

6730

4268/2008 EBAZPENA, azaroaren 28koa, Osakidetza-Euskal Osasun Zerbitzuko zuzendari nagusiarena. Ebazpen honen bidez onartzen dira sukaldarien kategorian Osakidetza-Euskal Osasun Zerbitzuan lotura estatutario finkoa lortzeko hautatze probak arautuko dituzten oinarri espezifikoak. Aipatu kategoriatik teknikiari espezialista profesionalen lanbide taldekoa da eta destinoak Osakidetza-Euskal Osasun Zerbitzuko erakundeetakoak izango dira.

Osakidetza-Euskal Osasun Zerbitzuko zuzendari nagusiaren azaroaren 28ko 4235/2008 Ebazpenaren bidez onartzen dira Osakidetza-Euskal Osasun Zerbitzuan lotura estatutario finkoa lortzeko hautatze probak arautuko dituzten oinarri orokorrak.

Hautatze prozesu bakoitza gauzatzeko beharrezkoa da kategoriatik bakoitzeko destinoak arautuko dituzten oinarri espezifikoak argitaratzea eta bertan zehaztuko dira eskaintzen den destino bakoitzeko ezaugarri bereziak.

Hori dela eta, bat etorritik Euskadiko Antolamendu Sanitarioaren ekainaren 26ko 8/1997 Legeak, Osasun zerbitzuetako pertsonal estatutarioaren Estatutu Markoaren abenduaren 16ko 55/2003 Legeak, Enplegatu Publikoaren Oinarriko Estatuaren apirilaren 12ko 7/2007 Legeak, Osakidetza-Euskal Osasun Zerbitzuko lanpostu funtzionalak arautzen dituen uztailearen 19ko 186/2005 Dekretuak eta Osakidetza Ente Publiko-ko Estatutu Sozialak ezartzen dituen azaroaren 11ko 255/1997 Dekretuak, eta aplikatzekoak diren gainerako xedapenak ezarritakoarekin, eta arlo honetako sindikatuei entzun ondoren, honako hau,

## EBATZI DUT:

**Lehenengoa.**— Oinarri hauen xedea diren hautatze probak deitzea.

**Bigarrena.**— Teknikari espezialista profesionalen lanbide taldeko sukaldarien kategorian lotura estatutario finkoa lortzeko hautatze probak arautuko dituzten oinarri espezifikoak onartzea, I. eranskinean agertzen direnak.

**Hirugarrena.**— Ebazpen honekin batera agertzen den II. eranskinaren bidez eskainitako destinoen erlazioa onartzea.

**Laugarrena.**— Merezimenduen baremoa onartzea, ebazpen honen III. eranskinean dagoena.

**Bosgarrena.**— Ebazpen honen aurka gora jotzeko errekurtsioa jar dakioko Osakidetza-Euskal Osasun Zerbitzuko Administrazio Kontseiluari hilabeteko epearen barruan, ebazpena EHAA-n argitaratu eta hurrengo egunetik hasita, hala ezartzen baitute lege eta dekretu hauek: Herri Administrazioen Araubide Juridikoaren eta

6730

RESOLUCIÓN 4268/2008, de 28 de noviembre, de la Directora General de Osakidetza-Servicio vasco de salud, por la que se aprueban las bases específicas que han de regir el proceso selectivo para la adquisición del vínculo estatutario fijo en la categoría de Cocinero del Grupo Profesional de Técnicos especialistas Profesionales con destino en las organizaciones de servicios sanitarios de Osakidetza-Servicio vasco de salud.

Mediante Resolución 4235/2008, de 28 de noviembre, de la Directora General de Osakidetza-Servicio vasco de salud, se aprueban las bases generales que han de regir los procesos selectivos para la adquisición del vínculo estatutario fijo en Osakidetza-Servicio vasco de salud.

Para la materialización de cada proceso selectivo es necesaria la publicación de las bases específicas que han de regir la convocatoria de destinos de cada categoría, en la que se especifiquen las características particulares de cada uno de los destinos ofertados.

Por ello, de conformidad con lo establecido en la Ley 8/1997, de 26 de junio, de Ordenación Sanitaria de Euskadi, la Ley 55/2003, de 16 de diciembre, del Estatuto Marco del Personal Estatutario de los Servicios de Salud, la Ley 7/2007, de 12 de abril, del Estatuto Básico del Empleado Público, el Decreto 186/2005, de 19 de julio, que regula los puestos funcionales del Ente Público Osakidetza-Servicio vasco de salud, y en el Decreto 255/1997, de 11 de noviembre, por el que se establecen los Estatutos Sociales del Ente Público Osakidetza-Servicio vasco de salud, y demás disposiciones de vigente aplicación, y oídas las Organizaciones Sindicales del Sector,

## RESUELVO:

**Primero.**— Convocar las pruebas selectivas que son objeto de las presentes bases.

**Segundo.**— Aprobar las bases específicas, que figuran como anexo I, que han de regir el proceso selectivo para la adquisición del vínculo estatutario fijo en la categoría de Cocinero del Grupo Profesional de Técnicos especialistas Profesionales.

