

## **Programa da proba selectiva para o ingreso na categoría de cociñeiro/a (para as quendas de acceso libre, promoción interna e discapacidade xeral)**

### **Parte común.**

Tema 1. A Constitución española: principios fundamentais, dereitos e deberes fundamentais dos españois. A protección da saúde na Constitución.

Tema 2. Estatuto de Autonomía de Galicia: estrutura e contido. O Parlamento. A Xunta e a súa Presidencia. A Administración pública galega.

Tema 3. A Lei xeral de sanidade: fundamentos e características. Competencias das administracións públicas en relación coa saúde. Dereitos e deberes dos usuarios do sistema sanitario público.

Tema 4. A Lei de saúde de Galicia: o sistema público de saúde de Galicia. Competencias sanitarias das administracións públicas de Galicia. O Servizo Galego de Saúde. A súa estrutura organizativa: disposicións que a regulan.

Tema 5. O Estatuto marco do persoal estatutario dos servizos de saúde: clasificación do persoal estatutario. Dereitos e deberes. Retribucións. Xornada de traballo. Situacións do persoal estatutario. Réxime disciplinario. Incompatibilidades. Representación, participación e negociación colectiva.

Tema 6. O persoal estatutario do Servizo Galego de Saúde: réxime de provisión e selección de prazas.

Tema 7. Normativa vixente sobre protección de datos persoais e garantía dos dereitos dixitais: disposicións xerais; principios de protección de datos; dereitos das persoas. A Lei galega 3/2001, do 28 de maio, reguladora do consentimento informado e da historia clínica dos pacientes.

Tema 8. A Lei 31/1995, do 8 de novembro, de prevención de riscos laborais: capítulos I, II, III e V. Principais riscos e medidas de prevención nas IISS. Lei orgánica 1/2004, do 28 de decembro, de medidas de protección integral contra a violencia de xénero. Lei 11/2007, do 27 de xullo, galega para a prevención e o tratamento integral da violencia de xénero. Lexislación sobre igualdade de mulleres e homes: a súa aplicación nos distintos ámbitos da función pública.

### **Parte específica.**

Tema 1. As cociñas hospitalarias: condicións estruturais dos locais. Zona de limpo e zonas de sucio. Principios de marcha adiante, circuítos de traballo. Real decreto 640/2006, do 26 de maio, polo que se regulan determinadas condicións de aplicación das disposicións comunitarias en materia de hixiene, da produción e comercialización dos produtos alimenticios.

Tema 2. Equipamentos básicos dunha cociña hospitalaria. Xeradores de calor, xeradores de frío, maquinaria auxiliar, utensilios, características e utilización deles.

Tema 3. A restauración hospitalaria: concepto e características. Sistemas de produción: cadea quente, cadea fría, cociña ao baleiro, cociña de ensamblaxe.



Tema 4. Manipulación de alimentos. Requisitos dos/das manipuladores/as de alimentos. Formación continuada dos/das manipuladores/as. Control e supervisión da autoridade competente. Exames médicos. Acreditación da formación. Réxime sancionador. Perigos asociados á manipulación de alimentos. A contaminación dos alimentos: fontes, transmisión e elementos favorecedores. Medidas preventivas.

Tema 5. Real decreto 3484/2000, do 29 de decembro: normas de hixiene para a elaboración, distribución e comercio de comidas preparadas. Definicións, condicións dos establecementos. Requisitos das comidas preparadas.

Tema 6. A conservación dos alimentos: métodos máis utilizados. Conservación en frío, por calor, salga, afumado, desecación. Novos métodos para a conservación de alimentos.

Tema 7. Recepción de mercadorías: control das materias primas e pratos preparados, vehículos de transporte, etiquetas, temperaturas, datas de consumo preferente e de caducidade, control organoléptico.

Tema 8. Almacenamento: produtos perecedoiros, semiperecedoiros e non perecedoiros, normas de hixiene, estiba, temperatura requirida, limpeza, rotación de mercadorías.

Tema 9. Acondicionamento de materias primas: a desconxelación, rehidratación, limpeza e preelaboración das materias primas. Cortes das distintas materias.

Tema 10. Métodos de produción: métodos máis utilizados para a elaboración das comidas hospitalarias, definicións, características. Métodos máis adecuados para as distintas dietas.



