

AUTORIDADES Y PERSONAL

Oposiciones y concursos

OSAKIDETZA-SERVICIO VASCO DE SALUD

1152

RESOLUCIÓN 138/2018, de 14 de febrero, de la Directora General de Osakidetza-Servicio vasco de salud, por la que se aprueban las bases específicas que han de regir el proceso selectivo para la adquisición del vínculo estatutario fijo en la categoría de Cocinero/a del grupo profesional de Técnicos Especialistas Profesionales con destino en las organizaciones de servicios sanitarios de Osakidetza-Servicio vasco de salud.

Mediante Resolución 103/2018 de 5 de febrero, de la Directora General de Osakidetza-Servicio vasco de salud, se han aprobado las bases generales que han de regir los procesos selectivos para la adquisición del vínculo estatutario fijo en Osakidetza-Servicio vasco de salud convocados en los años 2016 y 2017.

Para la materialización de cada proceso selectivo es necesaria la publicación de las bases específicas que han de regir la convocatoria de destinos de cada categoría.

Por ello, de conformidad con lo establecido en la Ley 8/1997, de 26 de junio de Ordenación Sanitaria de Euskadi, la Ley 55/2003, de 16 de diciembre, del Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud, la Ley 7/2007, de 12 de abril, del Estatuto Básico del Empleado Público, el Decreto 186/2005, de 19 de julio, que regula los puestos funcionales del Ente Público Osakidetza-Servicio vasco de salud, y en el Decreto 255/1997, de 11 de noviembre, por el que se establecen los Estatutos Sociales del Ente Público Osakidetza-Servicio vasco de salud, y demás disposiciones de vigente aplicación.

RESUELVO:

Primero.– Convocar las pruebas selectivas que son objeto de las presentes bases.

Segundo.– Aprobar las bases específicas, que figuran como Anexo I, que han de regir el proceso selectivo para la adquisición del vínculo estatutario fijo en la categoría de Cocinero/a del Grupo Profesional de Técnicos especialistas Profesionales con destino en las organizaciones de servicios sanitarios de Osakidetza-Servicio vasco de salud.

Tercero.– Aprobar la relación de destinos ofertados mediante el Anexo II que acompaña a la presente Resolución.

Cuarto.– Aprobar el baremo de méritos que figura como Anexo III de la presente Resolución.

Quinto.– Aprobar el temario correspondiente que figura como Anexo IV de la presente Resolución.

Sexto.– De acuerdo con lo establecido en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, y en la Ley 8/1997, de 26 de junio, de Ordenación Sanitaria de Euskadi, así como en el Decreto 255/1997, de 11 de noviembre, por el que se establecen los Estatutos Sociales de Osakidetza, contra esta Resolución podrá ser interpuesto recurso de alzada ante el Consejo de Administración de Osakidetza-Servicio vasco de salud, en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente al de su publicación en el BOPV.

En Vitoria-Gasteiz, a 14 de febrero de 2018.

La Directora General de Osakidetza-Servicio vasco de salud,
MARÍA JESÚS GEMMA MÚGICA ANDUAGA.

ANEXO I

BASES ESPECÍFICAS QUE HAN DE REGIR EL PROCESO SELECTIVO PARA LA ADQUISICIÓN DEL VÍNCULO ESTATUTARIO FIJO EN LA CATEGORÍA DE COCINERO/A DEL GRUPO PROFESIONAL DE TÉCNICOS ESPECIALISTAS PROFESIONALES CON DESTINO EN LAS ORGANIZACIONES DE SERVICIOS SANITARIOS DE OSAKIDETZA-SERVICIO VASCO DE SALUD

1.– Destinos objeto de convocatoria.

1.1.– Son objeto de esta convocatoria los destinos de la categoría de Cocinero/a del Grupo Profesional de Técnicos especialistas Profesionales con destino en las organizaciones de servicios sanitarios de Osakidetza-Servicio vasco de salud, recogidos en el Anexo II.

1.2.– De los destinos convocados, se reservan para su provisión por personal discapacitado el 7% que se fijaran en el momento de la determinación definitiva de los destinos ofertables previsto en las bases generales.

