

BON Nº 82, 14 abril 2021

PARTE 1. –GENERAL.

Tema 1. –La Constitución Española de 1978: Título Preliminar y Título Primero.

La Ley Orgánica de Reintegración y Amejoramiento del Régimen Foral de Navarra: Título Preliminar.

Tema 2. –El Parlamento o Cortes de Navarra: composición, organización y funciones.

El Gobierno de Navarra: Funciones. Composición, nombramiento, constitución y cese. Atribuciones y competencias. Funcionamiento. La Presidenta o el Presidente del Gobierno de Navarra: elección, nombramiento y atribuciones.

Tema 3. –El Estatuto del personal al servicio de las Administraciones Públicas de Navarra: Clases de personal. La selección de los funcionarios públicos. La adquisición y pérdida de la condición de funcionario. La carrera administrativa. Las situaciones administrativas. La provisión de puestos de trabajo. Derechos y deberes.

Tema 4. –La Ley Foral 11/2019, de 11 de marzo, de la Administración de la Comunidad Foral de Navarra y del Sector Público Institucional Foral. Título I: “Disposiciones Generales”. Título II: Capítulo I “Administración Pública Foral”. Capítulo II “De la organización de la Administración Pública Foral”. Título VI: Capítulo I “Derechos de las personas”.

Tema 5. –La Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de hombres y mujeres: El principio de igualdad y la tutela contra la discriminación.

La Ley Foral 17/2019, de 4 de abril, de igualdad entre mujeres y hombres.

Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales: Disposiciones Generales. Principios de protección de datos. Derechos de las personas.

PARTE 2.–ESPECÍFICA.

Tema 6. –Atención a la ciudadanía. La comunicación: fundamentos y niveles. Estilos y barreras de la comunicación. Habilidades Sociales y Asertividad. Resolución de conflictos. La escucha activa.

Tema 7. –Higiene en los centros sanitarios: Importancia de la limpieza en un hospital. Limpieza y desinfección. Normas generales a tener en cuenta en la limpieza hospitalaria. Clasificación de las zonas de un hospital: zonas generales de bajo riesgo, zonas semicríticas o de riesgo medio, zonas críticas de alto riesgo.

Tema 8. –Procedimientos de limpieza: Limpieza de habitaciones según situaciones: ocupada, desocupada, aislada. Limpieza de quirófanos: antes de iniciar las intervenciones, entre dos intervenciones y al finalizar la jornada quirúrgica. Limpieza y desinfección en áreas críticas: Unidad de Cuidados Intensivos, URPA, angiógrafo, salas de endoscopia. Limpieza salas anatomía patológica: Parafina. Limpieza de zonas comunes: Quitar el polvo con mopas; fregado con mopa y doble cubo. Lavado de paredes y zócalos. Limpieza de mobiliario. Limpieza áreas públicas, baños, salas de estar, ascensores, escaleras. abrillantado de suelos. Limpieza de habitaciones en centros residenciales.

Tema 9. –Utensilios, maquinaria y productos mínimos para realizar la limpieza de cada una de las zonas de un hospital. Cuidados del equipo: Sistema doble cubo. Detergentes y desinfectantes. Pulidoras. Recogida y eliminación de Residuos Sanitarios.

Tema 10. –Alimentación: Guía de buenas prácticas de higiene y fabricación en hostelería hospitalaria y centros residenciales. Organización de enseres. Conceptos generales de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y trazabilidad. Principio de “marcha adelante”.

Tema 11. –Alimentos: definición y clasificación. Nutrientes: tipos y funciones. Toxiinfecciones alimentarias más frecuentes en comidas preparadas. Efectos de la temperatura y medidas preventivas. Alergias e intolerancias alimentarias: Conceptos generales. Tipos de alérgenos de declaración obligatoria y normativa reguladora (Reglamento UE 1169/2011, Anexo II).

Tema 12. –Modelos de cocina centralizada: línea fría y línea caliente. Características. Métodos de elaboración y conservación. Distribución de comidas preparadas en los centros hospitalarios. Servicio de comidas en centros residenciales.

