

- TEMARIO -

oposiciones

tutemario

AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES

DIPUTACIÓN DE ALICANTE

2ª PARTE: TEMAS DEL 5 AL 10

TEMAS:

10

PLAZAS:

5

ED. 2024

ENA

editorial

TEMARIO 5 AUXILIARES SERVICIOS GENERALES
DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE ALICANTE

ED. 2024
EDITORIAL ENA
ISBN: 978-84-125687-6-9

DOCUMENTACIÓN PARA OPOSICIONES
DEPÓSITO LEGAL SEGÚN REAL DECRETO 635/2015
PROHIBIDO SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL SIN PERMISO DE EDITORIAL ENA

INTRODUCCIÓN:

Vamos a desarrollar en este libro-temario, los 10 temas solicitados para el estudio de las oposiciones convocadas por la Diputación Provincial de Alicante, por: Por Acuerdo de la Junta de Gobierno adoptado en sesión ordinaria celebrada el día 1 de julio de 2024, y en uso de las facultades delegadas a esta Junta de Gobierno por Resolución del Ilmo. Sr. Presidente número 3.402, de fecha 4 de agosto de 2023 (BOP de Alicante núm. 155, de fecha 11 de agosto de 2023), se aprueba la convocatoria del proceso selectivo para cubrir cinco plazas de Auxiliar de Servicios Generales por el turno libre y creación de una Bolsa de Trabajo

El temario solicitado y aquí desarrollado es el siguiente:

TEMA 1. La Constitución Española de 1978. Estructura y Principios Fundamentales. Derechos y Deberes Fundamentales. La Corona. La reforma constitucional. Principio de igualdad y su desarrollo según la Ley Orgánica de igualdad de mujeres y hombres (El principio de igualdad y la tutela contra la discriminación).

TEMA 2. La provincia como entidad local. Organización y competencias. El Pleno Provincial: composición y atribuciones. El Presidente: competencias, delegación de las mismas, y sus resoluciones. La Junta de Gobierno y las Comisiones Informativas.

TEMA 3. Organización física de la Cocina colectiva: instalaciones y zonas que generalmente la componen. Maquinaria y herramientas más utilizadas. Organización del trabajo en la cocina colectiva. Funciones del Auxiliar de Servicios Generales en la Cocina.

TEMA 4. Clasificación, características, cualidades organolépticas, aplicaciones gastronómicas básicas y principales características nutricionales de los alimentos más habituales en las Cocinas de centros asistenciales. Técnicas culinarias básicas. Dietas más habituales en los centros asistenciales.

TEMA 5. Normas de higiene para la elaboración y distribución de comidas preparadas. Condiciones de los establecimientos. Gestión de riesgos. Sistema autoprotección APPCC. Intolerancias alimentarias y gestión de alérgenos. Envasado y etiquetado de los alimentos.

TEMA 6. Normas relativas a los manipuladores de alimentos. Toxiinfecciones alimentarias de origen bacteriano más frecuentes. Productos de limpieza más frecuentes en las Cocinas: clases y condiciones de uso.

TEMA 7. Organización física de la Lavandería colectiva: instalaciones y zonas que generalmente la componen. Maquinaria y herramientas más utilizadas. Tipos de ropa. Tipos de manchas. Productos más utilizados. Organización del trabajo en la Lavandería colectiva. Funciones del Auxiliar de Servicios Generales en la Lavandería.

TEMA 8. Organización física del Almacén General. Sistemas de almacenamiento. Gestión de stocks. Maquinaria del Almacén. Manejo de cargas. Funciones del Auxiliar de Servicios Generales en el Almacén. Ejecución de las principales técnicas de costura y planchado. Manejo de máquinas de coser y planchar sencillas. Funciones del Auxiliar de Servicios Generales en el Costurero.

TEMA 9. Los comedores escolares. Funciones del Auxiliar de Servicios Generales en los comedores escolares. Nutrición infantil y gestión de alérgenos.

TEMA 10. La prevención de riesgos laborales en la Administración: objeto y ámbito de aplicación. Nociones básicas de seguridad e higiene en el trabajo. Derechos y obligaciones. Consulta y participación de los trabajadores.

