

## AGINTARIAK ETA LANGILERIA

### Oposaketak eta lehiaketak

#### OSAKIDETZA-EUSKAL OSASUN ZERBITZUA

## 1152

*138/2018 EBAZPENA, otsailaren 14koa, Osakidetza-Euskal osasun zerbitzuko zuzendari nagusiarena. Horren bidez onetsi dira Osakidetza-Euskal osasun zerbitzuko zerbitzu sanitarioetako erakundeetan destinoa daukaten Teknikari Espezialista Profesionalen Lanbide-taldeko Sukaldari kategorian lotura estatutario finkoa eskuratzeko hautaketa-prozesua arautuko duten oinarri espezifikokoak.*

Osakidetza-Euskal osasun zerbitzuko zuzendari nagusiaren otsailaren 5eko 103/2018 Ebazpenaren bitartez onetsi ziren Osakidetza-Euskal osasun zerbitzuan lotura estatutario finkoa eskuratzeko 2016 eta 2017 urteetan deitutako hautaketa-prozesuak arautuko dituzten oinarri orokorrak.

Hautaketa-prozesu bakoitza gauzatzeko, beharrezkoa da kategoria bakoitzeko destinoen deialdia arautuko duten oinarri espezifikokoak argitaratzea.

Horregatik, kontuan izanda Euskadiko Antolamendu Sanitarioaren 8/1997 Legea, ekainaren 26koa; Osasun-zerbitzuetako estatutupeko langileen Esparru-estatutuaren 55/2003 Legea, abenduaren 16koa; Enplegatutako Publikoaren Oinarriko Estatutuaren 7/2007 Legea, apirilaren 12koa; Osakidetza-Euskal osasun zerbitzuan lanpostu funtzionalak arautzen dituen 186/2005 Dekretua, uztailaren 19koa; Osakidetza-Euskal osasun zerbitzua Ente Publikoaren Estatutu Sozialak ezartzen dituen 255/1997 Dekretua, azaroaren 11koa, eta indarrean dauden eta aplikagarriak diren gainerako xedapenak.

#### EBATZI DUT:

Lehenengoa.– Oinarri hauei dagozkien hautaketa-probetarako deia egitea.

Bigarrena.– I. eranskinean jasotako oinarri espezifikokoak onartzea; horien bidez arautuko da Osakidetza-Euskal osasun zerbitzuko zerbitzu sanitarioetako erakundeetan destinoa daukaten Teknikari Espezialista Profesionalen Lanbide-taldeko Sukaldari kategorian lotura estatutario finkoa eskuratzeko hautaketa-prozesua.

Hirugarrena.– Ebazpen honekin batera argitaratutako II. eranskinean eskainitako destinoen zerrenda onartzea.

Laugarrena.– Ebazpen honen III. eranskinean jasotako merituen baremoa onartzea.

Bosgarrena.– Kategoriako gai-zerrenda onartzea, Ebazpen honen IV. eranskinean jasotakoa.

Seigarrena.– Administrazio Publikoaren Administrazio Prozedura Erkidearen urriaren 1eko 39/2015 Legeak, Euskadiko Antolamendu Sanitarioaren ekainaren 26ko 8/1997 Legeak, eta Osakidetza-Euskal osasun zerbitzuko Estatutu Sozialak ezartzen dituen azaroaren 11ko 255/1997 Dekretuak ezartzen dutenaren arabera, Ebazpen honen aurka gora jotzeko errekurtsoa jar dakioko Osakidetza-Euskal osasun zerbitzuko Administrazio Kontseiluari hilabeteko epearen barruan, ebazpena EHAAn argitaratu eta hurrengo egunetik hasita.

Vitoria-Gasteiz, 2018ko otsailaren 14a.

Osakidetza-Euskal osasun zerbitzuko zuzendari nagusia,  
MARÍA JESÚS GEMMA MÚGICA ANDUAGA.

