



#### PARTE COMÚN

**Tema 1.-** A Constitución española: Principios fundamentais, dereitos e deberes fundamentais dos españois. A protección da saúde na Constitución.

**Tema 2.-** Estatuto de Autonomía de Galicia. Estructura e contido. O Parlamento. A Xunta e o seu Presidente. A Administración Pública galega.

**Tema 3.-** A Lei Xeral de Sanidade: fundamentos e características. Competencias das Administracións públicas en relación coa saúde. Dereitos e deberes dos usuarios do sistema sanitario público.

**Tema 4.-** O Estatuto Marco do Persoal Estatutario dos servizos de saúde. Clasificación do Persoal Estatutario. Dereitos e deberes. Adquisición e perda da condición de persoal estatutario fixo. Mobilidade do persoal. Xornada de traballo, permisos e licencias. Situacións do persoal estatutario. Réxime disciplinario. Incompatibilidades. Representación, participación e negociación colectiva.

**Tema 5.-** O persoal estatutario do Servizo Galego de Saúde. Provisión e selección de prazas. Réxime retributivo. Xornada de traballo. Permisos e licencias.

**Tema 6.-** A Lei de Ordenación Sanitaria de Galicia. O Sistema sanitario de Galicia. Competencias sanitarias das administracións públicas de Galicia. O Servizo Galego de Saúde.

**Tema 7.-** A Atención Primaria da Saúde: concepto e características xerais. A ordenación da Atención Primaria na Comunidade Autónoma de Galicia. Órganos de dirección. Asistencia especializada: concepto e características xerais. A ordenación da atención especializada na Comunidade Autónoma de Galicia. Órganos de dirección.

**Tema 8.-** Saúde Laboral: concepto. Principais riscos nas IISS e medidas de prevención. Principios básicos do Plan Xeral de prevención de riscos laborais do Sergas.

#### PARTE ESPECÍFICA

**Tema 9.-** A cociña hospitalaria: concepto. estruturais básicos dos locais e as instalacións. Zonas de limpo e sucio. A cadea alimentaria, principio de marcha adiante, circuitos de traballo. Distribución funcional das cociñas hospitalarias.

**Tema 10.-** Maquinaria, ferramentas e enxoval usado en cociñas de colectividade. Descrición uso e limpeza. Novas tecnoloxías na produción e distribución de comidas en colectividade.



## TEMARIO ACORDADO PINCHES



**Tema 11.-** A contaminación dos alimentos. Perigos de transmisión alimentaria, orixes. Prevención tratamentos e eliminación dos mesmos. A contaminación cruzada. Sistemas de conservación dos alimentos.

**Tema 12.-** Normativa básica en cociñas de colectividade: Real Decreto 202/2000 de 11 de febreiro, Real Decreto 3484/2000 de 29 de decembro e Real Decreto 2207/95 de 28 de decembro. Sistemas de Análises de Perigos e Puntos de Control Críticos (APPCC). Definicións, concepto básico de implantación e desenvolvemento.

**Tema 13.-** Control de materias primas e produtos preparados. O almacenamento: almacenamento de produtos perecedeiros e non perecedeiros. Almacenamento de produtos conxelados. Prácticas correctas de hixiene.

**Tema 14.-** O acondicionamento das materias primas: carnes, pescados, hortalizas, froitos. Limpeza, cortes e preelaboración. A desconxelación. Actividades de limpo e sucio. Termos básicos de cociña. Prácticas correctas de hixiene.

**Tema 15.-** O emplatado: Tipos, dotación para a súa realización. Normas hixiénicas. A distribución das comidas en planta: sistemas empregados. A recollida de bandexas.

**Tema 16.-** A limpeza e desinfección: bandexas, cuberterías e vaixela, superficies de cociña, maquinaria e utensilios de cociña. Produtos de limpeza e maquinarias utilizadas. Prácticas correctas de hixiene.

**Tema 17.-** Os alimentos: carnes, aves, pescados, produtos lácteos, hortalizas, ovos, legumes secas, froitas, cereais, graxas, postres de cociña. Características máis importantes. Conceptos básicos de nutrición, dietas terapéuticas máis utilizadas nun centro hospitalario.