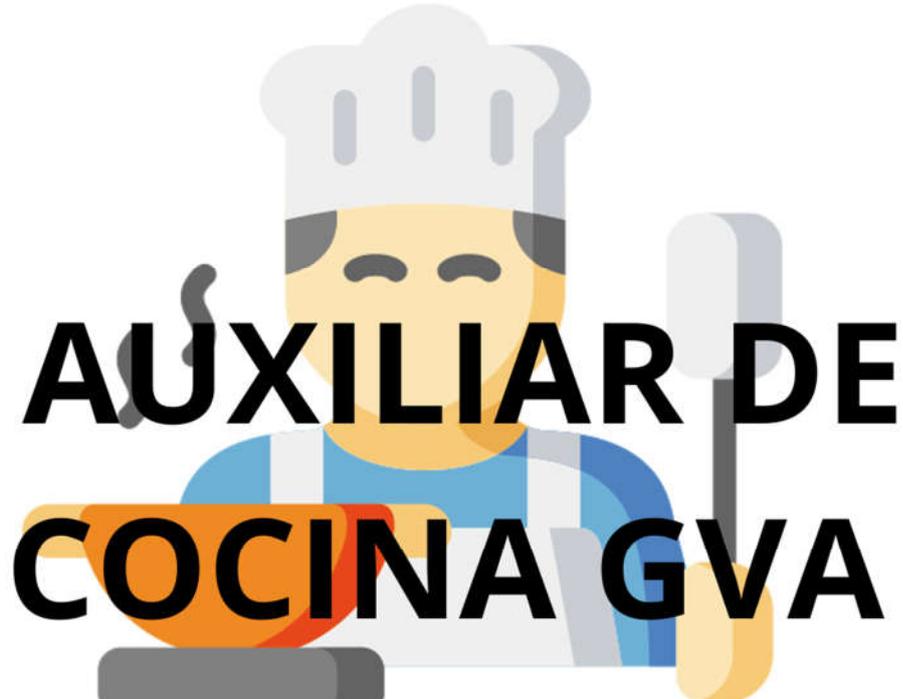


- TEST -  
oposiciones

tutemario



# AUXILIAR DE COCINA GVA

C2-05-02

Convocatoria 167/21

Generalitat Valenciana

TEMAS:

10+14

PLAZAS:

4

ED. 2023

**ENA**

editorial

**TEST AUXILIAR SOCIO-SANITARIO Y EDUCATIVO  
AUXILIAR DE COCINA C2-05-02  
DE LA ADMINISTRACION DE LA GENERALITAT  
COMUNITAT VALENCIANA  
ED. 2023  
EDITORIAL ENA  
ISBN: 978-84-121650-4-3**

**DOCUMENTACIÓN PARA OPOSICIONES  
DEPÓSITO LEGAL SEGÚN REAL DECRETO 635/2015  
*PROHIBIDO SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL SIN PERMISO DE EDITORIAL ENA***

## **INTRODUCCIÓN:**

En este libro vamos a desarrollar preguntas tipo test con 4 respuestas alternativas, basadas y desarrolladas sobre todos los temas solicitados para el Cuerpo de Servicios de Auxiliar Socio-Sanitario y Educativo de la Administración de la Generalitat. Escala Auxiliar de cocina, C2-05-02, CONVOCATORIA 167/21, donde se convocan las 4 plazas por ORDEN 39/2022, de 19 de diciembre, de la Consellería de Justicia, Interior y Administración Pública, por la que se convocan pruebas selectivas de acceso a los cuerpos y escalas del subgrupo C2, sector administración general y especial, turno libre general, personas con diversidad funcional y enfermedad mental, por el sistema de concurso-oposición, para cubrir las plazas previstas en el anexo II del Decreto 69/2022, de 27 de mayo, del Consell.

El temario solicitado es el siguiente:

### **A. DERECHO CONSTITUCIONAL.**

1. La Constitución Española de 1978: Título Preliminar; Título Primero, De los Derechos y Deberes Fundamentales.

### **B. DERECHO AUTONÓMICO.**

2. El Estatuto de Autonomía de la Comunitat Valenciana: Título Primero, La Comunitat Valenciana; Título II, De los derechos de los valencianos y valencianas; Título III, La Generalitat; Título IV, Las competencias.

