

Viernes, 23 de febrero de 2018

Sección I - Administración Local

Ayuntamientos

Ayuntamiento de Jaraíz de la Vera

ANUNCIO. Bases para la constitución de bolsas de trabajo para contrataciones temporales de distintas categorías profesionales para plazas del Centro de Día del Ayuntamiento de Jaraíz de la Vera mediante el procedimiento de concurso-oposición.

D. PEDRO LASO NUÑEZ, Concejal delegado del área de Régimen Interior y Personal del Excmo. Ayuntamiento de Jaraíz de la Vera (Cáceres), por Resolución de Alcaldía de fecha 27 de julio de 2016, publicada en el B.O.P. de Cáceres nº 150, de fecha 4 de agosto de 2016, en uso de las atribuciones que me confiere la legislación ha dictado la siguiente:

RESOLUCIÓN

Visto que es necesario la constitución de bolsas de trabajo para contrataciones temporales de distintas categorías profesionales del Centro de día del Ayuntamiento de Jaraíz de la Vera para cubrir las posibles vacantes de los puestos de DIRECTOR DEL CENTRO DE DÍA, ATS/DUE, COCINERO, CUIDADOR y TERAPEUTA OCUPACIONAL, por diferentes causas: Baja I.T., Excedencias, Vacaciones, Finalización de contratos, etc.

Examinadas las bases de la convocatoria en relación con la constitución de bolsas de trabajo para contrataciones temporales de distintas categorías profesionales del Centro de día del Ayuntamiento de Jaraíz de la Vera y de conformidad con el artículo 21.1.g) de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local,

RESUELVO,

PRIMERO. Aprobar las bases reguladoras de la convocatoria de constitución de bolsas de trabajo para contrataciones temporales de distintas categorías profesionales del Centro de día del Ayuntamiento de Jaraíz de la Vera:

PRIMERA.- OBJETO DE LAS BASES.

1.1. Es objeto de la presente convocatoria la constitución, mediante el procedimiento de



Viernes, 23 de febrero de 2018

concurso-oposición, de Bolsas de Trabajo en las categorías de DIRECTOR DEL CENTRO DE DÍA, ATS/DUE, COCINERO, CUIDADOR y TERAPEUTA OCUPACIONAL, a fin de atender las necesidades de provisión de plazas de carácter temporal en el Centro de Día del Ayuntamiento de Jaraíz de la Vera.

1.2. El procedimiento de selección para formar parte de la Bolsa de Trabajo consistirá en una fase de oposición y otra de valoración de méritos de acuerdo con el baremo que se establece en la base 4.4.

1.3. Las bases de la presente convocatoria, se podrán consultar en la página del Ayuntamiento de Jaraíz de la Vera y se expondrán al público en los tablones de anuncios del Ayuntamiento. Asimismo, a lo largo del proceso selectivo, a efectos informativos, se irá publicando toda la información relacionada con los diferentes aspectos del desarrollo del mismo en los citados medios.

SEGUNDA.- REQUISITOS GENERALES DE ACCESO.

Para tomar parte en el concurso será necesario reunir, en la fecha de expiración del plazo señalado para la presentación de instancias, los siguientes requisitos:

- a) Tener la nacionalidad española, o la nacionalidad de alguno de los Estados miembros de la Unión Europea o extranjero en los términos de la Ley Orgánica 4/ 2000, de 11 de enero, reformada por la Ley Orgánica 8/2000, de 22 de diciembre, sobre derechos y libertades de los extranjeros en España y su integración social.
- b) Poseer la capacidad funcional para el desempeño de las tareas.
- c) Tener cumplidos dieciséis años y no exceder, en su caso, de la edad máxima de jubilación forzosa.
- d) No haber sido separado mediante expediente disciplinario del servicio de cualquiera de las Administraciones Públicas ni hallarse en inhabilitación absoluta o especial para empleos o cargos públicos por resolución judicial. En el caso de ser nacional de otro Estado, no hallarse inhabilitado o en situación equivalente ni haber sido sometido a sanción disciplinaria o equivalente que impida, en su Estado, en los mismos términos el acceso al empleo público.
- e) No hallarse incurso en ninguno de los supuestos de incapacidad o incompatibilidad establecidos en la legislación vigente.



Viernes, 23 de febrero de 2018

f) Estar en posesión o en condiciones de obtener el título académico o certificado equivalente para cada una de las categorías convocadas, especificadas en el Anexo I. Las equivalencias de los títulos alegados que no tengan el carácter general, deberán justificarse por el aspirante.

Aquellos aspirantes que aleguen titulaciones homologadas o equivalentes a las exigidas, habrán de citar la disposición legal en que se reconozca la homologación o equivalencia o, en su caso, aportar certificación expedida en tal sentido por el Ministerio competente en materia de educación o cualquier otro órgano de la Administración competente para ello. En el caso de titulaciones obtenidas en el extranjero se deberá estar en posesión, o en condiciones de obtener, la credencial que acredite su homologación y/o reconocimiento por el departamento ministerial competente.

TERCERA.- INSTANCIAS.-

3.1.-FORMA Y PLAZO.- Las solicitudes para tomar parte en el concurso se realizarán en la instancia normalizada facilitada por el Ayuntamiento (Anexo II). No obstante, se admitirá cualquier instancia en la que los aspirantes consignen el nombre y apellidos, teléfono, domicilio y núm. de D.N.I. y manifiesten reunir todas y cada una de las condiciones exigidas en la base segunda de la convocatoria, referidas siempre a la fecha de expiración del plazo más abajo señalado para la presentación de las mismas.

Las solicitudes se dirigirán al Sr. Alcalde-Presidente de Excmo. Ayuntamiento de Jaraíz de la Vera y se presentarán en el Registro General de éste, en horario de oficinas y dentro del plazo de 15 días naturales, a contar a partir del día siguiente al de la publicación de estas Bases en el Boletín Oficial de la Provincia de Cáceres, que se publicarán también en el Tablón de Edictos de la Corporación y en la sede electrónica del Ayuntamiento (jaraizdelavera.sedeelectronica.es).

El aspirante responde de la veracidad de los datos y méritos alegados que serán vinculantes para el mismo. El domicilio que figure en la solicitud se considerará el único válido a efectos de notificaciones, siendo responsabilidad exclusiva del aspirante tanto los errores en su consignación como la falta de comunicación al órgano convocante de cualquier cambio del mismo.

