

I. COMUNIDAD AUTÓNOMA

2. AUTORIDADES Y PERSONAL

Consejería de Sanidad
Servicio Murciano de Salud

2108 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 Cocina.

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 Cocina.

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 Cocina 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, 17 de marzo de 2017.—El Director Gerente, Francisco Agulló Roca.

ANEXO

TEMARIO

TÉCNICO AUXILIAR NO SANITARIO, OPCIÓN COCINA

PARTE ESPECÍFICA

TEMA 1.- El sistema organizativo en el servicio de hostelería. Organigrama, funciones, responsabilidades, distribución y órdenes de trabajo. Trabajo en equipo: concepto y justificación del equipo, motivación, incentivar y aprendizaje.

TEMA 2.- Maquinarias: clasificación, moldes y herramientas de cocina. Sistemas de cocción y distribución centralizada. Tipos: línea caliente, línea mixta y línea fría. Nuevas tecnologías: maquinaria de alta productividad. Sistemas de emplatado: concepto, características, ventajas e inconvenientes.

TEMA 3.- Zonas de trabajo (I). Cámaras, almacenes, circuito limpio- sucio. Zonas de trabajo (II). Preparación de alimentos. Producción, acabado, lavado y residuos.

TEMA 4.- Recepción de alimentos: tratamiento, conocimiento y control de las distintas mercancías (alimentos perecederos, alimentos no perecederos, congelados y conservas). Conservación: en frío, por calor, salazón, ahumado y desecación. Métodos más utilizados.

TEMA 5.- Almacenamiento y materias primas: clasificación, características físicas, cualidades organolépticas. Normas de higiene, temperatura requerida, rotación de mercancías.

TEMA 6.- Alimentación, nutrición y dietética. Principios de nutrición. Dieta: concepto y tipos básicos. Código de dietas: dietas basales y terapéuticas más utilizadas en los centros hospitalarios: dietas progresivas, conocimientos básicos. Alimentos prohibidos y limitados. Característica del menú hospitalario: variedad y rotación.

TEMA 7.- Alergias alimentaria: Concepto, características y clasificación. Intolerancia alimentaria: Concepto, características y clasificación. Principales alergias e intolerancias alimentarias.

TEMA 8.- Elaboraciones básicas técnicas culinarias. Confección y elaboración. Técnicas de cocinados y otras operaciones culinarias. Estandarización de platos. Gramajes Análisis y elección según los procesos a realizar. Herramientas y equipos de trabajo.

TEMA 9.- Salsas y fondos: concepto, clasificación, utilización y conservación. Consomés, sopas y cremas: concepto, clases y técnicas de elaboración. Preparación de guarniciones.

TEMA 10.- Elaboración de platos elementales a base de hortalizas y legumbres secas. Clasificación comercial. Métodos de cocción. Técnicas y presentación. Conservación y manipulación.

TEMA 11.- Elaboración de platos elementales a base de arroz, pastas y otros cereales: clasificación, propiedades nutritivas, métodos de cocción, técnicas, presentación, conservación y manipulación. Factores organolépticos que determinan su calidad.

TEMA 12.- Elaboración de platos elementales a base de: huevos, pescados y mariscos, carnes, aves y caza: clasificación, propiedades nutritivas, técnicas, presentación, conservación y manipulación.

TEMA 13.- Fritos: clases de fritos. Fritura mixta. Guarniciones: tipos y clasificación.

TEMA 14.- Congelados: principales utilidades en la alimentación actual. Propiedades. Su correcta elaboración y conservación. Principales alimentos congelados.

TEMA 15.- Preparaciones básicas de repostería, pastelería y helados: materias primas empleadas. Conservación y manipulación.

TEMA 16.- El paciente hospitalario. Características. Fundamentos de su nivel de satisfacción. Información. Calidad percibida por el usuario.

TEMA 17.- 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 18.- La calidad alimentaria. Definición. Calidad total: principios básicos aplicables, funciones y aspectos más característicos. Profesionales implicados en la gestión de la calidad a lo largo de la cadena alimentaria: asesoramiento técnico sanitario.

TEMA 19.- El plato testigo. Instrucciones de trabajo. Proceso de recogida de muestras testigo. Medios necesarios. Emplatado, conservación y vigilancia.

TEMA 20.- Riesgos de la manipulación de los alimentos: medios de transmisión de los gérmenes. Enfermedades originadas por alimentos contaminados. Contaminación Cruzada. Intoxicaciones alimentarias.

TEMA 21.- Plan general de limpieza. Desinfección, desinsectación, desratización. Puntos críticos, evaluación y riesgos. Medidas preventivas y correctivas.

TEMA 22.- Limpieza de maquinarias y menaje de cocina. Productos de limpieza alimentarios. Prácticas correctas de higiene. Programas de control higiénico-sanitario. Utilización de equipos de protección individual. Guía de buenas prácticas de manipulación (bpm). Plan general de higiene (pgh).

TEMA 23.- Autocontrol sanitario en las cocinas hospitalarias: análisis de peligros y puntos de control crítico (pcc). Definición. Procedimientos operativos (Po), instrucciones de trabajo (It).

TEMA 24.- Protección medioambiental. Nociones básicas sobre contaminación ambiental. Principales riesgos medioambientales relacionados a las funciones de la categoría. Reciclaje y segregación de residuos.

TEMA 25.- Prevención de riesgos laborales específicos de la categoría. Medidas y equipos de protección individuales y colectivos.

TEMA 26.- Plan de emergencia ante riesgo de incendio. Conceptos básicos, medidas preventivas y actuaciones a realizar. Equipo de primera intervención. Sus funciones: actuaciones a realizar.