PROCESO SELECTIVO PARA LA PROVISIÓN DE 4 PLAZAS, DE LA CATEGORÍA DE COCINERO/A AYUDANTE, GRUPO D, EN TURNO DE ACCESO LIBRE Y TURNO DE PROMOCIÓN INTERNA, EN RÉGIMEN DE PERSONAL LABORAL FIJO DE LA ADMINISTRACIÓN DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS, CONVOCADO POR RESOLUCIÓN DE 24 DE JULIO DE 2025 (BOPA DE 30 DE JULIO DE 2025).

SEGUNDO EJERCICIO

INSTRUCCIONES

1. De conformidad con lo establecido en la base séptima de la convocatoria del proceso selectivo antes citado, la segunda prueba consistirá en la resolución por escrito de uno o varios supuestos prácticos relacionados con las materias del programa.

2. No está permitido hablar, copiar, utilizar teléfonos móviles, relojes inteligentes o cualquier otro dispositivo electrónico, los cuales deberán ser apagados y guardados en sus bolsos o chaquetas, (**tanto el móvil como los relojes**), en este momento. El incumplimiento de esta instrucción dará lugar a la retirada y anulación del examen, así como a la exclusión del proceso selectivo.

3. Con la presente hoja de instrucciones se le entrega:

   - Ficha de datos personales.
   - Un sobre pequeño.
   - Un sobre grande.

4. Rellene la ficha de datos personales con letras mayúsculas y fírmela, dejándola encima de la mesa junto con su DNI. A continuación, se comprobarán las fichas, tras lo cual podrá recoger el DNI e introducir en el sobre pequeño la ficha de datos personales. Cierre el sobre. **NO ESCRIBA NADA EN EL SOBRE.**

   (Si alguna persona escribe en el sobre, se le dará otro sobre en blanco para que introduzca en él la ficha con sus datos personales).

5. Posteriormente se le entregará el cuestionario del segundo ejercicio. Las respuestas se deben escribir en el mismo cuestionario, en el espacio dispuesto para ello debajo de cada una de las preguntas. Las contestaciones han de ser legibles, con letra clara y que no den lugar a interpretaciones dudosas sobre el significado de lo escrito. En caso contrario, se omitirá la valoración del texto correspondiente.

   Utilice bolígrafo azul o negro y evite tachones en la medida de lo posible. No está permitido el uso de típex o similar. De conformidad con las bases de la convocatoria, el Tribunal podrá excluir a aquellos opositores en cuyas hojas de examen figuren rasgos, marcas o signos que permitan conocer la identidad del opositor.

6. De conformidad con la base séptima de la convocatoria esta prueba se calificará de 0 a 40 puntos, siendo necesario para superar el mismo obtener un mínimo de 20 puntos.

7. El examen consta de 7 supuestos, a los que habrá de responder en el espacio habilitado para cada una de las preguntas de cada supuesto práctico.

8. Cada uno de los supuestos prácticos se valorará entre 0 y 8 puntos. La puntuación de cada uno de los supuestos viene especificada en cada enunciado. La calificación final de la prueba será la resultante de la suma aritmética de la puntuación obtenida en cada supuesto.

9. El nivel mínimo de idoneidad necesario para la superación del ejercicio para el turno libre y para el turno de promoción interna requerirá alcanzar una puntuación del 50% de la nota máxima.

10. A los efectos de calificar la prueba el Tribunal valorará que se acrediten los conocimientos necesarios para ejercer la actividad profesional propia de la mencionada categoría.

11. El tiempo para la realización de este ejercicio es de **75 minutos**, transcurrido el cual todos los opositores dejarán de escribir. Se les avisará cuando queden 10 minutos para la finalización.

12. No se permitirá entregar el examen antes de la finalización del tiempo de realización del mismo, si lo hace el examen le será anulado y no será corregido.

13. Cuando se indique la finalización del ejercicio dejarán de escribir inmediatamente, darán la vuelta a las hojas de examen y dejarán los bolígrafos encima de la mesa. Se anulará el ejercicio del aspirante que continúe escribiendo tras darse la orden de finalización.

14. Tras la finalización del ejercicio y cuando así se le indique, introducirá dentro del sobre grande el sobre pequeño cerrado y el cuestionario en que ha contestado. **NO CIERRE EL SOBRE GRANDE.**

15. Una vez recogidos todos los ejercicios, los opositores que lo deseen podrán presenciar la numeración de sobres y cuestionario, para lo que deberán permanecer en la sala de examen.

