



AYUNTAMIENTO DE CORIA

ANUNCIO

La Alcaldía-Presidencia del Ayuntamiento de Coria, con esta misma fecha, ha dictado una Resolución con el siguiente contenido, lo que se hace público para general conocimiento:

En virtud de las atribuciones que me confiere el art. 41 del Reglamento de Organización, Funcionamiento y Régimen Jurídico de las Entidades Locales, aprobado por Real Decreto 2568/1986, de 28 de noviembre, en concordancia con los artículos 24 del Texto Refundido de las disposiciones legales vigentes en materia del Régimen Local, aprobado por Real Decreto Legislativo 781/1986, de 18 de abril, y 21 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local, **HE RESUELTO** convocar pruebas selectivas para la constitución de Bolsas de Trabajo abiertas y permanentes en las categorías de ATS/DUE, AUXILIAR DE ENFERMERÍA, COCINEROS, AYUDANTE DE COCINA, PEÓN CAMARERO LIMPIADOR, al objeto de atender las necesidades de provisión de plazas de carácter temporal en el Organismo Autónomo Patronato Residencia de Ancianos.

Las bases con sujeción a las cuales se desarrollará el proceso selectivo son las siguientes:

PRIMERA.- Objeto de la convocatoria.-

Es objeto de la presente convocatoria la constitución de Bolsas de Trabajo abiertas y permanentes en las categorías de ATS/DUE, AUXILIAR DE ENFERMERÍA, COCINEROS, AYUDANTE DE COCINA, PEÓN CAMARERO LIMPIADOR, a fin de atender las necesidades de provisión de plazas de carácter temporal en el Organismo Autónomo Patronato Residencia de Ancianos.

El funcionamiento de la Bolsa de Trabajo se regirá por lo establecido en el Acuerdo sobre las normas reguladoras de las bolsas de trabajo para el Organismo Autónomo Patronato Residencia de Ancianos suscrito en el año 2009, así como por las bases de esta convocatoria y en las demás disposiciones aplicables al efecto.

El procedimiento de selección para formar parte de la Bolsa de Trabajo consistirá en una fase de oposición y otra de valoración de méritos de acuerdo con el baremo que se establece en la base 6.

Las bases de la presente convocatoria, se podrán consultar en la página del Ayuntamiento de Coria y se expondrán al público en los tablones de anuncios del Ayuntamiento de Coria y Organismo Autónomo Patronato Residencia de Ancianos. Asimismo, a lo largo del proceso selectivo, a efectos informativos, se irá publicando toda la información relacionada con los diferentes aspectos del desarrollo del mismo en los citados medios.

SEGUNDA.- Condiciones de los aspirantes.-

Para ser admitido a formar parte de la Bolsa de Trabajo será necesario reunir, en la fecha de expiración del plazo señalado para la presentación de instancias, las siguientes condiciones:

- a) Tener nacionalidad española o reunir los requisitos exigidos en el artículo 57 del Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público
- b) Tener cumplidos 16 años el día que termine el plazo de presentación de solicitudes y no exceder de la edad máxima de jubilación forzosa.
- c) Estar en posesión o en condiciones de obtener el título académico o certificado equivalente para cada una de las categorías convocadas. Las equivalencias de los títulos alegados que no tengan el carácter general, deberán





AYUNTAMIENTO DE CORIA

justificarse por el aspirante. Aquellos aspirantes que aleguen titulaciones homologadas o equivalentes a las exigidas, habrán de citar la disposición legal en que se reconozca la homologación o equivalencia o, en su caso, aportar certificación expedida en tal sentido por el Ministerio competente en materia de educación o cualquier otro órgano de la Administración competente para ello. En el caso de titulaciones obtenidas en el extranjero se deberá estar en posesión, o en condiciones de obtener, la credencial que acredite su homologación y/o reconocimiento por el departamento ministerial competente.

d) Poseer la capacidad funcional necesaria para el desempeño de las funciones que se deriven del correspondiente nombramiento. Las personas con discapacidad física, psíquica o sensorial serán admitidas en igualdad de condiciones con los demás aspirantes, siempre que acrediten la capacidad suficiente para el desempeño de las funciones que se deriven de la correspondiente contratación.

e) No haber sido separado mediante expediente disciplinario del servicio de cualquier Administración Pública, ni hallarse inhabilitado por sentencia firme para el ejercicio de funciones públicas. En caso de ser nacional de otro Estado, no hallarse inhabilitado o en situación equivalente ni haber sido sometido a sanción disciplinaria o equivalente que impida en su Estado, en los mismos términos, el acceso al empleo público.

TERCERA.- Instancias y admisión.-

Las instancias, en modelo oficial (Anexo I), solicitando tomar parte en el concurso-oposición, en las que los aspirantes deberán consignar nombre y apellidos, domicilio y número del Documento Nacional de Identidad y manifestar que reúnen todas y cada una de las condiciones exigidas en la base segunda de la convocatoria, referidas siempre a la fecha de expiración del plazo más abajo señalado para la presentación de las mismas, se dirigirán al Sr. Alcalde-Presidente del Excmo. Ayuntamiento de Coria, y se presentarán en el Registro General de éste, dentro del plazo de 20 días naturales, a contar del siguiente a aquél en que aparezca publicado el anuncio de esta convocatoria en el Boletín Oficial de la Provincia, que se publicará también en el Tablón de Edictos de la Corporación y en la web del Ayuntamiento.

