



Plaza de España,3
06131 Alconchel (Badajoz)

Tel. 924420001
Fax. 924420013

E-mail: alconchel@dip-badajoz.es
www.alconchel.es

ANUNCIO DE TRIBUNAL

PRUEBA TÉORICA DE LA FASE DE OPOSICIÓN DEL TRIBUNAL PARA LA PROVISIÓN DE UN@ COCINER@ A JORNADA COMPLETA, EN CENTRO RESIDENCIAL DE PERSONAS MAYORES AUTÓNOMAS DE ALCONCHEL, DURANTE DOCE MESES, EN RÉGIMEN LABORAL, AL AMPARO DE LAS BASES REGULADORAS CON CONVOCATORIA PARA 2025, DEL PLAN DE EMPLEO PROVINCIAL DE LA DIPUTACIÓN DE BADAJOZ PARA LA CONCESIÓN DE SUBVENCIONES A LAS ENTIDADES LOCALES CON DESTINO A LA CREACIÓN DE EMPLEO EN SUS ÁMBITOS TERRITORIALES, BOP DE BADAJOZ N.º 145, DE 31 DE JULIO DE 2025, ANUNCIO 3293/2025.

Se hace constar expresamente que cualquier término genérico presente en la redacción de la presente acta, referente a miembros del Tribunal, aspirantes, etcétera, debe entenderse en sentido comprensivo de ambos sexos, en aplicación del principio de igualdad de género.

En Alconchel, a 1 de octubre de 2025.

Reunidos a las 10:00 horas, en el Salón de Secretaría-Intervención del Ayuntamiento de Alconchel, situado en la Plaza de España 3, de esta localidad, los integrantes del Tribunal calificador, que se constituye para realizar y valorar las pruebas selectivas para la provisión de un@ cociner@ en Centro Residencial de Personas Mayores de Alconchel, durante doce meses, a jornada completa en régimen laboral, al amparo de las Bases reguladoras con convocatoria para 2025, del Plan de Empleo Provincial de la Diputación de Badajoz para la concesión de subvenciones a las entidades locales con destino a la creación de empleo en sus ámbitos territoriales, BOP de Badajoz N.º 145 anuncio 3293/2025, y que son:

PRESIDENTE:

TITULAR: Vinagre Mata, Arcadio. **Asiste.**

SUPLENTE: Tuya Vicente, Ángel

VOCALES:

TITULAR: Soto Cortés, Margarita. **Asiste.**

SUPLENTE: Largo García, José Ignacio



Plaza de España,3
06131 Alconchel (Badajoz)
Telf. 924420001
Fax. 924420013
E-mail: alconchel@dip-badajoz.es
www.alconchel.es

TITULAR: Albano del Pozo, Ismael. **Asiste.**

SUPLENTE: Guerrero Blanco, Alberto

TITULAR: Mayorga Gavilla, María Victoria

SUPLENTE: Recio Durán, José Manuel. **Asiste.**

SECRETARIO:

TITULAR: París Martín, Icfar. **Asiste.**

SUPLENTE: Bravo Hernández, Juan Francisco

No concurren como observadores representantes de las Centrales Sindicales, ni representantes de los Grupos Políticos.

ACUERDAN

PRIMERO. El Tribunal Calificador procede a la corrección del cuestionario tipo test de la fase de oposición de COCINERO, con el siguiente resultado:

	APELLIDOS Y NOMBRE	DNI	CALIFICACIÓN/ PUNTUACIÓN
1	DEL YELMO DIAZ, MARIO	****935**	4,3
2	GARCÍA PINTO, CONCEPCIÓN	****454**	3,25
3	PINILLA PIÑANA, ISABEL	****015**	NO APTA
4	RODRÍGUEZ LOBATO, MARÍA DELFINA	****000**	NO APTA
5	NOVOA GONZÁLEZ, LUISA	****414**	NO APTA
6	MARTÍNEZ RODRÍGUEZ, FILOMENA	****422**	NO APTA
7	AGUILAR SANTOS, CONSUELO	****416**	2,85
8	SANTOS LOZANO, CARMEN	****496**	2,75



Plaza de España,3
06131 Alconchel (Badajoz)
Telf. 924420001
Fax. 924420013
E-mail: alconchel@dip-badajoz.es
www.alconchel.es

El Excmo. Ayuntamiento de Alconchel hará la selección conforme a las bases de la Convocatoria publicadas.