2.– Requisitos de los aspirantes:

Para participar en el proceso que aquí se regula, los aspirantes habrán de reunir al último día del plazo de presentación de solicitudes, salvo las excepciones que se prevean en las bases generales, debiendo mantener su cumplimiento hasta efectuar la toma de posesión del destino que, en su caso, se adjudique, además de los requisitos exigidos en las bases generales, los siguientes:

a) Estar en posesión, conforme a lo dispuesto en el apartado 6.2.c) de las bases generales, de la titulación de Técnico Superior Restauración o equivalente, expedida por el Ministerio de Educación y Ciencia, de conformidad con lo dispuesto en el Anexo I del Decreto 186/2005, de 19 de julio, que regula los puestos funcionales del Ente Público Osakidetza.

b) En todo caso, deberán cumplirse los requisitos del puesto al que se opte, según lo dispuesto en el Decreto 186/2005, de 19 de julio, que regula los puestos funcionales del Ente Público Osakidetza-Servicio vasco de salud, así como cualesquiera otros establecidos por la normativa vigente.

c) Haber satisfecho los siguientes derechos de inscripción dentro del plazo de presentación de solicitudes, conforme al Grupo de titulación al que pertenezcan los destinos ofertados:

Grupo C1 (antiguo grupo C) 15 euros.

3.– Desarrollo del concurso oposición.

3.1.– Fase de oposición.

Corresponderá al Instituto Vasco de Administración Pública (IVAP) la elaboración de la prueba teórica y al tribunal determinar su duración. La misma consistirá en la contestación por escrito en el plazo máximo que se fije, de un cuestionario de preguntas que versará sobre las materias del programa que se contiene en el Anexo IV, relativo al temario general y al temario común.

Asimismo, mediante su inclusión en el citado Anexo, se facilitará la bibliografía para la preparación de la prueba.

3.2.– Tras la relación de aspirantes por orden de puntuación prevista en el apartado 14 de las bases generales los aspirantes propuestos que figuren en el Anexo I deberán presentar fotocopia compulsada, además de la documentación que se relaciona en la base 14.2, de la siguiente:

– Fotocopia compulsada o testimonio notarial de la titulación de Técnico Superior Restauración o equivalente, expedida por el Ministerio de Educación y Ciencia, de conformidad con lo dispuesto en el Anexo I del Decreto 186/2005, de 19 de julio, que regula los puestos funcionales del Ente Público Osakidetza.

b) En todo caso, deberán cumplirse los requisitos del puesto al que se opte, según lo dispuesto en el Decreto 186/2005, de 19 de julio, que regula los puestos funcionales del Ente Público Osakidetza-Servicio vasco de salud, así como cualesquiera otros establecidos por la normativa vigente.

3.3.– Fase de concurso.

Se valorarán los méritos acreditados, según el baremo de méritos que se acompaña como Anexo III, conforme a los criterios establecidos en las bases generales.

ANEXO II

RELACIÓN DE DESTINOS CATEGORÍA: COCINERO

Conforme a lo previsto en la base 1 de las Bases Generales aprobadas por Resolución 103/2018, de la Directora General de Osakidetza, se convocan los siguientes destinos:

- Convocatoria de Turno de Promoción Interna: 4 destinos.

Acceso general: 4.

Cupo de reserva para personas con discapacidad: 0.

– Con discapacidad intelectual: 0.

– Con otra discapacidad: 0.

- Convocatoria de Turno Libre: 13 destinos.

Acceso general: 12.

Cupo de reserva para personas con discapacidad: 1.

– Con discapacidad intelectual: 0.

– Con otra discapacidad: 1.

En el supuesto de que los destinos reservados a personas con discapacidad intelectual no puedan cubrirse por falta de candidatos/as que superen el proceso selectivo, dichos destinos acrecerán al cupo de reserva de personal con discapacidad.

En el supuesto de que los destinos reservados a personas con discapacidad no puedan cubrirse por falta de candidatos/as que superen el proceso selectivo, dichos destinos acrecerán a los de acceso general del turno correspondiente, promoción interna o turno libre.

De acuerdo con lo establecido en la base 2 la determinación de los destinos en las organizaciones de servicios sanitarios objeto de esta convocatoria, se hará junto con la publicación de la relación provisional de aspirantes que han superado el proceso selectivo.

lunes 5 de marzo de 2018

ANEXO III

BAREMO DE MERITOS DE LA CATEGORÍA DE COCINERO/A DEL GRUPO PROFESIONAL DE TÉCNICOS ESPECIALISTAS PROFESIONALES CON DESTINO EN LAS ORGANIZACIONES DE SERVICIOS SANITARIOS DE OSAKIDETZA-SERVICIO VASCO DE SALUD

1) Experiencia profesional: máximo 60 puntos.

Se computará el tiempo de servicios que las personas aspirantes tuvieran reconocido hasta el último día del plazo de presentación de solicitudes.

Del cómputo total, que se efectuará en base a los días naturales trabajados, se despreciarán los restos que resulten inferiores al mes. A estos efectos se entenderá por mes el conjunto de 30 días naturales.

1.– Por cada mes de servicios prestados como Cocinero/a en las Organizaciones de Servicios Sanitarios de Osakidetza-Servicio vasco de salud, de la Seguridad Social o de los Servicios de Salud de las Comunidades Autónomas o en cualquier Administración Pública, así como aquéllos servicios prestados en los Servicios Sanitarios de la red pública de los demás estados miembros de la Unión Europea: 0,22 puntos.

Al personal que acceda a través del turno de promoción interna se le computarán los servicios previos conforme a continuación se detalla:

- a) Servicios prestados por personal en el grupo E: 0,08 puntos/mes.
- b) Servicios prestados por personal en el grupo D: 0,10 puntos/mes.
- c) Servicios prestados por personal en el grupo C: 0,12 puntos/mes.
- d) Servicios prestados en el mismo puesto al que se opta: 0,22 puntos/mes.

Los servicios prestados en comisión de servicios o desempeño de funciones de superior categoría se computarán en el puesto efectivamente desempeñado.

Asimismo se computarán en el puesto de origen los servicios prestados en situación de servicios especiales.

2) Formación, docencia e investigación (máximo 20 puntos):

Se valorará dentro de este apartado la formación que resulte acreditada conforme a lo siguiente:

a) Formación pregrado:

Por cada matrícula de honor o sobresaliente durante los estudios de Técnico especialista en la especialidad correspondiente o equivalente (no se deben considerar como asignaturas valorables: religión, ética, formación política, educación física e idioma):

- por cada matrícula de honor: 0,6 puntos.
- por cada sobresaliente: 0,4 puntos.

d) Formación continuada:

Por la asistencia a cursos relacionados con la categoría del destino solicitado:

lunes 5 de marzo de 2018

Hasta 9 horas:	0,50 puntos
10 a 19 horas:	1 punto
20 a 29 horas:	2 puntos
30 a 49 horas:	3 puntos
50 a 99 horas:	4 puntos
100 a 199 horas:	5 puntos
200 o más horas:	6 puntos

Cuando en las certificaciones de los cursos conste únicamente el número de créditos, para la asignación de la puntuación se efectuará la siguiente equivalencia:

- 1 crédito del Sistema Europeo de Créditos (ECTS): 25 horas.
- 1 crédito de la Comisión de Formación Continuada: 10 horas.

En aquellas certificaciones en las que no conste el número de horas de duración del curso ni se asignen créditos, o disponiendo de créditos, estos sean diferentes a los especificados en el párrafo anterior, o se establezca otra equivalencia de los créditos en horas, el tribunal, a la vista de la certificación aportada y del contenido del curso, asignará la puntuación correspondiente sin que en ningún caso pueda otorgar una puntuación inferior a 0,50 puntos.

Se valorarán los cursos acreditados/certificados por Organismos Oficiales, Universidades, Instituciones Sanitarias y, en su caso, Colegios Profesionales y Sociedades Científicas, así como los cursos acreditados/certificados en virtud de los Acuerdos de Formación Continua suscritos por cualquier Administración Pública, siempre que no formen parte de un plan de estudios para la obtención de una titulación oficial.

e) Actividades Docentes:

Docencia en programas oficiales de formación continuada (por cada 1 hora): 0,050 puntos.

f) Actividades científicas y de difusión del conocimiento:

Por la publicación de trabajos científicos, presentación de ponencias, comunicaciones, conferencias o mesas redondas relacionadas con el puesto funcional del destino solicitado:

Por cada Ponencia: 2 puntos.