INDICE:

INTRODUCCIÓN:	3
INDICE:	4
TEMA 5. NORMAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS PREPARADAS. CONDICIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS. GESTIÓN DE RIESGOS. SISTEMA AUTOPROTECCIÓN APPCC. INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS. ENVASADO Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS.	6
5.1.-NORMAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACION Y DISTRIBUCION DE COMIDAS PREPARADAS: CONDICIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS, GESTIÓN DE RIESGOS Y SISTEMAS DE AUTOPROTECCIÓN APPCC.....	6
SISTEMA AUTOPROTECCIÓN APPCC:.....	50
5.2.-INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS.....	91
5.3.-ENVASADO Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS: NORMAS RELATIVAS A LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS.....	121
TEMA 6.-NORMAS RELATIVAS A LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS. TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS DE ORIGEN BACTERIANO MÁS FRECUENTES. PRODUCTOS DE LIMPIEZA MÁS FRECUENTES EN LAS COCINAS: CLASES Y CONDICIONES DE USO.	146
6.1.-MANIPULADOR DE ALIMENTOS. NORMATIVA ACTUAL VIGENTE AL RESPECTO.....	146
6.1.-TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS DE ORIGEN BACTERIANO MÁS FRECUENTES.....	172
6.3.-PRODUCTOS DE LIMPIEZA MÁS FRECUENTES EN LAS COCINAS: CLASES Y CONDICIONES DE USO.....	195
TEMA 7. ORGANIZACIÓN FÍSICA DE LA LAVANDERÍA COLECTIVA: INSTALACIONES Y ZONAS QUE GENERALMENTE LA COMPONEN. MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS MÁS UTILIZADAS. TIPOS DE ROPA. TIPOS DE MANCHAS. PRODUCTOS MÁS UTILIZADOS. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO EN LA LAVANDERÍA COLECTIVA. FUNCIONES DEL AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES EN LA LAVANDERÍA.	248
7.1.-ORGANIZACIÓN FÍSICA DE LA LAVANDERÍA COLECTIVA: INSTALACIONES Y ZONAS QUE GENERALMENTE LA COMPONEN..	248
7.2.- MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS MÁS UTILIZADAS.....	258
7.3.- TIPOS DE ROPA.....	263
7.4.- TIPOS DE MANCHAS Y PROCESOS DE LAVADO.....	277
7.5.-EJECUCIÓN DE LAS PRINCIPALES TÉCNICAS DE COSTURA Y PLANCHADO. MANEJO DE MAQUINAS DE COSER Y PLANCHAS SENCILLAS.....	301
7.6.-FUNCIONES DEL AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES EN EL COSTURERO:	344
7.7.-PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL SERVICIO DE LAVANDERÍA Y PLANCHADO. EVALUACIÓN DE RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS. PREVENCIÓN EN EL USO Y MANIPULACIÓN DE MÁQUINAS LAVA-CENTRIFUGADORAS, TÚNELES, MANIPULACIÓN DE ROPAS EN DICHAS LAVADORAS, PLEGADORAS, TÚNEL DE ROPA DE FORMAS, CARGAS, ETC.....	361
TEMA 8. ORGANIZACIÓN FÍSICA DEL ALMACÉN GENERAL. SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO. GESTIÓN DE STOCKS. MAQUINARIA DEL ALMACÉN. MANEJO DE CARGAS. FUNCIONES DEL AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES EN EL ALMACÉN. EJECUCIÓN DE LAS PRINCIPALES TÉCNICAS DE COSTURA Y PLANCHADO. MANEJO DE MÁQUINAS DE COSER Y PLANCHAR SENCILLAS. FUNCIONES DEL AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES EN EL COSTURERO.	379
8.1.- ORGANIZACIÓN FÍSICA DEL ALMACEN GENERAL.....	379
8.2 SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO Y ORDENACIÓN DE MATERIALES: ESTANTERIAS, COLGADORES, ESPACIOS, ETC.....	381
8.3. GESTIÓN DE STOCK.....	390
8.4.-MANEJO DE CARGAS Y MAQUINARIA DEL ALMACÉN.....	396
8.5.-MAQUINARIA DEL ALMACÉN: ELEMENTOS MECANICOS SIMPLES Y MANUALES:.....	401
8.6.-FUNCIONES DEL AUXILIAR EN EL ALMACÉN:	419
TEMA 9. LOS COMEDORES ESCOLARES. FUNCIONES DEL AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES EN LOS COMEDORES ESCOLARES. NUTRICIÓN INFANTIL Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS.	422
9.1.-LOS COMEDORES ESCOLARES:	422
9.2.-FUNCIONES DEL AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES EN LOS COMEDORES ESCOLARES:.....	455
9.3.-NUTRICIÓN INFANTIL Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS:	456

