

ANEXO I

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

Temario general

1. La Constitución española de 1978: características. Los principios constitucionales y los valores superiores. Derechos y deberes fundamentales. Su garantía y suspensión.
2. El Estatuto de Autonomía: estructura y contenido. Las competencias de la Comunidad de Madrid: potestad legislativa, potestad reglamentaria y función ejecutiva.
3. La Asamblea Legislativa: composición, funciones y potestades. La Presidencia de la Comunidad y el Gobierno: funciones y potestades, composición, designación y remoción
4. La Administración Autonómica: organización y estructura básica. Las Consejerías, Organismos Autónomos y Entes que integran la misma.
5. Derechos y deberes de los empleados públicos. Código de conducta. Régimen disciplinario. Régimen de incompatibilidades del personal al servicio de las Administraciones Públicas.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. Traslado de usuarios dentro de centros públicos. Conocimientos básicos del manejo de utensilios y accesorios para el traslado de los mismos.
10. Carga, descarga, transporte, empaquetado y ordenación de materiales: elementos mecánicos simples y manuales.
11. 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.
12. Higiene, tratamiento y manipulación de alimentos. Prevención de las enfermedades alimentarias. Lavado y pelado de los alimentos.
13. 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.
14. Montaje y servicios básicos de comedores en centros públicos. Distribución de alimentos en la cinta de emplatado.
15. 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).