

- TEMARIO - oposiciones



3ª PARTE: TEMAS PARTE
ESPECÍFICA DEL 5 AL 14

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
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
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.	268
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.....	294
8. SOPAS Y PURÉS: INGREDIENTES Y PREPARACIÓN.	333
9. HUEVOS: MANTENIMIENTO Y MANIPULACIÓN. TORTILLAS: INGREDIENTES Y PREPARACIÓN.	353
10. ARROZ BLANCO. PASTA: INGREDIENTES Y PREPARACIÓN. ENSALADAS MÁS HABITUALES.	386
11. COCIDOS Y ESTOFADOS DE LEGUMBRES, PATATAS Y VERDURAS. GENERALIDADES PARA SU PREPARACIÓN.	417
12. LAS CARNES: MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN. GENERALIDADES SOBRE LA ELABORACIÓN DE PLATOS DE CARNE.	454
13. LOS PESCADOS: MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN. GENERALIDADES SOBRE LA ELABORACIÓN DE PLATOS DE PESCADO.	468
14. MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LÁCTEOS Y POSTRES.	512

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.

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

CLASIFICACIÓN, CARACTERÍSTICAS, CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS 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:

5.1.-CLASIFICACIÓN, CARACTERÍSTICAS, CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS Y APLICACIONES GASTRONÓMICAS DE LOS ALIMENTOS.

5.2.-TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICA.

5.3.- DIETAS MÁS HABITUALES EN LOS CENTROS ASISTENCIALES.

5.1.-CLASIFICACIÓN, CARACTERÍSTICAS, CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS 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.

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.

ENVASADO Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS: Normas relativas a los manipuladores de alimentos.

La conservación de los alimentos es una fase muy importante y relacionada con las enfermedades de transmisión alimentaria. Los microorganismos actúan como fuente de infección o peligro alimentario. A estos microorganismos también se les llama gérmenes o microbios y son seres vivos muy pequeños invisibles al ojo humano. Necesitan para subsistir: agua, nutrientes, tiempo para multiplicarse, acidez, oxígeno y calor. Estos microorganismos se clasifican en:

- **Beneficiosos:** nos sirven para elaborar alimentos.
- **Alterantes:** nos “avisan” de su presencia, puesto que cambian el olor, color, sabor y textura normal del alimento.
- **Patógenos:** estos son los más peligrosos, porque a simple vista no dan cambios en el alimento. Son los principales responsables de las enfermedades de transmisión alimentaria.



Los productos con más peligro son los alimentos crudos, carne picada, platos con huevo, aves de corral, pescados frescos y productos de pastelería.

El tiempo máximo en el que un alimento conserva todas sus propiedades organolépticas, nutricionales y sanitarias se denomina VIDA ÚTIL.

Los sistemas de conservación más frecuentes y tradicionales que se utilizan, son:

- **Mediante frío:**

- a) refrigeración (Entre 0° y 5°C):**

Consiste en mantener los alimentos a temperaturas de entre 0° y 5°C. A esta temperatura los microorganismos se multiplicarán muy lentamente, y así la vida útil de los alimentos será mayor que si no estuviera en refrigeración.

- b) congelación (menor a -18°C):**

En congelación sometemos al alimento a temperaturas menores a -18°C. Así los microorganismos no crecen, pero tampoco los matamos.

Con este tratamiento el alimento puede conservarse incluso meses, en función de sus características.

8. Sopas y purés: ingredientes y preparación.

Las sopas es una preparación culinaria que consiste en un líquido con sustancia y sabor. En algunos casos posee ingredientes sólidos de pequeño tamaño sumergidos en su volumen. Una de sus características principales es que se ingiere con cuchara. Si no tuviera ingredientes sólidos (vegetales o productos cárnicos), se considera un caldo alimenticio, base de todas las sopas. Si se clarifica, será un consomé. La sopa suele proceder de una preparación culinaria con evaporación, como es el cocido, o mediante retención de vapores: estofado.

Tradicionalmente, se puede espesar añadiendo al final de la cocción pan o cereales, como el arroz, fideos, frijoles o pasta menuda. Si no tiene caldo se considera sopa seca.

