

- TEMARIO - oposiciones

tutemario

2ª PARTE: TEMARIO ESPECÍFICO:
TEMAS DEL 1 AL 3



GVA

TEMAS:

7+8

ED. 2025

ENA

editorial

TEMARIO AYUDANTE RESIDENCIAS/SERVICIOS
APOYO SOCIO-SANITARIO Y EDUCATIVO APF-05-01
DE LA ADMINISTRACION DE LA GENERALITAT
COMUNITAT VALENCIANA
ED. 2025
EDITORIAL ENA

ISBN: 979-13-990215-5-4

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

INTRODUCCION:

En este libro vamos a desarrollar en este LIBRO TEMARIO, los temas solicitados para el Cuerpo de servicios de Apoyo Socio-Sanitario y Educativo de la Administración de la Generalitat, Escala AYUDANTE DE RESIDENCIAS/SERVICIOS APT-APF-04, publicadas ORDEN 12/2025, de 29 de mayo, de la Conselleria de Justicia y Administración Pública, por la que se convocan pruebas selectivas de acceso a la agrupación profesional funcional de ayudante de residencia/servicios, APT-APF-04, turno libre, personas con discapacidad y enfermedad mental, convocatoria 80/25, por el sistema de oposición, correspondientes a la oferta de empleo público de 2025 para personal de la Administración de la Generalitat.

El temario solicitado es el siguiente:

Temario parte general (Materias comunes)

A. DERECHO CONSTITUCIONAL.

TEMA 1. La Constitución Española de 1978: Título Preliminar; Título Primero, De los Derechos y Deberes Fundamentales.

B. DERECHO AUTONÓMICO.

TEMA 2. El Estatuto de Autonomía de la Comunitat Valenciana: Título Primero, La Comunitat Valenciana; Título II, De los derechos de los valencianos y valencianas; Título III, La Generalitat.

TEMA 3. La Ley 5/1983, de 30 de diciembre, del Consell: Título Primero, El president de la Generalitat; Título II, Del Consell: Capítulo I: composición; Capítulo II: las atribuciones; Capítulo III: del funcionamiento; Capítulo IV: De la Conselleria y de los Consellers, Capítulo V: Estatuto Personal de los Consellers; Título IV, de la Administración Pública de la Generalitat.

C. DERECHO ADMINISTRATIVO

TEMA 4. La Ley 40/2015, de 1 de octubre, de régimen jurídico del sector público: Título preliminar, Capítulo I: Disposiciones generales. La Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas: Título preliminar, Disposiciones generales; Título I, De los interesados en el procedimiento.

D. FUNCIÓN PÚBLICA.

TEMA 5. La Ley 4/2021 de 16 de abril, de la Función Pública valenciana: Título primero: Objeto, principios y ámbito de aplicación de la Ley; Título III: Personal al servicio de las administraciones públicas; Título V: Nacimiento y extinción de la relación de servicio; Título VI: Derechos, deberes e incompatibilidades del personal empleado público.

TEMA 6. El Decreto 42/2019, de 22 de marzo, del Consell, de regulación de las condiciones de trabajo del personal funcionario de la Administración de la Generalitat.

E. TEMAS TRANSVERSALES

TEMA 7. La Ley orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres: Título preliminar, Objeto de la Ley; Título I, El principio de igualdad y la tutela contra la discriminación. La Ley 9/2003, de 2 de abril, de la Generalitat, para la igualdad de mujeres y hombres. Ley 4/2023, de 28 de febrero, para la igualdad real y efectiva de las personas trans y para la garantía de los derechos de las personas LGTBI: Deber de protección; Medidas en el ámbito administrativo. La Ley orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de medidas de protección integral contra la violencia de género: Título preliminar.

TEMARIO PARTE ESPECIAL: (Materias específicas)

