

ANEXO 5. Relación de temas que forman parte de la prueba de examen de la fase de oposición de las categorías referentes a los oficios de celador/celadora electricista, pinche y telefonista que son exclusivamente para las categorías con modalidad de concurso-oposición.

Celador/celadora

Temario general (jurídico)

1. Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de riesgos laborales: objeto, ámbito de aplicación y definiciones. Derechos y obligaciones. Los servicios de prevención. Consulta y participación de los trabajadores.
2. Ley 55/2003, de 16 de diciembre, del estatuto marco del personal estatutario de los servicios de salud.
3. 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. El derecho de información sanitaria. El derecho a la intimidad. El respeto de la autonomía del paciente. La historia clínica y el informe de alta del paciente. Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias: normas generales. Ejercicio de las profesiones sanitarias. Formación de los profesionales sanitarios (excepto la sección 3ª). Formación continuada. El desarrollo y el reconocimiento profesional y la Ley 16/2003, de 28 de mayo, de cohesión y calidad del Sistema Nacional de Salud (SNS): disposiciones generales. Ordenación de las prestaciones. Desarrollo profesional y modernización del SNS. Sistema de información sanitaria. Planes integrales de salud. Participación social.
4. Ley orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de protección de datos personales y garantía de los derechos digitales: objeto de la Ley. Principios de la protección de datos. Transparencia e información al afectado. Ejercicio de los derechos. Tratamiento de los datos. La Agencia Española de Protección de Datos: funciones y potestades. Autoridades autonómicas de protección de datos. Garantía de los derechos digitales.

Temario específico

5. El trabajo de celador: funciones de la categoría profesional. Funciones específicas del celador en la UVI/UCI, normas de vestuario.
6. Funciones específicas del celador en los quirófanos, normas de vestuario, zonas de un área quirúrgica, circulación en los quirófanos, elementos de los quirófanos, normas de higiene, la esterilización.
7. Funciones específicas del celador en urgencias: recepción de los pacientes, control de personas, funciones de apoyo externo e interno.

8. El celador en los servicios de hospitalización: funciones relacionadas con el servicio, funciones en las habitaciones y en las zonas comunes.
9. Movilización y traslado de pacientes: posiciones anatómicas; nomenclatura de las posiciones, de las direcciones, de los planos, de las secciones y de las cavidades; tipos de movilización; principios básicos de una movilización correcta; posiciones más frecuentes; traslado de pacientes: técnicas de movilización y traslado de pacientes en un hospital.
10. Suministros: internos y externos, recepción y almacenaje de mercancías, organización del almacén, distribución de pedidos, actuación del celador en la farmacia y en el animalario.

Electricista

Temario general (jurídico)

1. Ley 55/2003, de 16 de diciembre, del estatuto marco del personal estatutario de los servicios de salud.
2. Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias: normas generales. Ejercicio de las profesiones sanitarias. Formación de los profesionales sanitarios (excepto sección 3ª). Formación continuada. Desarrollo y reconocimiento profesional.

Temario específico

3. Electricidad y electrónica. Conceptos generales. Los fenómenos eléctricos, magnéticos y electromagnéticos y aplicaciones. Herramientas, equipos y materiales para la ejecución y mantenimiento de las instalaciones eléctricas.
4. Cálculos básicos en las instalaciones eléctricas de baja tensión. Previsión de potencias, sección de conductores, procedimientos normalizados de cálculo de las instalaciones de baja tensión. Medidas en las instalaciones eléctricas. Tensión, intensidad, resistencia y continuidad, potencia, resistencia eléctrica de las tomas de tierra. Instrumentos de medida y características.
5. Cuadros eléctricos. Protección en media y baja tensión. Generalidades. Interruptores, disyuntores, seccionadores, fusibles, interruptores automáticos magnetotérmicos e interruptores diferenciales. Circuitos eléctricos: símbolos, esquemas, mecanismos, sensores, reguladores, relés, contactores, temporizadores, conductores, canalizaciones, protecciones.
6. Motores eléctricos y automatismos. Esquemas, conexionado, mando y regulación.
7. Instalaciones de electrificación de viviendas, edificios y locales de concurrencia pública. Instalaciones eléctricas de los locales con riesgo de