## I. ERANSKINA

OSAKIDETZA-EUSKAL OSASUN ZERBITZUKO ZERBITZU SANITARIOETAKO  
ERAKUNDEETAN DESTINOA DAUKATEN TEKNIKARI ESPEZIALISTA PROFESIOALEN  
LANBIDE-TALDEKO SUKALDARI KATEGORIAN LOTURA ESTATUTARIO FINKOA  
ESKURATZEKO HAUTAKETA-PROZESUA ARAUTZEKO OINARRI ESPEZIFIKOAK

## 1.– Deialdiko destinoak.

1.1.– Deialdi honetan sartzen dira Osakidetza-Euskal osasun zerbitzuko zerbitzu sanitarioetako erakundeetan destinoa daukaten Teknikari Espezialista Profesionalek Lanbide-taldeko Sukaldari kategoriako destinoak, II. eranskinean jasotakoak.

1.2.– Deitutako destinoen artean, % 7 gordeko da desgaitasun bat duten langileek bete ditzaten, oinarri orokorretan aurreikusitako eskainiko diren destinoak behin betiko zehazten direnean ezarriko direnak.

## 2.– Izangaien eskakizunak:

Honen bidez araututako prozesuan parte hartzeko, izangaiek, oinarri orokorretan aurreikusitako salbuespenak kenduta, aurkezteko epearen azken egunean bete beharreko eskakizunez gain, oinarri orokorretan jasota daudenak eta kasuan kasu esleitzen den destinoa jabetzan hartu arte bete beharrekoak, beste eskakizun hauek ere bete beharko dituzte:

a) Oinarri orokorretako 6.2.c) atalean adierazitakoari jarraiki, Hezkuntza eta Zientzia Ministerioak igorritako Jatetxe arloko goi-mailako teknikari titulazioa edo horren baliokidea izatea, eskuratzen den lanpostu funtzionalean aritzeko eskatzen dena, Osakidetza Ente Publikoko lanpostu funtzionalak arautzen dituen uztailaren 19ko 186/2005 Dekretuaren I. eranskinaren arabera.

b) Kasu orotan bete beharko dira eskuratu nahi den lanpostuaren eskakizunak, Osakidetza Ente Publikoko lanpostu funtzionalak arautzen dituen uztailaren 19ko 186/2005 Dekretuaren I. eranskinaren arabera, bai eta indarrean dagoen legeriak ezarritako beste edozein.

c) Eskabideak aurkezteko epearen barruan, izena emateko eskubideengatik dagokion tasa ordaindu izana, eskainitako destinoen Lanbide-taldearen arabera:

C1 taldea (C taldea zena): 15 euro.

## 3.– Oposizio-lehiaketaren nondik norakoa.

## 3.1.– Oposizioaldia.

Herri Arduralaritzaren Euskal Erakundeari (IVAPi) egokituko zaio proba teorikoa egitea, eta epaimahaiari iraupena zehaztea. Idatzizko proba izango da; zehazten den gehieneko denbora-tartean, izangaiek IV. eranskineko programako gaietarako buruzko galdetegi bat erantzun beharko dute.

Esandako Eranskinean, gainera, proba prestatzeko beharrezkoa den bibliografia agertzen da.

3.2.– Oinarri orokorren 14. atalean aurreikusitako puntuazio-ordenaren arabera izangaien behin-behineko zerrenda argitaratu ostean, I. eranskinean proposatutako izangaiek, 14.2 oinarrian zehaztutako dokumentazioaz gain, beste hauen fotokopia konpultsatua aurkeztu beharko dute:

– Hezkuntza eta Zientzia Ministerioak igorritako Jatetxe arloko goi-mailako teknikari titulazioaren edo horren baliokidearen fotokopia konpultsatua edo horren notario-lekukotza, Osakidetza

Ente Publikoko lanpostu funtzionalak arautzen dituen uztailaren 19ko 186/2005 Dekretuaren I. eranskinaren arabera.

b) Kasu orotan bete beharko dira eskuratu nahi den lanpostuaren eskakizunak, Osakidetza Ente Publikoko lanpostu funtzionalak arautzen dituen uztailaren 19ko 186/2005 Dekretuaren I. eranskinaren arabera, bai eta indarrean dagoen legeriak ezarritako beste edozein.

### 3.3.– Lehiaketaldia.

Egiaztatutako meritua III. eranskineko merituen baremoaren arabera balioztatuko dira, oinarri orokorretan ezarritako irizpideen arabera.

## II. ERANSKINA

## DESTINOEN ZERRENDA. KATEGORIA: SUKALDARIA

Osakidetzako zuzendari nagusiaren 103/2018 Ebazpenak onetsitako oinarri orokorren 1. oinarrian ezarritakoaren arabera, honako destino hauek deitu dira:

- Barne-sustapeneko txandaren deialdia: 4 destino.

