CONVOCATORIA	CL2025N
PRAZA/POSTO	PRAZA DE OFICIAL COMEDOR
TIPO	PRIMEIRO EXERCICIO –TEST
DATA	16 de xuño de 2026

1. De conformidade co artigo 9.3 da Constitución Española de 1978, o principio de irretroactividade que figura no texto constitucional abarca:

a. Ás disposicións sancionadoras non favorables ou restritivas de dereitos individuais.
b. A todas as normas de carácter penal.
c. A todas as disposicións legais de calquera orde.
d. Ás disposicións sancionadoras, máis aquelas que impoñan penas privativas de liberdade non superior a seis anos, ou de multa calquera que fose a súa contía.

2. Tendo en conta o estipulado no artigo 34 da Lei 7/1985, de 2 de abril, reguladora das Bases do Réxime Local, cal das seguintes atribucións non pode delegar o/a presidente/a da Deputación?

a. Representar á Deputación.
b. Dirixir, inspeccionar e impulsar servizos e obras cuxa titularidade ou exercicio corresponde á Deputación.
c. Aprobar as bases das probas de selección dos funcionarios/as.
d. Convocar e presidir as sesións da Xunta de Goberno e do Pleno.

3. De acordo co establecido no artigo 36 da Lei 7/1985, de 2 de abril, reguladora das Bases do Réxime Local, sinala a resposta correcta en relación a cales son competencias propias da Deputación:

a. A prestación dos servizos de recollida de residuos nos municipios de menos de 20.000 habitantes.
b. A prestación dos servizos de tratamento de residuos nos municipios de menos de 5.000 habitantes, cando estes non procedan á súa prestación.
c. A coordinación mediante convenio, coa Comunidade Autónoma respectiva, da prestación do servizo de mantemento e limpeza dos consultorios médicos nos municipios con poboación inferior a 20.000 habitantes.
d. A prestación dos servizos de administración electrónica e a contratación centralizada en todos os municipios da provincia.

4. O artigo 23 da Lei 2/2015, de 29 de abril, do emprego público de Galicia, establece que poderá procederse ao nomeamento de persoal funcionario interino por exceso ou acumulación de tarefas:

a. De carácter temporal e de duración determinada, por un prazo máximo de seis meses dentro dun período de dous anos.
b. De carácter temporal e de duración determinada, por un prazo máximo de tres anos.
c. De carácter excepcional e circunstancial, pero sen límite temporal.
d. De carácter excepcional e circunstancial, por un prazo máximo de nove meses dentro dun período de dezaoito meses.

5. Tendo en conta o establecido no artigo 48 da Lei 2/2015, de 29 de abril, do emprego público de Galicia, nas ofertas de emprego público reservarase unha porcentaxe de prazas para ser cubertas entre persoas con discapacidade:

a. Non inferior ao cinco por cento das prazas ofertadas.
b. Non inferior ao sete por cento das prazas convocadas.
c. Non inferior ao sete por cento das prazas ofertadas.
d. Non inferior ao cinco por cento das prazas convocadas.

6. Segundo o art. 31.6 do Regulamento (CE) ou 1907/2006 do Parlamento Europeo e do Consello, de 18 de decembro de 2006, relativo ao rexistro, a avaliación, a autorización e a restrición das sustancias e preparados químicos (REACH), a ficha de datos de seguridade irá datada e incluirá os seguintes epígrafes:

a. Identificación da sustancia ou preparado, información toxicolóxica, control de exposición, consideracións sobre reciclaxe.
b. Primeiros auxilios, propiedades físicas e químicas, relatividade, información ecolóxica, información regulamentaria.
c. Medidas de loita contra incendios, información regulamentaria, consideracións sobre eliminación, información ecolóxica.
d. Identificación de perigos, primeiros auxilios, propiedades físicas e químicas, condicións de acceso ao produto.

