

ANEXO I

PROGRAMA DE MATERIAS DE LA CATEGORÍA PROFESIONAL

“EMPLEADO DE SERVICIOS”

TEMA 1.-Limpieza general de dependencias, talleres e instalaciones. Prioridad y orden en la limpieza. Sistemas de limpieza. Tipos de barrido y fregado.

Limpieza de paredes, ventanas, techos y suelos; clasificación de los suelos. Limpieza de mobiliario; cuidados especiales en los aparatos ofimáticos.

Instrumentos de limpieza.

Productos de limpieza y desinfección. Composición e información sobre sus componentes. Significado de los símbolos utilizados en las etiquetas de los productos. Identificación de los peligros. Manejo, conservación y almacenamiento de los productos de limpieza. Dosificación.

Limpieza de manchas en suelos y mobiliario.

TEMA 2.-Preparación y atención de comedores. Montaje de comedores: material y colocación del mismo. Tipología de servicios de comedores. Retirada de bandejas de comida.

TEMA 3.-Aspectos ecológicos en la limpieza: tipos de residuos. Identificación y tratamiento de los mismos. Recogida y evacuación.

TEMA 4.-Acondicionamiento de habitaciones. Prioridad y orden en la limpieza de habitaciones. Limpieza de los aseos. Limpieza de zonas comunes en centros públicos.

Cuidado de la ropa: su clasificación en atención al tejido. Significado de los símbolos utilizados en las etiquetas de la ropa.

Lavado de la ropa. Sistemas de lavado: a máquina, a mano, en seco. Fases del lavado y secado de la ropa. Instrumentos y productos para lavar la ropa. Clasificación de la ropa en función del tejido, suciedad o procedencia; sus normas de lavado. Limpieza de manchas sobre tejido.

Planchado de ropa. Máquinas y útiles de planchado de ropa: su uso. Clasificación de la ropa para su planchado. Normas de planchado en función del tejido: la temperatura de planchado.

TEMA 5.-Objeto y principios básicos de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales: Principios de la acción preventiva; concepto de salud y factores de riesgo; daños derivados del trabajo.