**Tercero.**— Aprobar la relación de destinos ofertados mediante el anexo II que acompaña a la presente Resolución.

**Cuarto.**— Aprobar el baremo de méritos que figura como anexo III de la presente Resolución.

**Quinto.**— De acuerdo con lo establecido en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por Ley 4/1999, de 13 de enero, y en la Ley 8/1997, de 26 de junio, de Ordenación Sanitaria de Euskadi, así como en el Decreto

Administrazio Jardunbide Erkidearen azaroaren 26ko 30/1992 Legeak, urtarrilaren 13ko 4/1999 Legeak aldatutakoak; Euskadiko Antolamendu Sanitarioaren ekainaren 26ko 8/1997 Legeak eta Osakidetza-estatutu Sozialak ezartzen dituen azaroaren 11ko 255/1997 Dekretuak.

Vitoria-Gasteiz, 2008ko azaroaren 28a.

Osakidetza-Euskal Osasun Zerbitzuko zuzendari nagusia,  
GLORIA QUESADA MENÉNDEZ.

## I. ERANSKINA

GINARRI ESPEZIFIKOAK, SUKALDARIEN  
KATEGORIAN OSAKIDETZA-EUSKAL OSASUN  
ZERBITZUAN LOTURA ESTATUTARIO  
FINKOA LORTZEKO HAUTATZE PROBAK  
ARAUTUKO DITUZTENAK. AIPATU KATEGORIA  
TEKNIKARI ESPEZIALISTA PROFESIOALEN  
LANBIDE TALDEKOA DA ETA DESTINOAK  
OSAKIDETZA-EUSKAL OSASUN ZERBITZUKO  
ERAKUNDEAN IZANGO DIRA

### 1.— Deialdi honetan eskaintzen diren destinoak.

1.1.— Deialdi honen xede izango dira sukaldarien kategoriako destinoak, administrazioko teknikari espezialista profesionalen lanbide taldekoak, Osakidetza-Euskal Osasun Zerbitzuko erakundean destinoa dutenak, II. eranskinean bilduak. Destino horiek lekualdatze-lehiaketan eskaini direnez, horien kopurua eta ezaugarriak aldatu ahal dira lehiaketa hori erabaki ahala.

Era berean, deialdi honetakoak izango dira prozesu hau arautzen duten oinarri orokorren 1. oinarrian zehazten diren destinoak.

1.2.— Deitutako destinoen %5a pertsonal ezinduek betetzeko gordeko da. Kopuru hori zenbatekoa den oinarri orokorretan aurreikusten diren destino eskaingarriak behin betikoz zehazten direnean erabakiko da.

### 2.— Izangaiek bete beharreko baldintzak:

Izangaiek deialdian parte hartzeko baldintzak eskabideak aurkezteko epearen azken egunean bete beharko dituzte, oinarri orokorretan ezartzen diren salbuespenetan izan ezik. Eta destinoa lortuz gero, baldintza horiek eta oinarri orokorretan eskatutako beste betebeharrak bete beharko dituzte harik eta destinoaz jabetu arte:

a) Hezkuntza eta Zientzia Ministerioak emandako Ostalaritzako goi mailako titulazioa izatea edo izateko moduan egotea, 186/2005 Dekretuko I. eranskinean zehaztutakoak betetz, uztailaren 19koa, Osakidetza Zuzenbide Pribatuko Entitate Publikoaren lanpostu funtzionalak arautzen dituenekoa.

255/1997, de 11 de noviembre, por el que se establecen los Estatutos Sociales de Osakidetza, contra esta Resolución podrá ser interpuesto recurso de alzada ante el Consejo de Administración de Osakidetza-Servicio vasco de salud, en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente al de su publicación en el BOPV.

En Vitoria-Gasteiz, a 28 de noviembre de 2008.

La Directora General de Osakidetza-Servicio vasco de salud,  
GLORIA QUESADA MENÉNDEZ.

## ANEXO I

BASES ESPECÍFICAS QUE HAN DE REGIR EL  
PROCESO SELECTIVO PARA LA ADQUISICIÓN DEL  
VÍNCULO ESTATUTARIO FIJO EN LA CATEGORÍA  
DE COCINERO DEL GRUPO PROFESIONAL DE  
TÉCNICOS ESPECIALISTAS PROFESIONALES  
CON DESTINO EN LAS ORGANIZACIONES  
DE SERVICIOS SANITARIOS DE OSAKIDETZA-  
SERVICIO VASCO DE SALUD

### 1.— Destinos objeto de convocatoria.

1.1.— Son objeto de esta convocatoria los destinos de la categoría de Cocinero del Grupo Profesional de Técnicos especialistas Profesionales, con destino en las organizaciones de servicios sanitarios de Osakidetza-Servicio vasco de salud, recogidos en el anexo II. Estos destinos al haber sido ofertados en el concurso de traslados podrán ver modificado su número y características en función de la resolución del mismo.

Asimismo serán objeto de esta convocatoria los destinos que se indican en la base 1 de las bases generales que rigen el presente proceso.

1.2.— De los destinos convocados, se reservan para su provisión por personal discapacitado el 5% que se fijaran en el momento de la determinación definitiva de los destinos ofertables previsto en las bases generales.

### 2.— Requisitos de los aspirantes.

Para participar en el proceso que aquí se regula, los aspirantes habrán de reunir al último día del plazo de presentación de solicitudes, salvo las excepciones que se prevean en las bases generales, debiendo mantener su cumplimiento hasta efectuar la toma de posesión del destino que, en su caso, se adjudique, además de los requisitos exigidos en las bases generales, los siguientes:

a) Estar en posesión o en condiciones de obtener la titulación de Técnico Superior Restauración o equivalente, expedida por el Ministerio de Educación y Ciencia, de conformidad con lo dispuesto en el anexo I del Decreto 186/2005, de 19 de julio, que regula los puestos funcionales del Ente Público Osakidetza.

b) Edozein kasutan ere, lortu nahi den lanpostuaren baldintzak bete behar dira, Osakidetza-Euskal Osasun Zerbitzuaren lanpostu funtzionalak arautzen dituen 186/2005 Dekretuak, uztailearen 19koak, ezarritakoaren arabera eta indarrean dagoen araudiak ezarritako beste edozeinen arabera.

Era berean, kategoria honetan parte hartu behar duten izangaiek ondorengo moduluak dagokien informatikako ezagutzak dituztela egiaztatzeko moduan egon beharko dute: Microsoft Word XP Aurreratua, Microsoft PowerPoint XP, Microsoft Excel XP Aurreratua eta Microsoft Access XP Aurreratua. Ezagutza horiek Euskadi Informazio Gizartean Planak eskura jartzen dituen ondorengo moduluak lortuz ziurtatu beharko dira, KZgune zentro publikoetan, oinarri orokorren 14.2 atalak zehazten duen unean, IT Txartelaren zertifikazio sistemaren bidez.

### 3.– Lehiaketa oposizioaren nondik norakoa.

#### 3.1.– Oposizioaldia.

Epaiahaiari dagokio probaren edukia eta iraupena zehaztea. Galdetegi bati idatziz erantzun beharko zaio, ematen den gehieneko denboraren barruan, eta galdarak IV. eranskinean jasotako gaiei buruzkoak izango dira.

3.2.– Oinarri orokorretako 14. atalean ezarrita dagoen moduan oposizioaldia gainditu dutenen zerrenda argitaratutakoan puntuazio ordenaren arabera, izangaiak aurkeztu beharko dute 14.2 oinarrian jasotzen den dokumentazioaz gain ondorengo hau ere:

– Hezkuntza eta Zientzia Ministerioak emandako egindako Ostalaritzako goi mailako titulazioaren fotokopia konpultsatua edo notarioaren testigantza, 186/2005 Dekretuko I. eranskinean zehaztutakoa bezela, uztailearen 19koa, Osakidetza Zuzenbide Pribatuko Entitate Publikoaren lanpostu funtzionalak arautzen dituenekoa.

#### 3.3.– Lehiaketaldia.

Egiaztatutako merezimenduak balioztatuko dira III. eranskin gisa agertzen den merezimenduen baremoaren arabera eta web orrian bete beharreko ereduak alegatutakoaren arabera.

## II. ERANSKINA

### DESTINOEN ZERRENDA KATEGORIA: SUKALDARIA

Osakidetzako zuzendari nagusiaren azaroaren 28ko 4235/2008 Ebazpen bidez onartutako oinarri orokorretako 1.1. oinarriaren lehen atalean aurreikusitakoaren arabera, 3 destino deitzen dira.

Oinarri horren arabera, hautaketa-prozesua gainditu duten izangaiei zerrenda argitaratu baino lehen behin-behineko zehaztuko dira eskaini daitezkeen destinoak.

b) En todo caso, deberán cumplirse los requisitos del puesto al que se opte, según lo dispuesto en el Decreto 186/2005, de 19 de julio, que regula los puestos funcionales del Ente Público Osakidetza-Servicio vasco de salud, así como cualesquiera otros establecidos por la normativa vigente.

### 3.– Desarrollo del concurso oposición.

#### 3.1.– Fase de oposición.

Corresponderá al tribunal determinar el contenido de la prueba y su duración. La misma consistirá en la contestación por escrito en el plazo máximo que se fije, de un cuestionario de preguntas que versará sobre las materias del programa que se contiene en el anexo IV.

3.2.– Tras la relación de aspirantes por orden de puntuación prevista en el apartado 14 de las bases generales, los aspirantes deberán aportar, además de la documentación que se relaciona en la base 14.2, la siguiente:

– Fotocopia compulsada o testimonio notarial de la titulación de Técnico Superior Restauración o equivalente, expedida por el Ministerio de Educación y Ciencia, de conformidad con lo dispuesto en el anexo I del Decreto 186/2005, de 19 de julio, que regula los puestos funcionales del Ente Público Osakidetza.

#### 3.3.– Fase de concurso.

Se valorarán los méritos acreditados, según el baremo de méritos que se acompaña como anexo III, y que se hubieran alegado en el modelo que hay que cumplir en la página web.

## ANEXO II

### RELACIÓN DE DESTINOS CATEGORÍA: COCINERO

Conforme a lo previsto en el apartado primero de la base 1.1 de las Bases Generales aprobadas por Resolución 4235/2008, de 28 de noviembre, de la Directora General de Osakidetza, se convocan 3 destinos.

De conformidad con dicha base la determinación definitiva de los destinos ofertables se efectuará con anterioridad a la publicación de la relación de aspirantes que han superado el proceso selectivo.

## III. ERANSKINA

TEKNIKARI ESPEZIALISTA PROFESIONALEN  
LANBIDE TALDEKO SUKALDARI KATEGORIAKO  
MEREZIMENDUEN BAREMOA

## 1.– Laneko esperientzia (gehienez, 55 puntu).

Kontuan hartuko da izangaiek aitortuta duten zerbitzu denbora, eskabideak aurkezteko epearen azken egunera artekoa, hain zuzen ere.

Osakidetza-Euskal Osasun Zerbitzuko Osasun Zerbitzuetako, Gizarte Segurantzako edo Komunitate Autonomoetako Osasun Zerbitzuetako edo herri administrazioetako edozein erakundetan administrari gisa emandako zerbitzuen hilabete bakoitzeko, Europar Batasuneko kide diren gainerako estatueta sare publikoko osasun zerbitzuetan emandako zerbitzuak barne, 0,30 puntu.

Guztirako denbora zenbatzeko orduan, lan egindako egun naturalak hartuko dira kontuan, eta ez dira zenbatuko hilabetera heltzen ez diren gainerako egunak. Hilabetea osatzeko, 30 egun naturaleko multzoa hartuko da.

Barne promozioaren bidez lehiatzen direnei, honela zenbatuko zaizkie eskainitako aurreko zerbitzuak:

a) E taldean eskainitako zerbitzuak: 0,10 puntu hilabete bakoitzeko.

b) D taldean eskainitako zerbitzuak: 0,12 puntu hilabete bakoitzeko.

c) C taldean eskainitako zerbitzuak: 0,19 puntu hilabete bakoitzeko.

d) Lehiatzen den lanpostu berean eskainitako zerbitzuak: 0,30 puntu hilabete bakoitzeko.

Zerbitzu eginkizunetan edo goragoko kategoriako funtzioetan eskainitako zerbitzuak benetan bete den lanpostuaren arabera zenbatuko dira.

Halaber, zerbitzu berezietako egoeran eskainitako zerbitzuak jatorrizko lanpostuaren arabera zenbatuko dira.

## 2.– Prestakuntza, irakaskuntza eta ikerkuntza (gehienez, 15 puntu).

a) Graduatu aurreko prestakuntza (gehienez, 6 puntu):

Ostalaritzako goi mailako titulazioko ikasketetan ateratako ohorezko matrikula edo bikain bakoitzeko (honako irakasgai hauetan ateratakoak ez dira kontuan hartuko: erlijioa, etika, politika prestakuntza, heziketa fisikoa eta hizkuntza):

– Ohorezko matrikula bakoitzeko: 0,6 puntu.

– Bikain bakoitzeko: 0,4 puntu.

d) Etengabeko prestakuntza (gehienez, 15 puntu):

## ANEXO III

BAREMO DE MERITOS DE LA CATEGORÍA DE  
COCINERO DEL GRUPO PROFESIONAL DE  
TÉCNICOS ESPECIALISTAS PROFESIONALES

## 1.– Experiencia profesional (máximo 55 puntos).

Se computará el tiempo de servicios que los aspirantes tuvieran reconocido hasta el último día del plazo de presentación de solicitudes.

Por cada mes de servicios prestados como Cocinero en las Organizaciones de Servicios Sanitarios de Osakidetza-Servicio vasco de salud, de la Seguridad Social o de los Servicios de Salud de las Comunidades Autónomas o en cualquier Administración Pública, así como aquéllos servicios prestados en los Servicios Sanitarios de la red pública de los demás estados miembros de la Unión Europea: 0,30 puntos.

Del cómputo total, que se efectuará en base a los días naturales trabajados, se despreciarán los restos que resulten inferiores al mes. A estos efectos se entenderá por mes el conjunto de 30 días naturales.

Al personal que acceda a través del turno de promoción interna se le computarán los servicios previos conforme a continuación se detalla:

a) Servicios prestados por personal en el grupo E: 0,10 puntos/mes.

b) Servicios prestados por personal en el grupo D: 0,12 puntos/mes.

c) Servicios prestados por personal en el grupo C: 0,19 puntos/mes.

d) Servicios prestados en el mismo puesto al que se opta: 0,30 puntos/mes.

Los servicios prestados en comisión de servicios o desempeño de funciones de superior categoría se computarán en el puesto efectivamente desempeñado.

Asimismo se computarán en el puesto de origen los servicios prestados en situación de servicios especiales.

## 2.– Formación, docencia e investigación (máximo 15 puntos).

a) Formación pregrado (Máximo 6 puntos):

Por cada matrícula de honor o sobresaliente durante los estudios de Técnico Superior Restauración o equivalente (no se deben considerar como asignaturas valorables: religión, ética, formación política, educación física e idioma):

– por cada matrícula de honor: 0,6 puntos.

– por cada sobresaliente: 0,4 puntos.

d) Formación continuada (máximo 15 puntos):

Eskatutako destinoaren kategoriarekin zerikusia duten ikastaroetara joateagatik:

|                         |             |
|-------------------------|-------------|
| – 9 ordura artekoak:    | 0,25 puntu. |
| – 10-19 ordu:           | 0,50 puntu. |
| – 20-29 ordu:           | puntu 1.    |
| – 30-49 ordu:           | 1,50 puntu. |
| – 50-99 ordu:           | 2 puntu.    |
| – 100-199 ordu:         | 3 puntu.    |
| – 200 ordu edo gehiago: | 4 puntu.    |

Ikastaroen ziurtagirietan kreditu kopurua bakarrik agertzen denean, puntuazioa 0,50 puntukoa izango da kreditu bakoitzeko.