- incendio o explosión. Conceptos normativos, ejecución y mantenimiento. Instalaciones en locales de características especiales y con fines especiales. Requisitos particulares para las instalaciones eléctricas en quirófanos y salas de intervención. Conceptos normativos, ejecución y mantenimiento.
8. Luminotecnia. Conceptos generales. Fuentes luminosas. Cálculos de alumbrado.
 9. Instalaciones de alumbrado exterior. Conceptos normativos, ejecución y mantenimiento. Redes de tierra y pararrayos. Conceptos generales. Normativa de aplicación, ejecución y mantenimiento.
 10. Grupos electrógenos. Procesos de arranques y paradas de un grupo electrógeno. Protección del grupo. Alarmas. Medidas eléctricas. Mantenimiento de grupos electrógenos.
 11. Física eléctrica aplicada: ley de Ohm, resistencia de un conductor. Acoplamiento de resistencias, condensadores, baterías. Caída de tensión de conductores, energía eléctrica. Escalas de temperatura, corrección del factor de potencia.
 12. Mantenimiento eléctrico: tipos de mantenimiento. Verificaciones e inspecciones iniciales previas a la puesta en servicio de una instalación. Mantenimiento preventivo. Mantenimiento correctivo. Averías tipo.
 13. Instalaciones de telefonía interior e intercomunicación. Instalaciones de megafonía. Instalaciones de antenas. Conceptos, ejecución y mantenimiento.
 14. Protección medioambiental. Nociones básicas sobre contaminación ambiental. Principales riesgos medioambientales ligados a las funciones de la categoría.
 15. Prevención de riesgos laborales. Riesgos laborales específicos en las funciones de electricista, medidas de protección individuales y colectivas a las funciones de la categoría.

Pinche

Temario general (jurídico)

1. Ley 55/2003, de 16 de diciembre, del estatuto marco del personal estatutario de los servicios de salud.
2. Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias: normas generales. Ejercicio de las profesiones sanitarias. Formación de los profesionales sanitarios (excepto la sección 3ª). Formación continuada. Desarrollo y reconocimiento profesional.

Temario específico

3. La alimentación integral en los hospitales. El trabajo en equipo. El servicio de nutrición clínica y el servicio de medicina preventiva. El concepto de calidad en hostelería.
4. Cocina hospitalaria centralizada: el concepto de marcha hacia adelante, organización equipamiento y distribución. Secciones de preparación, emplatado, distribución a las plantas hospitalarias. Transporte y recogida, la limpieza de la vajilla y demás útiles de trabajo. Distribución del trabajo en la cocina. Categorías profesionales dentro de la cocina. Misiones. Obligaciones y atribuciones de cada distribución del trabajo en la cocina. Misión de cada grupo. Orden de trabajo diario en la cocina. Aprovechamiento de los restos de los productos cocinados. Ahorro de gastos inútiles.
5. El acondicionamiento de las materias primas: carnes, pescados, hortalizas, frutas. Limpieza, cortes y preelaboración. La descongelación. Actividades de limpio y sucio. Términos básicos de cocina. Prácticas correctas de higiene.
6. Los alimentos. Código alimentario español: clasificación y características de los diferentes tipos de alimentos (lácteos, carnes, pescados, legumbres, verduras y hortalizas). Tipos de dietas. Dietas terapéuticas más utilizadas en un centro hospitalario.
7. Preparación, conservación, distribución y transporte de los alimentos según clasificación. Otros sistemas de elaboración de los alimentos: cocción al vacío, cadena fría, productos de tercera y cuarta generación.
8. Reglamentación técnico-sanitaria de los comedores colectivos. Normas higiénico-sanitarias de aplicación de la cocina hospitalaria. Reglamento de manipuladores de alimentos. Reglamentación unidad de cocina en centros sanitarios. Autocontrol sanitario en las cocinas hospitalarias: análisis de peligros y puntos de control críticos. Riesgos derivados de la manipulación de los alimentos: alteraciones de los alimentos. Contaminación de los alimentos. Medios de transmisión de los gérmenes. Condiciones que favorecen su desarrollo. Enfermedades originadas por alimentos contaminados. El plato testigo.
9. Seguridad e higiene en el trabajo. Riesgo específico de la actividad en cocinas y con productos de limpieza. Uso de equipos de protección individual. Prevención de incendios. Primeros auxilios y actuación ante una emergencia. La limpieza y desinfección: bandejas, cubertería y vajilla, superficies de cocina, maquinaria y utillaje de cocina. Productos de limpieza y maquinarias utilizados. Prácticas correctas de higiene.
10. Desperdicios y residuos hosteleros. Tratamiento y eliminación, normas sanitarias de control y eliminación.



