- 38.-¿Qué se entiende por "formación continuada" en el ámbito de la manipulación de alimentos?**
- a) Realizar un curso de 10 horas cada mes.
 - b) La actualización periódica de conocimientos según el puesto de trabajo y los riesgos.
 - c) La obtención de un título universitario en nutrición.
 - d) Asistir a una charla informativa una vez en la vida laboral.
- 39.-¿ A qué llamamos trazabilidad?**
- a) Llamamos trazabilidad a la cadena de frío que no se debe interrumpir nunca.
 - b) Al seguimiento de un producto desde su cultivo u origen hasta la compra por parte del consumidor final.



Ayuntamiento de Cádiz

1 PLAZAS DE AYUDANTE DE COCINA

OEP 2025

PRIMER Y SEGUNDO EJERCICIO OPOSICIÓN

- c) Al acto que se desencadena después de que un manipulador infectado o colonizado por agentes patógenos contaminan aquellos alimentos con los que mantiene contacto.
- d) El proceso de etiquetado nutricional que permite al consumidor conocer cuántas calorías y grasas saturadas tiene un producto específico.

40.-La supervisión del cumplimiento de las normas de higiene en el día a día recae sobre:

- a) El inspector de sanidad exclusivamente.
- b) El responsable o supervisor designado por la empresa alimentaria.
- c) El AMPA en el caso de colegios.
- d) La policía local.

41.-Según el Reglamento (UE) 2017/625, las inspecciones de la autoridad competente deben ser:

- a) Siempre anunciadas con un mes de antelación.
- b) Principalmente sin previo aviso, salvo necesidad justificada.
- c) Realizadas solo cuando hay una denuncia previa.
- d) Pagadas por la empresa en metálico al finalizar.

42.-¿Qué caracteriza a una dieta "Lactovegetariana"?

- a) Consume solo frutas y verduras.
- b) Excluye carne y huevos, pero permite el consumo de lácteos.
- c) Solo permite el consumo de leche desnatada.
- d) Permite comer pescado pero no carne.

43.-¿Cuál es la función principal de los alimentos reguladores (vitaminas y minerales)?

- a) Proporcionar energía inmediata para el ejercicio físico.
- b) Formar la estructura ósea y muscular exclusivamente.
- c) Facilitar y controlar las reacciones químicas del metabolismo celular.
- d) Almacenar lípidos en el tejido adiposo.

44.-El modelo del "Plato de Harvard" recomienda que la mitad del plato consista en:

- a) Carne roja y procesados cárnicos.
- b) Pan, pasta y otros cereales refinados.
- c) Frutas y verduras de variados colores.
- d) Lácteos enteros y derivados dulces.

45.-¿Cual de las siguientes vitaminas son hiposolubles?

- a) Vitamina C
- b) Tiamina
- c) Retinol
- d) Ácido fólico

46.-¿Qué diferencia a la alimentación de la nutrición?

- a) Nada, alimentación y nutrición son lo mismo.
- b) Alimentación es un acto consciente que podemos controlar
- c) La nutrición es un acto consciente que podemos controlar



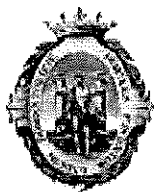
Ayuntamiento de Cádiz

1 PLAZAS DE AYUDANTE DE COCINA

OEP 2025

PRIMER Y SEGUNDO EJERCICIO OPOSICIÓN

- d) La nutrición termina en el momento en que ingerimos el alimento.
- 47.-¿Cuál de los siguientes grupos de nutrientes se consideran "macronutrientes" y tienen como función principal aportar energía al organismo?**
- a) Las vitaminas y los minerales.
 - b) El agua y la fibra alimentaria.
 - c) Los hidratos de carbono, las grasas y las proteínas.
 - d) Los oligoelementos y los ácidos nucleicos.
- 48.-Según las recomendaciones actuales de la AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición) para el primer ciclo de educación infantil, ¿qué tipo de alimento debe estar estrictamente limitado por su contenido en metales pesados o nitratos?**
- a) Pescados blancos como la merluza o el bacalao por su alto contenido en fósforo.
 - b) Hortalizas de hoja verde (espinacas y acelgas) y pescados de gran tamaño (pez espada o atún rojo).
 - c) Legumbres con piel por su alto contenido en purinas.
 - d) Frutas ácidas (cítricos) por el riesgo de desmineralización ósea temprana.
- 49.-¿Qué se entiende por limpieza en un entorno de cocina?**
- a) Eliminación de microorganismos mediante productos químicos.
 - b) Eliminación de suciedad visible y restos orgánicos.
 - c) Eliminación exclusiva de bacterias patógenas.
 - d) Aplicación de calor para esterilizar superficies.
- 50.-¿Cuál es la principal diferencia entre limpieza y desinfección?**
- a) No existe diferencia.
 - b) La desinfección elimina suciedad visible.
 - c) La limpieza elimina microorganismos y la desinfección no.
 - d) La limpieza elimina suciedad y la desinfección reduce microorganismos.
- 51.-¿Qué documento recoge los procedimientos de limpieza en una cocina escolar?**
- a) Plan de emergencia.
 - b) Plan general de limpieza y desinfección.
 - c) Plan de evacuación.
 - d) Plan de formación del personal.
- 52.-¿Qué significa DDD en seguridad alimentaria?**
- a) Desinfección, desengrase, desecho.
 - b) Desinsectación, desratización, desinfección.
 - c) Desinfección, desinsectación, desratización.
 - d) Desratización, descomposición, desinfección.
- 53.-¿Cuál de los siguientes es un punto crítico en una cocina infantil?**
- a) Una receta.
 - b) La temperatura de conservación de alimentos.
 - c) La marca de los utensilios.