INICIO DEL EJERCICIO

REPARTO DE LOS EJERCICIOS:

1. A continuación, se procederá a la apertura de la caja sellada y firmada, que contiene el ejercicio correspondiente a la segunda prueba y se procederá a repartir los mismos sin que eso suponga el inicio del ejercicio, debiendo esperar a que se les dé la siguiente instrucción. (Se reparten los ejercicios boca abajo).
   Este cuestionario consta de 12 páginas, incluyendo 1 página en blanco. A continuación, proceda a comprobar que el mismo está completo, levantando únicamente la esquina inferior izquierda de su cuestionario, está impreso a 2 caras. **No se puede poner ninguna marca que haga reconocible la identidad del opositor**.

2. (Una vez repartidos todos los ejercicios). En este momento comienza el ejercicio, pueden dar la vuelta al examen. Disponen de 75 minutos para su realización.

INSTRUCCIONES UNA VEZ FINALIZADO EL TIEMPO

1. Dejen de escribir y retiren de la mesa los bolígrafos, y demás instrumentos utilizados durante el desarrollo del ejercicio.

2. A continuación, deberá introducir en el sobre grande el cuestionario en que ha contestado y el sobre pequeño cerrado. **NO CIERRE EL SOBRE GRANDE.**

3. Permanezca en su asiento mientras un miembro del tribunal pasa a recoger todos los sobres.

4. Una vez recogidos todos los ejercicios, los opositores que lo deseen podrán presenciar la numeración de sobres y cuestionario, para lo que deberán permanecer en la sala de examen en silencio.

RESUMEN PUNTUACIONES

SUPUESTO 1: 8 PUNTOS MÁXIMO

El reconocimiento de imágenes consta de 45 imágenes cada una de las cuales acertada se valora con **0.178 puntos**

SUPUESTO 2: 4 PUNTOS MÁXIMO

Cada definición acertada adecuadamente **0.4 puntos**

SUPUESTO 3: 8 PUNTOS MÁXIMO

APARTADO A: 5 PUNTOS

Cada acierto 0,5 puntos

APARTADO B: 3 PUNTOS

Cada acierto 0,3 puntos

SUPUESTO 4: 4 PUNTOS MÁXIMO

APARTADO 1: 1,20 puntos

APARTADO 2: 0,80 puntos

APARTADO 3: 0,80 puntos

APARTADO 4: 1,20 puntos

SUPUESTO 5: 4 PUNTOS MÁXIMO

APARTADO 1: 0,80 puntos

APARTADO 2: 0,60 puntos

APARTADO 3: 0,60 puntos

APARTADO 4: 0,80 puntos

APARTADO 5: 0,60 puntos

APARTADO 6: 0,60 puntos

SUPUESTO 6: 4 PUNTOS MÁXIMO

Identificación: 2 puntos

Explicación: 2 puntos

SUPUESTO 7: 8 PUNTOS MÁXIMO

Ingredientes: 3 puntos

Preelaboración: 2,50 puntos

Elaboración: 2,50 puntos

***SUPUESTO PRÁCTICO 1 (8 PUNTOS)**

Utilice **vocabulario técnico** para indicar, en la línea debajo de cada imagen el nombre del utensilio, maquinaria o ingrediente utilizado en cocina, que se muestran a continuación:

		
		
 robot coupe R 2		
		

*SUPUESTO PRÁCTICO 2 (4 PUNTOS)

Escribe el **término culinario** adecuado para cada definición.

1. Cubrir envolviendo una pieza de carne o pescado con hortalizas o con láminas delgadas de tocino para evitar que se seque al cocinarlo o mejorar su bouquet o sabor.
   Término: _____

2. Utilizar la manga pastelera provista de boquilla y llena de un producto para formar piezas de diferentes formas y tamaños.
   Término: _____

3. Acción de espesar, unir, enlazar una salsa u otro líquido o crema hasta conseguir una textura homogénea.
   Término: _____

4. Introducir en el interior de una carne cruda tiras de panceta, tocino, trufa, frutas pasas, para mejorar la jugosidad y la presentación.
   Término: _____

