

## ANEXO II

## Personal Laboral

Temarios correspondientes a las Categorías Profesionales de los Grupos III, IV y V de personal Laboral

## Grupo III

Categoría: Auxiliar Técnico Educativo

Tema 1.- Ley General de Derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social.

Tema 2.- Ley de Garantía de los Derechos de las personas con discapacidad en Castilla-La Mancha.

Tema 3.- La Ley de Educación a nivel estatal

Tema 4.- Ley de Educación en Castilla la Mancha.

Tema 5.- La legislación educativa referente a la Inclusión Educativa en Castilla-La Mancha.

Tema 6.- La Organización y funcionamiento en centros de Educación Infantil, Educación Primaria, Educación Especial y Educación Secundaria en Castilla-La Mancha.

Tema 7.- El desarrollo evolutivo del niño o niña desde el nacimiento hasta los seis años: aspectos físicos, cognitivos, afectivos y sociales.

Tema 8.- El desarrollo evolutivo del niño o niña desde los seis a los doce años: aspectos físicos, cognitivos, afectivos y sociales.

Tema 9.- El desarrollo evolutivo del niño o niña en la adolescencia: aspectos físicos, cognitivos, afectivos y sociales.

Tema 10.- El juego infantil: aspectos psicológicos y educativos. Evolución y tipos. El juego como metodología. Actividades de ocio. Materiales y recursos lúdicos.

Tema 11.- Primeros auxilios: definición, objetivos y actuaciones de intervención.

Tema 12.- La educación para la salud. El trabajo del auxiliar técnico educativo en la adquisición de hábitos saludables.

Tema 13.- Los hábitos de higiene, autocuidado y vestido. El control de esfínteres. El trabajo del auxiliar técnico educativo en la consecución de estos hábitos.

Tema 14.- Alimentación y nutrición. Trastornos relacionados con la alimentación. Principales afecciones alimenticias: alergias e intolerancias. El trabajo del auxiliar técnico educativo en la atención a la alimentación.

Tema 15.- Productos de apoyo: Definición y tipos. Elementos materiales de acceso para el desplazamiento, alimentación, higiene y control de esfínteres.

Tema 16.- El alumnado con trastornos de la comunicación y del lenguaje. Trastornos del habla. Los sistemas aumentativos y/o alternativos de la comunicación.

Tema 17.- El alumnado con discapacidad motórica: concepto y tipología. Cambios posturales. Movilizaciones. Técnicas para realizar movilizaciones y transferencias. El trabajo del auxiliar técnico educativo con este alumnado.

Tema 18.- El alumnado con discapacidad sensorial (visual y/o auditiva): concepto y tipología. El trabajo del auxiliar técnico educativo con este alumnado.

Tema 19.- El alumnado con discapacidad intelectual: concepto y tipología. El trabajo del auxiliar técnico educativo con este alumnado.

Tema 20.- El alumnado con TEA y TDAH: concepto y tipología. El trabajo del auxiliar técnico educativo con este alumnado.

Tema 21.- El alumnado con graves problemas de conducta: concepto y tipología. Estrategias de intervención. El trabajo del auxiliar técnico educativo con este alumnado.

Tema 22.- La igualdad efectiva de mujeres y hombres en el ámbito de las Administraciones Públicas. Políticas públicas de igualdad.

Tema 23.- Prevención de Riesgos Laborales en las tareas de Auxiliar Técnico Educativo. Riesgos ergonómicos específicos: prevención de trastornos musculoesqueléticos.

## Categoría: Cocinero/a

Tema 1. Concepto de cocina. Condiciones físico-ambientales que debe reunir el local de cocina. Programa de autocontrol. Control de aguas, limpieza y desinfección, mantenimiento, control de proveedores y trazabilidad.

Temas 2. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Requisitos de las instalaciones. Concepto de comedor colectivo. Concepto y utilidad de comidas-testigo.

Tema 3. Tecnología de la cocina. Maquinaria: generadores de calor, (gas propano, gas ciudad, electricidad), otros generadores de calor, generadores de frío y pequeña maquinaria. Herramientas de cocina: concepto y clases.

Tema 4. Terminología culinaria: concepto y términos (abrillantar, acaramelar, adobar, aromatizar, brasear, cocer al vapor, empanar, etc.).

Tema 5. Concepto de conservación de géneros. Formas de conservación: medios físicos, químicos y biológicos.

Tema 6. Clasificación de las técnicas de cocinado. Procedimiento por vía húmeda. Cocción y frituras. Procedimientos por vía seca: asados.

Tema 7. Concepto de fondo. Fondos básicos y complementarios: concepto y tipos; Conservación de fondos.

Tema 8. Verduras y hortalizas: concepto, clasificación y técnicas de cocinado. Arroz y patatas: concepto, características, cualidades y técnicas de cocinado. Legumbres: concepto, propiedades, pre elaboración y cocinado.

Tema 9. Grasas y Aceites: conceptos, tipos y conservación. Pastas: concepto, tipos, clasificación según su forma, y conservación. Lácteos: concepto, composición, conservación, aplicación en cocina y derivados.

Tema 10. Huevos: composición, valoración y conservación. Aplicaciones generales. Métodos básicos de cocinado.

Tema 11. Condimentos: concepto. Origen vegetal: especias y hierbas aromáticas. Origen mineral: sal. Condimentos varios: aguardientes, licores, vinagres, azúcar y otros.

Tema 12. Pescados: concepto, clasificación, grado de frescor, propiedades nutritivas y métodos básicos de cocinado.

Tema 13. Carnes: concepto, calidad, rendimiento, clasificación según las propiedades nutritivas, y métodos básicos de cocinado.

Tema 14. Confección de menús. Elementos básicos para una alimentación equilibrada. Menús saludables.

Tema 15. Inventario y control de existencias: manual y/o informático.

Tema 16. Recepción, almacenamiento, tratamiento, conocimiento y control de las distintas mercancías: alimentos (percederos, congelados, conservas.); limpieza (utillaje y productos); material de oficina, lencería y menaje, y otros (talleres).

Tema 17. Rotación y caducidad de artículos. Plan de control de desperdicios.

Tema 18. Normas sobre manipulación de alimentos. Buenas Prácticas de Manipulación. Concepto de análisis de peligros. Alergias e intolerancias. Contaminaciones cruzadas.

Tema 19. Normas sobre conservación de alimentos.

Tema 20. Conocimiento del "escandallo" (consumo por persona). Distribución racional de cantidades. Consumos diarios.

Tema 21. Prevención de riesgos laborales en tareas de cocina. Riesgos específicos y su prevención en la manipulación manual de cargas, uso de utensilios y útiles de cocina. Riesgos y su prevención en trabajos en cámaras frigoríficas o de congelación.

Tema 22. La igualdad efectiva de mujeres y hombres en el ámbito de las Administraciones Públicas. Políticas públicas de igualdad.

Categoría: Encargado/a Agrario/a y Medioambiental

Tema 1.- El suelo. Características, morfología, descripción, clases de suelos. Su uso agrícola y forestal. Erosión y técnicas de conservación. Distribución regional de usos de suelos. Fertilidad del suelo. Relación suelo-plantaagua.

Tema 2.- El riego. Sistemas de riego, instalaciones y equipos. Manejo del riego. Fertilizantes. Abonos orgánicos y químicos, tipos y características. Fertirrigación. Nutrición de las plantas. Abonado de los diferentes cultivos. Buenas prácticas de aplicación.

Tema 3.- Cereales y leguminosas. Características y exigencias del cultivo. Principales especies y variedades. Preparación del terreno y siembra. Labores culturales y tratamientos. Recolección. Buenas prácticas agrícolas.

Tema 4.- La vid. Órganos y ciclo vegetativo. Relación entre clima y cultivo. Métodos de producción. Técnicas de estaquillado y acodo. Tipos y técnicas del injerto. Plantación del viñedo. Elección de variedades. Sistemas de conducción y poda. Protección sanitaria de la vid. Buenas prácticas agrícolas.

Tema 5.- El Olivar. La multiplicación del olivo. Sistema tradicional: estaquillado, regeneración por raíz. Otras formas: ventajas e inconvenientes de los diferentes sistemas. Plantación del olivar: preparación del terreno y densidad de plantación. Técnicas del cultivo. Poda. Recolección. Protección sanitaria del olivar. Buenas prácticas agrícolas.

Tema 6.- Cultivos hortícolas. Horticultura extensiva e intensiva. Exigencia de los cultivos. Preparación, siembra, labores y tratamiento. Pastos y forrajes: exigencias de los cultivos. Preparación, siembra, labores y tratamiento. Productos fitosanitarios: tipos y características. Técnicas de aplicación y control integrado. Problemática de uso: contaminación.

Tema 7.- Maquinaria y equipos agrarios. Tractor y sus tipos. Maquinaria auxiliar para laboreo, siembra, abonado y tratamientos fitosanitarios. Maquinaria para recolección. Tractores forestales. Maquinaria para forestación. Motosierras. Desbrozadoras. Descortezadoras. Astilladoras. Maquinaria específica para aprovechamientos forestales y viveros.

Tema 8.- Maduración de la uva: seguimiento de la misma. Recolección, transporte y recepción en la bodega. Mostos y su clasificación. Composición del mosto y su conservación.

Tema 9.- Fermentación alcohólica: importancia y proceso de la misma. Tipos de levaduras. Fermentación maloláctica. Modificaciones que tienen lugar y factores que influyen. Procesos de vinificación en blancos y en tintos. Correcciones de mostos. Desfangado. Deslies y trasiegos. Vinificaciones especiales. Bebidas derivadas.