Las solicitudes también podrán presentarse por cualquiera de los medios previstos en el artículo 16 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas



Viernes, 23 de febrero de 2018

3.2.- DOCUMENTACION.- Junto con la instancia, los aspirantes deberán presentar los siguientes documentos que acrediten el cumplimiento de los requisitos a los que se refiere la Base 2ª:

- Copia compulsada del Documento Nacional de Identidad.
- Documentación acreditativa de la titulación y/o certificación requerida para ser admitido en el proceso selectivo, debidamente compulsada.
- Documentos acreditativos debidamente compulsados en materia de formación que deban ser valorados: certificados expedidos por los organismos públicos que los han impartido.

La presentación de instancias para participar en el procedimiento de selección supone la aceptación plena e incondicionada por los aspirantes de estas bases.

CUARTA.-PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN.

4.1.- ADMISIÓN DE ASPIRANTES. Expirado el plazo de presentación de instancias, la Alcaldía dictará Resolución en el plazo máximo de 15 días naturales declarando aprobada la lista provisional de admitidos y excluidos para cada una de las categorías.

Dicha Resolución se publicará en el tablón de edictos del Ayuntamiento y en su sede electrónica con indicación de las causas de exclusión, concediéndose un plazo de 10 días naturales para la subsanación de las deficiencias. Los aspirantes que dentro del plazo señalado no subsanen el defecto que motivó la exclusión o no presenten reclamación justificando su derecho a ser incluidos en la relación de admitidos, serán definitivamente excluidos de la realización de las pruebas.

A estos efectos, en ningún caso se considerarán deficiencias subsanables la falta de presentación en plazo de documentación alguna relacionada con los méritos, sino sólo la imperfecta presentación de algún documento que impida al Tribunal una correcta valoración del documento aportado o que le genere dudas el documento presentado.

Finalizado dicho plazo, se dictará nueva Resolución con publicación de la lista definitiva de admitidos y excluidos así como la composición del Tribunal Calificador, señalando día, hora y lugar de realización del ejercicio de oposición en el tablón de edictos del Ayuntamiento y en su sede electrónica.

Si todos los aspirantes fuesen inicialmente admitidos al procedimiento se dictará una única Resolución.



Viernes, 23 de febrero de 2018

4.2.- TRIBUNAL CALIFICADOR.- Para la composición de este Tribunal Calificador, como órgano colegiado, se deberán tener en cuenta los principios de imparcialidad y profesionalidad de sus miembros, y se tenderá, cuando sea posible, a la paridad entre hombres y mujeres.

El Tribunal se calificará en la categoría en atención a la clasificación del anexo IV del Real Decreto 462/2002, de 24 de mayo, corresponda. Si se nombra un único Tribunal Calificador para todas las categorías profesionales, la categoría será la más alta de los puestos que concurren. Dicho Tribunal calificador estará constituido por:

- Un Presidente: Funcionario o personal laboral fijo del Ayuntamiento o de otras Administraciones Públicas.
- 3 Vocales: Funcionarios o personal laboral fijo del Ayuntamiento o de otras Administraciones Públicas.
- Un Secretario: Funcionario o personal laboral fijo del Ayuntamiento.

El tribunal quedará integrado, además, por personal suplente respectivos, que simultáneamente con las personas titulares habrán de designarse.

La composición del Tribunal será predominantemente técnica y todos/as poseerán titulación igual o superior con las personas a las exigidas para las plazas convocadas.

Las organizaciones sindicales con representación en el Ayuntamiento de Jaraíz de la Vera recibirán información sobre el desarrollo de los procesos selectivos, pudiendo estar presentes, en calidad de observadores, un representante de cada una de las organizaciones sindicales con representación en el ámbito del personal laboral del Ayuntamiento.

El Tribunal no podrá constituirse ni actuar sin la asistencia, como mínimo de tres de sus miembros titulares o suplentes, indistintamente, siendo siempre necesario la presencia del Presidente/a y Secretario/a. Las decisiones se adoptarán por mayoría de los miembros presentes, resolviendo en caso de empate el voto de calidad del Presidente del Tribunal.

La actuación del Tribunal habrá de ajustarse estrictamente a las bases de la convocatoria. Las dudas o reclamaciones que puedan originarse con la interpretación de la aplicación de estas bases, así como lo que deba hacerse en los casos no previstos por ellas, serán resueltas por el Tribunal, por mayoría de votos.

Los/Las componentes del Tribunal, asesores y observadores/as sindicales deberán abstenerse de formar parte del mismo, notificándolo a la autoridad convocante, cuando se dé alguna causa de abstención señalada en el artículo 23 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público. Asimismo, las personas aspirantes podrán promover la recusación



Viernes, 23 de febrero de 2018

de los/las mismos/as según lo previsto en el artículo 24 de la citada Ley 40/2015.

Igualmente, no podrá formar parte del Tribunal el personal funcionario que, en el ámbito de actividades privadas, hubiesen realizado tareas de formación o preparación de aspirantes a pruebas selectivas en los cinco años anteriores a la publicación de la correspondiente convocatoria.

Se podrá disponer por el Tribunal la incorporación a sus trabajos de asesores especialistas.

4.3.- FASE DE OPOSICIÓN (MÁXIMO 10,00 PUNTOS).

1. La fase de oposición constará, para todas las categorías de la bolsa, de un ejercicio obligatorio y de carácter eliminatorio, que será previo a la fase de concurso.

2. El ejercicio consistirá en responder por escrito a un cuestionario de 40 preguntas de tipo test, con tres respuestas alternativas, durante un tiempo máximo de 50 minutos. Dichas preguntas versarán sobre el programa de materias que figuran en el Anexo III correspondiente para cada una de las especialidades, y serán planteadas por el Órgano de Selección, el mismo día inmediatamente antes de la realización del cuestionario por los aspirantes.

El Ejercicio será calificado con una puntuación máxima de 10,00 puntos, quedando eliminados los aspirantes que no alcancen un mínimo de 5,00 puntos.

3. Las personas aspirantes que serán convocadas para la realización del ejercicio, en llamamiento único, deberán ir provistas de un bolígrafo y del Documento Nacional de Identidad o documento que acredite la identidad pudiendo ser requeridas por el Tribunal en cualquier momento para que acrediten su identidad.

La no presentación de un/a aspirante a la realización del ejercicio en el momento de ser llamados determinará automáticamente el decaimiento de sus derechos a participar en el mismo, quedando excluido/a, en consecuencia, del procedimiento selectivo. No obstante, en los supuestos de caso fortuito o fuerza mayor que hayan impedido la presentación de los/las aspirantes en el momento previsto, siempre que esté debidamente justificado y así lo aprecie el Tribunal, se podrá examinar a las personas aspirantes afectadas por estas circunstancias, siempre que no haya finalizado la prueba correspondiente o, de haber finalizado, cuando no entorpezca el desarrollo de la convocatoria con perjuicio para el interés general o de terceros.

