

II. Autoridades y personal

Oposiciones y concursos

Otras Administraciones Públicas

Universidad de La Laguna

2763 *RESOLUCIÓN de 26 de julio de 2016, por la que se convocan pruebas selectivas para la creación de bolsas de sustituciones de Técnico Especialista (especialidad: Cocinero), Oficial (especialidad: Ayudante de Cocina) y Auxiliar (especialidad: Cocina), para la prestación de servicios de carácter temporal propias del personal de administración y servicios laboral.*

La Universidad de La Laguna precisa, en todo momento, mantener una relación de personas disponibles para la realización de funciones atribuidas al PAS Laboral, para la cobertura de necesidades de marcado carácter temporal.

El II Convenio Colectivo para el Personal de Administración y Servicios Laboral de las Universidades Públicas Canarias establece en su artículo 29 los procedimientos ordinarios para la provisión temporal de puestos de trabajo.

En aplicación del Convenio citado, en el artículo 29.2º relativo a la contratación temporal de personal, cuando no haya bolsa de trabajo del grupo profesional y especialidad del puesto de trabajo a cubrir, que se generen con la convocatoria del concurso-oposición libre, se hará una convocatoria pública para la selección de las personas destinadas a cubrir temporalmente los puestos. Dicha convocatoria se hará por grupo profesional y especialidad, de la que resultará una bolsa de sustituciones.

Este Rectorado, haciendo uso de las competencias que le vienen conferidas por el artículo 20 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre de Universidades, modificada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, así como por el artículo 70 de los Estatutos de esta Universidad, aprobados por Decreto 89/2004, de 6 de julio, ha resuelto proceder a la convocatoria de las pruebas selectivas para la creación de bolsas de sustituciones de Técnico Especialista (especialidad: Cocinero), Oficial (especialidad: Ayudante de Cocina) y Auxiliar (especialidad: Cocina), para la prestación de servicios de carácter temporal.

De acuerdo con el valor de igualdad de género y en garantía de eliminación de cualquier discriminación por razón de sexo por dicho motivo, todas las denominaciones que en la presente convocatoria se efectúan en género masculino, cuando no hayan sido sustituidas por términos genéricos, se entenderán hechas indistintamente en género femenino.

La presente convocatoria tiene en cuenta el principio de igualdad de trato entre hombres y mujeres en lo que se refiere al acceso del empleo y se desarrollará con arreglo a las siguientes

BASES

Primera.- Objeto.

Constituye el objeto de la presente convocatoria la creación de Bolsas de Sustitución de Técnico Especialista (especialidad: Cocinero), Oficial (especialidad: Ayudante de Cocina y Auxiliar (especialidad: Cocina) para la prestación de servicios temporales en el ámbito de la Universidad de La Laguna, tal como estipula el artículo 29 2º del II Convenio Colectivo para el Personal de Administración y Servicios Laboral de las Universidades Públicas Canarias y el Acuerdo de la Comisión Paritaria de fecha 16 de abril de 2015.

Segunda.- Legislación aplicable.

2.1. Este procedimiento selectivo se regirá por lo dispuesto en estas bases y, en lo no previsto expresamente en las mismas, le serán de aplicación:

- El Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público.

- La Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, modificada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril.

- Los Estatutos de la Universidad de La Laguna, aprobados por Decreto 89/2004, de 6 de julio (BOC de 26 de julio).

- El Real Decreto 364/1995, de 10 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento General de Ingreso del Personal al Servicio de la Administración General del Estado y de Provisión de Puestos de Trabajo y Promoción Profesional de los Funcionarios Civiles de la Administración del Estado.

- La Ley 30/1992 de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común y restante normativa de general aplicación.

- El II Convenio Colectivo para el Personal de Administración y Servicios Laboral de las Universidades Públicas Canarias, y demás normativa que resulte de aplicación.

2.2. La contratación que se formalice y la relación jurídica originada se regirá por la normativa citada en el apartado anterior, por lo previsto en el contrato de trabajo y, además, por lo establecido en:

- El Real Decreto Legislativo 2/2015, de 23 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores y por la normativa reglamentaria de la modalidad contractual que sea de aplicación.

- Acuerdo de 16 de abril de 2015, de la Comisión Paritaria del II Convenio Colectivo para el Personal de Administración y Servicios Laboral de las Universidades Públicas Canarias

sobre el régimen de funcionamiento de las Bolsas de Trabajo y Bolsas de Sustituciones, y demás normativa que resulte de aplicación.

Quienes superen el proceso selectivo y resulten finalmente contratados estarán sometidos al régimen de incompatibilidades establecido en la Ley 53/1984, de 26 de diciembre, de Incompatibilidades del personal al servicio de las Administraciones Públicas (BOE de 4.1.85), y Real Decreto 598/1985, de 30 de abril, sobre Incompatibilidades del personal al servicio de la Administración del Estado, de la Seguridad Social y de los Entes, Organismos y Empresas dependientes (BOE de 4.5.85).