El aspirante responde de la veracidad de los datos y méritos alegados que serán vinculantes para el mismo. El domicilio que figure en la solicitud se considerará el único válido a efectos de notificaciones, siendo responsabilidad exclusiva del aspirante tanto los errores en su consignación como la falta de comunicación al órgano convocante de cualquier cambio del mismo.

Las instancias también se podrán presentar en la forma en que determina el art. 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Los derechos de examen, que se fijan en la cantidad de 32,98 euros para el grupo A2 y 14,68 para el acceso al grupo C2 y Agrupaciones Profesionales, serán satisfechos por los aspirantes al presentar las instancias, y sólo serán devueltos en el caso de no ser admitido por falta de los requisitos exigidos. Este importe será satisfecho en la Tesorería del Ayuntamiento o mediante ingreso o transferencia en la cuenta bancaria ES90 2100 2772 5902 0001 5026 de CaixaBank. En la remisión del pago deberá figurar: Excmo. Ayuntamiento de Coria, con determinación de la prueba selectiva en la que solicita su participación el aspirante, nombre y apellidos del mismo y su D.N.I.

Junto con la instancia se presentará la relación de méritos a efectos de apreciación y valoración por el Tribunal en la fase de concurso, así como la justificación documental de los mismos, mediante fotocopia, sin necesidad de que sean compulsadas.

La falta de abono de los derechos de examen determinará la exclusión del aspirante. En ningún caso la mera presentación y pago de los derechos de examen supondrá la sustitución del trámite de presentación, en tiempo y forma, de la solicitud.





AYUNTAMIENTO DE CORIA

CUARTA.- Listados provisionales y definitivos de aspirantes admitidos y excluidos.

Expirado el plazo de presentación de instancias, la Dirección Gerencia del Organismo Autónomo Patronato Residencia de Ancianos en el plazo máximo de diez días, propondrá los listados provisionales de aspirantes admitidos y excluidos, estableciendo un plazo de diez días para la presentación de alegaciones y la subsanación de errores en la consignación de sus datos personales. Estos listados se expondrán al público en los tablones de anuncios anteriormente citados y en la página del Ayuntamiento de Coria. Una vez transcurrido el plazo señalado anteriormente, la Alcaldía-Presidencia dictará una Resolución por la que se constituirán los listados definitivos de aspirantes admitidos y excluidos por el orden de puntuación obtenida tras la valoración de los méritos presentados por los aspirantes. Estos listados se expondrán al público en la forma establecida en el párrafo anterior. Las alegaciones hechas por los interesados serán estimadas o desestimadas con la publicación de la Resolución por la que se aprueban los listados definitivos de aspirantes admitidos y excluidos. Dicha Resolución servirá también de notificación a los interesados que hayan solicitado la subsanación de errores en la consignación de sus datos personales, así como la subsanación de requisitos y méritos alegados. Los aspirantes que finalmente compongan estos listados formarán parte de la Bolsa de Trabajo en cada una de las categorías convocadas.

En el caso de que la Administración constate, en cualquier momento, la superior valoración de algunos méritos o cualquier otro error, actuará conforme a lo establecido en la LPACAP. Cuando exista incumplimiento de las normas sobre incompatibilidad, cuando suponga el mantenimiento de una situación de incompatibilidad, así como cuando existan indicios de falseamiento en los requisitos o méritos alegados en la solicitud, el aspirante quedará provisionalmente excluido, actuando la Administración de conformidad con el Código Penal en este último supuesto.

QUINTA .- Tribunal calificador.-

El Tribunal se clasificará en la categoría que en atención a la clasificación del anexo IV del Real Decreto 462/2002, de 24 de mayo, corresponda. Dicho Tribunal se compondrá de Presidente, Tres Vocales y Vocal-Secretario.

El Tribunal quedará integrado, además, por los suplentes respectivos, que simultáneamente con los titulares habrán de designarse, haciéndose pública su composición con la lista definitiva de admitidos, así como el día del comienzo de las pruebas del concurso-oposición.

El Tribunal no podrá constituirse ni actuar sin la asistencia de más de la mitad de sus miembros, titulares o suplentes, indistintamente, siendo siempre necesaria la asistencia del Presidente y del Secretario. Las decisiones se adoptarán por mayoría.

Los miembros del Tribunal deberán abstenerse de intervenir cuando concurran las circunstancias previstas en el artículo 23 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, notificándolo a la autoridad convocante, de acuerdo con lo dispuesto por el artículo 13 del Real Decreto 364/1995, de 10 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento General de Ingreso del Personal al Servicio de la Administración General del Estado y de Provisión de Puestos de Trabajo y Promoción Profesional de los Funcionarios Civiles de la Administración General del Estado, y artículo 8 del Decreto 201/1995, de 26 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento General de Ingreso del Personal al Servicio de la Administración la Comunidad Autónoma de Extremadura. Los aspirantes podrán recusarlos en los términos previstos en el artículo 24 de citada Ley de Régimen Jurídico del Sector Público.

Se podrá disponer por el Tribunal la incorporación a sus trabajos de asesores especialistas.