4. Una vez concluido el examen por todos los aspirantes, la plantilla con las respuestas correctas a las preguntas planteadas se publicará en el edificio donde haya tenido lugar el mismo, en un lugar de fácil visibilidad para el público, y con posterioridad, en la sede



Viernes, 23 de febrero de 2018

electrónica del Ayuntamiento,

5. Las calificaciones obtenidas por los aspirantes que hayan superado el ejercicio de la Fase de Oposición se harán públicas mediante relaciones que se expondrán en el Tablón de Edictos de la Casa Consistorial y en su sede electrónica.

4.4.- FASE DE CONCURSO: (MÁXIMO 4,00 PUNTOS)

La fase de concurso consistirá en la valoración de los méritos alegados y documentalmente justificados por los aspirantes que hayan superado la fase de oposición.

Los méritos alegados deberán poseerse en la fecha de terminación del plazo de presentación de solicitudes, no pudiendo el Tribunal valorar méritos obtenidos y alegados con posterioridad a esa fecha.

Serán valorados por el Tribunal Único los siguientes méritos:

a. EXPERIENCIA LABORAL: (máximo 3 puntos)

1.- Por servicios prestados en la categoría del puesto correspondiente en una Administración pública: 0'02 puntos por cada mes completo, se despreciarán las fracciones.

Cuando los servicios prestados no sean a jornada completa, se valorarán en proporción de la jornada realmente trabajada.

La experiencia profesional se acreditará a través de certificado de los servicios prestados emitido por el órgano competente de la Administración o Entidad donde se hubiesen prestado, indicándose la denominación del puesto de trabajo, la naturaleza jurídica de la relación, el tiempo de su duración y el tipo de funciones y tareas desempeñadas salvo que éstas últimas se deduzcan con claridad del tipo de puesto de que se trate.

La vida laboral deberá ser aportada como documento complementario de los anteriores, sin que por sí sola sirva para valorar los méritos aducidos.

No serán valorados aquellos servicios que no estén debidamente acreditados.

b. FORMACIÓN: (máximo 1 punto)

Se valorará la participación como alumno en cursos, superados sobre materias directamente relacionadas con las funciones encomendadas al puesto, siempre y cuando se trate de acciones formativas organizadas por una Administración Pública, una Organización Sindical,



Viernes, 23 de febrero de 2018

una Universidad o cualquier otra institución privada, en éste último caso con la colaboración u homologación de la referida acción formativa por una Administración o institución de Derecho Público, incluidas todas las acciones formativas realizadas al amparo de los Acuerdos de Formación Continua de las Administraciones Públicas.

Por este mérito se otorgará un máximo de 1 puntos y se valorará otorgando por cada 10 horas de formación en cursos relacionados con el puesto de trabajo 0,01 puntos. A estos efectos se entenderá que un crédito se corresponde con la realización de 10 horas.

Las acciones formativas para las que no se exprese duración alguna serán valoradas con la puntuación mínima de 0,01 puntos.

En ningún caso se valoraran los títulos tenidos en cuenta para la admisión del aspirante.

La acreditación de este mérito deberá hacerse a través de Copia compulsada de los correspondientes Títulos, diplomas o certificados.

No se valorarán los cursos, seminarios, congresos o jornadas de formación o perfeccionamiento que no quedaren suficientemente acreditados.

Las puntuaciones obtenidas por los aspirantes en la Fase de Concurso de Méritos se harán públicas mediante relación que se expondrá en el Tablón de Edictos de la Casa Consistorial y en su sede electrónica.

4.5.- RELACIÓN FINAL VALORADA.- Una vez valorados todos los méritos por el Tribunal, las puntuaciones obtenidas por los aspirantes se publicarán en el tablón de anuncios del Ayuntamiento por orden de mayor puntuación a menor puntuación, otorgándose un periodo de alegaciones por cinco días naturales.

4.6.- EMPATES- En el caso de que se produzcan empates en las puntuaciones obtenidas, los mismos se resolverán de la siguiente manera:

- Quienes hayan obtenido mayor puntuación en la fase oposición.
- En caso de empate en el punto anterior, por mayor experiencia profesional. De continuar el empate, por mayor formación complementaria.

Si conforme a los anteriores criterios, persistieran situaciones de empate, el Tribunal resolverá los mismos por sorteo.



Viernes, 23 de febrero de 2018

QUINTA.- CALIFICACIÓN DEFINITIVA.

- a. .-El Órgano de Selección publicará, mediante exposición del correspondiente anuncio en el Tablón de Edictos Municipal y en su sede electrónica las puntuaciones finales obtenidas por los aspirantes en el procedimiento selectivo, por orden de mayor a menor puntuación, resultantes de la suma de la puntuación obtenida por quienes hubieren superado la Fase de Oposición más la obtenida en la Fase de Concurso.

6.4.- En el supuesto de empates en las puntuaciones finales obtenidas por los aspirantes, éstos serán resueltos por sorteo.

6.5.- La ordenación de los aspirantes, según las puntuaciones finales obtenidas, determinará el orden de llamamiento de los mismos en la Bolsa de Empleo para la realización de contrataciones laborales.

En cualquier momento del proceso, el Tribunal podrá solicitar a los candidatos que acrediten la veracidad de los méritos alegados.

SEXTA.- NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DE LA BOLSA DE TRABAJO.

6.1.- LLAMAMIENTO.- Cuando sea necesario contratar personal de la categoría propia de alguna de las Bolsas que se deriven del proceso regulado en estas Bases, el Ayuntamiento procederá al llamamiento de las personas que integran la lista por el orden de puntuación obtenida.

Los llamamientos se realizarán por vía telefónica y para su localización se realizarán tres llamadas en el plazo de dos días, para lo cual los aspirantes deberán indicar al menos dos teléfonos de contacto. Siempre que los medios técnicos lo permitan, se enviará al teléfono de la persona un mensaje de texto informándole de que se le han realizado tres llamadas y no ha sido posible localizarla.

Los integrantes de las Bolsas que cambien los números de teléfonos vendrán obligados a comunicarlos al Servicio que gestione las bolsas de trabajo.

A partir del momento en que se establezca el contacto telefónico, el interesado dispondrá únicamente de 24 horas para formalizar la aceptación del contrato laboral presentándose en el Departamento de Recursos Humanos del Ayuntamiento. Si pasado dicho plazo no se recibe contestación se entenderá que desiste, quedando excluido de la Bolsa de Trabajo.



Viernes, 23 de febrero de 2018

La persona encargada de las comunicaciones dejará constancia de las mismas, con indicación de la fecha, hora y persona contactada, mediante escrito en el expediente.

