

- TEMARIO -
oposiciones



3ª PARTE: TEMAS DEL 6
AL 9



PERSONAL AUXILIAR DE SERVICIOS

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

TEMAS:

9

PLAZAS:

1.340

ED. 2026

ENA
editorial

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 REPRODUCCIÓN 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
6. HIGIENE, TRATAMIENTO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. PREVENCIÓN DE LAS ENFERMEDADES ALIMENTARIAS. LAVADO Y PELADO DE LOS ALIMENTOS.	5
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.....	227
8. MONTAJE Y SERVICIOS BÁSICOS DE COMEDORES EN CENTROS PÚBLICOS. DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN LA CINTA DE EMPLATADO.	388
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.....	424

6. Higiene, tratamiento y manipulación de alimentos. Prevención de las enfermedades alimentarias. Lavado y pelado de los alimentos.

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:

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

2.-INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS.

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

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

5.-TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS DE ORIGEN BACTERIANO MÁS FRECUENTES.

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.

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.

1.-ORGANIZACIÓN FÍSICA DE LA COCINA COLECTIVA: INSTALACIONES Y ZONAS QUE GENERALMENTE LA COMPONENTE.

Aunque no exista una normativa específica que regule como hay que organizar físicamente una cocina colectiva, ya sea de un centro social, comedor escolar, hospitales, centros residenciales, etc., sí que existen unas condiciones mínimas que se tendrán que tener en cuenta a la hora de organizar una cocina de estas características.

Para poder montar una cocina colectiva se tendrá que estudiar el espacio que se dispone para ella y el número de servicios que se van a dar en cada horario, es decir, si hay servicio de comidas a medio día, servicio de cenas, etc.

El número de servicios que se van a ofrecer en la cocina donde estemos trabajando, también vincula al número de personas que van a trabajar en ella, de este modo, cuando más servicios se tengan que ofrecer, la cocina deberá ser más espaciosa o menos y más personal de trabajo de cocina: como pinches, auxiliares, oficiales, etc.

Independientemente de cómo sea el tamaño de la cocina, hay unas zonas básicas que se deben de tener en cuenta y que deben existir en todas las cocinas colectivas:

1.- ALMACEN:

- 1.1.- Almacén general
- 1.2.- Cámaras Frigoríficas
- 1.3.- Almacén de utensilios.

2.- ZONA DE PREPARACION DE COMIDAS:

- 2.1.- Verduras
- 2.2.- Pescados
- 2.3.- Carnes

3.- ZONA DE COCCIÓN

4.- ZONA DE DISTRIBUCIÓN

5.- ZONA DE LAVADO

6.- ZONA DE BASURAS

7.- ASEOS Y VESTUARIOS DE LOS TRABAJADORES

8. Montaje y servicios básicos de comedores en centros públicos. Distribución de alimentos en la cinta de emplatado.

Una de las funciones que podemos realizar en la limpieza en residencias y centros de mayores es la de camarero en un comedor social.

El comedor es el lugar donde comen las personas usuarios de los centros. El comedor debe ser un lugar limpio, iluminado y agradable. El desayuno, la comida y la cena son momentos importantes del día para las personas mayores. Las funciones a realizar son:

- Montaje y desmontaje de mesas
- Decoración de mesas
- Cambios de mantelería
- Repaso de cubertería y cristalería.
- Recepción y acogida de los comensales.
- Transportar la comida y bebida de la cocina y bodega al comedor y servirlos adecuadamente en la mesa.
- Atender las demandas de los usuarios mientras están en el comedor.
- Estar atento a posibles cambios en cuberterías, cristalerías, mantelerías y vajilla durante el tiempo que dura el servicio.
- Recoger y limpiar las mesas, durante y después del servicio.

Todas las personas que tengan que realizar cualquier trabajo en la zona de comedor de una residencia o un centro social, deberán ir provistas de mascarilla, guantes y gorro, y la uniformidad correspondiente del centro.

La organización de los comedores es diferente si el lugar es grande o pequeño.

Dependiendo del tipo de centro público, si es una residencia, un hospital o un centro de día y de las necesidades de las personas la comida se sirve en la cocina o en el comedor, estos servicios se les denomina: EMPLATADO, veamos las clases que hay:

SERCICIO EMPLATADO o A LA INGLESA: Las personas que trabajan en la cocina se encargan del emplatado, función que trata de poner la comida en los platos y bandejas isotérmicas. Las bandejas isotérmicas son bandejas especiales que sirven para transportar alimentos calientes y fríos. Tienen varios huecos para poner, por ejemplo, primer plato, segundo plato, postre y pan.

El emplatado puede hacerse en una cinta de emplatado, esta es una cinta transportadora que se mueve hacia adelante y los profesionales ponen la comida en las bandejas, las cierran y las colocan en carros.

Cada bandeja tiene una ficha con el nombre de la dieta, el nombre de la persona y el número de la habitación a la que hay que llevar la bandeja. Es muy importante estar atento para no cometer errores porque puede dañar la salud de las personas.

La comida se sirve en el comedor, esta sale de la cocina en unas fuentes grandes, el camarero las servirá por el lazo izquierdo del usuario, después de haber colocado el plato vacío por la derecha.

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 LGTBIofobia y la discriminación por razón de orientación e identidad sexual. Especial referencia a la Comunidad de Madrid.

Vamos a clasificar este tema en 3 apartados:

9.1.- EL PRINCIPIO DE IGUALDAD ENTRE MUJERES Y HOMBRES: LA TUTELA CONTRA LA DISCRIMINACIÓN.

9.2.- EL MARCO NORMATIVA PARA LA PROMOCIÓN DE LA IGUALDAD DE GÉNERO Y PARA LA PROTECCIÓN INTEGRAL CONTRA LA VIOLENCIA DE GÉNERO, LA LGTBI-FOBIA Y LA DISCRIMINACIÓN POR RAZÓN DE ORIENTACIÓN E IDENTIDAD SEXUAL.

9.3.- ESPECIAL REFERENCIA A LA COMUNIDAD DE MADRID.

9.1.- EL PRINCIPIO DE IGUALDAD ENTRE MUJERES Y HOMBRES: LA TUTELA CONTRA LA DISCRIMINACIÓN.

Este apartado lo obtenemos de la principal normativa estatal de Igualdad:

LEY ORGANICA 3/2007 DE 22 DE MARZO, PARA LA IGUALDAD EFECTIVA DE MUJERES Y HOMBRES

ESTRUCTURA DEL TÍTULO PRELIMINAR Y TÍTULO, QUE SON LOS ARTÍCULOS QUE VAMOS A ESTUDIAR:

TÍTULO PRELIMINAR. Objeto y ámbito de la Ley

Artículo 1. Objeto de la Ley.

Artículo 2. Ámbito de aplicación.

TÍTULO I. El principio de igualdad y la tutela contra la discriminación

Artículo 3. El principio de igualdad de trato entre mujeres y hombres.

Artículo 4. Integración del principio de igualdad en la interpretación y aplicación de las normas.

Artículo 5. Igualdad de trato y de oportunidades en el acceso al empleo, en la formación y en la promoción profesionales, y en las condiciones de trabajo.

Artículo 6. Discriminación directa e indirecta.

Artículo 7. Acoso sexual y acoso por razón de sexo.

Artículo 8. Discriminación por embarazo o maternidad.

Artículo 9. Indemnidad frente a represalias.

Artículo 10. Consecuencias jurídicas de las conductas discriminatorias.

Artículo 11. Acciones positivas.

Artículo 12. Tutela judicial efectiva.