

- TEMARIO -

oposiciones



2ª PARTE: TEMAS PARTE
ESPECÍFICA DEL 1 AL 4

C2-03-02

CUERPO DE SERVICIOS AUXILIARES ESCALA AUXILIAR DE COCINA

GVA. CONVOCATORIA 75/25

(TAMBIÉN SIRVE PARA EL ESTUDIO DE LA
BOLSA 509/25)

TEMAS: 10 + 14

PLAZAS:

24

24

ED. 2025

ENA
editorial

TEMARIO OPOSICIONES AUXILIAR DE COCINA GVA

CONVOCATORIA 75/25 CUERPO: C2-03-02

Ed. 2025

Editorial ENA

ISBN: 979-13-87829-16-2

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 24 temas solicitados para el estudio de la fase de oposición convocada por ORDEN 10/2025, de 28 de mayo, de la Conselleria de Justicia y Administración Pública, por la que se convocan pruebas selectivas de acceso a los cuerpos y escalas del subgrupo C2, cuerpos especiales, turno libre general, personas con discapacidad y enfermedad mental, por el sistema de oposición, para cubrir las plazas previstas en el anexo I del Decreto 47/2025, de 25 de marzo, del Consell, correspondientes a la oferta de empleo público de 2025 para personal de la Administración de la Generalitat.

C2-03-02. Cuerpo de Servicios Auxiliares. Escala Auxiliar de Cocina.

TEMARIO PARTE GENERAL

(Común a todas las convocatorias del Anexo I)

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 I, 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 I, 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. Capítulo II: Los órganos de las administraciones públicas.

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. Ley 4/2023, de 28 de febrero, para la igualdad real y efectiva de las personas trans y para la garantía de los derechos de las personas LGTBI: Deber de protección; Medidas en el ámbito administrativo. La Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de medidas de protección integral contra la violencia de género: Título preliminar.

TEMARIO PARTE ESPECIAL

(Materias específicas)

Convocatoria 75/25: C2-03-02. Cuerpo de servicios auxiliares. Escala auxiliar de Cocina

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 en 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 purés: 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.

ÍNDICE:

INTRODUCCIÓN:	3
ÍNDICE:	5
1. Condiciones higiénico-sanitarias. Manipulador de alimentos. Normativa actual vigente al respecto. Reglamentación técnico-sanitaria actual de aplicación en comedores colectivos.	7
NORMAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACION Y DISTRIBUCION DE COMIDAS PREPARADAS: Condiciones de los establecimientos y gestión de riesgos.....	7
Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.	9
EL Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.	20
Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.....	40
El Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004	53
Requisitos específicos de las salas donde se manipulan alimentos fuera de la cocina	73
Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.....	76
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.	150
3. Maquinaria empleada en la cocina. Utilización y mantenimiento. Utensilios para la elaboración de comidas. Términos culinarios de mayor uso.	155
1.-ORGANIZACIÓN FÍSICA DE LA COCINA COLECTIVA: INSTALACIONES Y ZONAS QUE GENERALMENTE LA COMPONENTEN.	155
2.-DEFINICIÓN Y CLASIFICACIÓN DE COCINA COLECTIVA	159
3.-ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO EN LA COCINA: principio de marcha adelante y circuitos de trabajo.	177
4.-MAQUINARIA EMPLEADA EN LA COCINA. UBICACIÓN, UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO.	186
5.-DISTRIBUCIÓN DE UNA COCINA COLECTIVA.....	190
6.-MAQUINARÍA.....	195
7.-MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE COCINA	256
8.-LIMPIEZA E HIGIENE EN LAS COCINAS	258
9.-UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE COMIDAS.....	262
10.-PRINCIPALES FUNCIONES DE UN AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES EN LA COCINA COLECTIVA:.....	281
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.	306
1.- ORGANIZACIÓN FÍSICA DEL ALMACEN GENERAL.....	306

2 SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO Y ORDENACIÓN DE MATERIALES: ESTANTERIAS, COLGADORES, ESPACIOS, ETC.	309
3. GESTIÓN DE STOCK	317
4.-MANEJO DE CARGAS Y MAQUINARIA DEL ALMACÉN	324
Real Decreto 487/1997, de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la manipulación manual de cargas que entrañe riesgos, en particular dorso lumbares, para los trabajadores. ...	325
5.-MAQUINARÍA DEL ALMACÉN: ELEMENTOS MECANICOS SIMPLES Y MANUALES:	329
6.-FUNCIONES DEL AUXILIAR EN EL ALMACÉN:	349
4. Manipulación de alimentos. Higiene necesaria en su elaboración. Higiene de los locales y útiles de trabajo. Hábitos higiénicos del manipulador. Higiene personal. Limpieza de despensas y cámaras frigoríficas.	352
MANIPULADOR DE ALIMENTOS. NORMATIVA ACTUAL VIGENTE AL RESPECTO.	352
NORMATIVA SOBRE COMEDORES COLECTIVOS Y ALIMENTACIÓN SALUDABLE.	358
TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS DE ORIGEN BACTERIANO MÁS FRECUENTES.....	361
PRODUCTOS DE LIMPIEZA MÁS FRECUENTES EN LAS COCINAS: CLASES Y CONDICIONES DE USO.	386
Real Decreto 349/1993, de 5 de marzo, por el que se modifica la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Lejías aprobada por el Real Decreto 3360/1983, de 30 de noviembre.....	411
Real Decreto 770/1999, de 7 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores.....	417

1. Condiciones higiénico-sanitarias. Manipulador de alimentos. Normativa actual vigente al respecto. Reglamentación técnico-sanitaria actual de aplicación en comedores colectivos.

NORMAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACION Y DISTRIBUCION DE COMIDAS PREPARADAS: Condiciones de los establecimientos y gestión de riesgos

Comenzamos viendo un listado de todas las normativas que regulan estos aspectos solicitados:

1. Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 sobre la higiene de los productos alimenticios.

- Este reglamento establece las normas generales para la higiene de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria. Es aplicable en toda la Unión Europea, incluyendo España, y requiere la implementación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC).

2. Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

- Este decreto establece las normas de higiene que deben cumplir los establecimientos dedicados a la preparación, distribución y venta de comidas preparadas. Regula aspectos como las instalaciones, el control de la temperatura y la higiene del personal.

3. Reglamento (CE) Nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.

- Este reglamento establece el marco general para garantizar la seguridad alimentaria en la Unión Europea y el funcionamiento adecuado del mercado interior, introduciendo la trazabilidad y la responsabilidad de los operadores en todas las fases.

4. Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, sobre el control oficial de la higiene de los alimentos de origen animal y sus derivados.

- Este Real Decreto regula los controles oficiales para garantizar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los alimentos de origen animal y establece los procedimientos de inspección y control.

5. Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se establecen las condiciones para la comercialización y el etiquetado de los alimentos elaborados o procesados que contienen ingredientes alergénicos.

- Regula el etiquetado y las condiciones para la venta de alimentos que contengan sustancias que puedan causar alergias o intolerancias, un aspecto clave en la gestión de riesgos en la elaboración de comidas preparadas.

6. Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

- Este reglamento obliga a los operadores a proporcionar una información clara sobre los alimentos, especialmente sobre los ingredientes que puedan representar un riesgo para la salud (alérgenos), lo cual es parte de la gestión de riesgos.

7. Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

3. Maquinaria empleada en la cocina. Utilización y mantenimiento. Utensilios para la elaboración de comidas. Términos culinarios de mayor uso.

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

4. Manipulación de alimentos. Higiene necesaria en su elaboración. Higiene de los locales y útiles de trabajo. Hábitos higiénicos del manipulador. Higiene personal. Limpieza de despensas y cámaras frigoríficas.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. NORMATIVA ACTUAL VIGENTE AL RESPECTO.

Tendrán la consideración de manipuladores de alimentos todas aquellas personas que por su actividad laboral entran en contacto directo con los mismos como consecuencia de los siguientes supuestos:

- Distribución y venta de los productos frescos sin envasar.
- Elaboración, manipulación y/o envasado de alimentos o productos alimenticios en los que estas operaciones se realicen de forma manual, sin posterior tratamiento que garantice la eliminación de cualquier posible contaminación proveniente del manipulador.
- Preparación culinaria y actividades conexas de alimentos para consumo directo sin envasar, tanto en hostelería y restauración, como en cocinas y comedores colectivos.

El personal manipulador de alimentos, deberá cumplir las condiciones siguientes:

- a) Acreditar la formación en materia de manipulador de alimentos.
- b) Mantener la higiene en su aseo personal y utilizar en estado de limpieza adecuado la indumentaria y los utensilios propios de la actividad que desempeña y de uso exclusivo para el trabajo.
- c) Lavarse las manos con agua caliente y jabón o detergente adecuado y cepillo, tantas veces como lo requieran las condiciones del trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia o haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.
- d) El manipulador aquejado de enfermedad de transmisión por vía digestiva o que sea portador de gérmenes, deberá ser excluido de toda actividad directamente relacionada con los alimentos hasta su total curación clínica y bacteriológica o la desaparición de su condición de portador. Será obligación del manipulador afectado sea consciente o tenga sospecha de estar comprendido en alguno de los supuestos contemplados en el párrafo anterior, poner el hecho en conocimiento de su inmediato superior a los efectos oportunos.
- e) En los casos que exista lesión cutánea que pueda estar o ponerse en contacto, directa o indirectamente, con los alimentos al manipulador afectado se le facilitará el oportuno tratamiento y una protección con vendaje impermeable, en su caso.

La normativa actual vigente sobre manipulador de alimentos es:

***Reglamento (CE) Nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004** sobre la higiene de los productos alimenticios.

- Establece normas generales sobre la higiene de los productos alimenticios y las obligaciones de los operadores de las empresas alimentarias en cuanto a la manipulación de alimentos, instalaciones y formación del personal.