

# - TEMARIO -

## oposiciones

**tutemario**

# AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES

**DIPUTACIÓN DE ALICANTE**

1ª PARTE: TEMAS DEL 1 AL 4

**TEMAS:**

**10**

**PLAZAS:**

**5**

ED. 2024

**ENA**

editorial

TEMARIO 5 AUXILIARES SERVICIOS GENERALES  
DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE ALICANTE

ED. 2024

EDITORIAL ENA

ISBN: 978-84-125687-6-9

DOCUMENTACIÓN PARA OPOSICIONES

DEPÓSITO LEGAL SEGÚN REAL DECRETO 635/2015

*PROHIBIDO SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL SIN PERMISO DE EDITORIAL ENA*

## INTRODUCCIÓN:

Vamos a desarrollar en este libro-temario, los 10 temas solicitados para el estudio de las oposiciones convocadas por la Diputación Provincial de Alicante, por: Por Acuerdo de la Junta de Gobierno adoptado en sesión ordinaria celebrada el día 1 de julio de 2024, y en uso de las facultades delegadas a esta Junta de Gobierno por Resolución del Ilmo. Sr. Presidente número 3.402, de fecha 4 de agosto de 2023 (BOP de Alicante núm. 155, de fecha 11 de agosto de 2023), se aprueba la convocatoria del proceso selectivo para cubrir cinco plazas de Auxiliar de Servicios Generales por el turno libre y creación de una Bolsa de Trabajo

El temario solicitado y aquí desarrollado es el siguiente:

TEMA 1. La Constitución Española de 1978. Estructura y Principios Fundamentales. Derechos y Deberes Fundamentales. La Corona. La reforma constitucional. Principio de igualdad y su desarrollo según la Ley Orgánica de igualdad de mujeres y hombres (El principio de igualdad y la tutela contra la discriminación).

TEMA 2. La provincia como entidad local. Organización y competencias. El Pleno Provincial: composición y atribuciones. El Presidente: competencias, delegación de las mismas, y sus resoluciones. La Junta de Gobierno y las Comisiones Informativas.

TEMA 3. Organización física de la Cocina colectiva: instalaciones y zonas que generalmente la componen. Maquinaria y herramientas más utilizadas. Organización del trabajo en la cocina colectiva. Funciones del Auxiliar de Servicios Generales en la Cocina.

TEMA 4. Clasificación, características, cualidades organolépticas, aplicaciones gastronómicas básicas y principales características nutricionales de los alimentos más habituales en las Cocinas de centros asistenciales. Técnicas culinarias básicas. Dietas más habituales en los centros asistenciales.

TEMA 5. Normas de higiene para la elaboración y distribución de comidas preparadas. Condiciones de los establecimientos. Gestión de riesgos. Sistema autoprotección APPCC. Intolerancias alimentarias y gestión de alérgenos. Envasado y etiquetado de los alimentos.

TEMA 6. Normas relativas a los manipuladores de alimentos. Toxiinfecciones alimentarias de origen bacteriano más frecuentes. Productos de limpieza más frecuentes en las Cocinas: clases y condiciones de uso.

TEMA 7. Organización física de la Lavandería colectiva: instalaciones y zonas que generalmente la componen. Maquinaria y herramientas más utilizadas. Tipos de ropa. Tipos de manchas. Productos más utilizados. Organización del trabajo en la Lavandería colectiva. Funciones del Auxiliar de Servicios Generales en la Lavandería.

TEMA 8. Organización física del Almacén General. Sistemas de almacenamiento. Gestión de stocks. Maquinaria del Almacén. Manejo de cargas. Funciones del Auxiliar de Servicios Generales en el Almacén. Ejecución de las principales técnicas de costura y planchado. Manejo de máquinas de coser y planchar sencillas. Funciones del Auxiliar de Servicios Generales en el Costurero.

TEMA 9. Los comedores escolares. Funciones del Auxiliar de Servicios Generales en los comedores escolares. Nutrición infantil y gestión de alérgenos.

TEMA 10. La prevención de riesgos laborales en la Administración: objeto y ámbito de aplicación. Nociones básicas de seguridad e higiene en el trabajo. Derechos y obligaciones. Consulta y participación de los trabajadores.

