

- **TEMARIO** -  
oposiciones

**tutemario**

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



**GVA**  
**CONSELLERIA D'ECONOMIA, HISENDA I**  
**ADMINISTRACIÓ PÚBLICA.**

ED. 2026

**ENA**  
editorial

**TEMARIO OPOSICIONES GVA**

**AYUDANTE DE RESIDENCIAS APT-APF-04**

***Ed. 2026***

***Editorial ENA***

***ISBN (Encuadrado): 979-13-87829-92-6***

***ISBN (Digital): 979-13-87829-93-3***

***DOCUMENTACIÓN PARA OPOSICIONES***

***Depósito Legal según Real Decreto 635/2015***

***Prohibido su REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL SIN PERMISO DE EDITORIAL ENA***

## **INTRODUCCIÓN:**

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, correspondientes a la oferta de empleo público de 2026 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. .....	298

## 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.

#### 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.

## 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.

1.-ÁREAS ORGANIZATIVAS DEL SERVICIO DE LAVANDERÍA Y PLANCHADO. ÁREAS ORGANIZATIVAS DE LA LAVANDERÍA HOSPITALARIA. ZONA SUCIA: ALMACENAMIENTO, CLASIFICACIÓN, PESADO Y CARGA DE LAVADORAS. LA BARRERA SANITARIA. ZONA LIMPIA: CLASIFICACIÓN, SECADO, PLANCHADO, REPASO (COSTURA), EMPAQUETADO Y DISTRIBUCIÓN.

En primer lugar, vamos a hacer una breve explicación de lo que son los Servicios Generales de un organismo público.

Lo llamado “Servicios Generales” es una definición muy usada en nuestra gestión sanitaria pública, en la cual se refiere a un conjunto de servicios que se prestan en los hospitales y dan soporte a la actividad básica asistencial. Aquí se incluyen los servicios de:

- Mantenimiento de las instalaciones: fontanería, electricidad, gas, agua, gases medicinales, climatización, etc.
- La realización de obras: reparaciones y reformas en edificios antiguos.
- La alimentación de los pacientes, que abarca desde la compra de los víveres hasta la entrega de la comida.
- El mantenimiento de los equipos electro médicos, como son los equipos de radiología, respiradores, de cirugía laparoscópica, endoscopios, ecógrafos, anestesia, etc.
- La seguridad del hospital
- La Hostelería Hospitalaria: donde incluimos el equipo de lavandería, lencería y planchado, tanto de ropa hospitalaria como de los equipos de trabajo.
- El mobiliario y decoración del hospital.
- El mortuorio.
- Zona de cafetería y tiendas del hospital
- La zona de esterilización: se encarga de desinfectar los equipos y el instrumental usado en los quirófanos
- La gestión ambiental: zona donde se gestionan los residuos hospitalarios para poder reducir el impacto del hospital en el medio ambiente.
- La prevención de los riesgos laborales de todo el personal que trabaja en el hospital.

Entre todos estos Servicios Generales hemos visto la Hostelería Hospitalaria. Dentro de este servicio encontramos:

- La alimentación de los pacientes, usuarios autorizados y profesionales del hospital.
- La ropa hospitalaria (el textil sanitario): la lavandería y la lencería.
- La limpieza.