TEMA 10. LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LA ADMINISTRACIÓN: OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN. NOCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO. DERECHOS Y OBLIGACIONES. CONSULTA Y PARTICIPACIÓN DE LOS TRABAJADORES. 470

TEMA 5. Normas de higiene para la elaboración y distribución de comidas preparadas. Condiciones de los establecimientos. Gestión de riesgos. Sistema autoprotección APPCC. Intolerancias alimentarias y gestión de alérgenos. Envasado y etiquetado de los alimentos.

Vamos a clasificar este tema en 5 apartados:

5.1.-NORMAS DE HIGINE PARA LA ELABORACION Y DISTRIBUCION DE COMIDAS PREPARADAS: Condiciones de los establecimientos, gestión de riesgos y sistemas de autoprotección APPCC.

5.2.-INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS.

5.3.-ENVASADO Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS: Normas relativas a los manipuladores de alimentos.

5.1.-NORMAS DE HIGINE PARA LA ELABORACION Y DISTRIBUCION DE COMIDAS PREPARADAS: Condiciones de los establecimientos, gestión de riesgos y sistemas de autoprotección APPCC.

Comenzamos viendo un listado de todas las normativas que regulan estos aspectos solicitados:

1. Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 sobre la higiene de los productos alimenticios.

- Este reglamento establece las normas generales para la higiene de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria. Es aplicable en toda la Unión Europea, incluyendo España, y requiere la implementación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC).

2. Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

- Este decreto establece las normas de higiene que deben cumplir los establecimientos dedicados a la preparación, distribución y venta de comidas preparadas. Regula aspectos como las instalaciones, el control de la temperatura y la higiene del personal.

3. Reglamento (CE) Nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.

- Este reglamento establece el marco general para garantizar la seguridad alimentaria en la Unión Europea y el funcionamiento adecuado del mercado interior, introduciendo la trazabilidad y la responsabilidad de los operadores en todas las fases.

4. Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, sobre el control oficial de la higiene de los alimentos de origen animal y sus derivados.

- Este Real Decreto regula los controles oficiales para garantizar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los alimentos de origen animal y establece los procedimientos de inspección y control.

TEMA 6.-Normas relativas a los manipuladores de alimentos. Toxiinfecciones alimentarias de origen bacteriano más frecuentes. Productos de limpieza más frecuentes en las Cocinas: clases y condiciones de uso.

6.1.-MANIPULADOR DE ALIMENTOS. NORMATIVA ACTUAL VIGENTE AL RESPECTO.

Tendrán la consideración de manipuladores de alimentos todas aquellas personas que por su actividad laboral entran en contacto directo con los mismos como consecuencia de los siguientes supuestos:

- Distribución y venta de los productos frescos sin envasar.
- Elaboración, manipulación y/o envasado de alimentos o productos alimenticios en los que estas operaciones se realicen de forma manual, sin posterior tratamiento que garantice la eliminación de cualquier posible contaminación proveniente del manipulador.
- Preparación culinaria y actividades conexas de alimentos para consumo directo sin envasar, tanto en hostelería y restauración, como en cocinas y comedores colectivos.

