

OPERARIO DE SERVICIOS



PLAZAS

(BOCyL 09/04/2019)

Clases tardes y noches

SERVICIO DE SALUD DE CASTILLA Y LEÓN (SACyL)

Convocadas 208 plazas para

OPERARIO DE SERVICIOS

(BOCyL 09/04/2019)

CARACTERÍSTICAS DE LA OPOSICIÓN:

1ª.- REQUISITOS:

- Ser español, cónyuge o de algún país de la Unión Europea.
- Edad: 16 años ó más.
- Título: Certificado de Escolaridad.

2º.- PRUEBAS DE LA OPOSICIÓN

A) FASE DE OPOSICIÓN: UN SOLO EJERCICIO:

Un único e ejercicio que consistirá en contestar un cuestionario, de **70 preguntas** relacionadas con el programa, con cuatro respuestas alternativas, de las que sólo una de ellas será la correcta, más el 10% de preguntas de reserva para posibles anulaciones.

El tiempo total para la realización de este ejercicio será de **90 minutos**, incluido el correspondiente a las preguntas de reserva. El ejercicio se calificará de **0 a 150 puntos**.

El mínimo número de respuestas necesario para superar la fase de oposición, será al menos, el **60 %** de la media de las 10 puntuaciones más altas.

En ningún caso podrán superar la oposición más del **250%** de las plazas convocadas.

EXAMEN: día 20 de octubre de 2019.

B) FASE DE CONCURSO:

Será necesario superar la fase de Oposición. Se valorarán los méritos aportados debidamente acreditados.

3ª.-PROGRAMA:

Tema 1.– Estructura de la Consejería de Sanidad. Reglamento de la Gerencia Regional de Salud de Castilla y León. Estructura orgánica de los servicios centrales y periféricos de la Gerencia Regional de Salud. La Atención especializada: Centros y servicios dependientes de la misma. Los órganos directivos, la estructura y organización de los hospitales.

Tema 2.– Ley 2/2007, de 7 de marzo, del Estatuto Jurídico del personal estatutario del servicio de Salud de Castilla y León: Clasificación del personal estatutario. Provisión de plazas, selección y promoción interna temporal.

Tema 3.– La Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales: conceptos básicos EPIS tipos y utilización de los mismos. Interpretación de etiquetado: (frases H y P) y pictogramas en productos de limpieza. Señalización de advertencia de en general. Riesgos asociados a la manipulación de productos de limpieza y maquinaria propia de la cocina. Medidas preventivas a adoptar por el personal de las áreas de cocina, almacén, limpieza y lavandería. Actuación en caso de accidente e incendio. Residuos: Clasificación (tipología, tipo de contenedor y método de manipulación) y tratamiento, (reciclado, eliminación...).

Tema 4.– Alimentación. Los alimentos. La dieta hospitalaria. Dieta basal y dieta terapéutica. Tipos de dietas terapéuticas: de textura y consistencia modificada, de restricción de nutrientes y especiales. Alergias e Intolerancias alimentarias recogida en el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor: diferencia entre alergia e intolerancia alimentaria. Tipos de alérgenos, presencia de los mismos en los diferentes tipos de alimentos.

Tema 5.– Alimentación. Reglamento técnico sanitario de comedores colectivos. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). Infecciones y toxiinfecciones alimentarias: transmisión, eliminación y prevención de las mismas.

Tema 6.– Alimentación. La cocina hospitalaria centralizada. Organización de cocina: preparación, emplatado y distribución El concepto de marcha adelante.

Tema 7.– Alimentación. Tipos de cocinas para colectividades: línea caliente, mixta, fría. Tecnología de cocina: Maquinaria de cocina. Herramientas de cocina: concepto clases y utilidades. Técnicas de tratamiento y preparación inicial de los alimentos: identificación del alimento y su aptitud o no para el consumo humano (tipos de pescado, carne, verduras, frutas...) lavado, cortes (denominación de las diferentes piezas de aprovechamiento para cada tipo de alimento y producto), descongelación. Técnicas de manipulación y conservación de alimentos.

Tema 8.– Lencería. 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 9.– Lencería. Maquinaria de lavandería y plancha. Sistemas de lavado: lavadoras y túneles de lavado. Secadoras. Sistemas de secado y plancha: calandras, plegadoras, túneles de secado. Centrales de planchado. Plegadoras y apiladoras.

Tema 10.– Lencería. La ropa hospitalaria: ropa de línea y de forma. Características de los textiles y tipos de fibra.

Tema 11.– Lencería. Técnicas de lavado, reacción a la acción de ácidos, lejías, oxidantes, temperatura y acción mecánica. (aplicación del círculo de Sinner en el proceso de lavado) Los detergentes Tipos de detergentes: y productos para el lavado de la ropa: (Componentes de los mismos y acción que realizan. Precauciones, indicaciones de uso según el tipo, y características de los mismos así como del tipo suciedad a eliminar) Técnicas y precauciones de lavado. Técnicas y precauciones de planchado, temperaturas adecuadas. Nociones de etiquetado de ropa.

Tema 12.– Limpieza. La limpieza hospitalaria. División de las zonas de limpieza por tipos de riesgo. Zonas de Alto Riesgo. Zonas de Medio Riesgo. Zonas de Bajo Riesgo.

Tema 13.– Limpieza. Técnicas de limpieza: círculo de «Sinner». Limpieza de suelos: tipos de pavimentos y sus formas de limpieza. Acristalados y encerados. Limpieza de mobiliario. Limpieza de sanitarios. Limpieza de cristales. Productos de limpieza: (Precauciones, indicaciones de uso según el tipo, y características de los mismos así como del tipo suciedad a eliminar).

Tema 14.– Limpieza. Técnicas de limpieza hospitalaria. Técnica del doble cubo. Sistema de fregado rasante.

NOTA: LAS BOLSAS DE EMPLEO SE CONSTITUIRÁN TENIENDO EN CUENTA EL PROCESO SELECTIVO.



C/ María Auxiliadora 61 y C/ Cabeza de Vaca, 11
SALAMANCA. Tfno. 923 25 63 48
www.academiadarwin.es