

Temario. Según convocatoria publicada en BON nº 54, 18 de marzo de 2011

Primera Prueba

Aptitud verbal, ortográfica, numérica, burocrática y perceptual.

Segunda Prueba

Tema 1.- La Constitución Española de 1978: Principios generales. Derechos y deberes fundamentales. El Poder Judicial. La Corona. Las Cortes Generales. El Gobierno y la Administración del Estado.

Tema 2.- La Ley Orgánica de Reintegración y Amejoramiento del Régimen Foral de Navarra: naturaleza y significado. El título Preliminar.

Tema 3.- El Parlamento o Cortes de Navarra. La Cámara de Comptos de Navarra. El Defensor del Pueblo.

Tema 4.- El Gobierno de Navarra: Funciones. Composición, nombramiento, constitución y cese. Competencias. Funcionamiento. El Presidente del Gobierno de Navarra: funciones.

Tema 5.- La Administración de la Comunidad Foral de Navarra. Principios generales establecidos en la Ley Foral 15/2004, de 3 de diciembre, de la Administración de la Comunidad Foral de Navarra. Derechos de los ciudadanos en sus relaciones con la Administración de la Comunidad Foral de Navarra.

Tema 6.- Limpieza de habitaciones, hacer camas, limpieza de inodoros y baños. Instrumentos adecuados a utilizar en los trabajos de limpieza que supongan ahorro de tiempo y esfuerzo.

Tema 7.- Servicio de comedor, aspectos a tener en cuenta.

Tema 8.- Lavado y cuidado de ropa. Clases de tejidos.

Tema 9.- Nociones de seguridad y salud en el trabajo.

Tema 10.- Decreto 69/2008, de 17 de junio, por el que se aprueba la Cartera de Servicios Sociales de Ámbito General: Atención a Personas mayores y Atención a Personas con discapacidad.

Tema 11.- Guía de prácticas correctas de higiene.

Tema 12.- Organización de cocina y alimentación en centros sanitarios. Alimentos: definición y clasificación, preparación, elaboración, cocción y terminología. Manipulación de alimentos, legislación y responsabilidad.

Tema 13.- Nutrición y Dietas en el Hospital. Toxiinfecciones alimentarias.

Tema 14.- Diagramas de flujo en el proceso de elaboración de comidas preparadas. Tecnología y Prácticas en la cocina hospitalaria. Restauración colectiva, planificación de instalaciones, locales y equipamientos.

Tema 15.- Conceptos generales de limpieza. Sistemas de limpieza. Limpieza en centros hospitalarios. Metodología de limpieza hospitalaria.

Tema 16.- Productos químicos en la limpieza. Maquinaria de limpieza.

Tema 17.- Recogida y eliminación de residuos sanitarios.