3. La Ley 5/1983, de 30 de diciembre, del Consell: Título Primero, El president de la Generalitat; Título II, Del Consell: Capítulo I: composición; Capítulo II: las atribuciones; Capítulo III: del funcionamiento; Capítulo VI: La iniciativa legislativa, los Decretos Legislativos y la potestad reglamentaria del Consell; Título III, Relaciones entre el Consell y Les Corts.

4. La Ley 5/1983, de 30 de diciembre, del Consell: Título II, Del Consell: Capítulo IV: De la Conselleria y de los consellers, Capítulo V: Estatuto Personal de los Consellers; Título IV, De la Administración Pública de la Generalitat.

### **C. DERECHO ADMINISTRATIVO**

5. La Ley 40/2015, de 1 de octubre, de régimen jurídico del sector público: Título preliminar, Capítulo I: Disposiciones generales.

6. La Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas: Título preliminar, Disposiciones generales; Título I, De los interesados en el procedimiento; Título II, De la actividad de las administraciones públicas; Título III, De los actos administrativos.

### **D. FUNCIÓN PÚBLICA.**

7. La Ley 4/2021, de 16 de abril, de la Función Pública Valenciana: Título I: Objeto, principios y ámbito de aplicación de la Ley; Título III, Personal al servicio de las administraciones públicas; Título V, Nacimiento y extinción de la relación de servicio; Título VI, Derechos, deberes e incompatibilidades del personal empleado público.

8. El Decreto 42/2019, de 22 de marzo, del Consell, de regulación de las condiciones de trabajo del personal funcionario de la Administración de la Generalitat.

9. La Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales: Capítulo I: objeto, ámbito de aplicación y definiciones; Capítulo III: derechos y obligaciones.

#### **E. TEMAS TRANSVERSALES**

10. La Ley orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres: Título preliminar, Objeto de la Ley; Título I, El principio de igualdad y la tutela contra la discriminación. La Ley 9/2003, de 2 de abril, de la Generalitat, para la igualdad de mujeres y hombres. La Ley orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de medidas de protección integral contra la violencia de género: Título preliminar.

#### **PARTE ESPECIAL**

1. Condiciones Higiénico-sanitarias. Manipulador de alimentos. Normativa actual vigente al respecto. Reglamentación técnico-sanitaria actual de aplicación en comedores colectivos.
2. La Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales: objeto, ámbito de aplicación y definiciones. Derechos y obligaciones en el área de cocina.
3. Maquinaria empleada en la cocina. Utilización y mantenimiento. Utensilios para la elaboración de comidas. Términos culinarios de mayor uso.
4. Manipulación de alimentos. Higiene necesaria para su elaboración. Higiene de los locales y útiles de trabajo. Hábitos higiénicos del manipulador. Higiene personal. Limpieza de despensas y cámaras frigoríficas.
5. Conocimiento de la composición nutritiva de los alimentos. Alimentación y nutrición. Definición y distintas formas de clasificación de los alimentos. Concepto de alimento. La pirámide de los alimentos. Conceptos básicos sobre los distintos tipos de dietas.
6. Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados. Métodos de envasado y conservación. Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación.
7. el sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) en la industria alimentaria. Principios y Prerrequisitos. Responsabilidades del Operario de Cocina dentro del sistema APPCC, como manipulador de alimentos.
8. Sopas y pures: ingredientes y preparación.
9. Huevos: mantenimiento y manipulación. Tortillas: ingredientes y preparación.
10. Arroz blanco. Pasta: ingredientes y preparación. Ensaladas más habituales.
11. Cocidos y estofados de legumbres, patatas y verduras. Generalidades para su preparación.
12. Las carnes: mantenimiento y conservación. Generalidades sobre la elaboración de platos de carne.
13. Los pescados: mantenimiento y conservación. Generalidades sobre la elaboración de platos de pescado.
14. Manipulación y conservación de lácteos y postres.

