



TEMARIO

AUXILIAR SERVICIOS GENERALES

Comunidad de Madrid
COMUNIDADES AUTÓNOMAS
Ed.2024



ISBN: 978-84-1383-829-8
Reservados todos los derechos
© 2024 | IEDITORIAL

No se permite la reproducción total o parcial de esta obra,
ni su incorporación a un sistema informático,
ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio
(electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros)
sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright.

La infracción de dichos derechos puede constituir un delito
contra la propiedad intelectual.
Editado por: iEditorial
E-mail: info@ieditorial.com
Web: www.ieditorial.net

Diseño de cubierta: iEditorial
Impreso en España. Printed in Spain

TEMARIO

Tema 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.

Tema 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.

Tema 3. Traslado de usuarios dentro de centros públicos. Conocimientos básicos del manejo de utensilios y accesorios para el traslado de los mismos.

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

Tema 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.

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

Tema 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.

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

Tema 9. Política de igualdad de mujeres y hombres en el Convenio Colectivo para el personal laboral al Servicio de la Administración de la Comunidad de Madrid (título I, capítulo IV, sin remisiones).

Prevención de Riesgos Laborales y Salud Laboral en el desarrollo de las funciones propias de la categoría

Introducción

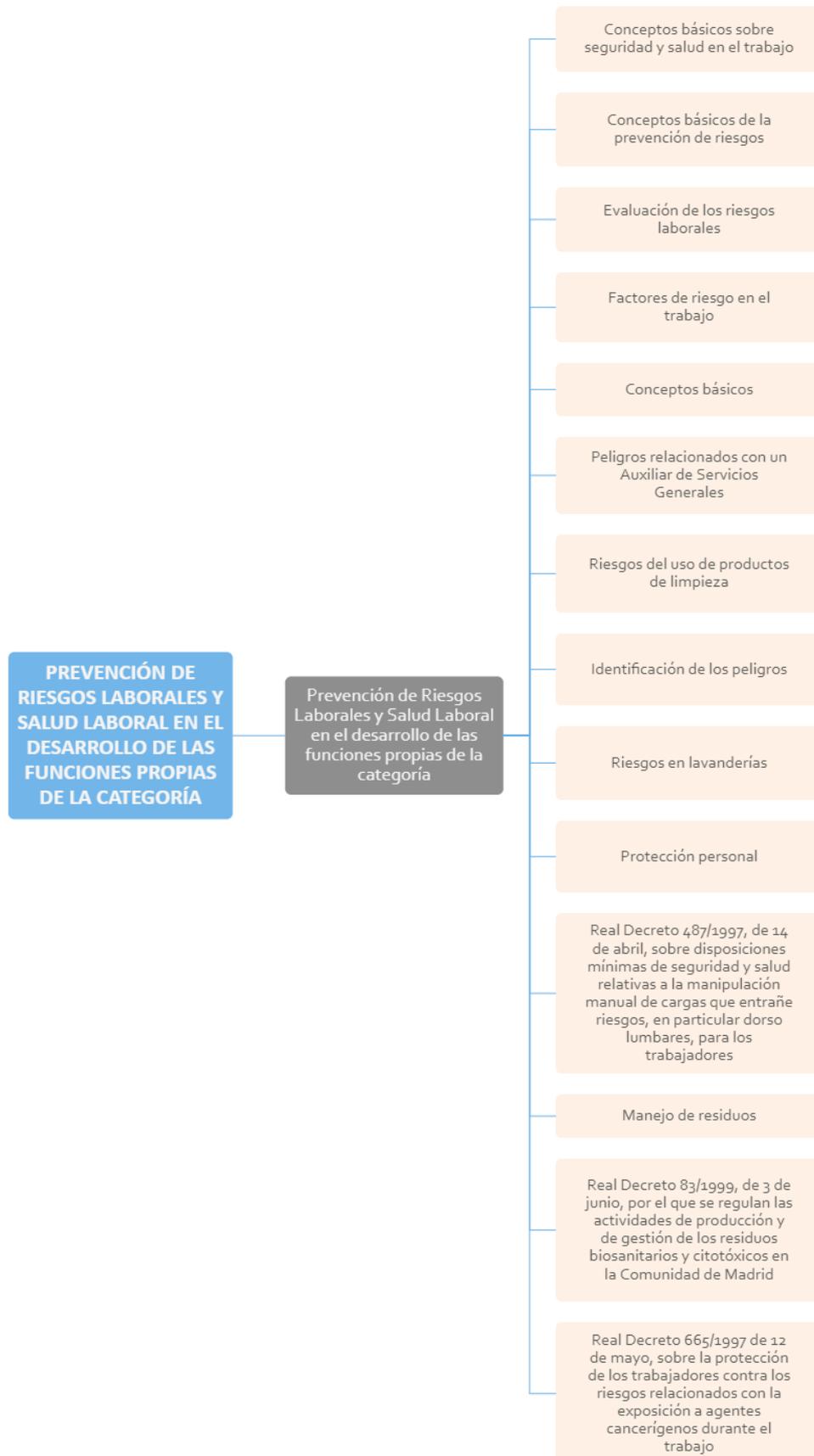
La prevención de riesgos laborales y la salud laboral son aspectos fundamentales en el desarrollo de las funciones propias de la categoría laboral. Este ámbito se fundamenta en conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo, así como en la comprensión de la prevención de riesgos y la evaluación de los riesgos laborales. Se abordan factores de riesgo específicos relacionados con el trabajo, como los peligros asociados al rol de un Auxiliar de Servicios Generales, los riesgos derivados del uso de productos de limpieza, y la identificación de riesgos en entornos como las lavanderías.

La protección personal se erige como un elemento clave en la prevención de riesgos, respaldada por disposiciones como el Real Decreto 487/1997, de 14 de abril, que establece medidas mínimas de seguridad y salud para la manipulación manual de cargas. Asimismo, normativas como el Real Decreto 83/1999 y el Real Decreto 665/1997, ambas referentes a la gestión de residuos y la protección de trabajadores contra riesgos cancerígenos, respectivamente, enriquecen el marco normativo que regula la prevención de riesgos laborales y la salud ocupacional.

Objetivos

- Comprender los conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo, incluyendo la identificación de riesgos y la aplicación de medidas preventivas adecuadas para garantizar un entorno laboral seguro y saludable.
- Evaluar los riesgos laborales asociados a las funciones propias de la categoría de Auxiliar de Servicios Generales, centrándose en la identificación de peligros específicos, como el manejo de productos de limpieza y la manipulación manual de cargas, y desarrollar habilidades para minimizar dichos riesgos.
- Familiarizarse con la normativa pertinente, como el Real Decreto 487/1997 sobre manipulación manual de cargas y el Real Decreto 83/1999 sobre gestión de residuos biosanitarios, para entender las disposiciones legales que regulan la prevención de riesgos laborales y la protección de los trabajadores contra riesgos específicos, como la exposición a agentes cancerígenos.

Mapa Conceptual



1. Prevención de Riesgos Laborales y Salud Laboral en el desarrollo de las funciones propias de la categoría

1.1. Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo

1.1.1. Principios rectores de la política social y económica según la Constitución Española

Según la Constitución Española, en su Capítulo 3º del Título I, se establecen los principios rectores de la política social y económica. En el artículo 40.2 se menciona que "los poderes públicos (...) velarán por la seguridad e higiene en el trabajo". Esto significa que el Estado tiene la responsabilidad de garantizar condiciones laborales seguras y saludables para todos los trabajadores en España.

Estos **principios rectores** reflejan la importancia que se le da a la protección de la salud y la seguridad de los trabajadores en el ámbito laboral. Es fundamental que se promueva un entorno de trabajo seguro para prevenir accidentes laborales y enfermedades profesionales.



Ejemplo

Un ejemplo claro de la aplicación de estos principios es la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, que establece las obligaciones tanto de los empleadores como de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales. Esta ley se basa en los principios rectores de la Constitución para garantizar la seguridad y la salud en el trabajo.

1.1.2. Disposiciones legales en materia de seguridad y salud en el trabajo

Las disposiciones legales en materia de seguridad y salud en el trabajo en España están reguladas principalmente por la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, y el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

La **Ley 31/1995** establece los principios generales de la prevención de riesgos laborales, la obligación de las empresas de garantizar la seguridad y la salud de los trabajadores, y la responsabilidad tanto del empresario como de los propios trabajadores en la prevención de riesgos laborales. Además, esta ley establece la necesidad de evaluar los riesgos laborales, adoptar medidas preventivas, informar y formar a los trabajadores, y establecer un plan de prevención de riesgos laborales.

Por otro lado, el **Real Decreto 39/1997** detalla aspectos más concretos sobre la organización de la prevención en las empresas, las modalidades de organización preventiva, la evaluación de riesgos, la planificación de la actividad preventiva, la formación de los trabajadores, entre otros aspectos.



