

- TEMARIO - oposiciones

tutemario



DIPUTACIÓN DE SEVILLA

TEMAS:

10

PLAZAS:

8

ED. 2025

ENA
editorial

TEMARIO OPOSICIONES DIPUTACIÓN DE SEVILLA

PERSONAL DE ACTIVIDADES DOMÉSTICAS

Ed. 2025

Editorial ENA

ISBN: 979-13-87829-51-3

DOCUMENTACIÓN PARA OPOSICIONES

Depósito Legal según Real Decreto 635/2015

Prohibido su REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL SIN PERMISO DE EDITORIAL ENA

INTRODUCCIÓN:

Vamos a desarrollar en este LIBRO TEMARIO, los 10 temas solicitados para el estudio de la fase de oposición, de las 8 plazas convocadas por la Diputación de Sevilla, Por Resolución n.º 5787/2025, de 20 de agosto, se aprueban las BASES ESPECÍFICAS POR LAS QUE SE REGIRÁ LA CONVOCATORIA PARA LA PROVISIÓN, EN TURNO LIBRE, DE OCHO PLAZAS DE “PERSONAL DE ACTIVIDADES DOMÉSTICAS” VACANTES EN LAS PLANTILLAS DE PERSONAL FUNCIONARIO Y LABORAL, CORRESPONDIENTES A LAS OEP DE 2023 Y 2024,

El temario es el siguiente:

MATERIAS COMUNES

- 1.- La Constitución española de 1978. Organización territorial del Estado. Especial referencia a la Administración Local.
- 2.- Nociones generales de la normativa estatal y autonómica en materia de Igualdad y Violencia de Género. Medidas en el ámbito administrativo y laboral para promover la igualdad real y efectiva de las personas trans y LGTBI establecidas en la Ley 4/2023, de 28 de febrero.

MATERIAS ESPECÍFICAS

- 1.- Medidas generales de limpieza y desinfección, limpieza y desinfección de las superficies y espacios en contacto con las personas usuarias de los centros sociosanitarios de carácter residencial, para el control y la prevención de la transmisión de microorganismos multirresistentes.
- 2.- Limpieza integral de los centros de trabajo, suelos, techos, paredes, cristales, escaleras, sanitarios, materiales decorativos, oficinas y despachos.
- 3.- Protección medioambiental. Nociones básicas sobre contaminación ambiental. Principales riesgos medioambientales relacionados a las funciones de la categoría de Personal de Actividades Domésticas. Reciclaje.
- 4.- 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.
- 5.- Productos de limpieza: etiquetado y normas de seguridad. Contenido de Fichas Técnicas de seguridad de productos, dosificación y normas de prevención de riesgos para la salud.
- 6.- Eliminación de diferentes tipos de manchas de las superficies lavables: sangre, tinte, chicles, cal de agua, óxido, grasa. Eliminación de manchas en diferentes tipos de suelos: calcáreos, plástico y madera.
- 7.- Limpieza de centros sociosanitarios de carácter residencial: características, productos, procedimiento en la limpieza de habitaciones, mobiliario, baños, suelo, comedores, pasillos y vestíbulos.
- 8.- Preparación, montaje, servicio y recogida de comedores. Disposición de cubertería, vajilla y cristalería.

ÍNDICE:

INTRODUCCIÓN:	3
ÍNDICE:	4
1.- LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA DE 1978. ORGANIZACIÓN TERRITORIAL DEL ESTADO. ESPECIAL REFERENCIA A LA ADMINISTRACIÓN LOCAL.....	5
2.- NOCIONES GENERALES DE LA NORMATIVA ESTATAL Y AUTONÓMICA EN MATERIA DE IGUALDAD Y VIOLENCIA DE GÉNERO. MEDIDAS EN EL ÁMBITO ADMINISTRATIVO Y LABORAL PARA PROMOVER LA IGUALDAD REAL Y EFECTIVA DE LAS PERSONAS TRANS Y LGTBI ESTABLECIDAS EN LA LEY 4/2023, DE 28 DE FEBRERO.....	25
1.- MEDIDAS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS SUPERFICIES Y ESPACIOS EN CONTACTO CON LAS PERSONAS USUARIAS DE LOS CENTROS SOCIOSANITARIOS DE CARÁCTER RESIDENCIAL, PARA EL CONTROL Y LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN DE MICROORGANISMOS MULTIRRESISTENTES.....	58
2.- LIMPIEZA INTEGRAL DE LOS CENTROS DE TRABAJO, SUELOS, TECHOS, PAREDES, CRISTALES, ESCALERAS, SANITARIOS, MATERIALES DECORATIVOS, OFICINAS Y DESPACHOS.	90
3.- PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL. NOCIONES BÁSICAS SOBRE CONTAMINACIÓN AMBIENTAL. PRINCIPALES RIESGOS MEDIOAMBIENTALES RELACIONADOS A LAS FUNCIONES DE LA CATEGORÍA DE PERSONAL DE ACTIVIDADES DOMÉSTICAS. RECICLAJE.	120
4.- 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.....	130
5.- PRODUCTOS DE LIMPIEZA: ETIQUETADO Y NORMAS DE SEGURIDAD. CONTENIDO DE FICHAS TÉCNICAS DE SEGURIDAD DE PRODUCTOS, DOSIFICACIÓN Y NORMAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS PARA LA SALUD.....	327
6.- ELIMINACIÓN DE DIFERENTES TIPOS DE MANCHAS DE LAS SUPERFICIES LAVABLES: SANGRE, TINTE, CHICLES, CAL DE AGUA, ÓXIDO, GRASA. ELIMINACIÓN DE MANCHAS EN DIFERENTES TIPOS DE SUELOS: CALCÁREOS, PLÁSTICO Y MADERA.	378
7.- LIMPIEZA DE CENTROS SOCIOSANITARIOS DE CARÁCTER RESIDENCIAL: CARACTERÍSTICAS, PRODUCTOS, PROCEDIMIENTO EN LA LIMPIEZA DE HABITACIONES, MOBILIARIO, BAÑOS, SUELO, COMEDORES, PASILLOS Y VESTÍBULOS.	391
8.- PREPARACIÓN, MONTAJE, SERVICIO Y RECOGIDA DE COMEDORES. DISPOSICIÓN DE CUBERTERÍA, VAJILLA Y CRISTALERÍA.	405

MATERIAS COMUNES

1.- La Constitución española de 1978. Organización territorial del Estado. Especial referencia a la Administración Local.

La Organización Territorial del Estado en la Constitución Española

Introducción

La Constitución Española de 1978 establece un modelo de organización territorial singular que reconoce y garantiza la unidad del Estado a la vez que permite la autonomía de las nacionalidades y regiones. Este equilibrio entre unidad y diversidad es uno de los aspectos más relevantes y debatidos del texto constitucional.

Principios Generales: Unidad y Autonomía

El **artículo 2 de la Constitución** enuncia dos principios clave:

- **La unidad de la Nación española**, como patria común e indivisible.

2.- Nociones generales de la normativa estatal y autonómica en materia de Igualdad y Violencia de Género. Medidas en el ámbito administrativo y laboral para promover la igualdad real y efectiva de las personas trans y LGTBI establecidas en la Ley 4/2023, de 28 de febrero.

Normativa de referencia en Igualdad de Género:

En esta sección presentamos la normativa de referencia en Igualdad de Género.

Las cinco primeras normas (tres leyes y dos decretos) son básicas, imprescindibles para conocer el marco legal por el que se rige la Unidad de Igualdad de género. La normativa que le sigue es también recomendable su conocimiento, y está organizada por niveles de competencia autonómica, estatal y europea y dentro de cada apartado por fecha.

Normativa básica

Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres.

Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la Promoción de la igualdad de género en Andalucía.

Ley 13/2007, de 26 de noviembre, de medidas de protección y prevención integral contra la violencia de género

Decreto 275/2010, de 27 de abril, por el que se regulan las Unidades de Igualdad de Género en la Administración de la Junta de Andalucía.

Decreto 17/2012, de 7 de febrero, por el que se regula la elaboración del Informe de Evaluación del Impacto de Género.

Normativa autonómica

Decreto 93/2004, de 9 de marzo, por el que se regula el informe de evaluación de impacto de género en los proyectos de ley y reglamentos que apruebe el Consejo de Gobierno.

Instrucción de 16 de marzo de 2005, de la Comisión General de Viceconsejeros para evitar un uso sexista del lenguaje en las disposiciones de carácter general de la Junta de Andalucía.

Decreto 437/2008, de 2 de septiembre, por el que se crea la Comisión Interdepartamental para la Igualdad de Mujeres y Hombres.

Decreto 437/2008, de 2 de septiembre, por el que se crea la Comisión Interdepartamental para la Igualdad de Mujeres y Hombres.

Acuerdo de 19 de enero de 2010, del Consejo de Gobierno, por el que se aprueba el I Plan Estratégico para la Igualdad de Mujeres y Hombres en Andalucía 2010-2013.

Decreto 440/2010, de 14 de diciembre, por el que se regula la elaboración del Informe Periódico, relativo a la efectividad del principio de igualdad entre mujeres y hombres en el ámbito competencial de la Administración de la Junta de Andalucía.

Decreto 12/2011, de 25 de enero, por el que se crea y regula la Comisión de coordinación de las políticas autonómicas y locales para la Igualdad de Género.

MATERIAS ESPECÍFICAS

1.- Medidas generales de limpieza y desinfección, limpieza y desinfección de las superficies y espacios en contacto con las personas usuarias de los centros sociosanitarios de carácter residencial, para el control y la prevención de la transmisión de microorganismos multirresistentes.

Medidas generales de limpieza y desinfección en centros residenciales sociosanitarios (prevención de microorganismos multirresistentes)

Introducción

En los centros sociosanitarios de carácter residencial (como residencias de mayores o centros de cuidados de larga estancia) conviven personas vulnerables, a menudo de edad avanzada o con el sistema inmunológico debilitado. En este contexto, las medidas de **limpieza y desinfección** ambiental juegan un papel crucial para evitar la propagación de infecciones, incluyendo las causadas por *microorganismos multirresistentes (MMR)*. Estos patógenos, resistentes a múltiples antibióticos, pueden sobrevivir prolongadamente en el entorno y en superficies inanimadas si no se aplican protocolos de higiene adecuados. Por ello, mantener una higiene rigurosa en superficies y espacios de uso común **reduce la carga microbiana** y previene la transmisión de enfermedades infecciosas graves.

Los *microorganismos multirresistentes* más preocupantes en entornos sanitarios y sociosanitarios incluyen bacterias como **Staphylococcus aureus resistente a meticilina (MRSA)**, **Enterococcus resistente a vancomicina (VRE)**, enterobacterias productoras de betalactamasas de espectro extendido (BLEE) o carbapenemasas (como ciertas *Klebsiella*), *Pseudomonas aeruginosa* multirresistente, *Acinetobacter baumannii* multirresistente, entre otras. Estas bacterias pueden colonizar a residentes y superficies del centro, favoreciendo contagios difíciles de tratar. Aunque la frecuencia de infecciones clínicas por MMR en residencias no alcance las tasas hospitalarias, los residentes de estos centros presentan factores de riesgo (edad, comorbilidades, dispositivos invasivos, frecuentes traslados hospitalarios) que facilitan la colonización y eventual infección por estas bacterias. Por ello, las autoridades sanitarias recomiendan implementar **planes integrales de limpieza, desinfección y precauciones higiénicas** específicos para el entorno residencial, con el fin de controlar la diseminación de MMR.

