

TEMARIO: SERVICIOS GENERALES (AUXILIAR DE COMEDOR-PEÓN DE LIMPIEZA)

1. TEMARIO:

1. Tema 1. Conceptos generales de limpieza y fichas técnicas de suelos.
2. Tema 2. Tratamientos de base para suelos.
3. Tema 3. Maquinaria de limpieza.
4. Tema 4. Sistemas de limpieza.
5. Tema 5. Limpieza de centros públicos. La limpieza de áreas administrativas.
6. Tema 6. Limpieza del cuarto de baño. Limpieza de aseos públicos.
7. Tema 7. Herramientas y útiles básicos de limpieza.
8. Tema 8. Productos químicos en la limpieza.
9. Tema 9. Limpieza de almacenes / talleres y de exteriores.
10. Tema 10. Aspectos ecológicos en la limpieza. Eliminación de residuos.
11. Tema 11. La organización y control del servicio de limpieza. Equipos de trabajo. Funciones del personal de limpieza.
12. Tema 12. Calidad en la limpieza.
13. Tema 13. Prevención de riesgos laborales en los trabajos de limpieza.
14. Tema 14. Ortografía y Aritmética: Nociones elementales.
15. Tema 15. Estatuto de los Trabajadores.
16. Tema 16. Servicio de comedor, aspectos a tener en cuenta.
17. Tema 17. Lavado y cuidado de ropa. Clases de tejidos.
18. Tema 18. Desinfección y desinsectación. Riesgos para la salud provenientes de insectos y parásitos. Modos de erradicarlos.
19. Tema 19. Clases de alimentos, su manipulación.
20. Tema 20. Funciones del personal de limpieza/auxiliar de comedor en las Escuelas Infantiles. Cuidados corporales de acuerdo con los principios de Pikler: el momento del aseo y la alimentación.