

**PROGRAMA PARA LAS CATEGORIAS DE PERSONAL DE GESTION Y SERVICIOS
GRUPO E**

TEMAS COMUNES A TODAS LAS CATEGORIAS

TEMA 1.- La Constitución Española: Principios fundamentales. Derechos y deberes fundamentales. El Derecho a la protección de la salud.

TEMA 2.- El Estatuto de Autonomía para Andalucía: El Parlamento de Andalucía. Los Organos de Gobierno de la Junta de Andalucía. Funciones y estructuras. Competencias en materia de salud.

TEMA 3.- Ley General de Sanidad. Fundamentos, características, competencias de la Administraciones Públicas. Organización general del sistema Sanitario Publico.

TEMA 4.- La Ley 2/98 de Salud de Andalucía: Principios Generales, Derechos y deberes de los ciudadanos. III Plan Andaluz de Salud: Líneas prioritarias de actuación. II Plan de Calidad: Procesos Estratégicos.

TEMA 5.- Estructura, organización y competencias de la Consejería de Salud y del Servicio Andaluz de Salud.

TEMA 6.- Estatuto Marco del Personal Estatutario de los Servicios de Salud: Clasificación del personal. Derechos y deberes. Jornadas de trabajo, permisos y licencias. Régimen Disciplinario.

TEMA 7.- Ley de Prevención de Riesgos Laborales. Conceptos básicos. Organización de la prevención de riesgos laborales en el Servicio Andaluz de Salud: Las Unidades de Prevención en los Centros Asistenciales del Servicio Andaluz de Salud. Derechos y obligaciones en materia de seguridad en el trabajo.

**TEMAS ESPECIFICOS
DE LA CATEGORIA DE PINCHES**

TEMA 8.- Manipulación de alimentos: R.D. 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

TEMA 9.- Reglamentación técnico-sanitaria de los comedores colectivos. Normas higienico-sanitarias de aplicación en la cocina hospitalaria.

TEMA 10.- Los alimentos. Clasificación y características de los diferentes tipos de alimentos. Tipos de dietas: conceptos básicos.

TEMA 11.- Preparación, conservación, emplatado y transporte de los alimentos. Tratamiento de residuos hosteleros, normas sanitarias de su control y eliminación.

TEMA 12.- El concepto de calidad en hostelería hospitalaria: Calidad percibida por el usuario. Papel de los servicios de Nutrición Clínica y Medicina Preventiva en el proceso de calidad.

TEMA 13.- Protección medioambiental. Nociones básicas sobre contaminación ambiental. Principales riesgos medioambientales relacionados a las funciones de la categoría.

TEMA 14.- Prevención de riesgos laborales específicos de la categoría. Riesgo de incendio: Conceptos básicos, medidas preventivas y actuaciones a realizar.

TEMA 15.- Productos de limpieza, clase y tipos. Modos de empleo. Condiciones de uso.