Tema 10.- Otras técnicas de vinificación: continua, termovinificación, con temperatura controlada y con maceración carbónica. Clasificación: concepto y clases. Tratamientos de estabilización. Crianza y envejecimiento de los vinos. Conservación y almacenamiento de los mismos. Controles de calidad. Análisis. Alteraciones y defectos de los vinos. Embotellado.

Tema 11.- Sistemas de explotación de ganadería extensiva e intensiva en ganado bovino, ovino, caprino y porcino. La alimentación ganadera: materias primas y subproductos. Manejo de las distintas clases de ganado. Instalaciones ganaderas: Materiales, alojamiento, ventilación e iluminación. Clases de residuos y su gestión.

Tema 12.- Nociones sobre sanidad animal según el distinto tipo de ganado y explotaciones. Desinfección, desinsectación y desratización: clases y aplicaciones. Planificación de una explotación ganadera. Planificación de las parideras.

Tema 13.- Multiplicación sexual de árboles y arbustos. Semillas: Coeficiente de pureza y capacidad germinativa. Conservación de las semillas. Estratificación. Siembra. Riego. Escarda.

Tema 14.- Multiplicación vegetativa de árboles y arbustos. Acodos y plantones. División de matas. Multiplicación por estacas. Estacas de tablón. Estacas simples. Estacas de muleta o báculo. Estacas ordinarias o especiales. Estacas irregulares y de excepción.

Tema 15.- El injerto. Tipos de injerto: Injerto de escudete. De púa doble y sencilla. De corona. De aproximación. De hendidura en bifurcación. Injerto terminal y de hendidura. Los portainjertos. Épocas de injertar. Útiles, materiales y herramientas para injertar.

Tema 16.- Viveros de reproducción y multiplicación de plantas forestales. Características de estos viveros. Instalaciones permanentes. Invernaderos y umbráculos. Tipos y materiales empleados. Protección de las plantas. Tema 17.- Cultivo del vivero: Siembras, riegos, escardas y repicado. Cultivo a raíz desnuda, con cepellón y en envase. Épocas de la operación de arranque de las plantas. Edad y dimensiones de las plantas. Transporte y embalaje. La poda. Tipos de poda: de formación y de fructificación. Materiales y herramientas. Épocas de la poda. Cuidados a tener con los restos de poda.

Tema 18.- Las principales masas forestales que cubren Castilla-La Mancha. Su aprovechamiento. Enfermedades y plagas que las afectan. Métodos de defensa: Lucha química, lucha biológica. Tipos y características del uso de productos fitosanitarios.

Tema 19.- Granjas cinegéticas: cría de la perdiz roja. Instalaciones y su manejo: puesta-incubación-eclosión. Fase inicial: alimentación-manipulación-densidades. Cría de segunda edad: Alimentación-manipulación-profilaxis-densidades. Preparación a la suelta. Transporte y suelta.

Tema 20.- Granjas cinegéticas: Mamíferos. Instalaciones Alimentación. Profilaxis. Manipulación. Densidades. Transporte y suelta.

Tema 21.- Centros de recuperación de fauna amenazada: Aves y mamíferos. Instalaciones. Material específico. Reproducción natural y asistida. Cuidados veterinarios y profilaxis. Alimentación. Manipulación y densidades. Recuperación y preparación a la suelta. Métodos de suelta y seguimiento posterior.

Tema 22.- Cultivos piscícolas. Frezaderos naturales y artificiales. Incubadoras. Ciprinicultura. Salmonicultura. Astacicultura. Instalaciones. Reproducción artificial. Puesta. Métodos de fecundación: Húmedo y seco. Incubación. Problemas sanitarios: Desinfección-tratamientos. Construcciones de defensa de los peces: Escalas.

Tema 23.- Espacios naturales protegidos. Figuras de protección. Planes de uso y gestión. Instalaciones y su manejo. Centros de recepción. Recorridos e itinerarios. Educación ambiental. Centros de interpretación.

Tema 24.- Tiempos de trabajo. Capacidad. Rendimiento. Cálculo de costes de diversas tareas. Costes de utilización de diversa maquinaria. Mantenimiento de la maquinaria y herramientas. Combustibles y lubricantes. Organización y distribución del personal para la ejecución de los trabajos. Prevención de riesgos laborales: riesgos específicos y su prevención. Equipos de protección individual.

Tema 25.- Almacenes y establecimientos. Ordenación de los mismos. Conservación de productos almacenados. Carga y descarga. Control de entradas y salidas. Los residuos generados en los establecimientos: tipos y características. Gestión de los mismos según los diversos planes establecidos en la Comunidad Autónoma.