Gutxieneko ordu-kopurua adierazten ez duten ziurtagirietan edo prestakuntza ematen duen administrazio publikoak onartutako kredituen baliokidetzak ordutan jasotzen ez dutenetan, edo ordu-kopurua nahiz kreditu-kopurua jasotzen dutenetan, epaimahaiak dagokion puntuazioa emango du, aurkeztutako dokumentazio eta ikastaroaren edukia araberak. Puntuazio hori ezin izango da inoiz 0,25 puntutik beherakoa izan.

Hurrengo hauek ematen dituzten ikastaroak bakarrik hartuko dira kontuan: erakunde ofizialek, unibertsitateak, erakunde sanitarioak, elkargo profesionalak eta elkarte zientifikoak. Era berean, Euskal Autonomia Erkidegoko Administrazioak hitzartutako etengabeko prestakuntzako akordioek araberak eman eta egiaztatutako ikastaroak ere baloratuko dira, beti ere titulazio ofiziala lortzeko ikasketa plan baten barrukoak ez badira.

e) Irakaslanak (gehienez 5 puntu):

Irakaskuntza etengabeko prestakuntza ofizialetako programetan (ordu bakoitzeko): 0,025 puntu.

f) Jarduera zientifikoak eta ezagutza hedatzekoak (gehienez, 5 puntu):

Eskatutako destinoko lanpostu funtzionalarekin zerikusia duten lan zientifikoak, txosten-aurkezpenak, jakinarazpenak, hitzaldiak edo mahai-inguruak egiteagatik:

- Txosten bakoitzeko: puntu 1.
- Ahozko komunikazio/poster bakoitzeko: 0,50 puntu.
- Mahai-inguru bakoitzeko: 0,50 puntu.
- Argitalpen bakoitzeko (lehenengo egilea): puntu 1.
- Argitalpen bakoitzeko (beste egile batzuk): 0,5 puntu.

Ez da baloratuko atal honetan zehaztu ez den merezimendurik.

i) Informatikako ezagutzak (gehienez, 2 puntu).

3.– Euskara.

– 2. HE: 17 puntu.

– 1. HE: 8,5 puntu.

Por la asistencia a cursos relacionados con la categoría del destino solicitado:

|                    |              |
|--------------------|--------------|
| – Hasta 9 horas:   | 0,25 puntos. |
| – 10 a 19 horas:   | 0,50 puntos. |
| – 20 a 29 horas:   | 1 punto.     |
| – 30 a 49 horas:   | 1,50 puntos. |
| – 50 a 99 horas:   | 2 puntos.    |
| – 100 a 199 horas: | 3 puntos.    |
| – 200 o más horas: | 4 puntos.    |

Cuando en las certificaciones de los cursos conste únicamente el número de créditos, la puntuación será de 0,50 puntos por crédito.

En aquellas certificaciones en las que no conste el mínimo de horas de duración del curso, o la equivalencia de los créditos en horas, o en los que conste tanto el número de horas como el de créditos reconocidos por la Administración Pública que imparta esta formación, el tribunal, a la vista de la certificación aportada y del contenido del curso, asignará la puntuación correspondiente sin que en ningún caso pueda otorgar una puntuación inferior a 0,25 puntos.

Únicamente se valorarán cursos impartidos y acreditados por Organismos Oficiales, Universidades, Instituciones Sanitarias, Colegios Profesionales y Sociedades Científicas, así como los cursos impartidos y acreditados en virtud de los Acuerdos de Formación Continua suscritos por la Administración de la Comunidad Autónoma Vasca, siempre que no formen parte de un plan de estudios para la obtención de una titulación oficial.

e) Actividades docentes (máximo 5 puntos):

Docencia en programas oficiales de formación continuada (por cada 1 hora): 0,025 puntos.

f) Actividades científicas y de difusión del conocimiento (máximo 5 puntos):

Por la publicación de trabajos científicos, presentación de ponencias, comunicaciones, conferencias o mesas redondas relacionadas con el puesto funcional del destino solicitado:

- Por cada Ponencia: 1 punto.
- Por cada Comunicación oral/Póster: 0,50 puntos.
- Por cada Mesa redonda: 0,50 puntos.
- Por cada Publicación (primer autor): 1 punto.
- Por cada Publicación (otros autores): 0,5 puntos.

No se valorarán otros méritos no especificados en este apartado.

i) Conocimientos informáticos (máximo 2 puntos).

3.– Euskera.

– PL 2: 17 puntos.

– PL 1: 8,5 puntos.

