



PARTE COMÚN

Tema 1. La Constitución española de 1978: títulos preliminar, I, II, y capítulo I del título III.

Tema 2. Ley orgánica 1/1981, de 6 de abril, del Estatuto de autonomía de Galicia: títulos preliminar, I y II. Competencias: exclusivas, desarrollo legislativo y ejecución.

Tema 3. Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas: títulos preliminar, I, II, III.

Tema 4. Ley 1/2016, de 18 de enero, de transparencia y buen gobierno: título preliminar, título I: capítulos I, II, IV, V y título II: secciones 1, 2 y 3 del capítulo I.

Tema 5. Ley 2/2015, de 29 de abril, del empleo público de Galicia: títulos I, III, IV, V.

Tema 6. Decreto legislativo 2/2015, de 12 de febrero, por el que se aprueba el texto refundido de las disposiciones legales de la Comunidad Autónoma de Galicia en materia de igualdad: título preliminar, título I: capítulos I y II.

Tema 7. Real decreto legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley general de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social: título preliminar; capítulo V, sección 1ª, y capítulo VIII del título I y título II.

PARTE ESPECÍFICA

Tema 1. Proceso que se seguirá en la lavandería de un centro residencial desde la recepción de la ropa sucia hasta su entrega totalmente limpia y planchada. La costura de la ropa.

Tema 2. Factores que hay que tener en cuenta en la limpieza de habitaciones y zonas comunes en un centro residencial. Tipo de utensilios y productos necesarios para su realización.

Tema 3. Elaboración y condimentación de menús sencillos y funciones de auxilio al jefe y a los oficiales de cocina en la elaboración de los más complejos. Factores que hay que tener en cuenta para colocar y servir las mesas de los comensales.

Tema 4. Procesos de limpieza para el mantenimiento en perfectas condiciones de los utensilios y accesorios propios del departamento de cocina, tales como placas, hornos, marmitas, sartenes, etc.



Tema 5. Funciones del personal de limpieza. Organización del trabajo. Medidas sanitarias de orden general: seguridad e higiene en el trabajo.

Tema 6. La limpieza de habitaciones y zona comunes. Ventilación. Materiales que se emplearán y productos de limpieza. Cuartos de baño: elementos y limpieza.

Tema 7. Limpieza de maquinaria, instalaciones, utensilios y accesorios propios de cocina. Limpieza de armarios, paredes, ventanas y suelos. Limpieza de talleres y laboratorios.

Tema 8. La lavandería. Fases y normas generales de lavado. El lavado de los tejidos de color. El blanqueo de la ropa. El planchado: clasificación de la ropa. Planchado a máquina.