Tema 13. –El almacén: Fundamentos y razón de ser. El aprovisionamiento. Funciones y actividades de almacén. Tipología de almacenes: General y Asistencial. Actividades y funciones en almacén: Del Personal de servicios generales.

Tema 14. –Sistemas y métodos de almacenaje: Sistema Fijo. Sistema caótico. Sistema dinámico. Stocks. Seguimiento de existencias. Ubicación de materiales. Inventario. Procesos y procedimiento de trabajo: El flujo de materiales. Zonificación del almacén: La distribución interna. Almacenamiento y etiquetado. Apiladores y transpaletas: Funcionamiento y mantenimiento.

Tema 15. –Conocimientos para la realización de labores básicas de mantenimiento-conservación de jardines y zonas verdes: Conceptos básicos. Herramientas: Manuales, eléctricas y motorizadas. Uso y manejo. Limpieza y mantenimiento. Limpieza de zonas verdes. Riego: Sistemas de riego. Elementos del sistema de riego. Época y momento de riego. Abonado

de zonas verdes: Tipos de abono. Época de abonado. Poda: Época de poda. Tipo de poda.

Tema 16. –Conocimientos para la realización de labores básicas de mantenimiento eléctrico: Conceptos básicos. Herramientas manuales del electricista: Uso y manejo. Mecanismos eléctricos. Lámparas: Tipos de lámparas. Alumbrado de emergencia. Cuadros de distribución eléctrico.

Tema 17. –Conocimientos para la realización de labores básicas de mantenimiento de fontanería, calefacción y saneamiento. Conceptos básicos. Herramientas manuales de fontanería: Uso y manejo. Aparatos sanitarios. Mantenimiento aparatos sanitarios. Grifería: Tipos. Averías y reparaciones. Tuberías y accesorios: Tipos. Sistemas de unión. Elementos componentes de una instalación de fontanería: Tipos. Función. Elementos componentes de una instalación de calefacción: Función. Emisores: Tipos. Válvulas de emisores: Tipos y función de válvulas de emisores. Circuitos de calefacción. Llenado, vaciado y purgado de instalación de calefacción. Saneamiento: Canalones. Bajantes. Arquetas: Tipos y función.

Tema 18. –Conocimientos para la realización de labores básicas de mantenimiento de albañilería y pintura. Conceptos básicos. Herramientas de albañilería: Herramientas manuales y eléctricas. Uso y manejo. Limpieza y mantenimiento. Pastas, morteros y adhesivos. Medios auxiliares: Tipos. Medidas de seguridad. Herramientas manuales y útiles de pintura: Uso y manejo. Limpieza y mantenimiento. Pinturas: Tipos de pinturas. Métodos de aplicación de pinturas. Barnices: Tipos de Barnices. Métodos de aplicación de barnices.

Tema 19. –Conocimientos para la realización de labores básicas de mantenimiento de carpintería de madera y metálica. Conceptos básicos. Metrología. Tipos de brocas. Herramientas de carpintería de madera: Manuales y eléctricas. Uso y manejo. Limpieza y mantenimiento. Herramientas de carpintería Metálica: Manuales y eléctricas. Uso y manejo. Mantenimiento. Sistemas de unión. Herrajes de puertas y ventanas: Tipos. Cerraduras y bombines: Tipos. Mantenimiento.

Tema 20. –Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales: Capítulo I: Objeto, ámbito de aplicación y definiciones. Ergonomía en el puesto de trabajo. El manejo manual de cargas. Riesgos inherentes al esfuerzo físico. Riesgos biológicos. Riesgos químicos. Equipos de protección individual y normas de seguridad asociadas a la actividad de jardinería, corrientes eléctricas, fontanería, albañilería y pintura y carpintería de madera y carpintería metálica.

PARTE 3. TEMARIO SOBRE EL SEGUNDO EJERCICIO

Manuales sobre sobre aptitud verbal, numérica, ortografía y habilidad perceptiva.