SEXTA.- Criterios de Baremación.-

La puntuación máxima alcanzable en el baremo será de 100 puntos, que se otorgarán en base a los siguientes apartados:





AYUNTAMIENTO DE CORIA

I.- Oposición (máximo 55 puntos):

La fase de oposición constará, para todos los sistemas de acceso, de un ejercicio obligatorio y de carácter eliminatorio. El Tribunal adoptará las medidas oportunas para garantizar que el ejercicio sea corregido sin que se conozca la identidad de los aspirantes.

El ejercicio consistirá en contestar en 90 minutos, a un cuestionario formado por 75 preguntas con cuatro respuestas alternativas, de las que sólo una de ellas será la correcta, sobre el programa de materias que figuran en el Anexo II de esta Resolución.

II.- Experiencia profesional (máximo 35 puntos):

Los servicios prestados se valorarán por mes trabajado. En los certificados de servicios prestados, el tiempo que aparezca expresado en años se transformará a meses a razón de doce meses por año, y el expresado en días se transformará a meses a razón de treinta días por mes. En el caso de que el aspirante presente varios certificados de servicios prestados que contengan diversos periodos de tiempo trabajados simultáneos, se elegirá a los efectos de su valoración el más beneficioso para el aspirante. Serán objeto de valoración:

– Los servicios prestados en Instituciones Sanitarias Públicas del Sistema Nacional de Salud o de los países miembros de la Unión Europea en plazas de las categorías objeto de la convocatoria, o bien los servicios prestados, bajo otro régimen jurídico, en la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura, dentro del Cuerpo, Escala, Categoría o Especialidad equivalente, de conformidad con la tabla de homologación que figura como Anexo II al Decreto 203/2006, de 28 de noviembre (DOE n.º 142, de 5 de diciembre), por el que se establecen los procedimientos para la integración del personal funcionario y laboral en el régimen de personal estatutario de los Servicios de Salud. Los servicios prestados se valorarán con 0,25 puntos por mes trabajado. Los días restantes que no completen un mes se valorarán a 0,0083 puntos por día.

– Los servicios prestados en Instituciones Sanitarias Privadas en plazas de las categorías objeto de la presente convocatoria serán valorados con 0,25 por cada mes trabajado. Los días restantes que no completen un mes se valorarán a 0,0083 puntos por día.

- Los servicios prestados en Instituciones Sanitarias Públicas en otras categorías distinta a la categorías de objeto de la convocatoria del Sistema Nacional de Salud o de países miembros de la Unión Europea se valorarán con 0,10 puntos por mes trabajado. Los días restantes que no completen un mes se valorarán a 0,0033 puntos por día. Los servicios prestados en puestos de las categorías convocadas en Centros o Instituciones sanitarias privadas nacionales o de la Unión Europea se valorarán con 0,10 puntos por mes trabajado. Los días restantes que no completen un mes se valorarán a 0,0033 puntos por día.

III.- Formación (máximo 10 puntos):

Se valorarán los diplomas o certificados obtenidos en cursos directamente relacionados con el contenido de la plaza a proveer que se indican a continuación: 1. Los organizados o impartidos por las Administraciones Públicas, los Colegios Profesionales o las Universidades. 2. Los acogidos a los distintos Acuerdos de Formación Continua en las Administraciones Públicas y de Formación Ocupacional. 3. Los organizados o impartidos por las Organizaciones Sindicales o sus fundaciones al amparo de los Convenios suscritos con la Administración del Estado, con las Administraciones de las Comunidades Autónomas, con el extinto INSALUD o con los Servicios de Salud de las Comunidades Autónomas, o bien que hayan sido reconocidos o subvencionados por los mismos, siempre que dichas





AYUNTAMIENTO DE CORIA

circunstancias consten en el propio título o diploma, o bien se certifiquen debidamente. Todas las actividades y cursos se valorarán por cada crédito con 0,10 puntos. Si los certificados vinieran expresados en horas se convertirán a créditos, de tal manera que diez horas de formación equivaldrán a un crédito, no valorándose los de menor duración. Para aquellos certificados que vengan expresados en créditos y en horas, se dará preferencia a los créditos. No se valorarán aquellos cursos que no vengan expresados en horas o créditos. La formación se acreditará mediante diplomas o certificados originales o fotocopia debidamente compulsada de los mismos. La formación cuya valoración se pretenda deberá estar vinculada a la categoría a la que se opta para su posterior valoración por la Administración, una vez sean justificados documentalente.

IV.- Empates.

Los aspirantes que tengan la misma puntuación se ordenarán en los listados definitivos de aspirantes, de acuerdo con los siguientes criterios: en primer lugar, aparecerá el aspirante que tenga mayor puntuación en el apartado de experiencia profesional. De persistir el empate, el aspirante que acredite mayor puntuación en el apartado de puntuación de la fase de oposición. Si continúa el empate, se resolverá por mayor puntuación en el apartado de formación. Finalmente se resolverá por sorteo.