## **INDICE:**

<b>INTRODUCCIÓN:</b> .....	<b>3</b>
<b>INDICE:</b> .....	<b>4</b>
<b>TEMA 1. LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA DE 1978. ESTRUCTURA Y PRINCIPIOS FUNDAMENTALES. DERECHOS Y DEBERES FUNDAMENTALES. LA CORONA. LA REFORMA CONSTITUCIONAL. PRINCIPIO DE IGUALDAD Y SU DESARROLLO SEGÚN LA LEY ORGÁNICA DE IGUALDAD DE MUJERES Y HOMBRES (EL PRINCIPIO DE IGUALDAD Y LA TUTELA CONTRA LA DISCRIMINACIÓN)</b> .....	<b>5</b>
<b>TEMA 2. LA PROVINCIA COMO ENTIDAD LOCAL. ORGANIZACIÓN Y COMPETENCIAS. EL PLENO PROVINCIAL: COMPOSICIÓN Y ATRIBUCIONES. EL PRESIDENTE: COMPETENCIAS, DELEGACIÓN DE LAS MISMAS, Y SUS RESOLUCIONES. LA JUNTA DE GOBIERNO Y LAS COMISIONES INFORMATIVAS.</b> .....	<b>31</b>
<b>TEMA 3. ORGANIZACIÓN FÍSICA DE LA COCINA COLECTIVA: INSTALACIONES Y ZONAS QUE GENERALMENTE LA COMPONEN. MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS MÁS UTILIZADAS. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO EN LA COCINA COLECTIVA. FUNCIONES DEL AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES EN LA COCINA.</b> .....	<b>87</b>
1.-ORGANIZACIÓN FÍSICA DE LA COCINA COLECTIVA: INSTALACIONES Y ZONAS QUE GENERALMENTE LA COMPONEN. ....	87
2.-DEFINICIÓN Y CLASIFICACIÓN DE COCINA COLECTIVA .....	91
3.-ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO EN LA COCINA: PRINCIPIO DE MARCHA ADELANTE Y CIRCUITOS DE TRABAJO. ....	109
4.-MAQUINARIA EMPLEADA EN LA COCINA. UBICACIÓN, UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO.....	118
5.-DISTRIBUCIÓN DE UNA COCINA COLECTIVA .....	122
6.-MAQUINARÍA .....	126
7.-MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE COCINA .....	186
8.-LIMPIEZA E HIGIENE EN LAS COCINAS .....	187
9.-UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE COMIDAS. ....	192
10.-PRINCIPALES FUNCIONES DE UN AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES EN LA COCINA COLECTIVA:.....	208
<b>TEMA 4. CLASIFICACIÓN, CARACTERÍSTICAS, CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS, APLICACIONES GASTRONÓMICAS BÁSICAS Y PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES DE LOS ALIMENTOS MÁS HABITUALES EN LAS COCINAS DE CENTROS ASISTENCIALES. TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS. DIETAS MÁS HABITUALES EN LOS CENTROS ASISTENCIALES.</b> .....	<b>233</b>
4.1.-CLASIFICACIÓN, CARACTERÍSTICAS, CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS Y APLICACIONES GASTRONÓMICAS DE LOS ALIMENTOS: .....	233
4.2.-TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICA:.....	399
4.3.- DIETAS MÁS HABITUALES EN LOS CENTROS ASISTENCIALES. ....	419

## **TEMA 1. La Constitución Española de 1978. Estructura y Principios Fundamentales. Derechos y Deberes Fundamentales. La Corona. La reforma constitucional. Principio de igualdad y su desarrollo según la Ley Orgánica de igualdad de mujeres y hombres (El principio de igualdad y la tutela contra la discriminación).**

Empezamos el estudio de este temario con la principal normativa española: La Constitución Española de 1978.

Dentro de este tema vamos a ver 5 apartados de la Constitución:

---

### *1.1.- ESTRUCTURA DE LA CONSTITUCIÓN.*

### *1.2.- PRINCIPIOS FUNDAMENTALES.*

### *1.3.- DERECHOS Y DEBERES: Garantías y Suspensión. Principios rectores de la política social y económica.*

### *1.4.- LA CORONA.*

### *1.5.- LA REFORMA CONSTITUCIONAL.*

### *1.6.- PRINCIPIO DE IGUALDAD Y SU DESARROLLO SEGÚN LA LEY ORGÁNICA DE IGUALDAD DE MUJERES Y HOMBRES (EL PRINCIPIO DE IGUALDAD Y LA TUTELA CONTRA LA DISCRIMINACIÓN).*

---

## **1.1.- ESTRUCTURA DE LA CONSTITUCIÓN.**

La estructura completa de la Constitución es la siguiente:

La constitución española está compuesta por 1 preámbulo, 1 Título Preliminar y 10 títulos, 169 artículos que se estructuran de la siguiente forma:

- 🚩 **Título Preliminar** (artículos 1 al 9).
- 🚩 **Título 1: De los derechos y deberes fundamentales** (10 al 55).
  - Capítulo 1: De los españoles y extranjeros (11 al 13).
  - Capítulo 2: De los derechos y libertades (14 al 38).
    - Sección 1: De los derechos fundamentales y las libertades públicas (15 al 29).
    - Sección 2: De los derechos y deberes de los ciudadanos (30 al 38).
  - Capítulo 3: De los principios rectores de la política social y económica (39 al 52).
  - Capítulo 4: De las garantías de las libertades y derechos fundamentales (53 al 54).
  - Capítulo 5: De la suspensión de los derechos y libertades (55).
- 🚩 **Título 2: De la Corona** (56 al 65).
- 🚩 **Título 3: De las Cortes generales** (66 al 96).
  - Capítulo 1: De las Cámaras (66 al 80).
  - Capítulo 2: De la elaboración de leyes (81 al 92).
  - Capítulo 3: De los tratados internacionales (93 al 96).
- 🚩 **Título 4: Del Gobierno y la administración** (97 al 107).
- 🚩 **Título 5: De las relaciones entre el Gobierno y las Cortes generales** (108 al 116).

## **TEMA 2. La provincia como entidad local. Organización y competencias. El Pleno Provincial: composición y atribuciones. El Presidente: competencias, delegación de las mismas, y sus resoluciones. La Junta de Gobierno y las Comisiones Informativas.**

La Administración Local se define como “aquel sector de la Administración Pública integrada por los Entes Públicos menores de carácter territorial” y está regulada en la Ley 7/1985, de 2 de abril Reguladora de las Bases del Régimen Local.

La Administración Local forma parte de la Administración Pública; por tanto, los entes que ella comprende están investidos de las prerrogativas y potestades propias de aquélla. Sin embargo, tales prerrogativas no les corresponden con carácter originario, sino derivado, pues, aunque son entes públicos, son entes públicos menores.

Según el artículo 4 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local, y el artículo 4 del Reglamento de Organización, Funcionamiento y Régimen Jurídico de las Entidades Locales, aprobado por Real Decreto 2568/1986, de 28 de noviembre reconocen a los Municipios, Provincias e Islas, en su calidad de Administraciones Públicas con carácter territorial y dentro de la esfera de sus competencias una serie de potestades, como la reglamentaria, de autoorganización, tributaria y financiera, expropiatoria, sancionadora, etc, señalando, además, que estas potestades y prerrogativas podrán ser aplicadas o reconocidas a las restantes Entidades Locales.

La Administración Local está formada por Entes, es decir, por sujetos de Derecho con personalidad jurídica propia.

Los Entes públicos menores que se encuadran en la Administración Local, a diferencia de los Entes Institucionales, tienen carácter territorial. El territorio constituye su elemento esencial.

Según el Gobierno de España:

### **Entidades Locales:**

Nuestra Constitución establece la unidad de España y reconoce autonomía a las Comunidades Autónomas (regiones) y administración local.

España es uno de los estados más descentralizado del mundo con 17 Comunidades Autónomas, 2 ciudades con estatuto de autonomía Ceuta y Melilla y 8125 entidades Locales.

### **Las Entidades que forman la Administración Local:**

Todos vivimos en un municipio, es la administración más cercana a los ciudadanos. Prestan servicios esenciales.

En España las administraciones locales tienen autonomía administrativa y financiera. Dentro de su ámbito de competencias aprueban reglamentos y realizan acciones concretas.

Las entidades locales son las siguientes:

- Provincias: 50 Provincias; 43 con Diputación Provincial. (7 las Diputaciones están integrada o fusionadas con la Comunidad Autónoma por ser Comunidades Autónomas con una sola provincia, por ejemplo, Navarra).
- Municipios: Municipios son la entidad básica de organización territorial del Estado al frente de los mismos están los Ayuntamientos.

### **TEMA 3. Organización física de la Cocina colectiva: instalaciones y zonas que generalmente la componen. Maquinaria y herramientas más utilizadas. Organización del trabajo en la cocina colectiva. Funciones del Auxiliar de Servicios Generales en la Cocina.**

#### **1.-ORGANIZACIÓN FÍSICA DE LA COCINA COLECTIVA: INSTALACIONES Y ZONAS QUE GENERALMENTE LA COMPONEN.**

Aunque no exista una normativa específica que regule como hay que organizar físicamente una cocina colectiva, ya sea de un centro social, comedor escolar, hospitales, centros residenciales, etc., sí que existen unas condiciones mínimas que se tendrán que tener en cuenta a la hora de organizar una cocina de estas características.