Telefonista

Temario general (jurídico)

1. Ley 55/2003, de 16 de diciembre, del estatuto marco del personal estatutario de los servicios de salud.
2. Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias: normas generales. Ejercicio de las profesiones sanitarias. Formación de los profesionales sanitarios (excepto la sección 3ª). Formación continuada. Desarrollo y reconocimiento profesional.

Temario específico

3. Sistemas de comunicación de un centro sanitario: clases y características. Incidencia sobre el funcionamiento del centro.
4. La comunicación humana. Diferencia entre información y comunicación. Tipos de comunicación. Atención al público: acogida e información al usuario. El lenguaje como medio de comunicación. Componentes personales que intervienen en la comunicación telefónica: la voz, el lenguaje verbal, la actitud y la escucha. La escucha activa como parte esencial de la comunicación. Actitudes que ayudan a escuchar mejor.
5. Reglas básicas en el trato con los usuarios. La insatisfacción de los usuarios: identificación de las causas y formas de abordar las reclamaciones. Los servicios de información administrativa y de asistencia al ciudadano. La calidad en la atención al usuario.
6. El régimen jurídico de la protección de datos de carácter personal. Disposiciones generales. Principios de la protección de datos. Derechos de las personas. Responsable y encargado del tratamiento. Los sistemas de seguridad de las centralitas. Principios de confidencialidad. Seguridad dinámica. Seguridad estática: sistemas propios y de alimentación ininterrumpida.
7. Tarjeta sanitaria: características fundamentales, alcance y contenido. Documento sanitario de inclusión temporal y acceso a las prestaciones públicas de asistencia sanitaria farmacéutica.
8. Funcionamiento de las instituciones sanitarias. Servicio de documentación clínica hospitalaria. Servicio de admisión. Servicio de atención al paciente.
9. Centrales telefónicas: características y funcionamiento. Tipos de centrales: analógicas y digitales. El puesto de operador: funciones. Actuación del operador: prioridades a tener en cuenta en la ejecución de sus funciones.



10. Redes de telecomunicación. Tipos de líneas y servicios y clasificación de las redes de telecomunicación. Conceptos básicos de la telefonía IP. Centrales de intercomunicación: características y funcionamiento.
11. Equipos de buscapersonas: características y funcionamiento. La telefonía móvil. Nociones fundamentales sobre funcionamiento y manejo. Mensajes de tipo SMS y MMS.
12. Medios de localización telefónica de usuarios del sistema sanitario. Tipos y manejo de guías telefónicas. Equipos de radioenlaces: características y funcionamiento. Equipos de megafonía: características y funcionamiento.
13. Comunicaciones de emergencia: secuencias de actuación en planes de emergencias intrahospitalarias y en planes de catástrofes extrahospitalarias.
14. Los sistemas ofimáticos. Procesadores de texto. Bases de datos. Hojas de cálculo. Internet, intranet y correo electrónico: conceptos básicos, navegadores. Búsquedas de información.
15. Prevención de riesgos laborales. Riesgos laborales específicos en las funciones de telefonista, lesiones y afecciones comunes.