SÉPTIMA.- Incidencias.-

Estas bases, su convocatoria y cuantos actos administrativos se deriven de la misma y de la actuación del Tribunal podrán ser impugnados por los interesados en los casos y formas establecidos por la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

El Alcalde-Presidente queda facultado para resolver las dudas que puedan presentarse y adoptar resoluciones y criterios o medidas necesarias para el buen orden de la convocatoria en aquellos aspectos no previstos en estas bases, siendo en todo caso aplicable el Decreto 201/1995, de 26 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento General de ingreso del personal al servicio de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura; Real Decreto 364/1995 de 10 de marzo por el que aprueba el Reglamento de ingreso en la Administración Pública; Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local; Real Decreto Legislativo 781/1986, de 18 de abril, por el que se aprueba el Texto Refundido de las disposiciones legales vigentes en materia de Régimen Local; Real Decreto 896/1991, de 7 de junio, por el que se establecen las reglas básicas y los programas mínimos a que debe ajustarse el procedimiento de selección de los funcionarios de la Administración Local, y demás normas concordantes de general aplicación.

Coria, 10 de enero de 2018.
LA SECRETARIA GENERAL,

Fdo.: Alicia VÁZQUEZ MARTÍN.





AYUNTAMIENTO DE CORIA

ANEXO I

SOLICITUD CONVOCATORIA

NOMBRE:

DNI:

DOMICILIO:

TELÉFONO:

E-MAIL:

En relación a la convocatoria publicada por el Ayuntamiento de Coria, constitución de Bolsas de Trabajo abiertas y permanentes en las categorías de ATS/DUE, AUXILIAR DE ENFERMERÍA, COCINEROS, AYUDANTE DE COCINA, PEÓN CAMARERO - LIMPIADOR, al objeto de atender las necesidades de provisión de plazas de carácter temporal en el Organismo Autónomo Patronato Residencia de Ancianos

Solicito ser admitido/a al proceso selectivo para

DOCUMENTOS QUE SE ACOMPAÑAN

FOTOCOPIA DEL D.N.I. y TÍTULO ACADÉMICO EXIGIDO EN LA CONVOCATORIA.

Coria, a de de 2018

Fdo.:

Sr. Alcalde- Presidente del Ayuntamiento de Coria.



Plaza de San Pedro, 1; 10800 Coria – www.coria.org
Tfno: 927 508000 – Fax: 927 508001



AYUNTAMIENTO DE CORIA

ANEXO II

ESPECIALIDAD ATS/DUE

Tema 1. Salud y Salud Pública. Concepto ecológico de salud. Determinantes de la salud. Contenidos de la salud pública.

Tema 2. Demografía sanitaria. Fuentes de información. Indicadores demográficos. Análisis de datos. Proyección de una población. Envejecimiento y demografía del envejecimiento poblacional: causas y consecuencias.

Tema 3. Indicadores de salud. Clasificación de los indicadores de salud y su utilidad. La mortalidad. Tasas brutas y específicas. Análisis de las tasas de mortalidad en Extremadura. Natalidad y fecundidad.

Tema 4. Estadística sanitaria. Concepto. Recogida de datos. Ordenación y formas de presentación. Parámetros estadísticos. Tipos. Razones, tasas e índices.

Tema 5. La investigación en salud. El Método epidemiológico. Objetivos. Variables, hipótesis.

Tema 6. Educación para la salud. Concepto. Objetivos de la educación para la salud. Métodos de educación para la salud más frecuentes. Métodos y estrategias de enseñanza en gerontología. Promoción de un envejecimiento activo.

Tema 7. Prevención de la Enfermedad. Niveles de actuación preventiva. Condiciones para la actividad preventiva desde los equipos de atención primaria y las unidades de apoyo a la atención primaria en Extremadura.

Tema 8. Epidemiología de las enfermedades transmisibles. Agente causal. La cadena epidemiológica. Reservorio y fuente de infección. Mecanismo de transmisión. Sujeto y población sana susceptible.

Tema 9. Acción sobre los mecanismos de transmisiones. Desinfección y esterilización. Técnicas de desinfección. Estudio de los desinfectantes y antisépticos más importantes.

Tema 10. Inmunización preventiva de las poblaciones. Programa y calendario de vacunaciones en Extremadura. Conservación de las vacunas.

Tema 11. Salud mental. Actividades preventivas. Actuación de la atención primaria y de la atención especializada. Centros de rehabilitación psicosocial. Plan de salud mental de Extremadura: estructura y características.

Tema 12. Obesidad. Diagnóstico, clasificación, epidemiología, abordaje terapéutico, tratamiento, intervención comunitaria. Programa de obesidad en atención primaria. Intervención de Enfermería.

Tema 13. Hipertensión arterial. Epidemiología, definición y clasificación, factores predisponentes y fisiopatología. Urgencias hipertensivas. Programa de Hipertensión arterial. Intervención de enfermería.

Tema 14. Programa de salud escolar. Ley de salud escolar de Extremadura.

Tema 15. Envejecimiento. Concepto, Epidemiología. Cambios estructurales y funcionales en la edad avanzada: Biológicos, psicológicos y sociales. Gerontología, Geriátrica. Distintas situaciones de ancianidad. Persona mayor sana. Persona mayor enferma. Anciano frágil. Paciente geriátrico.

Tema 16. Teorías del envejecimiento. Teorías biológicas, Psicológicas y Sociales.





AYUNTAMIENTO DE CORIA

Tema 17. Valoración Geriátrica Global. Valoración de la capacidad funcional del anciano. Escalas de valoración funcional. Valoración de la capacidad mental del anciano. Escalas de valoración mental.