Importante

Es importante destacar que estas normativas también hacen referencia a otras disposiciones legales, como la Constitución Española, que establece en su artículo 40.2 la obligación de los poderes públicos de velar por la seguridad e higiene en el trabajo, así como otras leyes y reglamentos específicos que complementan la normativa en materia de seguridad y salud laboral.

1.1.3. Aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales

La **Ley de Prevención de Riesgos Laborales (LPRL)**, **Ley 31/1995**, es una normativa clave en el ámbito de la seguridad y salud en el trabajo en España. Esta ley establece una serie de aspectos fundamentales que son esenciales para garantizar la protección de los trabajadores y prevenir los riesgos laborales.

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

Introducción

La limpieza y desinfección en centros públicos de la Comunidad de Madrid y las tareas asociadas a la limpieza de patios, jardines, viales, maquinaria, vehículos y cubos de basura representan aspectos fundamentales para mantener estándares óptimos de higiene y seguridad en entornos públicos. Estas actividades no solo contribuyen a la preservación del bienestar colectivo, sino que también son esenciales para promover un ambiente saludable y acogedor para los ciudadanos y visitantes. La meticulosa ejecución de estas labores, respaldada por un conocimiento profundo de los productos y utensilios empleados en el proceso, garantiza la efectividad de las medidas de limpieza y desinfección, minimizando riesgos sanitarios y promoviendo la calidad de vida en la comunidad.

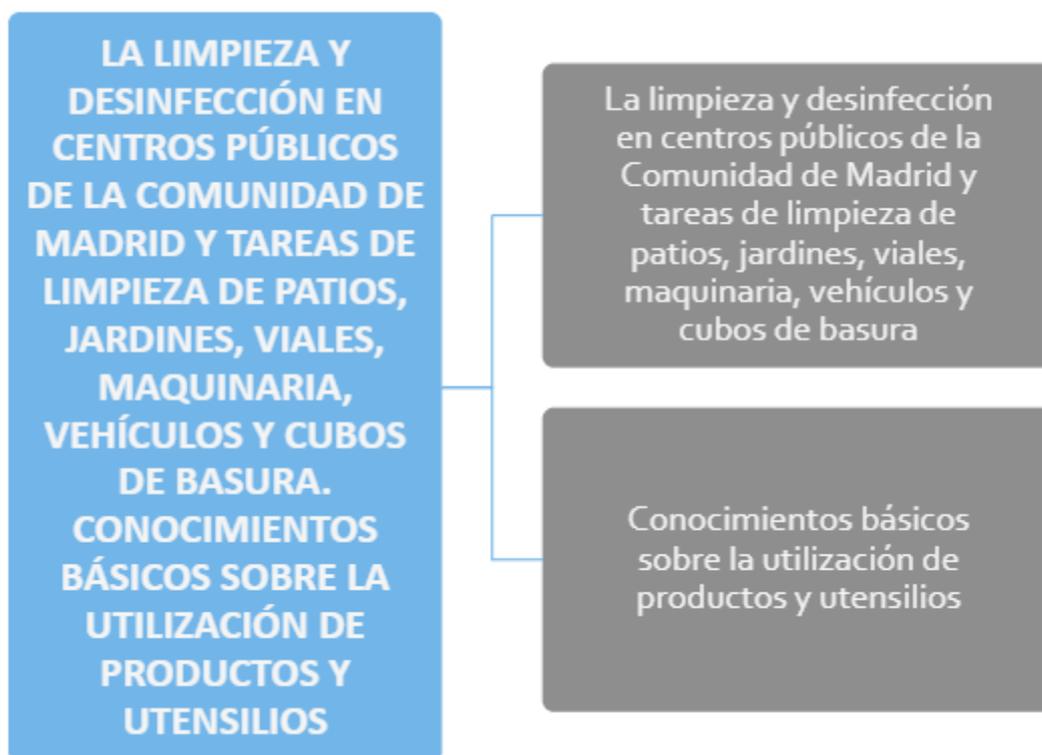
Los conocimientos básicos sobre la utilización de productos y utensilios complementan la tarea de limpieza y desinfección en centros públicos al proporcionar pautas y directrices para el manejo seguro y eficiente de los recursos involucrados.

Entender la naturaleza y el alcance de los productos utilizados, así como conocer las técnicas apropiadas de aplicación y manipulación, resulta crucial para garantizar resultados óptimos y evitar riesgos asociados con el uso inadecuado de dichos materiales. Este enfoque proactivo hacia la capacitación y la aplicación de prácticas adecuadas refleja el compromiso continuo de la comunidad de Madrid con la promoción de estándares elevados de limpieza, desinfección y cuidado del entorno público.

Objetivos

- Comprender los procedimientos y protocolos específicos para la limpieza y desinfección en centros públicos de la Comunidad de Madrid y áreas adyacentes.
- Dominar la selección y aplicación de productos y utensilios para la limpieza y desinfección eficaz.
- Desarrollar habilidades prácticas para la limpieza y mantenimiento de áreas exteriores y equipamiento público

Mapa Conceptual



1. 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

1.1. Limpieza y desinfección de Centros Públicos en general

La **limpieza y desinfección de Centros Públicos** es un aspecto fundamental para garantizar la salud y seguridad de todas las personas que transitan por estos espacios. La correcta higiene en estos entornos es crucial para prevenir la propagación de enfermedades y mantener un ambiente saludable para todos los usuarios.

Importancia de la limpieza y desinfección

La **limpieza y desinfección en Centros Públicos** es esencial debido a la alta afluencia de personas que circulan por estos espacios a diario. La acumulación de suciedad, polvo, gérmenes y bacterias puede representar un riesgo para la salud pública si no se realiza una limpieza adecuada y periódica.

Procedimientos de limpieza

Los **procedimientos de limpieza en Centros Públicos** deben contemplar diferentes aspectos, como la limpieza diaria de suelos, mobiliario, ventanas, baños y áreas comunes. Es importante establecer un plan de limpieza que incluya la frecuencia de cada tarea, los productos a utilizar y las áreas prioritarias a limpiar.

Ejemplos de protocolos de limpieza

- **Limpieza diaria de suelos:** Barrido, fregado y aspirado de suelos con productos desinfectantes.
- **Limpieza de baños:** Desinfección de sanitarios, lavabos, espejos y suelos con productos bactericidas.
- **Limpieza de mobiliario:** Utilización de bayetas húmedas con desinfectante para limpiar mesas, sillas y superficies de contacto.

- **Limpieza de áreas comunes:** Ventilación, limpieza de ventanas y desinfección de zonas de alto contacto como pasamanos y barandillas.

Productos y normativas

Es importante utilizar **productos de limpieza adecuados**, respetando las normativas vigentes en materia de higiene y desinfección. En Madrid, por ejemplo, existen normativas específicas sobre los productos permitidos para la limpieza en espacios públicos, garantizando la eficacia y seguridad de los mismos.

1.2. Maquinarias, vehículos y cubos de basura para la limpieza de viales

En el ámbito de la limpieza de viales en Centros Públicos, es fundamental contar con maquinarias, vehículos y cubos de basura adecuados para llevar a cabo estas tareas de forma eficiente y efectiva. Estos elementos son esenciales para mantener la limpieza y el orden en las calles, aceras y espacios públicos, contribuyendo así al bienestar de la comunidad y al cuidado del entorno urbano.

Maquinarias:

Las maquinarias utilizadas en la limpieza de viales suelen ser equipos especializados diseñados para realizar tareas específicas de limpieza. Algunos ejemplos comunes de maquinarias utilizadas incluyen:

- **Barredoras mecánicas:** Estas máquinas son ideales para la limpieza de calles y aceras, ya que barren y recogen residuos de forma eficiente. Pueden ser de diferentes tamaños y capacidades, adaptándose a las necesidades de limpieza de cada área.
- **Hidrolimpiadoras:** Estas máquinas utilizan agua a presión para eliminar suciedad y residuos adheridos a superficies como aceras, paredes o mobiliario urbano. Son útiles para limpiar manchas difíciles o zonas de difícil acceso.
- **Vehículos de recogida de residuos:** Estos vehículos están equipados con sistemas de recolección de basura y residuos, facilitando la limpieza y el mantenimiento de la higiene en las calles y espacios públicos.

Traslado de usuarios dentro de centros públicos. Conocimientos básicos del manejo de utensilios y accesorios para el traslado de los mismos

Introducción

El traslado de usuarios dentro de centros públicos constituye una actividad fundamental para garantizar la atención y movilidad adecuadas de los pacientes. Este proceso implica la transferencia segura y cómoda de los individuos, ya sea en camas, camillas o sillas de ruedas, así como la movilización mediante el uso de medios mecánicos especializados.

