

- TEST -
oposiciones



2ª PARTE: TEMAS PARTE
ESPECÍFICA DEL 1 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

24

PLAZAS:

24

ED. 2025

ENA
editorial

TEST 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 DE TEST, PREGUNTAS TIPO TEST DE 4 RESPUESTAS ALTERNATIVAS, basadas en 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.....	6
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.....	48
3. MAQUINARIA EMPLEADA EN LA COCINA. UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO. UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE COMIDAS. TÉRMINOS CULINARIOS DE MAYOR USO.	52
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.	141
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.....	171
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.	232
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.	243
8. SOPAS Y PURÉS: INGREDIENTES Y PREPARACIÓN.....	270
9. HUEVOS: MANTENIMIENTO Y MANIPULACIÓN. TORTILLAS: INGREDIENTES Y PREPARACIÓN.....	276
10. ARROZ BLANCO. PASTA: INGREDIENTES Y PREPARACIÓN. ENSALADAS MÁS HABITUALES.....	284
11 COCIDOS Y ESTOFADOS DE LEGUMBRES, PATATAS Y VERDURAS. GENERALIDADES PARA SU PREPARACIÓN.	294
12. LAS CARNES: MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN. GENERALIDADES SOBRE LA ELABORACIÓN DE PLATOS DE CARNE.	298
13. LOS PESCADOS: MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN. GENERALIDADES SOBRE LA ELABORACIÓN DE PLATOS DE PESCADO.	301
14. MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LÁCTEOS Y POSTRES.	309
SOLUCIONARIO	313

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

TEST REGLAMENTO CE 178/2002:

1. ¿Cuál es el objetivo principal del Reglamento (CE) nº 178/2002?

- a) Garantizar la competitividad de las empresas alimentarias.
- b) Asegurar un nivel elevado de protección de la salud y los intereses de los consumidores.
- c) Fomentar la producción primaria de alimentos.
- d) Establecer un marco específico para la venta de productos animales.

2. Según el Reglamento (CE) nº 178/2002, ¿en qué fase de la cadena alimentaria no se aplica el reglamento?

- a) La producción primaria para uso privado.
- b) La comercialización de productos agrícolas.
- c) La distribución de alimentos procesados.
- d) El transporte de productos alimenticios.

3. ¿Qué es un "alimento" según el artículo 2 del Reglamento (CE) nº 178/2002?

- a) Cualquier sustancia destinada a ser ingerida por los seres humanos.
- b) Solo los productos procesados destinados al consumo.
- c) Medicamentos y productos alimenticios procesados.
- d) Solo las bebidas y la goma de mascar.

4. ¿Qué tipo de productos NO se consideran alimentos según el Reglamento (CE) nº 178/2002?

- a) Productos lácteos.
- b) Bebidas alcohólicas.
- c) Piensos y tabaco.
- d) Goma de mascar.

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.

TEST NORMATIVA MANIPULADOR ALIMENTOS, COMEDORES Y ALIMENTACIÓN:

624. ¿Qué temperatura debe alcanzarse en el centro del alimento para asegurar una cocción completa?

- a) 70°C.
- b) 50°C.
- c) 40°C.
- d) 60°C.

625. Según el Real Decreto 109/2010, ¿quién tiene la obligación de garantizar que los manipuladores de alimentos reciban una formación adecuada?

- a) La Administración Sanitaria.
- b) Las asociaciones de consumidores.
- c) Las propias empresas alimentarias.
- d) Los sindicatos del sector.

626. ¿Cuál es el objetivo principal de las normas para manipuladores de alimentos?

- a) Garantizar la reducción de residuos plásticos.
- b) Evitar la contaminación, conservar adecuadamente los alimentos y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.
- c) Asegurar la venta libre de alimentos sin etiquetado.
- d) Permitir el acceso sin control a las cocinas colectivas.

627. Según el Reglamento (CE) 852/2004, ¿qué sistema deben aplicar los establecimientos alimentarios para garantizar la higiene?

- a) El sistema HACCP (Hazard Analysis and Control of Contaminants).
- b) El sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).
- c) El método FIFO (First In First Out).
- d) El control microbiológico por lotes.

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.

TEST APPCC

1108. ¿Cuál es el objetivo principal del sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)?

- a) Mejorar la calidad de los alimentos mediante técnicas de marketing.
- b) Garantizar la seguridad alimentaria desde la producción hasta el consumo.
- c) Reducir los costos en la producción de alimentos.
- d) Aumentar el consumo de alimentos procesados.

1109. ¿Cuál de los siguientes es un principio del sistema APPCC?

- a) Establecimiento de límites críticos.
- b) Promoción de alimentos procesados.
- c) Desarrollo de campañas publicitarias.
- d) Fomento del uso de conservantes.

1110. ¿Qué es un Punto Crítico de Control (PCC) en el sistema APPCC?

- a) El momento en que se distribuyen los alimentos al consumidor final.
- b) Un paso en el proceso en el que un peligro puede ser controlado o eliminado.
- c) El tiempo necesario para que los alimentos se enfríen correctamente.
- d) La inspección de los productos finales.

1111. ¿Qué se debe hacer cuando se superan los límites críticos establecidos en un PCC?

- a) Continuar con el proceso sin ninguna medida.
- b) Tomar acciones correctivas para corregir la situación.
- c) Informar al consumidor final de la situación.
- d) Incrementar la producción para compensar.

14. Manipulación y conservación de lácteos y postres.

1403. ¿Cuál de los siguientes es un método de conservación de los lácteos y postres?

- a) Pasteurización
- b) Al natural, los lácteos y postres no perecen
- c) Temperaturas altas
- d) Temperaturas bajas para los quesos

1404. Para una correcta descongelación de bollería, NO hay que hacer lo siguiente:

- a) Pulverizar con agua sobre la bollería
- b) Descongelar en un recipiente diferente a su recipiente de horneado
- c) Detener el proceso cuando la bollería ya está descongelada
- d) Ninguna de las anteriores

1405. Antes del envasado de la bollería hay que hacer lo siguiente:

- a) Volver a congelarlo, mejora su conserva
- b) Deshidratar para evitar su deterioro
- c) Enfriarlo en su bandeja
- d) No hay necesidad de tomar ninguna medida especial antes del envasado de la bollería

1406. Sobre la conservación de postres:

- a) No se deben de volver a congelar una vez descongelados
- b) La fecha de caducidad puede ser ignorada si solo son pocos días, pues los químicos de conserva aún funcionan
- c) La temperatura al natural suele ser suficiente en la conserva de uno o dos días antes de su uso
- d) Si es necesario ganar espacio de almacenamiento, nunca podremos sacar el postre de su envase original, hay que comprar más espacio donde almacenar la comida.

1407. ¿Cuándo se considera que un producto lácteo, no es idóneo para el consumo?

- a) Cuando el recipiente de envasado está dañado, deteriorado o roto.
- b) Cuando la fecha de caducidad es menor de 10 días.
- c) Siempre es idóneo para postres.
- d) Es idóneo y no se desecha si no tiene alterado su sabor.

SOLUCIONARIO