Ayuntamiento de Cádiz

1 PLAZAS DE AYUDANTE DE COCINA

OEP 2025

PRIMER Y SEGUNDO EJERCICIO OPOSICIÓN

d) El tamaño del comedor.

54.-¿Cuál es una medida correctiva ante la presencia de roedores?

- a) Ignorar la situación si no es grave.
- b) Aumentar la ventilación.
- c) Aplicar un programa de desratización.
- d) Cambiar el menú del día.

55.-¿Quién debe ejecutar las tareas de desinsectación y desratización en un centro?

- a) Cualquier trabajador.
- b) El personal de cocina.
- c) Empresas autorizadas especializadas.
- d) El director del centro.

56.-¿Qué factor es clave para la eficacia de la desinfección?

- a) El color del producto.
- b) El tiempo de contacto del desinfectante.
- c) El tamaño del local.
- d) La temperatura ambiente exterior.

57.-¿Qué se debe hacer tras aplicar un producto de limpieza o desinfección?

- a) Dejarlo secar sin más.
- b) Aclarar si el producto lo requiere y registrar la actuación.
- c) Aplicar otro producto encima.
- d) Encender los fogones.

58.-¿Cuándo se produce una intoxicación alimentaria?

- a) Cuando se consumen alimentos contaminados por microorganismos patógenos.
- b) Cuando se consumen bebidas contaminadas por microorganismos patógenos.
- c) Cuando se consumen tanto alimentos como bebidas contaminadas por microorganismos patógenos.
- d) Cuando se consumen alimentos que han estado expuestos a microorganismos.

59.-La bacteria como la salmonella se encuentra en:

- a) Huevos y leche cruda.
- b) Carne cruda o poco cocinada.
- c) Carnes procesadas como embutidos y salchichas.
- d) Las respuestas A y B son correctas.

60.-¿Qué otro nombre recibe el virus norovirus?

- a) Rinovirus.
- b) Virus Norwalk.
- c) Enterovirus.
- d) Adenovirus.



Ayuntamiento de Cádiz

1 PLAZAS DE AYUDANTE DE COCINA

OEP 2025

PRIMER Y SEGUNDO EJERCICIO OPOSICIÓN

PREGUNTAS DE RESERVA. PRIMERA PARTE-TEÓRICA

61.-El artículo 21 de la Constitución Española de 1978:

- a) Protege el derecho de reunión pacífica y sin armas.
- b) Garantiza el derecho de reunión pacífica y sin armas.
- c) Reconoce el derecho de reunión pacífica y sin armas.
- d) Ninguna de las respuestas es correcta.

62.-El artículo 1.1 de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, tiene por objeto que:

- a) Los ciudadanos son iguales en dignidad humana, e iguales en derechos y deberes.
- b) Los españoles son iguales en dignidad humana, e iguales en derechos y deberes.
- c) Las mujeres y los hombres son iguales en dignidad humana, e iguales en derechos y deberes.
- d) Todos son iguales en dignidad humana, e iguales en derechos y deberes.

63.-¿Cuál de las siguientes medidas ayuda a prevenir la intoxicación alimentaria?

- a) Dejar los alimentos cocinados a temperatura ambiente durante varias horas.
- b) Lavar las manos antes de manipular alimentos.
- c) Consumir alimentos aunque tengan mal olor si están bien cocinados.
- d) Descongelar los alimentos a temperatura ambiente sobre la encimera.

64.-En un menú para niños de 12 a 24 meses, ¿cuál de las siguientes opciones describe una práctica correcta en la clasificación y preparación de alimentos para prevenir el atragantamiento (obstrucción de la vía aérea)?

- a) Servir frutos secos enteros siempre que estén muy tostados y blandos.
- b) Cortar las uvas y los tomates cherry de forma transversal (en discos redondos).
- c) Ofrecer zanahoria o manzana cruda en trozos grandes para que el niño los muerda.
- d) Cortar alimentos cilíndricos o esféricos (salchichas, uvas) longitudinalmente (a lo largo) en cuartos.

65.-¿En qué alimentos encontramos hierro?

- a) En las carnes
- b) En los pescados
- c) En los mariscos
- d) Todas las respuestas son correctas

66.-¿Qué es cierto sobre el sistema APPCC?

- a) Define medidas preventivas.
- b) Tiene carácter correctivo.
- c) Se aplica para el control una vez aparecido el problema.
- d) Todas las respuestas son ciertas.

67.-¿De qué manera alargan la vida útil de los alimentos los métodos de conservación?

