

I. COMUNIDAD AUTÓNOMA

2. AUTORIDADES Y PERSONAL

Consejería de Sanidad
Servicio Murciano de Salud

10342 Resolución del Director Gerente del Servicio Murciano de Salud por la que se aprueba la parte específica del temario correspondiente a las pruebas selectivas para el acceso a la categoría estatutaria de Técnico Auxiliar no Sanitario, opción Gobernanta.

El artículo 6.1. c) de la Ley 5/2001, de 5 de diciembre, de personal estatutario del Servicio Murciano de Salud atribuye al Consejo de Administración la competencia para aprobar la oferta de empleo público para personal estatutario. Por su parte, el artículo 7.2.f) de la citada ley dispone que corresponde al Director Gerente de la citada empresa pública, la convocatoria de las pruebas selectivas para el acceso a la condición de personal estatutario fijo y el nombramiento de quienes las superen.

Asimismo la citada ley dispone que el Servicio Murciano de Salud, de acuerdo con sus competencias, deberá efectuar periódicamente convocatorias públicas de procedimientos selectivos para el acceso a las categorías/opciones estatutarias previstas en el Decreto 119/2002, de 5 de octubre (BORM 15.10.2002).

A la vista de ello, y teniendo en cuenta que el artículo 24 de la Ley 5/2001 dispone que la selección del personal estatutario fijo se efectuará con carácter general a través del sistema de concurso-oposición, resulta necesario, en aras de la seguridad del proceso, publicar los distintos temarios que serán utilizados para la realización de la fase de oposición de las pruebas selectivas que se convoquen.

En cualquier caso, la publicación de estos temarios no presupone el deber de convocar pruebas selectivas ni un número determinado de plazas, por tratarse de aspectos que han de ser regulados en las correspondientes ofertas de empleo público.

Dentro de dicho proceso, y mediante la presente Resolución, se hace pública la parte específica del temario que integrará la fase de oposición para el acceso a la categoría de Técnico Auxiliar no Sanitario, opción Gobernanta.

A la vista de lo expuesto, en ejercicio de las competencias atribuidas por el artículo 7 de Ley 5/2001, de 5 de diciembre, de personal estatutario fijo del Servicio Murciano de Salud,

Resuelvo:

Primero: Aprobar la parte específica del temario correspondiente a las pruebas selectivas para el acceso a la categoría estatutaria de Técnico Auxiliar no Sanitario, opción Gobernanta del Servicio Murciano de Salud (Anexo), sin perjuicio de las adaptaciones que, por las peculiaridades de las plazas convocadas, puedan realizarse en cada convocatoria.

Segundo: La presente Resolución entrará en vigor al día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Región de Murcia.

Tercero: Contra la presente resolución se podrá interponer recurso de alzada ante la Excm. Sra. Consejera de Sanidad, en el plazo de un mes, a contar a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Región de Murcia, de conformidad con lo establecido en los artículos 121 Y 122 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Murcia, 7 de diciembre de 2016.—El Director Gerente, Francisco Agulló Roca.

Anexo

Temario

Técnico Auxiliar no Sanitario, opción Gobernanta

Parte específica

Tema 1.- Funciones de la Gobernanta como Jefe de Personal: ámbito de actuación de la Gobernanta.

Tema 2.- Funciones de la Gobernanta en relación con los servicios de costura, plancha, lavandería y limpieza en general.

Tema 3.- La Cocina Hospitalaria: distribución del trabajo en la cocina. Categorías profesionales dentro de la cocina: obligaciones y atribuciones de cada una.

Tema 4.- El servicio de hostelería y cocina. Relaciones del servicio con las unidades de dietética y nutrición, bromatología, enfermería, servicios médicos y administración.

Tema 5.- Servicio de despensa-almacén: entrada y salida de los artículos alimenticios.

Tema 6.- Los suministros, pedidos e inventarios en el servicio de despensa-almacén.

Tema 7.- Tecnología de cocina: Maquinaria de cocina. Herramientas de cocina: concepto clases y utilidades.

Tema 8.- Técnicas de tratamiento y preparación inicial de los alimentos: lavado, corte, descongelación. Técnicas de manipulación y conservación de alimentos.

