



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

CATEGORÍA: SEGUNDO COCINERO

1. **El 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, regula entre las sanciones que se pueden imponer por razón de las faltas cometidas la siguiente:**
 - a) La reducción de retribuciones proporcional a la falta cometida.
 - b) La disminución de la categoría profesional.
 - c) El demérito.
 - d) La multa proporcional a la falta cometida.

2. **Señale la respuesta correcta sobre la composición de los órganos de selección de los procesos selectivos para el ingreso en la Administración Pública de acuerdo con la normativa sobre el empleo público en el ámbito de la Administración General del Estado:**
 - a) Los órganos de selección estarán constituidos por un número impar de miembros no inferior a siete.
 - b) Podrán formar parte de los órganos de selección tanto funcionarios de carrera como personal eventual.
 - c) Los funcionarios interinos podrán formar parte de los órganos de selección de los procesos selectivos del personal laboral temporal.
 - d) Todos los miembros de los órganos de selección deberán poseer un nivel de titulación igual o superior al exigido para el ingreso en el Cuerpo, Escala, Categoría o Grupo Profesional de que se trate.

3. **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.



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

CATEGORÍA: SEGUNDO COCINERO

4. 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.
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:
- a) Falta muy grave.
 - b) Falta leve.
 - c) Falta grave.
 - d) No se considera falta.
6. En lo que se refiere al personal laboral de la Administración, el IV Convenio Único para el personal laboral de la Administración del Estado prevé la estructura del sistema de clasificación en los siguientes términos:
- a) La especialidad es el conjunto de tareas, funciones y actividades propias de un puesto y que constituyen las obligaciones concretas con las que debe cumplir el trabajador o la trabajadora que lo desempeña.
 - b) La familia profesional determina el contenido concreto de la prestación laboral y establece el perfil profesional de cada puesto, agrupando los contenidos, las competencias y las especificaciones técnicas.
 - c) La categoría profesional agrupa el contenido de titulaciones, cualificaciones, profesiones, oficios y ocupaciones atendiendo a criterios de afinidad de la competencia profesional.
 - d) El grupo profesional agrupa unitariamente las aptitudes profesionales, las titulaciones y el contenido general de la prestación laboral que se corresponde con las mismas.



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

CATEGORÍA: **SEGUNDO COCINERO**

- 7. En la organización central son órganos superiores:**
- a) Los Ministros y los Secretarios de Estado.
 - b) Los Ministros, los Secretarios de Estado y los Subsecretarios.
 - c) Los Ministros, los Secretarios generales técnicos y Directores generales.
 - d) Los Secretarios de Estado, los Subsecretarios y los Directores generales.
- 8. La determinación del número, la denominación y el ámbito de competencia respectivo de los Ministerios y las Secretarías de Estado se establecen mediante:**
- a) Real Decreto del Ministerios de Hacienda.
 - b) Real Decreto Legislativo del Ministerio de Presidencia.
 - c) Real Decreto del Ministerio de Política Territorial y Función Pública.
 - d) Real Decreto del Presidente del Gobierno.
- 9. Las Subsecretarías y las Secretarías Generales, se crean, modifican y suprimen por:**
- a) Real Decreto del Consejo de Ministros, a iniciativa del Ministro interesado y a propuesta del Ministro de Hacienda.
 - b) Real Decreto del Presidente del Gobierno a propuesta del Ministerios interesado.
 - c) Real Decreto del Ministerio de Hacienda a propuesta del Consejo de Ministros.
 - d) Real Decreto del Ministerio correspondiente a propuesta del Ministerio de Hacienda.
- 10. Los miembros del Gobierno son nombrados y separados por:**
- a) El Rey a propuesta del Presidente
 - b) El Presidente a propuesta del Rey.
 - c) El Consejo de Ministros a propuesta del Presidente.
 - d) El Rey a propuesta del Consejo de Ministros.



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

CATEGORÍA: **SEGUNDO COCINERO**

11. 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.

12. La relación laboral del personal al servicio de la Administración se constituye:

- a) Por nombramiento.
- b) Por nombramiento y toma de posesión.
- c) Por la firma del contrato de Trabajo.
- d) Por superación del proceso selectivo.

13. La Administración Pública puede utilizar como modalidad contractual el contrato por interinidad en los siguientes casos:

- a) Para plazas de difícil cobertura.
- b) Para plazas vacantes o tengan que ser cubiertas por sustitución.
- c) No puede recurrir en ningún caso a esta modalidad contractual.
- d) Para ocupar plazas de personal funcionario.

14. Al personal laboral le será de aplicación las normas contenidas en la legislación sobre incompatibilidades del resto de personal al servicio de la Administración Pública:

- a) En todos los casos.
- b) En ningún caso ya que tienen normativa propia en materia de incompatibilidades.
- c) Según lo establecido en la categoría profesional.
- d) Según el puesto de trabajo desempeñado.



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

CATEGORÍA: SEGUNDO COCINERO

- 15. 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.
- 16. 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.
- 17. ¿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.
- 18. El Instituto Social de la Marina es la entidad gestora del:**
- a) Régimen Especial de la Seguridad Social de los Trabajadores por Cuenta Propia o Autónomos.
 - b) Régimen Especial de los Funcionarios Públicos.
 - c) Régimen Especial de la Seguridad Social de los Trabajadores del Mar.
 - d) Régimen Especial de Empleados de Hogar.



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

CATEGORÍA: SEGUNDO COCINERO

19. Señale cuál de las siguientes afirmaciones no es correcta:

- a) El Instituto Social de la Marina colabora con la Tesorería General de la Seguridad Social en la gestión de la cotización y la función recaudatoria en período voluntario en el sector marítimo-pesquero.
- b) Al Instituto Social de la Marina le corresponde la realización de los reconocimientos médicos de embarque marítimo de acuerdo con la normativa española específica y con los convenios de la Organización Internacional del Trabajo ratificados por España.
- c) Los buques Esperanza del Mar y Juan de la Cosa, del Instituto Social de la Marina, prestan asistencia sanitaria a los trabajadores del mar embarcados y, además, prestan asistencia logística de emergencia a los buques que lo precisen cuando esté afectada su seguridad.
- d) Al Instituto Social de la Marina le corresponde la gestión y reconocimiento de las prestaciones del Régimen Especial de la Seguridad Social de los Trabajadores del Mar, excepto la prestación por desempleo y la prestación por cese de actividad de los trabajadores por cuenta propia de este Régimen Especial.

20. 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.

21. La asistencia sanitaria de los trabajadores del mar a bordo de los buques sanitarios y de apoyo logístico Esperanza del Mar y Juan de la Cosa, es una competencia que corresponde al Instituto Social de la Marina:

- a) Sólo cuando se trate de trabajadores de alta en el Régimen Especial de la Seguridad Social de los Trabajadores del Mar.
- b) Sólo cuando se trate de trabajadores del mar de nacionalidad española.
- c) Sólo cuando se trata de trabajadores del mar residentes en algún Estado miembro del Espacio Económico Europeo.
- d) Cuando la asistencia sanitaria sea precisa independientemente de la nacionalidad del trabajador y de su situación respecto a la Seguridad Social.



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

CATEGORÍA: SEGUNDO COCINERO

- 22. ¿Cuál de las siguientes competencias corresponde al Instituto Social de la Marina?**
- a) La promoción del bienestar de los trabajadores del mar a bordo y en el extranjero.
 - b) La resolución sobre la concesión de las ayudas previas a la jubilación ordinaria en el sistema de la Seguridad Social, así como de las ayudas extraordinarias a trabajadores afectados por procesos de reestructuración de empresas.
 - c) La planificación, desarrollo y gestión de programas de atención humanitaria a inmigrantes y de intervención urgente para situaciones de carácter excepcional, en colaboración, en su caso, con las comunidades autónomas, entidades locales, así como con entidades públicas y privadas.
 - d) La planificación, coordinación y gestión de la Política Marítima Integrada (PMI).
- 23. En la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, se establecen una serie de criterios de actuación de las Administraciones Públicas para la aplicación del principio de igualdad entre mujeres y hombres. Señale cuál de los siguientes criterios de actuación no se recoge en la referida Ley Orgánica:**
- a) Facilitar la conciliación de la vida personal, familiar y laboral, sin menoscabo de la promoción profesional.
 - b) Fomentar la formación en igualdad, tanto en el acceso al empleo público como a lo largo de la carrera profesional.
 - c) Establecer medidas efectivas de protección frente al acoso sexual y al acoso por razón de género.
 - d) Favorecer el acceso efectivo de las mujeres a los órganos directivos en las Administraciones Públicas, de manera que en un periodo de diez años, las mujeres lleguen a estar presentes en dichos órganos en un cincuenta y cinco por ciento de los mismos.
- 24. La valoración de la situación de dependencia, mediante la emisión de un dictamen sobre el grado de dependencia con especificación de los cuidados que la persona pueda requerir, es una función que corresponde a:**
- a) El Ayuntamiento correspondiente.
 - b) El Ministerio de Sanidad.
 - c) Cualquier ONG que atienda a personas en situación de dependencia.
 - d) Los órganos de valoración que determinen las comunidades autónomas.



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

CATEGORÍA: SEGUNDO COCINERO

- 25. Señale cuál de las siguientes funciones no corresponden al Consejo de Transparencia y Buen Gobierno:**
- a) Evaluar el grado de aplicación de la Ley de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno.
 - b) Imponer las sanciones que correspondan por incumplimiento de los principios de buen gobierno por parte de los miembros del Gobierno.
 - c) Asesorar en materia de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno.
 - d) Informar preceptivamente los proyectos normativos de carácter estatal que desarrollen la Ley de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno o que estén relacionados con su objeto.
- 26. En el contexto de las funciones principales del segundo cocinero, indicar cuál de las siguientes afirmaciones es la más correcta:**
- a) Ayudar al cocinero en la preparación de los platos.
 - b) Preparar aquellos platos que se le haya enseñado previamente.
 - c) Participar en los pedidos y conservación de los productos de cocina.
 - d) Son correctas a y b.
- 27. En el contexto de las funciones principales del segundo cocinero, indicar cuál de las siguientes afirmaciones es la más correcta:**
- a) Participar en los pedidos y conservación de los productos de cocina.
 - b) Intervenir en la creación de platos con cierta supervisión.
 - c) Llevar a cabo preparaciones elementales.
 - d) Son correctas a y b.
- 28. La puesta en marcha de los tratamientos DDD en la ejecución del Plan de Control de Plagas se organiza siguiendo pautas fundamentales. Indicar la respuesta más correcta de los pasos a seguir:**
- a) Diagnóstico previo y ejecución y control (medios y medidas que se llevarán a la práctica).
 - b) Análisis físico del entorno y aplicación del tratamiento correspondiente.
 - c) Aislamiento de la zona y aplicación del tratamiento en 48 horas.
 - d) Ninguna es correcta.



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

CATEGORÍA: SEGUNDO COCINERO

- 29. En el contexto de los tratamientos DDD, indicar la respuesta más correcta en relación con los factores que incentivan la contaminación y el desequilibrio en la limpieza de las instalaciones y los equipos o utillajes que se manejen:**
- a) Que haya lugares en los que puedan refugiarse con facilidad.
 - b) Que tengan facilidad en la adquisición de comida.
 - c) Existencia de zonas que permitan la creación de hábitats para su reproducción.
 - d) Todas son correctas.
- 30. Para limpiar superficies y equipos, ¿cuál de las siguientes recomendaciones es la correcta?:**
- a) Es conveniente usar serrín al barrer para no levantar polvo.
 - b) Una vez que hemos lavado y aclarado las superficies se secarán preferentemente con aire.
 - c) Para desinfectar los útiles de cocina basta con lavarlos con agua caliente.
 - d) Los suelos se limpiarán con agua caliente con detergente.
- 31. En la limpieza de instalaciones indica qué afirmación es la más correcta.**
- a) Hay que desalojar todos los productos y útiles antes de limpiar.
 - b) Hay que limpiar con agua, detergente y desinfectante.
 - c) Hay que aclarar con abundante agua para eliminar los restos de detergente y desinfectante.
 - d) Son correctas a, b y c.