7. Cal das seguintes afirmacións sobre a bacteria "Cronobacter sakazakii" é correcta?

a. É unha bacteria que se atopa en zonas costeiras.
b. Os alimentos que poden estar contaminados con esta bacteria son carnes, produtos derivados, leite cru e produtos elaborados con esta.
c. As causas máis comúns de contaxio son por consumo de alimentos como ovos, produtos lácteos non pasteurizados ou augas contaminadas.
d. Os alimentos máis frecuentes onde se pode atopar esta bacteria son alimentos deshidratados, como as específicas para lactantes, leite en po ou infusións.

8. Que bacteria produce as "febres de Malta" (Escolla a resposta correcta)

a. "Yersinia enterocorilitica".
b. "Vibrio parahaemolyticus".
c. "Listeria monocytogenes".
d. "Brucella melitensis".

9. Cal das seguintes non é unha fase preliminar dun sistema APPCC?

a. Formación do equipo APPCC.
b. Elaboración do diagrama de fluxo.
c. Descrición do produto.
d. Determinación de puntos de control críticos.

10. Os desengrasantes poden clasificarse segundo a súa composición química en... (Sinale a resposta correcta)

a. Alcalinos, ácidos, aniónicos.
b. Alcalinos, neutros, non iónicos.
c. Ácidos, solventes, anfóteros.
d. Alcalinos, ácidos, solventes.

11. Cal das seguintes afirmacións sobre a "escombroidosis" é correcta?

a. Infección bacteriana producida por un xénero de bacterias denominado salmonela.
b. Unha das principais intoxicacións relacionadas co consumo de peixe.
c. Intoxicación alimentaria causada pola inxestión de micotoxinas.
d. É unha intoxicación grave causada por alimentos contaminados pola bacteria "Listeria monocytogenes".

12. A disposición final segunda, apartado doce do Real Decreto 1021/2022, de 13 de decembro, polo que se regulan determinados requisitos en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios en establecementos de comercio polo miúdo que modifica os requisitos para os establecementos de comidas preparadas e que regula as "comidas testemuña", establece... (Indique a resposta correcta)

a. As comidas testemuña estarán claramente identificadas e datadas, conservaranse debidamente protexidas en refrixeración a unha temperatura igual ou inferior a 4ºC ou en conxelación a unha temperatura de -18ºC, durante un mínimo de dez días e a cantidade corresponderá a unha ración individual.
b. As comidas testemuña estarán claramente identificadas e datadas, conservaranse debidamente protexidas en refrixeración a unha temperatura igual ou inferior a 4ºC ou en conxelación a unha temperatura igual ou inferior a -18ºC, durante un mínimo

de oito días e a cantidade corresponderá a unha ración individual de como mínimo de 150 g.

c. As comidas testemuña estarán claramente identificadas e datadas, conservaranse debidamente protexidas en refrixeración a unha temperatura igual ou inferior a 4ºC ou en conxelación a unha temperatura igual ou inferior a -18ºC, durante un mínimo de sete días e a cantidade corresponderá a unha ración individual de como mínimo de 100 g.
d. As comidas testemuña estarán claramente identificadas e datadas, conservaranse debidamente protexidas en refrixeración a unha temperatura de 4ºC ou en conxelación a unha temperatura de -18ºC, durante un mínimo de sete días e a cantidade corresponderá a unha ración individual de como mínimo de 100 g.

13. O capítulo V do anexo II do Regulamento CE núm. 852/2004 do Parlamento Europeo e do Consello de 29 de abril de 2004 establece no seu art. 1, que "todos os artigos, instalacións e equipos que estean en contacto cos produtos alimenticios..." (Indique a resposta correcta)

a. Deberán limparse perfectamente e, en caso necesario, desinfectarse. A limpeza e desinfección realizaranse coa frecuencia necesaria para evitar calquera risco de contaminación; o seu mantemento deberá reducir o risco de contaminación; a súa instalación permitirá a desinfección axeitada do equipo e da zona circundante.
b. Deberán limparse perfectamente e, en caso necesario, desinfectarse. A limpeza e desinfección realizaranse coa frecuencia necesaria para evitar calquera risco de contaminación; a súa construción, composición e estado de conservación e mantemento deberán reducir ao mínimo o risco de contaminación; a súa instalación permitirá a limpeza axeitada do equipo e da zona circundante.
c. Deberán limparse perfectamente e desinfectarse sempre; a súa construción e mantemento deberán reducir o risco de contaminación; a súa instalación permitirá a desinfección axeitada do equipo e da zona circundante.
d. Deberán limparse perfectamente. A limpeza e desinfección realizaranse coa frecuencia necesaria para evitar calquera risco de contaminación; a súa construción e mantemento deberán reducir ao mínimo o risco de contaminación; a súa instalación permitirá a desinsectación axeitada do equipo e da zona circundante.