Tercera.- Características.

Las Bolsas de Sustituciones que se convocan pertenecen a los grupos profesionales Técnico Especialista (especialidad: Cocinero), nivel retributivo 3; Oficial (especialidad: Ayudante de Cocina), nivel retributivo 4; y Auxiliar (especialidad: Cocina), nivel retributivo 5, a tenor de lo establecido en el vigente Convenio Colectivo.

A. TÉCNICO ESPECIALISTA (ESPECIALISTA: COCINERO).

Las funciones correspondientes a los puestos con grupo profesional Técnico Especialista (especialidad: Cocinero) son las siguientes:

- Recibir, almacenar y distribuir materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- Poner a punto el lugar de trabajo, adecuando los espacios y asumiendo la responsabilidad de seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento.
- Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- Planificación de los menús conforme a principios y criterios de adecuada nutrición y dietética.
- Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, conforme a las características de cada producto.
- Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su terminación o conservación.
- Realizar la terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.

- Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

- Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

- Supervisar el trabajo del personal adscrito a la cocina, resolver problemas y tomar decisiones siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

B. OFICIAL (ESPECIALIDAD: AYUDANTE DE COCINA).

Las funciones correspondientes a los puestos con grupo profesional Oficial (especialidad: Ayudante de Cocina) son las siguientes:

- Preparar los víveres para su condimentación.
- Encender el horno y los hogares.
- Realizar las tareas propias de comedor-office.
- Mantener el horno y los hogares.
- Montar, desmontar y limpiar los carros de comida.
- Limpiar, desinfectar y mantener en perfectas condiciones de funcionamiento los útiles de cocina y comedor: bandejas, hornos, freidora, extractores, filtros, cortadoras, ollas, etc.
- Limpiar y desinfectar la vajilla de planta.
- Montar, desmontar y limpiar las mesas de los comedores.
- Cuidar su higiene y uniformidad.
- En general, todas aquellas actividades no especificadas anteriormente que sean complementarias de las anteriores.

C. AUXILIAR (ESPECIALIDAD: COCINA).

Las funciones correspondientes a los puestos con grupo profesional Auxiliar (especialidad: Cocina) son las siguientes:

- Preparación de materiales para la elaboración de las comidas.
- Limpieza de los materiales.
- Preparación de la mercancía y lavado.

- Apoyo en la elaboración de las comidas.
- Montaje del self-service y comedor: cubiertos, vasos, bebidas, pan, postres, etc.
- Limpieza de las instalaciones de la cocina y materiales del comedor.
- Colaboración en el servicio de comedor en la limpieza de bandejas o platos y desmontaje de todo el servicio.

Cuarta.- Requisitos de los aspirantes.

Para ser admitido al proceso selectivo, será necesario reunir los siguientes requisitos generales, que deberán cumplirse el día que finalice el plazo de presentación de solicitudes, y mantenerlos en el momento de la formalización del contrato:

A) REQUISITOS GENERALES:

4.1. Tener la nacionalidad española. También podrán participar:

a) Los nacionales de los Estados Miembros de la Unión Europea.

b) El cónyuge de los españoles y de los nacionales de otros Estados miembros de la Unión Europea, cualquiera que sea su nacionalidad siempre que no estén separados de derecho. Asimismo con las mismas condiciones, podrán participar los descendientes menores de veintiún años o mayores de dicha edad que sean dependientes.

c) Las personas incluidas en el ámbito de aplicación de los Tratados Internacionales celebrados por la Unión Europea y ratificados por España en los que sea de aplicación la libre circulación de trabajadores.

d) Igualmente podrán participar los extranjeros que se encuentren legalmente en España, y estén habilitados para residir y para poder acceder sin limitaciones al mercado laboral.

Los aspirantes no residentes en España incluidos en el apartado b), así como los extranjeros incluidos en el apartado c) y d), deberán acompañar a su solicitud, documento que acredite las condiciones que se alegan.

La acreditación de la nacionalidad y demás requisitos exigidos en la convocatoria se realizarán por medio de los documentos correspondientes, certificados por las autoridades competentes de su país de origen y traducidos al español, que será la lengua oficial en la que tendrá lugar el desarrollo del concurso y cuyo conocimiento serán exigible a todos los participantes.

Los aspirantes que no posean la nacionalidad española y procedan de países cuya lengua oficial no sea el español, deberán acreditar un conocimiento adecuado del castellano mediante la presentación de Diplomas de español como lengua extranjera (DELE) nivel C1 o C2, o equivalentes, expedido conforme a lo establecido en el Real Decreto 1137/2002, de 31 de octubre, por el que se regulan los diplomas de español como lengua extranjera (DELE).

