

# PREPARACIÓN DE OPOSICIONES

---

PINCHE

---

**SESCAM**



**integra**  
oposiciones



## Información

### Descripción del Perfil

Castilla La Mancha convocará oposiciones para pinches de cocina en el SESCAM **por primera vez en su historia**. Es una magnífica oportunidad para aprobar e incluso, hacerte con una de las plazas disponibles. Aprobando el examen, entrarás en la primera bolsa que se formará de la convocatoria de Pinche de Cocina.

El SESCAM es el Servicio de Salud de Castilla La Mancha y es la institución encargada de gestionar la asistencia sanitaria en esta comunidad.

Entre las principales funciones que desarrolla la categoría de Pinche en el SESCAM se encuentran:

- Ayudará al cocinero o cocinera y efectuará la preparación de los víveres para su condimento.
- El encendido y mantenimiento de hornos y hogares, así como su limpieza.
- La limpieza de los útiles de cocina y comedor; limpieza de los locales de cocina y anexos.
- Los destinados en planta ayudarán a servir la comida a los enfermos y personal de la institución con derecho a manutención; realizarán la limpieza de los útiles de cocina y comedor con destino en los oficios de planta y los locales de los mismos, teniendo a su cargo el traslado de ropas que sea preciso.
- Aseo de camas del personal masculino al servicio de la Institución.

### Descripción de la Oposición

#### Características

- **Oposición:** Pinche
- **Organismo:** Servicio de Salud de Castilla-La Mancha (SESCAM)
- **Tipo de Personal:** Estatuario
- **Plazas:** 200 (Turno libre; 163. Discapacidad; 9. Discapacidad Intelectual; 28)
- **Sistema de Selección:** Concurso-Oposición.
- **¿Qué estudios debes tener?:** Graduado en ESO o su equivalente que antes era EGB.
- **Estado:** Próxima convocatoria

#### Sistema de Selección

Se convoca el proceso selectivo para cubrir 163 plazas básicas de la categoría de Pinche, por el procedimiento de concurso-oposición y con destino en las Instituciones Sanitarias del Servicio de Salud de Castilla-La Mancha, por el sistema general de acceso libre.

Las plazas ofertadas a las personas con discapacidad en desarrollo de la Oferta de Empleo Público 2018 correspondiente a esta categoría y que no resulten cubiertas por las mismas se acumularán a las ofertadas en la presente convocatoria. En el supuesto de que alguno de los aspirantes con discapacidad que se haya presentado por el sistema general de acceso de personas con discapacidad superase los ejercicios correspondientes pero no obtuviera plaza y su puntuación fuera superior a la obtenida por otros aspirantes del sistema general de acceso libre, dicho aspirante será incluido por su orden de puntuación en este último sistema, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 3 del Real Decreto 2271/2004, de 3 de diciembre, por el que se regula el acceso al empleo público y la provisión de puestos de las personas con discapacidad (BOE nº 303, de 17 de diciembre de 2004).

Las personas aspirantes sólo podrán participar a través de uno de los sistemas de acceso: libre, de personas con discapacidad general o de personas con discapacidad intelectual. La opción por el sistema de acceso deberá formularse en la correspondiente solicitud de participación en la convocatoria, en el espacio habilitado



al efecto. En el caso de optar por el turno de acceso de personas con discapacidad (general o intelectual), deberán declarar expresamente que reúnen la condición exigida al respecto.

**La valoración del proceso selectivo se efectuará sobre una puntuación máxima de 100 puntos**, distribuidos de forma que la valoración del total de los méritos en **la fase de concurso constituirá el 40 por ciento** de la puntuación total del proceso selectivo, suponiendo, por tanto, **la fase de oposición el 60 por ciento** restante.

### *Fase de Oposición*

La fase de oposición consistirá en contestar, en el tiempo máximo de **ciento veinte minutos**, a un cuestionario de preguntas con **cuatro respuestas alternativas** de las que sólo una de ellas será la correcta.

La puntuación necesaria para superar este ejercicio será la que resulte de aplicar la relación de 5 aprobados por cada una de las plazas convocadas con un mínimo del cincuenta por ciento de la puntuación máxima posible. Podrán superar la fase de oposición un número de personas aspirantes superior al de plazas convocadas

El cuestionario estará compuesto por **100 preguntas**, más 5 de reserva para su calificación por el Tribunal sólo en el supuesto de que fuera necesario ante posibles anulaciones de algunas de ellas.

**La prueba se calificará de 0 a 60 puntos.** Las contestaciones erróneas se penalizarán con arreglo a la siguiente fórmula:  $N^{\circ}$  de aciertos – ( $n^{\circ}$  de errores/4). La puntuación necesaria para superar este ejercicio será la que resulte de aplicar, a través de la correspondiente fórmula matemática, la relación de 5 aprobados por cada una de las plazas convocadas con un límite mínimo de 30 puntos. Por debajo de esa puntuación no podrá considerarse aprobado el ejercicio.

### *Fase de concurso*

#### **La puntuación máxima del concurso será de 40 puntos**

En esta fase, que no tendrá carácter eliminatorio, se valorará la competencia profesional de los aspirantes de acuerdo con lo establecido en el artículo 11.2 del Real Decreto-Ley 1/1999, de Selección de personal estatutario y provisión de plazas en las Instituciones Sanitarias de la Seguridad Social conforme al baremo de méritos para la categoría de Pinche:

#### **I. Experiencia profesional: máximo 30 puntos.**

1. Por cada día de servicios prestados en Instituciones Sanitarias Públicas del Sistema Nacional de Salud e Instituciones Sanitarias Públicas de la Unión Europea en la misma categoría a la que se opta: 0,005 puntos.

2. Por cada día de servicios prestados en otras Administraciones Públicas en puestos de la misma categoría profesional o de igual contenido funcional que al que se opta: 0.005 puntos.

3. Por cada día de servicios prestados en Instituciones Sanitarias Públicas del Sistema Nacional de Salud e Instituciones Sanitarias Públicas de la Unión Europea en distinta categoría a la que se opta: 0,0025 puntos.

4. Por cada día prestado en servicios de carácter asistencial o de coordinación y dirección en programas de cooperación internacional, en virtud de convenios o acuerdos organizados o autorizados por la Administración Pública, cooperación al desarrollo o ayuda humanitaria en el ámbito de la salud (nueva ley del voluntariado (BOE15/10/2015):0,0025 puntos

#### **II. Otras actividades: puntuación máxima 10 puntos.**

1. Formación Continuada:



Se valorará con 0,016 puntos por cada hora acreditada la realización y/o impartición de cursos, talleres seminarios formativos directamente relacionados con el contenido de la categoría, siempre hayan sido organizados por: organismos de la Administración Central, Autonómicas Universidades, órganos o instituciones de las Administraciones Sanitarias Públicas, así como por Organizaciones Sindicales o Entidades sin ánimo de lucro al amparo de convenio suscrito con el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, el extinto Insalud, los Servicios de Salud de las Comunidades Autónomas o estén incluidos en los Acuerdos de Formación para el empleo de las Administraciones Públicas (Afcap y Afedap), o bien, que hayan sido acreditados y, en su caso, subvencionados por los mismos, siempre que dichas circunstancias consten en el propio título o diploma, o bien se certifique debidamente.

Se valorarán también los cursos organizados por las entidades referidas en el anterior apartado que estén directamente relacionados con la prevención de riesgos laborales, o se refiera a la adquisición de competencias, habilidades y actitudes en materia transversal.

A efectos anteriores se considera materia transversal: ofimática, idiomas, igualdad de género, prevención de riesgos laborales, técnicas de comunicación, trabajo en equipo, transparencia en el acceso a la información pública y protección de datos.

En los cursos de formación que integren múltiples módulos o materias, sólo se tendrán en cuenta los/as que tengan relación directa con la categoría a la que se opta y además este especificada su duración en horas o créditos.

