



ANEXO III

TEMARIOS

Personal de Servicios, opción Celador-Subalterno-turno especial Discapacidad Intelectual

TEMA 1.- Funciones del celador. Relación del celador con el personal sanitario, familiares y enfermos. Movilización y traslado de enfermos.

TEMA 2.- Control de acceso, identificación, información, atención y recepción del personal ajeno al centro.

TEMA 3.- Manejo de máquinas reproductoras y otras similares.

TEMA 4.- Recepción, distribución y entrega de paquetería y documentación.

TEMA 5.- Prevención de riesgos laborales. Plan de emergencia ante un posible incendio, señales de salvamento o socorro, medios para la extinción.

TEMA 6.- El Servicio Murciano de Salud. Organización y funcionamiento. Áreas de Salud.

Personal de Servicios, opción Pinche-turno especial Discapacidad Intelectual

TEMA 1.- La cocina hospitalaria. El principio de marcha adelante. Zonas de trabajo. Funciones del pinche de cocina.

TEMA 2.- Conocimientos generales sobre maquinaria, herramientas y utensilios de una cocina hospitalaria.

TEMA 3.- Prácticas correctas de higiene en el servicio de cocina. El emplatado y la distribución de comidas hasta planta.

TEMA 4.- Recogida de bandejas y proceso de desbarase. Limpieza y desinfección en la cocina hospitalaria

TEMA 5.- El Servicio Murciano de Salud. Organización y funcionamiento. Áreas de salud del Servicio Murciano de Salud. Centros de Salud y Equipos de Atención Primaria. Los hospitales. El personal del Servicio Murciano de Salud: tipos, derechos y deberes. Acceso al Servicio Murciano de Salud.

TEMA 6.- Prevención de riesgos laborales. Riesgos en la cocina. Plan de emergencia ante un posible incendio, señales de salvamento o socorro, medios para la extinción.

Personal de Servicios, opción Lavandera-turno especial Discapacidad Intelectual

TEMA 1.- La lavandería hospitalaria. Funciones del personal de lavandería. El espacio físico de una lavandería hospitalaria. Áreas sucias y limpias. Barreras de contaminación.

TEMA 2.- Equipamiento y material de una lavandería hospitalaria.

TEMA 3.- Procesamiento de la ropa en área sucia. Fases del proceso de lavado.

TEMA 4.- Procesamiento de la ropa en área limpia: secado, planchado, reparación y almacenamiento.

TEMA 5.- El Servicio Murciano de Salud. Organización y funcionamiento. Áreas de salud del Servicio Murciano de Salud. Centros de Salud y Equipos de Atención Primaria. Los hospitales. El personal del Servicio Murciano de Salud: tipos, derechos y deberes. Acceso al Servicio Murciano de Salud.

TEMA 6.- Prevención de riesgos laborales. Plan de emergencia ante un posible incendio, señales de salvamento o socorro, medios para la extinción.



**Personal de Servicios, opción Ayudante de Servicios-turno especial
Discapacidad Intelectual**

TEMA 1.- Funciones del ayudante de servicios en el Servicio Murciano de Salud.

TEMA 2.- La lavandería hospitalaria. Áreas sucias y limpias. Barreras de contaminación. Maquinaria básica de la lavandería.

TEMA 3.- Procesamiento de la ropa en área sucia. Procesamiento de la ropa en área limpia.

TEMA 4.- La cocina hospitalaria. El principio de marcha adelante. Conocimientos generales sobre maquinaria, herramientas y utensilios de una cocina hospitalaria. Prácticas correctas de higiene en el servicio de cocina.

TEMA 5.- La limpieza hospitalaria. Zonas y tipos de limpieza.

TEMA 6.- El Servicio Murciano de Salud. Organización y funcionamiento. Áreas de salud del Servicio Murciano de Salud. Centros de Salud y Equipos de Atención Primaria. Los hospitales. El personal del Servicio Murciano de Salud: tipos, derechos y deberes. Acceso al Servicio Murciano de Salud.

TEMA 7.- Prevención de riesgos laborales. Plan de emergencia ante un posible incendio, señales de salvamento o socorro, medios para la extinción.