

I. COMUNIDAD AUTÓNOMA

2. AUTORIDADES Y PERSONAL

Consejería de Salud

Servicio Murciano de Salud

1161 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 Personal de Servicios, opción Pinche.

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 Personal de Servicios, opción Pinche.

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 Personal de Servicios, opción Pinche, 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 el Excmo. Sr. Consejero de Salud, 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, 26 de febrero de 2019.—El Director Gerente, Asensio López Santiago.

Anexo

Temario

Personal de Servicios, opción Pinche

Parte específica

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 utensilios 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 los mismos. Buenas prácticas de manipulación. Contaminaciones cruzadas y manipulación de alérgenos. Sistemas de conservación de los alimentos.

Tema 4.- Normativa básica en restauración colectiva: disposiciones comunitarias y nacionales. Codex Alimentarius: principios generales de higiene de los alimentos. Sistemas de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) definiciones, concepto básico de implantación y 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 hasta planta: sistemas empleados. La recogida de bandejas y el proceso de desbarase. Residuos en la cocina hospitalaria: tipos, tratamiento y eliminación.

Tema 8.- La limpieza y desinfección: bandejas, cubertería y vajilla, superficies de cocina, maquinaria y utillaje 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.