PERSONAL DE LIMPIEZA Y COCINA (AP)

XUNTA DE GALICIA

TEMARIO
DOG 30/10/26

PARTE COMÚN

Tema 1. La Constitución española de 1978: título 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. Ley 7/2023, de 30 de noviembre, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres de Galicia: título preliminar, título I, título II: 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. La lavandería. Procesos y tratamientos que se aplicarán en todo tipo de textil en un centro residencial desde su recepción hasta su entrega totalmente limpia teniendo en cuenta su origen, uso, tipo de tejido, ropa de color o blanca. Tratamiento del planchado según las diferentes piezas de ropa y tejidos, tanto a mano como a máquina. Blanqueo e higienizado de la ropa. Eliminación de manchas en los tejidos: identificación, tratamientos y procedimientos de limpieza según el tipo de mancha y de tejido. La costura: identificación y composición de los tejidos, reparación básica de la ropa y lencería.

Tema 2. Limpieza de habitaciones y cuartos de baño en diferentes centros e instituciones. Factores que hay que tener en cuenta en su limpieza y ventilación. Tipos de utensilios, materiales, productos de limpieza y maquinaria utilizados según las características y naturaleza de las superficies que se van a limpiar. Procedimientos básicos de limpieza de muebles, suelos, paredes, puertas, ventanas, espejos, sanitarios y demás elementos de los cuartos de baño.

Tema 3. Limpieza de zonas comunes en centros e instituciones. Factores que hay que tener en cuenta en la limpieza de pasillos, vestíbulos, escaleras, salas de estar, comedores, aulas, talleres, laboratorios, despachos y demás espacios de uso común. Tipos de utensilios, materiales, productos de limpieza y maquinaria utilizados según las características y naturaleza de las superficies que se van a limpiar. Procedimientos básicos de limpieza de suelos, paredes, techos, puertas, ventanas, muebles, cristales y otros elementos de las zonas comunes. Organización de las tareas de limpieza, señalización de las zonas húmedas.

Tema 4. Preelaboración, elaboración y condimentación de menús sencillos. Identificación de las materias primas y de las principales técnicas culinarias. Identificación de las dietas terapéuticas y de sus características básicas. Identificación de los grupos de alérgenos alimentarios y diferencias entre alergias e intolerancias alimentarias. Preparación, presentación y distribución de los alimentos en platos o bandejas mediante líneas de distribución en caliente y en frío. Preparación y presentación de los alimentos en platos para su colocación en bandejas isotérmicas y distribución diferida. Funciones de auxilio al jefe y a los oficiales de cocina en la elaboración de menús más complejos.

Tema 5. Limpieza del departamento de cocina y zonas auxiliares en centros e instituciones. Factores que hay que tener en cuenta en la limpieza de las superficies tales como paredes, ventanas, puertas, techos y suelos. Tipos de utensilios, materiales, productos de limpieza y maquinaria utilizados según las características y la naturaleza de las superficies que se van a limpiar. Procedimientos y tratamientos de limpieza y mantenimiento higiénico de todo tipo de batería de cocina, utillaje, maquinaria generadora de frío, generadora de calor y neutra y demás equipos y elementos propios de la cocina. Medidas de higiene y seguridad alimentaria en las operaciones de limpieza.

Tema 6. El comedor. Tipos de comedor según la tipología de los usuarios y comensales. Identificación y clasificación de la lencería y del mobiliario de comedor. Identificación y clasificación de la vajilla, cubertería, cristalería, menaje, pequeño menaje, utensilios y maquinaria propios del comedor. Tipos y fases del servicio de comedor: preservicio, servicio y postservicio. Identificación y tipos de desayunos y comidas. Tipos de montaje de las mesas.

Tema 7. Funciones del personal de la agrupación profesional de la especialidad personal de limpieza y cocina. Medidas sanitarias de orden general, seguridad e higiene en el trabajo. Marco normativo general en materia de prevención de riesgos laborales. La Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de riesgos laborales: capítulos I y III. La prevención de riesgos laborales en el manejo de materiales y traslado de cargas. Posturas corporales: la prevención de lesiones en el ejercicio de las funciones. Aspectos básicos de la evacuación de edificios: los planes de actuación ante emergencias.