## IV. ERANSKINA

TEKNIKARI PROFESIONALEN LANBIDE TALDEKO  
SUKALDARIEN GAI ZERREDA

- 1.– Sukaldaritzako terminoak.
- 2.– Sukaldea. Lokalak izan behar dituen baldintzak eta garrantzia: Sail komunak. Baldintzapeko sailak.
- 3.– I makinaria. Suak. Sukaldeko tresnak eta istripu-en prebentzioa:
  - 3.1.– Bilakaera orokorra.
  - 3.2.– Bero generadoreak.
  - 3.3.– Suak.
  - 3.4.– Gas propanozkoak.
  - 3.5.– Hiri gasa.
  - 3.6.– Ikatz mineralezkoak.
  - 3.7.– Gasoliozkoak.
  - 3.8.– Elektrikoak.
  - 3.9.– Su guztien osagarriak.
- 4.– II makinaria. Beste bero generadore batzuk:
  - 4.1.– Salamandra.
  - 4.2.– Frijigailuak.
  - 4.3.– Parrilla eta parrilla plantxa.
  - 4.4.– Prusiarra.
  - 4.5.– Erretegiak eta labeak.
  - 4.6.– Marmitak eta presio eltzak.
  - 4.7.– Mahai beroa.
  - 4.8.– Zartagin eraigarriak.
  - 4.9.– Ur bainua.
- 5.– III makinaria. Hotz generadoreak:
  - 5.1.– Elikagai galkorrak mantentzeko erabiltzen diren elementuak.
  - 5.2.– Postreak prestatzeko erabiltzen diren elementuak.
  - 5.3.– Sorbeteak prestatzeko gailua eta irabiagailua-izozki makina.
- 6.– Makina txikiak:
  - 6.1.– Irabiagailua eta oragailua.
  - 6.2.– Ehotzeko makina-errefinagailua.
  - 6.3.– Janaria txikitzeko makina, azala kentzekoa, arraspagailua, ebakitzeko makina eta zatitzekoa.
  - 6.4.– Balantza eta lanerako mahaiak.
- 7.– Sukaldeko ontziteria.
  - 7.1.– Tapadun marmita. Sautea. Saute errusiarra.
  - 7.2.– Tapadun errondoia. Saretadun turbotera. Ur bainua.

## ANEXO IV

TEMARIO COCINERO DEL GRUPO PROFESIONAL  
DE TÉCNICOS PROFESIONALES

- 1.– Términos culinarios.
- 2.– La Cocina. Importancia y condiciones que debe reunir el local: Departamentos comunes. Departamentos condicionados.
- 3.– Maquinaria I. Fogones. Utensilios de cocina y Prevención de accidentes:
  - 3.1.– Evolución general.
  - 3.2.– Generadores de calor.
  - 3.3.– Fogones.
  - 3.4.– De gas propano.
  - 3.5.– El gas ciudad.
  - 3.6.– De carbón mineral.
  - 3.7.– De gasoil.
  - 3.8.– Eléctrico.
  - 3.9.– Accesorios de todo fogón.
- 4.– Maquinaria II. Otros generadores de calor:
  - 4.1.– Salamandra.
  - 4.2.– Freidoras.
  - 4.3.– Parrilla y Plancha parrilla.
  - 4.4.– Prusiana.
  - 4.5.– Asador y Hornos.
  - 4.6.– Marmitas y ollas a presión.
  - 4.7.– Mesa caliente.
  - 4.8.– Sartenes abatibles.
  - 4.9.– Baño María.
- 5.– Maquinaria III. Generadores del frío:
  - 5.1.– Elementos empleados en la conservación de alimentos perecederos.
  - 5.2.– Elementos empleados en la elaboración de postres.
  - 5.3.– Sorbetera y Batidora-heladora.
- 6.– Pequeña Maquinaria:
  - 6.1.– Batidora y amasadora.
  - 6.2.– Moledora-refinadora.
  - 6.3.– Picadora, peladora, ralladora, cortadora y trinchadora.
  - 6.4.– Balanza y mesas de trabajo.
- 7.– Batería de cocina:
  - 7.1.– Marmita con tapa. Saute. Saute ruso.
  - 7.2.– Rondón con tapa. Turbotera con rejilla. Baño María.

7.3.– Breseagailua.

7.4.– Errekientzako plaka. Azpila. Lapikoa.

7.5.– Bisigu ontzia eta lupi ontzia. Frijitura. Marmita erdia.

7.6.– Zartagin xukadera.

7.7.– Edukiera neurriak. Alanbrezko saskia. Saretxoa.

7.8.– «Habi» patatentzako saskiak. Xukatzeko burruntzalia. Errekientzako sardexka. Hainbat iragazki.

7.9.– Puregailua. Iragazki txinatarra. Eskuzko arraspagailua. Motrailua.

7.10.– Eltzea. Paella ontzia. Buztinezko kazola.

8.– Moldeak eta erremintak:

8.1.– Ondorengoetarako moldeak: Bizkotxo, terrina, magdalenak, puddinga, banakako flana, tarta izoztua, gelatina, brioche.

8.2.– Tresnak:

8.2.1.– Kolpeko eta kolpe erdiko labana. Tipula labana.

8.2.2.– Hezurra kentzeko labana. Errekitarakoa. Puntilla. Urdaiazpiko labana. Aihotza.

8.2.3.– Azala kentzekoa. Altzairuzko espatula.

8.2.4.– Gomazko espatulak. Poto irekigailuak. Metxagailua. Bridatzeko orratzak. Espalmagailua. Guraizeak. Ildaskatzekoa. Ezproia.

8.2.5.– Arrautza ebakitzekoa. Zerra. Sagarrak hustekoa.

8.2.6.– Husteko koilara txikiak edo zulatzaileak. Oliben hezurak kentzekoa.

9.– Sukaldean lana banatzea:

9.1.– Kategoría profesionalak sukalde barnean.

9.2.– Betebeharrak. Bakoitzaren betebeharrak eta atribuzioak.

9.3.– Sukaldean lana banatzea. Talde bakoitzaren betebarra.

9.4.– Eguneroko lanaren ordena sukaldean.

9.5.– Sukaldearen administrazioa.

9.6.– Prestatutako generoen hondakinen aprobeztamendua.

9.7.– Alferrikako gastuen aurrezkia.