En este documento se detallan las **medidas generales de limpieza y desinfección** de superficies y espacios en contacto con las personas usuarias de centros residenciales sociosanitarios, orientadas al control y la prevención de la transmisión de microorganismos multirresistentes. Se abordan los conceptos básicos de limpieza y desinfección, las áreas críticas que requieren atención especial, los protocolos y frecuencias recomendados, los productos desinfectantes más adecuados y las precauciones de seguridad, integrando las recomendaciones de guías y normativa vigentes. Además, se incluye un cuadro esquemático resumen de las pautas principales. El objetivo es proporcionar una guía completa, basada en evidencia y buenas prácticas, para mantener un ambiente seguro y libre de patógenos peligrosos en estos centros, protegiendo así la salud tanto de los residentes como del personal asistencial.

2.- Limpieza integral de los centros de trabajo, suelos, techos, paredes, cristales, escaleras, sanitarios, materiales decorativos, oficinas y despachos.

La limpieza integral de los centros de trabajo constituye un elemento esencial para garantizar la salubridad, el bienestar y la seguridad de las personas que desarrollan su actividad laboral en ellos. Un entorno limpio no solo contribuye a la prevención de riesgos para la salud, sino que también mejora la imagen institucional, la productividad y el confort del personal.

En este contexto, resulta imprescindible conocer y aplicar correctamente las técnicas, productos y procedimientos específicos para la limpieza de cada zona y superficie del centro: suelos, techos, paredes, cristales, escaleras, sanitarios, materiales decorativos, oficinas y despachos. Cada uno de estos espacios requiere una atención diferenciada y el uso de materiales y métodos adecuados que garanticen la eficacia de la limpieza sin dañar los elementos estructurales ni decorativos.

El estudio de este tema permite adquirir los conocimientos necesarios para llevar a cabo una limpieza profesional, segura y eficiente, cumpliendo las normas higiénico-sanitarias y los estándares de calidad exigidos en los centros de trabajo.

VAMOS A VER LA LIMPIEZA POR ELEMENTOS SOLICITADOS:

LIMPIEZA DE PAREDES, VENTANAS, CRISTALES, TECHOS Y SUELOS: CLASIFICACIÓN DE LOS SUELOS.

PAREDES.

Empezamos primero por describir la limpieza de las paredes. En todos estos centros lo normal es que tanto los aseos, como la zona de comedor y limpieza sean paredes alicatadas, limpiando estas siempre de ARRIBA HACIA ABAJO.

Como cualquier otra zona a limpiar, las paredes y los techos también necesitan ser limpiadas periódicamente, al igual que necesitan un mantenimiento. No todos los ambientes necesitan el mismo nivel de limpieza para sus paredes, ni todos los tipos de locales tienen el mismo tipo de paredes. No es lo mismo la pared de un colegio que la de una oficina, ni es igual limpiar las paredes de una cocina que las de un almacén; pero siempre se hace necesario mantener un nivel de higiene adecuado para la actividad que se vaya a desarrollar en cada local y del tipo de suciedad que esperemos encontrar.

Es importante planificar las tareas de limpieza en unos periodos adecuados, ya que cuanto más a menudo se limpie menos trabajo nos costará eliminar la suciedad. La limpieza de paredes y techos comienza siempre con la eliminación en seco del polvo acumulado, de lo contrario podríamos hacer que ese polvo quedara definitivamente adherido a la pared o techo. Para esta tarea usaremos un cepillo de mango largo perfectamente limpio o un aspirador de polvo. Hay que prestar primordial atención a las telarañas que se crean entre las paredes y los techos, ya que si no son eliminadas rápidamente se irán cubriendo de polvo y grasa y serán más difíciles de eliminar.

CARACTERÍSTICAS DE LAS PAREDES A LIMPIAR:.

Debemos saber qué clase de paredes vamos a limpiar para preparar los utensilios y los productos de limpieza adecuados:.

- ¿Qué tipo de pared es?: lavable, porosa, etc.

3.- Protección medioambiental. Nociones básicas sobre contaminación ambiental. Principales riesgos medioambientales relacionados a las funciones de la categoría de Personal de Actividades Domésticas. Reciclaje.

Protección Medioambiental en las Actividades Domésticas

Protección medioambiental: concepto e importancia

La protección medioambiental se refiere al conjunto de medidas y políticas destinadas a conservar y mejorar el medio ambiente, evitando su degradación. En España, este principio tiene rango constitucional: el **Artículo 45 de la Constitución Española** reconoce el derecho de todos a disfrutar de un medio ambiente adecuado y el deber de conservarlo, obligando además a los poderes públicos a velar por el uso racional de los recursos naturales y a sancionar las conductas que atenten contra el entorno. Esto significa que tanto las autoridades como la ciudadanía comparten la responsabilidad de proteger el entorno natural para asegurar una buena calidad de vida presente y futura.

La importancia del medio ambiente radica en que de él obtenemos recursos esenciales (agua, aire, alimentos, materias primas) y en que alberga la biodiversidad que sustenta la vida en el planeta. Un medio ambiente sano es fundamental para la salud humana y el desarrollo socioeconómico sostenible. Por ello, la protección medioambiental busca equilibrar las actividades humanas con la capacidad de regeneración de la naturaleza, promoviendo un **desarrollo sostenible** que satisfaga las necesidades actuales sin comprometer las de las generaciones futuras. Para lograrlo, es crucial la concienciación y participación de todos los sectores de la sociedad: gobiernos, empresas y ciudadanos deben involucrarse en prácticas responsables (ahorro de agua y energía, reducción de residuos, respeto a la normativa ambiental, etc.).

En este sentido, las administraciones públicas –incluida la **Diputación de Sevilla** en su ámbito provincial– desarrollan planes y servicios orientados a la protección del entorno, como la gestión de residuos, programas de educación ambiental y control de la contaminación, conforme a la legislación vigente.

Nociones básicas sobre contaminación ambiental

Contaminación ambiental es la presencia en el entorno de agentes o sustancias nocivas de origen humano que alteran el equilibrio natural, causando perjuicios a los ecosistemas, a los animales y a la salud de las personas. Tradicionalmente, la contaminación aumentó con la industrialización, que produjo emisiones masivas de gases de efecto invernadero y vertidos industriales, sumándose a otros problemas como la deforestación. Existen diferentes tipos de contaminación ambiental, entre los cuales podemos destacar:

- **Contaminación atmosférica (del aire):** Liberación de partículas en suspensión y gases tóxicos a la atmósfera, generalmente por actividades humanas como el tráfico vehicular, la industria o la calefacción. Estos contaminantes (p. ej., dióxido de carbono, óxidos de nitrógeno, compuestos de azufre) alteran la composición del aire y pueden causar lluvia ácida, smog fotoquímico y contribuir al calentamiento global. La **contaminación del aire** afecta negativamente la salud (problemas respiratorios, alergias) y el medio ambiente (daño a la vegetación, acidificación de ecosistemas acuáticos, etc.).
- **Contaminación hídrica (del agua):** Ocurre cuando sustancias contaminantes se vierten en ríos, lagos, acuíferos o mares, degradando la calidad del agua. Vertidos industriales o urbanos sin depurar, residuos químicos, derrames de hidrocarburos, así como fertilizantes y pesticidas arrastrados por la lluvia desde la agricultura, son causas típicas. La **contaminación del agua** provoca la muerte de flora y fauna acuática, altera los ecosistemas y hace el agua no apta para consumo humano ni uso agrícola.

4.- 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.

Vamos a clasificar este tema en 2 apartados:

1.-Normas de higiene para la elaboración y distribución de comidas preparadas. Condiciones de los establecimientos. Gestión de riesgos. Sistema autoprotección APPCC. Intolerancias alimentarias y gestión de alérgenos. Envasado y etiquetado de los alimentos.

2.-Normas relativas a los manipuladores de alimentos. Toxiinfecciones alimentarias de origen bacteriano más frecuentes. Productos de limpieza más frecuentes en las Cocinas: clases y condiciones de uso.

1.-Normas de higiene para la elaboración y distribución de comidas preparadas. Condiciones de los establecimientos. Gestión de riesgos. Sistema autoprotección APPCC. Intolerancias alimentarias y gestión de alérgenos. Envasado y etiquetado de los alimentos

A su vez, en este primer apartado, vamos a ver estos 4 subapartados:

1.-NORMAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACION Y DISTRIBUCION DE COMIDAS PREPARADAS: Condiciones de los establecimientos, gestión de riesgos y sistemas de autoprotección APPCC.