Aquellos integrantes de la Bolsa de Empleo a quienes se les oferte una propuesta de contratación y no aceptaren el trabajo por causas debidamente justificadas, deberán aportar la correspondiente documentación acreditativa, en el plazo de dos días hábiles, circunstancia que les permitirá permanecer en la bolsa de trabajo, manteniendo el lugar en la misma.

Se consideran causas justificadas de renuncia la concurrencia de alguna de las siguientes causas, a acreditar en la forma que se indica:

- a. Estar trabajando cuando se realice el llamamiento. Se acreditará mediante la presentación de copia compulsada del contrato de trabajo vigente y de la última nómina.
- b. Encontrarse en situación de incapacidad para trabajar. Se justificará mediante copia compulsada del informe médico acreditativo de dicha situación. No se considera válida la acreditación mediante parte médico de reposo.

6.2.- MOTIVOS DE EXCLUSIÓN DE LA BOLSA DE TRABAJO: Son motivos de exclusión de esta Bolsa de Trabajo los siguientes:

- Quienes rechazasen, sin justificación alguna, la propuesta de contratación.
- Quienes, pese a haber sido localizados, no compareciesen en el plazo establecido al efecto.
- Quienes hubieren solicitado la baja voluntaria en la Bolsa de Empleo.
- Incurrir en falsificación u omisión de los datos aportados en la solicitud y resto de documentación, sin perjuicio de la exigencia también de responsabilidad civil o penal.
- No superar el periodo de prueba establecido en el contrato.
- Renunciar al contrato de trabajo suscrito antes de su finalización.
- La finalización del contrato de trabajo.

6.3.- DURACION DE LA BOLSA. La presente Bolsa de Trabajo permanecerá vigente durante un periodo de 3 años contados desde la fecha de la primera contratación, salvo que con anterioridad a dicha fecha se constituya una nueva Bolsa que la sustituya como consecuencia de un proceso para la selección de funcionarios de carrera o de laborales fijos, o en caso



Viernes, 23 de febrero de 2018

contrario sea necesaria su prórroga por el tiempo que se determine en la Mesa de Negociación de Empleados Públicos.

6.4.- OFRECIMIENTO CONTRATOS DE TRABAJO.

6.4.1.- MODALIDAD DEL CONTRATO.-Los contratos de trabajo que se suscriban con las personas integrantes de la Bolsa de Trabajo serán contratos de duración determinada en la categoría que corresponda, en cualquiera de las modalidades que para contratación temporal prevé el Estatuto de los Trabajadores, en función de las circunstancias que motiven la contratación (obra o servicio determinado, interinidad, sustituciones en casos de bajas por incapacidad temporal, etc.).

Las ofertas realizadas tendrán el carácter de propuestas, no generando derechos de ninguna índole, y pudiendo quedar sin efectos en caso de que desaparezcan las razones de necesidad que las motivaron.

6.4.2.- DURACIÓN DEL CONTRATO.-Con carácter general, los contratos de trabajo derivados de las plazas de COCINERO y CUIDADOR tendrán una duración de 6 meses, los derivados de las plazas de ATS/DUE y TERAPEUTA OCUPACIONAL de un año y los derivados de la categoría profesional DIRECTOR del Centro de Día la duración será de 18 meses, a excepción de aquellos que se suscriban para sustituir a trabajadores/as en situación de baja laboral por incapacidad temporal, cuya duración será la del tiempo de permanencia del trabajador/a sustituido en dicha situación.

Cuando por las circunstancias anteriores, el contrato se suscriba por tiempo inferior a los referidos en el párrafo anterior para cada una de sus categorías profesionales correspondientes, el trabajador/a conservará su posición en la bolsa, si bien, el nuevo contrato que se suscriba, lo será por el tiempo que reste hasta completar el periodo máximo establecido.

Cada bolsa será cerrada y rotatoria, pasando al final de la lista el trabajador que realice 6 meses de contrato para las plazas de COCINERO y CUIDADOR, un año de contrato para las plazas de ATS/DUE y TERAPEUTA OCUPACIONAL y 18 meses para los contratos derivados de la categoría profesional DIRECTOR del Centro de Día.

En ningún caso la contratación temporal con un mismo trabajador dentro de cada categoría profesional superará los 24 meses dentro de un período de 30 meses sin considerar a estos efectos los contratos de relevo e interinidad. Según a lo dispuesto en la Disposición Adicional Trigésima Cuarta de la Ley 3/2017, de 27 de junio, de Presupuestos Generales del Estado para el año 2017 donde se establece la obligación de las Administraciones Públicas de promover en



Viernes, 23 de febrero de 2018

sus ámbitos respectivos el desarrollo de criterios de actuación que eviten la conversión irregular de un contrato temporal en indefinido no fijo, se comprobará por el Ayuntamiento de Jaraíz de la Vera, con carácter previo al ofrecimiento de un puesto de trabajo, si dicho aspirante ha prestado con anterioridad servicios para esta Entidad en cualquier categoría y en cualquier modalidad de contratación laboral. Si la firma de un nuevo contrato pudiera dar lugar a la adquisición de la condición de trabajador laboral indefinido y, salvo que suponga un perjuicio a los intereses generales, se le ofrecerá un contrato por el tiempo necesario y preciso para que ese trabajador no adquiera la condición de personal laboral indefinido, respetando su posición en la bolsa una vez finalizado éste. De esta manera, una vez transcurrido el tiempo necesario para que dicho trabajador no adquiera de forma irregular la condición de laboral indefinido, y ante el surgimiento de una nueva necesidad de una contratación para esa misma categoría profesional, se le ofertará un contrato de trabajo por el tiempo restante para alcanzar la duración máxima de los contratos establecida en estas bases y que no pudo realizar.

No se ofertarán nuevas contrataciones a los integrantes de las Bolsas que se encuentren con un contrato en vigor en el Ayuntamiento.

2.3.- PERIODO DE PRUEBA.- Se establecerá en cada contrato un periodo de prueba, siendo éste para los contratos de duración de 18 meses o 1 año de 6 meses y para los contratos suscritos por periodo de 6 meses de un mes.

2.4.- JORNADA. La jornada de trabajo será a tiempo completo o parcial, ajustada a las necesidades de los usuarios del servicio.

SÉPTIMA.- INCIDENCIAS.

Contra estas bases, su convocatoria y cuantos actos se deriven de las mismas y de la actuación del Tribunal, se podrá formular recurso por los interesados en los casos y en la forma establecidos por la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

En todo aquello no previsto en estas bases será de aplicación, por lo que se refiere al proceso de selección, el Real Decreto 364/1995, de 10 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento General de ingreso del personal al servicio de la Administración General del Estado.