Tema 18. Necesidades Básicas en las etapas de envejecimiento. Cuidados generales de la vida diaria. Higiene. Comunicación. Reposo-Sueño. Peligros ambientales. Alimentación. Actividad física. Sexualidad.

Tema 19. Administración de fármacos en el anciano. Conceptos básicos de farmacología. Vías de administración. Polimedicación y Automedicación. Ancianos y fármacos. Seguridad en la administración de medicamentos.

Tema 20. Ley de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a las personas en situación de dependencia.

Tema 21. La enfermedad en el anciano. Características. Patologías más frecuentes en el anciano. Cuidados de enfermería en los problemas de salud más frecuentes en la vejez. Síndromes geriátricos: clasificación, concepto y características.

Tema 22. Manifestaciones de dependencia de mayor incidencia en la población anciana. Incontinencia. Inmovilidad. Dolor.

Tema 23. Aspectos éticos y legales en el cuidado a las personas mayores. Principios bioéticos. Responsabilidad profesional de Enfermería. Ética en los cuidados enfermeros. Principios de privacidad, confidencialidad y dignidad.

Tema 24. Procesos que afectan al sistema osteoarticular en el anciano. Problemas de mayor prevalencia. Osteoporosis, Artrosis, Polimialgia reumática. Caídas en el anciano. Actuación de enfermería en ancianos con problemas osteoarticulares. Dispositivos de ayuda técnica para las personas ancianas: tipos, indicaciones y técnicas de utilización.

Tema 25. Procesos que afectan al sistema neurológico del anciano. Enfermedad de parkinson. Accidente cerebrovascular agudo. Actuación de enfermería.

Tema 26. Procesos psicogeriátricos. Demencias. Pseudodemencias. Cuadro confusional Agudo. Trastornos afectivos. Ansiedad, Depresión. Actuación de enfermería.

Tema 27. Procesos que afectan al sistema cardiovascular en el anciano. Cardiopatía isquémica. Insuficiencia cardíaca congestiva. Trastornos vasculares periféricos. Procesos de atención de enfermería a ancianos con problemas cardiovasculares. Procesos que afectan al sistema hematológico del anciano: anemia y trastornos de la coagulación. Control del tratamiento anticoagulante oral.

Tema 28. Procesos que afectan al Sistema Respiratorio en el anciano. EPOC. Neumonía. Tuberculosis. Carcinoma bronquial. Embolismo pulmonar. Proceso de Atención de Enfermería a ancianos con problemas respiratorios.

Tema 29. Procesos que afectan a los órganos de los sentidos en el anciano. Problemas oftalmológicos: cataratas, glaucoma, degeneración macular, cuerpos extraños e infecciones oculares. Problemas en el oído: infecciones externas, cuerpos extraños y tapón de cerumen. Proceso de atención de enfermería a ancianos con problemas de los órganos de los sentidos.

Tema 30. Cuidados de enfermería en ancianos con trastornos digestivos. Disfagia. Estreñimiento. Incapacidad fecal. Alimentación enteral y parental. Cuidado de las ostomías.

Tema 31. Procesos oncológicos en geriatría. Etiología. Signos y síntomas. Métodos de tratamiento. Proceso de





AYUNTAMIENTO DE CORIA

atención de enfermería a ancianos con problemas oncológicos.

Tema 32. Cuidados de enfermería en el anciano con enfermedad terminal. La familia del anciano terminal. Síntomas más frecuentes. Urgencias paliativas: hemorragia masiva, disnea aguda terminal. Crisis de agitación. Cuidados paliativos. Bases de la Tanatología.

Tema 33. Úlceras por presión. Prevención. Estadiaje. Epidemiología. Obtención de muestras. Tratamiento.

Tema 34. Residuos sólidos y líquidos. Su problema sanitario, sistemas de recogida y de eliminación. Gestión, tratamiento y eliminación de residuos sanitarios y biocontaminados en Extremadura.

Tema 35. Toxiinfecciones e intoxicaciones alimentarias. Diagnóstico diferencial y medidas preventivas. Brucelosis. Salmonelosis. Fiebre tifoideas y paratífica. Epidemiología y control. Manipuladores de alimentos.

Tema 36. Malos tratos en el anciano. Epidemiología mecanismos de actuación y de prevención.

Tema 37. Diabetes mellitus, Epidemiología, criterios, diagnósticos y clasificación, criterios de control, complicaciones crónicas. Actividades de enfermería. Programa de diabetes.

Tema 38. Riesgos medioambientales y laborales. Concepto básicos. Salud laboral y atención primaria. Aproximación a las enfermedades profesionales.

Tema 39. Ley de Igualdad entre Mujeres y Hombres y contra la Violencia de Género en Extremadura: Disposiciones Generales. Competencias, Funciones, Organización Institucional, Coordinación y Financiación. Integración de la perspectiva de género en las Políticas Públicas.

Tema 40. Protocolo actuación sanitaria ante la violencia de género en Extremadura: Detección y atención sanitaria en urgencias.

Tema 41. Ley de Régimen Jurídico del Sector Público: El funcionamiento electrónico del sector público.

Tema 42. Bioética. Principios básicos. Confidencialidad, secreto profesional, consentimiento informado. Toma de decisiones compartida. Guía de Expresión anticipada de voluntades de Extremadura. Ley 3/2005, de 8 de julio, de información sanitaria y autonomía del paciente.

ESPECIALIDAD AUXILIAR DE ENFERMERÍA

Tema 1. Concepto de salud y enfermedad. Concepto de Salud Pública. Determinantes de la salud. Historia natural de la enfermedad. Niveles de prevención.

Tema 2. Educación para la salud. Conceptos y métodos. Rol del Auxiliar de Enfermería en la educación sanitaria.

Tema 3. La comunicación. Procesos básicos aplicados al ámbito de la gerontología: comunicación verbal y no verbal. Estilos, niveles y barreras de la comunicación. Escucha activa. Trabajo en equipo. Colaboración con otros profesionales.

Tema 4. Bioética. Principios básicos. Confidencialidad, secreto profesional, consentimiento informado. Toma de decisiones compartida. Guía de Expresión anticipada de voluntades de Extremadura. Ley 3/2005, de 8 de julio, de información sanitaria y autonomía del paciente.





AYUNTAMIENTO DE CORIA

Tema 5. Conceptos de Gerontología y Geriátrica. Valoración geriátrica integral. Escalas de valoración.

Tema 6. Cambios físicos, funcionales, psíquicos y sociales durante el envejecimiento. Patologías más frecuentes en la vejez.

Tema 7. Atención Sociosanitaria en Extremadura. Desarrollo de Recursos sociosanitarios dirigidos a la atención de media y larga estancia de orientación geriátrica y rehabilitadora.

Tema 8. Problemas médico-sociales que plantean los ancianos. Plan de Atención a las personas mayores de Extremadura.

Tema 9. Centros Residenciales. Destinatarios. Servicios. Alternativas a la institucionalización del anciano. Red de Recursos.

Tema 10. Conceptos de limpieza, desinfección, asepsia y antisepsia. Desinfectantes y antisépticos. Métodos de limpieza y desinfección de material e instrumental sanitario. Cadena epidemiológica. Barreras higiénicas.

Tema 11. Cuidados del técnico en cuidados auxiliares de enfermería al paciente crónico y terminal. Cuidados físicos y psicológicos. Principios fundamentales de Bioética. Cuidados post-mortem: material necesario y procedimiento.

Tema 12. Cuidados de los ancianos. Procedimientos relacionados con la higiene. Aseo corporal. Peinado. Cuidado de uñas. Cambio de ropa. Higiene bucal. Higiene de la boca en el anciano. Material necesario.

Tema 13. Esquema y desarrollo de los cuidados de enfermería al anciano con incapacidad funcional.

Tema 14. Cuidados del enfermo encamado. Posición anatómica y alineación corporal. Técnica de higiene del enfermo encamado. Técnica de baño asistido. Cuidados de la boca y ojos del enfermo encamado.

Tema 15. Vías de administración de los medicamentos: oral, rectal y tópica. Precauciones para su administración.

Tema 16. Pautas para ayudar al anciano en la deambulación. Transferencia cama-sillón. Transferencia silla de ruedas-cama.

Tema 17. Preparación del anciano para exploración médica. Material básico necesario.

Tema 18. Patologías psicogeriatricas. Enfermedad de Alzheimer y otras demencias. Criterios y grados de demencia. Cuidados e intervención del auxiliar de enfermería en ancianos con patologías psicogeriatricas. Depresión en el anciano.

Tema 19. Terapia ocupacional. Programas para el anciano. Rol del Auxiliar de Enfermería en los programas de terapia ocupacional. Rehabilitación. Fisioterapia. Actividad física en el anciano.

Tema 20. Necesidades de alimentación durante el envejecimiento. Problemas más frecuentes en relación con una alimentación inadecuada. Ayuda en la alimentación, Sondaje nasogástrico: material y cuidados.

Tema 21. Caídas en el anciano. Factores de riesgo. Causas. Importancia de los factores ambientales en relación con las caídas. Síndrome post-caída. Valoración y consecuencias de las caídas. Medidas preventivas.

Tema 22. Incontinencia urinaria. Definición. Clasificaciones Urodinámica, Clínica y Etiología. Evaluación





AYUNTAMIENTO DE CORIA

diagnóstica de la incontinencia urinaria. Ficha de la incontinencia. Sonda vesical. Material y cuidados.

Tema 23. Úlceras por presión. Protocolos de prevención. Clasificación de las úlceras por presión. Cambios y movilizaciones posturales. Intervención del Auxiliar de Enfermería en los cuidados de úlceras por presión. Ayudas técnicas.

Tema 24. Sujeción e inmovilización mecánica en el anciano. Material y método. Indicaciones.

Tema 25. Paciente diabético. Concepto de diabetes. Alimentación. Cuidados de los pies.

Tema 26. Estreñimiento en el anciano. Concepto. Causas más frecuentes. Complicaciones. Enemas: Aplicación, material y métodos. Incontinencia fecal.

Tema 27. La cama del enfermo. Ropa de cama. Técnica para hacer la cama en relación con el tipo de enfermo asistido.

Tema 28. Salud laboral. Concepto. Condiciones físico ambientales del trabajo. Accidentes de riesgo biológico: medidas de prevención. Ergonomía: métodos de movilización de ancianos incapacitados.

