## ANEXO XL

## TEMARIO DE GOBERNANTA

## PARTE COMÚN

- **Tema 1**. La Constitución Española de 1978: Valores superiores y principios inspiradores; 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; Competencias en materia de salud. La posición del Estatuto de Autonomía de Canarias en el sistema de fuentes. Organización institucional de la Comunidad Autónoma.
- **Tema 3.** El Servicio Canario de la Salud: naturaleza y funciones. 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; Consulta y participación de los trabajadores. Plan de Prevención de las Agresiones a los Trabajadores del Servicio Canario de la Salud.
- **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.
- **Tema 8.** Ley 41/2002, de 14 de noviembre, básica reguladora de la Autonomía del Paciente y de Derechos y Obligaciones en Materia de Información y Documentación Clínica: Principios generales.

## PARTE ESPECÍFICA

- Tema 9. Funciones de la Gobernanta como Jefe de Personal: ámbito de actuación de la Gobernanta.
- **Tema 10**. Funciones de la Gobernanta en relación a los servicios de costura, plancha, lavandería y limpieza en general.
- **Tema 11**. La Cocina Hospitalaria: distribución del trabajo en la cocina. Categorías profesionales dentro de la cocina: obligaciones y atribuciones de cada una.
- **Tema 12**. Dirección de la cocina. Limpieza de la cocina.
- **Tema 13**. Preparación, servicio y recogida del comedor
- Tema 14. Limpieza y mantenimiento
- **Tema 15**. Servicio de Despensa-almacén: entrada y salida de los artículos alimenticios.
- Tema 16. Los suministros, pedidos e inventarios en el servicio de despensa-almacén
- **Tema 17**. Tecnología de cocina: Maquinaria de cocina. Herramientas de cocina: concepto clases y

utilidades.

- **Tema 18**. Técnicas de tratamiento y preparación inicial de los alimentos: lavado, corte, descongelación. Técnicas de manipulación y conservación de alimentos.
- **Tema 19**. Los alimentos. Concepto y clasificación: Hidratos de carbono, grasas y proteínas. La dieta hospitalaria. Dieta basal y dieta terapéutica. Tipos de dietas terapéuticas: de textura y consistencia modificada, de restricción de nutrientes y especiales.
- **Tema 20**. Reglamento técnico sanitario de comedores colectivos. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- **Tema 21**. La cocina hospitalaria centralizada. Organización de cocina: preparación, emplatado y distribución. El concepto de marcha adelante.
- Tema 22. Funciones de la Gobernanta en relación al servicio de ropero.
- **Tema 23**. El servicio de lavandería y plancha: áreas organizativas. Zona de sucio: recepción, pesado y carga de lavadoras. Sistema de preclasificación de sucio en las unidades. Barrera sanitaria. Zona Limpia: Clasificación, secado, planchado, empaquetado y distribución.
- **Tema 24**. Maquinaria de lavandería y plancha. Sistemas de lavado: lavadoras y túneles de lavado. Secadoras. Sistemas de secado y plancha: calandras, plegadoras, túneles de secado.
- **Tema 25**. La ropa hospitalaria: ropa de línea y de forma.
- **Tema 26**. Técnicas de lavado, reacción a la acción de ácidos, lejías. Oxidantes, temperatura y acción mecánica. Los detergentes. Técnicas y precauciones de planchado, temperaturas adecuadas. Nociones de etiquetado de ropa.
- **Tema 27**. La limpieza hospitalaria. Concepto de infección nosocomial. División de las zonas de limpieza por tipos de riesgo. Zonas de Alto Riesgo. Zonas de Medio Riesgo. Zonas de Bajo Riesgo.
- **Tema 28**. Técnicas de limpieza: círculo de «Sinner». Limpieza de suelos: tipos de pavimentos y sus formas de limpieza. Acristalados y encerados. Limpieza de mobiliario. Limpieza de sanitarios. Limpieza de cristales. Productos de limpieza.
- Tema 29. Técnicas de limpieza hospitalaria. Técnica del doble cubo. Sistema de fregado rasante.
- **Tema 30**. Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales: Riesgos Laborales específicos en las funciones de la Gobernanta.