



**PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO
DE LOS BUQUES “ESPERANZA DEL MAR” Y “JUAN DE LA COSA”**

CATEGORÍA: PRIMER COCINERO

- 1. De acuerdo con el artículo 8 del Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, el personal laboral de las Administraciones Públicas podrá ser:**
 - a) Eventual, fijo o temporal.
 - b) Fijo, interino o temporal.
 - c) Fijo, por tiempo indefinido o temporal.
 - d) Fijo o eventual.

- 2. Según el artículo 53 del Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, ¿cuál de los siguientes es un principio ético incluido en el Código de conducta de los empleados públicos?:**
 - a) Tratarán con atención y respeto a los ciudadanos, a sus superiores y a los restantes empleados públicos.
 - b) Obedecerán las instrucciones y órdenes profesionales de los superiores, salvo que constituyan una infracción manifiesta del ordenamiento jurídico, en cuyo caso las pondrán inmediatamente en conocimiento de los órganos de inspección procedentes.
 - c) No aceptarán ningún trato de favor o situación que implique privilegio o ventaja injustificada por parte de personas físicas o entidades privadas.
 - d) Se rechazará cualquier regalo, favor o servicio en condiciones ventajosas que vaya más allá de los usos habituales, sociales y de cortesía, sin perjuicio de lo establecido en el Código Penal.

- 3. De acuerdo con el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, las infracciones graves prescribirán:**
 - a) Al año.
 - b) A los dos años.
 - c) A los tres años.
 - d) A los seis meses.

- 4. Indique cuál de los siguientes NO es uno de los fundamentos de actuación que se recogen en el artículo 1 del Texto Refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público:**
 - a) Igualdad, mérito y capacidad en el acceso y en la promoción profesional.
 - b) Igualdad de trato entre hombres y mujeres.
 - c) Racionalización y simplificación de la estructura administrativas.
 - d) Transparencia.



**PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO
DE LOS BUQUES “ESPERANZA DEL MAR” Y “JUAN DE LA COSA”**

CATEGORÍA: PRIMER COCINERO

5. **El incumplimiento de las normas sobre incompatibilidades cuando ello dé lugar a una situación de incompatibilidad, de acuerdo con el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, tiene la consideración de:**
- Falta muy grave.
 - Falta leve.
 - Falta grave.
 - No se considera falta.
6. **La relación laboral del personal al servicio de la Administración se constituye:**
- Por nombramiento.
 - Por nombramiento y toma de posesión.
 - Por la firma del contrato de Trabajo.
 - Por superación del proceso selectivo.
7. **Los criterios para la determinación de los puestos de trabajo que pueden ser desempeñados por personal laboral se establecerán por:**
- La normativa establecida en la Ley del Estatuto de los Trabajadores.
 - Mediante contratación administrativa.
 - Las Leyes de Función Pública que se dicten en desarrollo de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público.
 - Por el contrato de trabajo-
8. **¿En qué norma se regula la organización de la Administración General del Estado?:**
- Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.
 - Real Decreto Legislativo 8/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General de la Seguridad Social.
 - Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.
 - Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público.



**PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO
DE LOS BUQUES “ESPERANZA DEL MAR” Y “JUAN DE LA COSA”**

CATEGORÍA: PRIMER COCINERO

9. Para ser elegido Presidente del Gobierno se necesita:

- a) El voto de la mayoría absoluta de los miembros del Congreso de los Diputados y del Senado.
- b) El voto de la mayoría simple del Congreso de los Diputados y de la mayoría absoluta del Senado
- c) El voto de la mayoría absoluta del Congreso de los Diputados en primera votación y simple en segunda.
- d) El voto de la mayoría absoluta del Congreso de los Diputados en primera votación y simple en segunda del Senado.

10. La Administración General del Estado comprende:

- a) La Organización Central, que integra los Ministerios y los servicios comunes, la Organización Territorial y la Administración General del Estado en el exterior.
- b) La Organización de la Presidencia de Gobierno y de los Ministerios.
- c) La Organización Territorial y la de las Comunidades Autónomas.
- d) La Organización Central y la Administración General del Estado en el exterior.

11. Las condiciones económicas, sociales y de trabajo entre el Instituto Social de la Marina y el personal laboral tripulante de sus buques de Apoyo Sanitario, de Salvamento y Asistencia Marítima se regulan con carácter general por:

- a) Convenio Colectivo.
- b) De manera unilateral por el Instituto Social de la Marina
- c) La Ley del Estatuto Básico del Empleado Público.
- d) La Ley del Estatuto de los Trabajadores.

12. El órgano representativo de los trabajadores de cada uno de los buques de Apoyo Sanitario, de Salvamento y Asistencia Marítima del Instituto Social de la Marina será:

- a) El Comité de Empresa.
- b) La Junta de Personal.
- c) El capitán del buque.
- d) No hay órgano de representación del buque.



**PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO
DE LOS BUQUES “ESPERANZA DEL MAR” Y “JUAN DE LA COSA”**

CATEGORÍA: PRIMER COCINERO

- 13. ¿Cuál de las siguientes competencias no corresponde al Instituto Social de la Marina?**
- a) La gestión, administración y reconocimiento del derecho a las prestaciones del Régimen Especial de la Seguridad Social de los Trabajadores del Mar.
 - b) El salvamento marítimo y protección del medio marino.
 - c) La formación profesional marítima y sanitaria y la promoción profesional de los trabajadores del mar en activo.
 - d) La gestión de los buques sanitarios y de apoyo logístico del Instituto Social de la Marina, Esperanza del Mar y Juan de la Cosa.
- 14. Dentro de los órganos directivos del Instituto Social de la Marina, la competencia de dirección técnica y coordinación de las actividades encomendadas a los buques sanitarios y de apoyo logístico Esperanza del Mar y Juan de la Cosa, corresponde a:**
- a) La Subdirección General de Seguridad Social de los Trabajadores del Mar.
 - b) La Subdirección General de Acción Social Marítima.
 - c) La División de Administración y Análisis Presupuestario.
 - d) El Consejo General.
- 15. La gestión de los Centros Asistenciales en el extranjero es una competencia que corresponde:**
- a) A la Tesorería General de la Seguridad Social.
 - b) A la Dirección General de la Marina Mercante.
 - c) Al Instituto Social de la Marina.
 - d) A la Secretaría de Estado de Seguridad Social y Pensiones.
- 16. La Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, establece la obligación de elaborar e implantar un plan de igualdad entre mujeres y hombres en las siguientes empresas:**
- a) Todas las empresas están obligadas a elaborar e implantar un plan de igualdad.
 - b) Las empresas de más de quinientos trabajadores.
 - c) Las empresas de cincuenta o más trabajadores, aquéllas en que se establezca en el convenio colectivo que sea aplicables y aquellas empresas respecto de las cuales la autoridad laboral haya acordado en un procedimiento sancionador la sustitución de las sanciones accesorias por el establecimiento de dicho plan.
 - d) Ninguna empresa está obligada a la elaboración e implantación de ningún plan de igualdad sino que dicha elaboración e implantación tiene carácter voluntario.



**PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO
DE LOS BUQUES “ESPERANZA DEL MAR” Y “JUAN DE LA COSA”**

CATEGORÍA: PRIMER COCINERO

- 17. El artículo 64 de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, establece que el Gobierno aprobará un Plan para la Igualdad entre mujeres y hombres en la Administración General del Estado y en los organismos públicos vinculados o dependientes de ellas:**
- a) Al inicio de cada año.
 - b) Al inicio de cada legislatura.
 - c) No se recoge la obligación de hacer periódicamente.
 - d) No se prevé legalmente la elaboración de un Plan de Igualdad.
- 18. El artículo 29 de la Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de medidas de protección integral contra la violencia de género, prevé la existencia de un organismo público que formulará las políticas públicas en relación con la violencia de género a desarrollar por el Gobierno y coordinará cuantas acciones se realicen en dicha materia, trabajando en colaboración y coordinación con las Administraciones con competencias en la materia. Este organismo es el siguiente:**
- a) Dirección General contra la Violencia de Género.
 - b) Secretaría General sobre la Violencia Doméstica.
 - c) Delegación Especial del Gobierno contra la Violencia sobre la Mujer.
 - d) Comisión Interministerial para la Igualdad y contra la Violencia.
- 19. En la Ley 39/2006, de 14 de diciembre, de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a las personas en situación de dependencia, se prevé un Catálogo de servicios sociales. Señale cuál de los siguientes servicios no se incluye en el referido Catálogo:**
- a) Servicio de Teleasistencia.
 - b) Servicio de Ayuda a Domicilio.
 - c) Servicio de Transporte.
 - d) Servicio de Atención Residencial.



PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO
DE LOS BUQUES “ESPERANZA DEL MAR” Y “JUAN DE LA COSA”

CATEGORÍA: **PRIMER COCINERO**

20. El personal laboral al servicio de las Administraciones públicas se rige por:

- a) Por la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al Ordenamiento Jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014.
- b) Por el Real Decreto de 22 de agosto de 1885 por el que se publica el Código de Comercio.
- c) Por el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público y, supletoriamente, por el Real Decreto Legislativo 2/2015, de 23 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores.
- d) Por la legislación laboral, por las demás normas convencionalmente aplicables y por los preceptos establecidos en el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público que así lo dispongan.

21. ¿Cuál de las siguientes causas es constitutiva de extinción de contrato de trabajo?:

- a) La excedencia voluntaria.
- b) La expiración del tiempo convenido o por la realización de la obra o servicio objeto del contrato.
- c) Por incapacidad temporal.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

22. El despido nulo tendrá los siguientes efectos:

- a) El despido nulo tendrá el efecto de la readmisión inmediata del trabajador, con abono de los salarios dejados de percibir.
- b) El despido nulo tendrá el efecto de la readmisión inmediata del trabajador, sin abono de los salarios dejados de percibir.
- c) El empresario, en el plazo de cinco días desde la notificación de la sentencia, podrá optar entre la readmisión del trabajador o el abono de una indemnización.
- d) Ninguna de las anteriores respuestas es correcta.

23. Cuántos miembros compondrán el Comité de empresa en un centro de trabajo o empresa cuyo censo de trabajadores es de 79 empleados:

- a) El Comité de Empresa lo integrarán cinco miembros.
- b) El Comité de Empresa lo integrarán seis miembros.
- c) El Comité de Empresa lo integrarán cuatro miembros.
- d) En empresas con ese número de trabajadores no se podrá constituir Comité de Empresa.



PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO
DE LOS BUQUES “ESPERANZA DEL MAR” Y “JUAN DE LA COSA”

CATEGORÍA: **PRIMER COCINERO**

- 24. ¿Dónde y en qué horario se celebrarán las votaciones en las elecciones de los miembros del Comité de Empresa o de los Delegados de Personal?:**
- a) El acto de la votación se efectuará en el centro o lugar de trabajo y durante la jornada laboral, teniéndose en cuenta las normas que regulen el voto por correo.
 - b) El acto de la votación se efectuará en el centro o lugar de trabajo y fuera de la jornada laboral, teniéndose en cuenta las normas que regulen el voto por correo.
 - c) El acto de la votación se efectuará fuera del centro o lugar de trabajo y durante la jornada laboral, teniéndose en cuenta las normas que regulen el voto por correo.
 - d) El acto de la votación se efectuará fuera del centro o lugar de trabajo y fuera de la jornada laboral, teniéndose en cuenta las normas que regulen el voto por correo.
- 25. ¿Cada cuánto tiempo debe reunirse el Comité de Empresa?**
- a) Los comités deberán reunirse cada dos semanas o siempre que lo solicite un tercio de sus miembros o un tercio de los trabajadores representados.
 - b) Los comités deberán reunirse cada dos meses o siempre que lo solicite un tercio de sus miembros o un tercio de los trabajadores representados.
 - c) Los comités deberán reunirse cada tres meses o siempre que lo solicite un tercio de sus miembros o un tercio de los trabajadores representados.
 - d) Los comités deberán reunirse cada dos meses o siempre que lo solicite un cuarto de sus miembros o un tercio de los trabajadores representados.
- 26. La Ley General Presupuestaria permite la no liquidación de deudas de pequeña cuantía, cuya exacción resulte antieconómica:**
- a) En todo caso, determinando cada Ministerio el umbral de no exigibilidad de la deuda.
 - b) En ningún caso.
 - c) En los supuestos que determine el Ministro de Hacienda.
 - d) Únicamente en los supuestos de recaudación ejecutiva llevada a cabo por la Agencia Estatal de Administración Tributaria.
- 27. Son derechos de la Hacienda Pública estatal:**
- a) Los tributos locales.
 - b) Las cuotas que recauda el Sistema de la Seguridad Social.
 - c) Las tasas que recaudan algunos Ministerios por prestación de servicios.
 - d) Los precios que cobran las empresas públicas por ventas de productos.



**PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO
DE LOS BUQUES “ESPERANZA DEL MAR” Y “JUAN DE LA COSA”**

CATEGORÍA: PRIMER COCINERO

- 28. El acto mediante el cual se acuerda la realización de gastos previamente aprobados, por un importe determinado o determinable se denomina:**
- a) Aprobación del gasto.
 - b) Compromiso del gasto.
 - c) Reconocimiento de la obligación.
 - d) Ordenación del gasto.
- 29. Si la Administración no paga al acreedor de la Hacienda Pública estatal dentro de los tres meses siguientes al del reconocimiento de la obligación económica:**
- a) Hay que abonarle el interés del dinero fijado en la Ley de Presupuestos Generales del Estado.
 - b) Hay que abonarle automáticamente el interés previsto en el art. 17.2 de la Ley General Presupuestaria (interés legal).
 - c) Únicamente se deben abonar intereses si el acreedor lo solicita por escrito, salvo lo dispuesto en normas especiales.
 - d) No se abonan intereses.
- 30. El régimen de control de gastos de la Casa de Su Majestad el Rey se regula por:**
- a) La Ley General Presupuestaria.
 - b) La Ley de Gobierno.
 - c) Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.
 - d) Ninguna de las anteriores.
- 31. De acuerdo con la normativa comunitaria (Reglamento (CE) nº 852/2004) los manipuladores de alimentos deben recibir una formación continuada. Indicar en base a dicha obligación cuál de las siguientes afirmaciones es la más correcta:**
- a) La empresa está obligada a dar una formación periódica al manipulador de alimentos.
 - b) La empresa está obligada a incluir la formación en sus Planes Formativos en materia de Higiene Alimentaria.
 - c) Son correctas a y b.
 - d) Ninguna es correcta.
- 32. Cuándo o con qué frecuencia debe el manipulador de alimentos renovar su carnet. Indicar cuál es la afirmación más correcta:**
- a) Lo que indique el Sistema de Autocontrol o Planes Generales de Higiene.
 - b) Lo que indique el Plan de Formación de la empresa.
 - c) Según el Sector Alimentario.
 - d) Todas son correctas.



PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO
DE LOS BUQUES “ESPERANZA DEL MAR” Y “JUAN DE LA COSA”

CATEGORÍA: **PRIMER COCINERO**

- 33. La Cocina se estructura en diversas áreas comunes. Indicar cuál es la respuesta más correcta:**
- a) Cocina en sí, almacén y plonge.
 - b) Cocinas y almacenes.
 - c) Cocinas, almacenes y aseos.
 - d) Cocinas, almacenes, vestuario y aseos.
- 34. Indicar cuál es la respuesta más correcta en relación con las funciones que debe cumplir el almacén:**
- a) Deberá Comunicarse con el comedor.
 - b) Estará alejado de la cocina caliente.
 - c) Tendrá un entorno fresco y seco.
 - d) Todas son correctas.
- 35. En el contexto de las funciones principales del cocinero, indicar cuál de las siguientes afirmaciones es la más correcta:**
- a) Preparar, aderezar y presentar los platos, empleando las técnicas adecuadas.
 - b) Participar en el montaje, servicio y desmontaje de los bufetes.
 - c) Establecer el lugar del plonge.
 - d) Son correctas a y b.
- 36. En el contexto de las funciones principales del cocinero, indicar cuál de las siguientes afirmaciones es la más correcta:**
- a) Intervenir en la planificación de los menús.
 - b) Participar en los pedidos y conservación de los productos de cocina.
 - c) Preparar, aderezar y presentar los platos, empleando las técnicas adecuadas.
 - d) Todas son correctas.
- 37. En el contexto de las funciones principales del cocinero, indicar cuál de las siguientes afirmaciones es la más correcta:**
- a) Conservar y aprovechar los alimentos que utiliza.
 - b) Participar en los pedidos y conservación de los productos de cocina.
 - c) Son correctas la a y la b.
 - d) Ninguna es correcta.



PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO
DE LOS BUQUES “ESPERANZA DEL MAR” Y “JUAN DE LA COSA”

CATEGORÍA: **PRIMER COCINERO**

38. ¿Cuál es la función más significativa de los abatidores de temperatura?

- a) La congelación de los alimentos. Su adaptación a las medidas GN.
- b) La bajada a temperaturas de refrigeración a los alimentos después de cocinados en períodos inferiores a dos horas (desde 65°C a 5°C).
- c) El tránsito de las temperaturas de los alimentos de refrigerados a congelados.
- d) La congelación inmediata de alimentos.

39. ¿Qué se entiende por utillaje del cocinero?

- a) Un conjunto muy variado de herramientas, distintas a la cuchillería y con finalidades muy diversas, que adecuan a un procedimiento o técnica específica.
- b) El conjunto de sartenes y batería.
- c) Todos los utensilios del cocinero.
- d) Son correctas la a y la b.

40. En relación con la limpieza de equipos e instalaciones indicar cuál de las siguientes afirmaciones es la correcta:

- a) Para limpiar se utiliza agua y jabón.
- b) Si limpiamos con agua caliente y con jabón eliminamos la suciedad y los gérmenes.
- c) Para limpiar basta con utilizar agua.
- d) Para limpiar basta con utilizar agua caliente.

41. Indica cuál es la respuesta más correcta en relación con los desinfectantes más utilizados para la desinfección de equipos e instalaciones:

- a) Agua a temperatura superior a 80°C.
- b) Compuestos clorados.
- c) Amonios cuaternarios.
- d) Las respuestas a, b y c son correctas.

42. Indica cuál es la afirmación correcta:

- a) Con la limpieza eliminamos la suciedad, con la desinfección destruimos los gérmenes.
- b) La eficacia de la lejía es mayor si la utilizamos disuelta en agua caliente.
- c) Para desinfectar un utensilio de cocina hay que sumergirlo en agua caliente a 80°C y añadir un buen chorro de lejía.
- d) El amoniaco es un tipo de detergente.



**PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO
DE LOS BUQUES “ESPERANZA DEL MAR” Y “JUAN DE LA COSA”**

CATEGORÍA: PRIMER COCINERO

- 43. Para limpiar cuberterías, vajilla y cristalería, se utilizará obligatoriamente lavavajillas con un programa adecuado a las características de los objetos que vamos a lavar, teniendo la precaución de:**
- a) Programar temperaturas entre 60°C y 85°C para lavado y aclarado respectivamente.
 - b) Programar temperaturas entre 60°C y 90°C para lavado.
 - c) Programar temperaturas entre 70°C y 100°C para lavado y aclarado respectivamente.
 - d) Programar temperaturas de entre y 120°C para aclarado.
- 44. Indica cuál es la respuesta más correcta para una óptima limpieza y desinfección de útiles, instalaciones y equipos:**
- a) Limpiar y desinfectar los platos y vasos en el plonge.
 - b) Antes de meter las piezas en el lavavajillas prelavarlas con un cepillo y agua.
 - c) Secar las piezas preferiblemente con papel de un solo uso.
 - d) La b y c son correctas.
- 45. Las materias primas en cocina pueden clasificarse atendiendo a diversos criterios. Cuál es el criterio más indicado desde el punto de vista culinario:**
- a) En función de su origen.
 - b) De acuerdo con las funciones nutritivas que desempeñan.
 - c) De acuerdo con su descripción.
 - d) De acuerdo con su estado y necesidades de conservación.
- 46. La recepción de materias primas implica un conjunto de operaciones que, en líneas generales, deben cumplir con diversos objetivos. Indica cuál es la respuesta más correcta:**
- a) Asegurar que todas las mercancías recibidas se ajustan en todos sus parámetros a lo solicitado.
 - b) Disponer de alternativas para sustitución de mercancías necesarias que no hayan podido ser suministradas.
 - c) Clasificar y almacenar las mercancías recibidas en función a sus necesidades de conservación y controlar los stocks para conseguir una rotación adecuada para cada producto.
 - d) Todas son correctas.



**PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO
DE LOS BUQUES “ESPERANZA DEL MAR” Y “JUAN DE LA COSA”**

CATEGORÍA: PRIMER COCINERO

- 47. ¿Qué condiciones deben reunir las áreas o espacios destinados a la recepción de materias primas o mercancías? Indica cuál es la respuesta más acertada:**
- a) Ser diáfanos y con temperaturas controladas, de manera que en el tránsito de mercancías por esta zona no se produzcan cambios bruscos de temperatura.
 - b) Los suelos y techos deberán ser impermeables y resistentes a la limpieza con agua a presión y detergentes bactericidas, debiendo estar dotados de desagües con rejillas.
 - c) Estas áreas estarán fuera del flujo de basuras o conductos de aguas residuales.
 - d) Todas son correctas.
- 48. Indicar la respuesta más correcta en relación con los equipos que deben estar disponibles en las zonas de recepción de mercancía:**
- a) Báscula y balanza para el pesado de las mercancías.
 - b) Termómetros para el control de temperaturas de las mercancías.
 - c) Recipientes adecuados para la conservación de productos, construidos en materiales inalterables, tales como plástico alimentario o acero inoxidable, con tapaderas de cierre hermético.
 - d) Todas son correctas.
- 49. Indica cuál es la respuesta más correcta en relación el desarrolla de las fases que requiere el proceso de recepción:**
- a) Fases de recepción, inspección y control.
 - b) Fases de clasificación, distribución y almacenamiento.
 - c) Son correctas a y b.
 - d) Ninguna es correcta.
- 50. Los mecanismos o factores habituales susceptibles de generar alteraciones en los alimentos, suelen ser:**
- a) Las causas físicas y proliferación natural de microorganismos.
 - b) Los factores ambientales del medio donde se encuentran.
 - c) Algunas reacciones químicas y bioquímicas.
 - d) Todas son correctas.



**PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO
DE LOS BUQUES “ESPERANZA DEL MAR” Y “JUAN DE LA COSA”**

CATEGORÍA: PRIMER COCINERO

- 51. De las siguientes respuestas referidas a prevenir la alteración de los alimentos y alargar su vida útil con garantías de calidad y seguridad higiénico-alimentaria. ¿Cuál crees que es la más acertada?**
- a) La congelación de los alimentos.
 - b) La higiene durante los procesos de manipulación y los tratamientos adecuados de conservación y envasado.
 - c) La limpieza adecuada de los lugares de almacenamiento.
 - d) La Protegiéndolos de la luz y el aire.
- 52. Indica la respuesta correcta. ¿En qué se fundamentan los diversos métodos de conservación?:**
- a) En alargar la vida útil de los alimentos por la acción del frío.
 - b) En destruir toda clase de microorganismos hirviendo a 100°C los alimentos.
 - c) En la acción que producen sobre los gérmenes para destruirlos o impedir su desarrollo.
 - d) En la acción que produce la congelación para impedir su desarrollo.
- 53. Entre los métodos de conservación físicos por calor podemos distinguir los siguientes:**
- a) Ebullición y Pasteurización:
 - b) Pasteurización baja y alta.
 - c) Baño maría.
 - d) Son correctas a y b.
- 54. Los métodos de cocción pueden ser clasificados en función del medio donde se efectúa. Indicar la respuesta más correcta:**
- a) Cocciones en elemento húmedo o acuoso.
 - b) Cocciones en elemento graso y en elemento gaseoso.
 - c) Cocciones mixtas.
 - d) Todas son correctas.
- 55. ¿Cuáles son las técnicas de cocción?: Indicar la respuesta más correcta:**
- a) Cocer al vapor, cocer al vacío y Confitar en grasa.
 - b) Freír y saltear.
 - c) Asar, estofar., brasear y otros métodos menores.
 - d) Todas son correctas.



**PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO
DE LOS BUQUES “ESPERANZA DEL MAR” Y “JUAN DE LA COSA”**

CATEGORÍA: PRIMER COCINERO

- 56. ¿Qué tipos de guarniciones nos podemos encontrar? Las guarniciones con respecto a la elaboración total pueden ser de dos tipos:**
- a) Guarniciones que forman parte de la propia elaboración.
 - b) Guarniciones que se sirven de manera independiente del elemento principal de la elaboración.
 - c) Guarniciones presentadas en otro plato.
 - d) Son correctas a y b.
- 57. ¿Cuáles son las principales guarniciones simples? Indicar la respuesta más correcta:**
- a) Patatas.
 - b) Arroz y pastas alimenticias.
 - c) Hortalizas.
 - d) Todas son correctas.
- 58. De acuerdo con el anexo V de MARPOL los buques de arqueo bruto igual o superior a 100, deberán llevar a bordo un plan de gestión de basuras escrito, que incluirá:**
- a) Los procedimientos para la reducción al mínimo las basuras.
 - b) La recogida, el almacenamiento, el tratamiento y la eliminación de basuras.
 - c) Manera de utilizar el equipo de a bordo.
 - d) Todas son correctas.
- 59. Indicar la respuesta más correcta en relación con el procedimiento de recogida de basuras a bordo del buque que deberá seguir el departamento de fonda:**
- a) En la cocina, se recogerán los residuos generados durante el día, al finalizar la jornada de trabajo.
 - b) En cámaras y comedores se recogerá la basura de las papeleras durante la jornada de limpieza.
 - c) En los camarotes, cada mañana se recogerá los residuos generados.
 - d) Todas son correctas.



**PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO
DE LOS BUQUES “ESPERANZA DEL MAR” Y “JUAN DE LA COSA”**

CATEGORÍA: PRIMER COCINERO

- 60. Las basuras recogidas se clasificarán de acuerdo con su naturaleza, para su posterior almacenamiento contenedores independientes marcados de forma que puedan ser diferenciados fácilmente. En relación con las basuras generadas en el departamento de fonda, indicar cuál es el nivel de segregación más correcto:**
- a) Contenedor para plásticos.
 - b) Contenedor para restos de alimentos.
 - c) Contenedor para papel, trapos, vidrio y desperdicios análogos; y Contenedor para residuos sanitarios.
 - d) Todas son correctas.
- 61. De acuerdo con las normas sobre almacenamiento de basuras a bordo, Indicar la respuesta más correcta en relación con el tiempo que deberán permanecer en la zona de almacenamiento las basuras cuya eliminación en la mar está permitida o aquellas susceptibles de ser incineradas:**
- a) Poco tiempo.
 - b) Poco tiempo, salvo que hayan de retenerse a bordo durante el paso del buque por una zona restringida de descarga al mar.
 - c) 24 horas.
 - d) Todas son correctas.
- 62. De acuerdo con las normas sobre almacenamiento de basuras a bordo, Indicar la respuesta más correcta en el caso de almacenar residuos hospitalarios u otras materias susceptibles de producir enfermedades o epidemias:**
- a) Su almacenamiento debe hacerse en recipientes cerrados herméticamente y debidamente identificados.
 - b) Su descarga a tierra deberá realizarse sin cambiar el envase.
 - c) La capacidad del contenedor debe ser al menos de 300 lts.
 - d) Son correctas a y b.



PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO
DE LOS BUQUES “ESPERANZA DEL MAR” Y “JUAN DE LA COSA”

CATEGORÍA: **PRIMER COCINERO**

- 63. ¿Qué se entiende por basuras según el Anexo V de MARPOL?**
- a) Toda clase de restos de víveres (alimentos, desechos domésticos y operacionales, todos los plásticos, residuos de carga, aceite de cocina, artes de pesca y cadáveres de animales).
 - b) Pescado fresco y porciones del mismo.
 - c) Residuos resultantes de las faenas domésticas y trabajo rutinario del buque en condiciones normales de servicio.
 - d) Son correctas a y b.
- 64. En relación con la descarga de basuras fuera de las zonas especiales de acuerdo con lo dispuesto en las Reglas 3 del Anexo V de MARPOL, se prohíbe echar al mar:**
- a) Toda materia plástica.
 - b) La cabullería y redes de pesca de fibras sintéticas.
 - c) Las bolsas de plástico para la basura.
 - d) Todas las respuestas son correctas.
- 65. En relación con la descarga de basuras fuera de las zonas especiales de acuerdo con lo dispuesto en las Reglas 3 del Anexo V de MARPOL, se echarán tan lejos como sea posible, prohibiéndose en todo caso hacerlo si la tierra más próxima se encuentra a menos de:**
- a) 25 millas marinas, cuando se trate de tablas y forros de estiba y materiales de embalaje que puedan flotar.
 - b) 12 millas marinas, cuando se trate de los restos de comidas y todas las demás basuras, incluidos productos de papel, trapos, vidrios, metales, botellas, loza doméstica y cualquier otro desecho por el estilo.
 - c) 20 millas marinas, para cualquier resto.
 - d) Son correctas las respuestas a y b.
- 66. En relación con la descarga de basuras de acuerdo con lo dispuesto en la Regla 3 del Anexo V de MARPOL, podrán ser echadas al mar, siempre que:**
- a) Hayan pasado previamente por un desmenuzador o triturador
 - b) El vertido se efectúe tan lejos como sea posible de la tierra más próxima a más de 3 millas marinas,
 - c) Se prohíba en todo caso hacerlo si la tierra más próxima se encuentra a menos de 5 millas marinas.
 - d) Son correctas a y b.



**PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO
DE LOS BUQUES “ESPERANZA DEL MAR” Y “JUAN DE LA COSA”**

CATEGORÍA: PRIMER COCINERO

- 67. De acuerdo con el anexo V de MARPOL los buques de arqueo bruto igual o superior a 100, deberán llevar a bordo un plan de gestión de basuras escrito, que incluirá:**
- a) Los procedimientos para la reducción al mínimo las basuras
 - b) La recogida, el almacenamiento, el tratamiento y la eliminación de basuras.
 - c) Manera de utilizar el equipo de a bordo.
 - d) Todas son correctas.
- 68. Selecciona la afirmación correcta en relación con el concepto de producto culinario.**
- a) Toda elaboración obtenida como consecuencia de un factor de producción en cocina.
 - b) Toda elaboración obtenida como consecuencia de un proceso de producción en cocina.
 - c) Toda elaboración obtenida como consecuencia de un sistema de producción en cocina.
 - d) Toda elaboración obtenida como consecuencia de un esquema de producción en cocina.
- 69. La pirámide de los alimentos se encarga de clasificar los alimentos en base al tipo de nutrientes que aporta al organismo en 6 grupos. Indicar cuál de los siguientes grupos está correctamente constituido:**
- a) Frutas.
 - b) Pan, cereales, arroz y pastas.
 - c) Pescado y grasas.
 - d) Son correctas a y b.
- 70. Para dar respuesta a las necesidades alimenticias específicas de una serie de personas y en base a los diferentes alimentos y nutrientes necesarios para el organismo existen diferentes dietas. Indicar cuál es la respuesta más correcta en relación con los tipos de dietas que pueden elaborarse:**
- a) Dietas esenciales, profilácticas y paliativas.
 - b) Dietas temporales.
 - c) Dietas inocuas.
 - d) Todas son correctas.



**PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO
DE LOS BUQUES “ESPERANZA DEL MAR” Y “JUAN DE LA COSA”**

CATEGORÍA: PRIMER COCINERO

- 71. Para dar respuesta a las necesidades alimenticias específicas de una serie de personas y en base a los diferentes alimentos y nutrientes necesarios para el organismo existen diferentes dietas. Indicar cuál es la respuesta más correcta en relación con los tipos de dietas que pueden elaborarse:**
- a) Dietas facilitadoras y artificiales.
 - b) Dietas con fines explorativos y diagnósticos.
 - c) Dietas naturales.
 - d) Son correctas a y b.
- 72. En relación con los tipos de alimentos que se transforman en la cocina, indicar cuál de las siguientes afirmaciones es correcta:**
- a) Energéticos: son aquellos que nos proporcionan energía.
 - b) Reparadores y reguladores: son aquellos que facilitan sustancias imprescindibles tanto para crear como para mantener nuestra estructura física.
 - c) Plásticos o formadores: son los que resultan imprescindibles para nuestro metabolismo debido a su aporte en vitaminas, minerales y fibra.
 - d) Ninguna es correcta.
- 73. Los alimentos nos proporcionan los nutrientes necesarios para nuestro organismo. Indicar cuál es la respuesta más correcta en relación con las necesidades que se pretenden cubrir con los nutrientes:**
- a) Necesidades plásticas, energéticas y reguladoras.
 - b) Necesidades energéticas.
 - c) Necesidades reguladoras.
 - d) Ninguna es correcta.
- 74. ¿De qué se compone el grupo de alimentos perecederos? Indicar cuál es la respuesta más correcta:**
- a) Frutas y verduras frescas.
 - b) Pescados, mariscos y carnes frescas en general.
 - c) Lácteos.
 - d) Son correctas a y b.



PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO
DE LOS BUQUES “ESPERANZA DEL MAR” Y “JUAN DE LA COSA”

CATEGORÍA: **PRIMER COCINERO**

- 75.Cuál es la respuesta correcta en relación con las necesidades de conservación de los alimentos perecederos:**
- a) Refrigeración entre 1°C a 4°C y el consumo inmediato.
 - b) Refrigeración entre 2°C a 8°C y el consumo inmediato.
 - c) Refrigeración entre 4°C a 14°C y el consumo inmediato, pues su caducidad está limitada a pocos días.
 - d) Ninguna es correcta.
- 76. ¿De qué se compone el grupo de productos NO perecederos? Indicar cuál es la respuesta más correcta:**
- a) Productos congelados, conservas, semiconservas (requieren frío para su conservación).
 - b) Aceites, bebidas en general, pastas, arroces, harinas y otros posibles.
 - c) Productos de limpieza.
 - d) Todas son correctas.
- 77. En relación con los criterios para el almacenamiento de productos frescos para consumo inmediato, Indicar cuál es la respuesta más correcta:**
- a) Cambiarlos de sus envases originales para evitar contaminaciones.
 - b) Almacenarlos en cámaras frigoríficas entre 1°C y 4°C.
 - c) Separase por familias de productos, tales como pescados, carnes, frutas y verduras y lácteos.
 - d) Todas son correctas.
- 78. ¿Qué aspectos se deben tener en cuenta a la hora de emplatar las elaboraciones culinarias?**
- a) Color.
 - b) Volumen.
 - c) Salsa y Textura.
 - d) Todas son correctas.



PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO
DE LOS BUQUES “ESPERANZA DEL MAR” Y “JUAN DE LA COSA”

CATEGORÍA: **PRIMER COCINERO**

79. A la hora de emplatar se pueden adoptar diferentes formas de composición básicas.

Indicar cuál es la respuesta más correcta:

- a) Composición simétrica, asimétrica y rítmica.
- b) Composición oblicua, triangular, piramidal.
- c) En escala, en cuadrado y circular.
- d) Todas son correctas.

80. En el contexto de las técnicas culinarias es necesario conocer una serie de términos culinarios, que son utilizados habitualmente. Identificar cuál es la afirmación más correcta al definir dichos términos:

- a) Bresear o brasear: momento en el que cocinamos las carnes o pescados en una cocción húmeda junta con una cocción seca. Se suele realizar con ayuda del horno.
- b) Saltear: momento en el se quiere que los alimentos se pasen por la sartén para que se doren, durante un tiempo breve.
- c) Asustar: momento en el que se lleva a una pequeña ebullición a un alimento.
- d) Son correctas a y b.

81. Indicar cuál de las siguientes relaciones no es correcta:

- a) Regeneración de materias primas y proceso de congelación.
- b) Prelaboración de materias primas y despiece.
- c) Recogida y finalización de la producción Limpieza y desinfección de instalaciones.
- d) Envasado y/o conservación de materias primas y mantenimiento en caliente.

