Ayuntamiento de Pamplona | Iruñeko Udala

T. 948 420 100 / 010
www.pamplona.es

ESCUELAS INFANTILES Escuelas Infantiles | **HAUR ESKOLAK** Haur Eskolak

DEIALDIA, IRUÑEKO UDALAREN HAUR ESKOLEN ERAKUNDE AUTONOMOAREN ZERBITZURA ARITZEKO ALDI BATERAKO ENPLEGUA EGONKORTZEKO ETA FINKATZEKO EZOHIKO PROZESUARI DAGOKION SUKALDARIAREN LANPOSTU HUTS BAT OPOSIZIO-LEHIAKETAREN BIDEZ BETETZEKO, ENPLEGU PUBLIKOAN BEHIN-BEHINEKOTASUNA MURRIZTEKO NEURRIAK EZARTZEN DITUEN ABENDUAREN 28KO 20/2021 LEGEAN XEDATUTAKOAREN ARABERA.

OPOSIZIO-LEHIAKETA
SUKALDARIA

OPOSAKETA FASEA – PROBA BAKARRA
BALORAZIOA: 60 PUNTU
DENBORA: 90 MINUTU

2024/02/03

EZ JO HURRENGO ORRIRA
HASTEN AHAL ZARELA ESAN ARTE

T. 948 420 100 / 010
www.pamplona.es

1. 1978ko Espainiako Konstituzioaren 27. artikuluak honela dio:

a) Espainiarrek bakarrik dute hezkuntzarako eskubidea.
b) Adingabeek bakarrik dute hezkuntzarako eskubidea.
c) Guztiek dute hezkuntzarako eskubidea.

2. Nafarroako Foru Komunitateko Arartekoari buruzko uztailaren 3ko 4/2000 Foru Legearen 21. artikuluaren arabera, Arartekoari zuzendutako kexa oro:

a) Anonimoa izaten ahalko da.
b) Interesatuak sinatuta aurkeztuko da.
c) Kexaren oinarri diren egitateak ezagutu eta, gehienez ere bi urteko epean aurkeztuko da.

3. Nafarroako Gobernuari eta Lehendakariari buruzko abenduaren 3ko 14/2004 Foru Legearen 5. artikuluaren arabera, nork izendatzen ditu lehendakariordeak?

a) Nafarroako Gobernuak.
b) Espainiako Gobernuak.
c) Nafarroako Gobernuko lehendakariak.

4. Nafarroako Foru Komunitateko Administrazioari eta Foru-sektore publiko instituzionalari buruzko martxoaren 11ko 11/2019 Foru Legearen 30. artikuluan ezarritakoarekin bat:

a) Departamentu bakoitzean zuzendari nagusi bat izanen da buru, eta haren menpe egonen dira departamentuari atxikirik edo haren barrenean dauden organo guztiak.
b) Departamentu bakoitzean kontseilari bat izanen da buru, eta haren menpe egonen dira departamentuari atxikirik edo haren barrenean dauden organo guztiak.
c) Bat ere ez da zuzena.

5. Administrazio Publikoen Administrazio Prozedura Erkideari buruzko urriaren 1eko 39/2015 Legearen 30. artikuluan aurreikusitakoarekin bat, epeen zenbaketarako egun baliodunak izanen dira:

a) Egun guztiak, larunbatak eta igandeak salbu.
b) Egun guztiak, larunbatak, igandeak eta jaiegun izendatutakoak salbu.
c) Egun guztiak, igandeak eta jaiegun izendatutakoak salbu.

6. Administrazio Publikoen Administrazio Prozedura Erkideari buruzko urriaren 1eko 39/2015 Legearen 122. artikuluaren arabera, egintza espresua denean, gora jotzeko errekurtsoa jartzeko epea honako hau izanen da:

a) 1 hilabete.
b) 3 hilabete.
c) Noiznahi, araudi espezifikoaren arabera administrazio-isiltasunak ondorioak izan eta biharamunetik aurrera.

