

INDICE TEMARIOS

SERVICIOS GENERALES

Gobierno de Navarra
Convocatoria 2022

Parte 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 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 y desinfección en zonas críticas de alto riesgo. Limpieza y desinfección en zonas semicríticas o de riesgo medio. Limpieza y desinfección en zonas generales de bajo riesgo. Limpieza y desinfección de zonas comunes y/o públicas. Limpieza y desinfección de mobiliario y 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. Gestión de Residuos Sanitarios en Navarra.

Tema 10.-Alimentación: guía de buenas prácticas de higiene y fabricación en hostelería hospitalaria y centros residenciales. Información alimentaria facilitada al consumidor. 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. Anisakis. Efectos de la temperatura y medidas preventivas. Alergias e intolerancias alimentarias: conceptos generales. Tipos de alérgenos de declaración obligatoria. Reglamento UE 1169/2011, anexo I, II y III.

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.