A los efectos anteriores un crédito equivale a 10 horas de formación y un crédito ECTS (Sistema europeo de transferencia de créditos) equivale a 25 horas de formación. Cuando en un mismo certificado se indiquen los créditos y horas de duración, la valoración se realizará siempre por los créditos que figuren.

No serán objeto de valoración los cursos de duración inferior a 5 horas.

Para pasar a la fase de concurso las personas aspirantes deberán superar previamente la fase de oposición, por lo que sólo se valorarán los méritos de quienes la hubieran superado, referidos al último día de plazo de presentación de solicitudes, acreditados mediante aportación del original o fotocopia. Dicha documentación se presentará en el plazo de 20 días hábiles siguientes al de publicación de la relación de las personas aspirantes que han superado la fase de oposición. En ningún caso la puntuación obtenida en la fase de concurso podrá ser aplicada para superar el ejercicio de la fase de oposición.

## Requisitos

Para ser admitidos en la realización de las pruebas selectivas, los aspirantes deberán reunir los siguientes requisitos:

- Tener cumplidos los dieciséis años de edad y no exceder de la edad de jubilación forzosa
- **Estar en posesión del Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria, Graduado en Educación Secundaria, Graduado Escolar, Técnico de Formación Profesional, Bachiller elemental o titulación equivalente**, o estar en condiciones de obtenerlo dentro del plazo de presentación de solicitudes.
- Tener la nacionalidad española o la de algún otro Estado miembro de la Unión Europea o del Espacio Económico Europeo, o ser nacional de algún Estado al que, en virtud de la aplicación de los Tratados Internacionales celebrados por la Unión Europea y ratificados por el Estado español, le sea de aplicación la libre circulación de trabajadores.



- También podrán participar el cónyuge de los españoles y de los nacionales a que se refiere el párrafo anterior, siempre que no esté separado de derecho; igualmente con las mismas condiciones, podrán participar sus descendientes y los de su cónyuge, menores de veintiún años o mayores de dicha edad dependientes.
- Poseer la capacidad funcional necesaria para el desempeño de las funciones que se deriven del correspondiente nombramiento
- No haber sido separado mediante expediente disciplinario del servicio de cualquier Servicio de Salud o Administración Pública, de los órganos constitucionales o estatutarios de las Comunidades Autónomas, en los seis años anteriores a la convocatoria ni hallarse en inhabilitación para empleo o cargo público por resolución judicial.
- No poseer la condición de personal estatutario fijo en la categoría convocada o equivalente, conforme a lo establecido en la Orden SSI/2420/2015, de 11 de noviembre, por la que se actualiza el catálogo homogéneo de equivalencias de las categorías profesionales del personal estatutario de los Servicios de Salud, cualquiera que sea su situación administrativa.
- **Abonar la tasa de inscripción**, salvo que se esté exento de la misma, en la cuantía que se indica en el anexo III, dentro del plazo de presentación de solicitudes establecido, siguiendo el procedimiento que se especifica en la base 3.6 de esta convocatoria.
- **Estar en posesión**, o en condiciones de obtenerlo a la fecha de finalización del plazo de presentación de solicitud, **del título de certificado oficial de estudios obligatorios**. Se estará a lo dispuesto en la Orden ECD/1417/2012, de 20 de junio, por la que se establece la **equivalencia del Certificado de Escolaridad y de otros estudios con el título de Graduado Escolar** regulado en la Ley 14/1970, de 4 de agosto, General de Educación y Financiamiento de la Reforma Educativa, a efectos laborales.

## Más información

El temario de Pinche se compone de 16 temas, según la Resolución de 03/07/2019, de la Dirección General de Recursos Humanos por la que se aprueban y publican los temarios correspondientes a los procesos selectivos para el ingreso en determinadas categorías y especialidades de las instituciones sanitarias del Servicio de Salud de Castilla-La Mancha correspondientes a la Ofertas de Empleo Público de 2017 y 2018.

Para cualquier **consulta o incidencia** sobre su solicitud puede dirigirse al teléfono 900 25 25 25 o a la siguiente dirección de correo electrónico [seleccion.provision@sescam.jccm.es](mailto:seleccion.provision@sescam.jccm.es)

## Docentes

### Pilar Farelo

Licenciada en Derecho, Graduada en Educación Social, Máster del Profesorado en Educación Secundaria Obligatoria, Bachillerato y Formación Profesional e Idiomas. Máster en Igualdad de Género. Formación Agentes de Igualdad. Máster en Prevención de Riesgos Laborales. Actualmente Orientadora Laboral en cursos de Formación PLUS (JCCM), y Grado Superior de Formación Profesional. Docente en cursos monográficos del Área Integrada SESCAM de Talavera de la Reina y diferentes Instituciones Públicas.



## Javier Merino

Grado Superior de Hostelería y Turismo (Restauración). Grado Superior de Administración y Finanzas. Trabajando en Hospital Universitario General Ciudad Real como Jefe de Equipo de Cocina desde 2018 y en diversos Hospitales desde 2013. Docente en distintos cursos de Ayudante de Cocina desde 2013.

## Metodología

Si quieres ver un **ejemplo de la metodología que seguimos**, dispones de un **periodo de prueba gratuito** al que puedes acceder a través del siguiente enlace: <https://www.integraoposiciones.com/solicitar-semana-de-prueba/> o a través de la página web: [www.integraoposiciones.com](http://www.integraoposiciones.com)

Para lograr los mejores resultados, seguimos una planificación estructurada y rigurosa que asegure continuidad en el estudio del alumno y afianzamiento de los contenidos. Se trabajará con una metodología activa y participativa que facilite la interacción, fomente la responsabilidad sobre el aprendizaje, asegure la motivación, favorezca la modificación o adquisición de nuevas actitudes, posibilite el desarrollo de habilidades y potencie la evaluación como un proceso de retroalimentación continua.

A principios de cada mes, el alumno **recibirá el temario impreso correspondiente a esa mensualidad**. A su vez, durante toda la preparación y hasta fecha de examen estará disponible el aula virtual, donde encontrarán las **diapositivas** de todos los temas, **autoevaluaciones** extensas de cada tema, así como el **material complementario** y los **simulacros** de examen para afianzar los contenidos estudiados hasta el momento. También disponen de tutorías a través de la plataforma para que los alumnos puedan mantener contacto directo con todos los docentes.

En el calendario establecido que aparece reflejado en el aula virtual, el alumno comprobará que los temas se han dividido en “bloques de contenido” con el objetivo de afianzar una buena base conceptual que facilite el estudio de los mismos.

## Modalidad Online

Incluye videos explicativos de cada uno de los temas para asegurar un proceso completo de estudio.

¿Qué incluye?

- **Acceso al aula virtual** ilimitado.
- **Temario elaborado personalmente por nuestros docentes** que se enviará impreso a tu domicilio siempre a principios de cada mes.
- Se incluyen multitud de **simulacros**, que podrás realizar a través de la plataforma.
- Multitud de **autoevaluaciones de cada tema** para realizar un repaso constante y eficaz.
- **Clases** explicativas y dinámicas.
- **Tutoría** personalizada semanal.
- **Diapositivas** con los apartados más relevantes de cada uno de los temas.
- **Asesoramiento** continuo sobre; las estrategias a seguir en las distintas pruebas, el desarrollo de las mismas, etc.
- **Material Complementario** que cada mes el docente entregará como complemento al temario y apoyo a los contenidos



## Calendario

La preparación tiene una duración de 7 meses.

## Temario

Tema 1. La Constitución Española de 1978: Estructura y contenido. Título Preliminar. Los derechos y deberes fundamentales: Derechos y Libertades. Garantías y Suspensión. La Igualdad efectiva entre hombres y mujeres. Políticas públicas de Igualdad. Medidas de protección integral contra la violencia de género.

Tema 2. El Estatuto de Autonomía de Castilla-La Mancha: Competencias de la Junta de Comunidades. Instituciones de la Comunidad Autónoma. Estructura de la Administración Regional. Ley de transparencia y buen gobierno de Castilla-La Mancha

Tema 3. Ley General de Sanidad: Principios generales del Sistema de Salud. Estructura del Sistema Sanitario Público. Servicios de Salud de las Comunidades Autónomas. El Área de Salud.