7. Nafarroako Administrazio Publikoen zerbitzuko Langileen Estatutuaren Testu Bategina onesten duen abuztuaren 30eko 251/1993 Legegintzako Foru Dekretuaren 22. artikuluak ezartzen duenaren arabera, Funtzionarioak egoera hauetako batean egon daitezke:

a) Jarduneko zerbitzuan, eginkizun-zerbitzuan, eszedentzian eta eginkizunik gabe.
b) Jarduneko zerbitzuan, zerbitzu berezietan, eszedentzian eta eginkizunik gabe.
c) Jarduneko zerbitzuan, zerbitzu berezietan, eszedentzian eta bananduta.

8. Datu Pertsonalak Babesteko eta Eskubide Digitalak Bermatzeko abenduaren 5eko 3/2018ko Lege Organikoaren III. tituluko II. kapituluaren babespean, eskubide hauetako zein ez dagokio ukituari?

a) Datuetara irispidea izateko eskubidea.
b) Datuak zuzentzeko eskubidea.
c) Ikerketarako eskubidea.

9. Emakumeen eta Gizonen Berdintasun Eragingarrirako martxoaren 22ko 3/2007 Lege Organikoaren 3. artikuluan ezarritakoarekin bat, emakumeen eta gizonen arteko tratu eta aukera-berdintasunak:

a) Berarekin dakar sexuan oinarritutako bereizkeriarik eza, bereizkeria hori zuzenekoa nahiz zeharkakoa izatea gorabehera, eta, bereziki, amatasun egoeraren, familia-betebeharrak hartzearen eta egoera zibilaren ondoriozkoa.
b) Berarekin dakar arrazan oinarritutako bereizkeriarik eza, bereizkeria hori zuzenekoa nahiz zeharkakoa izatea gorabehera, eta, bereziki, amatasun egoeraren, familia-betebeharrak hartzearen eta egoera zibilaren ondoriozkoa.
c) Berarekin dakar sexuan oinarritutako bereizkeriarik eza, bereizkeria hori zuzenekoa nahiz zeharkakoa izatea gorabehera, eta, bereziki, anaitasunaren, familia-betebeharrak hartzearen eta egoera zibilaren ondoriozkoa.

10. Emakumeen eta Gizonen arteko Berdintasunari buruzko apirilaren 4ko 17/2019 Foru Legearen 14. artikuluaren arabera, Emakumeen eta gizonen arteko berdintasunerako Nafarroako Plan Estrategikoak, indarraldi hau izanen du:

a) 3 urte.
b) 4 urte.
c) 6 urte.

11. Zer esan nahi dute gaztelaniazko APPCC siglek?

a) Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.
b) Acogida y Preparación de Productos Calientes en la Cocina.
c) Aurreko biak okerrak dira.

12. Nola saihestu dezakegu kontaminazio gurutzatua elikagaiak prestatu eta manipulatzean?

a) Arraina eta haragia oihalezko zapiez lehortuta.
b) Taula ezberdinak erabilita produktu gordinak eta prestatuak mozteko. Hoberena da kolore ezberdinetakoak izatea.
c) Toki berean manipulatzen kontsumorako prest dauden elikagaiak eta kutsagarriak izan daitezkeenak.

13. Sukaldean erabiltzen diren kuboek/edukiontziek ezaugarri batzuk bete behar dituzte. Zein ez da ezaugarri horietako bat?

a) Hondakin organikoen kasuan, eskuz ez irekitzeko sistemaren bat izatea.
b) Erraz garbitu eta desinfektatu ahal izatea.
c) Estankoak izan behar dute eta hondakin mota bakoitzarendako kolore ezberdinetako poltsak eduki behar dituzte.

14. Produktuak jasotzen direnean, hainbat alderdi baloratu behar dira, besteak beste:

a) Egiaztatzea hornitzaileek albaranak eta tiketak ematen dituztela, elikagaiak behar bezala etikatuta daudela eta ontziak eta bilgarriak osorik daudela.
b) Ikastetxeko zuzendaritzak produktuen egoera egiaztatzea, sukaldeko langileak lan horretatik salbuetsita.
c) Egiaztatzea garraiolariek hozkailuan behar bezala jartzen dituztela produktuak.