Por lo que se refiere a la contratación laboral, será de aplicación el Real Decreto Legislativo 1/1995, de 24 de marzo, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores.



Viernes, 23 de febrero de 2018

ANEXO I: TITULACIONES

PUESTO	TITULACIÓN EXIGIDA
Director/a Centro día	Título de Educador Social o Trabajador Social.
Cocinero	Certificado de Profesionalidad en Cocina Nivel 2 o Grado medio o Superior en Cocina.
Terapeuta Ocupacional	Título de Diplomado en Terapia Ocupacional o equivalente
ATS	Grado en Enfermería o equivalente
Cuidador	Formación Profesional de Grado Medio: Atención a personas en situación de dependencia o cuidados auxiliares de Enfermería, o Certificado de Profesionalidad SSCS0208 o Curso Atención Socio-sanitaria a personas dependientes en Instituciones Sociales

ANEXO II: MODELO DE SOLICITUD

Nombre y Apellidos:	
D.N.I./N.I.E:	Teléfono 1:
Municipio:	Teléfono 2:
Domicilio a efecto de notificaciones:	

EXPONE:

Enterado/a de la convocatoria para la constitución de una Bolsa de Trabajo de _____ y reuniendo todas y cada una de las condiciones exigidas en la base segunda de la convocatoria, solicito sea admitida esta instancia junto con la documentación que se acompaña para participar en el procedimiento de concurso-oposición que sea realiza a tal efecto.



Viernes, 23 de febrero de 2018

Documentación que se acompaña:

- Copia compulsada del D.N.I., N.I.E o, en su caso, pasaporte
- Documentación acreditativa de la titulación y/o certificación requerida para ser admitido en el proceso selectivo, debidamente compulsada.
- Documentos acreditativos de los méritos y circunstancias alegados que deban ser valorados en materia de formación

Por todo lo cual SOLICITO ser admitido/a al procedimiento convocado por el Excmo. Ayuntamiento de Jaraíz de la Vera para la creación, mediante Sistema Concurso–Oposición, de una Bolsa de Trabajo de la especialidad mencionada arriba, para la Prestación de servicios en el Centro de Día del Ayuntamiento de Jaraíz de la Vera.

En , a de de 2018.

Firmado:

AL SR. ALCALDE DEL AYUNTAMIENTO DE JARAÍZ DE LA VERA

ANEXO III: TEMARIO

ESPECIALIDAD DE DIRECTOR/A DEL CENTRO DE DÍA.

Tema 1.LEY 2/1994, de 28 de abril, de Asistencia Social Geriátrica.

Tema 2.DECRETO 4/1996, de 23 de enero, por el que se regulan los establecimientos de asistencia social geriátrica.

Tema 3.LEY 39/2006, de 14 de diciembre, de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a las Personas en situación de Dependencia.

Tema 4.DECRETO 1/2009, de 9 de enero, por el que se regula el procedimiento para el reconocimiento de la situación de dependencia y del derecho a las prestaciones del Sistema para la Autonomía y Atención a la Dependencia en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Tema 5.ORDEN 30 de noviembre de 2012 por la que se establece el catálogo de servicios y prestaciones económicas del Sistema para la Autonomía y Atención a la Dependencia, la



Viernes, 23 de febrero de 2018

intensidad de los servicios y el régimen de compatibilidades, aplicables en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Tema 6.RESOLUCIÓN de 2 de diciembre de 2008, de la Secretaría de Estado de Política Social, Familias y Atención a la Dependencia y a la Discapacidad, por la que se publica el Acuerdo del Consejo Territorial del Sistema para la Autonomía y Atención a la Dependencia, sobre criterios comunes de acreditación para garantizar la calidad de los centros y servicios del Sistema para la Autonomía y Atención a la Dependencia.

Tema 7.DECRETO 298/2015, de 20 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de autorización, acreditación y Registro de Centros de Atención a personas mayores de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Tema 8.Plan de Atención Individualizo a personas mayores en situación de Dependencia.

Tema 9.LEY 14/2015, de 9 de abril, de Servicios Sociales de Extremadura.

Tema 10.Escalas de evaluación para personas mayores.

Tema 11.Protocolos de actuación y reglamento de régimen interno de centro de mayores.

Tema 12.Decreto 62/2012, de 13 de abril, por el que se establecen las bases reguladoras de las subvenciones a otorgar por la Consejería de Salud y Política Social en materia de servicios sociales especializados.

Tema 13.DECRETO 260/2012, de 28 de diciembre, por el que se modifica el Decreto 62/2012, de 13 de abril, por el que se establecen las bases reguladoras de las subvenciones a otorgar por la Consejería de Salud y Política Social en materia de servicios sociales especializados.

Tema 14.Acuerdo sobre Criterios comunes de acreditación para garantizarla calidad de los centros y servicios del Sistema para la Autonomía y Atención a la dependencia.

Tema 15.Aspectos Biosicosociales del envejecimiento. El proceso de envejecimiento.

Tema 16.Patologías más frecuentes en las personas mayores.

Tema 17.Funciones del Director/a en una Residencia de Mayores.

Tema 18.Concepto y gestión de las plazas concertadas.

Tema 19.La Programación Anual de Actividades.



Viernes, 23 de febrero de 2018

Tema 20.La Memoria anual.

Tema 21.Arquitectura. Medioambiente y Accesibilidad. Equipamiento de un Centro.

Tema 22.Centros de Día o Unidades de Estancias Diurnas para personas mayores en situación de dependencia: Definición. Condiciones materiales y funcionales específicas.

Tema 23.Protección de datos de carácter personal.

Tema 24.Gestión de la documentación personal de los residentes. Gestión de la documentación del Centro.

Tema 25.El trabajo en equipo. Organización del trabajo. Definición de objetivos.

Tema 26.Negligencia, abuso y maltrato en la vejez.

Tema 27.El procedimiento de Incapacitación.

Tema 28.Prevencción de Riesgos Laborales en el puesto de trabajo.

Tema 29.Primeros Auxilios.

ESPECIALIDAD ATS/DUE

Tema 1. Salud y Salud Pública. Concepto ecológico de salud. Determinantes de la salud. Contenidos de la salud pública.

Tema 2. Educación para la salud. Concepto. Objetivos de la educación para la salud. Métodos de educación para la salud más frecuentes. Métodos y estrategias de enseñanza en gerontología. Promoción de un envejecimiento activo.

Tema 3. Prevención de la Enfermedad. Niveles de actuación preventiva. Condiciones para la actividad preventiva desde los equipos de atención primaria y las unidades de apoyo a la atención primaria en Extremadura.