2.-SISTEMAS DE AUTOPROTECCIÓN APPCC.

3.-INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS.

4.-ENVASADO Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS: Normas relativas a los manipuladores de alimentos.

1.-NORMAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACION Y DISTRIBUCION DE COMIDAS PREPARADAS: Condiciones de los establecimientos, gestión de riesgos y sistemas de autoprotección APPCC.

Comenzamos viendo un listado de todas las normativas que regulan estos aspectos solicitados:

1. Reglamento (CE) Nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 sobre la higiene de los productos alimenticios.

- Este reglamento establece las normas generales para la higiene de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria. Es aplicable en toda la Unión Europea, incluyendo España, y requiere la implementación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC).

5.- Productos de limpieza: etiquetado y normas de seguridad. Contenido de Fichas Técnicas de seguridad de productos, dosificación y normas de prevención de riesgos para la salud.

CLASES DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, SU COMPOSICIÓN E INFORMACIÓN:.

Comenzaremos por el más básico y sencillo: EL AGUA.

Desde el comienzo de nuestros tiempos el agua se ha empleado para la higiene personal y limpieza de alimentos y enseres. La usamos sola o diluida con algún producto especial de los que existen hoy en día, para fortalecer la limpieza y desinfección.

El agua por sí sola no es permeable, es decir, no penetra en el interior de las superficies, limitando su acceso a determinados tipos de suciedad que por tanto no se disuelven y no pueden ser eliminados. Aunque si tenemos que añadir, que algunas superficies absorben el agua (madera, tejidos, materiales porosos, pladur, ladrillos, etc.) por lo que tenemos que tener cuidado donde aplicamos el agua y la cantidad que usamos, para que sirva para nuestro fin (limpieza) y no causemos un deterioro a las instalaciones o mobiliario.

El agua del grifo no es una sustancia pura, ya que contiene cierta cantidad de impurezas que forman lo que se llama dureza del agua en sales. De hecho, de esto nos damos cuenta si cambiamos de ciudad, ya que cada agua nos sabe diferente y, de hecho, en algunas zonas de España no se puede beber, debido a la gran cantidad de sales y otras sustancias perjudiciales para la salud. En relación a nuestro objetivo de limpieza, en determinadas condiciones, estas sales se depositarán y se convertirán en otro tipo de suciedad. La dureza del agua influye mucho en la limpieza y en la selección de los productos químicos que tengamos que utilizar para limpiar.

Las principales características del agua son:.

- **Temperatura.**- La temperatura del agua es muy relevante para la limpieza. Así para superficies con mucha suciedad (grasa de cocinas, suelos muy sucios, lavabos, etc.) es conveniente usar agua con una temperatura alta (siempre que nos permita su uso sin quemarnos).
- **Agua estancada.**- Si dejamos cubos, barreños u otros recipientes con agua usada en la limpieza, a las pocas horas empezará a oler mal, por lo que es sumamente importante que tiremos el agua y dejemos bien enjuagados todos los recipientes que hayamos usado en la limpieza. Esto es muy importante en el caso de recipientes en los que hayamos utilizado lejía, pues el olor que desprende una vez utilizada es muy desagradable.
- **Agua sucia.**- Al limpiar superficies, el agua se va ensuciando. Incorpora a su estructura todo el polvo, bacterias y otros microorganismos que recogemos al limpiar. Si no cambiamos el agua varias veces durante nuestra limpieza, lo que estaremos haciendo es trasladar la suciedad de un sitio a otro, siendo en valde nuestro trabajo. Además, si no cambiamos el agua sucia, suelen producirse malos olores en las estancias, empañamiento de los suelos y superficies, etc.
- **Aguas fuertes.**- Hay algunos tipos de agua que tienen mucha cal. Esta cal puede producir algunas consecuencias no deseables como atasco o deterioro de tuberías, limitación de la duración de esmaltes y barnizados, manchas blanquecinas por acumulación de cal en superficies (lavabos, pilas, suelos, etc.) Hay algunos productos en el mercado que previenen o eliminan la cal del agua: o Filtros para la cal y depuración del agua. o Limpiadores de cal en superficies.

