

239

PLAZAS

Pinche

SERVICIO GALLEGO DE SALUD (SERGAS)

> CONSIDERACIONES GENERALES

En el Diario Oficial de Galicia nº 256, de 22 de diciembre de 2020, se convoca concurso-oposición para el ingreso en 239 plazas de la categoría de Pinche del Servicio Gallego de Salud (SERGAS). Esta convocatoria es una suma de plazas de la convocatoria del DOG nº 245, de 26/12/2019, cuya lista de admitidos y excluidos no fue publicada.

Las personas aspirantes que **hubieran presentado la solicitud de participación** en este proceso en el plazo de inscripción comprendido entre el 27 de diciembre de 2019 y el 31 de enero de 2020 **no tendrán que presentar nueva instancia** de participación ni aportar ninguna documentación.

Las 239 plazas vacantes se distribuirán en los siguientes turnos:

- Turno libre: 106 plazas.
- Turno de promoción interna: 120 plazas.
- Turno de discapacidad: 13 plazas.

Más información en el DOG nº 245 de 26/12/2019 y DOG nº 256 de 22/12/2020.

> REQUISITOS

Turno Libre:

1. Nacionalidad:
 - a) Poseer la nacionalidad española o la de un Estado miembro de la Unión Europea o del Espacio Económico Europeo, estar incluido en el ámbito de aplicación de los tratados internacionales celebrados por la Unión Europea y ratificados por España en los que sea de aplicación la libre circulación de trabajadores/as o tener reconocido tal derecho por norma legal.
 - b) Asimismo, podrán participar el cónyuge de los españoles y de los nacionales de otros Estados miembros de la Unión Europea, así como sus descendientes y los de su cónyuge, que sean menores de veintiún años o mayores de dicha edad dependientes.
2. Edad: haber cumplido los dieciséis años de edad y no exceder de la edad de jubilación forzosa legalmente vigente.
3. Capacidad funcional: poseer la capacidad funcional necesaria para el desempeño de las funciones que se deriven del correspondiente nombramiento.
4. Habilitación: no haber sido separado del servicio, mediante expediente disciplinario, de cualquier servicio de salud o Administración pública en los seis años anteriores a la convocatoria, ni estar inhabilitado con carácter firme para el ejercicio de funciones públicas ni, en su caso, para la correspondiente profesión.

MAD

Síguenos en:



www.mad.es



5. Titulación: estar en posesión del Certificado de escolaridad o equivalente.
6. Protección jurídica del menor: No haber sido condenado/a por sentencia firme por algún delito contra la libertad e indemnidad sexual, que incluye agresión y abuso sexual, acoso sexual, exhibicionismo y provocación sexual, prostitución y explotación sexual y corrupción de menores, así como por trata de seres humanos, de conformidad con la previsión contenida en el artículo 13 de la Ley orgánica 1/1996, de 15 de enero, de protección jurídica del menor, según la redacción efectuada por la Ley 26/2015, de 28 de julio.
7. Abonar las tasas por derecho de examen, en su caso.

Promoción interna y discapacidad: Consultar el DOG nº 245 de 26/12/2019.

Más información en el DOG nº 245 de 26/12/2019.

> SOLICITUD

Las personas que deseen tomar parte en el proceso selectivo deberán cubrir una única solicitud de participación, en modelo normalizado, a través de la Oficina virtual del profesional (Fides/expedient-e/Sección de Procesos/OPE), a la cual se accederá siguiendo las instrucciones que se establecen en el anexo VI, y que después de formalizada electrónicamente deberán imprimir, firmar y presentar en los lugares y plazo indicados en los apartados 5.2 y 5.3, respectivamente.

Tasa de examen: 21,12 euros.

El nuevo plazo de presentación de solicitudes es del 23 de diciembre de 2020 al 22 de enero de 2021.

Más información en el DOG nº 245 de 26/12/2019 y DOG nº 256 de 22/12/2020.

> PROCESO SELECTIVO Y PRUEBAS

1. Fase de oposición.

1º Ejercicio (eliminadorio): Consistirá en la realización, en unidad de acto, de un único ejercicio, con dos partes diferenciadas, en un plazo máximo de 150 minutos:

- 1ª. Contestación por escrito de 50 preguntas tipo test con cuatro respuestas alternativas, más 5 preguntas de reserva, de contenido teórico de la parte específica del programa.
- 2ª. Contestación por escrito de 50 preguntas tipo test con cuatro respuestas alternativas, más 5 preguntas de reserva, de supuestos prácticos sobre los temas de la parte específica del programa con contenido relacionado con las competencias profesionales de la categoría.