Tema 4. Epidemiología de las enfermedades transmisibles. Agente causal. La cadena epidemiológica. Reservorio y fuente de infección. Mecanismo de transmisión. Sujeto y población sana susceptible.

Tema 5. Acción sobre los mecanismos de transmisiones. Desinfección y esterilización. Técnicas de desinfección. Estudio de los desinfectantes y antisépticos más importantes.



Viernes, 23 de febrero de 2018

Tema 6. Inmunización preventiva de las poblaciones. Programa y calendario de vacunaciones en Extremadura. Conservación de las vacunas.

Tema 7. Salud mental. Actividades preventivas. Actuación de la atención primaria y de la atención especializada. Centros de rehabilitación psicosocial. Plan de salud mental de Extremadura: estructura y características.

Tema 8. Obesidad. Diagnóstico, clasificación, epidemiología, abordaje terapéutico, tratamiento, intervención comunitaria. Programa de obesidad en atención primaria. Intervención de Enfermería.

Tema 9. Hipertensión arterial. Epidemiología, definición y clasificación, factores predisponentes y fisiopatología. Urgencias hipertensivas. Programa de Hipertensión arterial. Intervención de enfermería.

Tema 10. Envejecimiento. Concepto, Epidemiología. Cambios estructurales y funcionales en la edad avanzada: Biológicos, psicológicos y sociales. Gerontología, Geriátrica. Distintas situaciones de ancianidad. Persona mayor sana. Persona mayor enferma. Anciano frágil. Paciente geriátrico.

Tema 11. Teorías del envejecimiento. Teorías biológicas, Psicológicas y Sociales.

Tema 12. Valoración Geriátrica Global. Valoración de la capacidad funcional del anciano. Escalas de valoración funcional. Valoración de la capacidad mental del anciano. Escalas de valoración mental.

Tema 13. Necesidades Básicas en las etapas de envejecimiento. Cuidados generales de la vida diaria. Higiene. Comunicación. Reposo-Sueño. Peligros ambientales. Alimentación. Actividad física. Sexualidad.

Tema 14. Administración de fármacos en el anciano. Conceptos básicos de farmacología. Vías de administración. Polimedicación y Automedicación. Ancianos y fármacos. Seguridad en la administración de medicamentos.

Tema 15. Ley de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a las personas en situación de dependencia.

Tema 16. La enfermedad en el anciano. Características. Patologías más frecuentes en el anciano. Cuidados de enfermería en los problemas de salud más frecuentes en la vejez. Síndromes geriátricos: clasificación, concepto y características.



Viernes, 23 de febrero de 2018

Tema 17. Manifestaciones de dependencia de mayor incidencia en la población anciana. Incontinencia. Inmovilidad. Dolor.

Tema 18. Aspectos éticos y legales en el cuidado a las personas mayores. Principios bioéticos. Responsabilidad profesional de Enfermería. Ética en los cuidados enfermeros. Principios de privacidad, confidencialidad y dignidad.

Tema 19. Procesos que afectan al sistema osteoarticular en el anciano. Problemas de mayor prevalencia. Osteoporosis, Artrosis, Polimialgia reumática. Caídas en el anciano. Actuación de enfermería en ancianos con problemas osteoarticulares. Dispositivos de ayuda técnica para las personas ancianas: tipos, indicaciones y técnicas de utilización.

Tema 20. Procesos que afectan al sistema neurológico del anciano. Enfermedad de parkinson. Accidente cerebro-vascular agudo. Actuación de enfermería.

Tema 21. Procesos psicogerítricos. Demencias. Pseudodemencias. Cuadro confusional Agudo. Trastornos afectivos. Ansiedad, Depresión. Actuación de enfermería.

Tema 22. Procesos que afectan al sistema cardiovascular en el anciano. Cardiopatía isquémica. Insuficiencia cardiaca congestiva. Trastornos vasculares periféricos. Procesos de atención de enfermería a ancianos con problemas cardiovasculares. Procesos que afectan al sistema hematológico del anciano: anemia y trastornos de la coagulación. Control del tratamiento anticoagulante oral.

Tema 23. Procesos que afectan al Sistema Respiratorio en el anciano. EPOC. Neumonía. Tuberculosis. Carcinoma bronquial. Embolismo pulmonar. Proceso de Atención de Enfermería a ancianos con problemas respiratorios.

Tema 24. Procesos que afectan a los órganos de los sentidos en el anciano. Problemas oftalmológicos: cataratas, glaucoma, degeneración macular, cuerpos extraños e infecciones oculares. Problemas en el oído: infecciones externas, cuerpos extraños y tapón de cerumen. Proceso de atención de enfermería a ancianos con problemas de los órganos de los sentidos.

Tema 25. Cuidados de enfermería en ancianos con trastornos digestivos. Disfagia. Estreñimiento. Incapacidad fecal. Alimentación enteral y parental. Cuidado de las ostomías.

Tema 26. Procesos oncológicos en geriatría. Etiología. Signos y síntomas. Métodos de tratamiento. Proceso de atención de enfermería a ancianos con problemas oncológicos.



Viernes, 23 de febrero de 2018

Tema 27. Cuidados de enfermería en el anciano con enfermedad terminal. La familia del anciano terminal. Síntomas más frecuentes. Urgencias paliativas: hemorragia masiva, disnea aguda terminal. Crisis de agitación. Cuidados paliativos. Bases de la Tanatología.

Tema 28. Úlceras por presión. Prevención. Estadiaje. Epidemiología. Obtención de muestras. Tratamiento.

Tema 29. Residuos sólidos y líquidos. Su problema sanitario, sistemas de recogida y de eliminación. Gestión, tratamiento y eliminación de residuos sanitarios y biocontaminados en Extremadura.

Tema 30. Toxiinfecciones e intoxicaciones alimentarias. Diagnóstico diferencial y medidas preventivas. Brucelosis. Salmonelosis. Fiebre tifoideas y paratífica. Epidemiología y control. Manipuladores de alimentos.

Tema 31. Malos tratos en el anciano. Epidemiología mecanismos de actuación y de prevención.

Tema 32. Diabetes mellitus, Epidemiología, criterios, diagnósticos y clasificación, criterios de control, complicaciones crónicas. Actividades de enfermería. Programa de diabetes.

Tema 33. Riesgos medioambientales y laborales. Concepto básicos. Salud laboral y atención primaria. Aproximación a las enfermedades profesionales.

Tema 34. Ley de Igualdad entre Mujeres y Hombres y contra la Violencia de Género en Extremadura: Disposiciones Generales.