14. Segundo o obxectivo alcanzado, a limpeza clasifícase en... (sinale a resposta correcta)

a. Física, química, automática.
b. Física, automática, mecánica.
c. Física, química, microbiolóxica.
d. Física, química, mecánica.

15. Cales das seguintes son consideradas máquinas auxiliares? Indique a resposta correcta

a. Cortadoras, envasadoras ao baleiro, fiambreras, batidoras, amasadoras, placas eléctricas.
b. Cortadoras, envasadoras ao baleiro, batidoras, freidoras, máquinas de xeo, rebanadoras.
c. Cortadoras, batidoras, abatedores de temperatura, balanzas electrónicas, rebanadoras, freidoras.
d. Cortadoras, picadoras de carne, fiambreras, envasadoras ao baleiro, balanzas electrónicas, rebanadoras.

16. Respecto das guías de prácticas correctas, o Regulamento CE núm. 852/2004 do Parlamento Europeo e do Consello de 29 de abril de 2004, recolle no seu artigo 7, o seguinte:

a. Os Estados membros fomentarán a elaboración de guías nacionais de prácticas correctas de hixiene e para a aplicación do sistema de APPCC de conformidade co artigo 5.
b. Os Estados membros fomentarán a elaboración de guías nacionais de prácticas correctas de hixiene e para a aplicación do sistema de APPCC de conformidade co artigo 12.
c. Os Estados membros fomentarán a elaboración de guías nacionais de prácticas correctas de hixiene e para a aplicación do sistema de APPCC de conformidade co artigo 8.
d. Os Estados membros fomentarán a elaboración de guías nacionais de prácticas correctas de hixiene e para a aplicación do sistema APPCC de conformidade co artigo 6.

17. As intoxicacións alimentarias son: (Indique a resposta correcta)

a. Cadros clínicos que teñen a súa orixe en alimentos contaminados con doses infectivas de xermes que, tras o consumo do alimento, multiplícanse no interior do organismo e invádeno.
b. Manifestacións clínicas que teñen a súa orixe na acción das toxinas que os alimentos conteñen de forma natural ou producida por microorganismos patóxenos.
c. Situación na que se atopa un alimento cando ten, ou contén, un perigo, de natureza física, química ou biolóxica, que o converte en prexudicial para a saúde.
d. Ningunha das anteriores é correcta.

18.Respecto da normativa referente aos requisitos de instalacións onde se preparan, acondicionan e distribúen alimentos é correcto afirmar:

a. Os locais destinados aos produtos alimenticios deberán dispor de suficiente luz natural ou artificial.
b. Os produtos de limpeza e desinfección non deberán almacenarse nas zonas nas que se manipulen produtos alimenticios.
c. Deberá haber un número suficiente de lavabos para a limpeza de mans e deberán dispor de auga corrente quente e fría.
d. Todas as afirmacións anteriores son correctas.

19. Dentro das características que deben reunir as salas onde se preparan, tratan ou transforman alimentos, a superficie dos solos deberán:

a. Permitir un desaugadoiro suficiente
b. Ser fáciles de limpar
c. Ser impermeables
d. Todas son correctas

20. Todo persoal manipulador de alimentos, está obrigado a cumprir na súa actividade laboral as normas hixiénico-sanitarias vixentes, prohibíndose de forma expresa:

a. Fumar nos locais de elaboración, almacenamento e distribución de alimentos.
b. Efectuar comidas fóra dos postos de traballo.
c. Utilizar soamente roupa de traballo exclusivas para a actividade.
d. Todas as respostas son correctas.

