

- TEMARIO - oposiciones



2ª PARTE: TEMAS 4 Y 5

PERSONAL AUXILIAR DE SERVICIOS



(GRUPO V, NIVEL 1, ÁREA B)
COMUNIDAD DE MADRID

TEMAS:

9

PLAZAS:

1.340

ED. 2026

TEMARIO PERSONAL AUXILIAR DE SERVICIOS COMUNIDAD DE MADRID

ED. 2026

EDITORIAL ENA

ISBN: 979-13-87829-77-3

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 los 9 temas solicitados en las oposiciones a 1.340 PLAZAS DE Personal Auxiliar de Servicios de la Comunidad de Madrid, GRUPO V, NIVEL 1, ÁREA B, publicadas en el BOCM. El temario solicitado es el siguiente:

1. Prevención de Riesgos Laborales y Salud Laboral en el desarrollo de las funciones propias de la categoría. Especial referencia a: Retirada y traslado de residuos biosanitarios y citotóxicos, químicos y tóxicos. Higiene postural. Riesgos de caídas.
2. La limpieza y desinfección en centros públicos de la Comunidad de Madrid y tareas de limpieza de patios, jardines, viales, maquinaria, vehículos y cubos de basura. Conocimientos básicos sobre la utilización de productos y utensilios.
3. Traslado de usuarios dentro de centros públicos. Conocimientos básicos del manejo de utensilios y accesorios para el traslado de los mismos.
4. Carga, descarga, transporte, empaquetado y ordenación de materiales: elementos mecánicos simples y manuales.
5. Servicio de lavandería. Selección de ropa sucia: clasificación de los diferentes tipos de ropa, previa al proceso de lavado. Simbología del etiquetado de las prendas. Métodos y técnicas de lavado. Conocimiento y uso de productos específicos para el lavado, desinfección y cuidado de la ropa. Operaciones de secado de la ropa. Selección de ropa limpia. Marcaje de ropa. Planchado: temperatura para los distintos tejidos. Planchado manual. El doblaje de la ropa.
6. Higiene, tratamiento y manipulación de alimentos. Prevención de las enfermedades alimentarias. Lavado y pelado de los alimentos.
7. El local de cocina: distribución, maquinaria, limpieza y conservación. El utillaje de cocina: descripción, utilización, limpieza, conservación, materiales de fabricación y propiedades de herramientas, utensilios y batería de cocina.
8. Montaje y servicios básicos de comedores en centros públicos. Distribución de alimentos en la cinta de emplatado.
9. El principio de igualdad entre mujeres y hombres. La tutela contra la discriminación. El marco normativo para la promoción de la igualdad de género y para la protección integral contra la violencia de género, la LGTBIfobia y la discriminación por razón de orientación e identidad sexual. Especial referencia a la Comunidad de Madrid.

ÍNDICE:

INTRODUCCION:	3
ÍNDICE:	4
4. CARGA, DESCARGA, TRANSPORTE, EMPAQUETADO Y ORDENACIÓN DE MATERIALES: ELEMENTOS MECÁNICOS SIMPLES Y MANUALES.	5
5. SERVICIO DE LAVANDERÍA. SELECCIÓN DE ROPA SUCIA: CLASIFICACIÓN DE LOS DIFERENTES TIPOS DE ROPA, PREVIA AL PROCESO DE LAVADO. SIMBOLOGÍA DEL ETIQUETADO DE LAS PRENDAS. MÉTODOS Y TÉCNICAS DE LAVADO. CONOCIMIENTO Y USO DE PRODUCTOS ESPECÍFICOS PARA EL LAVADO, DESINFECCIÓN Y CUIDADO DE LA ROPA. OPERACIONES DE SECADO DE LA ROPA. SELECCIÓN DE ROPA LIMPIA. MARCAJE DE ROPA. PLANCHADO: TEMPERATURA PARA LOS DISTINTOS TEJIDOS. PLANCHADO MANUAL. EL DOBLAJE DE LA ROPA.....	82

4. Carga, descarga, transporte, empaquetado y ordenación de materiales: elementos mecánicos simples y manuales.

CARGA, DESCARGA Y TRANSPORTE DE MATERIALES:

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.

La manipulación de cargas es una actividad relacionada fundamentalmente con el riesgo de accidente de trabajo por sobreesfuerzo, aunque puede ser también la causa de otros accidentes tales como cortes, golpes, caída de los objetos manipulados, etc. Incluso centrándonos exclusivamente en el riesgo de sobreesfuerzo, la VII Encuesta Nacional de Condiciones de Trabajo, revela que, según la percepción de los propios trabajadores, se trata de un riesgo presente en casi el 12% de los casos, siendo significativamente más frecuente en hombres que en mujeres, probablemente debido a la diferencia de las actividades que se realizan en función del sexo.

Actualmente, la tecnología permite que se creen sistemas automatizados, prácticamente a medida, para la movilización de todo tipo de materiales, pero en esta guía nos vamos a centrar en equipos fáciles de emplear, versátiles en cuanto a su utilización y de coste relativamente económico, tratando de servir como guía para aquellas medianas y pequeñas empresas que se vean en la situación de mejorar la seguridad y salud de sus trabajadores en relación con el riesgo de lesiones derivadas de la manipulación de cargas.

En realidad, la única situación en la que podemos tener la absoluta seguridad de la ausencia de riesgo por manipulación de cargas es cuando no se realizan actividades de este tipo. Siempre que se manipulen cargas, podrá existir un determinado nivel de riesgo. No debemos olvidar que el hecho de que la manipulación de los materiales se realice de forma manual no agrega valor al producto final y, en cambio, es una fuente potencial de daños en la salud de los trabajadores, de daños materiales y de pérdida de tiempo en los procesos.

Disponemos de una ley, la Ley 31/1995 de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, la cual indica unas garantías y responsabilidades mínimas a adoptar los trabajadores y empresarios, para que no se produzcan daños en el trabajo derivados por las condiciones de trabajo.

MANIPULACIÓN MANUAL DE CARGAS:

Hay por tanto dos conceptos fundamentales que se han de tener en cuenta, el concepto de carga y el concepto de manipulación manual.

Así, se entiende como carga cualquier objeto susceptible de ser movido incluyendo la manipulación de personas o animales y no sólo de objetos inanimados.

La manipulación manual de cargas se define como “cualquier operación de transporte o sujeción de una carga por parte de uno o varios trabajadores, como el levantamiento, la colocación, el empuje, la tracción o el desplazamiento,

5. Servicio de lavandería. Selección de ropa sucia: clasificación de los diferentes tipos de ropa, previa al proceso de lavado. Simbología del etiquetado de las prendas. Métodos y técnicas de lavado. Conocimiento y uso de productos específicos para el lavado, desinfección y cuidado de la ropa. Operaciones de secado de la ropa. Selección de ropa limpia. Marcaje de ropa. Planchado: temperatura para los distintos tejidos. Planchado manual. El doblaje de la ropa.

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 mortuario.
- 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.