4.2. Tener cumplidos dieciséis años y no exceder, en su caso, de la edad máxima de jubilación ordinaria.

4.3. Poseer la capacidad funcional para el desempeño de las tareas.

4.4. No haber sido separado, mediante expediente disciplinario del servicio del Estado, en cualquiera de sus esferas de la Administración Institucional, Local o Autonómica, ni hallarse inhabilitado para el ejercicio de las funciones públicas. Los aspirantes cuya nacionalidad no sea la española deberán acreditar igualmente no estar sometidos a sanción disciplinaria o condena penal que impida, en su Estado, el acceso a la función pública.

4.5. Estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos en vigor.

B) REQUISITOS ESPECÍFICOS SEGÚN EL GRUPO PROFESIONAL:

4.6. Estar en posesión de las titulaciones siguientes según los grupos profesionales:

- Técnico Especialista: Título de formación profesional, Bachiller Superior o equivalente o haber superado la Prueba de Acceso a la Universidad para mayores de 25 años o con capacidad probada en relación con el puesto de trabajo (certificado oficial de profesionalidad).

- Oficial: Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria o titulación equivalente, o con capacidad probada en relación con el puesto de trabajo (certificado oficial de profesionalidad).

- Auxiliar: Certificado de cualificación profesional inicial, o titulación equivalente, o con capacidad probada en relación con el puesto de trabajo (certificado oficial de profesionalidad).

Quinta.- Solicitudes.

5.1. Forma:

Quienes deseen tomar parte en el proceso selectivo, deberán presentar solicitud, que a tal fin se facilitará en el Registro General de esta Universidad o en la página web, en la dirección http://www.ull.es/view/institucional/ull/Modelos_y_anexos_6/es “Solicitud de admisión a pruebas selectivas para acceso a plazas de personal laboral” y a la que se deberá acompañar:

a) Fotocopia del Documento Nacional de Identidad o Pasaporte en vigor, debiendo aportar, los solicitantes que no posean la nacionalidad española, documentación acreditativa de que reúne los requisitos previstos en la base 4.1.b) y 4.1.c).

b) Fotocopia del documento acreditativo del cumplimiento del requisito establecido en la base 4.5 y 4.6, debidamente compulsado.

Para la compulsa de la documentación se deberá abonar la cantidad de 2,64 euros en concepto de tasas. El ingreso o transferencia bancaria deberá ser efectuado en la cuenta nº

ES14 3076 0620 19 2281304523 de CajaSiete. Se habrá de rellenar un recibo de ingreso por cada compulsa.

5.2. Órgano a quién se dirigen:

Las solicitudes se dirigirán al Sr. Rector Magnífico de la Universidad de La Laguna y se presentarán en el Registro General de la Universidad, o según lo establecido en el artículo 38.4 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por la Ley 4/1999.

Todas aquellas solicitudes que no sean presentadas siguiendo el procedimiento señalado en el párrafo anterior se considerarán entregadas en la fecha en que tengan entrada en el Registro General de la Universidad de La Laguna.

5.3. Plazo de presentación:

El plazo de presentación de solicitudes será de quince (15) días naturales, contados a partir del siguiente a la publicación de esta convocatoria en el Boletín Oficial de Canarias.

Por resolución del Rector de fecha 23 de diciembre de 2015, el periodo comprendido entre los días 5 y 24 de agosto de 2016, ambos inclusive, se declaran inhábiles a efectos del cómputo de plazos para resolver los procedimientos en el ámbito de la Universidad de La Laguna.

5.4. Derechos de examen:

Los derechos de examen para tomar parte en los procesos selectivos serán de 12,50 euros por cada uno.

Estarán exentas del pago de esta tasa:

a) Las personas con un grado de minusvalía igual o superior al 33 por ciento, debiendo acompañar a la solicitud certificado acreditativo de tal condición.

b) Las personas que figuren como demandantes de empleo durante el plazo, al menos, de un mes anterior a la fecha de convocatoria. Serán requisitos para el disfrute de la exención que, en el plazo de que se trate, no hubieran rechazado oferta de empleo adecuado ni se hubiesen negado a participar, salvo causa justificada, en acciones de promoción, formación o reconversión profesional y que asimismo carezcan de rentas superiores, en cómputo mensual al Salario Mínimo Interprofesional.

La certificación relativa a la condición de demandante de empleo, con los requisitos señalados, se solicitará en la oficina de los servicios públicos de empleo. En cuanto a la acreditación de las rentas, se realizará mediante una declaración jurada o promesa suscrita del solicitante.

c) Las familias numerosas en los términos del artículo 12.1.c) de la Ley 40/2003, de 18 de noviembre, de Protección de la Familia Numerosa. Tendrán derecho a una exención del

100 por 100 de la tasa los miembros de familias de la categoría especial y a una bonificación del 50 por 100 los que fueran de la categoría general. La condición de Familia Numerosa se acreditará mediante el correspondiente título actualizado.

