

COCINERO/A

OPE 2018: Decreto 161/2018, DOG Núm. 239 de 17 de diciembre de 2018 →

OPE 2019: Decreto 30/2019, DOG Núm. 62 de 29 de marzo de 2019 →

CONVOCATORIA: Resolución de 13 de diciembre de 2019, DOG núm. 245, de 29 de diciembre de 2019 →

24 plazas
(1 reservadas a discapacidad general)

PERSONAL ESTATUTARIO
Subgrupo C1

Plazo de presentación de instancias: 27 de diciembre de 2019 a 31 de enero de 2020

SISTEMA SELECTIVO: Concurso-oposición.

TITULACIÓN: Título académico oficial de técnico/a superior en Dirección de Servicios de Restauración, técnico/a superior en Dirección de Cocina, técnico/a superior en Restauración o título de técnico/a especialista en Hostelería, rama hostelería y turismo, o Título oficial de bachillerato y tres años de experiencia acreditada en la profesión, o Título oficial de bachillerato y certificado de profesionalidad en cocina, en los niveles II o III.

PROCESO SELECTIVO:

Fase de **oposición** (Máximo 60 puntos)

1º Ejercicio (Obligatorio y eliminatorio)

Tiempo: Máximo 150 minutos

Consistirá en la realización, en unidad de acto, de un **único ejercicio, con dos partes diferenciadas:**

1. Contestación por escrito de **50 preguntas tipo test** con cuatro respuestas alternativas, más 5 preguntas de reserva, de contenido teórico de la **parte específica** del programa.
2. Contestación por escrito de **50 preguntas tipo test** con cuatro respuestas alternativas, más 5 preguntas de reserva, **de supuestos prácticos** sobre los temas de la **parte específica** del programa con contenido relacionado con las competencias profesionales de la categoría.

Este ejercicio **se calificará de 0 a 50 puntos.**

Las respuestas correctas puntuarán positivamente, las no contestadas no tendrán valoración ninguna y las contestadas erróneamente serán penalizadas con el cuarto del valor asignado a la contestación correcta.

Para superar este ejercicio deberá alcanzarse una puntuación del 50 % de su valor.

A Coruña Avda. do Exército, 2 (881 914 290) **Carballo** R/ Corcubión, 5 Baixo.(627 166 900)

Santiago R/ Gómez Ulla, 14 (881 972 421) **Ferrol** R/ Cuntis, 50 (881 952 637)

Lugo Pza. Conde de Fontao, 4 (982 253 357) **Monforte de Lemos** R/ Ourense, 121, Baixo (982 048 032)

Vigo: R/ Gregorio Espino, 50.(Praza das Palmeiras) (986 118 270)

Ourense: R/ Sáenz Díez, 8. (988 040 281)

2º Ejercicio

(Obligatorio y no eliminatorio)

Tiempo: Máximo 150 minutos

Consistirá en la contestación por escrito de un **cuestionario de 10 preguntas tipo test** con cuatro respuestas alternativas, más 2 preguntas de reserva, sobre el contenido de la **parte común** del programa del anexo II (temas 1 al 8, incluidos).

Este ejercicio **se calificará de 0 a 5 puntos** .

Las respuestas correctas puntuarán positivamente, las no contestadas no tendrán valoración ninguna y las contestadas erróneamente serán penalizadas con el cuarto del valor asignado a la contestación correcta.

Estarán exentos de la realización de este ejercicio los/las aspirantes que participen por el turno de promoción interna. En los listados de puntuación de la fase de oposición se les asignará a las personas aspirantes que participen por este turno 5 puntos en este apartado.

3º Ejercicio*

(Obligatorio y no eliminatorio)

Tiempo: 15 minutos

Consistirá en la **contestación por escrito de un cuestionario de 10 preguntas tipo test** con cuatro respuestas alternativas, más 2 preguntas de reserva, **mediante lo que se evidencie el conocimiento por parte de los/las aspirantes de la lengua gallega** .

Este ejercicio **se calificará de 0 a 5 puntos** .

Las respuestas correctas puntuarán positivamente, las no contestadas no tendrán valoración ninguna y las contestadas erróneamente serán penalizadas con el cuarto del valor asignado a la contestación correcta.

*** Estarán exentos de su realización los aspirantes que acrediten poseer el título de CELGA 4 o equivalente, a los que se asignarán 5 puntos.**

Fase de concurso (Máximo 40 puntos)

1. FORMACIÓN: máximo 8 puntos (20%)

Valoración:

- **Por crédito:** 0,30 puntos.
- **Por hora:** 0,030 puntos.
 - o Sólo se valorarán los cursos de formación realizados con posterioridad a la obtención del título exigido para el acceso a la categoría a la que se opta.
 - o Los cursos de prevención de riesgos, informática, gestión clínica, bioestadística y metodología de la investigación se valorarán en todas las categorías y con independencia de la fecha de obtención del título exigido para el acceso a la categoría, con una puntuación máxima de 4 puntos.
 - o Asimismo, se valorará en todo caso la formación en igualdad entre mujeres y hombres y en prevención y lucha contra la violencia de género.

2. EXPERIENCIA: máximo 28 puntos (70%)

3. OTRAS ACTIVIDADES: máximo 4 puntos (10%)

Por el título oficial de una o varias titulaciones de formación profesional de la familia de hostelería y turismo, que a continuación se relacionan:

- o Técnico/a superior en Dirección de Servicios de Restauración.
- o Técnico/a superior en Dirección de Cocina.
- o Técnico/a superior en Restauración.
- o Técnico/a especialista en Hostelería, rama hostelería y turismo.

TEMARIO: 37 temas

TEMARIO COMÚN

1. La Constitución española: principios fundamentales, derechos y deberes fundamentales de los españoles. La protección de la salud en la constitución.
2. Estatuto de autonomía de Galicia: estructura y contenido. El Parlamento. La Xunta y su Presidente. La Administración Pública gallega.
3. La Ley general de sanidad: fundamentos y características. Competencias de las administraciones públicas en relación con la salud. Derechos y deberes de los usuarios del sistema sanitario público.
4. La Ley de salud de Galicia: el sistema público de salud de Galicia. Competencias sanitarias de las administraciones públicas de Galicia. El Servicio Gallego de Salud. Su estructura organizativa: disposiciones que la regulan.
5. El Estatuto marco del personal estatutario de los servicios de salud: clasificación del personal estatutario. Derechos y deberes. Retribuciones. Jornada de trabajo. Situaciones del personal estatutario. Régimen disciplinario. Incompatibilidades. Representación, participación y negociación colectiva.
6. El personal estatutario del Servicio Gallego de Salud: régimen de provisión y selección de plazas.
7. Normativa vigente sobre protección de datos personales y garantía de los derechos digitales: disposiciones generales; principios de protección de datos; derechos de las personas. La Ley gallega 3/2001, de 28 de mayo, reguladora del consentimiento informado y de la historia clínica de los pacientes.
8. La Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de riesgos laborales: capítulos I, II, III y V. Principales riesgos y medidas de prevención en las IISS. Ley orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de medidas de protección integral contra la violencia de género. Ley 11/2007, de 27 de julio, gallega para la prevención y el tratamiento integral de la violencia de género. Legislación sobre igualdad de mujeres y hombres: su aplicación en los distintos ámbitos de la función pública.

TEMARIO ESPECÍFICO

1. Las cocinas hospitalarias: condiciones estructurales de los locales. Zona de limpio y zona de sucio. Principios de marcha adelante, circuitos de trabajo. Real decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
2. Equipamientos básicos de una cocina hospitalaria. Generadores de calor, generadores de frío, maquinaria auxiliar, utensilios, características y utilización de ellos.
3. La restauración hospitalaria: concepto y características. Sistemas de producción: cadena caliente, cadena fría, cocina al vacío, cocina de ensamblaje.
4. Manipulación de alimentos. Requisitos de los/las manipuladores/as de alimentos. Formación continuada de los/las manipuladores/as. Control y supervisión de la autoridad competente. Exámenes médicos. Acreditación de la formación. Régimen sancionador. Peligros asociados a la manipulación de alimentos. La contaminación de los alimentos: fuentes, transmisión y elementos favorecedores. Medidas preventivas.
5. Real decreto 3484/2000, de 29 de diciembre: normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Definiciones, condiciones de los establecimientos. Requisitos de las comidas preparadas.
6. La conservación de los alimentos: métodos más utilizados. Conservación en frío, por calor, salado, ahumado, desecación. Nuevos métodos para la conservación de alimentos.
7. Recepción de mercancías: control de las materias primas y platos preparados, vehículos de transporte, etiquetas, temperaturas, fechas de consumo preferente y de caducidad, control organoléptico.
8. Almacenamiento: productos perecederos, semiperecederos y no perecederos, normas de higiene, estiba, temperatura requerida, limpieza, rotación de mercancías.
9. Acondicionamiento de materias primas: la descongelación, rehidratación, limpieza y preelaboración de las materias primas. Cortes de las distintas materias.
10. Métodos de producción: métodos más utilizados para la elaboración de las comidas hospitalarias, definiciones, características. Métodos más adecuados para las distintas dietas.
11. Maquinaria de alto rendimiento para la elaboración y tratamiento de comidas para colectividades: hornos de convección, sartenes basculantes, hornos de vapor, marmitas, freidoras, abatidores de frío, descripción y uso.

12. El emplatado: dotación de materiales, medidas higiénicas, temperaturas de las comidas preparadas. Sistemas de distribución: cadena caliente, cadena fría.
13. Planes de limpieza, desratización y desinsectación. Identificación y evaluación de áreas de limpieza. Conocimientos básicos de productos utilizados. Sistemas de limpieza comúnmente utilizados. Registro del sistema.
14. Autocontrol sanitario en las cocinas hospitalarias: análisis de peligros y puntos de control críticos (appcc). Prerrequisitos, principios básicos, desarrollo, definiciones.
15. Huevos y ovoproductos: características, tipos, etiquetas, marcaje de los huevo, manipulación y uso adecuado. Elaboración.
16. Salsas, cremas, sopas, consomés: clases y elaboración.
17. Hortalizas. Legumbres secas y cereales: tipos, clasificación, características, preelaboración y acondicionamiento, limpieza, cortes y elaboración.
18. Pescados y productos del mar: tipos, clasificaciones, características, preelaboración y acondicionamiento, distintos cortes, elaboración.
19. Carnes y derivados cárnicos, aves, conejos: tipos, clasificación. Limpieza, piezas, fileteado, manipulación, acondicionamiento, elaboración.
20. Postres de cocina: postres más utilizados en las dietas hospitalarias. Clases, elaboración. Frutas y derivados: tipos y clasificaciones. Postres lácteos envasados. La leche y derivados.
21. Grasas y aceites: tipos, clasificación, características, manipulación, uso adecuado. Eliminación de los aceites usados.
22. Rendimientos de los productos alimenticios: cálculos de pesos por ración, cálculos de disminución, desperdicios, glaseados. Cálculo de producción. Medidas gastro-norm y euro-norm.
23. Alimentación, nutrición y dietética: diferenciación, conceptos básicos. Nutrientes energéticos y no energéticos.
24. Dietas basales y terapéuticas más utilizadas en los centros hospitalarios. Alimentos prohibidos, alimentos limitados, alimentos recomendados de las distintas dietas.
25. La gama de los alimentos, pirámide de los alimentos: alimentos plásticos, alimentos energéticos, alimentos reguladores.
26. Informatización del sistema de alimentación: protocolo de dietas, formularios, procesado de la información, listado, tarjetas de emplatado.
27. Terminología gastronómica más común y vocabulario de cocina.
28. Prevención de riesgos laborales aplicados a la hostelería: condiciones estructurales de los locales, dotación de material, señalización, medidas preventivas asociadas al puesto de trabajo.
29. Nociones básicas de informática: conceptos de procesador de textos, bases de datos y correo electrónico. Intranet: concepto.

Los textos legales serán los vigentes a la fecha de publicación en el *Diario Oficial de Galicia* de la resolución de la Dirección General de Recursos Humanos del Servicio Gallego de Salud por la que se procede al nombramiento de los tribunales de calificación.