1. Limpieza, desinfección y gestión de residuos. Tipos y conceptos de limpieza y desinfección. Productos utilizados, manejo, conservación y almacenamiento. Clasificación y gestión de residuos según su riesgo. Control de plagas y protocolos de reciclaje.
2. Lavandería y manejo de la ropa. Clasificación, lavado, secado, planchado y organización de ropa. Manejo de ropa contaminada por enfermedades infecciosas. Productos de lavandería y prevención de riesgos. Interpretación de etiquetas textiles.
3. Higiene alimentaria. Manipulación, conservación y almacenamiento de alimentos. Preparación y atención de comedores. APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). Normativa sobre comedores colectivos y alimentación saludable.
4. Atención residencial y cuidado del entorno. Organización de la habitación y enseres del residente. Preparación de camas, limpieza del mobiliario y espacios personales. Protocolo en comedor y normas básicas de convivencia.
5. Seguridad laboral y Prevención de riesgos. Ley 31/1995 y Real decreto 393/2007 sobre autoprotección. Riesgos ergonómicos, manipulación de cargas, planes de emergencia y evacuación. Normas y protocolos de actuación ante riesgos laborales.
6. Equipos de protección y medidas preventivas. Uso correcto de EPIs, guantes y lavado de manos. Identificación de símbolos y componentes peligrosos en productos. Manejo, dosificación y conservación de productos de limpieza.
7. Primeros auxilios. Concepto de parada cardio-respiratoria. Actuación en reanimación cardiopulmonar básica (RCP). Atragantamiento. Plan de actuación frente a un atragantamiento total y parcial de las vías respiratorias altas.
8. Comunicación y atención con el residente: Técnicas de comunicación con la persona mayor. Concepto de empatía y asertividad.

INDICE:

INTRODUCCION:	3
INDICE:	5
1. LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y GESTIÓN DE RESIDUOS. TIPOS Y CONCEPTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. PRODUCTOS UTILIZADOS, MANEJO, CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO. CLASIFICACIÓN Y GESTIÓN DE RESIDUOS SEGÚN SU RIESGO. CONTROL DE PLAGAS Y PROTOCOLOS DE RECICLAJE.	6
2. LAVANDERÍA Y MANEJO DE LA ROPA. CLASIFICACIÓN, LAVADO, SECADO, PLANCHADO Y ORGANIZACIÓN DE ROPA. MANEJO DE ROPA CONTAMINADA POR ENFERMEDADES INFECCIOSAS. PRODUCTOS DE LAVANDERÍA Y PREVENCIÓN DE RIESGOS. INTERPRETACIÓN DE ETIQUETAS TEXTILES.	278
3. HIGIENE ALIMENTARIA. MANIPULACIÓN, CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS. PREPARACIÓN Y ATENCIÓN DE COMEDORES. APPCC (ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL). NORMATIVA SOBRE COMEDORES COLECTIVOS Y ALIMENTACIÓN SALUDABLE.....	361

Temario parte especial: (Materias específicas)

1. Limpieza, desinfección y gestión de residuos. Tipos y conceptos de limpieza y desinfección. Productos utilizados, manejo, conservación y almacenamiento. Clasificación y gestión de residuos según su riesgo. Control de plagas y protocolos de reciclaje.

VAMOS A CLASIFICAR ESTE TEMA EN TRES APARTADOS:

1.1.- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. TIPOS Y CONCEPTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. PRODUCTOS UTILIZADOS, MANEJO, CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO.

(Como puedes ver, la gestión de residuos la hemos unido toda en la segunda parte del tema)

1.2.- GESTIÓN DE RESIDUOS. CLASIFICACIÓN Y GESTIÓN DE RESIDUOS SEGÚN SU RIESGO. CONTROL DE PLAGAS Y PROTOCOLOS DE RECICLAJE.

1.3.- CONTROL DE PLAGAS.

1.1.- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. TIPOS Y CONCEPTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. PRODUCTOS UTILIZADOS, MANEJO, CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO.

1.-UTENSILIOS Y MAQUINARIAS DE LIMPIEZA.

En el trabajo de limpieza, sea en el lugar que sea, encontramos tres clases de instrumentos de limpieza:

En primer lugar, se encuentran los productos de limpieza que son los que nos ayudan a eliminar la suciedad y conseguir el nivel de higiene y desinfección que necesitamos como los detergentes, lejías, etc.

Después tenemos los utensilios de limpieza, como las bayetas, mopas, escobas, cepillos, esponjas, plumeros, etc.

Y en último lugar están las herramientas y máquinas de limpieza, como las barrederas, cepillos eléctricos, máquina de fregar, abrillantadoras, etc.

Puesto que más adelante en el tema 2 nos piden el estudio de los diferentes productos de limpieza, vamos a ver ahora los utensilios y herramientas.

El carro de limpieza: este carro es un dispositivo móvil con ruedas, que ayuda a los limpiadores a desplazarse por todo el centro, llevando a mano todo lo necesario para el desarrollo de su trabajo. Viene dotado con una bolsa grande para depositar la basura y tres bandejas en las que se colocan los utensilios que vamos a usar: en la bandeja inferior (es decir, la plataforma baja del carro) es donde se colocan los cubos de fregado (siempre dos, uno de cada color), y en el espacio que queda libre se coloca la mopa, fregona, recogedor, etc.