Por cada Comunicación oral/Póster: 1 punto.

Por cada Mesa redonda: 1 punto.

Por cada Publicación (primer autor/a): 2 puntos.

Por cada Publicación (otros autores): 1 punto.

No se valorarán otros méritos no especificados en este apartado.

h) Conocimientos de informática (máximo 2 puntos).

3) Euskera.

PL2: 18 puntos.

PL1: 9 puntos.

ANEXO IV.

COCINERO/A

- I.– Temario general.
 - 1.– Términos culinarios.
 - 2.– La Cocina. Importancia y condiciones que debe reunir el local: Departamentos comunes. Departamentos condicionados.
 - 3.– Maquinaria I. Fogones. Utensilios de cocina y Prevención de accidentes:
 - 3.1.– Evolución general.
 - 3.2.– Generadores de calor.
 - 3.3.– Fogones.
 - 3.4.– De gas propano.
 - 3.5.– El gas ciudad.
 - 3.6.– De carbón mineral.
 - 3.7.– De gasoil.
 - 3.8.– Eléctrico.
 - 3.9.– Accesorios de todo fogón.
 - 4.– Maquinaria II. Otros generadores de calor:
 - 4.1.– Salamandra.
 - 4.2.– Freidoras.
 - 4.3.– Parrilla y Plancha parrilla.
 - 4.4.– Prusiana.
 - 4.5.– Asador y Hornos.
 - 4.6.– Marmitas y ollas a presión.
 - 4.7.– Mesa caliente.
 - 4.8.– Sartenes abatibles.
 - 4.9.– Baño María.
 - 5.– Maquinaria III. Generadores del frío:
 - 5.1.– Elementos empleados en la conservación de alimentos perecederos.
 - 5.2.– Elementos empleados en la elaboración de postres.
 - 5.3.– Sorbetera y Batidora-heladora.
 - 6.– Pequeña Maquinaria:

- 6.1.– Batidora y amasadora.
- 6.2.– Moledora-refinadora.
- 6.3.– Picadora, peladora, ralladora, cortadora y trinchadora.
- 6.4.– Balanza y mesas de trabajo.
- 7.– Batería de cocina:
 - 7.1.– Marmita con tapa. Saute. Saute ruso.
 - 7.2.– Rondón con tapa. Turbofera con rejilla. Baño María.
 - 7.3.– Breseadora.
 - 7.4.– Placa de asados. Barreño. Perol.
 - 7.5.– Lubinera y besuguera. Fritura. Media marmita.
 - 7.6.– Sartén escurridor.
 - 7.7.– Medidas de capacidad. Cesta de alambre. Rejilla.
 - 7.8.– Cestillos de patatas «nido». Cacillo escurridor. Tenedor de asados. Coladores diversos.
 - 7.9.– Pasapurés. Colador chino. Mortero. Rallador manual.
 - 7.10.– Cacerola. Paellera. Cazuela de barro.
- 8.– Moldes y Herramientas:
 - 8.1.– Moldes de: bizcocho, terrina, magdalenas, pudding, flan individual, tarta helada, gelatina, brioche.
 - 8.2.– Herramientas:
 - 8.2.1.– Cuchillo de golpe y de medio golpe. Cuchillo cebollero.
 - 8.2.2.– Deshuesador. Trinchante. Puntilla. Jamonero. Macheta.
 - 8.2.3.– Pelador. Espátula de acero.
 - 8.2.4.– Espátulas de goma. Abrelatas. Mechadora. Agujas de bridar. Espalmadera. Tijeras. Acanalador. Espuela.
 - 8.2.5.– Cortahuevos. Sierra. Vaciador de manzanas.
 - 8.2.6.– Cucharillas vaciadoras o sacabocados. Deshuesador de aceitunas.
- 9.– Distribución del trabajo en la cocina:
 - 9.1.– Categorías profesionales dentro de la cocina.
 - 9.2.– Misiones. Obligaciones y atribuciones de cada una.
 - 9.3.– Distribución del trabajo en la cocina. Misión de cada grupo.
 - 9.4.– Orden de trabajo diario en la cocina.
 - 9.5.– Administración de la cocina.