Tema 4. Ley de Ordenación Sanitaria de Castilla-La Mancha: Competencias de las Administraciones Públicas. El Servicio de Salud de Castilla-La Mancha (Sescam): funciones, organización y estructura. La ley de derechos y deberes en materia de salud en Castilla-La Mancha. El derecho a la información y a la confidencialidad.

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

Tema 6. El Estatuto Marco del Personal Estatutario de los Servicios de Salud (II): Retribuciones. Jornada de trabajo, permisos y licencias. Situaciones del personal estatutario. Régimen disciplinario. Incompatibilidades. Representación, participación y negociación colectiva.

Tema 7. La asistencia especializada. El área sanitaria. Los hospitales y los centros de especialidades. Estructura, Organización y Funcionamiento de los Hospitales.

Tema 8. La Ley de Prevención de Riesgos Laborales: Derechos y obligaciones; Consulta y participación de los trabajadores. Plan General de Prevención del Sescam. Normas de trabajo seguro para trabajadores en cocina. Actuación en caso de incendio y/o evacuación. Plan Perseo: procedimiento de prevención, detección y actuación frente a situaciones de conflicto entre trabajadores del Servicio de Salud de Castilla-La Mancha. Procedimiento de actuación ante una situación de violencia en el centro de trabajo.

Tema 9. Reglamentación técnico-sanitaria de los comedores colectivos. Normas higiénico-sanitarias de aplicación a la cocina hospitalaria. Cocina Hospitalaria Centralizada. Condiciones básicas y físico ambientales de las cocinas. Zonas de sucio y de limpio. La cadena alimentaria. Principio de marcha adelante y circuitos de trabajo.

Tema 10. Distribución del trabajo en la cocina hospitalaria. Categorías profesionales dentro de la cocina. Obligaciones y atribuciones de cada distribución del trabajo en la cocina.

Tema 11. Los alimentos. Clasificación y características de los diferentes tipos de alimentos. Preparación, conservación. El emplatado: tipos y dotación para su realización. Normas higiénicas. Transporte y distribución en planta. La dieta hospitalaria: conceptos básicos. Dieta basal y terapéutica. Gestión de alérgenos. Otras técnicas de elaboración: cocina al vacío, línea fría y alimentos de 3ª, 4ª y 5ª gama.

Tema 12. Sistema de autocontrol en seguridad alimentaria basado en los principios del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) en la restauración hospitalaria: conceptos básicos. Sistemas de gestión de la calidad en alimentación hospitalaria (ISO 22000, ISO 9001, EFQM): nociones básicas



Tema 13. Manipulación de alimentos. Requisitos de los manipuladores de alimentos. Formación Continuada de los manipuladores. Riesgos derivados de la manipulación: alteraciones de los alimentos y contaminación. Enfermedades originadas por alimentos contaminados. Técnicas de manipulación y conservación. Plato testigo.

Tema 14. Control de materias primas y productos preparados. El almacenamiento: almacenamiento de productos perecederos y no perecederos. Almacenamiento de productos congelados. El acondicionamiento de las materias primas: carnes, pescados, hortalizas, frutas. Limpieza, cortes y pre elaboración. La descongelación.

Tema 15. Maquinaria. Herramientas de cocina: concepto, clases y utilidades. La limpieza y desinfección: bandejas, cubertería y vajilla, superficies de cocina, maquinaria y utillaje de cocina. Productos de limpieza utilizados. Prácticas correctas de higiene.

Tema 16. Protección medioambiental. Nociones básicas sobre contaminación ambiental. Principales riesgos medioambientales relacionados con las funciones de la categoría. Tratamiento de residuos hosteleros, normas sanitarias para su control y eliminación.

## Importe

**Matrícula:** 30€

**Mensualidad:** 65€

**Descuento:** 12% para la afiliación de **STAS-CLM Intersindical**. ¡Solicita tu cupón antes de matricularte!