5. Término francés que se interpreta por el de "puesta a punto".
   Término: _____

6. Disolución de agua y sal que se emplea para conservar alimentos.
   Término: _____

7. Cortar las aletas del pescado cuando se limpia y prepara para cocinarlo.
   Término: _____

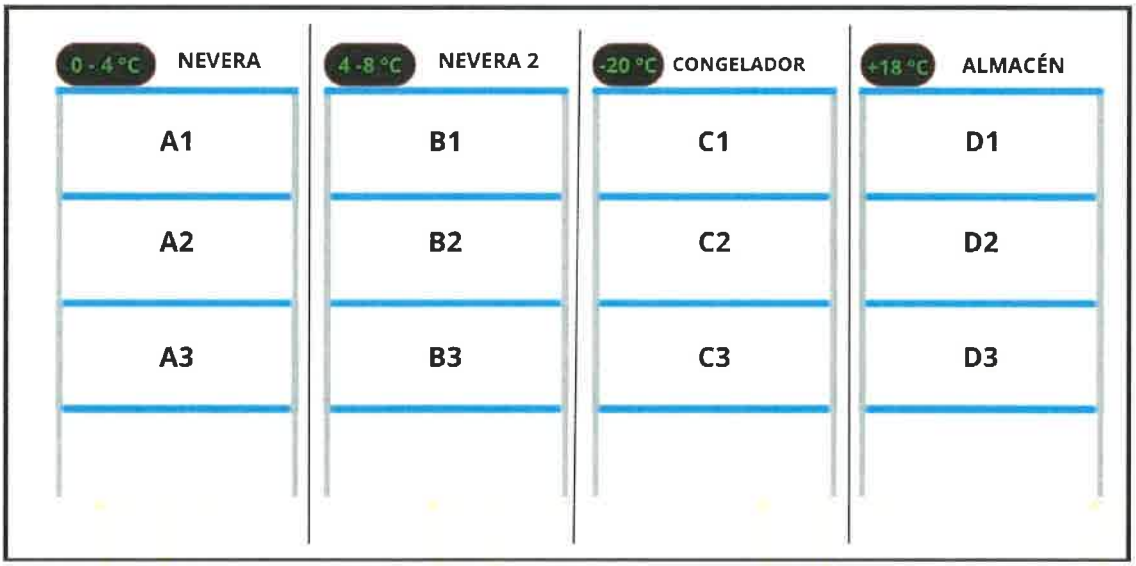
8. Introducir un género en agua hirviendo durante unos instantes para facilitar su pelado.
   Término: _____

9. Mezcla de ingredientes, picados muy finos, que se utilizan para rellenar masas o viandas.
   Término: _____

10. Machacar un alimento en un mortero o almirez hasta reducirlo a una pasta.
    Término: _____

*SUPUESTO PRÁCTICO 3 (8 PUNTOS)

En nuestro centro de trabajo disponemos de los siguientes elementos de almacenaje de mercancías. Cada estantería está marcada con una letra y un número.



Parte A. Hoy hemos recibido de nuestros proveedores las siguientes mercancías y tenemos productos ya cocinados durante el pasado servicio. Indica en la columna **ESTANTE**, en cuál de los estantes disponibles almacenarías cada producto.

Parte B. En la columna **TIEMPO MAXIMO DE CONSERVACIÓN** indica, de los siguientes, el apropiado para a cada producto, teniendo estas posibilidades:

1-2 días	2-3 días	5 días	28 días aprox.	Fecha de consumo preferente	Fecha de caducidad	1- 2 meses

Productos	**Estante**	**Tiempo máximo de conservación**
10 cartones con 30 huevos frescos tamaño XL "Granja Gallu"		
Una caja con langostinos australes congelados		
Una caja con tres salmones enteros cubiertos de hielo		
Una Gastronorm con filetes de ternera sobre rejilla escurridora		
Una caja con solomillos congelados de cerdo envasados al vacío		
Una caja de 20 kg de manzanas Reineta del Bierzo		
Un Gastronorm con 100 croquetas de jamón caseras congeladas		
Una caja con 12 latas de tomate natural triturado "Tomator"		
Una caja con 10 manojos de berzas rizadas asturianas lavadas y picadas		

Un Gastronorm con albóndigas de ternera guisadas en salsa de verduras y tomate		
10 garrafas de aceite oliva virgen extra "Oro de Andalucía"		
2 bloques de 1 kg de mantequilla sin sal Central Lechera		

*SUPUESTO PRÁCTICO 4 (4 PUNTOS)

Como trabajador/a en una de las cocinas colectivas del Principado de Asturias, recibes un pedido compuesto de:

- **15Kg de ternera para guisar**, envasada en 3 bolsas al vacío, con su fecha de caducidad indicada.
- **10kg de filete de merluza fresca**, en la caja de pescadería, sin envasar, protegidos y cubiertos de hielo.

Por necesidades organizativas y de stock, se decide **CONGELAR** parte de ambos productos.

1. Tienes que congelar una parte de ternera y varios filetes de la merluza. ¿Cómo debes proceder con el envasado y etiquetado de cada uno?

	ENVASADO	ETIQUETADO
TERNERA		
MERLUZA		

2. El abatidor de temperatura del establecimiento ha sufrido una avería, pero cuenta con dos arcones congeladores que alcanzan **-30ºC** y un armario de mantenimiento que llega a los **-25ºC**. ¿Es sanitariamente correcto realizar la congelación en estos equipos?

*Marca con una **X** tu respuesta*

	SÍ es correcto
	NO es correcto

En caso afirmativo ¿Qué condición técnica debe cumplirse obligatoriamente?