9.6.– Aprovechamiento de los restos de los géneros cocinados.

9.7.– Ahorros de gastos inútiles.

9.8.– Rendimiento de géneros alimenticios.

10.– Condimentos:

10.1.– Sal, azúcar, vinagre.

10.2.– Condimentos de vegetales secos.

10.3.– Cuidados que requieren.

10.4.– Especias.

11.– Condimentos de vegetales secos:

11.1.– Especias, hierbas aromáticas.

12.– Condimentos Frescos. Hortalizas de condimentación.

13.– Fondos de Cocina:

13.1.– Fondos fundamentales.

13.2.– Fondo blanco y fondo oscuro.

13.3.– Consomé clarificado y consomé blanco.

13.4.– Fumet.

13.5.– Gelatinas.

13.6.– Grandes salsas básicas.

13.7.– Ligazones y caldos.

14.– Hortalizas y ensaladas:

14.1.– Métodos básicos de cocinado.

14.2.– Hortalizas de primavera.

14.3.– Hortalizas de verano.

14.4.– Hortalizas de otoño.

14.5.– Hortalizas de invierno.

14.6.– Ensaladas simples y compuestas.

15.– Legumbres secas, cereales y tubérculos:

15.1.– Métodos básicos de cocinado.

15.2.– Alubias, garbanzos, lentejas.

15.3.– Arroz.

15.4.– Patatas.

- 16.– Sopas, consomés y cremas:
 - 16.1.– Potajes propiamente dichos.
 - 16.2.– Sopas.
 - 16.3.– Consomés.
 - 16.4.– Cremas.
- 17.– Guarniciones:
 - 17.1.– Guarniciones simples.
 - 17.2.– Guarniciones compuestas.
- 18.– Fritos:
 - 18.1.– La gran fritura.
 - 18.2.– Clases de fritos.
 - 18.3.– Fritura mixta.
- 19.– Pastas italianas:
 - 19.1.– Pastas frescas y pastas secas.
 - 19.2.– Calidad de las pastas frescas y secas.
- 20.– Huevos:
 - 20.1.– Composición, valoración comercial y conservación.
 - 20.2.– Aplicaciones y métodos básicos de cocinado.
 - 20.3.– Elaboración y características de calidad.
- 21.– Pescados:
 - 21.1.– Presentación en el mercado y valoración comercial.
 - 21.2.– Limpieza y conservación.
 - 21.3.– Métodos básicos de cocinado.
 - 21.4.– Especies más importantes:
 - 21.5.– Pescados de agua dulce.
 - 21.6.– Pescados de mar azules.
 - 21.7.– Pescados de mar blancos.
 - 21.8.– Pescados de mar semiblancos.
- 22.– Carnes:
 - 22.1.– Valoración comercial.
 - 22.2.– División según propiedades nutritivas.

- 22.3.– Métodos básicos de cocinado. Vacuno mayor.
- 22.4.– Despiece de la res. Desguace de los cuartos.
- 22.5.– Pequeñas piezas con denominación propia.
- 22.6.– Vacuno Menor.
- 22.7.– Identificación específica de la calidad.
- 22.8.– Despiece de la res.
- 22.9.– Pequeñas piezas con denominación propia.
- 22.10.– Aves.
- 22.11.– Gallina y pollo.
- 22.12.– Preparación de las aves y métodos básicos de cocinado.
- 23.– Postres:
 - 23.1.– Simples naturales.
 - 23.2.– Simples elaborados.
 - 23.3.– Calientes.
 - 23.4.– Fríos.
- 24.– Conservación de géneros:
 - 24.1.– Fundamento general.
 - 24.2.– Métodos:
 - 24.2.1.– Frío, refrigeración, congelación, calor.
 - 24.2.2.– Ahumado, deshidratación, salazón. Escabeche.
 - 24.2.3.– Por inmersión en líquidos conservadores.

II.– Temario común.

1.– Disposiciones Generales de Ordenación Sanitaria de Euskadi. Sistema Sanitario de Euskadi: Ordenación y Derechos y deberes de los ciudadanos.