Tema 35. Bioética. Principios básicos. Confidencialidad, secreto profesional, consentimiento informado. Toma de decisiones compartida.

ESPECIALIDAD COCINERO/A

Tema 1. Equipamientos básicos de una cocina hospitalaria. Generadores de calor, generadores de frío, maquinaria auxiliar, utensilios, características y utilización de los mismos.

Tema 2. Peligros asociados a la manipulación de los alimentos. Requisitos de los manipuladores de alimentos. La contaminación de los alimentos: fuentes, transmisión y elementos favorecedores, medidas preventivas.

Tema 3. Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre: normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Definiciones, condiciones de los



Viernes, 23 de febrero de 2018

establecimientos. Requisitos de las comidas preparadas.

Tema 4. La conservación de los alimentos: métodos más utilizados. Conservación en frío, por calor, salazón, ahumado, desecación. Nuevos métodos para la conservación de alimentos.

Tema 5. Recepción de mercancías: control de las materias primas y platos preparados, vehículos de transporte, etiquetas, temperaturas, fechas de consumo preferente y de caducidad, control organoléptico.

Tema 6. Almacenamiento: Cámaras, almacenes, circuito limpio-sucio, productos perecederos, semiperecederos y no perecederos, normas de higiene y limpieza, temperatura requerida, rotación de mercancías.

Tema 7. Acondicionamiento de materias primas: la descongelación, rehidratación. Limpieza y preelaboración de las materias primas. Cortes de las distintas materias.

Tema 8. Métodos de producción: métodos más utilizados para la elaboración de las comidas hospitalarias, definiciones, características. Métodos más adecuados para las distintas dietas.

Tema 9. Maquinaria de alto rendimiento para la elaboración y tratamiento de comidas para colectividades: hornos de convección, sartenes basculantes, hornos de vapor, marmitas, freidoras, batidores de frío, descripción y uso. Pequeña maquinaria. Herramientas de cocina.

Tema 10. El sistema de emplatado: dotación de materiales, medidas higiénicas, temperaturas de las comidas preparadas. Sistemas de distribución: línea caliente, línea mixta y línea fría.

Tema 11. Planes de limpieza, desratización, desinsectación. Identificación y evaluación de áreas de limpieza. Conocimientos básicos de productos utilizados. Sistemas de limpieza comúnmente utilizados. Registro del sistema.

Tema 12. Autocontrol sanitario en las cocinas hospitalarias: análisis de peligros y puntos de control críticos.

Tema 13. Alimentación, nutrición y dietética: diferenciación, conceptos básicos. Nutrientes energéticos y no energéticos.

Tema 14. La alimentación en función de la edad: Particularidades. Alimentación infantil. Alimentación del anciano.

Tema 15. Dietas basales y terapéuticas más utilizadas en los centros hospitalarios. Alimentos prohibidos, alimentos limitados, alimentos recomendados de las distintas dietas.



Viernes, 23 de febrero de 2018

Tema 16. Sustancias fundamentales que componen los alimentos: Nutrientes. Digestión, absorción y metabolismo. Función de los nutrientes en el organismo.

Tema 17. Clasificación de los alimentos. Necesidades nutricionales.

Tema 18. Hidratos de carbono. Clasificación. Alimentos fuente de los hidratos de carbono en la dieta.

Tema 19. Grasas. Clasificación. Las grasas de la dieta.

Tema 20. Proteínas. Clasificación. Alimentos fuente de proteínas en la dieta.

Tema 21. Pastas. Propiedades y formas principales de cocinarlas. Legumbres. Propiedades y formas de cocinarlas. Arroces.

Tema 22. Huevos. Tipos. Identificación de su grado de frescura. Normas básicas y su preparación. Géneros que los complementan. Propiedades alimentarias y digestivas en sus diversas formas de preparación.

Tema 23. Pescados. Tipos. Identificación de su grado de frescura. Épocas idóneas de las especies más importantes. Su poder alimenticio. Formas más importantes de preparación. Conservación.

Tema 24. Carnes. División según sus propiedades alimenticias. Calidad según su aplicación y aprovechamiento. Formas básicas de elaboración. Conservación y reposo necesario.

Tema 25. Salsas. Tipos. Elaboración y cuidados. Sopas, consomés y cremas. Potajes propiamente dicho.

Tema 26. Ensaladas y verduras. Su importancia en la dieta. Verduras de temporada. Preparación y elaboración. Formas de conservación.

Tema 27. Desayunos: Clases. Meriendas: Clases. Postres: Frutas de temporada y productos lácteos. Repostería: Cremas, flanes, natillas,...: Elaboración.

Tema 28. Rendimiento de los productos alimenticios: Carnes, pescados, verduras y hortalizas. Épocas óptimas de los productos alimenticios.

Tema 29. Aditivos alimentarios. Definiciones y conceptos. Clasificación. Su papel en la alimentación actual. Utilización correcta.



Viernes, 23 de febrero de 2018

Tema 30. Congelados. Principales utilidades en la alimentación actual. Propiedades. Su correcta elaboración y conservación. Principales alimentos congelados.

Tema 31. Toxiinfecciones alimentarias.

Tema 32. Informatización del sistema de alimentación: protocolo de dietas, planilla, procesado de la información, listado, tarjetas de emplatado.

Tema 33. Distribución del trabajo en la cocina. Misión de cada grupo. Orden de trabajo diario y administración de la cocina. Categorías profesionales dentro de la cocina. Misiones. Obligaciones y atribuciones de cada una.

Tema 34. Terminología gastronómica más común y vocabulario de cocina.

Tema 35. Conceptos básicos en la prevención de riesgos laborales. Riesgos específicos de la actividad en cocinas y con los productos de limpieza. Medidas preventivas y de seguridad, actuación ante una emergencia. Prevención de accidentes y primeros auxilios.

ESPECIALIDAD TERAPEUTA OCUPACIONAL

Tema 1. La Ocupación como terapia. Definición de Terapia Ocupacional. Marcos de referencia utilizados en Terapia Ocupacional y Aplicaciones de la Terapia Ocupacional.

Tema 2. Concepto de salud, salud pública y salud comunitaria. Determinantes del estado de salud.

Tema 3. Ley 39/2006, de 14 de diciembre, de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a las Personas en Situación de Dependencia. Actividades Básicas e Instrumentales de la Vida Diaria. Entrenamiento en AVD: Consideraciones prácticas.

Tema 4. DECRETO 1/2009, de 9 de enero, por el que se regula el procedimiento para el reconocimiento de la situación de dependencia y del derecho a las prestaciones del Sistema para la Autonomía y Atención a la Dependencia en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Tema 5. ORDEN 30 de noviembre de 2012 por la que se establece el catálogo de servicios y prestaciones económicas del Sistema para la Autonomía y Atención a la Dependencia, la intensidad de los servicios y el régimen de compatibilidades, aplicables en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Tema 6. Clasificación Internacional del Funcionamiento y la Discapacidad [CIF].