9.8.– Elikadurako generoen errendimendua.

10.– Ongailuak:

10.1.– Gatza, azukrea, ozpina.

10.2.– Landare ongailu lehorrak.

10.3.– Behar dituzten zainketak.

10.4.– Espeziak.

11.– Landare ongailu lehorrak:

7.3.– Breseadora.

7.4.– Placa de asados. Barreño. Perol.

7.5.– Lubinera y besuguera. Fritura. Media marmita.

7.6.– Sartén escurridor.

7.7.– Medidas de capacidad. Cesta de alambre. Rejilla.

7.8.– Cestillos de patatas «nido». Cacillo escurridor. Tenedor de asados. Coladores diversos.

7.9.– Pasapurés. Colador chino. Mortero. Rallador manual.

7.10.– Cacerola. Paellera. Cazuela de barro.

8.– Moldes y Herramientas:

8.1.– Moldes de: Bizcocho, terrina, magdalenas, pudding, flan individual, tarta helada, gelatina, brioche.

8.2.– Herramientas:

8.2.1.– Cuchillo de golpe y de medio golpe. Cuchillo cebollero.

8.2.2.– Deshuesador. Trinchante. Puntilla. Jamonero. Macheta.

8.2.3.– Pelador. Espátula de acero.

8.2.4.– Espátulas de goma. Abrelatas. Mechadora. Agujas de bridar. Espalmadera. Tijeras. Acanalador. Espuela.

8.2.5.– Cortahuevos. Sierra. Vaciador de manzanas.

8.2.6.– Cucharillas vaciadoras o sacabocados. Deshuesador de aceitunas.

9.– Distribución del trabajo en la cocina:

9.1.– Categorías profesionales dentro de la cocina.

9.2.– Misiones. Obligaciones y atribuciones de cada una.

9.3.– Distribución del trabajo en la cocina. Misión de cada grupo.

9.4.– Orden de trabajo diario en la cocina.

9.5.– Administración de la cocina.

9.6.– Aprovechamiento de los restos de los géneros cocinados.

9.7.– Ahorros de gastos inútiles.

9.8.– Rendimiento de géneros alimenticios.

10.– Condimentos:

10.1.– Sal, azúcar, vinagre.

10.2.– Condimentos de vegetales secos.

10.3.– Cuidados que requieren.

10.4.– Especies.

11.– Condimentos de vegetales secos:

- 11.1.– Espeziak, belar aromatikoak.
- 12.– Ongailu freskoak. Ontzeko barazkiak.
- 13.– Sukaldeko funtsak:
  - 13.1.– Oinarrizko funtsak.
  - 13.2.– Funts zuria eta funts iluna.
  - 13.3.– Haragi salda argitua eta zuria.
  - 13.4.– Fumeta.
  - 13.5.– Gelatinak.
  - 13.6.– Oinarrizko saltsa nagusiak.
  - 13.7.– Loditzekoak eta saldak.
- 14.– Barazkiak eta entsaladak:
  - 14.1.– Prestatzeko oinarrizko metodoak.
  - 14.2.– Udaberriko barazkiak.
  - 14.3.– Udako barazkiak.
  - 14.4.– Udazkeneko barazkiak.
  - 14.5.– Neguko barazkiak.
  - 14.6.– Entsalada sinpleak eta konposatuak.
- 15.– Lekale lehorrak, zerealak eta tuberkuluak:
  - 15.1.– Prestatzeko oinarrizko metodoak.
  - 15.2.– Babarrunak, garbantzuak, dilistak.
  - 15.3.– Arroza.
  - 15.4.– Patatak.
- 16.– Zopak, haragi saldak eta kremak:
  - 16.1.– Lapikokoak.
  - 16.2.– Zopak.
  - 16.3.– Haragi saldak.
  - 16.4.– Kremak.
- 17.– Goarnizioak:
  - 17.1.– Goarnizio sinpleak.
  - 17.2.– Goarnizio konposatuak.
- 18.– Frijituak:
  - 18.1.– Frijitu handia.
  - 18.2.– Frijitu motak.
  - 18.3.– Frijitu mistoak.
- 19.– Pasta italiarrak:
  - 19.1.– Pasta freskoak eta lehorrak.
  - 19.2.– Pasta freskoen eta lehorren kalitatea.
- 20.– Arrautzak:
  - 20.1.– Osaera, balorazio komertziala eta kontserbazioa.
  - 20.2.– Janaria prestatzeko aplikazioak eta oinarrizko metodoak.
  - 20.3.– Kalitatearen ezaugarriak eta prestaketak.