2.– Definición del Ente Público Osakidetza-Servicio vasco de salud. Fines. Organización rectora: enumeración. Organización Central: creación. Organizaciones de servicios: reconocimiento legal.

3.– Derechos y deberes de las personas en el sistema sanitario de Euskadi.

4.– Ley 7/2002, de 12 de diciembre, del Parlamento Vasco, de las Voluntades Anticipadas en el ámbito de la sanidad.

5.– La Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre de Protección de Datos de Carácter Personal. Principios de la protección de datos.

6.– Objeto de la Ley de Igualdad de Mujeres y Hombres. Principios generales. Acoso sexista.

- 7.– Líneas Estratégicas del Departamento de Salud 2017-2020.
- 8.– Plan de Salud. Políticas de Salud para Euskadi 2013-2020.
- 9.– Retos y Proyectos Estratégicos de Osakidetza 2017-2020.
- 10.– Estrategia de Seguridad del Paciente en Osakidetza 2013-2016.
- 11.– Prioridades Estratégicas en Atención Sociosanitaria 2017-2020.
- 12.– Áreas de actuación y medidas para la normalización del uso del euskera en Osakidetza: Imagen y Comunicación y Relaciones externas del 2.º Plan de normalización del uso del euskera en Osakidetza 2013-2019.

BIBLIOGRAFÍA DEL TEMARIO GENERAL

- 1.– Curso de Cocina Profesional. Tomo I. Útiles, organización, técnicas culinarias. Manuel Garcés. Editorial Paraninfo. 8.ª edición.
- 2.– Curso de Cocina Profesional. Tomo II. Conocimiento de los géneros, elaboración y conservación. Manuel Garcés. Editorial Paraninfo. 6.ª edición.

BIBLIOGRAFÍA DEL TEMARIO COMÚN

- 1.– Ley 8/1997, de 26 de junio, de Ordenación Sanitaria de Euskadi. (Artículos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 y 11).
- 2.– Decreto 255/1997, de 11 de noviembre por el que se establecen los Estatutos Sociales del Ente Público Osakidetza-Servicio vasco de salud. (Artículos 1, 3, 6, 9 y 13).
- 3.– Decreto 147/2015, de 21 de julio, por el que se aprueba la Declaración sobre derechos y Deberes de las personas en el sistema sanitario de Euskadi. (Artículos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20 y 21).
- 4.– Ley 7/2002, de 12 de diciembre, del Parlamento Vasco, de las Voluntades Anticipadas en el ámbito de la sanidad. (Artículos 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7).
- 5.– La Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre de Protección de Datos de Carácter Personal (artículos 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 y 12).
- 6.– Ley 4/2005, de 18 de febrero, para la Igualdad de Mujeres y Hombres. (Artículos 1, 3 y 43).
- 7.– Líneas Estratégicas del Departamento de Salud 2017-2020.
http://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/publicaciones_departamento/es_def/adjuntos/stp/lineas_estrategicas.pdf
- 8.– Plan de Salud. Políticas de Salud para Euskadi 2013-2020.
Http://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/publicaciones_informes_estudio/es_pub/adjuntos/plan_salud_2013_2020.pdf
- 9.– Retos y Proyectos Estratégicos de Osakidetza 2017-2020.
Http://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/buen_gob_planes/es_def/adjuntos/PE_2017_2020_web_ESP.pdf

10.– Estrategia de Seguridad del Paciente en Osakidetza 2013-2016.

[Http://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/osk_publicaciones/es_publi/adjuntos/publica/SeguridadPacienteEs.pdf](http://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/osk_publicaciones/es_publi/adjuntos/publica/SeguridadPacienteEs.pdf)

11.– Prioridades Estratégicas en Atención Sociosanitaria 2017-2020.

http://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/publicaciones_informes_estudio/es_pub/adjuntos/Prioridades_estrategicas_17_20.pdf

12.– 2.º Plan de normalización del uso del euskera en Osakidetza 2013-2019.

[Http://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/publicaciones_euskera/es_osk/adjuntos/euskararenPlanaEs.pdf](http://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/publicaciones_euskera/es_osk/adjuntos/euskararenPlanaEs.pdf)