## **INDICE:**

INTRODUCCIÓN: .....	3
INDICE:.....	5
1. LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA DE 1978: TÍTULO PRELIMINAR; TÍTULO PRIMERO, DE LOS DERECHOS Y DEBERES FUNDAMENTALES. ....	7
2. EL ESTATUTO DE AUTONOMÍA DE LA COMUNITAT VALENCIANA: TÍTULO PRIMERO, LA COMUNITAT VALENCIANA; TÍTULO II, DE LOS DERECHOS DE LOS VALENCIANOS Y VALENCIANAS; TÍTULO III, LA GENERALITAT; TÍTULO IV, LAS COMPETENCIAS. ....	35
3. LA LEY 5/1983, DE 30 DE DICIEMBRE, DEL CONSELL: TÍTULO PRIMERO, EL PRESIDENT DE LA GENERALITAT; TÍTULO II, DEL CONSELL: CAPÍTULO I: COMPOSICIÓN; CAPÍTULO II: LAS ATRIBUCIONES; CAPÍTULO III: DEL FUNCIONAMIENTO; CAPÍTULO VI: LA INICIATIVA LEGISLATIVA, LOS DECRETOS LEGISLATIVOS Y LA POTESTAD REGLAMENTARIA DEL CONSELL; TÍTULO III, RELACIONES ENTRE EL CONSELL Y LES CORTS. ....	56
4. LA LEY 5/1983, DE 30 DE DICIEMBRE, DEL CONSELL: TÍTULO II, DEL CONSELL: CAPÍTULO IV: DE LA CONSELLERIA Y DE LOS CONSELLERS, CAPÍTULO V: ESTATUTO PERSONAL DE LOS CONSELLERS; TÍTULO IV, DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA GENERALITAT.....	56
5. LA LEY 40/2015, DE 1 DE OCTUBRE, DE RÉGIMEN JURÍDICO DEL SECTOR PÚBLICO: TÍTULO PRELIMINAR, CAPÍTULO I: DISPOSICIONES GENERALES. ....	73
6. LA LEY 39/2015, DE 1 DE OCTUBRE, DEL PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO COMÚN DE LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS: TÍTULO PRELIMINAR, DISPOSICIONES GENERALES; TÍTULO I, DE LOS INTERESADOS EN EL PROCEDIMIENTO; TÍTULO II, DE LA ACTIVIDAD DE LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS; TÍTULO III, DE LOS ACTOS ADMINISTRATIVOS. ....	78
7. LA LEY 4/2021, DE 16 DE ABRIL, DE LA FUNCIÓN PÚBLICA VALENCIANA: TÍTULO I: OBJETO, PRINCIPIOS Y ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LA LEY; TÍTULO III, PERSONAL AL SERVICIO DE LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS; TÍTULO V, NACIMIENTO Y EXTINCIÓN DE LA RELACIÓN DE SERVICIO; TÍTULO VI, DERECHOS, DEBERES E INCOMPATIBILIDADES DEL PERSONAL EMPLEADO PÚBLICO. ....	121
8. EL DECRETO 42/2019, DE 22 DE MARZO, DEL CONSELL, DE REGULACIÓN DE LAS CONDICIONES DE TRABAJO DEL PERSONAL FUNCIONARIO DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA GENERALITAT. ....	139
9. LA LEY 31/1995, DE 8 DE NOVIEMBRE, DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES: CAPÍTULO I: OBJETO, ÁMBITO DE APLICACIÓN Y DEFINICIONES; CAPÍTULO III: DERECHOS Y OBLIGACIONES. ....	147
10. LA LEY ORGÁNICA 3/2007, DE 22 DE MARZO, PARA LA IGUALDAD EFECTIVA DE MUJERES Y HOMBRES: TÍTULO PRELIMINAR, OBJETO DE LA LEY; TÍTULO I, EL PRINCIPIO DE IGUALDAD Y LA TUTELA CONTRA LA DISCRIMINACIÓN. LA LEY 9/2003, DE 2 DE ABRIL, DE LA GENERALITAT, PARA LA IGUALDAD DE MUJERES Y HOMBRES. LA LEY ORGÁNICA 1/2004, DE 28 DE DICIEMBRE, DE MEDIDAS DE PROTECCIÓN INTEGRAL CONTRA LA VIOLENCIA DE GÉNERO: TÍTULO PRELIMINAR..	157
1. CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS. MANIPULADOR DE ALIMENTOS. NORMATIVA ACTUAL VIGENTE AL RESPECTO. REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA ACTUAL DE APLICACIÓN EN COMEDORES COLECTIVOS.....	170
2. LA LEY 31/1995, DE 8 DE NOVIEMBRE, DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES: OBJETO, ÁMBITO DE APLICACIÓN Y DEFINICIONES. DERECHOS Y OBLIGACIONES EN EL ÁREA DE COCINA.....	173
3. MAQUINARIA EMPLEADA EN LA COCINA. UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO. UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE COMIDAS. TÉRMINOS CULINARIOS DE MAYOR USO. ....	176
4. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. HIGIENE NECESARIA PARA SU ELABORACIÓN. HIGIENE DE LOS LOCALES Y ÚTILES DE TRABAJO. HÁBITOS HIGIÉNICOS DEL MANIPULADOR. HIGIENE PERSONAL. LIMPIEZA DE DESPENSAS Y CÁMARAS FRIGORÍFICAS. ....	182
5. CONOCIMIENTO DE LA COMPOSICIÓN NUTRITIVA DE LOS ALIMENTOS. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN. DEFINICIÓN Y DISTINTAS FORMAS DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS. CONCEPTO DE ALIMENTO. LA PIRÁMIDE DE LOS ALIMENTOS. CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE LOS DISTINTOS TIPOS DE DIETAS.....	187