TERCERO. Publicar en el Tablón de Anuncios del Ayuntamiento de Alconchel y en el tablón virtual de su sede electrónica <https://alconchel.sedelectronica.es/info.0>, el cuestionario tipo test realizado en la Fase de Oposición del presente proceso selectivo.

CUARTO. Publicar en el Tablón de Anuncios del Ayuntamiento de Alconchel y en el tablón virtual de su sede electrónica <https://alconchel.sedelectronica.es/info.0>, la plantilla con las respuestas correctas del tipo test constitutivo de la Fase de Oposición del presente proceso selectivo.

QUINTO. Publicar el presente anuncio en el Tablón de Anuncios del Alconchel y en el tablón virtual de su sede electrónica <https://alconchel.sedelectronica.es/info.0>

SEXTO. Otorgar un **plazo de 48 horas** a contar desde el día siguiente a la publicación del presente anuncio, para que los interesados presenten reclamaciones a las mismas. De no presentarse ninguna en dicho plazo, esta lista y calificaciones provisionales, se elevarán automáticamente a definitivas.

EL PRESIDENTE

VINAGRE
MATA
ARCADIO - DNI 08815240F
08815240F

Firmado digitalmente
por VINAGRE MATA
ARCADIO - DNI
08815240F
Fecha: 2025.10.02
11:29:56 +02'00'

D. Arcadio Vinagre Mata

LA SECRETARIA

Firmado por PARIS MARTIN
ICIAR - ***1800** el día
02/10/2025 con un
certificado emitido por AC

Dña. Iciar París Martín



Ayuntamiento de
Alconchel

Plaza de España,3
06131 Alconchel (Badajoz)
Telf. 924420001
Fax. 924420013
E-mail: alconchel@dip-badajoz.es
www.alconchel.es

SELECCIÓN DE UN@ COCINER@ Y UN@ CONSERJE Y MANTENEDOR DE JARDINES Y ESPACIOS VERDES MUNICIPALES A JORNADA COMPLETA, EN CENTRO RESIDENCIAL DE PERSONAS MAYORES AUTÓNOMAS DE ALCONCHEL, DURANTE DOCE Y DIEZ MESES, RESPECTIVAMENTE, EN RÉGIMEN LABORAL, AL AMPARO DE LAS BASES REGULADORAS CON CONVOCATORIA PARA 2025, DEL PLAN DE EMPLEO PROVINCIAL DE LA DIPUTACIÓN DE BADAJOZ PARA LA CONCESIÓN DE SUBVENCIONES A LAS ENTIDADES LOCALES CON DESTINO A LA CREACIÓN DE EMPLEO EN SUS ÁMBITOS TERRITORIALES, BOP DE BADAJOZ N.º 145, DE 31 DE JULIO DE 2025, ANUNCIO 3293/2025

EJERCICIO FASE DE OPOSICIÓN DEL PROCESO SELECTIVO PARA LA PROVISIÓN DE UNA PLAZA VACANTE DE COCINER@, A JORNADA COMPLETA, EN CENTRO RESIDENCIAL DE PERSONAS MAYORES AUTÓNOMAS DE ALCONCHEL, DURANTE DOCE MESES, EN RÉGIMEN LABORAL

Fecha examen: 01-10-2025

Lugar: AYTO. DE ALCONCHEL

INSTRUCCIONES

1. No abra este cuestionario hasta que se le indique.
2. Este EJERCICIO constará de 20 PREGUNTAS TIPO TEST (+ 4 PREGUNTAS DE RESERVA) basado en la totalidad de las materias del Temario que figura como Anexo de la presentes Bases de la Convocatoria.
3. El cuestionario está compuesto por preguntas con tres respuestas alternativas, de las cuales sólo una de ellas es correcta.
4. La puntuación a obtener oscilará entre 0 y 5 puntos. El criterio de corrección será el siguiente:

Las preguntas contestadas correctamente se otorgarán 0,25 puntos, las incorrectas restarán 0,10 puntos y las no contestadas o en blanco ni sumarán ni restarán a la puntuación final.

5. Cuando se dé la señal de comienzo de este ejercicio, puede abrir este cuadernillo e iniciarlo. Tendrá UN TIEMPO DE CUARENTA (40) MINUTOS PARA REALIZAR LA PRUEBA.
6. NO SEPARE las hojas de examen.