El personal manipulador de alimentos, deberá cumplir las condiciones siguientes:

- a) Acreditar la formación en materia de manipulador de alimentos.
- b) Mantener la higiene en su aseo personal y utilizar en estado de limpieza adecuado la indumentaria y los utensilios propios de la actividad que desempeña y de uso exclusivo para el trabajo.
- c) Lavarse las manos con agua caliente y jabón o detergente adecuado y cepillo, tantas veces como lo requieran las condiciones del trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia o haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.
- d) El manipulador aquejado de enfermedad de transmisión por vía digestiva o que sea portador de gérmenes, deberá ser excluido de toda actividad directamente relacionada con los alimentos hasta su total curación clínica y bacteriológica o la desaparición de su condición de portador. Será obligación del manipulador afectado sea consciente o tenga sospecha de estar comprendido en alguno de los supuestos contemplados en el párrafo anterior, poner el hecho en conocimiento de su inmediato superior a los efectos oportunos.
- e) En los casos que exista lesión cutánea que pueda estar o ponerse en contacto, directa o indirectamente, con los alimentos al manipulador afectado se le facilitará el oportuno tratamiento y una protección con vendaje impermeable, en su caso.

La normativa actual vigente sobre manipulador de alimentos es:

***Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004** sobre la higiene de los productos alimenticios.

- Establece normas generales sobre la higiene de los productos alimenticios y las obligaciones de los operadores de las empresas alimentarias en cuanto a la manipulación de alimentos, instalaciones y formación del personal.

El citado decreto se centra principalmente y a nivel estatal, en reforzar las pautas establecidas en dicho reglamento, donde se indicaba, como decíamos, que la responsabilidad de formar a los manipuladores de alimentos ya no reside

TEMA 7. Organización física de la Lavandería colectiva: instalaciones y zonas que generalmente la componen. Maquinaria y herramientas más utilizadas. Tipos de ropa. Tipos de manchas. Productos más utilizados. Organización del trabajo en la Lavandería colectiva. Funciones del Auxiliar de Servicios Generales en la Lavandería.

7.1.-ORGANIZACIÓN FÍSICA DE LA LAVANDERÍA COLECTIVA: INSTALACIONES Y ZONAS QUE GENERALMENTE LA COMPONENTEN.

El proceso de gestión del textil es lo que se llama el servicio de lavandería y planchado o servicio de ropa y lavandería. A través de la gestión del textil se consigue reponer las Unidades de Gestión Clínica (UGC) que se trata de la ropa higiénicamente limpia para que pueda volver a utilizarse.

En términos generales la ropa hospitalaria se la conoce o se la clasifica como ropa general y ropa del paciente. Dentro de este servicio de lavandería y planchado encontramos tres procesos completamente diferenciados:

Procesos logísticos: se trata de los traslados de la ropa sucia y limpia y la gestión de los niveles de almacenamiento centrales y de planta.

Procesos de lavado e higienización del textil: lavado, secado, planchado y empaquetado.

Procesos de adquisición de nuevo textil: es el asesoramiento técnico a la realización de la propia compra de textil nuevo.

El Servicio de Lavandería y Planchado también se encarga de la gestión de la ropa de los profesionales y de los vestuarios, es lo que también se le denomina uniformidad.

La ropa hospitalaria del paciente es una dotación personal para este, forma parte de él y es uno de los factores que más afectan al confort de los pacientes durante su estancia. De este modo, el lavado de la ropa debe asegurar una correcta desinfección para poder suministrarla bacteriológicamente limpia.

Esta ropa es un transmisor de agentes infecciosos por su prolongado contacto con los enfermos. Por ello, la ropa que utiliza un paciente debe cumplir unas condiciones higiénicas necesarias, ser cómodo y conservar a lo largo de su vida útil todas sus propiedades naturales como el frescor, la capacidad de absorción, la suavidad, etc.

La gestión de la ropa en los hospitales se realiza mediante un proceso adecuado para su recogida, transporte, procesamiento y almacenamiento. Para todo este proceso el Servicio de Lavandería y Planchado de un hospital tiene que disponer de:

- Instalaciones adecuadas para el tratamiento de la ropa.
- Personal formado y especializado para ese trabajo.
- Procedimientos de trabajo y control correctos, para conseguir una higiene y conservación perfectas.
- Una organización que garantice la prestación del servicio y el soporte técnico y administrativo correcto.