CONDICIÓN TÉCNICA OBLIGATORIA	

3. Varios días después, se decide sacar la merluza para cocinarla. Explica cuál es el **método óptimo** de descongelación y qué **excepciones** permite la norma si tienes urgencia por empezar el servicio de comidas.

MÉTODO ÓPTIMO	
EXCEPCIONES	

4. Tras descongelar la merluza, se procede a su elaboración en "**SALSA VERDE**". Sobran varias raciones que no han salido al comedor, y se parte del conocimiento de que la merluza utilizada ya había sido descongelada. ¿Está permitido congelar esta elaboración o supondría una recongelación prohibida?

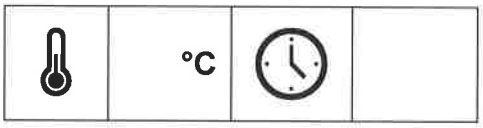
   - En caso de **SÍ** ser posible, justifíquelo y describa cómo debe etiquetarse.
   - En caso de **NO** ser posible, justifíquelo e indique cómo gestionar ese residuo.

RESPUESTA	JUSTIFICACIÓN	
SÍ, está permitido		**Envasado y etiquetado:**
NO, está prohibido		**Gestión de residuo:**

*SUPUESTO PRÁCTICO 5 (4 PUNTOS)

En la cocina de un colegio del Principado de Asturias, el menú de hoy incluye **"Tortilla Española"** para 100 niños, comenzando el servicio a las 14.00h. Dispone de huevos frescos, patatas, cebolla, sal y aceite de oliva.

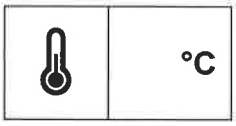
1. ¿Qué requisitos de temperatura y tiempo en el centro del producto debe cumplir el cuajado de las tortillas cuando se utiliza huevo fresco?



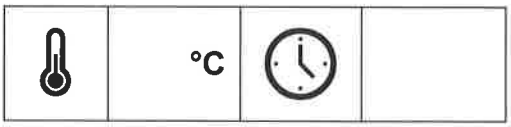
2. Describa al menos **TRES** buenas prácticas higiénicas necesarias en la manipulación de huevos frescos durante el batido.

   -
   -
   -

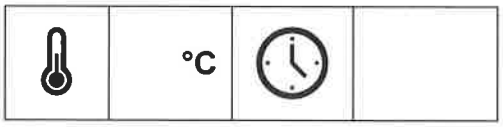
3. Una vez terminadas de cuajar las tortillas a las 13.00h, deben esperar hasta el servicio de las 14.00h en la mesa caliente. ¿A qué temperatura deben mantenerse?



4. En el caso de no disponer de mesa caliente y de tener que elaborarlas con antelación, ¿A qué temperatura conservaría las tortillas y durante cuánto tiempo máximo?



5. Y si quisiese regenerarlas para servirlas calientes, ¿Qué parámetros de temperatura y tiempo debería alcanzar el centro del producto?



6. Las tortillas ya regeneradas ¿se podrían recalentar de nuevo si se vuelven a enfriar o no se podrían consumir? Justifique su respuesta

RESPUESTA	JUSTIFICACIÓN
SÍ, está permitido	
NO, está prohibido	

*SUPUESTO PRÁCTICO 6 (4 PUNTOS)

En una cocina de colectividades se realiza la higienización de las mesas de trabajo y otros equipos al finalizar el servicio.

1. Indique, por orden, las fases de un proceso completo de limpieza y desinfección de superficies en contacto con alimentos.

2. Explique brevemente en qué consiste cada fase. Contestar solo dentro de las dos líneas

FASES DEL PROCESO	EXPLICACIÓN DENTRO DE LA CELDA Y DE LAS DOS LÍNEAS
FASE 1 ----------	
FASE 2 ----------	
FASE 3 ----------	
FASE 4 ----------	
FASE 5 ----------	

***SUPUESTO PRÁCTICO 7 (8 PUNTOS)**

En un Centro de Atención de Menores con **100 usuarios** con edades comprendidas entre **14 y 16 años**, hoy el menú es el siguiente:

1º Ensalada de lechuga y tomate
2º Fabada
Postre: Manzana

Rellena la siguiente ficha técnica con las cantidades necesarias para la elaboración exclusivamente de la **FABADA.** Especifica las fases de preelaboración y elaboración usando la terminología culinaria adecuada.

FABADA		
INGREDIENTES	**CANTIDAD**	**UNIDAD**
Fabes de la granja asturianas IGP		**Kg**
Chorizo asturiano		**Kg**
Morcilla asturiana		**Kg**
Panceta salada		**kg**
Lacón salado		**Kg**
PRELABORACIÓN:		
ELABORACIÓN:		