La falta de justificación del abono de los derechos de examen o de encontrarse exento determinará la exclusión del aspirante.

5.5. Procedimiento para el pago de los derechos de examen:

El importe de los derechos establecidos en el apartado anterior se ingresará en la cuenta nº ES14 3076 0620 19 2281304523 de CajaSiete, bajo el nombre “Pruebas Selectivas de la Universidad de La Laguna”, por cada Grupo Profesional. El interesado adjuntará a su solicitud comprobante bancario de haber satisfecho los derechos de examen, salvo que justifique el ingreso de tales derechos mediante la cumplimentación y sellado por la entidad bancaria de la parte inferior de la solicitud destinada a tal efecto.

En ningún caso, el abono de los derechos de examen supondrá sustitución del trámite de presentación en tiempo y forma de la solicitud ante el órgano expresado en el párrafo 5.2.

Se entenderá como defecto no subsanable no haber realizado el pago dentro del plazo de presentación de solicitudes.

5.6. Defectos en las solicitudes:

Los errores de hecho que pudieran advertirse podrán subsanarse en cualquier momento, de oficio o a petición del interesado.

Sexta.- Admisión de aspirantes.

6.1. Expirado el plazo de presentación de solicitudes, el Rectorado de la Universidad de La Laguna dictará Resolución en el plazo máximo de un mes, por la que se hará pública la relación provisional de admitidos y excluidos de cada Grupo Profesional y Especialidad. En la relación de los aspirantes excluidos, se indicará las causas de la exclusión y deberá constar, en todo caso, los apellidos, nombre y número del documento nacional de identidad o pasaporte.

Además recogerá el lugar, fecha y hora de comienzo de los ejercicios, que no podrán celebrarse antes de que transcurran 15 días desde su publicación.

La relación de admitidos y excluidos aprobada en dicha Resolución se publicará conjuntamente en los tablones de anuncios del Rectorado (Pabellón de Gobierno, calle Padre Herrera, s/n, La Laguna) y en la dirección de Internet:

http://www.ull.es/view/institucional/ull/Convocatorias_de_PAS_Laboral/es

6.2. Los aspirantes excluidos dispondrán de un plazo de cinco días hábiles, contados a partir del siguiente al de la publicación de la Resolución indicada en el párrafo anterior, para

poder subsanar el defecto que haya motivado la exclusión, o su omisión de las relaciones de admitidos y excluidos. Los aspirantes que dentro del plazo señalado no subsanen el motivo de la exclusión, serán definitivamente excluidos de la realización de las pruebas.

6.3. Transcurrido el plazo de reclamaciones contra la relación provisional de admitidos y excluidos, de cada Grupo Profesional y Especialidad se aprobará la relación definitiva, haciéndose pública en los medios de difusión anteriores.

Se podrá prescindir del trámite de publicación de la relación provisional de admitidos y excluidos por cada Grupo Profesional y Especialidad, publicando directamente la relación definitiva cuando todos los aspirantes se encontrasen admitidos.

Séptima.- Tribunal calificador.

7.1. Oportunamente se dictará la resolución por la que se nombre a los miembros de los Tribunales Calificadores que han de desarrollar estos procesos selectivos, que deberán coincidir con la publicación de las relaciones definitivas de admitidos y excluidos que se contempla en la base 6.

7.2. Cada Tribunal estará sometido a las causas de recusación y abstención señaladas en los artículos 28 y 29 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, a cuyo efecto las solicitudes basadas en dichas causas deberán ir dirigidas al Sr. Rector Magfco. de esta Universidad.

7.3. Cuando concurra alguna de las causas indicadas en el párrafo anterior, se procederá a la sustitución del miembro del Tribunal afectado mediante Resolución que se publicara en la forma prevista en la base 6ª.

7.4. Previa convocatoria del Presidente, se constituirá el Tribunal, con asistencia del Presidente, del Secretario y de la mitad, al menos, de sus miembros, titulares o suplentes. En dicha sesión, el Tribunal acordará todas las decisiones que le correspondan en orden al correcto desarrollo del proceso selectivo.

7.5. El procedimiento de actuación del Tribunal se ajustará en su funcionamiento a lo dispuesto en las presentes bases así como a las previsiones contenidas en la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

7.6. El Tribunal podrá disponer la incorporación a sus trabajos de asesores especialistas para las pruebas correspondientes de los ejercicios que estimen pertinentes, limitándose dichos asesores a prestar su colaboración en sus especialidades técnicas. La designación de tales asesores corresponderá al Rector de la Universidad de La Laguna, a propuesta del Tribunal Calificador.

