

## AUTORIDADES Y PERSONAL

### Oposiciones y concursos

#### OSAKIDETZA-SERVICIO VASCO DE SALUD

## 2344

*RESOLUCIÓN 883/2026, de 15 de mayo, de la directora general de Osakidetza-Servicio vasco de salud, por la que se aprueban las bases específicas que han de regir los procesos selectivos para la adquisición del vínculo estatutario fijo en categorías (varios puestos funcionales) del grupo profesional de técnicos/as especialistas profesionales con destino en las organizaciones de servicios sanitarios de Osakidetza-Servicio vasco de salud.*

Mediante Resolución 120/2026, de 28 de enero, de la directora general de Osakidetza-Servicio vasco de salud, se aprueban 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 2023-2024-2025. Dicha resolución es modificada por Resolución 443/2026, de 27 de febrero, de la directora general de Osakidetza-Servicio vasco de salud, publicada en el Boletín Oficial del País Vasco de fecha 12 de marzo de 2026.

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 los procesos selectivos que son objeto de las presentes bases.

Segundo.– Aprobar las bases específicas, que figuran como Anexo I, que han de regir los procesos selectivos para la adquisición del vínculo estatutario fijo en categorías (varios puestos funcionales) del grupo profesional de técnicos/as especialistas profesionales con destino en las organizaciones de servicios sanitarios de Osakidetza-Servicio vasco de salud.

Los puestos funcionales son los siguientes:

Cocinero/a.

Técnico/a informática.

Técnico/a instalaciones electromedicina.

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 las solicitudes de participación en la presente convocatoria desde el día 2 de junio hasta las 14:00 horas del día 29 de junio de 2026, de acuerdo con lo previsto en la base 10.3 de la Resolución 120/2026, de 28 de enero, 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 15 de mayo de 2026.

La directora general de Osakidetza-Servicio vasco de salud,  
MIREN LOREA BILBAO ARTECHE.

lunes 1 de junio de 2026

## ANEXO I

**BASES ESPECÍFICAS QUE HAN DE REGIR LOS PROCESOS SELECTIVOS PARA LA  
ADQUISICIÓN DEL VÍNCULO ESTATUTARIO FIJO EN CATEGORÍAS (VARIOS PUESTOS  
FUNCIONALES) 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 categorías (varios puestos funcionales) 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 personas con discapacidad el 7 %, de conformidad con la distribución establecida en la base 5 de las bases generales, recogidos en el Anexo II.

**2.– Requisitos de las personas aspirantes.**

Para participar en los procesos que aquí se regulan, las personas 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 8.2.c) de las bases generales, de la titulación de técnico/a superior o equivalente, expedida por el Ministerio de Educación y Ciencia, requerida para el desempeño del puesto funcional al que se accede, 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 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: 15 euros.

**3.– Desarrollo del concurso oposición.****3.1.– Alegación de requisitos y de méritos. Presentación de documentación.**

Tras la publicación de la relación definitiva de personas admitidas y excluidas prevista en el apartado 12.2 de las bases generales, las personas que figuren en la relación definitiva de personas admitidas y aquellas que, figurando como excluidas, hayan interpuesto o vayan a interponer recurso de alzada dentro del plazo previsto para ello deberán alegar y adjuntar, en la forma y plazo establecidos en el apartado 12.3 de las bases generales, la documentación acreditativa de los requisitos exigidos para participar en la convocatoria, así como de los méritos valorables.

La titulación exigida para el acceso a cada categoría y puesto funcional es la titulación de técnico/a superior o equivalente requerida para el desempeño del puesto funcional al que se accede, 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.

### 3.2.– 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. Dichas personas deberán reunir el requisito de titulación exigido a las personas integrantes del tribunal.

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.

Las preguntas del ejercicio se extraerán de la batería que se facilitará con una antelación de al menos 12 semanas en la página web de Osakidetza.

Las respuestas incorrectas no conllevarán penalización.

### 3.3.– Fase de concurso.

Se valorarán los méritos alegados y acreditados en la forma y plazo establecidos en el apartado 12.3 de las bases generales, según el baremo de méritos que se acompaña como Anexo III, conforme a los criterios establecidos en las bases generales.

lunes 1 de junio de 2026

## ANEXO II

## RELACIÓN DE DESTINOS

Conforme a lo previsto en la base 5 de las bases generales aprobadas por Resolución 120/2026, de 28 de enero, de la directora general de Osakidetza-Servicio vasco de salud, se convocan los siguientes destinos:

Categoría	Puesto funcional	Promoción interna		Turno libre	
		Acceso general	Cupo de reserva para personas con discapacidad-otras discapacidades	Acceso general	Cupo de reserva para personas con discapacidad-otras discapacidades
Cocinero/a	Cocinero/a			14	1
Técnico/a especialista profesional	Técnico/a informática	2		31	2
Técnico/a especialista profesional	Técnico/a instalaciones electromedicina			4	

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 el apartado 6 de las bases generales, la identificación de los destinos objeto de esta convocatoria se realizará tras la publicación en el Boletín Oficial del País Vasco de la resolución de la directora general de Osakidetza-Servicio vasco de salud de adjudicación definitiva de destinos del ciclo correspondiente del concurso de traslados abierto y permanente de Osakidetza-Servicio vasco de salud.

lunes 1 de junio de 2026

## ANEXO III

**BAREMO DE MÉRITOS DE CATEGORÍAS (VARIOS PUESTOS FUNCIONALES) 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 reconocidos al último día del plazo de presentación de solicitudes, con un máximo de 20 años.