15. "Ekoizpen-, eraldaketa- eta banaketa-etapa guztietan, elikagaietan edo pentsuetan sartzera zuzendutako edo horrela amaitzeko probabilitatea duen elikagai baten, pentsu baten, elikagaiak ekoizteko animalia baten edo substantzia baten arrastoa aurkitzeko eta jarraitzeko posibilitatea". Zein kontzepturi dagokio definizio hori?

a) Luzarokortasuna.
b) Trazabilitatea.
c) Garraiagarritasuna.

16. Ez badugu produktu gordinendako eta kozinatuendako hozkailu bereizirik, produktuak hozkailuan biltegiratzeko unean:

a) Hozkailuaren goiko aldean jarriko ditugu produktu garbiak eta kontsumitzeko prest daudenak, eta prestatzeke daudenak, beheko aldean.
b) Elikagai guztiak hozkailuan jarriko ditugu ez duelako garrantzirik non jartzen diren.
c) Produktu zikinak edo prestatzeke daudenak hozkailuaren goiko aldean jarriko ditugu, eta kontsumorako prest daudenak, beheko apaletan.

17. Oro har, zein tenperaturatan kontserbatu behar da arrain freskoa?

a) 4-6 ºC artean.
b) 7-9 ºC artean.
c) Izotzaren urtze-tenperaturatik gertu.

18. Nafarroako elikagaien sasoiak kontuan hartuta, honako barazki hauetatik, zein eskainiko da abendutik otsailera bitarteko menu batean?

a) Azalorea.
b) Tomatea.
c) Lekak.

19. Iruñeko Udaleko Haur Eskoletako kontratazioen baldintza teknikoak kontuan hartuta, zein da elikagai batek ibili beharreko gehieneko distantzia hurbilekotzat har dadin?

a) ‹ 50 km.
b) ‹ 100 km.
c) ‹ 200 km.

20. Lehen 1000 egunetan, lehentasunezko nutrizio-gomendioetako bat hau da:

a) Proteina gutxiago hartzea.
b) Koipea murriztea.
c) Biak okerrak dira.

21. Garrantzitsua da elikagai pikortsu edo erdi solidoen sarrera ez atzeratzea:

a) 9 hilabete baino beranduagora arte.
b) Urtebete baino beranduagora arte.
c) 18 hilabete baino beranduagora arte.

22. Zein bitaminak laguntzen du lekaleen burdina xurgatzen?

a) A bitaminak.
b) K bitaminak.
c) C bitaminak.

23. Espainiako elikadura-kodearen arabera, zein da arrain freskoa?

a) Arrantzatu ondorengo lehen 48 orduetan jaten dena, denbora horretan hura kontserbatzeko operazioren bat egin den kontuan hartu gabe.
b) Arrantzatu zenetik, ez zaio kontserbatzeko inolako operaziorik egin, salbu eta zatitutako izotz purua edo gatzarekin nahasitakoa gehitzea, edo arrantzontzietan itsasoko uraz edo hoztutako gatzunetan kontserbatzea.
c) Oso hotz mantendu dena kontsumitu arte.

24. Zein elikagai mota da patata?

a) Barazkia.
b) Zereala.
c) Tuberkulua.

25. Oinarrizko menuetan hosto berdeko barazkiak (zerba, ziazerba..) sartzeari dagokionez, zein da erantzun zuzena?

a) Nitritoak dituztenez, debekatuta dago urtebetetik beherako haurrek jatea.
b) Nitritoak dituztenez, 6 eta 12 hilabete bitarteko haurrek ez dute egunean 30 gramo baino gehiago jan behar. Eta 1 eta 3 urte bitarteko haurrek ez dute egunean 45 gramo baino gehiago jan behar.
c) Nitritoak dituztenez, 6 eta 12 hilabete bitarteko haurrek ez dute egunean 35 gramo baino gehiago jan behar. Eta 1 eta 3 urte bitarteko haurrek ez dute egunean 45 gramo baino gehiago jan behar.

26. Honako arrain hauetatik, zein dago haur-eskola bateko menuan eskaintzea debekatuta, merkurioa duelako?

a) Bisigu ahogorria.
b) Gelba.
c) Abadira.

27. Zein da plater bat egiteko behar den informazio guztia biltzen duen eta prozesuen informazioa estandarizatzeko balio duen sukaldeko dokumentua?

a) Errezeta.
b) Fitxa teknikoa.
c) Menua.