Como máximo y dependiendo de los servicios que tenga que ofrecer la lavandería, estas se dividen en 8 secciones:

- Recogida y transporte de la ropa: transporte a lavandería
- Recepción y Clasificación: Recepción y separación de la ropa sucia, introducción en los contenedores, clasificación y pesaje de la ropa.
- Lavado

TEMA 8. Organización física del Almacén General. Sistemas de almacenamiento. Gestión de stocks. Maquinaria del Almacén. Manejo de cargas. Funciones del Auxiliar de Servicios Generales en el Almacén. Ejecución de las principales técnicas de costura y planchado. Manejo de máquinas de coser y planchar sencillas. Funciones del Auxiliar de Servicios Generales en el Costurero.

De entre las funciones que puede desarrollar un Subalterno, conserje, ordenanza o auxiliar de servicios, se encuentra la función de cargar, descargar y transportar materiales. Estos materiales pueden ser los que ya se encuentren en las dependencias, porque se quiera cambiarlos de lugar de almacenamiento, por limpieza, etc o bien porque se compran materiales nuevos.

Estos materiales que vamos a manejar pueden ser desde objetos muy pequeños como materiales de oficina, hasta palets o materiales más pesados, como adquisición de material informático, material educativo (mesas y sillas), material deportivo (en caso de instalaciones deportivas), etc.

Vamos a clasificar este tema en 4 apartados:

8.1.- ORGANIZACIÓN FÍSICA DEL ALMACEN GENERAL.

8.2.- SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO.

8.3.- GESTIÓN DE STOCKS.

8.4.- MANEJO DE CARGAS Y MAQUINARIA DEL ALMACÉN.

8.5.- FUNCIONES DEL AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES EN EL ALMACÉN.

8.1.- ORGANIZACIÓN FÍSICA DEL ALMACEN GENERAL.

Organización física del Almacén General en un centro público

Introducción

El Almacén General de un centro público, ya sea en un colegio, un ayuntamiento u otra institución, es una instalación crítica para la gestión eficiente de los recursos materiales. Su correcta organización física es esencial para garantizar un funcionamiento fluido y evitar problemas en el suministro de bienes y servicios. El de este tema es detallar los aspectos clave de la organización física de un Almacén General en un centro público, tomando en cuenta las normativas aplicables, el tipo de materiales almacenados y las necesidades de la institución.

1. Objetivos del Almacén General

El principal objetivo del Almacén General es asegurar la custodia, el control y la distribución eficiente de los bienes y materiales que el centro público necesita para su funcionamiento diario. Entre los objetivos específicos se encuentran:

TEMA 9. Los comedores escolares. Funciones del Auxiliar de Servicios Generales en los comedores escolares. Nutrición infantil y gestión de alérgenos.

En este tema 9 distinguimos tres apartados:

9.1.-LOS COMEDORES ESCOLARES.

9.2.-FUNCIONES DEL AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES EN LOS COMEDORES ESCOLARES.

9.3.-NUTRICIÓN INFANTIL Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS.

9.1.-LOS COMEDORES ESCOLARES:

El comedor escolar, como servicio educativo complementario a la enseñanza, deberá atender a los siguientes objetivos:

- Educación para la salud, higiene y alimentación: encaminados a desarrollar y reforzar la adquisición de hábitos alimentarios saludables, normas de comportamiento y correcto uso y conservación de los útiles del comedor.
- Educación para la responsabilidad: haciendo partícipe al alumnado, en función de su edad y nivel educativo, en las tareas, intervenciones y proyectos que se desarrollen en los comedores.
- Educación para el ocio: planificando actividades de ocio y tiempo libre que contribuyan al desarrollo de la personalidad y al fomento de hábitos sociales y culturales.
- Educación para la convivencia: fomentando el compañerismo y las actitudes de respeto, educación y tolerancia entre los miembros de la comunidad escolar, en un ambiente emocional y social adecuado.