Una de las primeras cosas que debemos saber acerca del agua que vayamos a utilizar para la limpieza es su dureza, existen aguas duras y aguas blandas. Estas se definen así según su composición química y sus

6.- Eliminación de diferentes tipos de manchas de las superficies lavables: sangre, tinte, chicles, cal de agua, óxido, grasa. Eliminación de manchas en diferentes tipos de suelos: calcáreos, plástico y madera.

Eliminación de Manchas en Superficies Lavables.

1. Manchas de Sangre.

La sangre puede ser un tipo de mancha difícil de eliminar, pero con el enfoque adecuado, es posible restaurar la superficie a su estado original. Los siguientes pasos pueden ayudarle a eliminar manchas de sangre de superficies lavables:.

- **Actúa rápidamente:** Cuanto antes trates la mancha, mejores serán los resultados. La sangre fresca es más fácil de eliminar.
- **Enjuaga con agua fría:** Lava la mancha con agua fría para aflojarla y evitar que se adhiera a la superficie.
- **Detergente suave:** Aplique un detergente suave y frote suavemente con un paño o esponja.
- **Enjuaga bien:** Asegúrese de enjuagar completamente para eliminar cualquier residuo de detergente.

2. Manchas de Tinte.

Las manchas de tinte pueden ser especialmente difíciles de eliminar, pero con paciencia y los siguientes pasos, puedes lograrlo:.

- **Trabaja rápido:** Actúa de inmediato para evitar que el tinte se fije en la superficie.
- **Dilución:** Mezcla agua y detergente suave para crear una solución de limpieza.
- **Frota suavemente:** Usa un paño limpio o una esponja suave para frotar la mancha con la solución.
- **Aclara bien:** Enjuaga con agua fría para eliminar cualquier exceso de tinte y detergente.

3. Manchas de Chicle.

Eliminar chicle de una superficie lavable puede ser un verdadero desafío, pero puedes intentar lo siguiente:.

- **Congelación:** Aplica hielo o una bolsa de hielo sobre el chicle para endurecerlo.
- **Raspa suavemente:** Una vez que el chicle esté duro, utilice una herramienta de plástico tipo una espátula o una cuchara para rasparlo con cuidado.
- **Disolventes:** Si queda algún residuo, puede usar un disolvente como acetona o alcohol isopropílico para limpiarlo.
- **Limpieza final:** Limpie la superficie con agua y detergente para eliminar cualquier resto del disolvente.

4. Manchas de Cal de Agua.

Las manchas de cal de agua son comunes en superficies de vidrio y metal. Para eliminarlas, sigue estos pasos:.

- **Vinagre:** Aplica vinagre blanco sobre la mancha de cal y déjalo reposar durante unos minutos.
- **Frota suavemente:** Usa una esponja o paño suave para frotar la mancha hasta que desaparezca.
- **Enjuaga y seca:** Enjuaga bien la superficie con agua y sécala para evitar nuevas manchas.

5. Manchas de Óxido.

7.- Limpieza de centros sociosanitarios de carácter residencial: características, productos, procedimiento en la limpieza de habitaciones, mobiliario, baños, suelo, comedores, pasillos y vestíbulos.

UTENSILIOS Y MAQUINARIAS DE LIMPIEZA.

En el trabajo de limpieza, sea en el lugar que sea, encontramos tres clases de instrumentos de limpieza:.

En primer lugar, se encuentran los productos de limpieza que son los que nos ayudan a eliminar la suciedad y conseguir el nivel de higiene y desinfección que necesitamos como los detergentes, lejías, etc.

Después tenemos los utensilios de limpieza, como las bayetas, mopas, escobas, cepillos, esponjas, plumeros, etc.