Ayuntamiento de
Alconchel

Plaza de España,3
06131 Alconchel (Badajoz)
Telf. 924420001
Fax. 924420013
E-mail: alconchel@dip-badajoz.es
www.alconchel.es

OPCIÓN 1:

- 1. En las tareas dispensadas a una unidad de convivencia, ¿dónde debe situarse la compra de alimentos?**
 - a) Planificación mensual.
 - b) Planificación semanal.
 - c) Planificación diaria
- 2. ¿Qué alimento es aquel que ha experimentado, por intervención del hombre, cambios que le modifican sus características o cualidades propias sin que se declaren expresamente en el rótulo?**
 - a) Alimento alterado.
 - b) Alimento falsificado.
 - c) Alimento adulterado.
- 3. ¿Cual de los siguientes no es un factor que determina las necesidades y demandas que hay que cubrir en el domicilio?**
 - a) El precio de los productos que es necesario adquirir.
 - b) Personas mayores que presenten cierto nivel de dependencia, que no tengan a nadie que los atienda suficientemente, y que, con esta ayuda, puedan continuar viviendo en su hogar.
 - c) Menores a los que hay que cuidar o atender por ausencia de los padres o tutores, o cuando estos, por circunstancias provisionales de enfermedad u otros motivos suficientemente justificados, no puedan hacerlo.
- 4. ¿Qué afirmación es correcta con respecto a las carnes congeladas?**
 - a) Se descongelarán a temperatura de refrigeración, nunca a temperatura ambiente.
 - b) Se descongelarán con un día de antelación.
 - c) Se pueden descongelar en el momento de la preparación.



Ayuntamiento de
Alconchel

Plaza de España,3
06131 Alconchel (Badajoz)
Telf. 924420001
Fax. 924420013
E-mail: alconchel@dip-badajoz.es
www.alconchel.es

5. Señale la afirmación correcta con respecto al adobo:

- a) Solo sirve para pescado.
- b) Puede usarse para una conservación del alimento a largo plazo.
- c) Debe complementarse con la conservación en frío.

6. Un método de conservación "físico" de los alimentos, es:

- a) Envasado al vacío.
- b) Salazón.
- c) Ahumado.

7. ¿Se pueden recongelar las materias primas descongeladas destinadas a elaborar comidas preparadas?

- a) Si, dentro de las 12 horas siguientes.
- b) No.
- c) Si, dentro de las 6 horas siguientes.

8. De los siguientes métodos, ¿Cuál es el más indicado para la destrucción del "anisakis"?

- a) Congelación.
- b) Cocción.
- c) Salazón.

9. ¿Que importancia tiene la higiene alimentaria?

- a) La higiene alimentaria es esencial para garantizar alimentos seguros y saludables.
- b) La higiene alimentaria es esencial para garantizar alimentos que sean ricos al paladar.
- c) La higiene alimentaria es esencial para garantizar solo los alimentos que no estén congelados.

10. ¿Qué es un alimento contaminado?

- a) Es aquel alimento que ha sido modificado genéticamente.



Ayuntamiento de
Alconchel

Plaza de España,3
06131 Alconchel (Badajoz)
Telf. 924420001
Fax. 924420013
E-mail: alconchel@dip-badajoz.es
- www.alconchel.es

- b) Todos los alimentos que hayan sobrepasado su fecha de caducidad.
- c) Aquél que contiene sustancias o microorganismo que pueden provocar la alteración del mismo y suponer un riesgo para la salud del consumidor.

11. La preelaboración de alimentos consiste en:

- a) Cocinar los alimentos hasta que estén listos para servir.
- b) Realizar operaciones previas para poner los géneros en condiciones de ser cocinados.
- c) Decorar y emplatar los productos antes de servirlos.

12. ¿Cuál de las siguientes técnicas es propia de la preelaboración de verduras?

- a) Blanquear en agua hirviendo.
- b) Filetear un pescado.
- c) Montar claras a punto de nieve.

13. ¿Cuál de las siguientes operaciones es propia de la preelaboración de huevos?

- a) Tamizar la harina.
- b) Comprobar la frescura antes de utilizarlos.
- c) Escamar el pescado.

