

**PERSONAL LABORAL
DE LA ADMINISTRACIÓN
DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA
DE EXTREMADURA**

CATEGORÍA

**CAMARERO/A
LIMPIADOR/A**

PARTE ESPECÍFICA

TEMARIO

TESTS

EXÁMENES RESUELTOS

Coordinación editorial:

Manuel Segura Ruiz

Estos Temas han sido elaborados por su propietario, que tiene reservados todos los derechos. Cualquier reproducción total o parcial de este texto en fotocopia, imprenta, multicopista, por cualquier otro medio informático o electrónico o por Academias, será perseguido con todo el rigor que previene la Ley, exigiendo las responsabilidades civiles y penales procedentes.

«Será castigado con la pena de prisión de seis meses a cuatro años y multa de doce a veinticuatro meses el que, con ánimo de obtener un beneficio económico directo o indirecto y en perjuicio de tercero, reproduzca, plagie, distribuya, comunique públicamente o de cualquier otro modo explote económicamente, en todo o en parte, una obra o prestación literaria, artística o científica, o su transformación, interpretación o ejecución artística fijada en cualquier tipo de soporte o comunicada a través de cualquier medio, sin la autorización de los titulares de los correspondientes derechos de propiedad intelectual o de sus cesionarios». (Art. 270.1 del Código Penal).

I.S.B.N. 84-8219-578-6
Edita y distribuye EDITORIAL META
Teléfono y Fax (95) 5752594 Móvil 609512250
© Manuel Segura Ruiz
Web: www.editorialmeta.com
E-Mail: editorialmeta@hotmail.com
Sevilla 2022

PRESENTACIÓN

Presentamos esta nueva edición del Temario específico para el acceso por turno libre y discapacidad a las pruebas selectivas para puestos vacantes del Grupo V de Personal Laboral de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura, Categoría Camarero/a Limpiador/a que junto con el Temario Común, publicado también de manera específica y separada para esta convocatoria, constituyen todo el material necesario para hacer frente a la preparación de las pruebas selectivas.

Este Temario desarrolla los temas oficiales de la convocatoria, donde después de cada tema se presenta una colección de preguntas tipo tests, sobre materias específicas, todos ellos convenientemente resueltos y prácticamente todos ellos propuestos ya en anteriores convocatorias.

El resultado que se ofrece no es solo un temario actualizado sino también unos cuestionarios de tests y supuestos prácticos adaptados a las últimas tendencias y respondiendo fielmente a lo dispuesto en el programa oficial publicado en la Orden de 16 de diciembre de 2021 por la que se convocan pruebas selectivas para el acceso a plazas vacantes de personal funcionario del Cuerpo Subalterno de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Con la intención de orientar al opositor sobre el tipo de examen que se suele proponer, se han incluido algunos exámenes realmente propuestos en anteriores convocatorias. Estos exámenes reales se han insertado tal cual se propusieron en su momento por lo que algunas de sus preguntas pueden no estar actualizadas a fecha de hoy, sin embargo hemos considerado oportuno incluirlas a fin de que se tenga una idea clara de la realidad de estas pruebas.

Con la intención de mantener el Temario actualizado aún después de su adquisición, facilitaremos las modificaciones normativas que se pueda producir a lo largo de este año de publicación, enviándolas gustosamente al opositor que lo desee.

Esperamos que todo este material constituya una importante y completa herramienta de trabajo que permita al opositor afrontar con éxito las pruebas selectivas y cualquier sugerencia o crítica que se le haga será agradecida por la Editorial

INDICE

TEMARIO

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.....	9
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.....	55
Tema 3. Utensilios y maquinaria de limpieza. Limpieza integral de los centros de trabajo: Techos, paredes, cristales, materiales decorativos y sanitarios suelos y escaleras.....	87
Tema 4. Limpieza de oficinas y despachos: Mobiliario, equipos informáticos, fotocopiadoras. Limpieza de habitaciones: Muebles, elementos decorativos y cuartos de baños.....	111
Tema 5. Preparación, montaje, servicio y recogida del comedor. Mobiliario, menaje y lencería utilizados en el mismo. La limpieza de comedores: Maquinaria, accesorios y utensilios empleados para la limpieza de comedores. Vocabulario.....	123
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.....	157
Tema 7. Aspectos ecológicos en la limpieza: Productos, problemas ambientales, reciclaje y basura (protección, manipulación, almacenamiento y eliminación).....	187
Tema 8. 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. Alteración de los alimentos. Contaminación y condiciones que favorecen el desarrollo de los gérmenes.....	201
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.....	257

TESTS

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.....	351
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.....	357
Tema 3. Utensilios y maquinaria de limpieza. Limpieza integral de los centros de trabajo: Techos, paredes, cristales, materiales decorativos y sanitarios suelos y escaleras.....	361
Tema 4. Limpieza de oficinas y despachos: Mobiliario, equipos informáticos, fotocopiadoras. Limpieza de habitaciones: Muebles, elementos decorativos y cuartos de baños.....	365
Tema 5. Preparación, montaje, servicio y recogida del comedor. Mobiliario, menaje y lencería utilizados en el mismo. La limpieza de comedores: Maquinaria, accesorios y utensilios empleados para la limpieza de comedores. Vocabulario.....	369
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.....	373
Tema 7. Aspectos ecológicos en la limpieza: Productos, problemas ambientales, reciclaje y basura (protección, manipulación, almacenamiento y eliminación).....	377
Tema 8. 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. Alteración de los alimentos. Contaminación y condiciones que favorecen el desarrollo de los gérmenes.....	381
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.....	387

EXÁMENES

Examen nº 1 propuesto en 2019.....	401
Examen nº 2 propuesto en 2019.....	413
Examen nº 3 propuesto en 2019.....	423
Examen nº 1 propuesto en 2011.....	433
Examen nº 2 propuesto en 2011.....	445