AP – Personal de Limpieza y Cocina – 305 plazas
XUNTA – CONSELLERÍA DE FACENDA

Personal Funcionario – Acceso libre y Promoción interna (Administración General)

OEP 2024: Decreto 198/2024, de 27 de diciembre, DOG núm. 251, de 31 de diciembre de 2024

OEP 2025: Decreto 109/2015, de 1 de diciembre, DOG núm. 235, de 4 de diciembre de 2025

CONVOCATORIA: Resolución de 23 de octubre, DOG núm. 208, de 30 de octubre de 2026

Sistema selectivo: Oposición

Titulación: No se exige.

PROCESO SELECTIVO

1º Ejercicio

La fecha de realización de este ejercicio no tendrá lugar antes de los 6 meses posteriores a la fecha de publicación de la convocatoria en el DOG.

(Obligatorio y eliminatorio)

Tiempo: Máximo 120 minutos

Consistirá en contestar por escrito un cuestionario de ochenta **(80) preguntas tipo test,** de las cuales veinte **(20) corresponderán a la parte general** y sesenta **(60) a la parte específica**, más cinco (5) de reserva, de las cuales dos (2) corresponderán aparte general del programa y tres (3) aparte específica, y que sustituirán a las preguntas anuladas de cada parte por su orden.

Las preguntas tendrán cuatro (4) respuestas alternativas propuestas por el tribunal, de las cuales sólo una de ellas será la correcta.

Cada respuesta incorrecta descontará un cuarto de una pregunta correcta. Las preguntas no contestadas no penalizan ni reciben puntuación. Las preguntas adicionales de reserva serán valoradas sólo en caso de que se anule alguna de las preguntas del ejercicio.

Se calificará de 0 a 100 puntos. **Mínimo 50 puntos** para la superación del mismo.

Las personas aspirantes del turno de promoción interna estarán exentas de contestar a las preguntas de la parte general del programa, por lo que responderán únicamente a las sesenta (60) preguntas de la parte específica y a las correspondientes preguntas de reserva.

En el turno de promoción interna, superarán este ejercicio las personas aspirantes que obtengan un mínimo del 40% de respuestas correctas, una vez aplicados los descuentos correspondientes.

En el turno de acceso libre, superarán este ejercicio las personas aspirantes que obtengan las mejores puntuaciones hasta completar el número máximo de personas aspirantes, determinado por el resultado de multiplicar por cuatro (4) el número de plazas convocadas por este turno, siempre que alcancen un mínimo del 40% de respuestas correctas, una vez aplicados los descuentos correspondientes

2º Ejercicio*

(Obligatorio y eliminatorio)

Tiempo: Máximo 60 minutos

Constará de **dos pruebas:**

- **Primera prueba:** consistirá en la traducción de un texto del castellano para lo gallego elegido por sorteo de entre dos textos propuestos por el tribunal.

- **Segunda prueba:** consistirá en la traducción de un texto del gallego para el castellano, elegido por sorteo de entre dos textos propuestos por el tribunal.

Este ejercicio **se valorará cómo apto o no apto.**

** Estarán exentos los aspirantes que acrediten poseer en el día de la finalización del plazo de presentación de instancias el CELGA 2 o equivalente*

La acreditación deberá tramitarse antes de que finalice el plazo de presentación de solicitudes, a través de la aplicación FIDES.

La Dirección General de Empleo Público y Administración de Personal publicará, junto con la lista provisional de personas admitidas y excluidas, la relación de las personas aspirantes exentas de realizar la prueba de acreditación del conocimiento del idioma gallego.

El tribunal fijará la fecha de realización de esta prueba de acreditación en la misma resolución por la que se convoca a las personas aspirantes para la realización del primer ejercicio.

TEMARIO: 14 temas

Parte general

1. La Constitución española de 1978: título preliminar, I, II, y capítulo I del título III.
2. Ley orgánica 1/1981, de 6 de abril, del Estatuto de autonomía de Galicia: títulos preliminar, I y II. Competencias: exclusivas, desarrollo legislativo y ejecución.
3. Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas: títulos preliminar, I, II y III.
4. Ley 1/2016, de 18 de enero, de transparencia y buen gobierno: título preliminar, título I: capítulos I, II, IV, V, y título II: secciones 1, 2 y 3 del capítulo I.
5. Ley 2/2015, de 29 de abril, del empleo público de Galicia: títulos I, III, IV, V.
6. Ley 7/2023, de 30 de noviembre, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres de Galicia: títulos preliminar, I, II (capítulos I, II y XI), VII y VIII.
7. Real decreto legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley general de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social: título preliminar; capítulo V, sección 1ª, y capítulo VIII del título I y título II.

