



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE CARMONA

ANUNCIO

PLANTILLA CORRECTORA, EJERCICIO TIPO TEST -PARA LA SELECCIÓN DE PERSONAL TEMPORAL PARA LA CATEGORÍA PROFESIONAL DE AYUDANTE DE COCINA (BOLSA DE TRABAJO) A EFECTOS DE CONTRATACIÓN LABORAL TEMPORAL O NOMBRAMIENTO DE FUNCIONARIO INTERINO POR EL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE CARMONA. (SEVILLA)

1. En una marmita de cocción ¿ qué elaboraciones podemos preparar?

- a) Frituras de patatas.
- b) Panes y dulces
- c) De gran rendimiento tales como legumbres, sopas, potajes**
- d) Únicamente sirve para calentar caldos.

2. Una partida es:

- a) Un lugar concreto de la cocina donde un grupo de cocineros realizan una determinada tarea.
- b) Un momento del día en el que se empieza a elaborar el menú diario
- c) Un cocinero o grupo de cocineros destinados a realizar una tarea concreta dentro de la organización del trabajo de cocina**
- d) Ninguna de las respuestas es correcta

3. En la estiba de productos cuando no disponemos de cámaras suficientes ¿ cual sería la colocación correcta, de arriba-abajo, de los alimentos?

- a) Alimentos sin cocinar, pollos y caza, verduras y frutas, alimentos elaborados
- b) Alimentos elaborados, frutas y verduras, alimentos sin cocinar, pollo y caza
- c) Frutas y verduras, alimentos sin cocinar, pollo y caza, alimentos elaborados
- d) Alimentos elaborados, alimentos sin cocinar, pollo y caza, verduras y frutas**

4. Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local, conforme al Artículo 11.1 define al Municipio...(Señala la respuesta correcta)

- a) El Municipio es la entidad local básica de la organización territorial del Estado. Tiene personalidad jurídica propia y capacidad para el cumplimiento de sus fines.
- b) El Municipio es la entidad local básica de la organización territorial del Estado. Tiene personalidad jurídica plena y capacidad para el cumplimiento de sus fines.**
- c) **El Municipio es la entidad local básica de la organización territorial del Estado. Tiene personalidad jurídica y plena capacidad para el cumplimiento de sus fines.**
- d) El Municipio es la entidad local básica de la organización territorial del Estado. Tiene personalidad jurídica propia y plena capacidad para el cumplimiento de sus fines.

5. ¿ Qué temperatura alcanzará el centro de un producto durante su elaboración?

- a) 65° C**
- b) – 65° C
- c) 10° C
- d) 100° C

6. ¿ A qué temperatura deben conservarse las comidas refrigeradas por más de 24 horas?

- a) -18° C
- b) 4° C**
- c) 8° C
- d) 65° C

CSV: 07E7001E679F00H6K9D2H6F5H5



La autenticidad de este documento se puede comprobar con el código 07E7001E679F00H6K9D2H6F5H5 en <https://sede.carmona.org>

FIRMANTE - FECHA

CONCEPCION ABEJA DANA(-AYUNTAMIENTO DE CARMONA)-PRESIDENTA - 13/09/2023
CN=tsa.izenpe.com, ORGANIZACIONIDENTIFIER=VATES-A01337260, O=IZENPE S.A., C=ES - 13/09/2023
10:56:51

EXPEDIENTE ::
2023023300000004
Fecha: 22/02/2023
Hora: 00:00
Und. reg: REGISTRO GENERAL





EXCMO. AYUNTAMIENTO DE CARMONA

7. En el almacenamiento de los productos hay que tener en cuenta:

a) Los productos congelados no deben volver a congelarse.

b) Los productos congelados deben ser almacenados inmediatamente a su llegada en cámaras congeladores mediante frío negativo (-18° C) cambiándole el envase para eliminar los que pudieran estar sucios o contaminados.

c) Los productos frescos de consumo inmediato se almacenan en refrigeradores mediante lo que se denomina frío positivo (3° C) y en el mismo envase en el que se ha recibido

d) El control de la temperatura y humedad se realizará, al menos, cada dos días, mediante la utilización de termómetros y higrómetros.