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 en el puesto funcional convocado en el proceso selectivo en el que se participa 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: 0,25 puntos.

Asimismo, dicho cómputo será de aplicación en el caso de desempeño de puestos de responsabilidad en la planificación y/o gestión del ámbito que le corresponde al puesto funcional convocado en el proceso selectivo en el que se participa.

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: 0,25 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).**

A) 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 superior 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.

b) Conocimientos de informática (máximo, 2 puntos).

La acreditación de un determinado nivel de conocimientos informáticos se valorará como mérito, mediante la superación de la prueba destinada a la obtención de los módulos que el Plan Euskadi en la Sociedad de la Información pone a su disposición en los centros públicos KZgunea, de la siguiente forma:

- Microsoft Word 2000/XP/2003/2007/2010 nivel básico: 0,25 puntos.
- Microsoft Word 2000/XP/2003/2007/2010 nivel avanzado: 0,50 puntos.
- Microsoft Power Point 2000/XP/2003/2007/2010 nivel único: 0,50 puntos.
- Microsoft Excel 2000/XP/2003/2007/2010 nivel básico: 0,25 puntos.
- Microsoft Excel 2000/XP/2003/2007/2010 nivel avanzado: 0,50 puntos.
- Microsoft Access 2000/XP/2003 nivel básico: 0,25 puntos.
- Microsoft Access 2000/XP/2003 nivel avanzado: 0,50 puntos.
- Microsoft Access 2010 nivel único: 0,50 puntos.
- Microsoft Outlook XP/2003/2010 nivel único: 0,50 puntos.
- Internet Básico: 0,25 puntos.
- Internet Avanzado: 0,50 puntos.

La superación de estos módulos se acreditará mediante el sistema de certificación IT Txartela.

En el caso en que se acrediten diferentes versiones y/o diferentes niveles de un mismo módulo solo se puntuará uno de ellos, el de mayor puntuación.

Igualmente, serán válidas como acreditación de este mérito las certificaciones emitidas por Organismos Oficiales y Centros de Enseñanza Públicos de cursos que versen sobre esas mismas aplicaciones, conforme al siguiente baremo:

- Cursos de 20 a 29 horas: 0,10 puntos.
- Cursos de 30 a 49 horas: 0,15 puntos.
- Cursos de más de 50 horas: 0,25 puntos.

B) Se valorará dentro de este apartado la formación que hubiese finalizado dentro del plazo de los 10 años anteriores al último día de presentación de solicitudes y después de la obtención de la titulación requerida para el acceso en la categoría y puesto funcional de que se trate que resulte acreditada conforme a lo siguiente:

a) Formación continuada:

Por la asistencia a cursos relacionados con el puesto funcional 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.

b) Actividades docentes:

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

c) 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.

3) Euskera:

- PL2: 18 puntos.
- PL1: 9 puntos.

## ANEXO IV

## I.– TEMARIO COMÚN DEL GRUPO PROFESIONAL DE TÉCNICOS/AS ESPECIALISTAS PROFESIONALES

1.– Ordenación de las profesiones sanitarias: Normas Generales. Del ejercicio de las profesiones sanitarias. De la formación de las profesiones sanitarias. Del desarrollo profesional y su reconocimiento.

2.– Cohesión y calidad del Sistema Nacional de Salud: Disposiciones generales. De las prestaciones. De los profesionales. De la investigación. Del sistema de información sanitaria. De la calidad.

3.– Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud: Normas generales. Clasificación del personal estatutario. Derechos y deberes. Adquisición y pérdida de la condición de personal estatutario fijo. Movilidad del personal. Carrera profesional. Situaciones del personal estatutario.

4.– De la Ordenación Sanitaria de Euskadi: Sistema sanitario de Euskadi-Ordenación. Organización de las estructuras públicas de provisión de servicios sanitarios-Configuración. Régimen de personal.

5.– Estatutos Sociales del Ente Público «Osakidetza-Servicio vasco de salud». Organización Rectora. Organización central.

6.– Las organizaciones sanitarias integradas del ente público Osakidetza-Servicio vasco de salud.

7.– Declaración sobre Derechos y Deberes de las personas en el sistema sanitario de Euskadi: Disposiciones generales. Derechos y Deberes. Servicios de atención a pacientes y personas usuarias.