Sarbide orokorra: 4.

Desgaitasuna duten langileentzako erreserba-kupoa: 0.

– Adimen-desgaitasuna dutenentzako erreserba-kupoa: 0.

– Bestelako desgaitasuna dutenentzako erreserba-kupoa: 0.

- Txanda irekiaren deialdia: 13 destino.

Sarbide orokorra: 12.

Desgaitasuna duten langileentzako erreserba-kupoa: 1.

– Adimen-desgaitasuna dutenentzako erreserba-kupoa: 0.

– Bestelako desgaitasuna dutenentzako erreserba-kupoa: 1.

Adimen-desgaitasuna duten langileentzako destinoak hautaketa-prozesua gainditzen duten izangai nahikorik ez egoteagatik betetzen ez badira, destino horiek desgaitasuna duten langileentzako erreserba-kupora gehituko dira.

Desgaitasuna duten langileentzako destinoak hautaketa-prozesua gainditzen duten izangai nahikorik ez egoteagatik betetzen ez badira, destino horiek dagokion txandako (barne-sustapena edo txanda irekia) sarbide orokorreko lanpostuetara gehituko dira.

2. oinarrian ezarritakoaren arabera, deialdi honen xede diren zerbitzu sanitarioetako erakundee-tako destinoak hautaketa-prozesua gainditu duten izangaien zerrenda argitaratzean zehaztuko dira.

## III. ERANSKINA

OSAKIDETZA-EUSKAL OSASUN ZERBITZUKO ZERBITZU SANITARIOETAKO  
ERAKUNDEETAN DESTINOA DAUKATEN TEKNIKARI ESPEZIALISTA PROFESIONALEN  
LANBIDE-TALDEKO SUKALDARI KATEGORIAREN MERITUEN BAREMOA

1) Lan esperientzia: 60 puntu, gehienez.

Eskabideak aurkezteko azken egunera arte izangaiek aitortuta duten zerbitzu-denbora zenbatuko da.

Zenbaketa osoa lan egindako egun naturaletan oinarrituta egingo da, eta baztertu egingo dira hilabetetik beherako soberakinak. Honetarako, hilabetetzat 30 egun naturaleko multzoa hartuko dugu.

1.– Osakidetzako zerbitzu sanitarioetako erakundeetan, Gizarte Segurantzaren, autonomia-erki-degoetako osasun-zerbitzuetan edo edozein herri administrazioetan zein Europar Batasuneko beste estatu-erakundeetako sare publikoko zerbitzu sanitarioetan Sukaldari gisa lan egindako hilabete bakoitzeko: 0,22 puntu.

Barne-sustapeneko txandaren bidez aurkezten diren langileei horrela zenbatuko zaizkio emandako zerbitzuak:

- a) E taldean langileek emandako zerbitzuak: 0,08 puntu hilabeteko.
- b) D taldean langileek emandako zerbitzuak: 0,10 puntu hilabeteko.
- c) C taldean langileek emandako zerbitzuak: 0,12 puntu hilabeteko.
- d) Langileek eskuratu nahi duten lanpostu berean emandako zerbitzuak: 0,22 puntu hilabeteko.

Zerbitzu-eginkizunean edo goragoko kategoriako funtzioetan eskainitako zerbitzuak egondako lanpostuaren arabera zenbatuko dira.

Era berean, jatorrizko lanpostuan zerbitzu berezietako egoeran emandako zerbitzuak zenbatuko dira.

2) Prestakuntza, irakaskuntza eta ikerkuntza (20 puntu, gehienez):

Atal honen barruan ondokoaren arabera egiaztatzen den prestakuntza baloratuko da:

a) Graduatu aurreko prestakuntza:

Teknikari espezialista ikasketetan lortutako ohorezko matrikula edo bikain bakoitzeko, dagokion espezialitatean edo baliokidean (ez dira baloratuko irakasgai hauek: erlijioa, etika, heziera politiko, heziketa fisikoa eta hizkuntza):

– ohorezko matrikula bakoitzeko: 0,6 puntu.

– bikain bakoitzeko: 0,4 puntu.

d) Etengabeko prestakuntza:

Eskatutako destinoko kategoriarekin zerikusia duten ikastaroetara joateagatik:

9 ordura arte:	0,50 puntu
10-19 ordu:	Puntu 1
20-29 ordu:	2 puntu
30-49 ordu:	3 puntu
50-99 ordu:	4 puntu
100-199 ordu:	5 puntu
200 ordu edo gehiago:	6 puntu

Ikastaroen ziurtagirietan kreditu kopurua besterik adierazten ez den kasuetan, puntuazioa emateko orduan, era honetan erabakiko da kreditu eta orduen arteko baliokidetasuna:

- ECTS Europako kreditu sistemako kreditu bakoitzeko: 25 ordu.
- Etengabeko Prestakuntzako Batzordearen kreditu bakoitzeko: 10 ordu.

Alderantziz, kreditu eta orduen arteko baliokidetasun hori bestelakoa denean, edo ikastaroaren ziurtagirian adierazitako kredituak ez direnean aurreko atalean zehaztutako berak, edota agirian ez bada zehazten ikastaroaren iraupena edo kreditu kopurua, epaimahaiak, aurkeztu zaizkion ziurtagiriak eta ikastaroaren edukiak aztertu ondoren, dagokion puntuazioa emango dio izangaiari; betiere, 0,50ekoa edo hortik gorakoa.

Erakunde ofizialek, unibertsitateek, erakunde sanitarioek, eta, hala badagokio, elkargo profesionalek eta elkarte zientifikoek egiaztatutako/ziurtatutako ikastaroak balioztatuko dira, baita edozein administrazio publikok hitzartutako etengabeko prestakuntzako akordioen arabera eman eta egiaztatutako/ziurtatutako ikastaroak ere, betiere titulazio ofizial bat lortzeko ikasketa-plan baten barrukoak ez badira.

e) Irakaskuntza jarduera:

Irakaskuntza etengabeko prestakuntzako programa ofizialetan (orduko): 0,050 puntu.

f) Jarduera zientifikoak eta ezagutza hedatzekoak:

Eskatutako destinoko lanpostu funtzionalarekin zerikusia duten lan zientifikoak, txosten-aurkezpenak, komunikazioak, hitzaldiak edo mahai-inguruak egiteagatik:

Txosten bakoitzeko: 2 puntu.

Ahozko komunikazio/Poster bakoitzeko: puntu 1.

Mahai-inguru bakoitzeko: puntu 1.

Argitalpen bakoitzeko (lehen egilea): 2 puntu.

Argitalpen bakoitzeko (beste egile batzuk): puntu 1.

Ez da baloratuko atal honetan zehaztu ez den meriturik.

h) Informatika ezagutzak (2 puntu, gehienez).

3) Euskara.

2. HE: 18 puntu.

1. HE: 9 puntu.

## IV. ERANSKINA

## SUKALDARIA

- I.– Gai-zerrenda orokorra.
  - 1.– Sukaldaritzako terminoak.
  - 2.– Sukaldea. Garrantzia eta lekuak bete beharreko baldintzak: Toki komunak. Egokitutako tokiak.
  - 3.– Tresneria I. Sutegiak. Sukaldeko tresnak eta istripuen prebentzioa:
    - 3.1.– Bilakaera orokorra.
    - 3.2.– Bero-sorgailuak.
    - 3.3.– Sutegiak.
    - 3.4.– Gas propanokoak.
    - 3.5.– Hiri-gasa.
    - 3.6.– Ikatz mineralekoak.
    - 3.7.– Diesel-oliokoak.
    - 3.8.– Elektrikoa.
    - 3.9.– Sutegi guztiek dituzten osagarriak.
  - 4.– Tresneria II. Beste bero-sorgailu batzuk:
    - 4.1.– Berontziak.
    - 4.2.– Frijigailuak.
    - 4.3.– Parrilla eta Plantxa parrilla.
    - 4.4.– Prusiana.
    - 4.5.– Erretegia eta Labeak.
    - 4.6.– Marmitak eta presio-eltzeak.
    - 4.7.– Mahai beroa.
    - 4.8.– Zartagin eraisgarriak.
    - 4.9.– Maria bainua.
  - 5.– Tresneria III. Hotz-sorgailuak:
    - 5.1.– Elikagai galkorrak kontserbatzeko erabilitako elementuak.
    - 5.2.– Postreak egiteko erabilitako elementuak.
    - 5.3.– Zurrupaki-ontzia eta Irabiagailua/izozki-makina.
  - 6.– Tresneri txikia:

- 6.1.– Irabiagailua eta oragailua.
- 6.2.– Ehogailua-fintzeko makina.
- 6.3.– Janaria txikitzeko makina, zurigailua, birringailua, ebakigailua eta zatigailua.
- 6.4.– Balantza eta lan-mahaiak.
- 7.– Sukaldeko ontziteria:
  - 7.1.– Marmita taparekin. Saute. Saute errusiarra.
  - 7.2.– Kazola zabala taparekin. Turboitera burdinsarearekin. Maria bainua.
  - 7.3.– Txingarretan erretzeko makina.
  - 7.4.– Erreen plaka. Ontzi handia. Eltzea.
  - 7.5.– Lupia-ontzia eta bisigu-ontzia. Frijitzea. Marmita erdia.
  - 7.6.– Zartagin zuloduna.
  - 7.7.– Edukiera-neurriak. Alanbre-saskia. Burdinsarea.
  - 7.8.– «Habia» patata-saskitxoak. Burruntzali zuloduna. Erreen sardexka. Hainbat iragazki mota.
  - 7.9.– Puregailuak. Iragazki txinatarra. Motrailua. Eskuko birringailua.
  - 7.10.– Lapikoa. Paella-ontzia. Buztinezko lapikoa.
- 8.– Moldeak eta tresnak:
  - 8.1.– Moldeak: bizkotxoa, terrina, magdalenak, puddinga, flan indibiduala, tarta izoztua, gelatina, brioche.
  - 8.2.– Tresnak:
    - 8.2.1.– Kolpeko eta kolpe erdiko labana. Tipula-labana.
    - 8.2.2.– Hezurak kentzeko aiztoa. Zatikatzeko aiztoa. Labana txikia. Urdaiazpikoa mozteko aiztoa. Matxetea.
    - 8.2.3.– Zurigailua. Altzairuzko espatula.
    - 8.2.4.– Gomazko espatulak. Lata-irekitzekoak. Urdaiztatzekoa. Bridatzeko orratzak. Espalmdera. Guraizeak. Ildoak egitekoa. Ezproia.
    - 8.2.5.– Arrautzak ebakitzekoa. Zerra. Sagarrak hustekoa.
    - 8.2.6.– Koilaratxo hustutzaileak edo hozkadak ateratzekoak. Olibei hezurra kentzekoa.
- 9.– Lanaren banaketa sukaldean:
  - 9.1.– Lanbide-kategoriak sukalde barruan.
  - 9.2.– Xedeak. Bakoitzaren betekizunak eta esleipenak.
  - 9.3.– Lanaren banaketa sukaldean. Taldeko bakoitzaren xedea.
  - 9.4.– Eguneroko lanaren ordena sukaldean.



- 9.5.– Sukaldearen administrazioa.
- 9.6.– Prestatutako generoen hondarren aprobetxamendua.
- 9.7.– Alferrikako gastuak aurreztea.
- 9.8.– Elikadura-generoen errendimendua.
- 10.– Ongarriak:
  - 10.1.– Gatza, azukrea, ozpina.
  - 10.2.– Begetal lehorren ongarriak.
  - 10.3.– Eskatzen dituzten zainketak.
  - 10.4.– Espeziak.
- 11.– Begetal lehorren ongarriak:
  - 11.1.– Espeziak, belar usaintsuak.
- 12.– Ongarri freskoak. Ontzeko barazkiak.
- 13.– Sukalde-hondoak:
  - 13.1.– Oinarrizko hondoak.
  - 13.2.– Hondo zuria eta hondo iluna.
  - 13.3.– Argitutako salda eta salda zuria.
  - 13.4.– Fumet.
  - 13.5.– Gelatinak.
  - 13.6.– Saltsa baltsamiko handiak.
  - 13.7.– Loturak eta saldak.
- 14.– Barazkiak eta entsaladak:
  - 14.1.– Kozinatzeko oinarrizko metodoak.
  - 14.2.– Udaberriko barazkiak.
  - 14.3.– Udako barazkiak.
  - 14.4.– Udazkeneko barazkiak.
  - 14.5.– Neguko barazkiak.
  - 14.6.– Entsalada sinpleak eta konposatuak.
- 15.– Lekale lehorrak, zerealak eta tuberkuluak:
  - 15.1.– Kozinatzeko oinarrizko metodoak.
  - 15.2.– Babarrunak, txitxirioak, dilistak.
  - 15.3.– Arroza.