Viernes, 23 de febrero de 2018

Tema 7. Epidemiología y prevención de las enfermedades crónicas.

Tema 8. Promoción, prevención y rehabilitación de la salud en la persona mayor.

Tema 9. Geriátrica: Envejecimiento y calidad de vida. Grandes síndromes geriátricos y Nutrición en geriatría.

Tema 10. El Dolor, La Inflamación y La Impotencia Funcional.

Tema 11. El Síndrome Hemipléjico. Clínica y abordaje.

Tema 12. Aspectos éticos y legales en la atención de la persona mayor. Ética y responsabilidad profesional

Tema 13. Constitución del cuerpo humano características generales de los vertebrados. Posición anatómica, planos y ejes.

Tema 14. Aspectos anatomofuncionales básicos del sistema nervioso central y periférico, del sistema cardiovascular y del sistema endocrino.

Tema 15. Procesos neuropsicológicos

Tema 16. Estudio del paciente con enfermedad neurológica

Tema 17. Trastornos del desarrollo del SNC. Trastornos neuroesqueléticos.

Tema 18. Hemorragia e isquemia cerebral

Tema 19. El deterioro cognitivo. La demencia. Concepto y Clasificación. Epidemiología. Tipos de Demencia. La Enfermedad de Alzheimer y otras Demencias degenerativas. La Demencia vascular. Psicopatología en la demencia. Sintomatología e intervención no farmacológica. Enfermedad de Parkinson y otros parkinsonismos.

Tema 20. Clasificación, clínica y abordaje de los síndromes epilépticos

Tema 21. Enfermedades del sistema nervioso periférico.

Tema 22. Valoración en Terapia Ocupacional. Planificación del tratamiento en Terapia Ocupacional.

Tema 23. Proceso clínico en Terapia Ocupacional Geriátrica: Recogida de datos, Evaluación e Instrumentos de valoración y Escalas de evaluación para personas mayores Análisis de la



Viernes, 23 de febrero de 2018

Ocupación. Plan de Atención Individualizado a personas mayores en situación de Dependencia.

Tema 24. Intervención de la Terapia Ocupacional en Demencias y en Caídas.

Tema 25. Ayudas Técnicas Ortoprotésicas. Conceptos generales.

Tema 26. Generalidades de las Barreras arquitectónicas y los problemas planteados en la persona con discapacidad.

Tema 27. El Plan Marco de Atención Sociosanitaria al Deterioro Cognitivo en Extremadura [PIDEX].

Tema 28. Primeros auxilios.

ESPECIALIDAD CUIDADOR

Tema 1. Envejecimiento fisiológico y patológico. Concepto de paciente geriátrico. concepto de “anciano frágil”, anciano sano y anciano enfermo. Características de las enfermedades en el anciano. Enfermedades más frecuentes en geriatría. Los grandes síndromes geriátricos.

Tema 2. Ley 39/2006, de 14 de diciembre, de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a las Personas en Situación de Dependencia: Concepto de dependencia, grados de dependencia, recursos y servicios del SEPAD.

Tema 3. Educación para la salud. Concepto y métodos. Determinantes sociales de la salud. Papel del cuidador en la educación sanitaria.

Tema 4. Cuidados básicos del usuario: Movilización, posiciones básicas. Técnicas para realizar la movilización. La inmovilidad en el anciano. Inestabilidad y caídas en el anciano. Ayudas técnicas.

Tema 5. Aseo diario del usuario. Diferentes sistemas para su lavado. Secado. Vestido. Higiene bucal. Higiene y cuidados diarios de la piel. Úlceras por presión.

Tema 6. La nutrición en el anciano según patologías (HTA, DIABÉTICOS, SINTROM). Factores condicionantes. Necesidades nutricionales. Dieta normal. Dieta triturada. Ingesta de líquidos. Nutrición artificial: nutrición enteral, nutrición parenteral. Cuidados generales del paciente con dieta artificial.

Tema 7. Intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias. Concepto. Importancia actual. Conservación de los alimentos. Problemas sanitarios de las conservas y semiconservas.



Viernes, 23 de febrero de 2018

Manipulación de alimentos.

Tema 8. Problemas de salud asociados a la discapacidad intelectual, física y sensorial. Epilepsia; Incontinencia; Trastornos de la alimentación. El deterioro cognitivo en el anciano. Salud mental en el anciano (Ictus, Alzheimer, Parkinson, demencia senil, etc.)

Tema 9. Técnicas de psicomotricidad para cuidadores en el campo de la discapacidad. Definición de términos: Educación psicomotriz, esquema corporal, control postural, equilibrio, lateralidad, ritmo. Control técnico. Control respiratorio. Coordinación general. El juego.

Tema 10. Procesos de afectación osteomuscular más frecuentes en los ancianos. Reumatismos más frecuentes. Osteoporosis y fracturas de cadera.

Tema 11. La privación sensorial en el anciano. Déficit auditivo. Déficit visual. Repercusiones sociales y emocionales.

Tema 12. Fármacos en el anciano. Administración de fármacos, vías de administración.

Tema 13. Primeros Auxilios. Prevención de caídas.

Lo manda y lo firma el Concejal Delegado del Área de Personal, D. Pedro Laso Núñez, en Jaraíz de la Vera, a 19 de febrero de 2018; de lo que, como Secretaria, doy fe."

Contra las presentes bases, que ponen fin a la vía administrativa, se puede interponer alternativamente o recurso de reposición potestativo, en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente a la publicación del presente anuncio, ante el Alcaldía de este Ayuntamiento de Jaraíz de la Vera, de conformidad con los artículo 123 de Ley 39/2015, de 1 de octubre, de Procedimiento Administrativo Común, o recurso contencioso-administrativo, ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo de Cáceres en el plazo de dos meses a contar desde el día siguiente a la publicación del presente anuncio, de conformidad con el artículo 46 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa. Si se optara por interponer el recurso de reposición potestativo, no podrá interponer recurso contencioso-administrativo hasta que aquel sea resuelto expresamente o se haya producido su desestimación por silencio. Todo ello sin perjuicio de que pueda ejercitar cualquier otro recurso que estime pertinente.

Lo que se hace público para general conocimiento.



Viernes, 23 de febrero de 2018

Jaraíz de la Vera, 19 de febrero de 2018
Pedro Laso Núñez
CONCEJAL DELEGADO DE PERSONAL