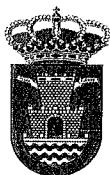
14. Las elaboraciones elementales de cocina son:

- a) Platos terminados listos para servir al comensal.
- b) Preparaciones básicas que sirven de base a otras más complejas.
- c) Únicamente los postres y guarniciones.

15. ¿Cuál de los siguientes ejemplos es una elaboración elemental?

- a) Una paella mixta.
- b) Un caldo básico.
- c) Un menú degustación.

16. Cuando se requiere recalentar alimentos ya cocinados, para asegurar que se destruyen potenciales patógenos presentes en el mismo, es necesario...:



Ayuntamiento de
Alconchel

Plaza de España,3
06131 Alconchel (Badajoz)
Telf. 924420001
Fax. 924420013
E-mail: alconchel@dip-badajoz.es
www.alconchel.es

- a) Calentarlo como mínimo a 70°C.
- b) Calentarlo como mínimo a 90 °C
- c) Calentarlo como mínimo a 50 °C.

17. Los productos crudos y elaborados...:

- a) Se prepararán en el mismo espacio.
- b) No se prepararán en el mismo espacio.
- c) Es indiferente si se preparan o no en el mismo espacio.

18. En caso de tener algún corte o herida en alguna mano:

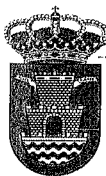
- a) A la mayor brevedad se irá a la mutua de Accidentes y Enfermedades Profesionales o en su caso al Centro Sanitario para solicitar la baja laboral.
- b) Se cubrirá con un apósito adecuado que impida el contacto con los alimentos o con los utensilios adecuados.
- c) Se aplicará algún antiséptico y se dejará al aire mientras se está en la cocina, para que se seque cuanto antes.

19. Si se guarda un alimento durante más de 4 o 5 horas se hará conservándolo...:

- a) A temperatura ambiente es correcto.
- b) Si se conserva en caliente, por encima de 60 °C y si se conserva en frío, por debajo de 10°C.
- c) Si se conserva en caliente, por encima de 45 °C y si se conserva en frío, por debajo de 15°C.

20. La temperatura óptima para la proliferación de los gérmenes nocivos para el ser humano, oscila entre:

- a) Los 0 y los 10 °C.
- b) Los 15 y los 19 °C.
- c) Los 20 y los 40 °C.



Ayuntamiento de
Alconchel

Plaza de España,3
06131 Alconchel (Badajoz)
Telf. 924420001
Fax. 924420013
E-mail: alconchel@dip-badajoz.es
www.alconchel.es

PREGUNTAS RESERVA:

1. **¿Cuáles deben ser unas características importantes en el Plan de Trabajo?**
 - a) Los objetivos y las actividades deben servir por y para cualquier tipo de usuario.
 - b) Los objetivos y las actividades deben ser graduables, es decir, de menor a mayor complejidad.
 - c) Los objetivos y las actividades deben ser constantes a lo largo del tiempo.
2. **¿A qué temperatura de refrigeración se conservará una comida elaborada, si van a transcurrir menos de 24 desde su elaboración hasta su consumo?**
 - a) Menor o igual a -8° .
 - b) Menor o igual a 8° .
 - c) Mayor a 10° .
3. **La bechamel es una elaboración elemental clasificada como:**
 - a) Salsa madre.
 - b) Fondo oscuro.
 - c) Guarnición vegetal.
4. **Una medida eficaz para combatir el Covid y otras enfermedades del mismo tipo es:**
 - a) Ventilar frecuentemente los espacios.
 - b) Beber infusiones de hipoclorito sódico.
 - c) Comer cabezas de ajo maceradas en vinagre.

**EJERCICIO FASE DE OPOSICIÓN DEL PROCESO SELECTIVO PARA LA
PROVISIÓN DE UNA PLAZA VACANTE DE COCINER@, A JORNADA
COMPLETA, EN CENTRO RESIDENCIAL DE PERSONAS MAYORES
AUTÓNOMAS DE ALCONCHEL, DURANTE DOCE MESES, EN RÉGIMEN
LABORAL**

OPCIÓN 1

PREGUNTA	RESPUESTA
1	B
2	C
3	A
4	A
5	C
6	A
7	B
8	A
9	A
10	C
11	B
12	A
13	B
14	B
15	B
16	A
17	B
18	B
19	B
20	C

PREGUNTAS RESERVA	RESPUESTA
1	B
2	B
3	A
4	A