


OPERARIO-A DE SERVICIOS OSAKIDETZA SERVICIO VASCO DE SALUD, Test

	Autor: MAD OSAKIDETZA 2023 ISBN: 9788414268773 Páginas: 142 Año: 2023 Edición: 1 Idioma: Castellano Disponible: De 4 a 5 Días Precio: 15.38	Iva no incluido
---	--	-----------------

DESCRIPCION:

Manual para la adecuada preparación de las pruebas selectivas para el acceso a las organizaciones de servicios sanitarios de Osakidetza - Servicio Vasco de Salud, conforme a la nueva convocatoria publicada en el BOPV n.º 246, de 27 de diciembre de 2022.

INDICE:

Test n.º 1. Organizaciones de Servicios de Osakidetza-Servicio vasco de salud: Reconocimiento legal. Facultades. Régimen orgánico y funcional. Relación de organizaciones de servicio sanitarias (10 preguntas)

Test n.º 2. Acuerdo de Regulación de Condiciones de Trabajo del Personal de Osakidetza-Servicio vasco de salud: Jornada de Trabajo. Descanso y vacaciones. Licencias y permisos (30 preguntas)

Test n.º 3. Manual informativo del Servicio de Prevención de Osakidetza-Servicio vasco de salud de prevención de incendios: naturaleza del fuego, como se provoca, agentes extintores más habituales, recomendaciones para la prevención de incendios, situación de emergencia. Manual informativo del servicio de Prevención de Osakidetza-Servicio vasco de salud: Riesgos generales para los trabajadores de Osakidetza-Servicio vasco de salud: Servicio de prevención, definiciones, riesgos generales del medio sanitario, riesgos ergonómicos, riesgos psicosociales. Carpeta Roja de Prevención: accidentes de trabajo/incidente, actuaciones a realizar: del trabajador y del responsable inmediato, actuaciones a realizar ante una agresión (25 preguntas)

Test n.º 4. La cocina. División del local: Departamentos comunes. Departamentos condicionados. Distintos tipos de fogones: de gas propano, gas ciudad, de carbón mineral, de gasoil, eléctrico. Otros generadores de calor: salamandra, freidoras, parrilla y plancha parrilla, prusiana, asador, marmitas y ollas a presión, mesa caliente, sartenes abatibles, baño maría (86 preguntas)

Test n.º 5. Generadores del frío: elementos empleados en la conservación alimentos perecederos. Balanza y mesas de trabajo. Marmita con tapa. Sartén escurridor. Medidas de capacidad. Pasapurés. Colador chino. Mortero. Rallador manual. Cacerola. Paellera. Cazuela de barro. Tipos de Cuchillos: de golpe y de medio golpe, cebollero, deshuesador, trinchante, puntilla, jamonero, machete, pelador (35 preguntas)

Test n.º 6. 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. Tipología de zonas: zonas generales (bajo riesgo), zonas de riesgo medio, zonas críticas (81 preguntas)

Test n.º 7. Utensilios, maquinaria y productos mínimos para realizar la limpieza de cada una de las zonas de un hospital. Elección de materiales y productos en el ámbito hospitalario. Limpieza de habitaciones según situaciones: ocupada, desocupada, libre aislada. Limpieza de quirófanos. Limpieza de zonas no estériles (70 preguntas)

Test n.º 8. Procesamiento de la ropa. En área sucia. Técnicas de lavado (temperaturas, tiempos) e ideas básicas de eliminación de manchas. En área limpia (centrifugado, secado, calandrado). En ropero (almacenamiento y distribución). Control del agua. Secado de ropas y prendas de la institución hospitalaria (80 preguntas)

Test n.º 9. Distintos tipos de aglutinantes: la cal, el cemento, los morteros y el yeso. El hormigón armado. Conducciones: en red privada y en red urbana. Tipo de grietas: sencillas y en ángulo (20 preguntas)

Test n.º 10. Las secadoras, planchadoras, acabado y plegado (106 preguntas)