

I. COMUNIDAD AUTÓNOMA

2. AUTORIDADES Y PERSONAL

Consejería de Salud

Servicio Murciano de Salud

3084 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 Especialista no Sanitario, opción Restauración.

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 Especialista no Sanitario, opción Restauración.

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 Especialista no Sanitario, opción Restauración, 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, 15 de mayo de 2019.—El Director Gerente, Asensio López Santiago.

Anexo

Temario

Técnico Especialista no Sanitario, opción Restauración

Parte específica

Tema 1.- Alimentación y restauración: restauración hospitalaria. Servicio de cocina hospitalaria: funciones y objetivos. Otros servicios de restauración hospitalaria: cafetería de público, cafetería de personal, comedor de personal de guardia y máquinas expendedoras. Características y objetivos. Consumidores y usuarios. Marketing.

Tema 2.- Explotación de las cocinas hospitalarias: Autogestión. Externalización. Fórmulas y modalidades de explotación. Criterios técnicos para la adjudicación de servicios de restauración hospitalaria.

Tema 3.- Tecnologías en cocina hospitalaria: Línea caliente, línea fría, cocina al vacío, atmósferas modificadas. Sistemas de emplatado y sistemas de distribución. Características, ventajas e inconvenientes de las diferentes tecnologías y sistemas.

Tema 4.- Planificación en la restauración hospitalaria. Características, elementos y pasos. Herramientas de planificación. Análisis DAFO. Diseño de objetivos del servicio, seguimiento y evaluación de resultados. Ciclos de mejora.

Tema 5.- Diseño de ofertas gastronómicas. Elementos, tipos y factores a tener en cuenta. Menú, carta y bufé para usuarios de servicios de restauración hospitalaria.

Tema 6.- Recursos humanos en la cocina: categorías profesionales del equipo de cocina. Organigrama. Funciones y responsabilidades. Distribución del trabajo en cocina. Orden de trabajo diario en cocina. Liderazgo, motivación y gestión de conflictos.

Tema 7.- Condiciones estructurales de las cocinas hospitalarias. Plan de mantenimiento. Instalaciones y equipamiento. Zonas de división de una cocina. Maquinaria y utensilios de la cocina hospitalaria: clasificación, características y modo de empleo.

Tema 8.- Gestión de costes. Definición y tipos de costes. Precio de venta en restauración. Umbral de rentabilidad. Escandallos y test de rendimiento. Control del presupuesto. Desviaciones del presupuesto. Eficacia y eficiencia en la gestión del gasto.

Tema 9.- Proceso y gestión de compras. Objetivos y responsabilidades. Fichas técnicas de materia prima. Plan de proveedores: criterios selección, evaluación y control. Inventario y control de existencias.

Tema 10.- Recepción, almacenamiento y conservación: clasificación, características y tratamiento de cada grupo de materias primas. Sistemas de almacenamiento y conservación: métodos, técnicas y equipos. Alimentos de producción ecológica.

Tema 11.- Preparación de alimentos. Técnicas y características de preparación de materia prima: pre-elaborados. Administración de la cocina: conocimiento, aprovechamiento y ahorro de géneros.

Tema 12.- Procesos culinarios con aplicación de calor: clasificación y características. Comidas preparadas en cocina hospitalaria: tipos, características y conservación.

Tema 13.- Proceso de alimentación y nutrición del paciente hospitalizado. Factores que influyen en el consumo alimentario de pacientes. Características del menú hospitalario. Fichas técnicas de platos: objetivos, características y contenido. Diseño e innovación de nuevos platos.

Tema 14.- Código de dietas. Gestión de dietas. Diseño de menú basal, menú opcional y dietas terapéuticas: elementos descriptivos. Confección de una dieta. Comisión de alimentación.

Tema 15.- Alergias e intolerancias alimentarias: concepto, características y clasificación. Gestión de alérgenos en cocina hospitalaria. Normativa aplicable.

Tema 16.- Sistemas informáticos de gestión del servicio de alimentación: peticiones de menú, planificación dietética, procesado de información, listados de platos e ingredientes, tarjetas de emplatado. Relaciones y comunicación con otros departamentos del hospital.

Tema 17.- Calidad. Concepto de calidad total. Sistemas de Gestión de la Calidad. Normas ISO 9001 y 22.000. Calidad percibida por el paciente. Factores que influyen en el consumo alimentario. Encuestas de satisfacción. Análisis de encuestas.

Tema 18.- Normativa nacional y europea en materia de higiene y seguridad alimentaria. Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. Codex Alimentarius. Formación de los manipuladores: programa de formación. Recogida de muestra testigo: objetivos, procedimiento y conservación. Alertas alimentarias: tipos y actuaciones.

Tema 19.- Higiene de alimentos. Tipos de contaminación de alimentos. Microorganismos causantes de enfermedades de transmisión alimentaria: grupos y tipos de microorganismos más comunes en restauración. Factores que influyen en el crecimiento microbiano. Plan de análisis microbiológico: marcadores e indicadores.

Tema 20.- Contaminación abiótica. Principales contaminantes abióticos de los alimentos: metales, plaguicidas, industriales, residuos fármacos, derivados del procesado. Contaminación física de los alimentos: concepto y peligros asociados en la cocina hospitalaria.

Tema 21.- Programa de autocontrol APPCC: generalidades, pasos para la implementación y principios. Prerrequisitos APPCC: generalidades y aplicaciones a la hostelería hospitalaria.

Tema 22.- Diagramas de flujo de los procesos en la cocina hospitalaria e instrucciones de trabajo para una manipulación higiénica de alimentos en cada fase. Manipulación de alimentos: peligros higiénicos asociados, buenas prácticas de manipulación. Contaminación cruzada: tipos, generalidades y prevención. Los circuitos de la cocina hospitalaria. Marcha hacia delante.

Tema 23.- Plan de trazabilidad: definición y objetivos de la trazabilidad alimentaria. Tipos de trazabilidad y sistemas de control en la cocina hospitalaria.

Tema 24.- Limpieza y desinfección: conceptos, diferencias y aplicaciones. Plan L+D: requisitos de limpieza y desinfección de útiles, equipos e instalaciones; procesos y productos de limpieza y desinfección; sistemas y equipos de limpieza. Peligros asociados.

Tema 25.- Plan DDD: conceptos, requisitos, procesos y productos. Tipos de peligros sanitarios asociados al plan DDD.



Tema 26.- Gestión de residuos. Contaminantes. Residuos. Evacuación de residuos y tratamiento. Equipamiento básico. Reciclado. Minimización del impacto medioambiental en cocina hospitalaria: recursos y medidas organizativas.

Tema 27.- Ley de Prevención de Riesgos Laborales: conceptos básicos. Derechos y obligaciones en materia de seguridad en el trabajo. Riesgos específicos de la actividad en una cocina. Medidas preventivas, de seguridad y equipos de protección individual y colectiva.

Tema 28.- Situaciones de emergencia en la cocina hospitalaria: conceptos básicos, medidas preventivas y actuaciones en cada caso. Conceptos básicos de primeros auxilios.