TEMARIO ESPECÍFICO GRUPO V

TEMA 1. EL PERSONAL DE LIMPIEZA AL SERVICIO DE LA JUNTA DE EXTREMADURA: DERECHOS Y OBLIGACIONES. EL PERSONAL DE LIMPIEZA COMO SERVIDOR DE LOS USUARIOS DE LOS CENTROS.

TEMA 2. ORGANIZACIÓN DEL ESPACIO Y DEL TIEMPO. CONCEPTOS GENERALES SOBRE SISTEMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. PRINCIPALES PRODUCTOS DE LIMPIEZA. IDENTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. COMPOSICIÓN E INFORMACIÓN SOBRE LAS PROPIEDADES DE SUS COMPONENTES. DOSIFICACIÓN. SIGNIFICADO DE LOS SÍMBOLOS UTILIZADOS EN LAS ETIQUETAS DE LOS PRODUCTOS. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS. UTENSILIOS Y MAQUINARIA DE LIMPIEZA. LIMPIEZA INTEGRAL DE LOS CENTROS DE TRABAJO: SUELO, TECHOS, PAREDES, CRISTALES, ESCALERAS, MATERIALES DECORATIVOS Y SANITARIOS.

TEMA 3. LIMPIEZA DE OFICINAS Y DESPACHOS: MOBILIARIO, EQUIPOS INFORMÁTICOS, FOTOCOPIADORAS. OTROS ASPECTOS DE LIMPIEZA: CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE PLANTAS, FLORES Y ELEMENTOS DECORATIVOS. ASPECTOS ECOLÓGICOS EN LA LIMPIEZA: PRODUCTOS, BASURAS, ETC.

TEMA 4. LIMPIEZA DE HABITACIONES: MUEBLES, ELEMENTOS DECORATIVOS Y CUARTOS DE BAÑOS.

TEMA 5. PREPARACIÓN, MONTAJE, SERVICIO Y RECOGIDA DEL COMEDOR. MOBILIARIO, MENAJE Y LENCERÍA UTILIZADOS EN EL MISMO. LA LIMPIEZA DE COCINA Y COMEDORES: MAQUINARIA, ACCESORIOS Y MENAJE DE COCINA Y COMEDOR. CUIDADO Y LIMPIEZA DE DESPENSAS Y CÁMARAS FRIGORÍFICAS.

TEMA 6. LAVADO, PLANCHADO Y CONSERVACIÓN DE ROPAS Y TEJIDOS, MAQUINARIA Y ACCESORIOS. CARACTERÍSTICAS Y TRATAMIENTO DE LOS TEJIDOS EN LAS FASES DE LAVADO, PLANCHA Y ALMACENAMIENTO. PRODUCTOS EMPLEADOS Y MEDIDAS DE SEGURIDAD EN LAVANDERÍA.

TEMA 7. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: PRINCIPALES RIESGOS, ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO Y MEDIDAS PARA SU PREVENCIÓN. PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS: SUPERFICIES, LOCALES, MAQUINARIAS Y EQUIPOS. NORMAS DE HIGIENE PERSONAL. ASPECTOS ECOLÓGICOS EN LA LIMPIEZA: PRODUCTOS, PROBLEMAS AMBIENTALES, RECICLAJE Y BASURAS (PROTECCIÓN, MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y ELIMINACIÓN).

TEMA 8. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS. CONTAMINACIÓN Y CONDICIONES QUE FAVORECEN EL DESARROLLO DE LOS GÉRMENES. RECOMENDACIONES PARA EVITAR EL DESARROLLO DE GÉRMENES.

TEMA 9. CONCEPTOS BÁSICOS EN LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES: CLASIFICACIÓN Y PREVENCIÓN DE LOS RIESGOS. MEDIDAS PREVENTIVAS CON LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA EN SU USO Y ALMACENAMIENTO DE CARA AL TRABAJADOR Y AL USUARIO. MEDIDAS DE SEGURIDAD MÁS IMPORTANTES. MEDIDAS PREVENTIVAS Y PAUTAS DE ACTUACIÓN ANTE UNA EMERGENCIA. PREVENCIÓN DE INCENDIOS. PLANES DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN.