

ANEXO I

PROGRAMA CORRESPONDIENTE A LAS PRUEBAS SELECTIVAS DE PROMOCIÓN INTERNA PARA EL ACCESO A PLAZAS DE LA CATEGORÍA PROFESIONAL DE GOBERNANTE (GRUPO III, NIVEL 6, ÁREA B) DE LA COMUNIDAD DE MADRID

Temario específico

1. La estructura, organización y funcionamiento básico de la red sanitaria y de servicios sociales de la Comunidad de Madrid.
2. El equipo de trabajo: conceptos generales. Características y funciones de los equipos de trabajo. La comunicación dentro del equipo de trabajo. Habilidades y técnicas para liderar un equipo de trabajo.
3. Organización del trabajo: planificación, distribución y supervisión de tareas. Turnos, plantillas, vacaciones, permisos y suplencias.
4. Aprovisionamiento y compra de material sanitario y no sanitario. Partes de incidencias y provisión de material.
5. Registros documentales. Gestión y control de inventarios. Control de consumos y costes.
6. El servicio de ropero. La ropa hospitalaria y la ropa de centros residenciales. Características de los textiles y su etiquetado.
7. El servicio de lencería hospitalaria: gestión y distribución de lencería en uso, rotación, dotación diaria y almacenes de centro de consumo. Gestión del almacén de ropa y vestuario de personal.
8. El servicio de lavandería: áreas organizativas. Zona de sucio: almacenamiento, clasificación, recepción, pesado y carga de lavadoras. Sistema de preclasificación de sucio en las unidades. Barrera sanitaria. Zona limpia: clasificación, secado, empaquetado y distribución.
9. Productos de limpieza: tipos de productos, aplicación, composición y propiedades. El etiquetado, manipulación, trasvase y almacenamiento.
10. Desinfectantes: tipos y variedades. Los detergentes y lejías: clases y aplicaciones.
11. Técnicas de lavado, reacción a la acción de ácidos, lejías. Oxidantes, temperatura y acción mecánica. Los detergentes. Nociones de etiquetado de ropa.
12. Maquinaria de lavandería: técnicas y precauciones. Aplicaciones y métodos. Características de los textiles y tipos de fibra. Sistemas de lavados: lavadoras y túneles de lavado.
13. Sistemas de secado: calandras, plegadoras y túneles de secado.
14. Sistemas de planchado de ropa: centrales de planchado y túneles de secado, doblado y apilado.
15. Limpieza integral en centros asistenciales: suelos, techos, paredes, cristales, puertas, ventanas, rejillas, luminarias, mobiliario, escaleras, materiales decorativos, sanitarios. Limpieza de distintas zonas en función del riesgo. Programas de limpieza, frecuencias y horarios. Productos utilizados.
16. Limpieza hospitalaria: zonas por tipos de riesgo y división de las zonas de trabajo en función de las áreas de alto, medio y bajo riesgo. Programas y sistemas de desinfección.
17. Organización y supervisión de habitaciones en hospitales y centros asistenciales: programación, limpieza y desinfección de las habitaciones ocupadas. Limpieza diaria de pasillos, escaleras, ascensores y montacargas, consultas, salas de exploración, archivos y habitaciones del personal de guardia.
18. Organización y supervisión de otras dependencias de los hospitales y centros asistenciales: limpieza y desinfección de las habitaciones desocupadas, limpieza de las paredes, las puertas, las ventanas, las persianas, las rejillas del aire acondicionado, las luminarias y el mobiliario.
19. Tipos de residuos y su gestión: clasificación y manipulación de residuos. Recogida y eliminación de los residuos sanitarios. Manejo de productos peligrosos, retirada y traslado de residuos biosanitarios y citotóxicos, químicos y tóxicos.
20. La limpieza y desinfección de la cocina y anexos: organización de la limpieza diaria y de la limpieza general de la cocina. Calendario de la limpieza de techos, luminarias, paredes, ventanas, puertas, campanas de extracción, cámaras, congelador y almacenes.

21. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos: vías de contaminación de los alimentos. Enfermedades causadas por los alimentos. Reglas higiénicas de la manipulación de alimentos. Prevención de las enfermedades alimentarias.

22. Comedor: montaje, preparación, servicio y recogida. Tratamiento y control.

23. Autocontrol sanitario en las cocinas hospitalarias y de centros asistenciales: análisis de peligros y puntos de control crítico. Plan general de higiene. Programas de control higiénico-sanitario.

24. El Convenio Colectivo para el personal laboral al servicio de la Administración de la Comunidad de Madrid (2021-2024): especial referencia a los apartados de jornada, horarios, descanso, vacaciones, permisos y régimen disciplinario.

25. La Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales: objeto y carácter de la norma. Derecho a la protección frente a los riesgos laborales. Obligaciones de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales.