

**PINCHES
DEL
SERVICIO ANDALUZ DE SALUD**

VOLUMEN II

PARTE ESPECÍFICA

TEMARIO

Estos Temas han sido elaborados por su propietario, que tiene reservados todos los derechos. Cualquier reproducción total o parcial de este texto en fotocopia, imprenta, multicopista, por cualquier otro medio informático o electrónico o por Academias, será perseguido con todo el rigor que previene la Ley, exigiendo las responsabilidades civiles y penales procedentes.

«Será castigado con la pena de prisión de seis meses a dos años y multa de 12 a 24 meses quien, con ánimo de lucro y en perjuicio de tercero, reproduzca, plagie, distribuya o comunique públicamente, en todo o en parte, una obra literaria, artística o científica, o su transformación, interpretación o ejecución artística fijada en cualquier tipo de soporte o comunicada a través de cualquier medio, sin la autorización de los titulares de los correspondientes derechos de propiedad intelectual o de sus cesionarios». (Art. 270.1 del Código Penal).

I.S.B.N. 84-8219-302-3
Edita y distribuye EDICIONES META
Teléfono y Fax (95) 5752594 Móvil 609512250
© M. Segura Ruiz
Web: www.editorialmeta.com
E-Mail editorialmeta@hotmail.com
Sevilla, 2015

PRESENTACIÓN

Presentamos a continuación el Manual que desarrolla el Temario para la categoría de Pinches de los programas que han sido publicados por Resolución de 11 de agosto de 2014, de la Dirección General de Profesionales del Servicio Andaluz de Salud, por la que se aprueban y publican los nuevos programas de materias que habrán de regir las pruebas selectivas para el acceso a determinadas categorías y especialidades del Servicio Andaluz de Salud. Estos programas, como se indica en la propia introducción de dicha Resolución, recogen la constante evolución científica y tecnológica de las profesiones sanitarias, la adaptación a las nuevas tecnologías, la implantación de nuevos procesos asistenciales en el Servicio Andaluz de Salud, y las modificaciones normativas producidas en los últimos años, así como la necesidad de mejora, adecuación y actualización de sus contenidos.

Aunque el número de Temas a simple vista pueda parecer más reducido que el publicado para la anterior convocatoria, cuando se observan con detenimiento tanto los epígrafes a los que se hace referencia en cada uno de ellos como la extensión que los mismos requieren, hacen que su desarrollo resulte obligadamente extenso, lo que se confirma con el número de páginas que componen este libro.

En otro sentido, el presente manual no es producto de la improvisación, sino fruto de la experiencia acumulada a lo largo de varios años, por lo que el resultado que se ofrece no es solo un temario actualizado y adecuado a las últimas novedades normativas, sino que también tiene en cuenta lo que se exigió en pasadas convocatorias en las que también publicamos los temarios.

Con la intención de mantener el presente Temario actualizado, aún después de su adquisición, facilitaremos gratuitamente las modificaciones normativas que se puedan producir hasta la fecha de examen, enviándolas gustosamente al opositor que así lo desee, para lo que se deberán solicitar, bien por teléfono o bien por correo electrónico, medio este último por el que se enviarán a su destinatario.

En esta edición hemos completado el presente manual con el Volumen I que desarrolla la parte común, el Volumen III de tests multirrespuesta de la parte común y específica, supuestos prácticos y exámenes tanto de la parte común como de la parte específica.

Esperamos que todo este material constituya una importante y completa herramienta de trabajo que permita al opositor afrontar con éxito las pruebas selectivas y cualquier sugerencia o crítica que se le haga será agradecida por la Editorial.

INDICE

Tema 10.	Manipulación de alimentos. Requisitos de los manipuladores de alimentos. Formación Continuada de los manipuladores. Control y supervisión de la autoridad competente. Exámenes médicos. Acreditación de la formación. Régimen Sancionador.....	7
Tema 11.	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.....	31
Tema 12.	Los alimentos. Clasificación y características de los diferentes tipos de alimentos. Tipos de dietas: conceptos básicos.....	53
Tema 13.	Preparación, conservación, emplatado y transporte de los alimentos.	63
Tema 14.	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. Aportación del trabajo del pinche en el proceso de la calidad y seguridad alimentaria.....	93
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.....	105
Tema 16.	Prevención de riesgos laborales específicos de la categoría. Riesgo de incendio: conceptos básicos, medidas preventivas y actuaciones a realizar.....	117
Tema 17.	Productos de limpieza: clases y tipos. Modos de empleo. Condiciones de uso.....	217