82. En relación con la producción en línea fría indica cuál es la respuesta más correcta:

- a) Cocinar y congelar.
- b) Descongelar y cocinar.
- c) Cocinar y enfriar.
- d) Son correctas a y b.

83. En relación con el sistema de distribución/servicio en Línea Caliente”, indicar cuál de las siguientes respuestas es la más correcta:

- a) Mantenimiento de las elaboraciones calientes a más de 65°C.
- b) Carros calientes.
- c) Mínimas necesidades de equipamiento en el lugar del consumo.
- d) Todas son correctas.



PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO
DE LOS BUQUES “ESPERANZA DEL MAR” Y “JUAN DE LA COSA”

CATEGORÍA: **PRIMER COCINERO**

84. En relación con La llamada “Marcha hacia delante”, indicar cuál de las siguientes relaciones no es correcta:

- a) Asegura que los alimentos recorran un itinerario siempre en el mismo sentido, desde zonas contaminadas hacia zonas que no lo están, sin que se permita el retroceso de los mismos.
- b) Asegura que los alimentos recorran un itinerario siempre en sentido circular para evitar la contaminación.
- c) Asegura que los alimentos recorran un itinerario siempre en el mismo sentido, desde zonas no contaminadas hacia zonas que lo están, sin que se permita el retroceso de los mismos.
- d) Son correctas b y c.

85. Indicar cuál de las siguientes relaciones no es correcta:

- a) Aprovisionamiento y Recepción y almacenamiento de materias primas.
- b) Recursos materiales y Herramientas y materias primas.
- c) Comunicación del menú y Aprovisionamiento.
- d) Tratamiento culinario y Elaboración de las guarniciones.

86. Es un deber de la empresa:

- a) Utilizar los equipos de protección individual.
- b) Formar a los trabajadores y trabajadoras en materia de prevención.
- c) Asignar los trabajos de especial peligrosidad.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

87. Son obligaciones de los trabajadores y las trabajadoras en materia de prevención:

- a) Someterse a revisiones médicas periódicas.
- b) Comprar los equipos de protección necesarios para su trabajo.
- c) Autoformarse en materia de prevención de riesgos laborales.
- d) Informar, de manera inmediata, de las situaciones de riesgo que se pudieran observar.



PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO
DE LOS BUQUES “ESPERANZA DEL MAR” Y “JUAN DE LA COSA”

CATEGORÍA: **PRIMER COCINERO**

- 88. Indica cuál es de las siguientes afirmaciones sobre el plan de prevención de riesgos laborales (PRL) es correcta:**
- a) Es el documento que planifica la gestión de la empresa.
 - b) No deberá tener en cuenta la existencia de disposiciones legales sobre riesgos específicos.
 - c) Debe ser conocido exclusivamente por la dirección.
 - d) El plan de prevención debe ser conocido y asumido por toda la estructura de la organización, y en especial por todos los trabajadores y trabajadoras.
- 89. La política de prevención de riesgos laborales (PRL) debería ser:**
- a) Un compromiso firme de la dirección con la seguridad y salud laboral.
 - b) Una declaración del mero cumplimiento de la legislación en materia de prevención de riesgos.
 - c) Una parte integrante de la responsabilidad social de la empresa.
 - d) Son correctas a y c.
- 90. Los principios de la acción preventiva no están redactados de forma aleatoria, sino que han sido enumerados racionalmente, indica en que respuesta se han ordenado adecuadamente dichos principios:**
- a) Evitar los riesgos, Evaluar los riesgos que no se puedan evitar, Combatir los riesgos en su origen, Adaptar el trabajo a la persona, Tener en cuenta la evolución de la técnica, Sustituir lo peligroso y Planificar la prevención.
 - b) Planificar la acción preventiva, Tener en cuenta la evolución de la técnica, Combatir los riesgos en su origen, Evaluar los riesgos que no se puedan evitar, Evitar los riesgos.
 - c) Adaptar el trabajo a la persona y Sustituir lo peligroso.
 - d) Dar instrucciones a los trabajadores y planificar la prevención.
 - e) Adoptar medidas que antepongan la protección colectiva a la individual y planifica la prevención.



MINISTERIO
DE INCLUSIÓN, SEGURIDAD SOCIAL
Y MIGRACIONES



INSTITUTO SOCIAL
DE LA MARINA

PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO
DE LOS BUQUES “ESPERANZA DEL MAR” Y “JUAN DE LA COSA”

CATEGORÍA: **PRIMER COCINERO**

PRIMER COCINERO	
1-C	46-D
2-C	47-D
3-B	48-D
4-C	49-D
5-A	50-D
6-C	51-B
7-C	52-A
8-C	53-D
9-C	54-D
10-A	55-D
11-A	56-D
12-A	57-D
13-B	58-D
14-B	59-D
15-C	60-D
16-C	61-B
17-B	62-D
18-C	63-D
19-C	64-D
20-D	65-D
21-B	66-D
22-A	67-D
23-A	68-B
24-A	69-D
25-B	70-A
26-C	71-D
27-C	72-A
28-B	73-A
29-C	74-D
30-D	75-A
31-C	76-D
32-D	77-D
33-A	78-D
34-D	79-C
35-D	80-D
36-D	81-A
37-D	82-D
38-B	83-D
39-A	84-A
40-A	85-C
41-D	86-B
42-A	87-D
43-A	88-D
44-D	89-A
45-A	90-A