21. Nunha dieta equilibrada o achegue de graxas debe ser de:

a. 35%.
b. 10%.
c. 55%.
d. 80%.

22. Como se denomina o conxunto e as cantidades de alimentos ou mesturas de alimentos que se consomen habitualmente, así como o réxime alimentario que, en determinadas circunstancias, seguen persoas sas, enfermas ou convalecentes?

a. Dietética.
b. Dieta.
c. Nutrición.
d. Alimentación.

23. Que tipo de dieta está indicada para pacientes que deben consumir alimentos de fácil dixestión e cunha textura que facilite a masticación e a deglución? Recoméndase especialmente durante os estados de convalecencia, cando o apetito é escaso e búscase previr a desnutrición.

a. Líquida.
b. Branda.
c. Astrinxente.
d. Baixa en sodio.

24. A que alteración dos nutrientes referímonos cando os alimentos sofren unha transformación pola acción da calor seca, que comeza a producirse a temperaturas de 30-40 °C, aínda que só resulta apreciable a partir dos 130 °C?

a. Pardeamento encimático.
b. Caramelización.
c. Reacción de Maillard.
d. Oxidación.

25. Ante unha queixa dun ou unha cliente pola temperatura dun prato, cal debe ser a primeira reacción do profesional de sala segundo o manual de Síntese?

a. Explicar ao cliente que o prato saíu da cociña á temperatura correcta para defender o traballo do chef.
b. Escoitar activamente, pedir desculpas e retirar o prato de inmediato para solucionalo.
c. Ofrecer un desconto directo na factura sen necesidade de retirar o produto.
d. Comprobar persoalmente a temperatura do prato antes de responder á queixa do cliente.

26. No contexto da comunicación non verbal, que significa manter unha 'distancia profesional' (zona social) co comensal?

a. Manterse a unha distancia de entre 0,5 e 1 metro para facilitar a intimidade.
b. Situarse a unha distancia de entre 1,2 e 3 metros aproximadamente.
c. Manter unha distancia inferior a 30 centímetros para favorecer unha atención máis personalizada.
d. Estar a máis de 4 metros para non interromper a conversación da mesa.

27. Cal é o compoñente esencial que diferenza un Almorzo Americano dun Almorzo Continental estándar?

a. O uso de café expreso en lugar de café de filtro.
b. A inclusión exclusiva de froita tropical e iogures desnatados.
c. A presenza obrigatoria de elementos proteicos quentes como ovos, beicon ou salchichas.
d. A incorporación dunha maior variedade de pans e bollería no servizo.

28. Que tendencia actual en almorzos de hotel destaca por ofrecer preparacións ao momento fronte ao cliente?

a. O servizo de buffet estático tradicional.
b. O servizo de Room Service exclusivo.
c. O Show Cooking ou estacións de cociña en vivo.
d. O servizo de almorzo preempaquetado en formato individual.

29. En protocolo de restauración, en que se diferencia a presidencia á 'inglesa' da presidencia á 'francesa'?

a. Non hai diferenza, ambos os termos son sinónimos na restauración moderna.
b. Na inglesa os anfitrións ocupan as cabeceiras; na francesa ocupan o centro dos laterais.
c. Na inglesa os anfitrións sintan no centro; na francesa nas cabeceiras.
d. Na inglesa os comensais principais sentan alternando home e muller na mesa

30. Cal é a técnica correcta para cargar tres pratos coa man esquerda nun servizo de brazo?

a. Lévanse os tres pratos un enriba do outro en pila sobre a man esquerda.
b. O primeiro prato suxéitase co polgar e o maimiño; o segundo apóiase sobre o antebrazo e os dedos restantes; o terceiro leva na man dereita.
c. O primeiro prato entre polgar e índice; o segundo sobre o antebrazo e o terceiro na man dereita.
d. O primeiro prato apóiase na palma da man esquerda e os outros dous equilíbranse sobre o antebrazo sen suxeición adicional.

31. Que significa exactamente 'marcar a mesa' durante o transcurso do servizo?

a. Limpar as faragullas do mantel antes da sobremesa.
b. Colocar os cubertos específicos que o cliente vai necesitar para o seguinte prato que elixiu.
c. Pór a conta ou factura sobre a mesa nun prato pequeno.
d. Retirar os pratos principais e deixar a mesa completamente despexada antes do seguinte pase.

32. De acordo co anexo IV do Real Decreto 348/2001, de 4 de abril, polo que se regula a elaboración, comercialización e importación de produtos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiacións ionizantes, o tratamento con radiacións ionizantes só está autorizado en (Indique a resposta correcta)

a. En carnes, peixes e mariscos.
b. En arroces e pasta deshidratadas.
c. En verduras e hortalizas frescas.
d. En herbas aromáticas secas, especias e condimentos vexetais.

33. Cal das seguintes afirmacións sobre a liofilización é correcta?

a. Trátase da redución do contido de auga dos alimentos mediante o proceso combinado de conxelación e sublimación da auga do alimento.
b. Consiste en someter a un produto a radiacións ionizantes, mantendo as súas propiedades esenciais.
c. Trátase dun tratamento suave polo que se mergulla o alimento en auga quente a uns 80-90ºC de 1 a 5 min.
d. Na liofilización inxéctase vapor ao alimento durante uns segundos de forma que alcanza unha temperatura de 135-140ºC.

34. Entre os métodos físicos de conservación atópanse (sinala a resposta correcta):

a. Frío, calor, desecación, marinado.
b. Frío, calor, liofilización, marinado.
c. Frío, calor, desecación, afumado.
d. Frío, calor, desecación, liofilización.

35. O art. 24 do Regulamento (UE) núm. 1169/2011 do Parlamento Europeo e do Consello de 25 de outubro de 2011, establece en canto á data de duración mínima, data de caducidade e data de conxelación que (Indique a resposta correcta)

a. No caso de alimentos microbiolóxicamente perecedoiros e que por iso poidan supor un perigo para a saúde humana, despois dun curto período de tempo, a data de duración mínima cambiarase pola data de conxelación. Despois da súa "data de caducidade", o alimento non se considerará seguro...
b. No caso de alimentos microbiolóxicamente perigosos e que por iso poidan supor un dano inmediato para a saúde humana, despois dun curto período de tempo, a data de caducidade cambiarase pola data de duración mínima. Despois da súa "data de caducidade", o alimento non se considerará seguro...
c. No caso de alimentos microbiolóxicamente moi perecedoiros e que por iso poidan supor un perigo inmediato para a saúde humana, despois dun curto período de tempo, a data de duración mínima cambiarase pola data de caducidade. Despois da súa "data de caducidade", o alimento non se considerará seguro...
d. No caso de alimentos perecedoiros e que por iso poidan supor un perigo inmediato para a saúde humana, despois dun período de tempo, a data de duración cambiarase pola data de caducidade. Despois da súa "duración mínima", o alimento non se considerará seguro...

36. Cal das seguintes afirmacións sobre "alimento envasado", que se recolle no art. 2.2 do Regulamento (UE) núm. 1169/2011 do Parlamento Europeo e do Consello de 25 de outubro de 2011, é correcta?

a. Alimento envasado é calquera unidade de venda destinada a ser presentada sen ulterior transformación ao consumidor final e ás colectividades, constituída por un alimento e o envase no cal sexa acondicionado antes de ser posto á venda, xa recubra o envase ao alimento de maneira total ou só parcialmente.
b. Inclúe alimentos que se envasen a solicitude do consumidor no lugar de venda ou se envasen para a súa venda inmediata.
c. Calquera unidade de venda destinada a ser presentada con ulterior transformación ao consumidor final e ás colectividades, constituída por un alimento, sen o envase no cal sexa acondicionado antes de ser posto á venda.
d. Inclúe alimentos e envases a solicitude das autoridades sanitarias competentes no lugar de venda ou se envasen para a súa venda inmediata.

37. Con respecto ao prato de respecto, cal das seguintes afirmacións é incorrecta?

a. Utilízase na montaxe e presentación da mesa.
b. Colócase sempre á esquerda do prato de presentación.
c. Utilízase como prato basee durante o servizo dos diferentes manxares, a condición de que o prato utilizado sexa de menor tamaño.
d. Cada prato delimita o espazo dun comensal.