- 15.4.– Patatak.
- 16.– Zopak, saldak eta kremak:
  - 16.1.– Eltzekoak.
  - 16.2.– Zopak.
  - 16.3.– Saldak.
  - 16.4.– Kremak.
- 17.– Goarnizioak:
  - 17.1.– Goarnizio sinpleak.
  - 17.2.– Goarnizio konposatuak.
- 18.– Frijituak:
  - 18.1.– Frijitze handia.
  - 18.2.– Frijitze-motak.
  - 18.3.– Frijitze mistoa.
- 19.– Pasta italiarrak:
  - 19.1.– Pasta freskoak eta pasta lehorrak.
  - 19.2.– Pasta freskoen eta lehorren kalitatea.
- 20.– Arrautzak:
  - 20.1.– Osaera, merkataritza-balorazioa eta kontserbazioa.
  - 20.2.– Aplikazioak eta prestatzeko oinarrizko metodoak.
  - 20.3.– Elaborazioa eta kalitateko ezaugarriak.
- 21.– Arrainak:
  - 21.1.– Aurkezpena merkatuan eta merkataritza-balorazioa.
  - 21.2.– Garbiketa eta kontserbazioa.
  - 21.3.– Kozinatzeko oinarrizko metodoak.
  - 21.4.– Espezie garrantzitsuenak:
  - 21.5.– Ur gezako arrainak.
  - 21.6.– Itsasoko arrain urdinak.
  - 21.7.– Itsasoko arrain zuriak.
  - 21.8.– Itsasoko arrain erdi-zuriak.
- 22.– Haragiak:
  - 22.1.– Merkataritza-balorazioa.

- 22.2.– Banaketa nutrizio-propietateen arabera.
- 22.3.– Kozinatzeke oinarrizko metodoak. Behi zaharrak.
- 22.4.– Aberea zatitzea. Aldeak banatzea.
- 22.5.– Izen propioa duten pieza txikiak.
- 22.6.– Behi gazteak.
- 22.7.– Kalitatearen identifikazio espezifikoak.
- 22.8.– Aberea zatitzea.
- 22.9.– Izen propioa duten pieza txikiak.
- 22.10.– Hegaztiak.
- 22.11.– Oiloa eta oilaskoa.
- 22.12.– Hegaztiak prestatzeko eta kozinatzeke oinarrizko metodoak.

#### 23.– Postreak:

- 23.1.– Simple naturalak.
- 23.2.– Simple prestatutakoak.
- 23.3.– Beroak.
- 23.4.– Hotzak.

#### 24.– Generoen kontserbazioa:

- 24.1.– Oinarri nagusia.
- 24.2.– Metodoak:
  - 24.2.1.– Hotza, hoztea, izoztea, beroa.
  - 24.2.2.– Ketua, deshidratazioa, gazitzea. Eskabetxea.
  - 24.2.3.– Likido kontserbatzaileetan sartuz.

#### II.– Gai-zerrenda komuna.

1.– Euskadiko Antolamendu Sanitarioaren xedapen orokorrak. Euskadiko Osasun-sistema: Araudia eta Herritarren eskubideak eta betebeharrak.

2.– Osakidetza-Euskal osasun zerbitzua Ente Publikoaren definizioa. Helburuak. Zuzendaritza-antolakuntza: zerrendatzea. Zuzendaritza Nagusia: sormena. Zerbitzu-erakundeak: lege-aitorpena.

3.– Pertsonen eskubideak eta betebeharrak Euskadiko osasun-sisteman.

4.– Eusko Legebiltzarraren 7/2002 Legea, abenduaren 12koa, Osasun arloko Aurretiazko Borondatea.

5.– 15/1999 Lege Organikoa, abenduaren 13koa, Izaera Pertsonaleko Datuen Babesarena. Datuen babesaren printzipioak.

6.– Emakumeen eta gizonen berdintasunerako Legearen xedea. Printzipio orokorrak. Jazarpen sexista.

7.– Osasun Sailaren Ildo Estrategikoak 2017-2020.

8.– Osasun Plana. Euskadiko Osasun Politikak 2013-2020.

