

ción en la Consejería de Agricultura y Pesca, y en su caso proponer la medidas procedentes.

b) Impulsar la implantación del Código de buenas prácticas para la gestión de la seguridad de los sistemas de información, contenido en la norma ISO/IEC 17799 respecto de los sistemas que soportan el ejercicio de competencias derivadas de la gestión de los Fondos Europeos Agrícolas, y determinar la aplicación progresiva en relación con el resto de los sistemas de información de las normas relativas a la seguridad de los sistemas de información en la Consejería de Agricultura y Pesca, y específicamente para la implantación de la norma ISO/IEC 17799 (Código de buenas prácticas para la gestión de la seguridad de los sistemas de la información).

c) Proponer la adopción, implantación y revisión de las medidas orientadas a garantizar la adecuación de los sistemas de información, bases de datos, y procedimientos a lo establecido en la Ley Orgánica de Protección de Datos, y demás leyes, normas o procedimientos que sobre estas materias puedan los organismos competentes emitir en un futuro.

d) Redactar, difundir y velar por el cumplimiento en el ámbito del organismo del Documento de Seguridad que se establece en el artículo 8 del Real Decreto 994/1999, de 11 de junio, por el que se aprueba el Reglamento de medidas de seguridad de los ficheros de datos de carácter personal.

e) Redactar, difundir y velar por el cumplimiento del documento de política de seguridad de la información al que se refiere la norma ISO/IEC 17799.

f) Evaluar de forma periódica el grado de exposición a riesgos que afecten a los sistemas de información y bases de datos de la Consejería, así como redactar los Planes de Contingencia que garanticen la disponibilidad de uso de éstos.

g) Proponer los proyectos y soluciones orientados a la mejora de la seguridad de la información en la Consejería.

2. La Comisión de Seguridad de la Información ejercerá la coordinación con los Centros Directivos y las Delegaciones Provinciales de la Consejería de Agricultura y Pesca en materia de seguridad informática. A tal efecto, la Comisión podrá convocar a los titulares de los Centros Directivos, como responsables de los ficheros de datos y sistemas de información propios de su ámbito de competencias, para ejercer el seguimiento del grado de implantación de las normativas de seguridad de la información en el ámbito de su Centro, así como velar por el cumplimiento de las mismas.

3. La Comisión será informada de las medidas que se adopten y de las acciones que, en su caso, se ejerzan para la exigencia de responsabilidad en caso de actuaciones irregulares, ilícitas o ilegales en el uso de los medios informáticos por parte del personal de la Consejería.

Artículo 9. Funcionamiento.

1. Con objeto de ejercer un seguimiento periódico del grado de implantación y cumplimiento de las políticas de seguridad de la información, la Comisión se reunirá con una periodicidad mínima de tres meses.

2. Podrán celebrarse reuniones extraordinarias que serán convocadas por la Presidencia, bien por iniciativa propia o a propuesta de cualesquiera de sus miembros.

Artículo 10. Régimen jurídico.

La Comisión de Seguridad de la Información se regirá por esta Orden y por el Capítulo II del Título II de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Disposición adicional única. Constitución de la Comisión.

La primera reunión de la Comisión de Seguridad de la Información, que tendrá como objeto la constitución de la propia Comisión, se celebrará en un plazo no superior a diez días

contados a partir del día siguiente al de la publicación de la presente Orden en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.

Quedan derogadas y sin efecto cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en la presente Orden. Asimismo queda sin efecto la Orden de 31 de julio de 2002, de la Consejería de Agricultura y Pesca, mediante la que se establecen instrucciones relativas al procedimiento para la gestión de la seguridad informática y la adecuación a la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal en la Consejería de Agricultura y Pesca.

Disposición final primera. Desarrollo y ejecución.

Se faculta al Secretario General Técnico y al Director General del Fondo Andaluz de Garantía Agraria, en sus respectivos ámbitos de competencia, para dictar cuantas disposiciones sean necesarias para el desarrollo y ejecución de la presente Orden.

Disposición final segunda. Entrada en vigor.

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

Sevilla, 4 de octubre de 2007

ISAÍAS PÉREZ SALDAÑA
Consejero de Agricultura y Pesca

CONSEJERÍA DE SALUD

RESOLUCIÓN de 13 de agosto de 2007, de la Dirección General de Salud Pública y Participación, sobre homologación de curso de formación del personal aplicador de técnicas de tatuaje y perforación cutánea (piercing) solicitada por doña Michelle Cazorla Redondo.

Visto el expediente administrativo número H027/23MAYO/07 a instancia de doña Michelle Cazorla Redondo, con DNI 27.245.745-Z de la Entidad Organizadora Centro de Formación de Estética Carol's, con domicilio a efecto de notificación en Avda. Mediterráneo, 222, 04006, de Almería, que solicita la homologación del curso de formación del personal aplicador de técnicas de tatuaje y perforación cutánea (piercing), resultan los siguientes:

ANTECEDENTES DE HECHO

Primero. Con fecha 23 de mayo de 2007 se presentó en esta Dirección General de Salud Pública y Participación, solicitud de homologación de curso de formación del personal aplicador de técnicas de tatuaje y perforación cutánea (piercing), para impartir en el Centro de Formación de Estética Carol's.

Segundo. Con fecha 26 de junio de 2007 se le requiere para que en el plazo de 10 días presente la documentación necesaria para la citada homologación.

Tercero. Con posterioridad tiene entrada en esta Consejería, documentación aportada por la entidad solicitante.

FUNDAMENTOS JURÍDICOS

Primero. Esta Dirección General de Salud Pública y Participación es competente para la resolución del presente procedimiento administrativo en virtud de las competencias atribuidas en el artículo 11.2 del Decreto 286/2002, de 26 de noviembre, por el que se regulan las actividades relativas

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,

R E S U E L V E

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.

R E S U E L V E

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