

ANEXO LIII

TEMARIO: PINCHE

PARTE COMÚN

Tema 1. La Constitución Española de 1978: Derechos y deberes fundamentales; El Derecho a la protección de la salud.

Tema 2.- El Estatuto de Autonomía de Canarias: Derechos, deberes y principios rectores.

Tema 3.- El Servicio Canario de la Salud: naturaleza y funciones. Órganos de prestación de servicios sanitarios; derechos y deberes de los ciudadanos en el Sistema Canario de la Salud.

Tema 4.- Ley 1/2010, de 26 de febrero de Igualdad entre Mujeres y Hombres: Título preliminar.

Tema 5.- Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales: objeto y ámbito de aplicación. Principios de protección de datos.

Tema 6. La Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales: Derechos y obligaciones.

Tema 7. Ley 55/2003, de 16 de diciembre, Estatuto Marco del Personal Estatutario de los Servicios de Salud: Clasificación del personal estatutario; Derechos y deberes.

PARTE ESPECÍFICA

Tema 8. Los alimentos. Clasificación y características de los diferentes tipos de alimentos.

Tema 9. Tipos de Dieta. Conceptos básicos.

Tema 10. Preparación, conservación, distribución y transporte de los alimentos según su clasificación.

Tema 11. Riesgos específicos de la actividad en cocinas y con los productos de limpieza. Utilización de equipos de protección individual. Prevención de incendios. Primeros auxilios y actuación ante una emergencia.

Tema 12. El Codex Alimentarius. Principios generales de higiene de los alimentos: definiciones. Peligros más comunes para la seguridad alimentaria: biológicos, químicos y físicos. Contaminación cruzada. Prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos. Las manos del manipulador de alimentos y su higiene.

Tema 13. Limpieza y desinfección de las superficies de trabajo, maquinaria, utensilios, menaje de la cocina y locales.

Tema 14. Zonas sucias y zonas limpias de la cocina hospitalaria. La distribución de carros a las unidades asistenciales. El principio de marcha hacia adelante.

Tema 15. Tipos de residuos en la cocina hospitalaria.

Tema 16. Maquinaria, menaje y utensilios en las cocinas de colectividades.

Tema 17. Técnicas para el tratamiento inicial y preparación de los alimentos: limpieza, cortes y preelaboración.

Tema 18. Riesgos específicos de la actividad en cocinas y con los productos de limpieza. Utilización de equipos de protección individual. Prevención de incendios. Actuación ante una emergencia en su lugar de trabajo.