<b>6. CONSERVACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORADOS. MÉTODOS DE ENVASADO Y CONSERVACIÓN. FASES Y PUNTOS CLAVE DURANTE EL DESARROLLO DE LAS TÉCNICAS DE ENVASADO Y CONSERVACIÓN.</b>	<b>190</b>
<b>7. EL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC) EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. PRINCIPIOS Y PRERREQUISITOS. RESPONSABILIDADES DEL OPERARIO DE COCINA DENTRO DEL SISTEMA APPCC, COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS.</b>	<b>192</b>
<b>8. SOPAS Y PURES: INGREDIENTES Y PREPARACIÓN</b>	<b>194</b>
<b>9. HUEVOS: MANTENIMIENTO Y MANIPULACIÓN. TORTILLAS: INGREDIENTES Y PREPARACIÓN</b>	<b>196</b>
<b>10. ARROZ BLANCO. PASTA: INGREDIENTES Y PREPARACIÓN. ENSALADAS MÁS HABITUALES</b>	<b>199</b>
<b>11. COCIDOS Y ESTOFADOS DE LEGUMBRES, PATATAS Y VERDURAS. GENERALIDADES PARA SU PREPARACIÓN.</b>	<b>201</b>
<b>12. LAS CARNES: MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN. GENERALIDADES SOBRE LA ELABORACIÓN DE PLATOS DE CARNE.</b>	<b>204</b>
<b>13. LOS PESCADOS: MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN. GENERALIDADES SOBRE LA ELABORACIÓN DE PLATOS DE PESCADO.</b>	<b>207</b>
<b>14. MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LÁCTEOS Y POSTRES.</b>	<b>211</b>
<b>SOLUCIONARIO</b>	<b>212</b>

## A. DERECHO CONSTITUCIONAL.

### **1. La Constitución Española de 1978: Título Preliminar; Título Primero, De los Derechos y Deberes Fundamentales.**

#### TEST ESTRUCTURA Y FECHAS IMPORTANTES DE LA CONSTITUCIÓN:

##### **1. ¿Cuántos artículos componen la Constitución Española de 1978?**

- a) 167
- b) 168
- c) 169
- d) 170

##### **2. ¿Cuántos Títulos forman la Constitución Española de 1978?**

- a) 1 Título Preliminar y 10 Títulos
- b) 2 Títulos Preliminares y 10 Títulos
- c) 2 Títulos Preliminares y 9 Títulos
- d) 1 Título Preliminar y 9 Títulos

##### **3. ¿La Constitución Española contiene preámbulo?**

- a) Si, contiene dos, uno completo y una de las disposiciones derogatorias.
- b) Sí, contiene un preámbulo.
- c) No, no contiene ningún preámbulo.
- d) No, el preámbulo está incluido dentro del Título Preliminar.

