

PINCHE SERGAS

OEP 2018: Decreto 161/2018, de 13 de diciembre. DOG núm. 239, de 7 de diciembre de 2018. →

OEP 2019: Decreto 30/2019, de 14 de marzo, DOG núm. 62, de 29 de marzo de 2019 →

OEP 2020: Decreto 220/2020, de 3 de diciembre, DOG núm. 255, de 21 de diciembre de 2020 →

CONVOCATORIA 2019: Resolución de 13 de diciembre de 2019, DOG Núm. 245, 26 de diciembre de 2019 →

CONVOCATORIA 2020: Resolución de 22 de diciembre de 2020, DOG Núm. 256, 22 de diciembre de 2020 →

239 plazas

PERSONAL ESTATUTARIO

Agrupaciones
Profesionales

1º Plazo presentación Instancias: del 27 de diciembre
2019 al 31 de enero de 2020.

2º Plazo presentación de instancias: del 23 de
diciembre de 2020 al 22 de enero de 2021

SISTEMA SELECTIVO: Concurso-oposición.

TITULACIÓN: Certificado de escolaridad o equivalente.

PROCESO SELECTIVO:

Fase de **oposición** (Máximo 60 puntos)

1º Ejercicio

(Obligatorio y eliminatorio)
(Se realizan en una misma
sesión)

Tiempo: 150 minutos

Primera parte: Cuestionario de **50 preguntas tipo test, más 5 preguntas de reserva**, sobre el contenido de la parte específica del programa.

Segunda parte: **50 preguntas tipo test, más 5 preguntas de reserva**, de supuestos prácticos sobre los temas de la parte específica del programa.

Calificación: de **0 a 50 puntos**.

Para superar este ejercicio deberá alcanzarse una puntuación del **50% del valor** del mismo

Respuestas **erróneas:** penalizan con **1/4 del valor** asignado a una contestación correcta.

2º Ejercicio

(Obligatorio y no
eliminatorio)

Tiempo: 15 minutos

Cuestionario de 10 preguntas tipo test, más 2 preguntas de reserva, sobre el contenido de la **parte común** del programa.

Calificación: de **0 a 5 puntos**.

Respuestas **erróneas:** penalizan con **1/4 del valor** asignado a una contestación correcta.

A Coruña Avda. do Exército, 2 (881 914 290) **Carballo** R/ Corcubión, 5 Baixo.(627 166 900)

Santiago R/ Gómez Ulla, 14 (881 972 421) **Ferrol** R/ Cuntis, 50 (881 952 637)

Lugo Pza. Conde de Fontao, 4 (982 253 357) **Monforte de Lemos** R/ Ourense, 121, Baixo (982 048 032)

Vigo: R/ Gregorio Espino, 50.(Praza das Palmeiras) (986 118 270)

3º Ejercicio*

(Obligatorio y no
eliminadorio)

Tiempo: 15 minutos

Cuestionario de 10 preguntas tipo test, más 2 preguntas de reserva, mediante el que se evidencie el conocimiento de la lengua gallega.

Se calificará de 0 a 5 puntos.

Respuestas **erróneas**: penalizan con 1/4 del valor asignado a una contestación correcta.

* Estarán exentos los aspirantes que acrediten poseer el CELGA 2 o equivalente.

Fase de concurso

1.- FORMACIÓN (20%): máximo 8 puntos

2.- EXPERIENCIA (70%): máximo 28 puntos

3.- OTRAS ACTIVIDADES (10%): máximo 4 puntos

TEMARIO: 18 temas

TEMARIO COMÚN

1. La Constitución Española: Principios fundamentales, derechos y deberes fundamentales de los españoles. La protección de la salud en la constitución.
2. Estatuto de Autonomía de Galicia: estructura y contenido. El Parlamento. La Xunta y su Presidente. La Administración Pública gallega.
3. La Ley General de Sanidad: fundamentos y características. Competencias de las Administraciones Públicas en relación con la salud. Derechos y deber de los usuarios del sistema sanitario público.
4. La Ley de salud de Galicia: El sistema público de salud de Galicia. Competencias sanitarias de las administraciones públicas de Galicia. El Servicio Gallego de Salud. Su estructura organizativa: Disposiciones que la regulan.
5. El Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud: Clasificación del personal estatutario. Derechos y deber. Retribuciones. Jornada de trabajo. Situaciones del personal estatutario. Régimen disciplinario. Incompatibilidades. Representación, participación y negociación colectiva.
6. El personal estatutario del Servicio Gallego de Salud: Régimen de provisión y selección de plazas.
7. Normativa vigente sobre protección de datos personales y garantía de los derechos digitales: disposiciones generales; principios de protección de datos; derechos de las personas. La Ley gallega 3/2001, del 28 de mayo, reguladora del consentimiento informado y de la historia clínica de los pacientes.
8. La Ley 31/1995, del 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales: Capítulos I, II, III y V. Principales riesgos y medidas de prevención en las IISS. Ley Orgánica 1/2004, del 28 de diciembre, de medidas de protección integral contra la violencia de género. Ley 11/2007, del 27 de julio, gallega para la prevención y el tratamiento integral de la violencia de género. Legislación sobre igualdad de mujeres y hombres: su aplicación en los distintos ámbitos de la función pública.

TEMARIO ESPECÍFICO

1. La cocina hospitalaria: concepto. Condiciones estructurales básicas de los locales y las instalaciones. Zonas de sucio y de limpio. La cadena alimentaria, principio de marcha adelante, circuitos de trabajo. Distribución funcional de las cocinas hospitalarias.
2. Maquinaria, herramientas y menaje en las cocinas de colectividades, descripción, uso y limpieza. Nuevas tecnologías en la producción y distribución de comidas en colectividades.
3. La contaminación de los alimentos. Peligros de transmisión alimentaria, orígenes. Prevención, tratamientos y eliminación de ellos. La contaminación cruzada. Sistemas de conservación de los alimentos.
4. Normativa básica en las cocinas de colectividades. Sistemas de análisis de peligros y puntos de control críticos. Definiciones, concepto básico de implantación de desarrollo.
5. Control de materias primas y productos preparados. El almacenamiento: almacenamiento de productos perecederos y no perecederos. Almacenamiento de productos congelados. Prácticas correctas de higiene.
6. El acondicionamiento de las materias primas: carnes, pescados, hortalizas, frutas. Limpieza, cortes y preelaboración. La descongelación. Actividades de limpio y sucio. Términos básicos de cocina. Prácticas correctas de higiene.
7. El emplatado: tipos, dotación para su realización. Normas higiénicas. La distribución de las comidas en planta: sistemas empleados. La cosecha de bandejas.
8. La limpieza y desinfección: bandejas, cubiertos y vajilla, superficies de cocina, maquinaria y menaje de cocina. Productos de limpieza y maquinarias utilizados. Prácticas correctas de higiene.
9. Los alimentos: carnes, aves, pescados, productos lácteos, hortalizas, huevos, legumbres secas, frutas, cereales, grasas, postres de cocina. Características más importantes. Conceptos básicos de nutrición, dietas terapéuticas más utilizadas en un centro hospitalario.
10. Prevención de riesgos laborales específicos de la categoría. Risco de incendio: conceptos básicos, medidas preventivas y actuaciones a realizar.

NOTA: Los textos legales serán los vigentes a la fecha de publicación en el Diario Oficial de Galicia de la resolución de la Dirección General de Recursos Humanos del Servicio Gallego de Salud por la que se procede al nombramiento de los tribunales de calificación.