8. Según el Artículo 54 del Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, son deberes del Empleado Público (Señala la incorrecta)

a) **Tener cumplidos dieciséis años y no exceder, en su caso, de la edad máxima de jubilación forzosa. Sólo por ley podrá establecerse otra edad máxima, distinta de la edad de jubilación forzosa, para el acceso al empleo público.**

b) Se rechazará cualquier regalo, favor o servicio en condiciones ventajosas que vaya más allá de los usos habituales, sociales y de cortesía, sin perjuicio de lo establecido en el Código Penal.

c) Garantizarán la constancia y permanencia de los documentos para su transmisión y entrega a sus posteriores responsables.

d) Mantendrán actualizada su formación y cualificación.

9. El escabechado es un método de conservación que consiste en introducir un género en un preparado cocinado a base de vinagre, aceite, sal y especias y en su caso hortalizas de condimentación. Señala lo incorrecto:

a) **El producto a escabechar debe estar cocinado previamente**

b) Si el producto está caliente, el escabeche debe estar caliente y dar juntos un hervor

c) Hay que dar un hervor prolongado al producto y al escabeche para acentuar las propiedades conservadoras del escabeche y que el producto coja el sabor característico

d) Una proporción adecuada para su elaboración sería : dos partes de aceite, una parte de vinagre, una de vino blanco, sal, azúcar, laurel, unos granos de pimienta y unos dientes de ajo

10. Escaldar consiste en :

a) **Dar a un alimento un hervor rápido e intenso**

b) Dar a un alimento un hervor mantenido en el tiempo

c) Poner a cocer un alimento hasta que llegue a hervir y una vez hecho esto, mantener la temperatura constante durante al menos 15 minutos.

d) Ninguna de las anteriores repuestas es correcta.

11. La Junta de Gobierno Local se integra por el Alcalde y un número de Concejales:

a) no superior a 2/3 del número legal de los mismos, nombrados y separados libremente por aquél, dando cuenta al Pleno.

b) **no superior a 1/3 del número legal de los mismos, nombrados y separados libremente por aquél, dando cuenta al Pleno.**

c) no superior a 1/2 del número legal de los mismos, nombrados y separados libremente por aquél, dando cuenta al Pleno.

d) no superior 2/5 del número legal de los mismos, nombrados y separados libremente por aquél, dando cuenta al Pleno.



La autenticidad de este documento se puede comprobar con el código 07E7001E679F00H6K9D2H6F5H5 en <https://sede.carmona.org>

FIRMANTE - FECHA

CONCEPCION ABEJA DANA(-AYUNTAMIENTO DE CARMONA)-PRESIDENTA - 13/09/2023
CN=tsa.izenpe.com, ORGANIZATIONIDENTIFIER=VATES-A01337260, O=IZENPE S.A., C=ES - 13/09/2023
10:56:51

EXPEDIENTE ::
2023023300000004
Fecha: 22/02/2023
Hora: 00:00
Und. reg: REGISTRO GENERAL

CSV: 07E7001E679F00H6K9D2H6F5H5





EXCMO. AYUNTAMIENTO DE CARMONA

12. Saltear un alimento es:

- a) Echarle una pizca de sal
- b) Sofreír un alimento en abundante aceite durante un período de tiempo prolongado
- c) **Una fritura que se realiza en poco aceite durante un período corto de tiempo y a altas temperaturas**
- d) Una fritura que se realiza en abundante aceite, durante un período de tiempo corto y a altas temperaturas

13. En la cocción al vacío, la temperatura a la que debemos mantener la cocción de frutas y hortalizas es de :

- a) **100° C**
- b) 75° C
- c) 60° C
- d) 40° C

14. ¿ A qué temperatura mínima deberá conservarse el pescado que se ha comprado congelado?

- a) -40° C
- b) **-18° C**
- c) 0° C
- d) 3° C

15. Conforme al Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, las sanciones impuestas por faltas disciplinarias prescribirán:

- a) por faltas muy graves prescribirán a los cinco años, las graves a los tres años y las leves al año.
- b) por faltas muy graves prescribirán a los dos años, las impuestas por faltas graves al año y las impuestas por faltas leves a los seis meses.
- c) **por faltas muy graves prescribirán a los tres años, las impuestas por faltas graves a los dos años y las impuestas por faltas leves al año.**
- d) por faltas muy graves prescribirán a los tres años, las graves a los dos años y las leves a los seis meses.