Tema 11. Maquinaria de alto rendimento para a elaboración e tratamento de comidas para colectividades: fornos de convección, tixolas basculantes, fornos de vapor, marmitas, fritadeiras, abatidores de frío, descrición e uso.

Tema 12. O empratado: dotación de materiais, medidas hixiénicas, temperaturas das comidas preparadas. Sistemas de distribución: cadea quente, cadea fría.

Tema 13. Plans de limpeza, desratización e desinsectación. Identificación e avaliación de áreas de limpeza. Coñecementos básicos de produtos utilizados. Sistemas de limpeza comunmente utilizados. Rexistro do sistema.

Tema 14. Autocontrol sanitario nas cociñas hospitalarias: análises de perigos e puntos de control críticos (appcc). Prerrequisitos, principios básicos, desenvolvemento, definicións.

Tema 15. Ovos e ovoprodutos: características, tipos, etiquetas, marcaxe dos ovos, manipulación e uso adecuado. Elaboración.

Tema 16. Salsas, cremas, sopas, consomés: clases e elaboración.

Tema 17. Hortalizas. Legumes secos e cereais: tipos, clasificación, características, preelaboración e acondicionamento, limpeza, cortes e elaboración.

Tema 18. Peixes e produtos do mar: tipos, clasificacións, características, preelaboración e acondicionamento, distintos cortes, elaboración.

Tema 19. Carnes e derivados cárnicos, aves, coellos: tipos, clasificación. Limpeza, pezas, fileteado, manipulación, acondicionamento, elaboración.



Tema 20. Sobremesas de cociña: sobremesas máis utilizadas nas dietas hospitalarias. Clases, elaboración. Froitas e derivados: tipos e clasificacións. Sobremesas lácteas envasadas. O leite e derivados.

Tema 21. Graxas e aceites: tipos, clasificación, características, manipulación, uso adecuado. Eliminación dos aceites usados.

Tema 22. Rendementos dos produtos alimenticios: cálculos de pesos por ración, cálculos de diminución, desperdicios, glaseados. Cálculo de produción. Medidas gastro-norm e euro-norm.

Tema 23. Alimentación, nutrición e dietética: diferenciación, conceptos básicos. Nutrientes enerxéticos e non enerxéticos.

Tema 24. Dietas basais e terapéuticas máis utilizadas nos centros hospitalarios. Alimentos prohibidos, alimentos limitados, alimentos recomendados das distintas dietas.

Tema 25. A gama dos alimentos, pirámide dos alimentos: alimentos plásticos, alimentos enerxéticos, alimentos reguladores.

Tema 26. Informatización do sistema de alimentación: protocolo de dietas, formularios, procesado da información, listaxe, tarxetas de empratado.

Tema 27. Terminoloxía gastronómica máis común e vocabulario de cociña.

Tema 28. Prevención de riscos laborais aplicados á hostalaría: condicións estruturais dos locais, dotación de material, sinalización, medidas preventivas asociadas ao posto de traballo.

Tema 29. Nocións básicas de informática: conceptos de procesador de textos, bases de datos e correo electrónico. Intranet: concepto.

Tema 30. Perspectiva de xénero. Saúde e xénero. Violencia de xénero: prevención, detección e actuación por parte dos/das profesionais do Servizo Galego de Saúde.

**Nota:**

**Parte común:** Esta información procede da publicada no anexo II da resolución da Dirección Xeral de Recursos Humanos do 23 de setembro de 2025, pola que se convoca concurso-oposición para o ingreso nas categorías de pinche e cociñeiro/a (Diario Oficial de Galicia núm. 188 de 30 de setembro).

**Parte específica:** Esta información procede da publicada no anexo II da resolución da Dirección Xeral de Recursos Humanos do 13 de decembro de 2019, pola que se convoca concurso-oposición para o ingreso na categoría de cociñeiro/a (Diario Oficial de Galicia núm. 245 de 26 de decembro), agás o tema 30 engadido, que procede da publicada no anexo II da resolución da Dirección Xeral de Recursos Humanos do 23 de setembro de 2025, pola que se convoca concurso-oposición para o ingreso nas categorías de pinche e cociñeiro/a (Diario Oficial de Galicia núm. 188 de 30 de setembro).