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

CATEGORÍA: **SEGUNDO COCINERO**

32. En relación con el control de plagas Indica cuál es la afirmación correcta:

- a) La agrupación y familias de insectos y roedores no suponen un riesgo y un grave peligro para la salud, aunque pueda ocasionar alteraciones y daños en las instalaciones y equipos.
- b) Los animales domésticos como perros, gatos y pájaros no suponen un riesgo para la salud cuando hablamos de manipulación de alimentos, si están correctamente atendidos.
- c) El control de plagas debe realizarse sólo cuando estos animales aparecen en nuestras instalaciones.
- d) Se entiende por control de plagas, a cualquier gama de intervenciones medioambientales cuyo objetivo sea una reducción en la incidencia de las plagas de insectos y las enfermedades que causan. Las técnicas específicas de control incluyen mecanismos químicos, físicos y biológicos.

33. Los roedores además de ser fuente de infecciones, tienen gran poder de destrucción de productos. Indicar la respuesta más correcta en los sistemas que se utilizan para combatir dichas plagas:

- a) Cebos, trampas, polvos, ultrasonidos y venenos.
- b) Cebos y venenos.
- c) Trampas y venenos.
- d) Cebos trampas y venenos.

34. En relación con el tratamiento de insectos indicar cuál de las siguientes afirmaciones es la más correcta:

- a) Las hormigas se pueden eliminar utilizando un jarabe de azúcar en el que se ha disuelto ácido bórico y que es llevado por estas hasta la madriguera para alimentar a las larvas.
- b) Los insectos voladores se pueden eliminar con insecticida de uso alimentario sin ningún tipo de limitación.
- c) Las cucarachas se pueden eliminar usando cajas de cartón que tengan algún alimento untado con feromonas y que esté recubierto de una sustancia pegajosa en la que quedan atrapadas.
- d) Las respuestas a y c son correctas.



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

CATEGORÍA: **SEGUNDO COCINERO**

- 35. En el caso de realizar un control de plagas deberá cumplirse lo siguiente:**
- a) Contratar a una empresa especializada.
 - b) Designar a un responsable de cocina para desarrollar el plan.
 - c) Sellar la cocina para que no se contamine.
 - d) Vaciar las los almacenes y eliminar las larvas.
- 36. Cuáles de las siguientes afirmaciones es la más correcta a la hora de realizar un control de plagas:**
- a) Se instalarán telas metálicas en las ventanas, así como máquinas matamoscas en las instalaciones y rejillas en los sumideros.
 - b) Se colocarán carteles indicando la existencia de ratones.
 - c) Se registrarán todas las acciones sobre cantidades de veneno colocado y de insectos eliminados, en el libro de plagas de la Marina Mercante.
 - d) Son correctas a y c.
- 37. ¿Qué tipos de suciedad podemos encontrar en las instalaciones de producción de alimentos? Indicar la respuesta más correcta:**
- a) Restos de alimentos, Grasas y aceites, basura, polvo y corrosión.
 - b) Grasas y aceites.
 - c) Basura y polvo.
 - d) Son correctas la b y c.
- 38. Para eliminar correctamente la suciedad además de decidir los productos que se van a utilizar, se establecerán los pasos a seguir. Indicar que tipos de proceso deben seguirse para limpiar:**
- a) Procesos mecánicos naturales.
 - b) Procesos físicos, químicos y biológicos.
 - c) Procesos físicos y químicos.
 - d) Son correctas a y c.



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

CATEGORÍA: **SEGUNDO COCINERO**

- 39. 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 utilización de deshumidificadores.
- 40. 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 150°C los alimentos.
 - c) En la acción que producen sobre los virus para destruirlos o impedir su desarrollo
 - d) Ninguna es correcta.
- 41. Indicar la respuesta más correcta entre los métodos de conservación tradicionales:**
- a) Salado, Secado y Ahumado.
 - b) Encurtidos.
 - c) Engrasado.
 - d) Son correctas a y b.
- 42. Entre los métodos de conservación físicos por calor podemos distinguir los siguientes:**
- a) Ebullición y Pasteurización.
 - b) Ahumado.
 - c) Baño maría.
 - d) Son correctas a y c.



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

CATEGORÍA: SEGUNDO COCINERO

43. Indica cuál de las siguientes respuestas es la correcta:

- a) La pasteurización consiste en aplicar tratamientos de calor a los alimentos superiores a los 100°C.
- b) La esterilización consiste en aplicar tratamientos de calor a los alimentos inferiores a los 100°C.
- c) La uperización consiste en someter al alimento a temperaturas entre 135°C y 150°C durante cortos periodos de tiempo que oscilan entre 1 a 3.
- d) La pasteurización alta consiste en someter a los alimentos a temperaturas cercanas a los 1205°C durante un tiempo aproximado de 10 minutos.

44. Desde el punto de vista higiénico sanitario ¿Qué ventajas se obtienen con la aplicación de los diversos métodos de conservación por frío? Indica las respuestas correctas:

- a) La refrigeración elimina el crecimiento y desarrollo de microorganismos en los alimentos.
- b) La congelación retrasa el crecimiento y desarrollo de los microorganismos durante un corto periodo de tiempo.
- c) La congelación paraliza el crecimiento y desarrollo de microorganismos en los alimentos. Esto se consigue al alcanzarse temperaturas de entre -18°C y -20°C en el corazón del producto.
- d) La ultra congelación paraliza el crecimiento y desarrollo de los microorganismos alcanzando los -30°C en el corazón del producto, en el menor tiempo posible.

45. Indica la respuesta correcta. ¿Qué son los procesos combinados de conservación?:

- a) Aquellos que utilizan métodos de refrigeración y técnicas de envasado al vacío.
- b) La combinación de un método de conservación por calor más otro método por frío.
- c) La aplicación de cualquier método de conservación con apoyo de técnicas de envasado al vacío.
- d) La aplicación de varios sistemas o métodos de conservación sobre un alimento o producto de cocina con el objetivo de alcanzar mejores resultados en la calidad del producto final.



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

CATEGORÍA: **SEGUNDO COCINERO**

- 46. Indica la respuesta correcta. Por sus características como envases ¿Cuáles son los más utilizados en cocina?:**
- a) El vidrio es el más utilizado por su resistencia.
 - b) Los envases de papel son los más utilizados en cocina.
 - c) El acero inoxidable es muy utilizado por su resistencia y gran variedad de tamaños y formatos en el mercado.
 - d) El plástico es poco utilizado por su poca resistencia al calor.
- 47. Indica las respuestas más correcta de las siguientes afirmaciones:**
- a) Los procedimientos de regeneración de comidas elaboradas están sujetos a normativa legal vigente.
 - b) La descongelación de productos congelados se realiza sumergiéndolos en agua hirviendo.
 - c) Las comida elaborada se regenerara inmediatamente antes de su consumo, y se realiza por procedimientos autorizados, hasta alcanzar en el centro del alimento 50°C en un tiempo máximo de una hora, temperatura que deberá mantenerse hasta su consumo.
 - d) Los productos salados requieren equipos específicos para su regeneración.
- 48. ¿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, sin que tengan que disponer de desagües.
 - c) Estas áreas estarán en línea con el flujo de basuras o conductos de aguas residuales.
 - d) Ninguna es correcta.



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

CATEGORÍA: **SEGUNDO COCINERO**

- 49. 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 la presión de las mercancías.
 - c) Recipientes adecuados para la conservación de productos, contruidos en materiales inalterables como el hierro.
 - d) Ninguna es correcta
- 50. Indicar cuáles de las siguientes maquinarias son generadores de frío de uso generalizado en cocinas profesionales cuya finalidad es conservar alimentos en la mayoría de los casos:**
- a) Cámaras frigoríficas o de congelación y armarios frigoríficos o de congelación.
 - b) Cámaras de presión.
 - c) Máquinas de helado.
 - d) Todas son correctas.
- 51. ¿De qué se compone el grupo de alimentos perecederos? Indicar cuál es la respuesta más correcta:**
- a) Frutas y Lácteos.
 - b) Pescados, mariscos y carnes frescas en general.
 - c) Pescados y verduras frescas.
 - d) Ninguna es correcta.
- 52.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 3°C a 6°C y el consumo inmediato.
 - c) Refrigeración entre 4°C a 11°C y el consumo inmediato, pues su caducidad está limitada a pocos días.
 - d) Ninguna es correcta.



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

CATEGORÍA: **SEGUNDO COCINERO**

53. **¿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) Frutas y verduras.
 - d) Son correctas a y b.
54. **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 3°C y 6°C.
 - c) Separase por familias de productos, tales como pescados, carnes, frutas y verduras y lácteos.
 - d) Son correctas a y c.
55. **En relación con los criterios para el almacenamiento de productos congelados, indicar cuál es la respuesta más correcta:**
- a) Evitar romper su cadena de frío, dándole prioridad en el almacenamiento y mantenerlos en sus envases originales.
 - b) Almacenarlos en cámaras de congelación de -30°C.
 - c) Son correctas la a y la b.
 - d) Ninguna es correcta.
56. **En relación con los criterios para el almacenamiento de productos NO perecederos, indicar cuál es la respuesta más correcta:**
- a) Distribuirlos en las zonas destinadas al almacenamiento de productos no perecederos.
 - b) Los espacios destinados a almacenarlos deberán ser lugares frescos, secos y bien ventilados.
 - c) Los espacios destinados a almacenarlos permitirán efectuar operaciones de reposición y labores de limpieza.
 - d) Todas son correctas.



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

CATEGORÍA: SEGUNDO COCINERO

- 57. 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) Acidular: momento en el que usamos el agua hirviendo con vinagre y sal. Este preparado se suele realizar sobre todo para escalfar los huevos. Esta técnica, se utiliza para evitar la aparición de salmonella en los alimentos.
 - b) Asustar: momento en el que se lleva a una pequeña ebullición a un alimento.
 - c) Blanquear: momento en el que al agua hirviendo se le añade agua fría, esto se realiza para ablandar las legumbres o para quitar las impurezas de caldos y salsas.
 - d) Son correctas a y c.
- 58. 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 que se lleva a una pequeña ebullición a un alimento.
 - c) Asustar: momento en el se quiere que los alimentos se pasen por la sartén para que se doren, durante un tiempo breve.
 - d) Son correctas a y c.
- 59. 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) Escaldar: momento en el que se lleva a una pequeña ebullición a un alimento.
 - b) Escalfar: momento en el que se someten los alimentos en agua hirviendo con vinagre y sal. Esta técnica se suele realizar para elaborar los huevos escalfados.
 - c) Asustar: momento en el que se introduce algunos alimentos en agua hirviendo.
 - d) Todas son correctas.



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

CATEGORÍA: SEGUNDO COCINERO

- 60. 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) Gratinar: esta técnica se suele realizar en el horno y es cuando introducimos al mismo, carnes, pescados u hortalizas para que se doren.
 - b) Reducir: momento en el que se pretende que las salsas o purés se espesen mediante una larga cocción o mediante la evaporación.
 - c) Acidular: momento en el que usamos el agua hirviendo con vinagre y sal. Este preparado se suele realizar sobre todo para escalfar los huevos. Esta técnica, se utiliza para evitar la aparición de salmonella en los alimentos.
 - d) Todas son correctas.
- 61. Entre las diferentes técnicas culinarias se pueden diferenciar varios tipos de cocción. Indicar cuál es la afirmación más correcta en relación con dichas técnicas:**
- a) Con la concentración: se quieren ligar los jugos de los alimentos con los líquidos de cocción.
 - b) Con la expansión: queremos conservar el jugo o las grasas de los alimentos
 - c) Con el tipo mixto: se mezclan los dos tipos de cocción que acabamos de explicar, es decir, la concentración y la expansión.
 - d) Todas son correctas.
- 62. En relación con la confección de elaboraciones de fondos o líquidos aromatizados por varias hierbas y condimentos, indicar la respuesta más correcta:**
- a) Líquido preparado con caldos de carne, pescado o vegetales.
 - b) Líquido preparado con caldos de carne.
 - c) Líquido preparado con caldos de pescado.
 - d) Todas son correctas.



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

CATEGORÍA: SEGUNDO COCINERO

- 63. En el contexto de los fondos se pueden distinguir varios tipos. Indicar cuál es la respuesta más correcta en relación con los fondos más habituales:**
- a) Fondos claros: para elaborar un fondo blanco, deberemos de llenar una olla de agua fría e introduciremos el esqueleto de carnes, las espaldas de un pescado o un variado de verduras.
 - b) Fondos oscuros: para preparar un fondo oscuro primero deberemos dorar los alimentos que vayamos a escoger, para elaborar nuestro fondo oscuro se puede realizar con carne o pescados. El dorado de los ingredientes se realizará con un chorrito de aceite o de mantequilla.
 - c) Fondos mixtos: para elaborar un fondo mixto se mezclan los fondos blancos y oscuros.
 - d) Son correctas a y b.
- 64. Las salsas se realizan para acompañar al plato y dar un sabor distinto al alimento que acompaña. Indicar la respuesta más correcta en relación con los tipos de salsas:**
- a) Salsas frías y calientes.
 - b) Salsas industriales.
 - c) Salsas no industriales.
 - d) Son correctas a y b.
- 65. De acuerdo con el anexo V de MARPOL los buques de arqueado 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.
- 66. 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: SEGUNDO COCINERO

- 67. 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.
- 68. 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 lats.
 - d) Son correctas a y b.
- 69. De acuerdo con las normas sobre almacenamiento de basuras a bordo, indicar la respuesta más correcta en relación con el tratamiento que deberá aplicarse a las zonas almacenamiento:**
- a) Métodos de desinfección y prevención de plagas, de forma regular.
 - b) Limpieza.
 - c) Desratización.
 - d) Todas son correctas.
- 70. Teniendo en cuenta las recomendaciones sobre el tratamiento de basuras a bordo, indicar la respuesta más correcta en relación con los tipos de equipamiento posibles para su tratamiento a bordo:**
- a) Incineradores y compactadores.
 - b) Desmenuzadores.
 - c) equipo auxiliar.
 - d) Todas son correctas.



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

CATEGORÍA: **SEGUNDO COCINERO**

- 71. En relación con la compactación de basuras a bordo, casi todas las se pueden compactar. Indicar la respuesta más correcta en relación con los tipos de basuras que no se pueden compactar:**
- a) Los plásticos no triturados.
 - b) los cartones y cartulinas, los recipientes voluminosos y los objetos de metal grueso.
 - c) Los recipientes a presión (aerosoles, etc.) debido al riesgo de explosión.
 - d) Todas son correctas.
- 72. De acuerdo con las normas sobre almacenamiento de basuras a bordo, indicar la respuesta más correcta en relación con el tratamiento que deberá aplicarse a las zonas almacenamiento:**
- a) Métodos de desinfección y prevención de plagas, de forma regular.
 - b) Baldeo.
 - c) Desratización.
 - d) Ninguna es correcta.
- 73. ¿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.**
- 74. 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.



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

CATEGORÍA: SEGUNDO COCINERO

- 75. 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:**
- 25 millas marinas, cuando se trate de tablas y forros de estiba y materiales de embalaje que puedan flotar.
 - 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.
 - 20 millas marinas, para cualquier resto.
 - Son correctas las respuestas a y b.
- 76. 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:**
- Hayan pasado previamente por un desmenuzador o triturador.
 - El vertido se efectúe tan lejos como sea posible de la tierra más próxima a más de 3 millas marinas.
 - Prohibiéndose en todo caso hacerlo si la tierra más próxima se encuentra a menos de 5 millas marinas.
 - Son correctas a y b.
- 77. De acuerdo con el anexo V de MARPOL los buques de arqueado bruto igual o superior a 100, deberán llevar a bordo un plan de gestión de basuras escrito, que incluirá:**
- Los procedimientos para la reducción al mínimo las basuras.
 - La recogida, el almacenamiento, el tratamiento y la eliminación de basuras.
 - Manera de utilizar el equipo de a bordo.
 - Todas son correctas.
- 78. De acuerdo con el anexo V de MARPOL los buques mercantes llevarán un Libro registro de basuras (Garbage Record Book) si se cumple que,:**
- Su arqueado bruto sea igual o superior a 400.
 - Realice viajes a puertos o terminales mar adentro que estén bajo la jurisdicción de otras Partes en el Convenio.
 - Lleve un duplicado en el diario oficial de navegación del Capitán.
 - 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: SEGUNDO COCINERO

