

## **Temari de la categoria professional Cambrer/a netejador/a (Grup D, Subgrup D2)**

### **Tema 1**

Organització administrativa de la Generalitat de Catalunya. Estructura administrativa bàsica dels departaments, les unitats directives i l'organització administrativa territorial. La competència administrativa. El sector públic de la Generalitat: definició i finalitat de consorci, fundació i empresa pública.

### **Tema 2**

Estatut dels treballadors: drets i deures del personal laboral. Conveni col·lectiu únic del personal laboral de la Generalitat de Catalunya: classificació professional, retribucions bàsiques i complementàries, jornada, vacances, tipologia de faltes i les seves sancions dins del règim disciplinari, i modificacions substancials de condicions de treball.

### **Tema 3**

El ciutadà i la ciutadana com a titular de drets davant l'Administració. Administració electrònica: concepte, principis, i els beneficis per a la ciutadania i per a les administracions. Dades de caràcter personal: definició, el dret a ser informat, el consentiment, el dret d'accés, el dret de rectificació i el dret de supressió.

### **Tema 4**

La prevenció de riscos laborals: obligacions dels treballadors en matèria de prevenció de riscos. Seguretat i salut laboral: definició de risc laboral, definició d'accident laboral i les seves tipologies, i definició de malaltia professional. Definició i utilitat dels equips de protecció individual. Primers auxilis: protegir, avisar i socórrer.

### **Tema 5**

El Departament de Drets Socials: estructura i competències. Nocions bàsiques dels centres propis del Departament: organització de les Residències de Gent Gran i Cases del Mar.

### **Tema 6**

Conceptes generals de neteja. Útils, instruments, eines i màquines d'ús comú en labors de neteja. Sistemes de neteja.

### **Tema 7**

Principals productes de neteja: identificació dels productes de neteja i desinfecció. Símbols de perillositat en els productes de neteja. identificació dels perills i precaucions en l'ús de productes.

### **Tema 8**

Aspectes ecològics en la neteja: productes, problemes ambientals, reciclatge i escombraries (protecció, manipulació, emmagatzematge i eliminació). Gestió de residus de la Residència de Gent Gran.

### **Tema 9**

Neteja integral dels centres de treball. Neteja d'habitacions. La neteja de cuina i menjadors: maquinària, accessoris i parament de cuina i menjador.

#### **Tema 10**

Sanejament i desinfecció: mètodes desinfectants, zones d'actuació i antisèptics més usats en les Residències de Gent Gran. Higiene de mans, neteja d'objectes i mesures higièniques a prendre.

#### **Tema 11**

Preparació, muntatge, servei i recollida del menjador i a les habitacions. El servei de taula: normés per a un bon servei de taula. Distribució de menjars: especial atenció als usuaris amb necessitats especials de les residències. ·

#### **Tema 12**

Manipulació d'aliments: principals riscos i instruccions bàsiques del personal de neteja en contacte amb els aliments. Els aliments com a font d'infecció.

#### **Tema 13**

Rentat, planxat i conservació de robes i teixits. Simbologia en bugaderia. Control de roba: roba bruta i roba neta.

#### **Tema 14**

Prevenició de riscos laborals en els treballs de neteja: riscos específics. Mesures preventives amb els productes de neteja en el seu ús i emmagatzematge de cara al treballador i a l'usuari.

#### **Tema 15**

Els equips de protecció individual i les mesures de protecció bàsiques i generals en casos de risc biològic.

***En els processos d'estabilització que es convoquin pel sistema selectiu de concurs oposició en el marc de la Llei 20/2021, de 28 de desembre, de mesures urgents per a la reducció de la temporalitat en l'ocupació pública, les proves selectives versaran exclusivament sobre els temes número 5, 7, 8, 10, 12, 14 i 15.***