

# - TEMARIO - oposiciones



3ª PARTE: TEMARIO ESPECÍFICO:  
TEMAS 3 Y 4



---

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

ED. 2026

*TEMARIO OPOSICIONES GVA*

*AYUDANTE DE RESIDENCIAS APT-APF-04*

*Ed. 2026*

*Editorial ENA*

*ISBN (Encuadernado): 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*

## **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, 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:**

<b>INTRODUCCION:</b> .....	3
<b>INDICE:</b> .....	5
<b>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. ....</b>	<b>6</b>
<b>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. ....</b>	<b>259</b>

### 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.

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

#### 1. Marco normativo aplicable (actualizado)

##### 1.1. Normativa de la Unión Europea (paquete de higiene y seguridad alimentaria)

- **Reglamento (CE) n.º 178/2002:** fija los **principios generales** de la legislación alimentaria, la **responsabilidad del operador**, la **trazabilidad** y el enfoque preventivo.
- **Reglamento (CE) n.º 852/2004:** establece las **normas generales de higiene** y la obligación de implantar **procedimientos basados en APPCC** (o su equivalente mediante prerequisites y autocontrol).
- **Reglamento (CE) n.º 853/2004:** fija requisitos **específicos** para alimentos de **origen animal** cuando sean aplicables (según actividad y productos).
- **Reglamento (CE) n.º 2073/2005:** regula **criterios microbiológicos** y orienta controles y verificación del sistema de autocontrol.
- **Reglamento (UE) n.º 1169/2011:** regula la **información alimentaria** al consumidor (ingredientes, alérgenos, etc.).
- **Reglamento (UE) 2017/625:** regula los **controles oficiales**; además **deroga** los Reglamentos (CE) **854/2004** y **882/2004**.

##### 1.2. Normativa española de desarrollo y aplicación

- **Ley 17/2011, de seguridad alimentaria y nutrición:** refuerza la base explicativa del sistema de **seguridad alimentaria** en España y el enfoque de autocontrol.
- **Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre:** regula y flexibiliza condiciones de aplicación en España y actividades excluidas; es clave para el encaje práctico de requisitos en operadores alimentarios.
- **Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre:** regula requisitos de higiene en **establecimientos de comercio al por menor** (muy relevante para elaboradores/venta minorista y determinados suministros).
- **Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero:** información alimentaria para alimentos **sin envasar**, a **colectividades**, envasados a petición del comprador o para venta inmediata (especialmente útil para **alérgenos** en restauración/colectividades).

##### 1.3. Documentos técnicos de apoyo (no normativos, pero de referencia)

- **Guías AESAN de APPCC/autocontrol:** apoyo metodológico para el diseño del sistema (prerequisites + APPCC, registros, verificación). (Referencia general: AESAN, legislación y materiales de higiene).

## **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.**

Vamos a clasificar este tema 4 en 3 apartados:

---

### *4.1.- ATENCIÓN RESIDENCIAL Y CUIDADO DEL ENTORNO. ORGANIZACIÓN DE LA HABITACIÓN Y ENSERES DEL RESIDENTE.*

### *4.2.- LIMPIEZA Y ORDEN DE LA HABITACIÓN Y DEL MOBILIARIO*

### *4.3.-PROTOCOLO EN COMEDOR Y NORMAS BÁSICAS DE CONVIVENCIA*

---

#### **4.1.- ATENCIÓN RESIDENCIAL Y CUIDADO DEL ENTORNO. ORGANIZACIÓN DE LA HABITACIÓN Y ENSERES DEL RESIDENTE.**

La habitación residencial. Procedimiento para la preparación de la cama. Organización de la ropa y enseres del residente. Limpieza y orden de la habitación y del mobiliario

La habitación residencial constituye un espacio fundamental en el entorno de los centros sociosanitarios y residencias, ya que representa el ámbito más íntimo y personal del residente. Más allá de ser un lugar de descanso, se trata de un entorno que debe garantizar seguridad, confort, higiene y bienestar, adaptándose a las necesidades físicas y emocionales de cada persona. La adecuada gestión de este espacio es esencial para favorecer la calidad de vida, la autonomía y la dignidad de los usuarios, especialmente en situaciones de dependencia o limitaciones funcionales.

Uno de los aspectos clave en el cuidado de la habitación es el procedimiento para la preparación de la cama, una tarea que no solo influye en la comodidad y el descanso del residente, sino que también desempeña un papel importante en la prevención de úlceras por presión y en la reducción del riesgo de infecciones. Este procedimiento debe realizarse de forma sistemática y respetuosa, teniendo en cuenta la correcta manipulación del material textil, las condiciones higiénicas, la postura del residente y las medidas de seguridad ergonómica para el profesional.

Asimismo, la organización de la ropa y enseres personales del residente requiere una planificación individualizada, que respete su identidad, preferencias y hábitos previos, fomentando siempre que sea posible la participación activa del usuario. El orden y la accesibilidad de sus pertenencias no solo contribuyen al mantenimiento del entorno limpio y funcional, sino que también fortalecen la orientación espacial y la sensación de control del propio entorno.

La limpieza y el orden de la habitación y del mobiliario son tareas de vital importancia que deben ejecutarse conforme a protocolos específicos de higiene y prevención de riesgos, con productos adecuados y técnicas que minimicen molestias al residente y eviten contaminaciones cruzadas. Es imprescindible que estas tareas se lleven a cabo manteniendo el respeto por la privacidad del residente y procurando que el ambiente resulte siempre cálido, seguro y acogedor.

En conjunto, la atención al espacio residencial forma parte de una atención integral y centrada en la persona, donde cada detalle cuenta para preservar la salud física y emocional del residente. Por ello, el personal auxiliar debe asumir estas funciones con profesionalidad, sensibilidad y una constante actitud de respeto, observación y adaptación a las necesidades individuales.