- a) Impidiendo que los microorganismos se multipliquen en el alimentos.
- b) Impidiendo que se produzcan reacciones químicas que deterioren los alimentos.



Ayuntamiento de Cádiz

1 PLAZAS DE AYUDANTE DE COCINA

OEP 2025

PRIMER Y SEGUNDO EJERCICIO OPOSICIÓN

- c) el número de microorganismos que hay en un alimento.
- d) Todas son correctas.

68.-¿Durante cuánto tiempo se pueden conservar las carnes refrigeradas?

- a) Tres o cuatro días.
- b) Cuatro o cinco días.
- c) Una semana.
- d) Un mes.

69.-Un recipiente cilíndrico y con tapadera de varios tamaños de diámetro y altura, provistos de asas usadas para la confección de fondos se corresponden con la definición de:

- a) Cacerola
- b) Rustidera
- c) Besuguera
- d) Marmita

70.-¿Puede producirse intoxicación alimentaria por consumo de hongos o setas?

- a) No, todos los hongos y setas son seguros si se cocinan bien.
- b) Solo si están en mal estado, pero nunca por su propia naturaleza.
- c) Sí, algunas especies de hongos y setas son tóxicas y pueden causar intoxicaciones.
- d) No, porque los hongos no contienen sustancias peligrosas.



Ayuntamiento de Cádiz

1 PLAZAS DE AYUDANTE DE COCINA

OEP 2025

PRIMER Y SEGUNDO EJERCICIO OPOSICIÓN

SEGUNDA PARTE- SUPUESTO PRÁCTICO

Trabajas como Ayudante de Cocina en una Escuela Infantil y el/a Jefe/a de Cocina te indica las tareas del día.

Se hará la recepción de mercancías (alimentos frescos, refrigerados y congelados), que posteriormente habrá que almacenar.

Durante el servicio de comedor, debes preparar los ingredientes para realizar un puré de verduras con pollo para niños/as de uno a tres años.

Por último procederemos a desbarasar el utillaje y menaje utilizado en lavavajillas, así como la limpieza de las zonas de trabajo.

Durante la jornada surgen incidencias relacionadas con temperaturas, higiene y conservación de alimentos.

PREGUNTAS SUPUESTO PRÁCTICO

71.-Durante la recepción detectas que un lote de pollo congelado está a -15°C. ¿Qué actuación es la más correcta?

- a) Aceptarlo si el aspecto es bueno.
- b) Rechazarlo por ruptura de cadena de frío.
- c) Volver a congelar inmediatamente.
- d) Cocinarlo ese mismo día.

72.-¿Qué significa el sistema FIFO?

- a) Primero en entrar, último en salir.
- b) Primero en entrar, primero en salir.
- c) Almacenamiento aleatorio.
- d) Control de stock semanal.

73.-¿Dónde deben colocarse los alimentos crudos en la cámara?

- a) Parte superior.
- b) Parte media.
- c) Parte inferior.
- d) Indistinto.

74.-Si al etiquetar un alimento preparado, omites la fecha, ¿qué riesgo principal se genera?

- a) Pérdida de sabor.
- b) Falta de trazabilidad.
- c) Aumento de temperatura.
- d) Contaminación física.

75.-¿Cuál es el método correcto para enfriar rápidamente un alimento cocinado?

- a) Uso de batidora o dividir en recipientes pequeños.
- b) Dejarlo a temperatura ambiente.
- c) Introducirlo en la cámara.
- d) Cubrirlo completamente.



Ayuntamiento de Cádiz

1 PLAZAS DE AYUDANTE DE COCINA

OEP 2025

PRIMER Y SEGUNDO EJERCICIO OPOSICIÓN

76.-¿Qué tipo de contaminación puede producirse por un mal aclarado tras la limpieza?

- a) Biológica.
- b) Física.
- c) Química.
- d) Cruzada.

77.-En el proceso correcto de limpieza y desinfección, ¿Cuál es el orden adecuado?

- a) Desinfectar, aclarar y limpiar.
- b) Limpiar, desinfectar y aclarar (sin procede).
- c) Aclarar, limpiar y desinfectar.
- d) Limpiar, secar y desinfectar.

78.-¿Qué sistema garantiza la seguridad alimentaria?

- a) ISO
- b) APPCC
- c) FIFO
- d) BPM

79.-¿Cuál es la temperatura mínima recomendada en el aclarado de un lavavajillas industrial?

- a) 30°C
- b) 50°C.
- c) 65°C.
- d) 80°C.

80.-¿Qué tipo de cuchillo usarías para la preparación de las verduras?

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

PREGUNTAS RESERVAS- SUPUESTO PRÁCTICO

81.-Tras la limpieza ¿Qué método utilizarás para secar?

- a) El aire.
- b) Papel desechable.
- c) Paños de algodón.
- d) Las respuestas a y b son correctas.

82.-¿Qué acción reduce mejor el riesgo de contaminación cruzada durante la preparación?

- a) Trabajar rápido.
- b) Usar el mismo cuchillo.
- c) Uso de tablas diferenciadas.
- d) Lavar al final de la preparación.

