

PINCHES
DE
LAS
INSTITUCIONES SANITARIAS
DEL
SERVICIO EXTREMEÑO DE SALUD

TEMARIO

MATERIAS ESPECÍFICAS

Coordinación editorial:

Manuel Segura Ruiz

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 cuatro años y multa de doce a veinticuatro meses el que, con ánimo de obtener un beneficio económico directo o indirecto y en perjuicio de tercero, reproduzca, plagie, distribuya, comunique públicamente o de cualquier otro modo explote económicamente, en todo o en parte, una obra o prestación 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. 84-8219-602-2
Edita y distribuye EDITORIAL META
Teléfono y Fax (95) 5752594 Móvil 609512250
© Manuel Segura Ruiz
Web: www.editorialmeta.com
E-Mail: editorialmeta@hotmail.com
Sevilla 2022

PRESENTACIÓN

Presentamos esta nueva edición del Programa de materias específicas para el acceso a la categoría de Pinches de las Instituciones Sanitarias del Servicio Extremeño de Salud.

El Programa que se desarrolla incluye los diez temas del Temario tal como se regula en la Resolución, de 13 de diciembre de 2021, de la Dirección Gerencia, por la que se convoca proceso selectivo para el acceso a la condición de personal estatutario fijo en la categoría de Pinches, en las instituciones sanitarias del Servicio Extremeño de Salud.

Este Temario no es producto de la improvisación, sino fruto de la experiencia acumulada a lo largo de años, (ya hace más de veinte años publicamos los temarios del antiguo INSALUD y del Servicio Andaluz de Salud), por lo que el resultado que se ofrece no es sólo un manual actualizado, completo y adecuado a las últimas novedades normativas, sino también adaptado a las últimas tendencias en lo que al contenido de los temas se refiere.

Con la intención de mantener actualizado el manual, aún después de su adquisición, como siempre hemos hecho, facilitaremos gratuitamente las modificaciones normativas que se puedan producir durante el año de edición del libro, 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.

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

PROGRAMA DE MATERIAS ESPECÍFICAS

| | | |
|----------|---|-----|
| Tema 1. | LA COCINA HOSPITALARIA (I): Características del local y distribución de secciones. Importancia y condiciones que debe reunir el local..... | 9 |
| Tema 2. | LA COCINA HOSPITALARIA (II): Riesgos específicos de la actividad en cocinas y con los productos de limpieza. Utilización de equipos de protección individual. Sistemas de prevención de incendios y escapes de gas. Primeros auxilios y actuaciones ante una emergencia..... | 17 |
| Tema 3. | LOS ALIMENTOS (I): Clasificación y características de los diferentes tipos de alimentos. El acondicionamiento de los alimentos y su limpieza. Tipos de dieta: La dieta equilibrada. La descongelación. Conservación de productos según su género..... | 111 |
| Tema 4. | LOS ALIMENTOS (II): Preparación, conservación, distribución y transporte de los alimentos según su clasificación. Recepción de alimentos en almacenes. Control de lotes y caducidades. Conservación de productos según su género. Descongelación de alimentos. Control de salidas de alimentos de almacenes..... | 163 |
| Tema 5. | LOS ALIMENTOS (III): Manipulación de los alimentos. Requisitos de los manipuladores de alimentos. Alteraciones de los alimentos. Contaminación de los alimentos. Medios de transmisión de los gérmenes y condiciones que favorecen su desarrollo. El plato testigo. Análisis de peligros y puntos de control crítico..... | 191 |
| Tema 6. | EMPLATADO Y DISTRIBUCIÓN: Cocina hospitalaria centralizada, el concepto de marcha adelante, organización, equipamiento y distribución. Secciones de preparación, emplatado, distribución a las plantas hospitalarias. Transporte y recogida..... | 251 |
| Tema 7. | LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (I): Cuidado y Limpieza del local, maquinaria, accesorios y menaje de cocina (bandejas, cubertería, vajilla, superficies de concina, maquinaria y utillaje de cocina)..... | 269 |
| Tema 8. | LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (II): Productos de limpieza, clases y tipos y maquinarias de limpieza. Modos de empleo y condiciones de uso. Prácticas correctas de higiene..... | 283 |
| Tema 9. | DESPERDICIOS: Tratamiento y eliminación, normas sanitarias de su control y eliminación..... | 303 |
| Tema 10. | Ley de Prevención de Riesgos Laborales: objeto, ámbito de aplicación y definiciones. Derechos y Obligaciones..... | 313 |