

# PINCHE SERGAS

## TURNO LIBRE

Agrupación Profesional – Personal Estatutario



239  
PLAZAS

TURNO GENERAL: 226 plazas

DISCAPACIDAD GENERAL: 13 plazas

### PLAZO DE INSTANCIAS

Desde el 23 de diciembre de 2020 hasta el 23 de enero de 2021  
(ambos inclusive)

**OPE 2018:** Decreto 161/2018, de 5 de diciembre (DOG núm. 239, de 17 de diciembre de 2018)

**OPE 2019:** Decreto 30/2019, de 14 de marzo (DOG núm. 62, de 29 de marzo de 2019)

**OPE 2020:** Decreto 220/2020, de 3 de diciembre (DOG núm. 254, de 18 de diciembre de 2020). **Corrección errores:** DOG núm. 255, de 21 de diciembre de 2020.

**CONVOCATORIAS:** Resolución de 13 de diciembre de 2019 (DOG núm. 245, de 26 de diciembre de 2019) y Resolución de 21 de diciembre de 2020 (DOG núm. 256, de 22 de diciembre de 2020)

### SISTEMA SELECTIVO

Concurso-Oposición

### REQUISITOS

- Certificado de Escolaridad o equivalente
- Haber cumplido los 16 años y no exceder la edad máxima de jubilación forzosa.

## PROCESO SELECTIVO

### Fase de Oposición: Máximo 60 puntos

1<sup>er</sup> Ejercicio  
(Obligatorio y  
eliminadorio)  
Tiempo máx.: 150  
minutos

- Único ejercicio con 2 partes diferenciadas:
  - **Primera parte:**
    - Cuestionario tipo test de 50 preguntas, más 5 preguntas de reserva de contenido teórico sobre la parte específica del programa.
  - **Segunda parte:**
    - Cuestionario tipo test de 50 preguntas, más 5 preguntas de reserva, de supuestos prácticos sobre la parte específica del programa con contenido relacionado con las competencias profesionales de la categoría.
- Se calificará de 0 a 50 puntos. Para superar este ejercicio deberá alcanzarse una puntuación del 50% de su valor.
- Cada respuesta incorrecta descontará ¼ de una pregunta correcta.

2<sup>o</sup> Ejercicio  
(Obligatorio y no  
eliminadorio)  
Tiempo máx.: 15  
minutos

- Cuestionario de 10 preguntas tipo test, más 2 preguntas de reserva, sobre el contenido de la parte común del programa (temas 1 al 8, inclusive).
- Se calificará de 0 a 50 puntos.
- Cada respuesta incorrecta descontará ¼ de una pregunta correcta.
- **Estarán exentos de su realización los aspirantes que participen por el turno de promoción interna.**

3<sup>er</sup> Ejercicio  
(Obligatorio y no  
eliminadorio)  
Tiempo máx.: 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 50 puntos.
- Cada respuesta incorrecta descontará ¼ de una pregunta correcta.
- **Estarán exentos de su realización los aspirantes acrediten poseer el título de CELGA 2 o equivalente.**

### Fase de Concurso: Máximo 40 puntos

- **Formación:** máximo 8 puntos (20%)
- **Experiencia:** máximo 28 puntos (70%)
- **Otras actividades:** máximo 4 puntos (10%)

# TEMARIO

## 18 temas

### PARTE COMÚN (8 temas)

**Tema 1.** La Constitución española: principios fundamentales, derechos y deberes fundamentales de los españoles. La protección de la salud en la Constitución.

**Tema 2.** Estatuto de autonomía de Galicia: estructura y contenido. El Parlamento. La Xunta y su Presidente. La Administración pública gallega.

**Tema 3.** La Ley general de sanidad: fundamentos y características. Competencias de las administraciones públicas en relación con la salud. Derechos y deberes de los usuarios del sistema sanitario público.

**Tema 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.

**Tema 5.** El Estatuto marco del personal estatutario de los servicios de salud: clasificación del personal estatutario. Derechos y deberes. Retribuciones. Jornada de trabajo. Situaciones del personal estatutario. Régimen disciplinario. Incompatibilidades. Representación, participación y negociación colectiva.

**Tema 6.** El personal estatutario del Servicio Gallego de Salud: régimen de provisión y selección de plazas.

**Tema 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, de 28 de mayo, reguladora del consentimiento informado y de la historia clínica de los pacientes.

**Tema 8.** La Ley 31/1995, de 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, de 28 de diciembre, de medidas de protección integral contra la violencia de género. Ley 11/2007, de 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.

### PARTE ESPECÍFICA (10 temas)

**Tema 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.

**Tema 2.** Maquinaria, herramientas y ajuar en las cocinas de colectividades, descripción, uso y limpieza. Nuevas tecnologías en la producción y distribución de comidas en colectividades.

**Tema 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.

**Tema 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.

**Tema 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.

**Tema 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.

**Tema 7.** El emplatado: tipos, dotación para su realización. Normas higiénicas. La distribución de las comidas en planta: sistemas empleados. La recogida de bandejas.

**Tema 8.** La limpieza y desinfección: bandejas, cubiertos y vajilla, superficies de cocina, maquinaria y ajuar de cocina. Productos de limpieza y maquinarias utilizados. Prácticas correctas de higiene.

**Tema 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.

**Tema 10.** Prevención de riesgos laborales específicos de la categoría. Riesgo 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.

Si quiere más información póngase en contacto con nosotros a través de:

✉: [info@novaoposiciones.com](mailto:info@novaoposiciones.com)

☎: 986 165 135

📍: C/ García Barbón, nº 95. 36201 Vigo

Síguenos en   



NOVA