- 79. A los efectos de los registros en el Libro registro de basuras del buque, las basuras se agruparán en las siguientes categorías:**
- a) Parte I: A. Plásticos. B. Desechos de alimentos. C. Desechos domésticos. D. Aceite de cocina. E. Cenizas del incinerador. F. Desechos operacionales. G. Cadáveres de animales. H. Artes de pesca. I. Desechos electrónicos.
 - b) Parte II. J. Residuos de carga (no perjudiciales para el medio marino). K. Residuos de carga (perjudiciales para el medio marino).
 - c) Parte III: Residuos de desechos alimentarios y de la carga.
 - d) Son correctas a y b.
- 80. En los libros de registro de basuras cuyo modelo normalizado se encuentra en el apéndice del Anexo V del Convenio MARPOL, se deberá anotar y conservar durante un período de 2 años:**
- a) Con la debida firma, la fecha, la hora.
 - b) la situación del buque.
 - c) la descripción de las basuras y la cantidad estimada de basuras incineradas o descargadas.
 - d) Todas son correctas.
- 81. El Anexo V de MARPOL establece que La Especificación normalizada para los incineradores de a bordo abarca:**
- a) El proyecto, la fabricación.
 - b) la utilización y el rendimiento.
 - c) La prueba de los incineradores destinados a la eliminación de basuras.
 - d) Todas son correctas.
- 82. Indica cuál de las siguientes acciones NO es recomendable para mejorar el orden y limpieza:**
- a) Comprar contenedores en los que poder verter los desechos para poder reciclarlos posteriormente.
 - b) Sancionar a los trabajadores y a las trabajadoras que no se impliquen en el mantenimiento del orden.
 - c) Impartir formación a todos los trabajadores y trabajadoras sobre el mantenimiento del orden y la limpieza.
 - d) Almacenar las herramientas en el lugar adecuado tras su uso.



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

CATEGORÍA: **SEGUNDO COCINERO**

83. La causa fundamental de los daños que se producen por la electricidad es:

- a) El voltaje o tensión.
- b) La intensidad de la corriente.
- c) El tiempo de contacto con la fuente.
- d) Ninguna de las respuestas es verdadera.

84. ¿Cuál es la técnica de prevención que se encarga de prevenir la enfermedad profesional causada por los agentes físicos, químicos o biológicos presentes en el medio ambiente laboral?:

- a) La Seguridad en el Trabajo.
- b) La Higiene industrial.
- c) La Ergonomía.
- d) Ninguna de las respuestas es verdadera.

85. Marca la opción correcta:

- a) El ruido como factor ambiental produce mayor molestia si es conocido y habitual.
- b) Los ruidos son menos molestos si ignoramos su causa.
- c) El ruido produce molestias dependiendo del estado anímico del sujeto.
- d) Todas son correctas.

86. Las radiaciones ionizantes...:

- a) Son ondas de baja o media frecuencia, que poseen poca energía.
- b) Son ondas de alta frecuencia con gran poder energético, invisible y muy perjudicial para la salud.
- c) Están producidas por emisoras de radio y televisión.
- d) Ninguna respuesta es correcta.

87. La quemadura producida por contacto con una sustancia de carácter ácido fuerte (corrosivo) es considerada como un efecto tóxico:

- a) Local.
- b) General.
- c) Acumulativo.
- d) Ninguna es correcta.



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

CATEGORÍA: **SEGUNDO COCINERO**

88. La función curativa de la medicina del trabajo consiste en:

- a) Prevenir el daño antes de que se produzca.
- b) Aplicar el tratamiento adecuado una vez se produzca el daño.
- c) Actuar valorando el daño producido.
- d) Todas son correctas.

89. Entre las obligaciones de la empresa en relación a los EPI, se encuentra:

- a) Utilizar correctamente los EPI.
- b) Vigilar su uso efectivo.
- c) Informar de inmediato de cualquier defecto o anomalía que pueda reducir su eficacia.
- d) Ninguna respuesta es correcta.

90. Elige la opción más correcta, en referencia al plan de autoprotección:

- a) Es un documento cuyo objeto es prevenir y controlar los riesgos y dar respuesta a las situaciones de emergencia.
- b) Debe incluir el plan de actuación ante situaciones de emergencia.
- c) Requiere la realización de simulacros de periodicidad anual.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.



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

CATEGORÍA: **SEGUNDO COCINERO**

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