28. 2 urteko 10 haurrendako txitxirio plater bana prestatzeko, zein da behar den lekale kopurua?

a) 200 g, gutxi gorabehera.
b) 300 g, gutxi gorabehera.
c) 500 g, gutxi gorabehera.

29. Zein da 12 hilabetetik 3 urte bitarteko haurrendako gomendatzen den oilasko kopurua?

a) Egunean 15 gramo, betiere jatorri begetaleko proteinekin txandakatuta.
b) Egunean 30-35 gramo, betiere kontuan hartuta egunean zehar jaten diren animalia-proteinaren beste iturri batzuk.
c) 100 gramo, gutxi gorabehera.

30. Zer da eskalfatzea?

a) Disoluzio bidez egosteko metodoa da.
b) Konzentrazio bidez egosteko metodoa da.
c) Espantsio bidez egosteko metodoa da.

31. Zenbat denbora behar da, gutxi gorabehera, olo-alea egosteko?

a) 10 minutu.
b) 20 minutu.
c) 30 minutu.

32. Kozinatutako elikagaiak prestatzen direnetik zerbitzatzen diren arte tenperatura egoki batean (70 ºC-tik gora) mantentzea ahalbidetzen duen instalazioa, bakterien bidezko kutsadura saihesteko:

a) Tenperatura-jaisgailua.
b) Labea.
c) Mahai beroa.

33. Salmonellak eragindako intoxikazioei dagokienez, zein da faltsua?

a) Produktua behar bezala izoztuta deuseztatzen da.
b) Behar bezala eta homogeneoki egosita (70 ºC) deuseztatzen da.
c) Kontaminazio gurutzatua saihestuta prebenitzen da.

34. Anisakisa duten arrain freskoko zatiak:

a) Jan daitezke 60 ºC-tik gora kozinatuta eta jan daitezke aldez aurretik 5 egunez gutxienez -20 ºC-tara izoztuta.
b) Jan daitezke 70 ºC-tik gora kozinatuta eta jan daitezke aldez aurretik 4 egunez gutxienez -20 ºC-tara izoztuta.
c) Jan daitezke 80 ºC-tik gora kozinatuta eta jan daitezke aldez aurretik 6 egunez gutxienez -15 ºC-tara izoztuta.

35. Zein da elikadura-intoxikazioari aurre hartzeko neurri baliagarria?

a) Eskuak eta lan-azalera garbitzea/Elikagai gordinak eta kozinatuak bereiztea.
b) Elikagaiak tenperatura altuetan kozinatu eta mantentzea eta noizbait ur edangarria erabiltzea.
c) Biak dira egia.

36. Laneko Arriskuen Prebentzioari buruzko 31/1995 Legearen arabera, zer da langile batek lanaren ondoriozko kalte jakin bat pairatzeko aukera?

a) Lan-kategoria.
b) Lan-arriskua.
c) Lan-prebentzioa.

37. Sukaldari lanpostuko lanaldian ebaki eta ziztadak saihesteko zein gomendio da okerra?

a) Egoera txarrean dagoen baxera botatzea.
b) Ebakitze-lanak ongi argiztatutako tokietan egitea.
c) Norberaren Babeserako Ekipamendu egokiak (EPIak) alde batera uztea operazio bakoitzean.

38. Gomendio hauetatik, zeinek murrizten du sukaldean sutea sortzeko aukera?

a) Ura erabiltzea olioak sortutako sua itzaltzeko.
b) Aldian-aldian ke-kanpaia garbitzea.
c) Entxufeak gainkargatzea.

39. Zamak eskuz manipulatzeko, zer da komenigarria ergonomiaren ikuspuntutik?

a) Pertsona bakar batek ez eramatea zama astunegiak.
b) Zama gorputzetik urrunduta mantentzea ibilbide osoan.
c) Produktu pisutsuak sorbaldaren gainetik jartzea.

40. Zein lau talde nagusitan edo partidatan katalogatzen da sukaldea?

a) Okindegia, gozotegia, maionesa-eremua eta saltsa-eremua.
b) Gela hotza, saltsa-eremua, entremetierra eta gozotegia.
c) Gela hotza, gela beroa, gela itxia eta okindegia.

