



RESPONSABLE DE SERVICIOS

- TEMA 1.-** Conocimientos sobre instalaciones de un centro socio-sanitario. Mobiliario y maquinaria.
- TEMA 2.-** Control del estado de las habitaciones. Programación de limpiezas periódicas de un centro socio-sanitario.
- TEMA 3.-** Vigilancia de la conservación del mobiliario, lencería, enseres y menaje.
- TEMA 4.-** Conocimientos sobre organización de servicios de comedor, distribución de comidas y control de regímenes. Confección de menús.
- TEMA 5.-** Conocimientos en la organización de personal a su cargo. Confección de turnos de trabajo.
- TEMA 6.-** Conocimientos en la organización de recuentos e inventario. Control de materia en uso. Organización del almacén. Control de stock de productos, utensilios y ropa.
- TEMA 7.-** Conocimientos en la distribución y coordinación adscritos al ámbito de su competencia.
- TEMA 8.-** Conocimientos en supervisión de las condiciones sanitarias de las dependencias y de los alimentos.
- TEMA 9.-** Primeros auxilios.
- TEMA 10.-** Objeto y principios básicos de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales: Principios de la acción preventiva; condiciones de trabajo y riesgos profesionales; concepto de salud y factores de riesgo; daños derivados del trabajo; conocimientos básicos sobre planes de emergencia y evacuación.