Suelen utilizarse como primeros platos de cada comida, por su ligereza y se pueden realizar frías y calientes.

DEFINICIÓN Y DIFERENCIAS:

Vamos a ver la definición y diferencias:

Sopa: Caldo alimenticio elaborado partiendo de una base líquida, generalmente agua, a la cual se van añadiendo diversos ingredientes durante un proceso de cocción, que dotan a éste de unas propiedades nutricionales y saporíferas características.

Las sopas se dividen en:

Sopas claras o livianas: Las sopas claras son las que llevan como base principal el caldo y el consomé, sin ligar. El consomé es un tipo de caldo claro especialmente delicado, a base de crustáceos, pescado, aves o carne. La crema puede ser de legumbres o verduras, pero su terminación final es mediante chino o pasapuré para conseguir una textura determinada.

Sopas ligadas o espesas: son las sopas donde se trituran los ingredientes utilizados en su preparación y se suelen ligar (quiere decir que se trituran junto con otro ingrediente) con nata o con roux. A estas sopas se les denomina PURES.

También podemos incluir la clasificación de **Sopas Fuertes:** estas incluyen los cocidos y potajes, que suelen ser sopas calientes en las que se cuecen los alimentos directamente y no se trituran.

Según su presentación:

- Sopas servidas con guarnición (juliana, arroz, huevo duro, picatostes)
- Sopas integradas (todo triturado)
- Sopas decoradas o con topping (ej: virutas de jamón, queso rallado)

Según la temperatura, se clasifican también en **sopas frías o sopas calientes**.

SOPAS FRÍAS: Son las que usan para refrescar el cuerpo por su baja temperatura y se consumen en verano. Las más conocidas mundialmente son:

Borsh – Ucrania:

El borsch ucraniano típico se hace tradicionalmente con fondo de carne o huesos, verduras salteadas y remolacha agria (es decir, zumo de remolacha fermentado). Dependiendo de la receta, algunos de estos componentes pueden omitirse o sustituirse.

11 Cocidos y estofados de legumbres, patatas y verduras. Generalidades para su preparación.

Hay muchas formas de cocinar desde los métodos tradicionales hasta los métodos más modernos de hoy en día aplicando la tecnología. Los métodos de cocido y estofado, son dos términos que, aunque parecen lo mismo realmente no lo son. Veamos sus diferencias:

Estofar es una técnica en la que todos los alimentos se cocinan al mismo tiempo, se colocan en crudo y en el mismo recipiente. En el estofado no se aplica casi nada de líquido, los ingredientes que colocamos son los que emiten sus propios jugos y por este motivo hay que cerrar siempre la olla o cazuela para que no se escape el vapor.

El estofado es una cocción lenta y sosegada, sin apenas líquido, y realizado en un recipiente tapado herméticamente, evitando la evaporación y manteniendo gran parte de los jugos iniciales. Se usa principalmente para guisar piezas de carne grandes o que son más duras, para que queden jugosas.

Sin embargo, el cocido es usado con líquido, es decir, usando los mismos ingredientes del estofado, pero añadiéndole agua que cubra todos los ingredientes. Es más corto el periodo de cocer los alimentos.

Cocido se les denomina a los alimentos que simplemente hervimos en agua, como puede ser por ejemplo un hervido o una sopa hecha a partir de caldo de cocido de carne o verduras. Como lo son el cocido madrileño, la sopa de picadillo de pollo o la sopa de menudillos, que son tan famosas en España.

De la suma de la definición de cocido y estofado podemos obtener el método del potaje. El potaje es el guiso más conocido que se usa para elaborar legumbres secas, como: garbanzos, lentejas y judías, y que se suele acompañar con hortalizas como acelgas, patatas, espinacas, etc, y con elementos proteicos (carnes, pescados, aves, etc)

COCIDOS:

Ya hemos visto la definición de cocido. Dentro de la gastronomía de nuestro país, los cocidos se clasifican por la denominación de la procedencia histórica del guiso en sí, diferenciándose principalmente por comunidades. Los más conocidos son:

1. Cocido madrileño
2. Cocido montañés
3. Cocido maragato
4. Cocido andaluz o extremeño
5. Escudella
6. Cocido Vasco

El proceso de elaboración es casi similar en todos, lo que va cambiando es la composición de sus ingredientes.