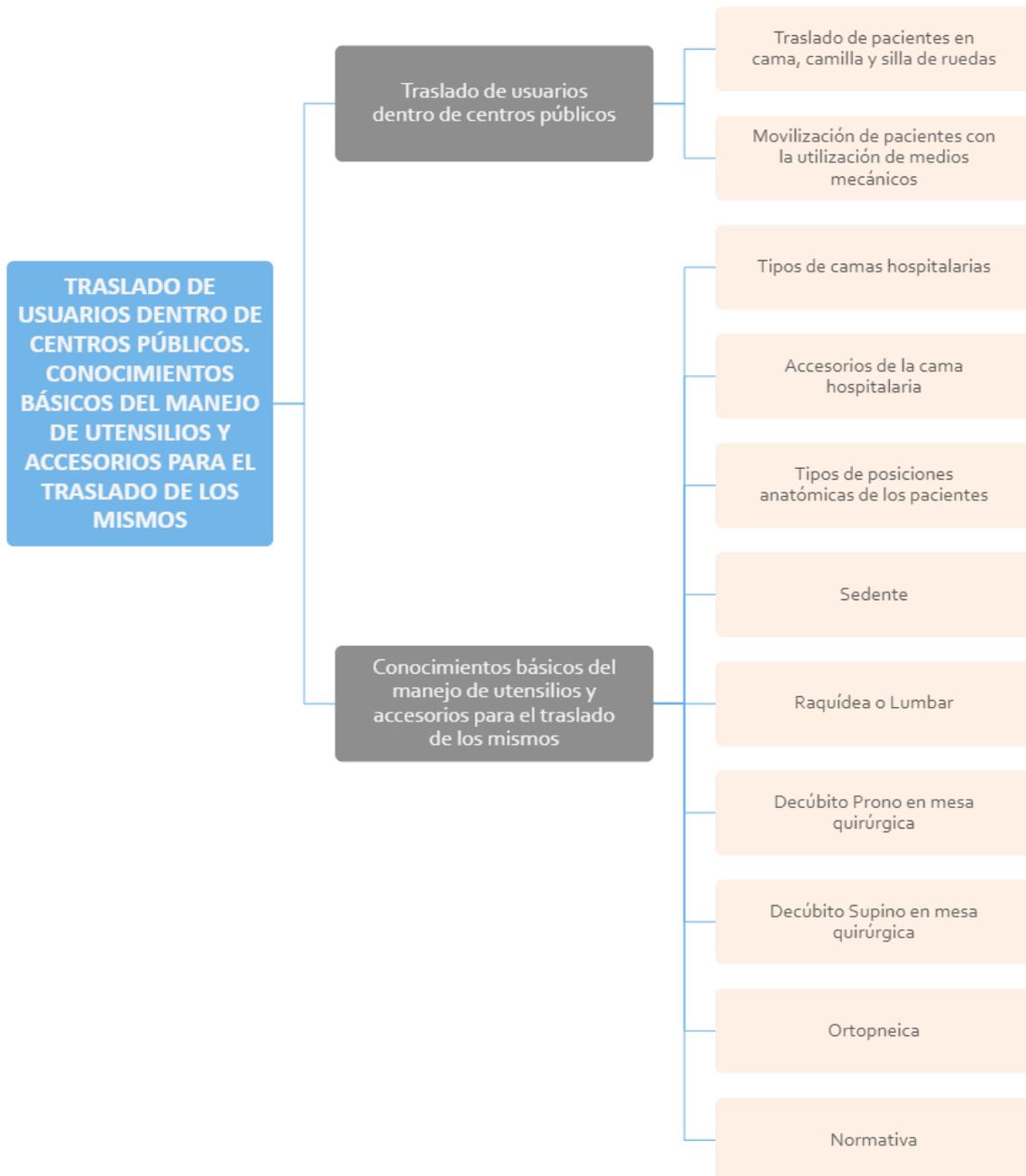
Los profesionales de la salud deben contar con conocimientos sólidos sobre el manejo de utensilios y accesorios específicos para el traslado, incluyendo la identificación de distintos tipos de camas hospitalarias, la selección adecuada de accesorios como colchones y almohadas, así como el conocimiento de las posiciones anatómicas de los pacientes y las normativas pertinentes que regulan el transporte sanitario terrestre.

La comprensión integral de estos aspectos contribuye a asegurar la seguridad y el bienestar de los usuarios durante el proceso de traslado dentro de los entornos públicos de atención médica.

Objetivos

- Comprender los procedimientos y técnicas para el traslado seguro de pacientes dentro de centros públicos de salud.
- Identificar los tipos de camas hospitalarias y accesorios utilizados en el traslado y cuidado de pacientes.
- Dominar las posiciones anatómicas fundamentales y la normativa aplicable al transporte sanitario terrestre.

Mapa Conceptual



1. Traslado de usuarios dentro de centros públicos

1.1. Traslado de pacientes en cama, camilla y silla de ruedas

Cama hospitalaria y silla de ruedas: definición y uso

Las **camas hospitalarias** son dispositivos diseñados para proporcionar comodidad y cuidados a pacientes que requieren permanecer en posición horizontal durante largos periodos de tiempo. Estas camas suelen contar con características especiales como la posibilidad de ajustar la altura, la inclinación del respaldo y de las piernas, así como barandillas de seguridad para evitar caídas.

En el caso de **las sillas de ruedas**, son vehículos individuales que permiten el traslado de personas con dificultades de movilidad. Están diseñadas para ser cómodas, seguras y adaptadas a las necesidades específicas de cada paciente. Las sillas de ruedas pueden ser manuales, impulsadas por el usuario, o eléctricas, con un sistema de propulsión motorizado.

Es fundamental seleccionar el tipo de cama hospitalaria o silla de ruedas adecuada según las necesidades del paciente. Por ejemplo, una cama con funciones de elevación puede ser crucial para facilitar la movilización de pacientes con limitaciones de movilidad. Del mismo modo, una silla de ruedas con reposapiés ajustables y respaldo reclinable puede proporcionar mayor confort a personas con necesidades específicas.



Importante

Es importante considerar también aspectos como la seguridad del paciente durante el traslado, la comodidad y la prevención de úlceras por presión. La correcta elección y uso de camas hospitalarias y sillas de ruedas contribuyen significativamente al bienestar y la calidad de vida de los pacientes en entornos hospitalarios y de atención médica a domicilio.

Consideraciones antes de realizar un traslado de pacientes

Antes de proceder al traslado de un paciente en cama, camilla o silla de ruedas, es fundamental tener en cuenta una **serie de consideraciones** que garantizarán la seguridad y comodidad del paciente durante el proceso. Estas consideraciones son cruciales para evitar posibles complicaciones y garantizar un traslado eficiente y sin riesgos.

Consideraciones a tener en cuenta:

1. **Comunicación con el paciente:** Es esencial explicar al paciente el recorrido que se va a realizar y cómo se llevará a cabo el traslado. Mantener una comunicación clara y tranquilizadora puede reducir la ansiedad y mejorar la cooperación del paciente.
2. **Selección del medio de transporte adecuado:** Es fundamental elegir el medio de transporte más adecuado para el paciente, teniendo en cuenta las indicaciones del personal sanitario sobre su movilidad y necesidades específicas. Cada tipo de transporte (cama, camilla, silla de ruedas) tiene sus propias características y usos particulares.
3. **Verificación de la cama, camilla o silla de ruedas:** Antes de mover al paciente, es necesario asegurarse de que todos los componentes y accesorios de la cama, camilla o silla de ruedas están en su lugar y funcionando correctamente. Esto incluye verificar que no haya obstáculos que puedan entorpecer el traslado.
4. **Condiciones del entorno:** Es importante garantizar que el entorno por donde se realizará el traslado esté libre de obstáculos y sea seguro para el paciente. Esto incluye asegurarse de que las puertas estén abiertas, los pasillos despejados y cualquier otro factor que pueda afectar la movilidad del paciente.
5. **Seguridad del paciente durante el traslado:** Es fundamental asegurarse de que el paciente esté bien sujeto y protegido durante el traslado para evitar caídas o lesiones. Los movimientos deben ser coordinados y suaves, evitando brusquedades que puedan causar incomodidades o riesgos para el paciente.