38. Como se define o "vaso tumbler"? (Indique a resposta correcta)

a. Recipiente de cristal ou vidro groso, de forma cilíndrica ou lixeiramente cónica, con capacidade entre 200 e 300 ml.
b. Recipiente de cristal ou vidro groso, de forma cilíndrica, alto, con capacidade entre 300 e 350 ml.
c. Recipiente de cristal ou vidro groso, curto, ancho, con base grosa e con capacidade entre 200 e 250 ml, pensado para servir bebidas con xeo en cubos grandes.
d. Recipiente de cristal ou vidro, pequeno, con capacidade entre 20 e 50 ml.

39. Cal das seguintes afirmacións sobre o "servizo a dúas mans" é correcta?

a. O camareiro presenta ao cliente os manxares en pezas grandes, que debe trinchar diante dos comensais.
b. O camareiro presenta a fonte aos comensais e seguidamente pasa a montar pratos no gueridón, onde os colocou de antemán, e acábaos de preparar e condimentar, engadindo as salsas.
c. O camareiro coloca pola dereita do cliente o prato baleiro. O camareiro pasa a bandexa pola esquerda do comensal, sendo o mesmo cliente quen se serve.
d. O camareiro, que previamente colocaría o prato baleiro pola dereita do cliente, serve da fonte ao prato pola esquerda do mesmo.

40. Cal sería a marcaxe correcta do "soufflé"?

a. Culleriña de sobremesa ou consomé á dereita e garfo de sobremesa ou entremés á esquerda.
b. Culleriña de sobremesa á esquerda e garfo de sobremesa á dereita.
c. Culleriña de sobremesa á esquerda e garfo de sobremesa á esquerda.
d. Garfo de sobremesa á esquerda e coitelo de sobremesa á dereita.

PREGUNTAS DE RESERVA

41. Segundo o artigo 45 da Lei 2/2015, de 29 de abril, do emprego público de Galicia, non é un instrumento de planificación do emprego público:

a. Os rexistros de persoal e de postos de traballo.
b. A oferta de emprego público.
c. Os plans de ordenación de centros de traballo.
d. Os plans de ordenación de recursos humanos.

42.- Segundo o artigo 11 da Lei Orgánica 3/2018, de 5 de decembro, de Protección de Datos Persoais e garantía dos dereitos dixitais, cal é unha das informacións básicas que polo menos debe facilitar o responsable do tratamento ao interesado, no momento en que se obteñan os datos persoais, cando devanditos datos se obteñan directamente do propio interesado?

a. As categorías de datos obxecto de tratamento.
b. As fontes das que procedesen os datos.
c. A finalidade do tratamento.
d. Todas as respostas son correctas.

43. Segundo o art. 5.2.4 do Regulamento CE núm. 852/2004 do Parlamento Europeo e do Consello de 29 de abril de 2004, os operadores da empresa alimentaria... (Sinale a resposta correcta):

a. Achegarán á autoridade competente, na maneira en que esta solicíteo, rexistros e documentos de que cumpren o requisito contemplado no apartado 2, sen ter en conta natureza e tamaño da empresa alimentaria.
b. Garantirán que as probas que describan os seus procesos desenvolvidos de acordo co presente artigo estean normalizadas.
c. Conservarán os documentos e rexistros durante un período axeitado.
d. Colaborarán coas autoridades competentes de conformidade coa lexislación do do Estado membro.