Tema 29. Ley de Igualdad entre Mujeres y Hombres y contra la Violencia de Género en Extremadura: Disposiciones Generales. Competencias, Funciones, Organización Institucional, Coordinación y Financiación. Integración de la perspectiva de género en las Políticas Públicas.

Tema 30. Ley de Régimen Jurídico del Sector Público: El funcionamiento electrónico del sector público.

ESPECIALIDAD COCINERO/A

Tema 1. Equipamientos básicos de una cocina hospitalaria. Generadores de calor, generadores de frío, maquinaria auxiliar, utensilios, características y utilización de los mismos.

Tema 2. Peligros asociados a la manipulación de los alimentos. Requisitos de los manipuladores de alimentos. La contaminación de los alimentos: fuentes, transmisión y elementos favorecedores, medidas preventivas.

Tema 3. Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre: normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Definiciones, condiciones de los establecimientos. Requisitos de las comidas preparadas.

Tema 4. La conservación de los alimentos: métodos más utilizados. Conservación en frío, por calor, salazón, ahumado, desecación. Nuevos métodos para la conservación de alimentos.

Tema 5. Recepción de mercancías: control de las materias primas y platos preparados, vehículos de transporte, etiquetas, temperaturas, fechas de consumo preferente y de caducidad, control organoléptico.

Tema 6. Almacenamiento: Cámaras, almacenes, circuito limpio-sucio, productos perecederos, semiperecederos y no perecederos, normas de higiene y limpieza, temperatura requerida, rotación de mercancías.

Tema 7. Acondicionamiento de materias primas: la descongelación, rehidratación. Limpieza y preelaboración de las materias primas. Cortes de las distintas materias.

Tema 8. Métodos de producción: métodos más utilizados para la elaboración de las comidas hospitalarias, definiciones, características. Métodos más adecuados para las distintas dietas.





AYUNTAMIENTO DE CORIA

Tema 9. Maquinaria de alto rendimiento para la elaboración y tratamiento de comidas para colectividades: hornos de convección, sartenes basculantes, hornos de vapor, marmitas, freidoras, batidores de frío, descripción y uso. Pequeña maquinaria. Herramientas de cocina.

Tema 10. El sistema de emplatado: dotación de materiales, medidas higiénicas, temperaturas de las comidas preparadas. Sistemas de distribución: línea caliente, línea mixta y línea fría.

Tema 11. Planes de limpieza, desratización, desinsectación. Identificación y evaluación de áreas de limpieza. Conocimientos básicos de productos utilizados. Sistemas de limpieza comúnmente utilizados. Registro del sistema.

Tema 12. Autocontrol sanitario en las cocinas hospitalarias: análisis de peligros y puntos de control críticos.

Tema 13. Alimentación, nutrición y dietética: diferenciación, conceptos básicos. Nutrientes energéticos y no energéticos.

Tema 14. La alimentación en función de la edad: Particularidades. Alimentación infantil. Alimentación del anciano.

Tema 15. Dietas basales y terapéuticas más utilizadas en los centros hospitalarios. Alimentos prohibidos, alimentos limitados, alimentos recomendados de las distintas dietas.

Tema 16. Sustancias fundamentales que componen los alimentos: Nutrientes. Digestión, absorción y metabolismo. Función de los nutrientes en el organismo.

Tema 17. Clasificación de los alimentos. Necesidades nutricionales.

Tema 18. Hidratos de carbono. Clasificación. Alimentos fuente de los hidratos de carbono en la dieta.

Tema 19. Grasas. Clasificación. Las grasas de la dieta.

Tema 20. Proteínas. Clasificación. Alimentos fuente de proteínas en la dieta.

Tema 21. Pastas. Propiedades y formas principales de cocinarlas. Legumbres. Propiedades y formas de cocinarlas. Arroces.

Tema 22. Huevos. Tipos. Identificación de su grado de frescura. Normas básicas y su preparación. Géneros que los complementan. Propiedades alimentarias y digestivas en sus diversas formas de preparación.

Tema 23. Pescados. Tipos. Identificación de su grado de frescura. Épocas idóneas de las especies más importantes. Su poder alimenticio. Formas más importantes de preparación. Conservación.

Tema 24. Carnes. División según sus propiedades alimenticias. Calidad según su aplicación y aprovechamiento. Formas básicas de elaboración. Conservación y reposo necesario.

Tema 25. Salsas. Tipos. Elaboración y cuidados. Sopas, consomés y cremas. Potajes propiamente dicho.

Tema 26. Ensaladas y verduras. Su importancia en la dieta. Verduras de temporada. Preparación y elaboración. Formas de conservación.

Tema 27. Desayunos: Clases. Meriendas: Clases. Postres: Frutas de temporada y productos lácteos. Repostería:





AYUNTAMIENTO DE CORIA

Cremas, flanes, natillas,...: Elaboración.

Tema 28. Rendimiento de los productos alimenticios: Carnes, pescados, verduras y hortalizas. Épocas óptimas de los productos alimenticios.

Tema 29. Aditivos alimentarios. Definiciones y conceptos. Clasificación. Su papel en la alimentación actual. Utilización correcta.

Tema 30. Congelados. Principales utilidades en la alimentación actual. Propiedades. Su correcta elaboración y conservación. Principales alimentos congelados.

Tema 31. Toxiinfecciones alimentarias.