- 11.1.– Especies, hierbas aromáticas.
- 12.– Condimentos Frescos. Hortalizas de condimentación.
- 13.– Fondos de Cocina:
  - 13.1.– Fondos fundamentales.
  - 13.2.– Fondo blanco y fondo oscuro.
  - 13.3.– Consomé clarificado y consomé blanco.
  - 13.4.– Fumet.
  - 13.5.– Gelatinas.
  - 13.6.– Grandes salsas básicas.
  - 13.7.– Ligazones y caldos.
- 14.– Hortalizas y ensaladas:
  - 14.1.– Métodos básicos de cocinado.
  - 14.2.– Hortalizas de primavera.
  - 14.3.– Hortalizas de verano.
  - 14.4.– Hortalizas de otoño.
  - 14.5.– Hortalizas de invierno.
  - 14.6.– Ensaladas simples y compuestas.
- 15.– Legumbres secas, cereales y tubérculos:
  - 15.1.– Métodos básicos de cocinado.
  - 15.2.– Alubias, garbanzos, lentejas.
  - 15.3.– Arroz.
  - 15.4.– Patatas.
- 16.– Sopas, consomés y cremas:
  - 16.1.– Potajes propiamente dichos.
  - 16.2.– Sopas.
  - 16.3.– Consomés.
  - 16.4.– Cremas.
- 17.– Guarniciones:
  - 17.1.– Guarniciones simples.
  - 17.2.– Guarniciones compuestas.
- 18.– Fritos:
  - 18.1.– La gran fritura.
  - 18.2.– Clases de fritos.
  - 18.3.– Fritura mixta.
- 19.– Pastas italianas:
  - 19.1.– Pastas frescas y pastas secas.
  - 19.2.– Calidad de las pastas frescas y secas.
- 20.– Huevos:
  - 20.1.– Composición, valoración comercial y conservación.
  - 20.2.– Aplicaciones y métodos básicos de cocinado.
  - 20.3.– Elaboración y características de calidad.

- 21.– Arrainak:
  - 21.1.– Aurkezpena merkatuan eta balorazio komertziala.
  - 21.2.– Garbiketa eta kontserbazioa.
  - 21.3.– Prestatzeko oinarritzko metodoak.
  - 21.4.– Espezierik garrantzitsuenak:
  - 21.5.– Ur gezetako arrainak.
  - 21.6.– Itsasoko arrain urdinak.
  - 21.7.– Itsasoko arrain zuriak.
  - 21.8.– Itsasoko arrain erdi-zuriak.
- 22.– Haragiak:
  - 22.1.– Balorazio komertziala.
  - 22.2.– Banaketa, nutrizio propietateen arabera.
  - 22.3.– Prestatzeko oinarritzko metodoak. Behi zaharra.
  - 22.4.– Abelburuaren despiezea. Laurdenen desegitea.
  - 22.5.– Berezko izendapena duten pieza txikiak.
  - 22.6.– Behi gaztea.
  - 22.7.– Kalitatearen identifikazio espezifikoa.
  - 22.8.– Abelburuaren despiezea.
  - 22.9.– Berezko izendapena duten pieza txikiak.
  - 22.10.– Hegaztiak.
  - 22.11.– Oilaskoa eta oiloa.
  - 22.12.– Hegaztiak prestatzea eta prestatzeko oinarritzko metodoak.
- 23.– Postreak:
  - 23.1.– Simple naturalak.
  - 23.2.– Prestatutako sinpleak.
  - 23.3.– Beroak.
- 24.– Generoak kontserbatzea:
  - 24.1.– Oinarri nagusia.
  - 24.2.– Metodoak:
    - 24.2.1.– Hotza, hozketa, izoztea, beroa.
    - 24.2.2.– Keztaketa, deshidratazioa, gazitzea. Eskabetea.
    - 24.2.3.– Likido kontserbatzaileetan sartuz.

## BIBLIOGRAFIA

- 1.– Curso de Cocina Profesional. Tomo I. Útiles, organización, técnicas culinarias. Manuel Garcés. Editorial Paraninfo.
- 2.– Curso de Cocina Profesional. Tomo II. Conocimiento de los géneros, elaboración y conservación. Manuel Garcés. Editorial Paraninfo.

- 21.– Pescados:
  - 21.1.– Presentación en el mercado y valoración comercial.
  - 21.2.– Limpieza y conservación.
  - 21.3.– Métodos básicos de cocinado.
  - 21.4.– Especies más importantes:
  - 21.5.– Pescados de agua dulce.
  - 21.6.– Pescados de mar azules.
  - 21.7.– Pescados de mar blancos.
  - 21.8.– Pescados de mar semiblancos.
- 22.– Carnes:
  - 22.1.– Valoración comercial.
  - 22.2.– División según propiedades nutritivas.
  - 22.3.– Métodos básicos de cocinado. Vacuno Mayor.
  - 22.4.– Despiece de la res. Desguace de los cuartos.
  - 22.5.– Pequeñas piezas con denominación propia.
  - 22.6.– Vacuno Menor.
  - 22.7.– Identificación específica de la calidad.
  - 22.8.– Despiece de la res.
  - 22.9.– Pequeñas piezas con denominación propia.
  - 22.10.– Aves.
  - 22.11.– Gallina y pollo.
  - 22.12.– Preparación de las aves y métodos básicos de cocinado.
- 23.– Postres:
  - 23.1.– Simples naturales.
  - 23.2.– Simples elaborados.
  - 23.3.– Calientes.
- 24.– Conservación de géneros:
  - 24.1.– Fundamento general.
  - 24.2.– Métodos:
    - 24.2.1.– Frío, refrigeración, congelación, calor.
    - 24.2.2.– Ahumado, deshidratación, salazón. Escabeche.
    - 24.2.3.– Por inmersión en líquidos conservadores.

## BIBLIOGRAFÍA

- 1.– Curso de Cocina Profesional. Tomo I. Útiles, organización, técnicas culinarias. Manuel Garcés. Editorial Paraninfo.
- 2.– Curso de Cocina Profesional. Tomo II. Conocimiento de los géneros, elaboración y conservación. Manuel Garcés. Editorial Paraninfo.