##### **4. Algunos Títulos de la Constitución española se dividen en:**

- a) Apartados.
- b) Capítulos.
- c) Secciones.
- d) Artículos.

#### D. FUNCIÓN PÚBLICA.

### **7. La Ley 4/2021, de 16 de abril, de la Función Pública Valenciana: Título I: Objeto, principios y ámbito de aplicación de la Ley; Título III, Personal al servicio de las administraciones públicas; Título V, Nacimiento y extinción de la relación de servicio; Título VI, Derechos, deberes e incompatibilidades del personal empleado público.**

#### **TITULO I (ARTICULOS DEL 1 AL 5)**

**481. El objeto de la Ley de la Función Pública Valenciana es:**

- a) La información sobre la función pública valenciana
- b) La ordenación y regulación de la función pública valenciana
- c) La administración y gestión de la función pública valenciana
- d) Todas son correctas

**482. El artículo 2 de la Ley 4/2021 indica que los principios y fundamentos de actuación que ordenan la función pública valenciana son:**

- a) Coordinación entre las administraciones públicas en la regulación y gestión del empleo publico
- b) Igualdad y solidaridad en la selección de personal dentro del departamento de recursos humanos
- c) Ética profesional en el desempeño del servicio publico
- d) Formación y cualificación profesional de todo empleado público sea cual sea su clasificación

**483. ¿Cuál de los siguientes no es uno de los principios o fundamentos de actuación que ordenan la Función Pública Valenciana, conforme a lo establecido en el artículo 2 de la Ley 4/2021?**

- a) Servicio a la ciudadanía y a los intereses generales
- b) Ética profesional en el desempeño del servicio publico
- c) Participación en las condiciones de trabajo
- d) Servicio a las administraciones públicas en la regulación del empleo publico

(Examen Auxiliar de Servicios GVA 2017)

**484. Señala que respuesta indica un principio del empleado público: (artículo 2.3)**

- a) Igualdad y transparencia
- b) Eficacia
- c) Eficiencia
- d) Confidencialidad

## **6. Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados. Métodos de envasado y conservación. Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación.**

**742. Los microorganismos conocidos como gérmenes o microbios son los responsables de:**

- a) Actuar como fuente de infección o peligro.
- b) Actuar como fuente de conserva natural del alimento.
- c) Son beneficiosos en grandes cantidades en algunas dietas.
- d) No tienen ninguna repercusión importante.

**743. Respecto a los Patógenos un tipo de microorganismo:**

- a) Nos sirven para elaborar alimentos.
- b) Cambian de color cuando son expuestos a algún cambio.
- c) No pueden vivir en los alimentos.
- d) Son los más peligrosos ya que transmiten enfermedades.

**744. La temperatura de congelación está indicada como:**

- a) De 0 a 5 grados.
- b) -30º.
- c) -18º.
- d) -15º.

**745.Cuál de los siguientes no es un método de conservación:**

- a) Enfriando el alimento.
- b) Secando el alimento del agua que tenga.
- c) En completa oscuridad.
- d) Calentando el alimento.

# SOLUCIONARIO

A CONTINUACIÓN VAMOS A INCORPORAR EL ÚLTIMO EXAMEN SOBRE ESTE MISMO TEMARIO:

**PRUEBAS SELECTIVAS DE ACCESO AL CUERPO  
SERVICIOS AUXILIARES SOCIO-SANITARIOS Y  
EDUCATIVOS DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA  
GENERALITAT, ESCALA AUXILIAR DE COCINA, C2-05-02,  
SECTOR ADMINISTRACIÓN ESPECIAL**

**TURNO LIBRE Y PERSONAS CON DIVERSIDAD  
FUNCIONAL**

**CONVOCATORIA 23/18**

**EJERCICIO ÚNICO**

**TIEMPO DE REALIZACIÓN: 115 MINUTOS**