AUTORIDADES Y PERSONAL

Oposiciones y concursos

OSAKIDETZA-SERVICIO VASCO DE SALUD

1542

RESOLUCIÓN 911/2022, de 17 de marzo, 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/as Especialistas Profesionales con destino en las organizaciones de servicios sanitarios de Osakidetza-Servicio vasco de salud.

Mediante Resolución 1473/2021, de 25 de noviembre, 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 2018 y 2019.

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, el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley 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/as 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.– Establecer como plazo para presentar la solicitud de participación en la presente convocatoria desde el día 3 de mayo hasta las 14:00 horas del día 2 de junio de 2022, de acuerdo con lo previsto en la base 9.3 de la Resolución 1473/2021, de 25 de noviembre, de la Directora General de Osakidetza-Servicio vasco de salud, por la que se aprueban las bases generales.

Séptimo.– 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-Servicio vasco de salud, 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 17 de marzo de 2022.

La Directora General de Osakidetza-Servicio vasco de salud,
MARÍA ROSA PÉREZ ESQUERDO.

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/AS 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/as 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 %, de conformidad con la distribución establecida en la base 1.3 de las bases generales, recogidos en el Anexo II.

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/a 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-Servicio vasco de salud.

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.

Al tribunal calificador le corresponde la determinación del contenido de la prueba y su calificación, adoptando cuantas medidas estime necesarias para el correcto desarrollo del proceso selectivo garantizando la transparencia y objetividad del mismo.

El tribunal podrá solicitar a Osakidetza-Servicio vasco de salud la participación de personas asesoras que colaboren con sus miembros en el desarrollo del proceso selectivo en sus diferentes fases, tanto en lo referente a la elaboración de la prueba, como en la fase de concurso. Dichas personas deberán reunir el requisito de titulación exigido a las personas integrantes del tribunal.

El Tribunal podrá también solicitar a Osakidetza-Servicio vasco de salud contar con la colaboración de entidades externas asesoras para la elaboración de las pruebas y cuantas cuestiones relacionadas con las mismas puedan plantearse en la fase de oposición. A tal fin Osakidetza-Servicio vasco de salud facilitará las medidas necesarias para hacer efectiva la participación de las entidades externas asesoras.

La prueba 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.

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/a 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-Servicio vasco de salud.

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/A

Conforme a lo previsto en la base 1 de las bases generales aprobadas por Resolución 1473/2021, de la Directora General de Osakidetza-Servicio vasco de salud, se convocan los siguientes destinos:

Convocatoria de turno libre: 7 destinos.

Acceso general: 6.

Cupo de reserva para personas con discapacidad: 1.

– Cupo discapacidad intelectual: 0.

– Cupo otra discapacidad: 1.

En el supuesto de que los destinos reservados a personas con discapacidad intelectual (cupo 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 (cupo otra 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, para el turno de promoción interna, se hará con antelación al inicio del plazo de presentación de solicitudes mediante Resolución de el/la Director/a General de Osakidetza-Servicio vasco de salud, a la que se le dará publicidad en la web de Osakidetza-Servicio vasco de salud, y para el turno libre, se hará una vez que queden determinadas tras la publicación en el Boletín Oficial del País Vasco de la Resolución adjudicación definitiva de destinos del ciclo en curso del Concurso de traslados abierto y permanente de Osakidetza-Servicio vasco de salud de la categoría objeto de convocatoria, mediante Resolución de el/la Director/a General de Osakidetza-Servicio vasco de salud, a la que se le dará publicidad en la web de Osakidetza-Servicio vasco de salud.

ANEXO III

BAREMO DE MÉRITOS DE LA CATEGORÍA DE COCINERO/A DEL GRUPO PROFESIONAL DE TÉCNICOS/AS 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 aquellos servicios prestados en los Servicios Sanitarios de la red pública de los demás estados miembros de la Unión Europea: 0,22 puntos.

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/a 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:

– 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/a autor/a): 2 puntos.

– Por cada publicación (otros/as autores/as): 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. Turbotera 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.

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.

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 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales. Principios de protección de datos.

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

7.– Marco Estratégico. Departamento de Salud. 2021-2024.

8.– Plan de Salud. Políticas de Salud para Euskadi 2013-2020.

9.– Estrategia de Seguridad del Paciente en Osakidetza 20 20.

10.– Estrategia de Atención Sociosanitaria de Euskadi (2021-2024).

11.– III Plan de Normalización del Uso del Euskera en Osakidetza 2022-2028: Imagen y comunicación corporativas. Relaciones con pacientes y personas usuarias. Relaciones con entidades externas.

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 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de los Derechos Digitales (artículos 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 y 11).

6.– Ley 4/2005, de 18 de febrero, para la Igualdad de Mujeres y Hombres (artículos 1, 3 y 43).

7.– Marco Estratégico. Departamento de Salud. 2021-2024.

https://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/marco_estrategico_2021_2024/es_def/adjuntos/Marco-Estrategico-Departamento-Salud-2021-2024.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.– Estrategia de Seguridad del Paciente en Osakidetza 20 20.

https://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/cinfo_estrategia_seg_paciente/es_def/adjuntos/ESTRATEGIA2020_es.pdf

10.– Estrategia de Atención Sociosanitaria de Euskadi (2021-2024).

https://www.euskadi.eus/contenidos/documentacion/doc_sosa_soziosanitario_estrat/es_def/adjuntos/estrategia_sociosanitaria_es_web.pdf

11.– III Plan de Normalización del Uso del Euskera en Osakidetza 2022-2028.

https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/osk_ii_euskara_plana/es_def/adjuntos/III-Plan-Normalizacion-Uso-Euskera-Osakidetza.pdf