7.7. El Tribunal calificador adoptará las medidas oportunas para garantizar que los ejercicios sean corregidos sin que se conozca la identidad de los aspirantes. El Tribunal excluirá a aquellos candidatos en cuyos ejercicios figuren marcas o signos que permitan conocer la identidad del opositor.

7.8. A efectos de comunicaciones y demás incidencias, el Tribunal calificador tendrá su sede en el Pabellón de Gobierno de esta Universidad, calle Padre Herrera, s/n, 38071-La Laguna, teléfono (922) 319490. Correo electrónico: paslabor@ull.es.

7.9. El Tribunal que actúe en estas pruebas selectivas tendrá la categoría cuarta de las recogidas en el artículo 38 del Decreto 251/1997, de 30 de septiembre, por el que se aprueba el Reglamento de Indemnizaciones por razón del servicio (BOC de 22 de octubre de 1997), modificado por el Decreto 67/2002, de 20 de mayo (BOC de 28 de junio de 2002).

Octava.- Llamamiento y comienzo de las pruebas.

8.1. El orden de actuación de los opositores se iniciará alfabéticamente por el primero de la letra «H» de conformidad con lo previsto en la Resolución de 24 de febrero de 2016, de la Secretaría de Estado de Administraciones Públicas, por la que se hace público el resultado del sorteo a que se refiere el Reglamento General de Ingreso del Personal al Servicio de la Administración de Estado (Boletín Oficial del Estado de 26 de febrero de 2016).

En el supuesto de que no exista ningún aspirante cuyo primer apellido comience por la letra «H», el orden de actuación se iniciará por aquellos cuyo primer apellido comience por la letra «I», y así sucesivamente.

8.2. En cualquier momento del proceso selectivo los aspirantes podrán ser requeridos por los miembros del Tribunal, con la finalidad de acreditar su identidad.

8.3. Convocatoria del primer ejercicio: los aspirantes serán convocados para la realización del primer ejercicio en único llamamiento, con al menos cuarenta y ocho horas de antelación, mediante anuncio que se hará público en los tablones de anuncios del Rectorado (Pabellón de Gobierno, calle Padre Herrera, s/n, La Laguna) y en la dirección de Internet:

http://www.ull.es/view/institucional/ull/Convocatorias_de_PAS_Laboral/es

siendo, en todo caso, excluidos de la oposición quienes no comparezcan al mismo, dado el carácter de unidad de acto de la convocatoria, salvo en los casos de fuerza mayor debidamente justificados y apreciados libremente por el Tribunal.

8.4. Sucesivos anuncios de convocatoria para la realización de ejercicios: desde la conclusión de un ejercicio hasta el comienzo del siguiente deberá transcurrir un plazo mínimo de setenta y dos horas y máximo de cuarenta y cinco días naturales. Una vez iniciado el proceso selectivo, la publicación de los sucesivos anuncios de celebración de los restantes ejercicios se efectuará por el Tribunal Calificador en los locales donde se haya celebrado el primer ejercicio, así como en el tablón de anuncios del Rectorado y por cualesquiera otros medios si se juzga conveniente para facilitar su máxima divulgación, con cuarenta y ocho horas, al menos, de antelación a la señalada para la iniciación de los mismos.

8.5. Si, en cualquier momento del procedimiento de selección, llegase a conocimiento del Tribunal que alguno de los aspirantes carece de los requisitos exigidos en la convocatoria, previa audiencia del interesado, deberá proponer su exclusión al Rectorado de la Universidad,

comunicándole, asimismo, la inexactitud o falsedades formuladas por el aspirante en la solicitud de admisión al proceso selectivo, a los efectos procedentes.

Novena.- Sistema Selectivo.

La selección de aspirantes se realizará mediante el sistema de concurso-oposición.

9.1. Fase de oposición.

La valoración de esta fase será del 80% del proceso selectivo.

Constará de dos ejercicios de carácter eliminatorio, cada uno de ellos.

1º) Ejercicio.- De carácter teórico. Consistirá en contestar a un cuestionario compuesto por preguntas con respuestas alternativas siendo correcta sólo una de ellas, relativas al Temario, que figura como Anexo I a esta Resolución.

El ejercicio se calificará de 0 a 10 puntos, siendo necesario obtener un mínimo de 5 puntos para superar el ejercicio.

2º) Ejercicio.- De carácter práctico. Consistirá en una prueba de oficios, y/o supuesto práctico relativo al contenido del Temario que figura como Anexo I a esta Resolución y a las funciones asignadas al puesto de trabajo que se especifican en la base tercera de esta convocatoria.

El ejercicio se calificará de 0 a 10 puntos, siendo necesario obtener un mínimo de 5 puntos para superar el ejercicio.