Tema 9.- Los alimentos. Concepto y clasificación: Hidratos de carbono, grasas y proteínas. La dieta hospitalaria. Dieta basal y dieta terapéutica. Tipos de dietas terapéuticas: de textura y consistencia modificada, de restricción de nutrientes y especiales.

Tema 10.- El paciente hospitalario. Características. Fundamentos de su nivel de satisfacción. Información. Calidad percibida por el usuario.

Tema 11.- La alimentación como parte de la salud del enfermo. Calidad en los productos, víveres, preparación y condimentación.

Tema 12.- Reglamentación técnico-sanitaria de los Comedores Colectivos. Normas higiénico-sanitarias de aplicación de la cocina Hospitalaria. Reglamento de Manipuladores de alimentos. Reglamentación Unidad de Cocina en Centros Sanitarios.

Tema 13.- Riesgos derivados de la manipulación de los alimentos: alteraciones de los alimentos. Contaminación de los alimentos. Medos de trasmisión de los gérmenes. Condiciones que favorecen a su desarrollo. Enfermedades originadas por alimentos contaminados.

Tema 14.- Autocontrol sanitario en las cocinas hospitalarias: análisis de peligros y puntos de control crítico (pcc). Definición. Procedimientos operativos (po), instrucciones de trabajo (it).

Tema 15.- Programas de control higiénico-sanitario. Guía de buenas prácticas de manipulación (bpm). Plan general de higiene (pgh).

Tema 16.- La cocina hospitalaria centralizada. Organización de cocina: preparación, emplatado y distribución. El concepto de marcha adelante.

Tema 17.- Tecnología de cocina: Maquinaria de cocina. Herramientas de cocina: concepto clases y utilidades. Técnicas de tratamiento y preparación inicial de los alimentos: lavado, corte, descongelación. Técnicas de manipulación y conservación de alimentos.

Tema 18.- Funciones de la Gobernanta en relación con el servicio de ropero.

Tema 19.- El servicio de lavandería y plancha: áreas organizativas. Zona de sucio: recepción, pesado y carga de lavadoras. Sistema de preclasificación de sucio en las unidades. Barrera sanitaria. Zona Limpia: Clasificación, secado, planchado, empaquetado y distribución.

Tema 20.- Maquinaria de lavandería y plancha. Sistemas de lavado: lavadoras y túneles de lavado. Secadoras. Sistemas de secado y plancha: calandras, plegadoras, túneles de secado.

Tema 21.- La ropa hospitalaria: ropa de línea y de forma. Características de los textiles y tipos de fibra.

Tema 22.- Técnicas de lavado, reacción a la acción de ácidos, lejías. Oxidantes, temperatura y acción mecánica. Los detergentes. Técnicas y precauciones de planchado, temperaturas adecuadas. Nociones de etiquetado de ropa.

Tema 23.- Plan general de limpieza. Desinfección, desinsectación, desratización. Puntos críticos, evaluación y riesgos. Medidas preventivas y correctivas.

Tema 24.- La limpieza hospitalaria. Concepto de infección nosocomial. División de las zonas de limpieza por tipos de riesgo. Zonas de Alto Riesgo. Zonas de Medio Riesgo. Zonas de Bajo Riesgo.

Tema 25.- Técnicas de limpieza: círculo de «Sinner». Limpieza de suelos: tipos de pavimentos y sus formas de limpieza. Acrystalados y encerados. Limpieza de mobiliario. Limpieza de sanitarios. Limpieza de cristales. Productos de limpieza.

Tema 26.- Técnicas de limpieza hospitalaria. Técnica del doble cubo. Sistema de fregado rasante.

Tema 27.- Trabajo en equipo. Concepto de equipo. Justificación del trabajo en equipo, consenso, motivación, incentivar y aprendizaje. La comunicación: concepto y tipos.

Tema 28.- Protección medioambiental. Nociones básicas sobre contaminación ambiental. Principales riesgos medioambientales relacionados a las funciones de la categoría. Reciclaje y segregación de residuos.

Tema 29.- Prevención de riesgos laborales específicos de la categoría. Medidas y equipos de protección individuales y colectivos.

Tema 30.- Plan de emergencia ante riesgo de incendio. Conceptos básicos, medidas preventivas y actuaciones a realizar. Equipo de primera intervención. Sus funciones: actuaciones a realizar.