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

Introducción

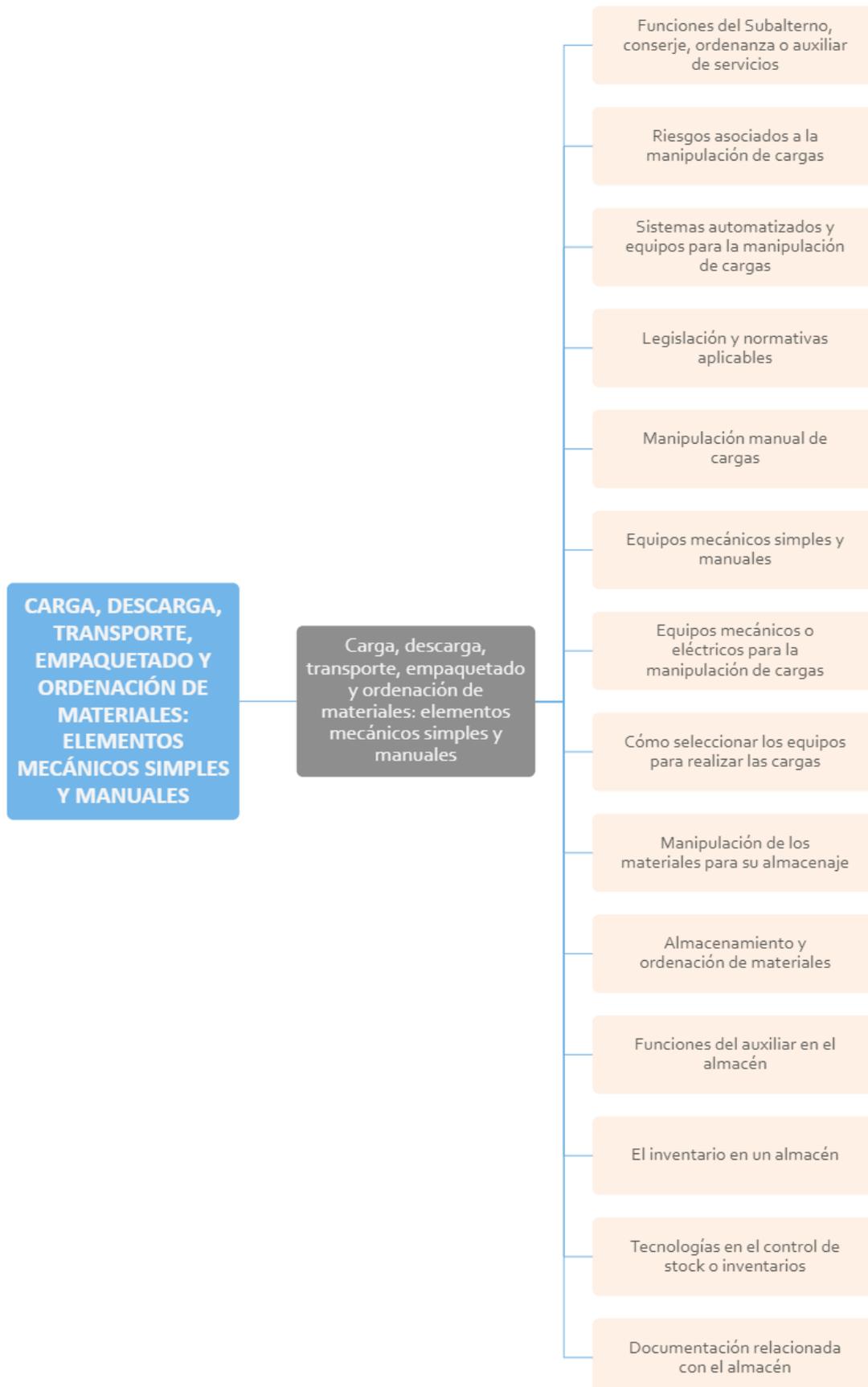
La carga, descarga, transporte, empaquetado y ordenación de materiales constituyen procesos fundamentales en la gestión logística, donde los elementos mecánicos simples y manuales desempeñan un papel crucial. Los subalternos, conserjes, ordenanzas o auxiliares de servicios desempeñan funciones vitales en estas actividades, las cuales están sujetas a riesgos asociados a la manipulación de cargas que deben ser gestionados de manera eficaz y segura. Para ello, es fundamental conocer la legislación y normativas aplicables que regulan estas operaciones, así como comprender los sistemas automatizados y equipos diseñados para la manipulación de cargas.

La manipulación manual de cargas y la selección adecuada de equipos mecánicos simples y manuales son aspectos clave en la seguridad y eficiencia del proceso. Además, el manejo de materiales para su almacenaje, junto con las técnicas de almacenamiento y ordenación, requieren una planificación cuidadosa y una ejecución precisa por parte del personal auxiliar en el almacén. El inventario y la documentación asociada son elementos esenciales para mantener un control efectivo del stock, donde las tecnologías emergentes desempeñan un papel cada vez más importante en la gestión de inventarios en almacenes modernos.

Objetivos

- Comprender las funciones del subalterno, conserje, ordenanza o auxiliar de servicios en el contexto de la carga, descarga, transporte, empaquetado y ordenación de materiales, identificando sus responsabilidades y roles específicos en estas actividades logísticas.
- Reconocer y evaluar los riesgos asociados a la manipulación de cargas, así como conocer las medidas preventivas y protocolos de seguridad necesarios para minimizar dichos riesgos y prevenir lesiones en el lugar de trabajo.
- Familiarizarse con los diferentes sistemas automatizados, equipos mecánicos simples y manuales utilizados para la manipulación de cargas, aprendiendo a seleccionar y utilizar adecuadamente los equipos según las características de las tareas a realizar y las normativas aplicables.

Mapa Conceptual



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

1.1. Funciones del Subalterno, conserje, ordenanza o auxiliar de servicios

Cargar, descargar y transportar materiales.

La **función de cargar, descargar y transportar materiales** es una tarea fundamental que desempeñan los subalternos, conserjes, ordenanzas o auxiliares de servicios en diversos entornos laborales. Esta labor implica manipular objetos de distinto tamaño, peso y forma, desde materiales de oficina hasta palets o materiales más pesados como equipos informáticos, educativos o deportivos.



Ejemplo

Ejemplos de materiales a manejar:

1. **Materiales de oficina:** como papel, bolígrafos, carpetas, etc.
2. **Material informático:** como ordenadores, impresoras, cables, etc.
3. **Material educativo:** como mesas, sillas, pizarras, etc.
4. **Material deportivo:** como pesas, balones, redes, etc.

Procedimiento de carga, descarga y transporte:

- **Carga:** implica levantar y colocar objetos en un lugar determinado, ya sea en un vehículo de transporte, un almacén o una sala de reuniones.
- **Descarga:** consiste en retirar los objetos de un lugar, generalmente de un vehículo de transporte o de un área de almacenamiento.

- **Transporte:** implica mover los objetos de un lugar a otro, ya sea mediante el uso de carros, transpaletas, o simplemente llevándolos manualmente.

Importancia de la manipulación adecuada de materiales:

- a. **Prevención de lesiones:** una manipulación inadecuada puede provocar lesiones musculoesqueléticas en los trabajadores.
- b. **Eficiencia en el trabajo:** una correcta manipulación de cargas permite un flujo de trabajo más eficiente y seguro.
- c. **Cuidado de los materiales:** al manipular adecuadamente los objetos, se evita dañarlos o deteriorarlos durante el proceso.

1.1.1. Tipos de materiales a manejar: desde objetos pequeños como materiales de oficina, hasta palets o materiales más pesados como material informático, educativo o deportivo

En el contexto de las funciones de un Subalterno, conserje, ordenanza o auxiliar de servicios, es importante tener en cuenta los diferentes tipos de materiales que pueden ser manipulados. Estos materiales varían en tamaño, peso y características, lo que requiere un enfoque específico para su manejo adecuado y seguro. A continuación, se detallan algunos ejemplos de los tipos de materiales que pueden ser encontrados y manipulados en entornos laborales:

1. **Materiales de oficina:** Incluyen objetos pequeños como papel, bolígrafos, carpetas, entre otros. Estos materiales suelen ser ligeros pero pueden requerir manipulación cuidadosa debido a su fragilidad.
2. **Palets:** Son plataformas planas utilizadas para apilar mercancías y facilitar su transporte con carretillas elevadoras. Los palets pueden contener una variedad de productos, desde cajas hasta maquinaria pesada, y su manipulación requiere equipos específicos y técnicas adecuadas.
3. **Material informático:** Incluye equipos como ordenadores, impresoras, monitores, cables, entre otros. Estos materiales pueden variar en tamaño y peso, y su manipulación debe realizarse con precaución para evitar daños.