Tema 32. Informatización del sistema de alimentación: protocolo de dietas, planilla, procesado de la información, listado, tarjetas de emplatado.

Tema 33. Distribución del trabajo en la cocina. Misión de cada grupo. Orden de trabajo diario y administración de la cocina. Categorías profesionales dentro de la cocina. Misiones. Obligaciones y atribuciones de cada una.

Tema 34. Terminología gastronómica más común y vocabulario de cocina.

Tema 35. Conceptos básicos en la prevención de riesgos laborales. Riesgos específicos de la actividad en cocinas y con los productos de limpieza. Medidas preventivas y de seguridad, actuación ante una emergencia. Prevención de accidentes y primeros auxilios.

Tema 36. Ley de Igualdad entre Mujeres y Hombres y contra la Violencia de Género en Extremadura: Disposiciones Generales. Integración de la perspectiva de género en las Políticas Públicas. Ley de Régimen Jurídico del Sector Público: El funcionamiento electrónico del sector público.

ESPECIALIDAD AYUDANTE DE COCINA

Tema 1. Los alimentos. Clasificación y características de los diferentes tipos de alimentos.

Tema 2. Tipos de Dietas. La dieta equilibrada.

Tema 3. Preparación, conservación, distribución y transporte de los alimentos según su clasificación.

Tema 4. 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 5. Manipulación de los alimentos. Requisitos de los manipuladores de alimentos. Alteraciones de los alimentos. Contaminación de los alimentos. Medios de transmisión de los gérmenes y condiciones que favorecen su desarrollo. El plato testigo. Análisis de peligros y puntos de control crítico.

Tema 6. La cocina. Importancia y condiciones que debe reunir el local. División del local.

Tema 7. Cuidado y Limpieza del local, maquinaria, accesorios y menaje de cocina.

Tema 8. Medidas de higiene. Productos de limpieza, clases y tipos. Modos de empleo y condiciones de uso.





AYUNTAMIENTO DE CORIA

Tema 9. Cocina residencial centralizada, el concepto de marcha adelante, organización, equipamiento y distribución. Secciones de preparación, emplatado, distribución a las comedores y habitaciones. Transporte y recogida.

Tema 10. Desperdicios. Tratamiento y eliminación, normas sanitarias de su control y eliminación.

Tema 11. Ley de Igualdad entre Mujeres y Hombres y contra la Violencia de Género en Extremadura: Disposiciones Generales. Ley de Prevención de Riesgos Laborales: Objeto, ámbito de aplicación y definiciones. Derechos y Obligaciones. Ley de régimen jurídico del sector público: El funcionamiento electrónico del sector público.

ESPECIALIDAD CAMARERO LIMPIADOR

Tema 1. El personal de limpieza al servicio del Ayuntamiento de Coria: derechos y obligaciones. El personal de limpieza como servidor de los usuarios de los centros, especial referencia a una Residencia de Ancianos.

Tema 2. Organización del espacio y del tiempo. Conceptos generales sobre sistemas de limpieza y desinfección. Principales productos de limpieza. Identificación de los productos de limpieza y desinfección. Composición e información sobre las propiedades de sus componentes. Dosificación. Significado de los símbolos utilizados en las etiquetas de los productos. Identificación de peligros. Utensilios y maquinaria de limpieza. Limpieza integral de los centros de trabajo: Suelos, techos, paredes, cristales, escaleras, materiales decorativos y sanitarios, especial referencia a una Residencia de Ancianos.

Tema 3. Limpieza de oficinas y despachos: mobiliario, equipos informáticos, fotocopiadoras. Otros aspectos de limpieza: cuidado y mantenimiento de plantas, flores y elementos decorativos. Aspectos ecológicos en la limpieza: productos, basura, etc.

Tema 4. Limpieza de habitaciones: muebles, elementos decorativos y cuartos de baño, especial referencia a una Residencia de Ancianos.

Tema 5. Preparación, montaje, servicio y recogida del comedor. Mobiliario, menaje y lencería utilizados en el mismo. La limpieza de cocina y comedores: Maquinaria, accesorios y menaje de cocina y comedor. Cuidado y limpieza de despensas y cámaras frigoríficas.

Tema 6. Lavado, planchado y conservación de ropas y tejidos, maquinaria y accesorios. Características y tratamiento de los tejidos en las fases de lavado, plancha y almacenamiento. Productos empleados y medidas de seguridad.

Tema 7. Manipulación de alimentos: principales riesgos, enfermedades de origen alimentario y medidas para su prevención. Prácticas correctas de higiene en la manipulación de los alimentos: superficies, locales, maquinarias y equipos. Normas de higiene personal. Aspectos ecológicos en la limpieza: productos, problemas ambientales, reciclaje y basuras (protección, manipulación, almacenamiento y eliminación).

Tema 8. Alteración de los alimentos. Contaminación y condiciones que favorecen el desarrollo de los gérmenes. Recomendaciones para evitar el desarrollo de gérmenes.

Tema 9. Conceptos básicos en la prevención de riesgos laborales: clasificación y prevención de los riesgos. Medidas preventivas con los productos de limpieza en su uso y almacenamiento de cara al trabajador y al usuario. Medidas de seguridad más importantes. Medidas preventivas y pautas de actuación ante una emergencia. Prevención de incendios. Planes de emergencia y evacuación.