9.– Osakidetzaren Erronka eta Proiektu Estrategikoak 2017-2020.

10.– Pazientearen Segurtasunaren Estrategia Osakidetzan 2013-2016.

11.– Arreta Soziosanitarioko Lehentasun Estrategikoak 2017-2020.

12.– Osakidetzan euskararen erabilera normalizatzeko jardun-eremuak eta neurriak: Osakidetzan euskararen erabilera normalizatzeko 2. Plana. 2013-2019: Irudia eta Komunikazioa eta Kanpo-harremanak.

#### GAI-ZERRENDA OROKORRAREN BIBLIOGRAFIA

1.– Curso de Cocina Profesional. Tomo I. Útiles, organización, técnicas culinarias. Manuel Garcés. Argitaletxea Paraninfo. 8. edizioa,

2.– Curso de Cocina Profesional. Tomo II. Conocimiento de los géneros, elaboración y conservación. Manuel Garcés. Argitaletxea Paraninfo. 6. edizioa.

#### GAI-ZERRENDA KOMUNAREN BIBLIOGRAFIA

1.– 8/1997 Legea, ekainaren 26koa, Euskadiko Antolamendu Sanitarioarena. (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 eta 11. artikulua).

2.– 255/1997 Dekretua, azaroaren 11koa, Osakidetzaren Euskararen Zerbitzua Ente Publikoaren Estatutu Sozialak ezartzen dituenak. (1, 3, 6, 9 eta 13. artikulua).

3.– 147/2015 Dekretua, uztailaren 21ekoa, Euskadiko osasun-sistemako pertsonen Eskubideei eta Betebeharrei buruzko Adierazpena onartzen duena. (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20 eta 21. artikulua).

4.– Eusko Legebiltzarren 7/2002 Legea, abenduaren 12koa, Osasun arloko Aurretiazko Borondatea. (1, 2, 3, 4, 5, 6 eta 7. artikulua).

5.– 15/1999 Lege Organikoa, abenduaren 13koa, Izaera pertsonaleko datuak babesteari buruzkoa (4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 eta 12. artikulua).

6.– 4/2005 Legea, otsailaren 18koa, Emakumeen eta gizonen berdintasunerako dena. (1, 3 eta 43. artikulua).

7.– Osasun Sailaren Ildo Estrategikoak 2017-2020.

[Http://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/publicaciones\\_departamento/eu\\_def/adjuntos/stp/ildo-estrategikoak.pdf](http://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/publicaciones_departamento/eu_def/adjuntos/stp/ildo-estrategikoak.pdf)

8.– Osasun Plana. Euskadiko Osasun Politikak 2013-2020.

[Http://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/plan\\_salud\\_2013\\_2020/eu\\_def/adjuntos/Osasun\\_plana\\_2013\\_2020%20Euskera.pdf](http://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/plan_salud_2013_2020/eu_def/adjuntos/Osasun_plana_2013_2020%20Euskera.pdf)

9.– Osakidetzaren Erronka eta Proiektu Estrategikoak 2017-2020.

[Http://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/buen\\_gob\\_planes/eu\\_def/adjuntos/PE\\_2017\\_2020\\_web\\_EUS.pdf](http://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/buen_gob_planes/eu_def/adjuntos/PE_2017_2020_web_EUS.pdf)

10.– Pazientearen Segurtasunaren Estrategia Osakidetzan 2013-2016.

[Https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/osk\\_publicaciones/eu\\_argital/adjuntos/publikoa/SeguridadPacienteEu.pdf](https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/osk_publicaciones/eu_argital/adjuntos/publikoa/SeguridadPacienteEu.pdf)

11.– 2017-2020 Arreta Soziosanitarioko Lehentasun Estrategikoak.

[Http://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/publicaciones\\_informes\\_estudio/eu\\_pub/adjuntos/Prioridades\\_estrategicas\\_17\\_20\\_eus.pdf](http://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/publicaciones_informes_estudio/eu_pub/adjuntos/Prioridades_estrategicas_17_20_eus.pdf)

12.– Osakidetzan Euskararen erabilera normalizatzeko 2. Plana 2013-2019.

[Https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/publicaciones\\_euskera/eu\\_osk/adjuntos/euskararenPlanaEu.pdf](https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/publicaciones_euskera/eu_osk/adjuntos/euskararenPlanaEu.pdf)