Y en último lugar están las herramientas y máquinas de limpieza, como las barrederas, cepillos eléctricos, máquina de fregar, abrillantadoras, etc.

Puesto que más adelante en el tema 2 nos piden el estudio de los diferentes productos de limpieza, vamos a ver ahora los utensilios y herramientas.

El carro de limpieza: este carro es un dispositivo móvil con ruedas, que ayuda a los limpiadores a desplazarse por todo el centro, llevando a mano todo lo necesario para el desarrollo de su trabajo. Viene dotado con una bolsa grande para depositar la basura y tres bandejas en las que se colocan los utensilios que vamos a usar: en la bandeja inferior (es decir, la plataforma baja del carro) es donde se colocan los cubos de fregado (siempre dos, uno de cada color), y en el espacio que queda libre se coloca la mopa, fregona, recogedor, etc.

En la bandeja intermedia irán los trapos y bayetas necesarias.

Y en la bandeja superior se colocarán los productos de limpieza para evitar que se derramen.

En un lateral irá colgada la bolsa de basura.



Carro de mopa industrial: este carro lleva un cubo y una pieza para escurrir el agua. También contiene un palo con fregona de algodón o de tela sin tejer y sirve para fregar los suelos.

Cubos para fregar el suelo: como ya hemos ido explicando, se usarán dos: uno de color rojo y uno de color azul. En algunos centros se dispone de cubos con prensa para escurrir mejor el agua de la fregona y no dejar el suelo excesivamente mojado. Se pueden encontrar de diversos tamaños.

8.- Preparación, montaje, servicio y recogida de comedores. Disposición de cubertería, vajilla y cristalería.

Una de las funciones que podemos realizar en la limpieza en residencias y centros de mayores es la de camarero en un comedor social.

El comedor es el lugar donde comen las personas usuarios de los centros. El comedor debe ser un lugar limpio, iluminado y agradable. El desayuno, la comida y la cena son momentos importantes del día para las personas mayores. Las funciones a realizar son:

- Montaje y desmontaje de mesas
- Decoración de mesas
- Cambios de mantelería
- Repaso de cubertería y cristalería.
- Recepción y acogida de los comensales.
- Transportar la comida y bebida de la cocina y bodega al comedor y servirlos adecuadamente en la mesa.
- Atender las demandas de los usuarios mientras están en el comedor.
- Estar atento a posibles cambios en cuberterías, cristalerías, mantelerías y vajilla durante el tiempo que dura el servicio.
- Recoger y limpiar las mesas, durante y después del servicio.

Todas las personas que tengan que realizar cualquier trabajo en la zona de comedor de una residencia o un centro social, deberán ir provistas de mascarilla, guantes y gorro, y la uniformidad correspondiente del centro.

La organización de los comedores es diferente si el lugar es grande o pequeño.

Dependiendo del tipo de centro público, si es una residencia, un hospital o un centro de día y de las necesidades de las personas la comida se sirve en la cocina o en el comedor, estos servicios se les denomina: EMPLATADO, veamos las clases que hay:

SERCICIO EMPLATADO o A LA INGLESA: Las personas que trabajan en la cocina se encargan del emplatado, función que trata de poner la comida en los platos y bandejas isotérmicas. Las bandejas isotérmicas son bandejas especiales que sirven para transportar alimentos calientes y fríos. Tienen varios huecos para poner, por ejemplo, primer plato, segundo plato, postre y pan.

El emplatado puede hacerse en una cinta de emplatado, esta es una cinta transportadora que se mueve hacia adelante y los profesionales ponen la comida en las bandejas, las cierran y las colocan en carros.

Cada bandeja tiene una ficha con el nombre de la dieta, el nombre de la persona y el número de la habitación a la que hay que llevar la bandeja. Es muy importante estar atento para no cometer errores porque puede dañar la salud de las personas.

La comida se sirve en el comedor, esta sale de la cocina en unas fuentes grandes, el camarero las servirá por el lazo izquierdo del usuario, después de haber colocado el plato vacío por la derecha.