8.– Ley 41/2002, de 14 de noviembre, básica reguladora de la autonomía del paciente y de derechos y obligaciones en materia de información y documentación clínica: Principios generales. Derecho de información sanitaria. Derecho a la intimidad. Respeto a la autonomía del paciente.

9.– Ley 7/2002, de 12 de diciembre, de las voluntades anticipadas en el ámbito de la sanidad. Objeto. Contenido del derecho a la expresión anticipada de voluntades en el ámbito de la sanidad. Documento de voluntades anticipadas. Modificación, sustitución y revocación.

10.– Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales. Disposiciones generales. Principios de protección de datos. Derechos de las personas. Autoridades autonómicas de protección de datos. Régimen sancionador.

11.– Decreto Legislativo 1/2023, de 16 de marzo, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley para la Igualdad de Mujeres y Hombres y Vidas Libres de Violencia Machista contra las Mujeres.

12.– Plan de Salud de Euskadi 2030: Principios rectores. Retos estratégicos. Objetivos y Líneas Estratégicas.

13.– Pacto Vasco de Salud de Euskadi: Objetivos. Valores y principios. Líneas estratégicas.

14.– Estrategia de Seguridad del Paciente en Osakidetza 2030. Objetivos. Líneas de acción corporativas.

15.– II Plan para la Igualdad de Mujeres y Hombres en Osakidetza 2025-2028: Objetivos. Líneas Estratégicas.

16.– III Plan de Normalización del Uso del Euskera en Osakidetza: Fundamentos. Objetivos. Áreas de actuación.

17.– Plan Oncológico Integral de Euskadi 2025-2030.

18.– Ley Orgánica 3/2021, de 24 de marzo, de regulación de la eutanasia.

19.– Ley 53/1984, de 26 de diciembre, de Incompatibilidades del personal al servicio de las Administraciones Públicas.

## II.– TEMARIO ESPECÍFICO

### COCINERO/A

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. Acalador. 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.

## TÉCNICO/A INFORMÁTICA

1.– Puesto de trabajo: tipos, componentes básicos de su arquitectura.

2.– Sistemas operativos: fundamento, estructura, funciones generales.

3.– Redes. Fundamentos de sistemas de comunicaciones y redes. Arquitectura de redes. Interconexión de equipos en redes de área local.

4.– Internet de las cosas (IoT): fundamentos y tipología de conexiones entre elementos.

5.– Sistemas de información. Ciclo de vida del software (fases, documentos, tipos y prototipos).

6.– Sistemas de Información: introducción al mantenimiento, el proceso del mantenimiento en el ciclo de vida del software.

7.– Windows 11: instalación y administración.

8.– Windows Server 2022: roles y características, Active Directory, DHCP, directivas de grupo, política de seguridad.

9.– Microsoft 365: entorno, espacios de trabajo (one drive, sharepoint, teams. Outlook web).

10.– Seguridad informática: principios de la seguridad informática, políticas, planes y procedimientos de seguridad.

11.– Seguridad informática. Vulnerabilidades de los sistemas informáticos.

12.– Reglamento europeo de protección de datos. Legislación vigente.

13.– Protección de datos de carácter personal. Legislación vigente. Reglamento europeo de protección de datos.

14.– Firma digital. Legislación vigente.

15.– ITIL: objetivos y flujos de gestión de cambios, gestión de incidentes y gestión de problema.

16.– Esquema nacional de seguridad.

#### TÉCNICO/A INSTALACIONES ELECTROMEDICINA

1.– Instalaciones eléctricas de BT y AT.

1.1.– Requisitos particulares para la instalación eléctrica en quirófanos y salas de intervención. ITC-BT-38.

2.– Radiología.

2.1.– Caracterización de los equipos de radiología convencional.

2.2.– Componentes y funcionamiento de la radiología convencional.

2.3.– Procesado y tratamiento de la imagen en la radiología convencional.

2.4.– Caracterización y funcionamiento de los equipos de tomografía computerizada.

2.5.– Caracterización de los equipos de ultrasonidos.

3.– Instrumentación.

3.1.– Conceptos básicos de medida. Métodos de medida. Unidades de medida.

3.2.– Fuentes de alimentación: tipos y esquemas.

3.3.– Multímetros digitales: funciones, tipos y esquemas.

3.4.– Generadores y sintetizadores de señal: funciones y tipos. Generadores de funciones y de pulsos. Sintetizadores de frecuencia.

3.5.– Osciloscopios: Funciones y tipos. Esquemas. Mediciones en osciloscopios analógicos y digitales. Sondas de osciloscopios.

3.6.– Medidores de impedancia: funciones y tipos. Métodos de medida.

4.– Ventilación.

4.1.– Ventilación mecánica: Descripción de un ventilador.

4.2.– Ventilación mecánica: Modos de soporte ventilatorio.

5.– Fundamentos físicos.

5.1.– Caracterización de las radiaciones y ondas.

5.2.– Fundamentos del electromagnetismo.

6.– Sistemas electromédicos.

6.1.– Fundamentos de la electromedicina.