En la bandeja intermedia irán los trapos y bayetas necesarias.

Y en la bandeja superior se colocarán los productos de limpieza para evitar que se derramen.

En un lateral irá colgada la bolsa de basura.

2. Lavandería y manejo de la ropa. Clasificación, lavado, secado, planchado y organización de ropa. Manejo de ropa contaminada por enfermedades infecciosas. Productos de lavandería y prevención de riesgos. Interpretación de etiquetas textiles.

El servicio de lavandería y el manejo adecuado de la ropa representan un componente esencial en cualquier institución residencial, hospitalaria o asistencial, siendo claves para garantizar no solo el bienestar y confort de los usuarios, sino también para mantener los estándares higiénico-sanitarios necesarios para prevenir riesgos y enfermedades. La ropa utilizada en estos entornos requiere procedimientos rigurosos desde el momento de su recepción, lavado, organización, hasta su posterior distribución, especialmente cuando se trata de textiles provenientes de residentes afectados por enfermedades infecto-contagiosas.

La primera etapa de este proceso consiste en la clasificación de la ropa sucia al momento de su recepción, actividad fundamental que permite determinar el grado de contaminación y el tipo de tratamiento necesario. Esta clasificación generalmente divide la ropa en varias categorías: ropa contaminada o infecciosa, ropa manchada con sustancias específicas como sangre o fluidos corporales, y ropa con suciedad general. Esta diferenciación inicial es crucial para aplicar los programas adecuados de lavado y desinfección, asegurando así la eliminación efectiva de microorganismos patógenos y garantizando la seguridad del personal encargado del manejo y procesamiento de la ropa.

En cuanto a los programas de lavado, estos deben ajustarse a las necesidades específicas definidas por la clasificación previa, combinando temperaturas elevadas, productos detergentes adecuados y tiempos precisos de lavado y enjuague para asegurar la máxima efectividad del proceso. Los programas suelen variar desde ciclos cortos con baja temperatura para ropa con suciedad leve, hasta programas intensivos que implican altas temperaturas y productos químicos específicos para la ropa procedente de áreas o residentes con riesgo infeccioso.

En el caso particular de ropa procedente de residentes con enfermedades infecto-contagiosas, se deben aplicar protocolos específicos de prevención de riesgos, incluyendo el uso obligatorio de Equipos de Protección Individual (EPI) tales como guantes desechables, mascarillas y batas impermeables por parte del personal encargado. Estos protocolos incluyen procedimientos claramente definidos para la manipulación inicial, transporte interno, tratamiento en máquinas especiales y desinfección posterior del área utilizada para la clasificación y almacenamiento temporal.

La organización de la ropa limpia tras su lavado es otra fase crítica del proceso. Esta etapa implica procedimientos de secado, planchado y doblado, llevados a cabo en condiciones ambientales controladas para evitar contaminaciones cruzadas. Una vez finalizada esta fase, se establece un sistema eficaz de distribución, que asegure que la ropa llegue correctamente identificada y en condiciones óptimas a sus destinos finales, ya sean habitaciones individuales, unidades médicas específicas o áreas comunes.

Los productos detergentes empleados deben seleccionarse cuidadosamente, teniendo en cuenta su eficacia contra diferentes tipos de suciedad y microorganismos, así como su impacto ambiental y posibles riesgos para la salud de los trabajadores. Las medidas preventivas derivadas del uso de estos productos incluyen formación específica en su manipulación, almacenamiento seguro, adecuada ventilación de espacios y disponibilidad inmediata de fichas técnicas y de seguridad para actuar correctamente en caso de accidentes o exposiciones accidentales.

3. Higiene alimentaria. Manipulación, conservación y almacenamiento de alimentos. Preparación y atención de comedores. APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). Normativa sobre comedores colectivos y alimentación saludable.

VAMOS A CLASIFICAR ESTE TEMA 3 EN 4 APARTADOS:

3.1.- HIGIENE ALIMENTARIA. MANIPULACIÓN, CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS.

3.2.- PREPARACIÓN Y ATENCIÓN DE COMEDORES

3.3.- APPCC (ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL).

3.4.- NORMATIVA SOBRE COMEDORES COLECTIVOS Y ALIMENTACIÓN SALUDABLE.

3.1.- HIGIENE ALIMENTARIA. MANIPULACIÓN, CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS.

NORMAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACION Y DISTRIBUCION DE COMIDAS PREPARADAS: Condiciones de los establecimientos y gestión de riesgos

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.