16. Según el artículo 8 del Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, Los empleados públicos se clasifican en:

- a) **Funcionarios de carrera, funcionarios interinos, personal laboral, ya sea fijo, por tiempo indefinido o temporal y personal eventual.**
- b) Funcionarios de carrera, funcionarios interinos, personal laboral, ya sea fijo, por tiempo indefinido o temporal, personal eventual y personal directivo.
- c) Funcionarios de carrera, funcionarios interinos, personal laboral, ya sea fijo, por tiempo indefinido o temporal y personal directivo.
- d) Funcionarios de carrera, funcionarios interinos, personal laboral, ya sea por tiempo indefinido o temporal y personal eventual.

17. ¿ Cual de los siguientes no será un requisito de los lugares dónde se manipulan alimentos?

- a) **Superficies fáciles de limpiar, resistentes y tóxicas**
- b) Ventanas con mosquiteras desmontables
- c) Sistema de desagüe en el suelo
- d) Ninguna de las anteriores es un requisito de estos locales

CSV: 07E7001E679F00H6K9D2H6F5H5



La autenticidad de este documento se puede comprobar con el código 07E7001E679F00H6K9D2H6F5H5 en <https://sede.carmona.org>

FIRMANTE - FECHA

CONCEPCION ABEJA DANA(-AYUNTAMIENTO DE CARMONA)-PRESIDENTA - 13/09/2023
CN=tsa.izenpe.com, ORGANIZATIONIDENTIFIER=VATES-A01337260, O=IZENPE S.A., C=ES - 13/09/2023
10:56:51

EXPEDIENTE ::
2023023300000004
Fecha: 22/02/2023
Hora: 00:00
Und. reg: REGISTRO GENERAL





EXCMO. AYUNTAMIENTO DE CARMONA

18. ¿Cual es el utensilio más adecuado para pelar y tornear hortalizas?

- a) Puntilla
- b) Mandolina
- c) Torneador
- d) Acanalador

19. En un municipio de Régimen común, el bando:

- a) **Corresponde a la Alcaldía en todos los casos.**
- b) Depende de la distribución de competencias establecida en la Ley sectorial
- c) A la Junta de Gobierno.
- d) Depende de la distribución de competencias establecida en la Ley de Bases de Régimen Local

20. El generador de calor, que se utiliza principalmente para dorar o gratinar en un corto espacio de tiempo se denomina:

- a) Prusiana
- b) Horno
- c) **Salamandra**
- d) Rondón

21. La organización municipal es:

- a) Común, excepto en los municipios de gran población.
- b) **Común, especial y de gran población.**
- c) Común, excepto en las Islas.
- d) Común y especial.

22. El método FIFO significa:

- a) Lo último que entra es lo primero que sale
- b) Lo primero que entra es lo último que sale
- c) **Lo primero que entra es lo primero que sale**
- d) Ninguna de las anteriores es correcta

23. ¿Sobre qué alimentos se emplea la esterilización?

- a) **Leche, nata, zumos de frutas y concentrados**
- b) Carnes y pescados
- c) Frutas y verduras
- d) Todas las respuestas son correctas.

24. El artículo 141 de la Constitución Española destaca que “la provincia es una entidad local con personalidad jurídica ...”

- a) **Propia**
- b) Plena
- c) Única
- d) Indivisible

25. ¿ Cual de las siguientes bacterias patógenas produce una enfermedad más grave que la salmonelosis, conocida como “enfermedad de las manos sucias”?

- a) Listeria
- b) Estherichia coli
- c) **Shinguella**
- d) Clostridium botulinim



La autenticidad de este documento se puede comprobar con el código 07E7001E679F00H6K9D2H6F5H5 en <https://sede.carmona.org>

FIRMANTE - FECHA

CONCEPCION ABEJA DANA(-AYUNTAMIENTO DE CARMONA)-PRESIDENTA - 13/09/2023
CN=tsa.izenpe.com, ORGANIZATIONIDENTIFIER=VATES-A01337260, O=IZENPE S.A., C=ES - 13/09/2023
10:56:51

EXPEDIENTE ::
2023023300000004
Fecha: 22/02/2023
Hora: 00:00
Und. reg: REGISTRO GENERAL

CSV: 07E7001E679F00H6K9D2H6F5H5





EXCMO. AYUNTAMIENTO DE CARMONA

26. ¿ Qué tipo de peligro en alimentación son los plagidas y fertilizantes?

- a) Biológicos
- b) Físicos
- c) Químicos**
- d) Ninguno de los anteriores son correctos

27. Si en una lista de ingredientes figura la palabra “leche”, el alimento en cuestión ¿ para quién no es apto?

- a) Para alérgicos a la leche
- b) Para intolerantes a la lactosa
- c) Para ambas**
- d) Para ninguno

28. Cuando un alimento entra en contacto con el organismo humano y produce una respuesta exagerada del sistema inmunitario, estamos hablando de:

- a) Intolerancia alimenticia
- b) Toxoinfección alimentaria
- c) Enfermedad celíaca
- d) Alergia alimentaria**

29. Los metales pesados se acumulan en nuestro organismo, provocando a la larga graves enfermedades

- a) El plomo causa Saturnismo**
- b) El mercurio provoca la enfermedad del Crohn
- c) La a y la b son falsas
- d) La a y la b son correctas

30. ¿ Qué es una intolerancia alimenticia?

- a) Produce dificultad para digerir un alimento determinado
- b) Afecta al sistema inmunitario
- c) Afecta al sistema digestivo
- d) a y c son correctas**

PREGUNTAS RESERVAS:

1. Según el artículo 19 de la Ley de Bases del Régimen Local 7/1985, de 2 de abril ¿A quién corresponde el Gobierno y Administración de los Municipios?

- a) Al Alcalde.
- b) Al Alcalde y Concejales.
- c) Al Ayuntamiento.**
- d) Al Pleno de los Ayuntamientos.

2. Las maquinarias que forman parte de las cocinas pueden clasificarse en :

- a) Generadores de calor, generadores de frío y maquinaria auxiliar.**
- b) Generadores de calor, generadores de frío.
- c) Generadores de calor y maquinaria auxiliar.
- d) Ninguna de las respuestas es correcta

3. El cuchillo cebollero se usa principalmente para:

- a) Filetear y cortar carnes y pescados



La autenticidad de este documento se puede comprobar con el código 07E7001E679F00H6K9D2H6F5H5 en <https://sede.carmona.org>

FIRMANTE - FECHA

CONCEPCION ABEJA DANA(-AYUNTAMIENTO DE CARMONA)-PRESIDENTA - 13/09/2023
CN=tsa.izenpe.com, ORGANIZATIONIDENTIFIER=VATES-A01337260, O=IZENPE S.A., C=ES - 13/09/2023
10:56:51

EXPEDIENTE ::
2023023300000004
Fecha: 22/02/2023
Hora: 00:00
Und. reg: REGISTRO GENERAL

CSV: 07E7001E679F00H6K9D2H6F5H5





EXCMO. AYUNTAMIENTO DE CARMONA

b) Picar y trocear hortalizas

- c) Trocear piezas con huesos relativamente grandes
- d) Deshuesar

4. ¿Qué recipientes utilizaríamos para cocer pescados alargados?

- a) Turbotera
- b) Lubinera**
- c) Placa de horno
- d) Ninguna es correcta

CSV: 07E7001E679F00H6K9D2H6F5H5



La autenticidad de este documento se puede comprobar con el código 07E7001E679F00H6K9D2H6F5H5 en <https://sede.carmona.org>

FIRMANTE - FECHA

CONCEPCION ABEJA DANA(-AYUNTAMIENTO DE CARMONA)-PRESIDENTA - 13/09/2023
CN=tsa.izenpe.com, ORGANIZATIONIDENTIFIER=VATES-A01337260, O=IZENPE S.A., C=ES - 13/09/2023
10:56:51

EXPEDIENTE ::
2023023300000004
Fecha: 22/02/2023
Hora: 00:00
Und. reg: REGISTRO GENERAL