Para poder montar una cocina colectiva se tendrá que estudiar el espacio que se dispone para ella y el número de servicios que se van a dar en cada horario, es decir, si hay servicio de comidas a medio día, servicio de cenas, etc.

El número de servicios que se van a ofrecer en la cocina donde estemos trabajando, también vincula al número de personas que van a trabajar en ella, de este modo, cuando más servicios se tengan que ofrecer, la cocina deberá ser más espaciosa o menos y más personal de trabajo de cocina: como pinches, auxiliares, oficiales, etc.

Independientemente de cómo sea el tamaño de la cocina, hay unas zonas básicas que se deben de tener en cuenta y que deben existir en todas las cocinas colectivas:

##### **1.- ALMACEN:**

- 1.1.- Almacén general
- 1.2.- Cámaras Frigoríficas
- 1.3.- Almacén de utensilios.

##### **2.- ZONA DE PREPARACION DE COMIDAS:**

- 2.1.- Verduras
- 2.2.- Pescados
- 2.3.- Carnes

##### **3.- ZONA DE COCCIÓN**

##### **4.- ZONA DE DISTRIBUCIÓN**

##### **5.- ZONA DE LAVADO**

##### **6.- ZONA DE BASURAS**

##### **7.- ASEOS Y VESTUARIOS DE LOS TRABAJADORES**

## TEMA 4. Clasificación, características, cualidades organolépticas, aplicaciones gastronómicas básicas y principales características nutricionales de los alimentos más habituales en las Cocinas de centros asistenciales. Técnicas culinarias básicas. Dietas más habituales en los centros asistenciales.

Vamos a clasificar este tema con los apartados que nos solicitan. Primero distinguimos, que en cuanto a los alimentos nos piden:

CLASIFICACIÓN, CARACTERÍSTIAS, CUALIDADES ORGANOLÉTPTICAS Y APLICACIONES GASTRONÓMICAS BÁSICAS.

Después nos solicitan TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS, y para finalizar el tema: DIETAS MÁS HABITUALES EN LOS CENTROS ASISTENCIALES.

Por lo tanto se clasifica el tema en 3 apartados:

---

*4.1.-CLASIFICACIÓN, CARACTERÍSTICAS, CUALIDADES ORGANOLÉTPTICAS Y APLICACIONES GASTRONÓMICAS DE LOS ALIMENTOS.*

*4.2.-TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICA.*

*4.3.- DIETAS MÁS HABITUALES EN LOS CENTROS ASISTENCIALES.*

---

4.1.-CLASIFICACIÓN, CARACTERÍSTICAS, CUALIDADES ORGANOLÉTPTICAS Y APLICACIONES GASTRONÓMICAS DE LOS ALIMENTOS:

ALIMENTACION Y NUTRICION: DEFINICIÓN Y DISTINAS FORMAS DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

Los alimentos proporcionan la energía y los nutrientes necesarios para llevar a cabo las funciones corporales, mantener una buena salud y realizar las actividades cotidianas. Sin embargo, consumimos alimentos no solamente para nutrirnos y sentirnos bien y con energía; sino también porque nos proporcionan placer y facilitan la convivencia.

Según la **Organización Mundial de la Salud (OMS)**, la salud es la condición de todo ser vivo que goza de un absoluto bienestar tanto a nivel físico como a nivel mental y social. Es decir, el concepto de salud no sólo da cuenta de la no aparición de enfermedades o afecciones, sino que va más allá de eso. En otras palabras, la idea de salud puede ser explicada como el grado de eficiencia del metabolismo y las funciones de un ser vivo a escala micro (celular) y macro (social).

El estilo de vida, o sea el tipo de hábitos y costumbres que posee una persona, puede ser beneficioso para la salud, pero también puede llegar a dañarla o a influir de modo negativo sobre ella. Por ejemplo, un individuo que mantiene una alimentación equilibrada y que realiza actividades físicas en forma cotidiana tiene mayores probabilidades de gozar de buena salud. Por el contrario, una persona que come y bebe en exceso, que descansa mal y que fuma, corre serios riesgos de sufrir enfermedades evitables.