Corresponde al Tribunal Calificador la fijación del número necesario de preguntas válidamente contestadas para alcanzar la calificación mínima de 5 puntos, todo ello a la vista de la dificultad del ejercicio propuesto y grado de conocimiento alcanzado con referencia al nivel necesariamente exigido para el ingreso a cada Grupo Profesional y Especialidad.

La puntuación de esta fase vendrá determinada por el resultado de ponderar ambos ejercicios de la oposición de la siguiente manera: 35% de la nota final corresponderá al primer ejercicio y 65% corresponderá al segundo ejercicio.

9.2. Fase de concurso.

Finalizada la fase de oposición tendrá lugar la fase de concurso. Tan solo participarán en esta fase aquellos aspirantes que hayan superado la fase de oposición. En ningún caso, los puntos obtenidos en esta fase podrán ser computados para superar los ejercicios que se hayan realizado en la fase de oposición. En esta fase se valorarán los méritos acreditados por los aspirantes de conformidad con el baremo que se señala a continuación.

A partir del día siguiente de ser publicada la relación de aspirantes que han superado la fase de oposición, se procederá a la apertura de un plazo de diez días hábiles, para que los

opositores aporten justificación documental de todos y cada uno de sus méritos a efectos de valoración en la fase de concurso. Los documentos se presentarán en fotocopia simple, pudiendo ser requerido el opositor, en cualquier momento, si se considera oportuno, para la comprobación de los documentos por el Tribunal Calificador. En todo caso, los opositores que obtengan las plazas deberán compulsar los documentos en el momento de la formalización del contrato.

Finalizado este plazo el Tribunal valorará y hará pública la lista provisional de la fase de concurso, estableciéndose un nuevo plazo de diez días hábiles para interponer reclamaciones a la valoración de esta fase.

A los efectos de valoración de los méritos en la fase de concurso, los aspirantes deberán presentar certificación, expedida por el órgano competente en materia de personal de la Administración en que el interesado haya prestado o preste sus servicios, acreditativa de su antigüedad y de los puestos de trabajo desempeñados a lo largo de su vida profesional, indicando los periodos de permanencia en el puesto de trabajo, así como cuanta documentación estime oportuno para la mejor valoración de los méritos señalados en el baremo de esta convocatoria.

Para la valoración de los méritos alegados, el Tribunal tomará como fecha límite para su cómputo, la de finalización del plazo de presentación de las solicitudes de participación en el presente proceso selectivo.

La valoración de esta fase es el 20% del total del proceso selectivo, de acuerdo con el siguiente baremo, desglosándose en los siguientes apartados:

1. Servicios prestados en las Administraciones Públicas: los servicios prestados en las Administraciones Públicas se valorarán a razón de 0,04 puntos por cada año de servicio, hasta un máximo de 10 años. La fracción de año superior a seis meses se considerará como un año completo. Computará un 20% del total de la fase de concurso.

2. Servicios en el Puesto de Trabajo en las Universidades Públicas Canarias: a los servicios prestados en Puesto de Trabajo, de igual o inferior Grupo Profesional y Especialidad en las Universidades Públicas Canarias, se valorarán a razón de 0,08 puntos por año de servicio, hasta un máximo de 10 años. La fracción de año superior a seis meses se considerará como un año completo. Computará un total del 40% de la fase de concurso.

3. Residencia en Canarias: se valorará con 0,4 puntos la residencia del opositor en Canarias por períodos temporales, siendo los tramos siguientes:

- 3 años: 0,1 puntos.
- 4 años: 0,2 puntos.
- 5 años: 0,3 puntos.
- 6 o más años: 0,4 puntos.

La fracción de año superior a seis meses se considerará como año completo. La acreditación de estos extremos se deberá hacer mediante certificación del Ayuntamiento correspondiente, en el que conste la inscripción en el Padrón Municipal de habitantes.

Este apartado computará un 20% del total de la fase de concurso.

4. Cursos de Formación.- Se valorarán los cursos impartidos por la Administración Pública y/o financiados por la Universidad de La Laguna, y que estén relacionados con el puesto de trabajo, hasta un máximo de 0,4 puntos, computando un total del 20% de la fase de concurso, valorándose de la siguiente manera:

- Hasta 40 horas: 0,1 puntos.
- De 41 a 100 horas: 0,2 puntos.
- De 101 a 300 horas: 0,3 puntos.
- De 300 horas en adelante: 0,4 puntos.

9.3. Calificación final y orden de prelación.

La calificación final del proceso selectivo vendrá dada por la suma de las puntuaciones obtenidas en ambas fases (concurso y oposición).

En caso de igualdad en la puntuación total, una vez sumadas la fase de concurso y oposición, se dará prioridad al aspirante con mayor puntuación en la fase de oposición.