PRINCIPALES COCIDOS:

1.-Cocido madrileño: los ingredientes son: garbanzos, repollo, patatas, zanahorias, codillo o hueso de jamón, morcillo, panceta, caldo o agua, huesos de ternera, chorizo de cantimpalo, aceite, ajo y fideos.

Para elaborarlo, primero pondremos los garbanzos a remojo con agua templada y sal. Coceremos las carnes duras con abundante agua. Los garbanzos se añaden a la olla justo en el instante que el caldo comienza a hervir. Es costumbre popular asegurar que ninguna agua fría se añada durante la cocción, ya que los garbanzos no se ablandarían quedando finalmente duros. El tiempo de cocción en olla de barro depende del tipo de garbanzo

14. Manipulación y conservación de lácteos y postres.

Manipulación y conservación de lácteos:

Los productos lácteos poseen diferentes grados, capacidades y necesidades de conservación. La capacidad de conservación afecta por igual en el caso de los lácteos a la calidad y seguridad de los mismos. Se puede decir que, con la excepción del queso y de las leches en polvo, diseñadas para ser almacenadas durante largos periodos de tiempo, casi todos ellos son productos alimenticios perecederos que deben ser conservados rigurosamente en frío. Por regla general los métodos de conservación empleados en la industria láctea se centran en la pasteurización (control bacteriano mediante HTST), el control de la temperatura (control de los procesos enzimáticos mediante la vigilancia de la cadena del frío) y en el diseño de envases (control físico que garantice la atmósfera interior y su hermeticidad). Algunos avances en la conservación de productos lácteos conllevan el envasado en atmósferas de CO₂, que se ha demostrado muy eficiente en algunos casos. Las leches, cremas, yogures y helados se ofrecen debido a estas razones en conservas convenientemente envasadas y se encuentran en las zonas refrigeradas de los supermercados y tiendas de conveniencia.

Algunos lácteos deben mantener la cadena del frío en todo momento hasta el momento de su consumo. Es por esta razón por la que conviene poner los lácteos en la parte central del refrigerador doméstico y vigilar las temperaturas a las que se almacenan, comprobando las fechas de caducidad de los productos antes de su consumo. La temperatura es específica de los productos lácteos, por ejemplo, la mayoría de las mantequillas y margarinas se conservan bien a temperaturas de +5°C.

Higiene de los alimentos: Normativa en materia de higiene para leche y productos lácteos

La leche y los productos lácteos están sometidos a unos estrictos requisitos de higiene recogidos en la normativa, tanto de la unión europea como nacional. recogemos a continuación los mecanismos de gestión de riesgos de la agencia española de seguridad alimentaria y nutrición (aesan, www.aesan.gob.es).

La leche cruda, con independencia de su destino (tanto si va destinada a central lechera como si va destinada al consumidor final), debe de cumplir, además de la normativa de carácter transversal que afecta a todos los alimentos, lo dispuesto en el 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, que regula los requisitos para la comercialización de leche cruda.

El Reglamento (CE) nº 853/2004, establece en su artículo 10.8 que un Estado miembro podrá mantener o establecer normas nacionales que prohíban o limiten la puesta en el mercado en su territorio de leche cruda destinada al consumo humano directo. En base a ello, con la publicación del 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, se establecen una serie de requisitos para la leche cruda destinada a la venta directa al consumidor, como son: la exigencia de que el establecimiento esté autorizado e inscrito en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, el cumplimiento de unos criterios microbiológicos, la presentación para la venta al consumidor envasada, determinadas menciones obligatorias en el etiquetado informando de la necesidad de someterla a tratamiento térmico y de conservarla entre 1-4°C, así como ciertas limitaciones de su uso como materia prima.

También se recogen los criterios que ha de cumplir el calostro, teniendo en cuenta que estos no están previstos en la legislación comunitaria, y que el Reglamento (CE) nº 853/2004 dispone que mientras no se establezcan requisitos de la Unión Europea para el calostro, se aplicarán los criterios nacionales.