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

Introducción

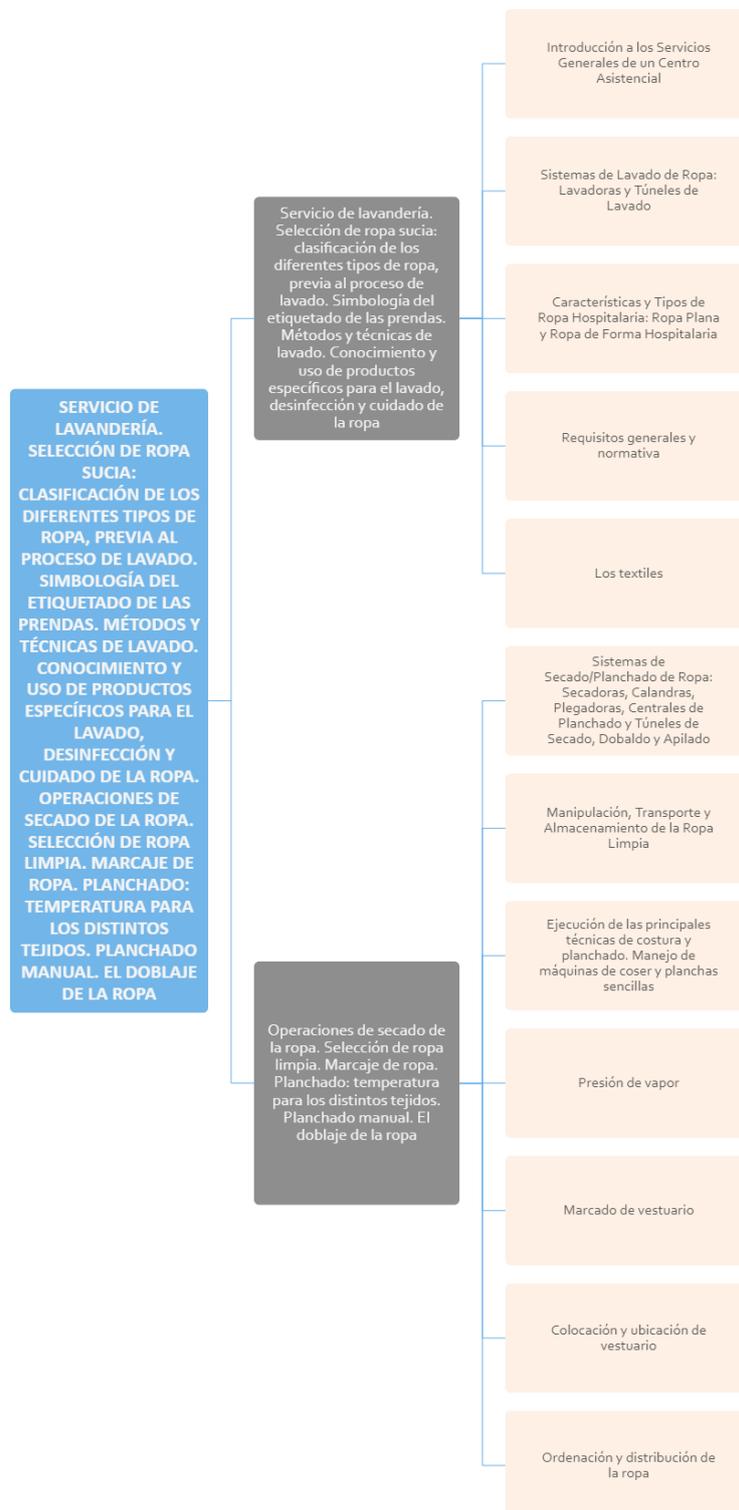
El servicio de lavandería despliega una importancia crucial en la gestión eficiente de los centros asistenciales. La selección de ropa sucia, incluyendo la clasificación de diferentes tipos de prendas y la interpretación de la simbología del etiquetado, constituye un paso inicial fundamental antes del proceso de lavado. Los métodos y técnicas de lavado, respaldados por el conocimiento y aplicación de productos específicos para la limpieza, desinfección y cuidado de la ropa, son determinantes para asegurar la higiene y salud de pacientes y personal.

Además, las operaciones de secado, la selección de ropa limpia, el marcaje de prendas y el planchado, donde se debe ajustar la temperatura según los distintos tejidos y se realiza el doblaje final, completan un ciclo de tratamiento imprescindible para mantener un estándar de calidad en la gestión de vestuario en entornos hospitalarios.

Objetivos

- Comprender los diferentes tipos de ropa hospitalaria y la importancia de su clasificación previa al proceso de lavado, mediante la identificación de las características distintivas de la ropa plana y la ropa de forma, así como la interpretación adecuada de la simbología del etiquetado de prendas.
- Adquirir conocimientos sólidos sobre los métodos y técnicas de lavado empleados en servicios de lavandería hospitalaria, incluyendo el manejo seguro y eficiente de productos específicos destinados a la limpieza, desinfección y cuidado de la ropa, con el objetivo de garantizar altos estándares de higiene y salud.
- Dominar las operaciones de secado de la ropa, la correcta selección de prendas limpias, el marcaje efectivo de vestuario y las técnicas de planchado, incluyendo la determinación apropiada de la temperatura para diferentes tejidos y el procedimiento adecuado de doblaje, con el propósito de asegurar un proceso integral y eficaz en la gestión del vestuario hospitalario.

Mapa Conceptual



1. 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

1.1. Introducción a los Servicios Generales de un Centro Asistencial

Los **Servicios Generales de un Centro Asistencial** comprenden un conjunto de áreas y funciones fundamentales para garantizar el correcto funcionamiento y la calidad de la atención en el centro. Estos servicios abarcan desde el mantenimiento de las instalaciones hasta la gestión de la ropa hospitalaria, pasando por la seguridad, la alimentación de pacientes, la limpieza, entre otros aspectos clave.

En un hospital, los Servicios Generales son esenciales para asegurar un entorno seguro, higiénico y funcional para pacientes, personal médico y visitantes. Por ejemplo, el mantenimiento de las instalaciones garantiza que equipos médicos estén en óptimas condiciones de funcionamiento, la limpieza adecuada evita la propagación de infecciones nosocomiales, y la gestión de la ropa hospitalaria asegura la disponibilidad de prendas limpias y desinfectadas para pacientes y personal.



Ejemplo

Un ejemplo concreto de la importancia de los Servicios Generales es el área de lavandería y planchado, donde se procesa la ropa hospitalaria para mantener altos estándares de higiene. La correcta manipulación, transporte y almacenamiento de la ropa limpia son cruciales para prevenir la contaminación y garantizar la salud de los pacientes. Por ello, se establecen protocolos rigurosos para cada etapa del proceso, desde el lavado hasta la distribución en las distintas áreas del hospital.

1.1.1. Áreas y Funciones de la Hostelería Hospitalaria

La Hostelería Hospitalaria es una parte fundamental de los Servicios Generales de un Centro Asistencial, encargada de garantizar la alimentación, limpieza y confort de pacientes, usuarios autorizados y profesionales del hospital. Esta área abarca diversas funciones y secciones que aseguran el correcto funcionamiento y la calidad de los servicios prestados.

Funciones principales:

1. **Alimentación de los pacientes:** La Hostelería Hospitalaria se encarga de planificar, preparar y servir las comidas a los pacientes, asegurando una alimentación adecuada y adaptada a las necesidades médicas de cada uno. Se deben seguir estrictos protocolos de higiene y seguridad alimentaria para evitar posibles contaminaciones.
2. **Limpieza:** Esta función abarca la limpieza y desinfección de las áreas de trabajo, utensilios, equipos y materiales utilizados en la preparación de alimentos. Asimismo, se encarga de mantener en óptimas condiciones de higiene las instalaciones donde se manipula la comida y se sirve a los pacientes.

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

Introducción

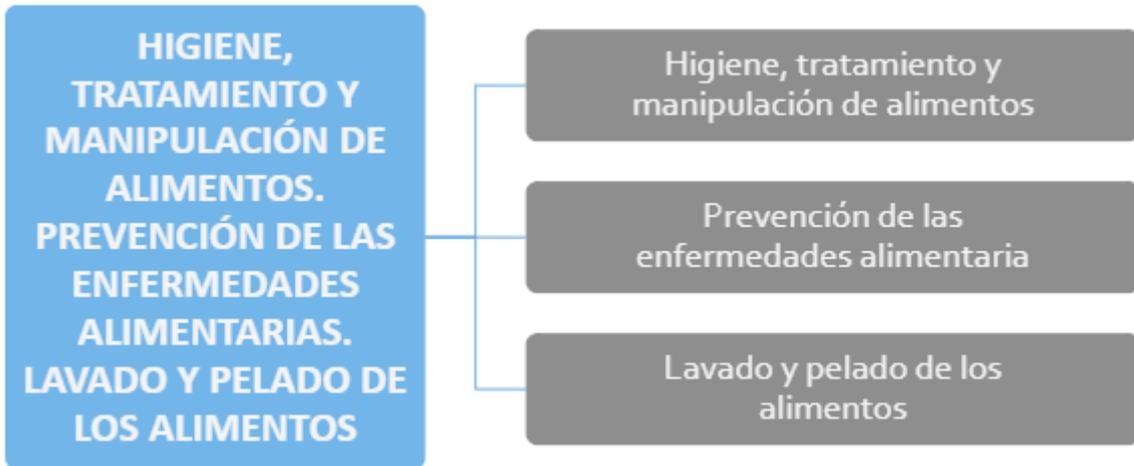
La higiene, tratamiento y manipulación de alimentos constituyen aspectos fundamentales en la preservación de la salud pública y la prevención de enfermedades relacionadas con la ingesta de alimentos. Este conjunto de prácticas abarca desde la selección y almacenamiento adecuado de los alimentos hasta su preparación y servicio, siguiendo estrictos protocolos de limpieza y desinfección. Asimismo, la prevención de enfermedades alimentarias se erige como un pilar fundamental en la gestión de la seguridad alimentaria, donde se identifican y aplican medidas preventivas destinadas a evitar la contaminación y proliferación de agentes patógenos en los alimentos, garantizando su inocuidad y calidad.

Por otro lado, el lavado y pelado de los alimentos, actividades intrínsecamente relacionadas con la manipulación segura de los mismos, constituyen etapas esenciales en la preparación de alimentos frescos y la reducción del riesgo de contaminación microbiológica, asegurando la eliminación de residuos y microorganismos que puedan comprometer su inocuidad.

Objetivos

- Comprender los principios fundamentales de higiene, tratamiento y manipulación de alimentos, incluyendo la identificación de prácticas adecuadas de almacenamiento, preparación y servicio para garantizar la seguridad alimentaria y prevenir la contaminación microbiológica.
- Adquirir conocimientos sólidos sobre las estrategias y medidas preventivas destinadas a reducir el riesgo de enfermedades alimentarias, comprendiendo la importancia de la aplicación de prácticas higiénicas y el control de la cadena de suministro desde la producción hasta el consumo final.
- Dominar las técnicas de lavado y pelado de alimentos, incluyendo el reconocimiento de métodos efectivos de limpieza, descontaminación y eliminación de residuos, con el objetivo de asegurar la eliminación de agentes patógenos y mantener la calidad e inocuidad de los alimentos consumidos.

Mapa Conceptual



1. Higiene, tratamiento y manipulación de alimentos

1.1. La buena manipulación de alimentos y otros trabajos de las empresas alimentarias

1.1.1. Factores contribuyentes a la aparición de brotes de gastroenteritis

Los brotes de gastroenteritis en establecimientos alimentarios pueden tener diversas causas, siendo la manipulación incorrecta de alimentos uno de los principales factores contribuyentes. Cuando los alimentos no se manipulan de manera adecuada, se pueden contaminar con microorganismos patógenos que causan enfermedades gastrointestinales al ser consumidos. Por ejemplo, si un manipulador no lava adecuadamente sus manos antes de preparar alimentos listos para el consumo, puede transferir bacterias como la Salmonella o el norovirus a los alimentos, provocando enfermedades en los consumidores.

Otro factor relevante es el **enfriamiento y la conservación inadecuada** de materias primas o alimentos ya elaborados. Si los alimentos no se mantienen a la temperatura adecuada durante su almacenamiento, pueden proliferar bacterias peligrosas que causan intoxicaciones alimentarias. Por ejemplo, si los alimentos cocidos se enfrían lentamente y se almacenan a temperatura ambiente, se crea un ambiente propicio para el crecimiento bacteriano.

Además, la contaminación cruzada es un factor clave en la transmisión de enfermedades alimentarias. Si se utilizan los mismos utensilios o superficies para manipular alimentos crudos y cocidos sin una adecuada limpieza y desinfección entre usos, se pueden transferir patógenos de un alimento a otro, aumentando el riesgo de enfermedades.

1.1.2. Importancia de la formación de los trabajadores de alimentos

La formación de los trabajadores de alimentos en las empresas alimentarias es un pilar fundamental para garantizar la seguridad alimentaria y prevenir la aparición de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos. Es crucial que los manipuladores de alimentos estén debidamente capacitados en Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) para asegurar la inocuidad de los alimentos que llegan al consumidor final.

La formación adecuada de los trabajadores conlleva múltiples beneficios, entre los cuales se destacan:

- **Prevención de enfermedades:** Los manipuladores de alimentos formados están conscientes de los riesgos de contaminación y saben cómo evitar prácticas inadecuadas que podrían provocar enfermedades transmitidas por alimentos.
- **Cumplimiento normativo:** La formación en normativas alimentarias y de higiene garantiza que las empresas cumplan con las regulaciones vigentes, evitando sanciones y asegurando la legalidad de sus operaciones.
- **Mejora de la calidad:** Los trabajadores capacitados son capaces de mantener estándares de calidad elevados en la manipulación, preparación y conservación de alimentos, lo que se traduce en productos seguros y de calidad para los consumidores.
- **Reducción de desperdicios:** Una adecuada formación en manipulación de alimentos ayuda a minimizar pérdidas por contaminación o mal manejo, contribuyendo a la eficiencia en la gestión de stocks y reduciendo los costos asociados a desperdicios.
- **Imagen de la empresa:** La capacitación del personal en higiene y manipulación de alimentos refleja un compromiso con la seguridad y la calidad, generando confianza en los consumidores y fortaleciendo la reputación de la empresa.

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

Introducción

La organización eficiente de un local de cocina abarca varios aspectos fundamentales que influyen en su funcionamiento óptimo. En primer lugar, se debe considerar la distribución del espacio, la disposición de la maquinaria y el cumplimiento de estándares de limpieza y conservación. La obtención del certificado de salubridad es un paso crucial para garantizar que el entorno cumpla con las normativas sanitarias vigentes. Asimismo, la selección y adquisición de materiales adaptados a las necesidades específicas del establecimiento contribuyen a optimizar la operatividad y la seguridad del local. En este sentido, el esquema de implantación de una unidad de cocinado al vacío representa un aspecto estratégico para la eficacia y la calidad de los procesos culinarios.

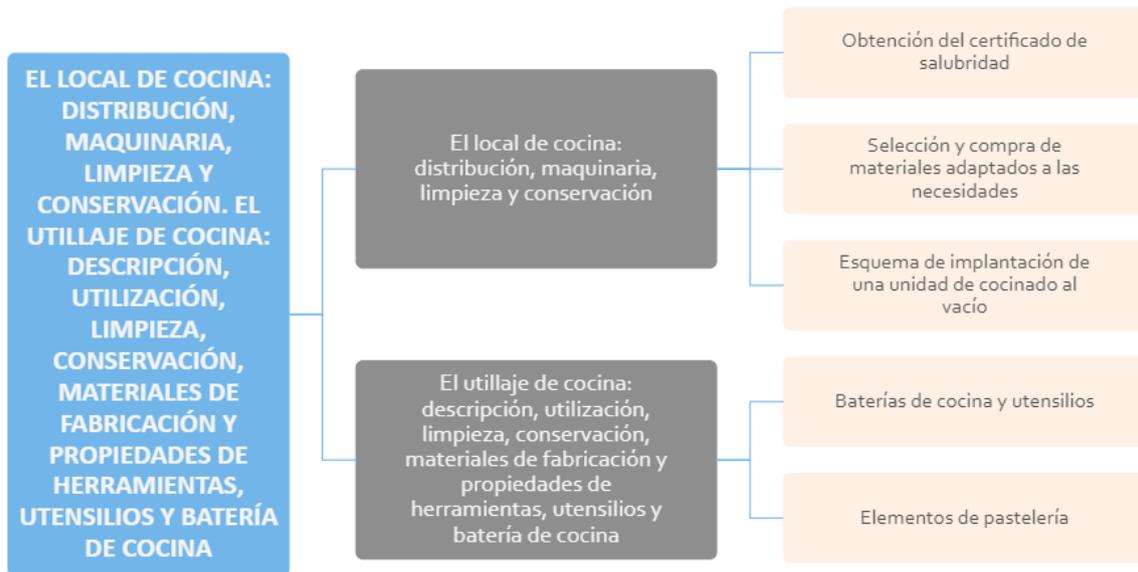
Por otro lado, el utillaje de cocina desempeña un papel fundamental en la ejecución de tareas culinarias de manera eficiente y segura. La descripción detallada, la correcta utilización, así como la adecuada limpieza y conservación, son aspectos esenciales para mantener la funcionalidad y durabilidad de herramientas, utensilios y la batería de cocina.

La elección de materiales de fabricación adecuados es determinante para garantizar la resistencia y la higiene de los elementos empleados en la manipulación y preparación de alimentos. Además, comprender las propiedades y características de los utensilios facilita su uso adecuado y contribuye a obtener resultados culinarios óptimos. En este contexto, la atención a aspectos específicos como las baterías de cocina y los elementos de pastelería juega un papel destacado en la eficiencia y la calidad de los procesos culinarios.

Objetivos

- Comprender los requisitos legales y sanitarios para la operación de un local de cocina.
- Dominar la planificación y organización del espacio de trabajo en la cocina.
- Adquirir habilidades para el manejo adecuado y el cuidado de utensilios y herramientas de cocina.

Mapa Conceptual



1. El local de cocina: distribución, maquinaria, limpieza y conservación

1.1. Obtención del certificado de salubridad

El certificado de salubridad es un documento indispensable para garantizar que la cocina, laboratorio o taller cumple con las normativas sanitarias y de higiene necesarias para la manipulación de alimentos de forma segura. Para obtener este certificado, es fundamental cumplir con una serie de requisitos y trámites administrativos.

En primer lugar, es necesario contactar con el Departamento de Sanidad de la Comunidad Autónoma correspondiente, que será el encargado de llevar a cabo la inspección y evaluación de las instalaciones. Durante esta inspección, se verificará que la cocina cumple con las normativas vigentes en cuanto a ventilación, iluminación, almacenamiento de alimentos, limpieza y desinfección, entre otros aspectos.



Importante

Es importante tener en cuenta que cada Comunidad Autónoma puede tener requisitos específicos en cuanto a la obtención del certificado de salubridad, por lo que es fundamental informarse detalladamente sobre los procedimientos y normativas locales.



Ejemplo

Un ejemplo de requisito común para la obtención del certificado de salubridad es la instalación de sistemas de extracción de humos y olores en la cocina, garantizando así un ambiente limpio y libre de contaminantes. Otro ejemplo podría ser la correcta disposición de los alimentos en cámaras frigoríficas, asegurando la conservación adecuada de los mismos y evitando posibles contaminaciones cruzadas.

1.2. Selección y compra de materiales adaptados a las necesidades

La selección y compra de materiales para una cocina al vacío es un proceso crucial que debe realizarse con cuidado y atención a las necesidades específicas de cada establecimiento. Es importante considerar diversos factores al elegir el equipamiento adecuado, como la capacidad de producción, el espacio disponible, la frecuencia de uso, y la versatilidad de los equipos.

Uno de los elementos clave en la cocina al vacío es la **máquina de vacío**, la cual debe cumplir con una serie de características para garantizar un óptimo rendimiento. Por ejemplo, es fundamental que la máquina de vacío disponga de una ventana de control para supervisar el proceso, una doble barra de soldadura para asegurar un sellado hermético, y la capacidad de realizar vacío en continuo, vacío parcial y vacío programado para adaptarse a diferentes tipos de alimentos.

Otro equipo esencial es el **cocedor a vapor**, el cual debe contar con un termostato preciso para controlar la temperatura con exactitud. Además, es importante que el cocedor a vapor tenga la capacidad de utilizar cubetas perforadas o rejillas para permitir que el vapor circule de manera uniforme alrededor de los alimentos.

En cuanto a la **célula de enfriamiento**, es fundamental elegir entre una célula de aire o una célula criogena, dependiendo de las necesidades de congelación del establecimiento. Ambos tipos de células pueden ser eficaces, pero es importante considerar factores como la velocidad de enfriamiento y la versatilidad en la congelación de diferentes alimentos.

Además de estos equipos principales, también es importante considerar la adquisición de elementos de acondicionamiento como bolsas de plástico especiales con propiedades de resistencia mecánica, barrera al oxígeno y al gas, y condiciones de soldabilidad adecuadas. Estos materiales son fundamentales para garantizar la conservación óptima de los alimentos cocinados al vacío.

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

Introducción

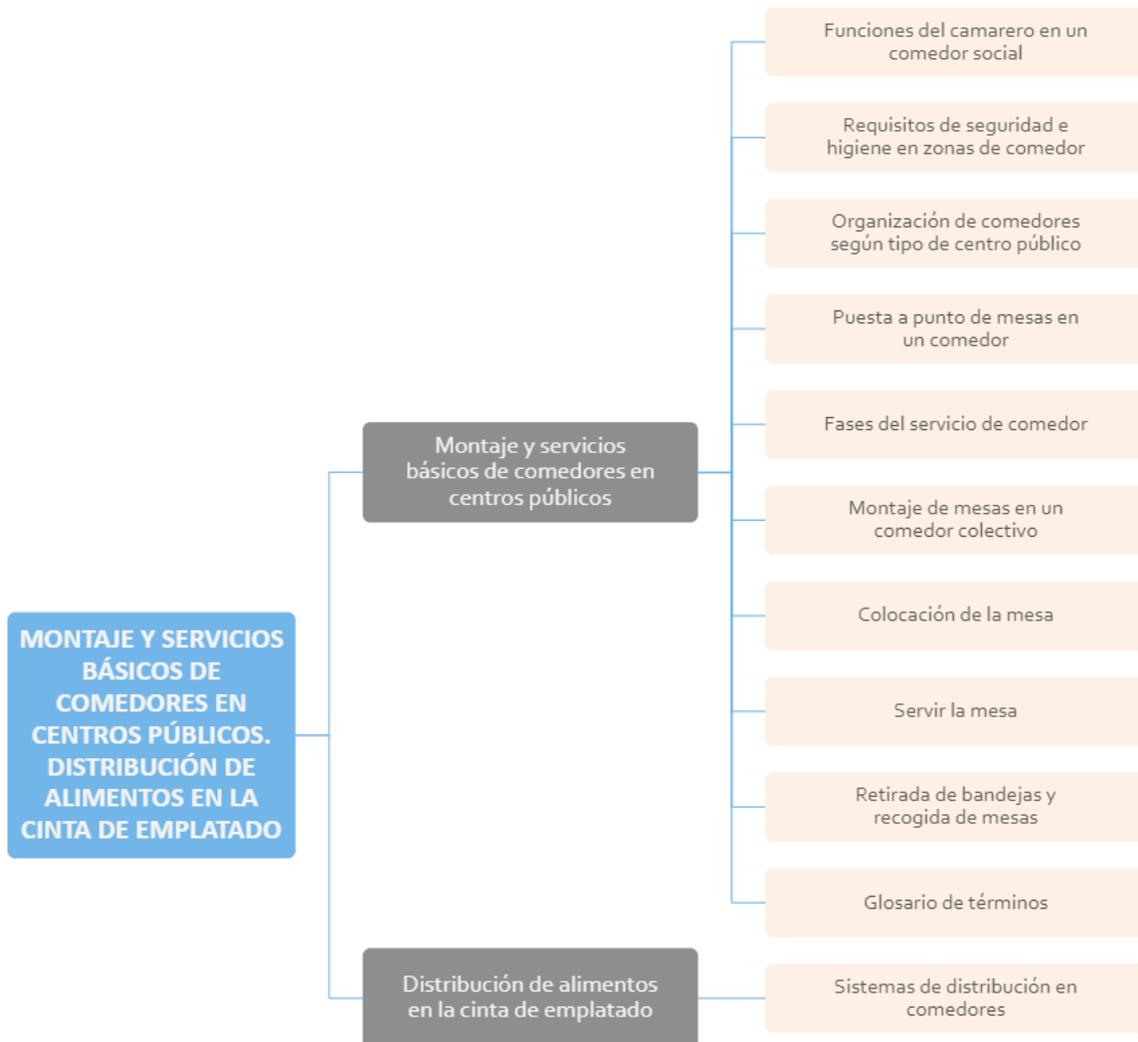
El montaje y los servicios básicos de comedores en centros públicos son elementos fundamentales para garantizar un ambiente adecuado y funcional durante la entrega de comidas. Esto abarca una serie de funciones que el camarero en un comedor social debe llevar a cabo de manera eficiente y respetando los estándares de seguridad e higiene establecidos. Desde la organización de los comedores según el tipo de centro público hasta la colocación y servicio de mesas, cada etapa del proceso es crucial para ofrecer una experiencia satisfactoria a los comensales.

Por otro lado, la distribución de alimentos en la cinta de emplatado constituye un aspecto clave en la logística de los comedores, donde diferentes sistemas de distribución son implementados para asegurar la eficacia y la calidad del servicio. Estos sistemas no solo agilizan la entrega de los platos, sino que también contribuyen a mantener la integridad de los alimentos y a optimizar los recursos disponibles en el comedor. Understanding and implementing these distribution systems is essential for ensuring smooth operations and meeting the needs of the diners effectively.

Objetivos

- Comprender las funciones del camarero en un comedor social, incluyendo el montaje y desmontaje de mesas, la recepción y acogida de comensales, así como la supervisión de cambios en utensilios, con el fin de garantizar un servicio eficiente y satisfactorio en entornos públicos.
- Conocer los requisitos de seguridad e higiene en zonas de comedor, tales como el uso adecuado de mascarilla, guantes y gorro, y la importancia de mantener la uniformidad correspondiente del centro para promover un entorno seguro y saludable.
- Familiarizarse con los sistemas de distribución en comedores, comprendiendo la diferencia entre la cadena caliente y la cadena fría, para optimizar la organización y el servicio de alimentos en instituciones públicas y garantizar la calidad y la seguridad alimentaria.

Mapa Conceptual



1. Montaje y servicios básicos de comedores en centros públicos

1.1. Funciones del camarero en un comedor social

Montaje y desmontaje de mesas

El montaje y desmontaje de mesas en un comedor social es una tarea fundamental para garantizar un servicio eficiente y agradable para los comensales. En el proceso de montaje, es importante seguir una serie de pasos para asegurar que todo esté dispuesto de manera adecuada antes de que lleguen los usuarios.

