

**I. COMUNIDAD DE MADRID****B) Autoridades y Personal****Consejería de Economía, Hacienda y Empleo**

- 7** *CORRECCIÓN de errores de la Orden 348/2022, de 23 de febrero, de la Consejería de Economía, Hacienda y Empleo, por la que se procede a la ampliación del número de plazas correspondientes a las pruebas selectivas para el acceso a plazas de personal laboral de la categoría profesional de Personal Auxiliar de Servicios (Grupo V, Nivel 1, Área B) de la Comunidad de Madrid, convocadas mediante Orden 557/2021, de 8 de noviembre, de la Consejería de Economía, Hacienda y Empleo.*

Apreciado error por omisión del Anexo, de la citada Orden, en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID número 58, correspondiente al día 9 de marzo de 2022, páginas 78 a 86 (número de inserción 01/4.337/22), se procede a la publicación del Anexo omitido.

Madrid, a 11 de marzo de 2022.

**ANEXO****PROGRAMA CORRESPONDIENTE A LAS PRUEBAS SELECTIVAS  
PARA EL ACCESO A PLAZAS DE CARÁCTER LABORAL  
DE LA CATEGORÍA PROFESIONAL DE PERSONAL AUXILIAR DE  
SERVICIOS (GRUPO V, NIVEL 1, ÁREA B),  
DE LA COMUNIDAD DE MADRID**

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. 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).

(01/5.074/22)

