

## INDICE TEMARIOS

**SERVICIOS GENERALES**

Gobierno de Navarra  
Convocatoria 2021

**LEGISLACIÓN:**

**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.

**ESPECÍFICO**

**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: Canales. 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.

## **PSICOTÉCNICOS**

Aptitud verbal, numérica, ortografía y habilidad perceptiva