

a la aplicación de técnicas de tatuaje y perforación cutánea (piercing).

Segundo. De conformidad con lo establecido en el artículo 11.1 del Decreto 286/2002, las entidades organizadoras de los cursos de formación del personal aplicador de técnicas de tatuaje y perforación cutánea (piercing) solicitarán, con anterioridad a su desarrollo, la homologación de los mismos a la Dirección General de Salud Pública y Participación de la Consejería de Salud.

Vistos los preceptos citados y demás de general aplicación, esta Dirección General de Salud Pública y Participación,

RESUELVE

Conceder a la Entidad Centro de Formación de Estética Carol's, la homologación del curso de formación del personal aplicador de técnicas de tatuaje y perforación cutánea (piercing).

La presente homologación tiene una duración de un año contado a partir de su fecha de publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Contra la presente Resolución, que no agota la vía administrativa, podrá interponerse recurso de alzada de conformidad con lo dispuesto en los artículos 114 y 115 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, ante el Ilustrísimo Sr. Viceconsejero de Salud, en el plazo de un mes, contado desde el día siguiente a la notificación de esta Resolución.

Sevilla, 13 de agosto de 2007.- La Directora General (Por Resolución de 10.7.2007, la que se establece el régimen de suplencia), el Director General de Calidad, Investigación y Gestión del Conocimiento, Antonio Torres Oliveras.

RESOLUCIÓN de 24 de septiembre de 2007, de la Dirección General de Personal y Desarrollo Profesional del Servicio Andaluz de Salud, por la que se aprueba y publica el nuevo programa de materias que habrá de regir las pruebas selectivas para el acceso a la categoría de Personal de Gestión y Servicios de Grupo C: Cocinero del Servicio Andaluz de Salud.

La constante evolución de las distintas profesiones del ámbito sanitario, la adaptación a las nuevas tecnologías, la implantación de nuevos procesos en el Servicio Andaluz de Salud y las nuevas demandas y necesidades, tanto sociales como del propio sistema sanitario, hacen necesaria la aprobación del nuevo programa que habrá de regir las pruebas selectivas para el acceso a la categoría de Personal de Gestión y Servicios de grupo C: Cocinero del Servicio Andaluz de Salud.

En virtud de lo anterior, y en uso de las atribuciones que tiene conferidas en el Decreto 136/2001, de 12 de junio (BOJA núm. 80, de 14 de julio), por el que se regulan los sistemas de selección del personal estatutario y de provisión de plazas básicas en los Centros Sanitarios del Servicio Andaluz de Salud, y en el Decreto 241/2004, de 18 de mayo (BOJA núm. 99, de 21 de mayo), de Estructura Orgánica Básica de la Consejería de Salud y del Servicio Andaluz de Salud esta Dirección General de Personal y Desarrollo Profesional.

RESUELVE

Primero. Aprobar y publicar, para general conocimiento, el nuevo programa de materias que regirá las pruebas selectivas para el acceso a la categoría de Personal de Gestión y Servicios de grupo C: Cocinero del Servicio Andaluz.

Segundo. La presente Resolución entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 24 de septiembre de 2007.- El Director General, Rafael Burgos Rodríguez.

PROGRAMA PARA EL PERSONAL DE GESTION Y SERVICIOS DE GRUPO C: COCINEROS

Tema 1. La Constitución Española: Principios fundamentales. Derechos y Deberes fundamentales. El Derecho a la protección de la salud.

Tema 2. El Estatuto de Autonomía: El Parlamento de Andalucía. Los Organos de Gobierno de la Junta de Andalucía, funciones y estructuras. Competencias en materia de salud.

Tema 3. Ley General de Sanidad: Fundamentos, características, competencias de la Administraciones Publicas. Organización general del sistema Sanitario Publico. La Ley 2/98 de Salud de Andalucía: Principios generales, derechos y deberes de los ciudadanos. III Plan Andaluz de Salud: Líneas prioritarias de actuación. II Plan de Calidad: Procesos estratégicos.

Tema 4. Estructura, organización y competencias de la Consejería de Salud y del Servicio Andaluz de Salud. Niveles asistenciales: Ordenación de la Asistencia Primaria y Asistencia Especializada en Andalucía. Continuidad asistencial entre ambos niveles.

Tema 5. Estatuto Marco de Personal Estatutario de los Servicios de Salud.(I): Clasificación del personal. Derechos y deberes. Adquisición y pérdida de la condición de personal estatutario. Provisión de plazas, selección y promoción interna. Movilidad del Personal.

Tema 6. Estatuto Marco de Personal Estatutario de los Servicios de Salud.(II): Criterios generales de la carrera profesional. Retribuciones. Jornadas de trabajo, permisos y licencias. Situaciones del Personal Estatutario. Régimen disciplinario. Incompatibilidades. Representación, participación y negociación colectiva.

Tema 7. Ley de Prevención Riesgos Laborales: Conceptos básicos. Organización de la prevención de riesgos laborales en el Servicio Andaluz de Salud: Las Unidades de Prevención en los Centros Asistenciales del Servicio Andaluz de Salud. Derechos y obligaciones en materia de seguridad en el trabajo.

Tema 8. Manipulación de alimentos: R.D. 202/2000 de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de los alimentos.

Tema 9. El Servicio de Hostelería y Cocina. Relaciones del Servicio con las Unidades de Dietética y Nutrición, Enfermería, Servicios Médicos y Administración.

Tema 10. El sistema organizativo en el Servicio de Hostelería. Organigrama, funciones, responsabilidades, distribución y orden de trabajo diario.

Tema 11. Tecnología de la cocina. Maquinaria: generador de calor, gas propano, gas ciudad, electricidad. Otros generadores de calor, de frío y pequeña maquinaria. Herramientas de cocina: concepto y clases.

Tema 12. Nuevas tecnologías. Maquinaria de alta productividad, sistema de emplatado. Características, medios, ventajas e inconvenientes.

Tema 13. Sistemas de cocción y distribución centralizado. Línea caliente: con distribución en carros de retermalización y bandeja abierta.

Tema 14. Zonas de trabajo. (I). Cámaras, almacenes, circuito limpio-sucio.

Tema 15. Zonas de Trabajo (II). Preparación de alimentos. Producción, acabado, lavado, residuos.

Tema 16. Recepción, almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos. Reconstitución de alimentos: recalentamiento, descongelación. Seguridad alimentaria

Tema 17. Recepción alimentos. Tratamiento, conocimiento y control de las distintas mercancías: alimentos perecederos, congelados, conservas.

Tema 18. Conservación de géneros. Conceptos. Métodos de conservación. Clases técnicas y equipos asociados al método. Normativa higiénico-sanitaria.

Tema 19. Fundamentos de dietética. Principios inmediatos, recomendaciones dietéticas.

Tema 20. Dietas terapéuticas (I). Características de las dietas. Por consistencia: líquida, semilíquida, blanda y turmix. Por residuos: rica o astringente.

Tema 21. Dietas terapéuticas (II). Calorías: hipocalóricas e hipercalóricas. Proteínas.

Tema 22. Dietas terapéuticas (III). Hiposódica, diabética, pobre en oxalatos, pobre en purinas, ovalactofarináceas, de exploración, pobres en lípidos y colesterol. Dietas para pancreatitis. Dietas post-quirúrgicas: gastrectomía y resección intestinal.

Tema 23. Los alimentos. Concepto y clasificación. Composición nutritiva y función nutricional.

Tema 24. Criterios de habilidad en la preparación de alimentos. Confección y elaboración. Cocciones y otras operaciones culinarias. Modalidades alimentarias.

Tema 25. Planificación de los menús. Características de los menús de hospital. El código de dietas. Variedad. Rotación.

Tema 26. El menú basal. Características. El menú pediátrico, preescolar y escolar. La dieta libre. Cocina dietética.

Tema 27. El menú opcional. Características, organización y formas de realización.

Tema 28. El menú ecológico. Fundamentos, características y propiedades.

Tema 29. Criterio de selección de platos. Fichas técnicas de platos. Estandarización de platos. Gramajes.

Tema 30. Materias primas. Clasificación, características físicas, cualidades organolépticas.

Tema 31. Técnicas culinarias. Análisis y elección según los procesos a realizar. Útiles, herramientas y equipos de trabajo.

Tema 32. Bromatólogo. Funciones. Control de calidad a lo largo de la cadena alimentaria. Asesoramiento técnico-sanitario. Legislación alimentaria de los Servicios de Hostelería.

Tema 33. El paciente hospitalario. Características. Fundamentos de su nivel de satisfacción. Información.

Tema 34. La alimentación como parte de la salud del enfermo. Calidad en los productos, víveres, preparación, condimentación. Calidad percibida por el usuario.