2º Ejercicio (*obligatorio no eliminadorio*): Consistirá en la contestación por escrito de un cuestionario de 10 preguntas tipo test con cuatro respuestas alternativas, más 2 preguntas de reserva, sobre el contenido de la parte común del programa (temas 1 al 8, incluidos), en un plazo máximo de 15 minutos.

3º Ejercicio (*obligatorio no eliminadorio*): Consistirá en la contestación por escrito de un cuestionario de 10 preguntas tipo test con cuatro respuestas alternativas, más 2 preguntas de reserva, mediante el cual se evidencie el conocimiento por parte de los/las aspirantes de la lengua gallega, en un plazo máximo de 15 minutos.

2. Fase de concurso y promoción interna: Consultar el DOG nº 245 de 26/12/2019.

Más información en el DOG nº 245 de 26/12/2019.

➤ PROGRAMA

PARTE COMÚN

Tema 1. La Constitución española: principios fundamentales, derechos y deberes fundamentales de los españoles. La protección de la salud en la Constitución.

Tema 2. Estatuto de autonomía de Galicia: estructura y contenido. El Parlamento. La Xunta y su presidente. La Administración pública gallega.

Tema 3. La Ley general de sanidad: fundamentos y características. Competencias de las administraciones públicas en relación con la salud. Derechos y deberes de los usuarios del sistema sanitario público.

Tema 4. La Ley de salud de Galicia: el sistema público de salud de Galicia. Competencias sanitarias de las administraciones públicas de Galicia. El Servicio Gallego de Salud. Su estructura organizativa: disposiciones que la regulan.

Tema 5. El Estatuto marco del personal estatutario de los servicios de salud: clasificación del personal estatutario. Derechos y deberes. Retribuciones. Jornada de trabajo. Situaciones del personal estatutario. Régimen disciplinario. Incompatibilidades. Representación, participación y negociación colectiva.

Tema 6. El personal estatutario del Servicio Gallego de Salud: régimen de provisión y selección de plazas.

Tema 7. Normativa vigente sobre protección de datos personales y garantía de los derechos digitales: disposiciones generales; principios de protección de datos; derechos de las personas. La Ley gallega 3/2001, de 28 de mayo, reguladora del consentimiento informado y de la historia clínica de los pacientes.

Tema 8. La Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de riesgos laborales: capítulos I, II, III y V. Principales riesgos y medidas de prevención en las IISS. Ley orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de medidas de protección integral contra la violencia de género. Ley 11/2007, de 27 de julio, gallega para la prevención y el tratamiento integral de la violencia de género. Legislación sobre igualdad de mujeres y hombres: su aplicación en los distintos ámbitos de la función pública.

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 ajuar 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 ellos. La contaminación cruzada. Sistemas de conservación de los alimentos.

Tema 4. Normativa básica en las cocinas de colectividades. Sistemas de análisis de peligros y puntos de control críticos. Definiciones, concepto básico de implantación de 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 en planta: sistemas empleados. La recogida de bandejas.

Tema 8. La limpieza y desinfección: bandejas, cubiertos y vajilla, superficies de cocina, maquinaria y ajuar 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.

Tema 10. Prevención de riesgos laborales específicos de la categoría. Riesgo de incendio: conceptos básicos, medidas preventivas y actuaciones a realizar.

Más información en el DOG nº 245 de 26/12/2019.

> TEMARIOS

Pinche del Servicio Gallego de Salud

- Temario común y test. **PVP: 36,00 €**
- Temario específico. **PVP: 36,00 €**
- Test específico. **PVP: 18,00 €**
- Paquete Ahorro Pinche del Servicio Gallego de Salud. Ahorra 55 € (incluye Temario común y Test; Temario específico; Test específico y acceso a Curso Oro) **PVP: 75,00 €**

**ADAPTADOS
AL PROGRAMA**

Editorial MAD te ofrece como apoyo a tu preparación de las oposiciones al Servicio Gallego de Salud-SERGAS el acceso **GRATUITO** al servicio online **Curso Oro** que te permitirá no solo acceder a recursos que faciliten tu aprendizaje sino también a estar en contacto con otros opositores. Para apoyar el estudio con los libros de Editorial MAD te ofrecemos:

Para apoyar el estudio con los libros de Editorial MAD te ofrecemos:

- > Guía del Curso
- > Test *online*
- > Temario en formato digital
- > Foro entre opositores
- > Información de la convocatoria
- > Consulta sobre la oposición y el proceso selectivo
- > Actualizaciones legislativas (Boletines Oficiales)
- > Cursos RindeMAD (Técnicas de estudio)
- > Recursos y novedades exclusivas en el Curso ORO

Más información en sergas.mad.es

MAD



Av. San Francisco Javier, 9 (Edificio Sevilla 2)
Planta 11 · Módulos 25-27 · 41018 Sevilla



www.mad.es



Tlf: (+34) 954 78 44 11