En caso de persistir el empate, se dará prioridad al aspirante que ha obtenido mayor puntuación en la 2º ejercicio de la fase de oposición (de carácter práctico).

Si una vez aplicadas estas reglas no se ha dirimido el empate, este se resolverá finalmente por sorteo entre los aspirantes elegidos.

Décima.- Propuesta de opositores que han superado el proceso selectivo.

10.1. Terminada la calificación de aspirantes, el Tribunal hará público en el lugar o lugares de celebración del último ejercicio, así como en la sede del Tribunal y en aquellos otros que estime oportuno, la relación de aspirantes que, sumada la puntuación final de la fase de oposición a la obtenida en la fase de concurso, hayan superado cada uno de los procesos selectivos.

10.2. El Tribunal de cada Grupo Profesional y Especialidad efectuará la ordenación de los aspirantes que lo hubieran superado por la puntuación total alcanzada en el mismo, con expresión de la correspondiente a cada una de las fases.

10.3 En caso de igualdad en la puntuación total, una vez sumadas la fase de concurso y oposición, se dará prioridad al aspirante con mayor puntuación en la fase de oposición.

En caso de persistir el empate, se dará prioridad al aspirante que ha obtenido mayor puntuación en el 2º ejercicio de la fase de oposición (de carácter práctico).

Si una vez aplicadas estas reglas no se ha dirimido el empate, este se resolverá finalmente por sorteo entre los aspirantes elegidos.

Seguidamente lo elevará al Sr. Rector Magfco. de la Universidad para la resolución definitiva del proceso.

En relación con la Bolsa de Sustitución se hará constar:

- Nombre y apellidos de todos los integrantes, con indicación de su Documento Nacional de Identidad.

- Número de orden de cada integrante.

- Puntuación obtenida por aplicación del baremo para los integrantes que concurren en la presente convocatoria.

10.4. Si la modalidad contractual empleada estuviese condicionada al cumplimiento de algún otro requisito legal, el aspirante al que se ofrezca el contrato deberá reunir esos otros requisitos en el momento en que se oferte el mismo. En caso de que no pueda cumplir el requisito, se ofertará el contrato al siguiente según orden de puntuación, manteniendo el primero su número de orden a efectos de futuras necesidades.

Décimo primera.- Incidencias.

11.1. El Tribunal Calificador queda facultado para resolver las dudas que se presenten y tomar los acuerdos necesarios para el buen orden del proceso selectivo en todo lo no previsto en estas bases.

11.2. La convocatoria, sus bases y cuantos actos administrativos se deriven de aquellas y de la actuación del Tribunal Calificador podrán ser impugnados en los casos y en la forma previstos en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Décimo segunda.- Acreditación de cumplimiento de requisitos.

12.1. Con ocasión del oportuno llamamiento, los aspirantes seleccionados, presentarán en los plazos que se establezcan, los documentos acreditativos de las condiciones establecidas para tomar parte en los correspondientes procesos selectivos que se exigen en la base cuarta, para cada Grupo Profesional y Especialidad.

12.2. Si dentro del plazo señalado, y salvo causas de fuerza mayor, el aspirante no presentase su documentación o no acreditase reunir todos los requisitos exigidos quedará automáticamente excluido de la relación de seleccionados.

Décimo tercera.- Datos de carácter personal.

A través de la presentación de la solicitud de participación, el interesado consiente en que los datos personales recogidos en aquella sean incorporados a la base de datos de la Universidad de La Laguna para la gestión interna de acuerdo con lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, los

interesados pueden ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiendo un escrito al Servicio de Recursos Humanos, Rectorado, calle Padre Herrera, s/n, 38071-La Laguna.

Contra la presente Resolución, que pone fin a la vía administrativa, podrá interponerse recurso potestativo de reposición ante el Sr. Rector Magnífico de esta Universidad, en el plazo de un mes, a partir de su publicación, o directamente recurso contencioso-administrativo ante el Juzgado de lo Contencioso Administrativo de Santa Cruz de Tenerife que por turno corresponda, en el plazo de dos meses, igualmente, a partir de su publicación. Si se optara por el recurso de reposición, no se podrá interponer el recurso contencioso-administrativo en tanto no sea resuelto expresamente o se haya producido la desestimación presunta del primero, conforme a lo previsto en los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

La Laguna, a 26 de julio de 2016.- El Rector, Antonio Martín Cejas.

ANEXO I

TEMARIO

GRUPO PROFESIONAL TÉCNICO ESPECIALISTA, ESPECIALIDAD COCINERO

1. Reglamentación técnico-sanitaria de los Comedores Colectivos. Normas higiénico-sanitarias de aplicación a la cocina. Reglamento de Manipuladores de alimentos.

2. Maquinaria:

a. Fogones de gas propano, electrónico. Salamandra. Freidoras. Parrilla y plancha parrilla. Prusiana. Asador y hornos. Marmitas y ollas a presión. Mesa caliente. Sartenes abatibles. Baño María.

b. Pequeña maquinaria: sorbetera, batidora, amasadora, moledora-refinadora, picadora, peladora, ralladora, cortadora, trinchadora, balanza.

c. Utensilios de cocina y prevención de accidentes: cuchillo de golpe y de medio golpe, cuchillo cebollero, deshuesadora, trinchante, puntilla, pelador, espátulas, corta huevos, sierra, vaciador de manzanas.

3. Moldes y herramientas. Moldes de bizcocho, terrina, magdalenas, pudding y flan individual.

4. Elaboraciones básicas culinarias: salsa y fondos.

5. Elaboración de platos elementales: consomés, sopas, cremas, hortalizas y legumbres, arroz, pastas, huevos, pescados, mariscos y carnes. Concepto, clases y técnicas de elaboración. Preparación de guarniciones. Guarniciones simples. Guarniciones compuestas.

6. Elaboración de las comidas: preparación y conservación en crudo de vegetales, pescados, mariscos y carnes.

7. Fritos: la gran fritura. Clases de fritos. Fritura mixta.

8. Preparaciones básicas de repostería, pastelería y helados. Materias primas empleadas. Conservación y manipulación.

9. Grasas y aceites: tipos, clasificación, características, manipulación, uso adecuado. Eliminación de los aceites usados.

10. La conservación de los alimentos: métodos más utilizados. Conservación en frío, por calor, salazón, ahumado, desecación. Nuevos métodos para la conservación de alimentos. Almacenamiento: productos perecederos, semiperecederos y no perecederos. Normas de higiene, temperatura requerida, rotación de mercancías.

11. Congelados. Principales utilidades en la alimentación actual. Propiedades. Su correcta elaboración y conservación. Principales alimentos congelados.

12. La limpieza de la vajilla y demás útiles de trabajo.

13. Planes de limpieza, desratización, desinsectación. Identificación y evaluación de las áreas de limpieza. Conocimientos básicos de productos utilizados. Sistemas de limpieza comúnmente utilizados. Registro del sistema. Toxiinfecciones alimentarias.

14. Organización, equipamiento y distribución del trabajo en la cocina. Aprovisionamiento de mercancías y materias primas necesarias.

15. Aspectos básicos de la prevención de riesgos laborales en cocinas industriales.

GRUPO PROFESIONAL OFICIAL, ESPECIALIDAD AYUDANTE DE COCINA

TEMARIO

1. Aspectos básicos de la prevención de riesgos laborales en cocinas industriales.

2. Equipos de cocina: instalaciones y material. Locales. Maquinaria, accesorios y menaje de cocina. Cuidado y limpieza de despensas y cámaras frigoríficas.

3. Términos culinarios de mayor uso en cocina. Métodos básicos del cocinado. Definición, usos, aplicaciones y procesos. Control de calidad de procesos.

4. Despiece de aves, vacuno menor y mayor, ovino, porcino. Pescados y mariscos, clases, racionado, elaboraciones, aplicaciones y conservación.

5. Fondos de cocina fundamentales y complementarios. Composición variaciones, elaboración, aplicaciones y conservación.

6. Características, clasificación y aplicación de hortalizas, arroces, pastas y farináceas.

7. Alteración de los alimentos. Contaminación y condiciones que favorecen el desarrollo de los gérmenes. Recomendaciones para evitar el desarrollo de gérmenes.

8. Higiene de los locales y útiles de trabajo. Hábitos higiénicos del manipulador. Higiene personal.

9. Seguridad alimentaria: análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC). Metodologías eficientes para los procesos de limpieza y desinfección.

10. Concepto y diferencias de alimentación y nutrición. Clases de alimentos y nutrientes. Tipos de dietas.

GRUPO PROFESIONAL AUXILIAR, ESPECIALIDAD: COCINA

1. Aspectos básicos de la prevención de riesgos laborales en cocinas industriales.
2. Higiene de los locales y útiles de trabajo. Hábitos higiénicos del manipulador. Higiene personal.
3. Equipos de cocina: instalaciones y material. Utilización, cuidado y limpieza de locales, maquinaria, accesorios y menaje de cocina. Cuidado y limpieza de despensas y cámaras frigoríficas.
4. Uso correcto de los alimentos. Manipulación y conservación de los alimentos.
5. Términos culinarios de mayor uso en cocina. Métodos básicos del cocinado. Definición, usos, aplicaciones y procesos.
6. Despiece de aves, vacuno menor y mayor, ovino, porcino. Pescados y mariscos, clases, racionado, elaboraciones, aplicaciones y conservación.