Tema 35. La calidad alimentaria. Definición, alimentos con denominación de origen. Calidad total: principios básicos aplicables, funciones y aspectos más característicos.

Tema 36. El plato testigo. Instrucciones de trabajo. Proceso de recogida de muestras testigo. Medios necesarios. Emplatado, conservación y vigilancia.

Tema 37. Intoxicaciones alimentarias. Clases, causas y prevención asociada.

Tema 38. Plan general de limpieza. Desinfección, desinsectación, desratización. Puntos críticos, evaluación y riesgos. Medidas preventivas y correctivas.

Tema 39. Limpieza de locales. Características y usos. Sistemas de limpieza. Productos utilizados. Normas de utilización. Maquinarias de uso común.

Tema 40. Sistemas de Garantía de Calidad. Definición. Procedimientos de Aseguramiento de la Calidad (PAC). Procedimientos operativos (PO), Instrucciones de Trabajo (IT)

Tema 41. Programas de control higiénico-sanitario. Guía de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Plan General de Higiene (PGH) para evitar toxiinfecciones alimentarias.

Tema 42. Trabajo en equipo. Concepto de equipo. Justificación del trabajo en equipo. Consenso, motivación, incentiva- ción y aprendizaje. Concepto y tipos de comunicación.

Tema 43. Protección medioambiental. Nociones básicas sobre contaminación ambiental. Principales riesgos medioam- bientales relacionados a las funciones de la categoría.

Tema 44. Prevención de riesgos laborales específicos de la categoría. Medidas de protección individuales y colectivas.

Tema 45. Plan de emergencia ante riesgo de incendio. Conceptos básicos, medidas preventivas y actuaciones a reali- zar. Equipos de primera intervención, sus funciones. Actuacio- nes a realizar.

RESOLUCIÓN de 27 de septiembre de 2007, de la Dirección General de Personal y Desarrollo Profesional del Servicio Andaluz de Salud, por la que se acuerda la remisión del expediente administrativo requerido por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del TSJA, en Granada, en el recurso núm. 1777/07, interpuesto por don Manuel Marín López, y se emplaza a terceros interesados.

En fecha 27 de septiembre de 2007 se ha dictado la siguiente Resolución de la Dirección General de Personal y Desarrollo Profesional del Servicio Andaluz de Salud:

«RESOLUCIÓN DE 27 DE SEPTIEMBRE DE 2007, DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE PERSONAL Y DESARROLLO PROFESIONAL DEL SERVICIO ANDALUZ DE SALUD, POR LA QUE SE ACUERDA LA REMISIÓN DEL EXPEDIENTE ADMINISTRATIVO REQUERIDO POR LA SALA DE LO CONTENCIOSO-ADMINISTRATIVO DEL TSJA EN GRANADA, EN EL RECURSO NÚM. 1777/07, INTERPUESTO POR DON MANUEL MARÍN LÓPEZ, Y SE EMPLAZA A TERCEROS INTERESADOS

Por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del TSJA con sede en Granada se ha efectuado requerimiento para que se aporte el expediente administrativo correspondiente al recurso núm. 1777/07, interpuesto por don Manuel Marín López contra la Resolución de 5 de julio de 2007, de la Dirección General de Personal y Desarrollo Profesional del Servicio Andaluz de Salud, por la que se convoca concurso de traslado para la provisión de plazas básicas vacantes de Enfermeras, Fisioterapeutas, Matronas y Terapeutas Ocupacionales, dependientes del Servicio Andaluz de Salud.

De conformidad con lo previsto en el art. 48.4 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, remítase a la Sala copia precedida de un índice de los documentos que lo integran.

Emplácese a cuantos aparecen como interesados en dicho expediente para que puedan personarse ante el órgano jurisdiccional como demandados. Sevilla, 27 de septiembre de 2007. El Director General de Personal y Desarrollo Profesional. Fdo.: Rafael Burgos Rodríguez.»

En consecuencia, de conformidad con lo ordenado por la Sala y a tenor de lo dispuesto en el artículo 114 de la Ley reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa,

HE RESUELTO

Primero. Anunciar la interposición del recurso contencioso-administrativo número 1777/07.

Segundo. Ordenar la publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía para que los interesados puedan comparecer ante dicho Juzgado, en el plazo de cinco días, si a su derecho conviene, personándose en forma legal.

Sevilla, 27 de septiembre de 2007.- El Director General, Rafael Burgos Rodríguez.