1. Concepto de servicio de comedor escolar

El servicio de comedor escolar es una actividad educativa complementaria que tiene como objetivo ofrecer una alimentación saludable y equilibrada a los alumnos durante su estancia en el centro educativo. Además, contribuye a la educación en hábitos alimenticios saludables, a la socialización entre compañeros y al desarrollo de la autonomía personal. Este servicio es esencial para aquellos alumnos que, debido a sus horarios o situación familiar, no pueden realizar la comida principal del día en su hogar.

2. Organización del comedor escolar

La organización del comedor escolar implica la planificación de espacios, horarios y recursos humanos. Los comedores escolares se gestionan siguiendo un calendario preestablecido que permite la correcta distribución de los grupos de alumnos, atendiendo a las diferentes etapas educativas. El comedor escolar debe cumplir con las normativas sanitarias y de seguridad, asegurando un espacio adecuado para la alimentación y descanso de los niños.

3. Derechos y deberes del alumno en un comedor

Derechos:

- Recibir una alimentación adecuada, suficiente y equilibrada.

TEMA 10. La prevención de riesgos laborales en la Administración: objeto y ámbito de aplicación. Nociones básicas de seguridad e higiene en el trabajo. Derechos y obligaciones. Consulta y participación de los trabajadores.

La Ley 31/1995 de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales tiene por objeto promover la seguridad y salud de todos los trabajadores, ya sean del ámbito que sean.

La protección del trabajador frente a los riesgos laborales exige una actuación en la empresa que desborda el mero cumplimiento formal de un conjunto predeterminado, más o menos amplio, de deberes y obligaciones empresariales y, más aún, la simple corrección a posteriori de situaciones de riesgo ya manifestadas. La planificación de la prevención desde el momento mismo del diseño del proyecto empresarial, la evaluación inicial de los riesgos inherentes al trabajo y su actualización periódica a medida que se alteren las circunstancias, la ordenación de un conjunto coherente y globalizador de medidas de acción preventiva adecuadas a la naturaleza de los riesgos detectados y el control de la efectividad de dichas medidas constituyen los elementos básicos del nuevo enfoque en la prevención de riesgos laborales que la Ley plantea. Y, junto a ello, claro está, la información y la formación de los trabajadores dirigidas a un mejor conocimiento tanto del alcance real de los riesgos derivados del trabajo como de la forma de prevenirlos y evitarlos, de manera adaptada a las peculiaridades de cada centro de trabajo, a las características de las personas que en él desarrollan su prestación laboral y a la actividad concreta que realizan.

Cada empresa adaptará un plan de prevención de riesgos laborales, dependiendo del trabajo que cada uno de sus trabajadores vaya a desarrollar en su puesto laboral, midiendo los riesgos derivados de su trabajo e implantando unas normas de seguridad, tanto como para prevenir como para evitar dichos riesgos.

Vamos a ver primero la estructura de la Ley 31/1995, la cual está compuesta por un total de 7 capítulos y 54 artículos:

Preámbulo

CAPÍTULO I. Objeto, ámbito de aplicación y definiciones

CAPÍTULO II. Política en materia de prevención de riesgos para proteger la seguridad y la salud en el trabajo

CAPÍTULO III. Derechos y obligaciones

CAPÍTULO IV. Servicios de prevención

CAPÍTULO V. Consulta y participación de los trabajadores

CAPÍTULO VI. Obligaciones de los fabricantes, importadores y suministradores

CAPÍTULO VII. Responsabilidades y sanciones

Viendo la estructura observamos que tenemos que estudiar los capítulos I, III Y V:

CAPÍTULO I

Objeto, ámbito de aplicación y definiciones

Artículo 1. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

La normativa sobre prevención de riesgos laborales está constituida por la presente Ley, sus disposiciones de desarrollo o complementarias y cuantas otras normas, legales o convencionales, contengan prescripciones relativas a la adopción de medidas preventivas en el ámbito laboral o susceptibles de producirlas en dicho ámbito.