

## Anexo XCVI

### Pinche

Tema 1.- La Constitución Española de 1978: Estructura y contenido. Título Preliminar. Los derechos y deberes fundamentales: Derechos y Libertades. Garantías y Suspensión. La Igualdad efectiva entre hombres y mujeres. Políticas públicas de Igualdad. Medidas de protección integral contra la violencia de género.

Tema 2.- El Estatuto de Autonomía de Castilla-La Mancha: Competencias de la Junta de Comunidades. Instituciones de la Comunidad Autónoma. Estructura de la Administración Regional. Ley de transparencia y buen gobierno de Castilla-La Mancha

Tema 3.- Ley General de Sanidad: Principios generales del Sistema de Salud. Estructura del Sistema Sanitario Público. Servicios de Salud de las Comunidades Autónomas. El Área de Salud.

Tema 4.- Ley de Ordenación Sanitaria de Castilla-La Mancha: Competencias de las Administraciones Públicas. El Servicio de Salud de Castilla-La Mancha (Sescam): funciones, organización y estructura. La ley de derechos y deberes en materia de salud en Castilla-La Mancha. El derecho a la información y a la confidencialidad.

Tema 5.- El Estatuto Marco del Personal Estatutario de los Servicios de Salud: Normas generales. Clasificación del personal estatutario. Derechos y deberes. Adquisición y pérdida de la condición de personal estatutario fijo. Provisión de Plazas, selección y promoción interna. Movilidad del personal. Carrera profesional. Retribuciones. Jornada de trabajo, permisos y licencias. Situaciones del personal estatutario. Régimen disciplinario. Incompatibilidades. Representación, participación y negociación colectiva.

Tema 6.- La asistencia especializada. El área sanitaria. Los hospitales y los centros de especialidades. Estructura, Organización y Funcionamiento de los Hospitales.

Tema 7.- La Ley de Prevención de Riesgos Laborales: Derechos y obligaciones; Consulta y participación de los trabajadores. Plan General de Prevención del Sescam. Normas de trabajo seguro para trabajadores en cocina. Actuación en caso de incendio y/o evacuación. Plan Perseo: procedimiento de prevención, detección y actuación frente a situaciones de conflicto entre trabajadores del Servicio de Salud de Castilla-La Mancha. Procedimiento de actuación ante una situación de violencia en el centro de trabajo.

Tema 8.- Reglamentación técnico-sanitaria de los comedores colectivos. Normas higiénico-sanitarias de aplicación a la cocina hospitalaria. Cocina Hospitalaria Centralizada. Condiciones básicas y físico ambientales de las cocinas. Zonas de sucio y de limpio. La cadena alimentaria. Principio de marcha adelante y circuitos de trabajo.

Tema 9.- Distribución del trabajo en la cocina hospitalaria. Categorías profesionales dentro de la cocina. Obligaciones y atribuciones de cada distribución del trabajo en la cocina.

Tema 10.- Los alimentos. Clasificación y características de los diferentes tipos de alimentos. Preparación, conservación. El emplatado: tipos y dotación para su realización. Normas higiénicas. Transporte y distribución en planta. La dieta hospitalaria: conceptos básicos. Dieta basal y terapéutica. Gestión de alérgenos. Otras técnicas de elaboración: cocina al vacío, línea fría y alimentos de 3ª, 4ª y 5ª gama.

Tema 11.- Sistema de autocontrol en seguridad alimentaria basado en los principios del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) en la restauración hospitalaria: conceptos básicos. Sistemas de gestión de la calidad en alimentación hospitalaria (ISO 22000, ISO 9001, EFQM): nociones básicas

Tema 12.- Manipulación de alimentos. Requisitos de los manipuladores de alimentos. Formación Continuada de los manipuladores. Riesgos derivados de la manipulación: alteraciones de los alimentos y contaminación. Enfermedades originadas por alimentos contaminados. Técnicas de manipulación y conservación. Plato testigo

Tema 13.- Control de materias primas y productos preparados. El almacenamiento: almacenamiento de productos perecederos y no perecederos. Almacenamiento de productos congelados. El acondicionamiento de las materias primas: carnes, pescados, hortalizas, frutas. Limpieza, cortes y pre elaboración. La descongelación.

Tema 14.- Maquinaria. Herramientas de cocina: concepto, clases y utilidades. La limpieza y desinfección: bandejas, cubertería y vajilla, superficies de cocina, maquinaria y utillaje de cocina. Productos de limpieza utilizados. Prácticas correctas de higiene.

Tema 15.- Protección medioambiental. Nociones básicas sobre contaminación ambiental. Principales riesgos medioambientales relacionados con las funciones de la categoría. Tratamiento de residuos hosteleros, normas sanitarias para su control y eliminación.