44. De acordo co Real Decreto 1021/2022, de 13 de decembro, polo que se regulan determinados requisitos en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios en establecementos de comercio polo miúdo, no seu art. 5.3 establece que (escolla a resposta correcta)

a. Cando se conxelen os produtos elaborados no propio establecemento, con vistas á súa posterior venda, utilización ou doazón, colocarase unha etiqueta na que figure a data de conxelación e a data de caducidade ou consumo preferente do produto conxelado.
b. Cando se conxelen os produtos elaborados no propio establecemento, con vistas á súa posterior venda, utilización ou doazón, deberán envasarse e colocarase unha etiqueta na que figure a data de elaboración ou transformación, a data de conxelación e a data de consumo preferente.
c. Cando se conxelen os produtos elaborados no propio establecemento, con vistas á súa posterior venda, utilización ou doazón, deberán envasarse e colocarase unha etiqueta na que figure a data de elaboración ou transformación, a data de conxelación e a data de caducidade ou consumo preferente do produto conxelado.
d. Cando se conxelen os produtos elaborados ou transformados no propio establecemento, con vistas á súa posterior venda, utilización, doazón ou elaboración deberán envasarse e colocarase unha etiqueta na que figure a data de elaboración ou transformación, e a data de consumo preferente do produto conxelado.

45. Cando analizamos os tipos de protocolo pola natureza da súa función, cal é a diferenza fundamental que debe ter en conta un profesional da restauración entre o protocolo oficial e o protocolo empresarial ou corporativo?

a. O protocolo oficial está regulado estritamente por normativas legais (como o Real Decreto de Precedencias) que fixan unha orde inamovible para as autoridades públicas, mentres que o empresarial é máis flexible e réxese pola organigrama interno da compañía, criterios comerciais ou a relevancia estratéxica dos seus clientes.
b. O protocolo oficial aplícase unicamente en banquetes onde se serve viño con denominación de orixe, mentres que o protocolo empresarial rexe exclusivamente os almorzos de traballo de tipo buffet.
c. No protocolo oficial o anfitrión perde sempre o dereito a presidir a mesa en favor do camareiro de maior rango, mentres que no empresarial a presidencia asígnase por orde de chegada dos comensais.
d. O protocolo oficial aplícase exclusivamente en eventos internacionais, mentres que o protocolo empresarial só utilízase en reunións internas de empregados sen presenza de clientes.

CONVOCATORIA	CL2025M
PRAZA/POSTO	PROCESO SELECTIVO PARA CUBRIR UNHA PRAZA DE OFICIAL/A DE COMEDOR, ENCADRADA NA ESCALA DE ADMINISTRACIÓN ESPECIAL, SUBESCALA SERVIZOS ESPECIAIS, CLASE PERSOAL DE OFICIOS E INTEGRADAS NO SUBGRUPO C2 (CL2025M) – QUENDA LIBRE
TIPO	NOVAS RESPOSTAS PRIMEIRO EXERCICIO –TEST
DATA	22/06/2025

Como consecuencia dunha reclamación presentada durante o prazo concedido ao efecto, o Tribunal cualificador do proceso selectivo convocado para cubrir unha praza de oficial/a de comedor, acordou na reunión que tivo lugar o día 22 de xuño de 2026 anular a pregunta número 30, sendo substituída pola primeira pregunta de reserva (Pregunta 41). Por conseguinte o novo cadro de respostas correxidas do primeiro exercicio tipo test, queda da seguinte forma:

NOVO CADRO DE RESPOSTAS CORREXIDAS DO PRIMEIRO EXERCICIO (TEST)

1	**A**	**11**	**B**	**21**	**A**	**31**	**B**
2	**D**	**12**	**C**	**22**	**B**	**32**	**D**
3	**B**	**13**	**B**	**23**	**B**	**33**	**A**
4	**D**	**14**	**C**	**24**	**C**	**34**	**D**
5	**B**	**15**	**D**	**25**	**B**	**35**	**C**
6	**C**	**16**	**C**	**26**	**B**	**36**	**A**
7	**D**	**17**	**B**	**27**	**C**	**37**	**B**
8	**D**	**18**	**D**	**28**	**C**	**38**	**A**
9	**D**	**19**	**D**	**29**	**B**	**39**	**B**
10	**D**	**20**	**A**	**30**	**ANULADA**	**40**	**A**

PREGUNTAS DE RESERVA:

41	**C**
42	**C**
33	**C**
44	**C**
45	**A**

O secretario do tribunal

Asdo. José Antonio Gulías Varela.

Asinado dixitalmente na data que figura á marxe.