Para el montaje de mesas, se deben seguir los siguientes **pasos**:

1. **Selección del mantel:** Elegir un mantel limpio y sin arrugas que cubra toda la mesa de forma adecuada.
2. **Colocación del muletón:** El muletón se coloca debajo del mantel para proteger la mesa y darle un aspecto más elegante.
3. **Disposición de la vajilla:** Colocar los platos base en el centro de la mesa, seguidos por los platos hondos y los platos de postre.
4. **Ubicación de la cubertería:** Colocar los tenedores a la izquierda de los platos, los cuchillos y palas del pescado a la derecha, y las cucharas a la derecha de los cuchillos.
5. **Distribución de la cristalería:** Colocar las copas de agua a la izquierda de los platos y las copas de vino a la derecha.
6. **Inclusión de los complementos:** Añadir saleros, pimenteros y otros utensilios necesarios para el servicio.
7. **Colocación de las servilletas:** Disponer las servilletas dobladas a la derecha de los platos.
8. **Ajuste de las sillas:** Asegurarse de que las sillas están correctamente alineadas con las mesas y que el mantel no cubre el asiento.

En cuanto al desmontaje de mesas, se debe proceder de la siguiente manera:

1. **Retirada de la vajilla:** Recoger los platos, cubiertos y cristalería usados de forma cuidadosa y ordenada.

2. **Limpieza de la mesa:** Limpiar la mesa de migas y restos de comida, asegurándose de mantener la higiene y presentación.
3. **Desecho de residuos:** Eliminar los residuos de forma adecuada y llevarlos al lugar correspondiente.
4. **Almacenamiento de la vajilla:** Llevar la vajilla sucia a la zona de lavado y almacenamiento.
5. **Reposición de material:** Preparar la mesa para el próximo servicio, asegurándose de tener todo listo para el siguiente montaje.

El montaje y desmontaje de mesas en un comedor social requiere atención al detalle, organización y limpieza para garantizar una experiencia satisfactoria para los comensales y un ambiente adecuado en el establecimiento.

Decoración de mesas

La **decoración de mesas** en un comedor social es un aspecto fundamental para crear un ambiente acogedor y agradable para los comensales. La forma en que se presenta la mesa puede influir en la percepción de la calidad del servicio y en la experiencia gastronómica de los usuarios. A continuación, se detallan algunas consideraciones importantes a tener en cuenta al decorar mesas en un comedor social:

Elementos de la Decoración:

- **Mantelería:** El mantel es el elemento principal de la decoración de la mesa. Debe estar limpio, sin arrugas y correctamente colocado. Se puede jugar con diferentes colores y texturas para crear diferentes ambientes.
- **Centros de Mesa:** Se pueden utilizar arreglos florales, velas, frutas o elementos decorativos temáticos para crear un punto focal en la mesa. Es importante que el centro de mesa no obstaculice la visión ni dificulte la interacción entre los comensales.
- **Servilletas:** Las servilletas pueden ser dobladas de diferentes formas para añadir un toque elegante a la mesa. Se pueden colocar en el plato o en forma de abanico al lado del plato.
- **Elementos de Vajilla y Cubertería:** La vajilla y la cubertería deben estar correctamente colocadas, alineadas y en armonía con el resto de la decoración de la mesa.

Política de igualdad de mujeres y hombres en el Convenio Colectivo para el personal laboral al Servicio de la Administración de la Comunidad de Madrid (título I, capítulo IV, sin remisiones)

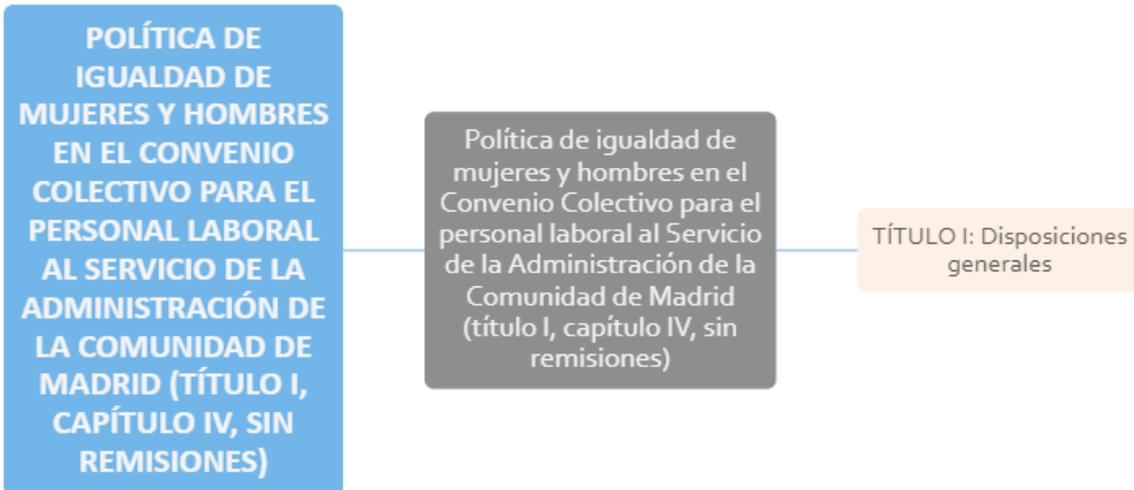
Introducción

En este tema, se abordará la política de igualdad entre mujeres y hombres en el Convenio Colectivo destinado al personal laboral al servicio de la Administración de la Comunidad de Madrid, específicamente en su Título I, Capítulo IV, sin referencias adicionales. Este apartado busca establecer disposiciones generales que promuevan la equidad de género y la no discriminación en el ámbito laboral.

Objetivos

- Comprender las disposiciones generales establecidas en el Título I, Capítulo IV del Convenio Colectivo para el personal laboral al servicio de la Administración de la Comunidad de Madrid, centrándose específicamente en la política de igualdad entre mujeres y hombres.

Mapa Conceptual



1. Política de igualdad de mujeres y hombres en el Convenio Colectivo para el personal laboral al Servicio de la Administración de la Comunidad de Madrid (título I, capítulo IV, sin remisiones)

En este tema, conforme se especifica claramente, examinaremos el Capítulo IV del Título I de la resolución emitida el 8 de agosto de 2018 por la Dirección General de Trabajo y la Consejería de Economía, Empleo y Hacienda, referente al registro, depósito y divulgación del convenio colectivo único aplicable al personal laboral al servicio de la Administración de la Comunidad de Madrid.

1.1. TÍTULO I: Disposiciones generales

CAPITULO IV. Promoción de la igualdad, de la conciliación de la vida personal, familiar y profesional y de la protección ante la violencia de género

Artículo 18. Principio de igualdad.

1. La promoción de la igualdad de trato y oportunidades entre todos los empleados públicos, mujeres y hombres, al servicio de la Administración de la Comunidad de Madrid, constituye un principio básico que informa con carácter transversal el contenido del presente convenio y se configura como un criterio interpretativo en la aplicación del mismo.

2. Las actuaciones que se desarrollen sobre este principio básico se ajustarán a los objetivos y líneas de actuación establecidas, en su caso, por el plan de igualdad que, en cumplimiento de lo previsto en la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la Igualdad Efectiva de Mujeres y Hombres y en la disposición adicional séptima del texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, esté vigente en cada momento.

3. La protección en los supuestos de acoso sexual y acoso por razón de sexo se ajustará a lo dispuesto en el Acuerdo de 19 de abril de 2017, de la Mesa General de Negociación de los empleados públicos de la Administración de la Comunidad de Madrid, por el que se aprueba el Protocolo General de Prevención y Actuación frente a todos los tipos de acoso en el trabajo en la Administración de la Comunidad de Madrid y los organismos públicos vinculados o dependientes de ella, o en el que, en su caso, le sustituya.

Artículo 19. Conciliación de la vida personal, familiar y profesional.

1. La conciliación de la vida personal, familiar y profesional constituye un principio básico de la política de personal, como herramienta preferente, primero, para hacer efectivos los principios de igualdad y corresponsabilidad, de modo que fomente la asunción equilibrada de responsabilidades familiares, evitando toda discriminación basada en su ejercicio; segundo, para incrementar la motivación del personal; y, tercero, para lograr un óptimo clima laboral, permitiendo la configuración de entornos avanzados para la mejor prestación de los servicios públicos acordes a la realidad social actual.

2. En este sentido, la promoción del principio de conciliación de la vida personal, familiar y profesional subyace de forma transversal en el conjunto del presente convenio, y se concreta en particular en las medidas de flexibilización y mejora en las condiciones de trabajo que facilitan el desempeño de las funciones profesionales junto con los específicos deberes u obligaciones personales y familiares, en las siguientes materias:

- a) Provisión interna y movilidad (título IV, capítulo II).
- b) Formación y perfeccionamiento profesional (título IV, capítulo V).
- c) Tiempo de trabajo (título V, capítulo I).
- d) Permisos (título V, capítulo II).
- e) Acción social (título V, capítulo III).

Artículo 20. Protección a las trabajadoras víctimas de violencia de género.

1. Las trabajadoras víctimas de violencia de género contarán con todas las medidas de garantía laboral y de reajuste de las condiciones de prestación de servicios que precisen para asegurar su protección, su salud, su derecho a la asistencia social integral y su más adecuado desarrollo profesional, de conformidad con lo establecido en las leyes de general aplicación y en el presente convenio.