



RESOLUCIÓN DE LA SUBSECRETARÍA DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO Y AGENDA 2030, POR LA QUE SE CORRIGEN ERRORES DE LA RESOLUCIÓN DE 6 DE JULIO DE 2026, POR LA QUE SE CONVOCA PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO POR ACCESO LIBRE Y ACCESO POR PROMOCIÓN INTERNA COMO PERSONAL LABORAL FIJO, EN LOS GRUPOS PROFESIONALES M3, M2, E2 Y E1 SUJETOS AL IV CONVENIO COLECTIVO ÚNICO PARA EL PERSONAL LABORAL DE LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DEL ESTADO.

Por Resolución del 6 de julio de 2026, de la Subsecretaría de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, se convocó proceso selectivo para ingreso por acceso libre y acceso por promoción interna como personal laboral fijo, en los grupos profesionales M3, M2, E2 y E1 sujetos al IV Convenio Colectivo Único para el personal laboral de la Administración General del Estado.

Advertidos errores en el Anexo VI de la resolución (temarios), se procede a efectuar las siguientes rectificaciones:

Donde dice:

**“GRUPO PROFESIONAL E1
ESPECIALIDAD ACTIVIDADES DOMÉSTICAS Y LIMPIEZA DE EDIFICIOS
TEMARIO PARTE ESPECÍFICA**

Tema 1. Alimentos: Definición. Clasificación y grupos. Nutrientes: Definición y clases. Funciones. Dietas tipo. Dieta mediterránea. Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

Tema 2. Determinación de ofertas gastronómicas: Descripción, caracterización y clases de ofertas. Elementos y variables de las ofertas. Ofertas básicas: menús, cartas, buffet y otros. Descripción y análisis.

Tema 3. Descripción, clasificación de los equipos de cocina: Descripción, clasificación, ubicación, distribución, uso y mantenimiento. La batería, útiles y herramientas de cocina: Descripción, clasificación, uso, aplicaciones y mantenimiento.

Tema 4. Materias primas: Descripción, variedades, características, clasificaciones y aplicaciones. Cortes básicos y cortes específicos: Descripción, formatos y aplicaciones. Descripción y análisis de las técnicas de regeneración. Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados. Alergias y trastornos alimentarios.

Tema 5. Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Preparación de elaboraciones culinarias elementales. Guarniciones y decoraciones: Descripción, finalidad, tipos, análisis y aplicaciones. Normas de decoración y presentación.

Tema 6. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en panadería, pastelería y repostería: Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento. Incidencias tipos en la manipulación de los equipos. Eliminación de residuos.

Tema 7. Procesos en panadería, pastelería y repostería: Procesos de elaboración de productos de panadería, pastelería y repostería. Obtención de masas fermentables. Control del proceso de fermentación. Elaboración de rellenos y cubiertas. Caracterización de los equipos e instalaciones de elaboración. Procesos de conservación de los alimentos.

Tema 8. Montaje de mesas y otros elementos: Caracterización y adecuación al tipo de servicio. Decoración de mesas: Características, formas y materiales empleados. Ejecución secuenciada de operaciones de montaje y presentación de mesas.





Tema 9. Tipos y métodos de servicio de alimentos: Descripción y caracterización. Procedimientos para el transporte de platos, fuentes, bandejas, desbarasados y otros. Normas básicas del servicio de alimentos.

Tema 10. Procedimientos de acogida, estancia y despedida al cliente en mesas y servicios especiales. Presentación de cartas y minutas. Comandas: Procedimientos para la formalización."

Debe decir:

"GRUPO PROFESIONAL E1

ESPECIALIDAD ACTIVIDADES DOMÉSTICAS Y LIMPIEZA DE EDIFICIOS

TEMARIO PARTE ESPECÍFICA

Tema 1.- Procedimientos de limpieza de estancias. Ventilación de espacios. Verificación del trabajo ejecutado.

Tema 2.- Limpieza de mobiliario y de objetos. Identificación de materiales y superficies. Útiles y productos de limpieza a emplear. Limpieza de ropa de ajuar: tipos, uso y conservación.

Tema 3.- Limpieza de cuartos de baño. Técnicas de limpieza y desinfección e higienización de aseos en oficinas y locales. Útiles y productos de limpieza a emplear.

Tema 4.- Riesgos laborales derivados de la utilización de útiles y productos de limpieza. Aplicación de medidas de protección y uso de los equipos individuales de protección. Aplicación de medidas de seguridad ante la presencia de personas en el entorno de trabajo. Salud postural.

Tema 5.- Operaciones básicas de cocina: Recepción y almacenamiento de alimentos. Manipulación de alimentos: preparación, elaboración y conservación. Preparación de platos sencillos. Congelación de alimentos.

Tema 6.- El servicio de la mesa. Tipo de servicios según alimentos. Menaje de cocina. Tipos, usos y conservación. Mantenimiento e higiene de las instalaciones de cocina."

LA SUBSECRETARIA
Elisa María Darías Valenciano.



CSV : GEN-c78e-df5d-8a79-3b4d-0049-3f0f-9c9b-f3ac

DIRECCIÓN DE VALIDACIÓN : <https://run.gob.es/hsblF8yLcR>

FIRMANTE(1) : ELISA MARIA DARIAS VALENCIANO | FECHA : 23/07/2026 11:06 | NOTAS : F