

Programa da proba selectiva para o ingreso na categoría de pinche (para as quendas de acceso libre, promoción interna e discapacidade xeral)

Parte común.

Tema 1. A Constitución española: principios fundamentais, dereitos e deberes fundamentais dos españois. A protección da saúde na constitución.

Tema 2. Estatuto de Autonomía de Galicia: estrutura e contido. O Parlamento. A Xunta e a súa Presidencia. A Administración pública galega.

Tema 3. A Lei xeral de sanidade: fundamentos e características. Competencias das administracións públicas en relación coa saúde. Dereitos e deberes dos usuarios do sistema sanitario público.

Tema 4. A Lei de saúde de Galicia: o sistema público de saúde de Galicia. Competencias sanitarias das administracións públicas de Galicia. O Servizo Galego de Saúde. A súa estrutura organizativa: disposicións que a regulan.

Tema 5. O Estatuto marco do persoal estatutario dos servizos de saúde: clasificación do persoal estatutario. Dereitos e deberes. Retribucións. Xornada de traballo. Situacións do persoal estatutario. Réxime disciplinario. Incompatibilidades. Representación, participación e negociación colectiva.

Tema 6. O persoal estatutario do Servizo Galego de Saúde: réxime de provisión e selección de prazos.

Tema 7. Normativa vixente sobre protección de datos persoais e garantía dos dereitos dixitais: disposicións xerais; principios de protección de datos; dereitos das persoas. A Lei galega 3/2001, do 28 de maio, reguladora do consentimento informado e da historia clínica dos pacientes.

Tema 8. A Lei 31/1995, do 8 de novembro, de prevención de riscos laborais: capítulos I, II, III e V. Principais riscos e medidas de prevención nas IISS. Lei orgánica 1/2004, do 28 de decembro, de medidas de protección integral contra a violencia de xénero. Lei 11/2007, do 27 de xullo, galega para a prevención e o tratamento integral da violencia de xénero. Lexislación sobre igualdade de mulleres e homes: a súa aplicación nos distintos ámbitos da función pública.

Parte específica.

Tema 1. A cociña hospitalaria: concepto. Condicións estruturais básicas dos locais e as instalacións. Zonas de sucio e de limpo. A cadea alimentaria, principio de marcha adiante, circuítos de traballo. Distribución funcional das cociñas hospitalarias.

Tema 2. Maquinaria, ferramentas e enxoval nas cociñas de colectividade; descrición, uso e limpeza. Novas tecnoloxías na produción e distribución de comidas en colectividade.

Tema 3. A contaminación dos alimentos. Perigos de transmisión alimentaria: orixes. Prevención, tratamentos e eliminación deles. A contaminación cruzada. Sistemas de conservación dos alimentos.



Tema 4. Normativa básica nas cociñas de colectividades. Sistemas de análises de perigos e puntos de control críticos. Definicións, concepto básico de implantación de desenvolvemento.

Tema 5. Control de materias primas e produtos preparados. O almacenamento: almacenamento de produtos perecedoiros e non perecedoiros. Almacenamento de produtos conxelados. Prácticas correctas de hixiene.

Tema 6. O acondicionamento das materias primas: carnes, peixes, hortalizas, froitas. Limpeza, cortes e preelaboración. A desconxelación. Actividades de limpo e sucio. Termos básicos de cociña. Prácticas correctas de hixiene.

Tema 7. O empratado: tipos, dotación para a súa realización. Normas hixiénicas. A distribución das comidas en planta: sistemas empregados. A recollida de bandexas.

Tema 8. A limpeza e desinfección: bandexas, cubertos e vaixela, superficies de cociña, maquinaria e enxoval de cociña. Produtos de limpeza e maquinarias utilizados. Prácticas correctas de hixiene.

Tema 9. Os alimentos: carnes, aves, peixes, produtos lácteos, hortalizas, ovos, legumes secos, froitas, cereais, graxas, sobremesas de cociña. Características máis importantes. Conceptos básicos de nutrición; dietas terapéuticas máis utilizadas nun centro hospitalario.

Tema 10. Prevención de riscos laborais específicos da categoría. Risco de incendio: conceptos básicos, medidas preventivas e actuacións que cómpre realizar.

Tema 11. Perspectiva de xénero. Saúde e xénero. Violencia de xénero: prevención, detección e actuación por parte dos/das profesionais do Servizo Galego de Saúde.

Nota:

Parte común: Esta información procede da publicada no anexo II da resolución da Dirección Xeral de Recursos Humanos do 23 de setembro de 2025, pola que se convoca concurso-oposición para o ingreso nas categorías de pinche e cociñeiro/a (Diario Oficial de Galicia núm. 188 de 30 de setembro).

Parte específica: Esta información procede da publicada no anexo II da resolución da Dirección Xeral de Recursos Humanos do 13 de decembro de 2019, pola que se convoca concurso-oposición para o ingreso na categoría de pinche (Diario Oficial de Galicia núm. 245 de 26 de decembro), agás o tema 11 engadido, que procede da publicada no anexo II da resolución da Dirección Xeral de Recursos Humanos do 23 de setembro de 2025, pola que se convoca concurso-oposición para o ingreso nas categorías de pinche e cociñeiro/a (Diario Oficial de Galicia núm. 188 de 30 de setembro).