Parte específica

1. La lavandería. Procesos y tratamientos que se aplicarán en todo tipo de textil en un centro residencial desde su recepción hasta su entrega totalmente limpia teniendo en cuenta su origen, uso, tipo de tejido, ropa de color o blanca. Tratamiento del planchado según las diferentes piezas de ropa y tejidos, tanto a mano como a máquina. Blanqueo e higienizado de la ropa. Eliminación de manchas en los tejidos: identificación, tratamientos y procedimientos de limpieza según el tipo de mancha y de tejido. La costura: identificación y composición de los tejidos, reparación básica de la ropa y lencería.
2. Limpieza de habitaciones y cuartos de baño en diferentes centros e instituciones. Factores que hay que tener en cuenta en su limpieza y ventilación. Tipos de utensilios, materiales, productos de limpieza y maquinaria utilizados según las características y naturaleza de las superficies que se van a limpiar. Procedimientos básicos de limpieza de muebles, suelos, paredes, puertas, ventanas, espejos, sanitarios y demás elementos de los cuartos de baño.
3. Limpieza de zonas comunes en centros e instituciones. Factores que hay que tener en cuenta en la limpieza de pasillos, vestíbulos, escaleras, salas de estar, comedores, aulas, talleres, laboratorios, despachos y demás espacios de uso común. Tipos de utensilios, materiales, productos de limpieza y maquinaria utilizados según las características y naturaleza de las superficies que se van a limpiar. Procedimientos básicos de limpieza de suelos, paredes, techos, puertas, ventanas, muebles, cristales y otros elementos de las zonas comunes. Organización de las tareas de limpieza, señalización de las zonas húmedas.
4. Preelaboración, elaboración y condimentación de menús sencillos. Identificación de las materias primas y de las principales técnicas culinarias. Identificación de las dietas terapéuticas y de sus características básicas. Identificación de los grupos de alérgenos alimentarios y diferencias entre alergias e intolerancias alimentarias. Preparación, presentación y distribución de los alimentos en platos o bandejas mediante líneas de distribución en caliente y en frío. Preparación y presentación de los alimentos en platos para su colocación en bandejas isotérmicas y distribución diferida. Funciones de auxilio al jefe y a los oficiales de cocina en la elaboración de menús más complejos.

5. Limpieza del departamento de cocina y zonas auxiliares en centros e instituciones. Factores que hay que tener en cuenta en la limpieza de las superficies tales como paredes, ventanas, puertas, techos y suelos. Tipos de utensilios, materiales, productos de limpieza y maquinaria utilizados según las características y la naturaleza de las superficies que se van a limpiar. Procedimientos y tratamientos de limpieza y mantenimiento higiénico de todo tipo de batería de cocina, utillaje, maquinaria generadora de frío, generadora de calor y neutra y demás equipos y elementos propios de la cocina. Medidas de higiene y seguridad alimentaria en las operaciones de limpieza.
6. El comedor. Tipos de comedor según la tipología de los usuarios y comensales. Identificación y clasificación de la lencería y del mobiliario de comedor. Identificación y clasificación de la vajilla, cubertería, cristalería, menaje, pequeño menaje, utensilios y maquinaria propios del comedor. Tipos y fases del servicio de comedor: preservicio, servicio y postservicio. Identificación y tipos de desayunos y comidas. Tipos de montaje de las mesas.
7. Funciones del personal de la agrupación profesional de la especialidad personal de limpieza y cocina. Medidas sanitarias de orden general, seguridad e higiene en el trabajo. Marco normativo general en materia de prevención de riesgos laborales. La Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de riesgos laborales: capítulos I y III. La prevención de riesgos laborales en el manejo de materiales y traslado de cargas. Posturas corporales: la prevención de lesiones en el ejercicio de las funciones. Aspectos básicos de la evacuación de edificios: los planes de actuación ante emergencias.

El programa que regirá las pruebas selectivas es el que figura como anexo I de esta resolución. Se tendrán en cuenta las normas de derecho positivo relacionadas con el contenido del programa que, con fecha límite de la fecha de finalización de presentación de solicitudes, cuenten con publicación oficial en el boletín o diario correspondiente, aunque su entrada en vigor esté diferida a un momento posterior.