41. Sukalde baten egituran, zer da plonge delakoa?

a) Barazki-lehorgailua.
b) Salgaien sarrera.
c) Aska handiak dituen harraska.

42. Zein dira Entremetierrak dituen zereginak/lan-tresnak?

a) Eltzeak, maria bainua, bisigu-ontzia eta zatikatzeko taula.
b) Azkenburukoak, opilak eta ogiak egitea.
c) Hornitzaileei eskariak egitea.

43. Biltegiek izan behar dituzten baldintzei buruz, zein da zuzena?

a) Pedala duen esku-garbigailua izatea derrigorrezkoa da.
b) Aireztapen-sistema ona eduki behar dute, edo 25 ºC-tara girotutakoa.
c) Biak dira zuzenak.

44. Sukaldeko suak garbitzeari dagokionez, zein da zuzena?

a) Alanbrezko eskuila, xaboia duen ura eta lehortzeko zapiak erabiliko dira.
b) Lixiba erabiliko da desinfektatzeko.
c) Desmuntatu gabe, xaboia duen belaki batekin garbituko dira.

45. Noiz egiten da hozkailuen garbiketa?

a) Egunero eta behar bestetan.
b) Astean behin, desinfektatzeko xaboi batekin.
c) Bi egunean behin.

46. Garbiketa produktuen erabilerari dagokionez, honako hauei buruzko datuak errespetatu behar dira:

a) Detergentearen marka, ontziratzea eta detergentearen kontzentrazioa.
b) Detergentearen kontzentrazioa, jardun beharreko denbora, tenperatura eta ekintza mekanikoa.
c) Detergentearen kontzentrazioa eta ingurumen-ezaugarriak.

47. Babarrunak aurrez prestatu eta kuzinatzeko hau egiten da:

a) Ur berotan beratzen jarri eta ur hotzetan egosi.
b) Beratzen jarri eta ur hotzetan egosi.
c) Beratzen jarri gabe, ur berotan egosi.

48. Zein dira ortuariak?

a) Artatxikia, patata, txitxirioa, azak eta tomateak.
b) Tomatea, azak, babak, kuiak eta erremolatxak.
c) Babarrunak, kinoa, ziazerba, kuia eta txitxirioa.

49. Zer da zuriketa, ortuariak prestatzean?

a) Ur irakinetan 2-3 minutuz sartzea, freskatzea eta xukatzea.
b) Ur hotzetan sartzea 30 minutuz.
c) Ur irakinetan sartzea guztiz egosi arte.

50. Zenbat gramo pisatu behar ditu "L" neurriko arrautza batek?

a) ≥ 73 gramo eta = 83 gramo.
b) ≥ 53 gramo eta < 63 gramo
c) ≥ 63 gramo eta <73 gramo.

51. Noiz esaten dugu behi-haragia "puntuan" dagoela?

a) Gainazala txigortuta duenean, barnealdean tonu arrosa eta moztean dagoeneko odoltsua ez den zukua botatzen duenean.
b) Gainazala txigortuta duenean, barnealdean kolore arrexka uniformea eta erdialdea arrosakara.
c) Gainazala karamelizatua duenean, barnealdean erdiko muina gordina eta moztean kolore gorriko zukua botatzen duenean.

52. Zein arrainek du Omega-3 gantz-azido gehien?

a) Arrain zuriak.
b) Arrain urdinak.
c) Biek kopuru bera dute.

53. Zein ez da sukaldaritzako hondo bat?

a) Hondo zuria.
b) Frijitukia.
c) Fumeta.

54. Espainiar saltsa hauetako baten zukuarekin egiten da:

a) Errekiaren zukuarekin.
b) Egosiaren zukuarekin.
c) Gisatuaren zukuarekin.

55. Ondorengo hauetatik, zein dira oinarrizko ongailuak?

a) Gatza, azukrea, gurina, txokolatea.
b) Azafraia, piperra, iltzea eta kanela.
c) Gatza, azukrea, piperra eta kanela.

