**CORPO AGRUPACIÓN PROFESIONAL, ESCALA DE PERSOAL DE LIMPEZA E RECURSOS NATURAIS E FORESTIAS, ESPECIALIDADE DE LIMPEZA E COCIÑA**

**PARTE COMÚN**

Tema 1. A Constitución española de 1978: títulos preliminar, I, II, e capítulo I do título III.

Tema 2. Lei orgánica 1/1981, do 6 de abril, do Estatuto de autonomía de Galicia: títulos preliminar, I e II. Competencias: exclusivas, desenvolvemento lexislativo e execución.

Tema 3. Lei 39/2015, do 1 de outubro, do procedemento administrativo común das administracións públicas: títulos preliminar, I, II, III.

Tema 4. Lei 1/2016, do 18 de xaneiro, de transparencia e bo goberno: título preliminar, título I: capítulos I, II, IV, V e título II: seccións 1, 2 e 3 do capítulo I.

Tema 5. Lei 2/2015, do 29 de abril, do emprego público de Galicia: títulos I, III, IV e V.

Tema 6. Decreto lexislativo 2/2015, do 12 de febreiro, polo que se aproba o texto refundido das disposicións legais da Comunidade Autónoma de Galicia en materia de igualdade: título preliminar, título I: capítulos I e II.

Tema 7. Real decreto lexislativo 1/2013, do 29 de novembro, polo que se aproba o texto refundido da Lei xeral de dereitos das persoas con discapacidade e da súa inclusión social: título preliminar; capítulo V, sección 1ª, e capítulo VIII do título I e título II.

**PARTE ESPECÍFICA**

Tema 1. Proceso que se seguirá na lavandería dun centro residencial desde a recepción da roupa sucia ata a súa entrega totalmente limpa e pasada a ferro. A costura da roupa.

Tema 2. Factores que hai que ter en conta na limpeza de cuartos e zonas comúns nun centro residencial. Tipo de utensilios e produtos necesarios para a súa realización.

Tema 3. Elaboración e condimentación de menús sinxelos e funcións de auxilio ó xefe e ós oficiais de cociña na elaboración dos máis complexos. Factores que hai que ter en conta para colocar e servi-las mesas dos comensais.

Tema 4. Procesos de limpeza para o mantemento en perfectas condicións dos utensilios e accesorios propios do departamento de cociña, tales como placas, fornos, marmitas, tixolas, etc.

Tema 5. Funcións do persoal de limpeza. Organización do traballo. Medidas sanitarias de orde xeral: seguridade e hixiene no traballo.

Tema 6. A limpeza de cuartos e zonas comúns. Ventilación. Materiais que se empregarán e produtos de limpeza. Cuartos de baño: elementos e limpeza.

Tema 7. Limpeza de maquinaria, instalacións, utensilios e accesorios propios de cociña. Limpeza de armarios, paredes, fiestras e pisos. Limpeza de talleres e laboratorios.

Tema 8. A lavandería. Fases e normas xerais de lavado. O lavado dos tecidos de cor. O branqueo da roupa. O ferro de pasar: clasificación da roupa. Pasada de ferro a máquina.