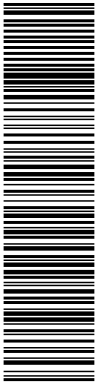


DOCUMENTO ANEXO DE DOCUMENTOS: Anuncio nº 4 Notas 2º ejercicio Ayudante de Cocina	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: WFRW2-VW8VB-9AHA1 Fecha de emisión: 12 de febrero de 2026 a las 13:01:42 Página 2 de 4	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Secretario Acctal. de Patronato de Educación Infantil.Firmado 12/02/2026 12:56	ESTADO FIRMADO 12/02/2026 12:56



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 91634.WFRW2-VW8VB-9AHA1.CA15760120958A1FD28579EA111CA2850872F7A4) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.

Segundo.- Hacer público el texto del supuesto práctico del segundo ejercicio y los criterios de corrección de las respuestas a las preguntas del supuesto práctico que tenían que contestar los aspirantes, como anexo.

Tercero.- Conceder a los aspirantes que deseen revisar su segundo ejercicio el plazo de tres días hábiles desde la publicación del presente anuncio para solicitar dicha revisión. Para ello, el aspirante deberá dirigir correo electrónico a la dirección patronato.escuelas@alicante.es, indicando en el campo Asunto lo siguiente: “Convocatoria para cubrir una plaza de Ayudante de Cocina y Servicios de Comedor y Limpieza, por el turno libre”, y en el cuerpo del mensaje deberá identificarse mediante su nombre y apellidos y número de DNI y solicitar expresamente la revisión del segundo ejercicio. Transcurrido este plazo, el Órgano de Selección convocará, si es el caso, a través de esta misma vía a los aspirantes que así lo hayan solicitado.

Cuarto.- Publicar el presente anuncio en el Tablón de Edictos del Patronato Municipal de Educación Infantil, en la web municipal y en el lugar de celebración de las pruebas selectivas.

Alicante, en la fecha de la firma electrónica.

EL SECRETARIO DEL ÓRGANO DE SELECCIÓN

Fdo.: Francisco Joaquín Montava Moltó

ANEXO

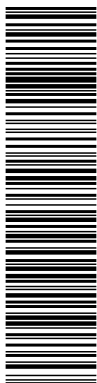
EJERCICIO SEGUNDO: SUPUESTO 1

Es el mes de octubre en una escuela infantil de Alicante, que dispone del servicio de comidas para tres aulas diferenciadas:

1. **Aula 0-1 año:** Un bebé de 7 meses empieza hoy con la introducción del pollo.
2. **Aula 1-2 años:** Una niña presenta **Celiaquía** (intolerancia permanente al gluten).
3. **Aula 2-3 años:** Un alumno tiene **intolerancia a la lactosa** y otro presenta **alergia al huevo**.

El menú basal (general) del día es: *Crema de calabacín (con quesito y picatostes) y Muslo de pollo asado con guarnición de ensalada.*

DOCUMENTO ANEXO DE DOCUMENTOS: Anuncio nº 4 Notas 2º ejercicio Ayudante de Cocina	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: WFRW2-VW8VB-9AHA1 Fecha de emisión: 12 de febrero de 2026 a las 13:01:42 Página 3 de 4	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Secretario Acctal. de Patronato de Educación Infantil.Firmado 12/02/2026 12:56	ESTADO FIRMADO 12/02/2026 12:56



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 91634.WFRW2-VW8VB-9AHA1.CA15760120958A1FD28579EA111CA285072F7A4) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.

Preguntas para desarrollar:

1. **Adaptación 0-1 año:** Explique el proceso de elaboración del puré para el bebé de 7 meses. ¿Qué ingredientes del menú basal utilizaría y cuáles descartaría obligatoriamente? ¿Qué textura debe tener?
2. **Gestión de la Celiaquía:** Describa el protocolo para preparar el menú de la niña celíaca. ¿Qué ingredientes del menú original contienen gluten? ¿Cómo evitaría la contaminación cruzada en el horno y en el menaje?
3. **Diferenciación Alergia vs Intolerancia:** Explique técnicamente por qué el protocolo para el niño alérgico al huevo debe ser más estricto que para el niño intolerante a la lactosa. ¿Qué sustitutos emplearía en la crema de calabacín para ambos?
4. **Enfermedades asociadas:** Si un niño con **Diabetes Infantil** se incorporara al centro, ¿qué grupos de alimentos debería controlar con mayor precisión en los gramajes y qué haría si el niño no se come la ración de hidratos de carbono prevista?

CRITERIOS DE CORRECCIÓN

-Apreciación de la capacidad de los aspirantes para realizar las tareas correspondientes a las cuestiones formuladas.

-Cada una de las cuatro preguntas formuladas se podrá valorar con una puntuación máxima de 2,5 puntos.

Guion orientativo de respuesta del supuesto

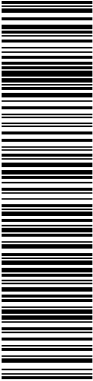
1. Adaptación 0-1 año (Bebé 7 meses - Introducción Pollo):

- **Ingredientes:** Utilizaré la patata, calabacín y el pollo del menú basal. **Descartaré** los quesitos (lácteos hasta los 9-12 meses según pauta), los picatostes (gluten y riesgo de atragantamiento) y la sal (prohibida).
- **Técnica:** Cocción al vapor o hervido con poca agua para preservar nutrientes. Triturado fino (textura lisa) ya que está iniciando la alimentación complementaria. Añadiré un chorrito de **aceite de oliva virgen extra en crudo** al finalizar para aportar ácidos grasos esenciales.

2. Gestión de la Celiaquía (1-2 años):

- **Ingredientes:** Sustituiré los picatostes por pan sin gluten o simplemente los eliminaré. Comprobaré que el quesito de la crema sea certificado "Sin Gluten".
- **Contaminación Cruzada:** * **Horno:** Si cocino el pollo asado, el plato celíaco se cocinará previamente al del resto de niños/as, y si no pudiera ser, se hará en una bandeja herméticamente cerrada.
 - **Utensilios:** Usaré cucharas y batidoras exclusivas, lavadas y desinfectadas previamente. El emplatado se hará de forma aislada.

DOCUMENTO ANEXO DE DOCUMENTOS: Anuncio nº 4 Notas 2º ejercicio Ayudante de Cocina	IDENTIFICADORES
OTROS DATOS Código para validación: WFRW2-VW8VB-9AHA1 Fecha de emisión: 12 de febrero de 2026 a las 13:01:42 Página 4 de 4	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Secretario Acctal. de Patronato de Educación Infantil.Firmado 12/02/2026 12:56
	ESTADO FIRMADO 12/02/2026 12:56



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 91634.WFRW2-VW8VB-9AHA1.CA15760120958A1FD28579EA111CA2850872E7A4) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.

3. Alergia al Huevo vs Intolerancia Lactosa:

- **Alergia al Huevo (2-3 años):** Protocolo de **máximo rigor**. Vigilancia extrema en el etiquetado de todos los ingredientes (trazas). El niño no puede tocar nada que haya estado en contacto con huevo.
- **Intolerancia Lactosa (2-3 años):** Sustituiré el quesito de la crema por una alternativa sin lactosa o por una patata extra para dar cremosidad.
- **Diferencia técnica:** En la alergia, la reacción es inmunológica y potencialmente mortal (anafilaxia). En la intolerancia, es una mala absorción de la lactosa (azúcar de la leche) que produce gases o diarrea, permitiendo a veces pequeñas trazas según el grado del niño.

4. Diabetes Infantil:

- **Control de Hidratos:** Pesaje exacto de la guarnición. Si el menú tiene patata, me aseguraré de servir el gramaje exacto pautado por su médico.
- **Incidencia (No come):** Si el niño no consume su ración de hidratos, avisaré inmediatamente al personal educativo/enfermería. Atendiendo siempre a las directrices del facultativo del niño/a, debo tener previsto un sustituto de absorción rápida (fruta o zumo) para evitar una **hipoglucemia**.