56. Frijitzeko bi metodo daude:

a) Bereizketa bidezko frijitzea eta murgiltze bidezko frijitzea.
b) Ukitze bidezko frijitzea eta murgiltze bidezko frijitzea.
c) Ukitze bidezko frijitzea eta egosketa bidezko frijitzea.

57. Egosketa-metodo hauetatik, zein da kontzentrazio bidezko egosketa?

a) Erregostea.
b) Gainerretzea.
c) Erretzea.

58. Zein tenperatura-tartetan betetzen dira elikagaietan bakterioak azkar ugaltzeko baldintza egokiak?

a) 0 ºC eta 5 ºC bitartean.
b) 5 ºC eta 65 ºC bitartean.
c) 65 ºC eta 75 ºC bitartean.

59. Elikadura-alergiei -eta intolerantziei dagokienez, zein da egia?

a) Intolerantzia eta alergia gauza bera da.
b) Alergietan immunitate-sistemak esku hartzen du, eta sintometako batzuk oso larriak izan daitezke.
c) Intolerantzietan immunitate-sistemak esku hartzen du, eta sintometako batzuk oso larriak izan daitezke.

60. Elikagairen bati alergia dion haur baten menuko lan-planari dagokionez, zein da erantzun okerra?

a) Garrantzitsua da elikagaien etiketak arretaz irakurtzea.
b) Haur horren menua lehenengo eta beste elikagaietatik aparte prestatu behar dugu.
c) Alergenoaren aztarnak baino ez dituzten elikagaiak menuan sar ditzakegu.

ERRESERBAKO GALDERAK

1. Nafarroako Foru Eraentza Berrezarri eta Hobetzeari buruzko Lege Organikoaren 7. artikuluan ezarritakoaren arabera, katemailaz osaturiko zenbat beso ditu Nafarroako armarriak?

a) Sei.
b) Zortzi.
c) Bederatzi.

2. Elikagai bat erostean, jasotzean eta biltegiratzean hura manipulatzeko jardunbide egokiak aplikatuz gero, kontaminazio hau saihestuko dugu:

a) Kontsumitzailearengan gaixotasunak eragin ditzaketen substantzia kimikoek, mikroorganismoek edo elementu fisikoek eragindako kontaminazioa.
b) Kontsumitzailearengan gaixotasunak eragin ditzaketen landare-substantziek, mikroorganismoek edo ingurumen-elementuek eragindako kontaminazioa.
c) Kontsumitzailearengan gaixotasunak eragin ditzaketen substantzia kimikoek, mikroorganismoek edo elementu gorpuzgabeek eragindako kontaminazioa.

3. Elikagaien higieneari buruzko Europako Parlamentuko eta Kontseiluaren 2004ko apirilaren 29ko 852/2004 Erregelamenduaren arabera, zer da elikadura-higienea?

a) Arriskuak kontrolatzeko eta elikagai bat giza kontsumorako egokia dela bermatzeko behar diren neurriak eta baldintzak, produktu horretarako aurreikusitako erabilera kontuan hartuta.
b) Arriskuak kontrolatzeko eta elikagai bat animalien kontsumorako egokia dela bermatzeko behar diren neurriak eta baldintzak, produktu horretarako aurreikusitako erabilera kontuan hartuta.
c) Arriskuak kontrolatzeko eta elikagai bat landareen kontsumorako egokia dela bermatzeko behar diren neurriak eta baldintzak, produktu horretarako aurreikusitako erabilera kontuan hartuta.

4. Segurtasun-neurriak bi taldetan banatzen dira sukaldean:

a) Gas-ihesak eta mantentze-lanak.
b) Sukaldeko instalazioak berrikustea eta gas-ihesak.
c) Suteen aurkako neurriak eta gas-ihesak.

5. Berotutako Olio eta Koipeen Kalitateari buruzko Espainiako Araudiaren arabera, zein hartuko dira berotutako olio eta koipetzat?

a) Kontsumo publikoko elikagaiak frijitzeko gutxienez behin erabili direnak.
b) Kontsumo publikoko elikagaiak frijitzeko gutxienez bi aldiz erabili direnak.
c) Kontsumo publikoko elikagaiak frijitzeko gutxienez bost aldiz erabili direnak.