Tema 26.- Agricultura y cambio climático. Efectos del cambio climático en nuestra agricultura. Adaptación de los sistemas agrarios.

Tema 27.- La igualdad efectiva de mujeres y hombres en el ámbito de las Administraciones Públicas. Políticas públicas de igualdad.

Categoría: Encargado/a de Obras Públicas

Tema 1. Legislación de carreteras. Ley de Carreteras de Castilla-La Mancha. Reglamento General de Carreteras.

Tema 2. Planificación de Carreteras en Castilla-La Mancha. Planes Regionales de Carreteras de Castilla-La Mancha. La Red regional de carreteras.

Tema 3. Proyectos de Obras Públicas. Memoria. Anejos. Planos. Pliego de Condiciones. Presupuestos.

Tema 4. Trazado de Carreteras. Planta. Perfil longitudinal. Secciones tipo. Perfiles transversales.

Tema 5. Nociones de Topografía. Nivelación y toma de datos. Replanteos. Equipos de topografía.

Tema 6. Servicios afectados y expropiaciones. Conceptos generales.

Tema 7. Excavaciones y explanaciones. Maquinaria. Ejecución.

Tema 8. Rellenos – Terraplenes y pedraplenes. Explanadas. Maquinaria. Ejecución.

Tema 9. Firmes. Bases granulares. Fabricación y ejecución. Maquinaria.

Tema 10. Materiales estabilizados. Estabilizaciones "in situ". Fabricación en planta. Puesta en Obra. Maquinaria.

Tema 11. Mezclas bituminosas en caliente y en frío. Materiales. Plantas de fabricación. Transporte. Puesta en obra. Maquinaria.

Tema 12. Tratamientos superficiales. Lechadas bituminosas. Materiales. Puesta en obra. Maquinaria.

Tema 13. Señalización horizontal y vertical. Balizamiento. Barreras de seguridad.

Tema 14. Señalización provisional de obras. Desvíos provisionales.

Tema 15. Obras de drenaje transversal. Drenaje longitudinal. Cunetas. Drenaje profundo. Implantación y ejecución.

Tema 16. Hormigones y estructuras. Encofrados. Armaduras. Equipos de fabricaciones. Ejecución y puesta en obra.

Tema 17. Conservación de carreteras. Operaciones de conservación preventiva. Degradación de firmes. Control de vegetación.

Tema 18. Conservación y mantenimiento de firmes. Bacheos. Materiales y equipos. Vigilancia y mantenimiento del sistema de drenaje.

Tema 19. Organización de equipos de conservación. Brigadas de conservación. Vialidad invernal. Emergencias.

Tema 20. Inspección y separación de obras de fábrica. Patología de estructuras, interpretación.

Tema 21. Prevención de riesgos laborales en trabajos de conservación y explotación de carreteras: Riesgos específicos y su prevención en las principales tareas y actividades. Rol del encargado en la integración de la prevención en la ejecución de los trabajos.

Tema 22. Control de Calidad en Obras Civiles. Organización y sistemas.

Tema 23. La igualdad efectiva de mujeres y hombres en el ámbito de las Administraciones Públicas. Políticas públicas de igualdad.

Categoría: Encargado/a General de Servicios

Tema 1. Técnicas de organización administrativa básica y de archivo. Informática básica a nivel de usuario para Word y Excel.

Tema 2. Técnicas de atención al público.

Tema 3. Entradas/salidas de mercancías (procedimiento, ejecución, control y contabilización), albaranes (control y seguimiento) y facturas (recepción y conformidad).

Tema 4. Inventario y control de existencias: manual e informático.

Tema 5. Recepción, almacenamiento, tratamiento, conocimiento y control de las distintas mercancías: alimentos, productos de limpieza, material de oficina, lencería, menaje, etc.

Tema 6. Rotación y caducidad de los artículos.

Tema 7. Normas sobre manipulación de alimentos.

Tema 8. Normas sobre conservación de alimentos.

Tema 9. Conocimiento del "escandallo" (consumo por persona). Distribución racional de cantidades y consumos diarios.

Tema 10. Técnicas de restauración

Tema 11. Conocimiento básico de dietética equilibrada.

Tema 12. Control de puntos críticos. Prevención de la Salmonella y de la Legionella.

Tema 13. Servicio de comedor: montaje y retirada del servicio.

Tema 14. Limpieza del comedor.

Tema 15. Proceso del lavado y planchado.

Tema 16. Técnicas y organización de lavandería y lencería.

Tema 17. Conocimientos sobre útiles, productos y tratamientos de limpieza y lavandería.

Tema 18. Conocimientos básicos de consumos y mantenimiento de maquinaria diversa (lavadora industrial, lavavajillas industrial, cuadro de luces, cámaras frigoríficas, etc.).

Tema 19. Conocimiento, control y comprobación de los reglamentos de instalaciones eléctricas e instrucciones técnicas de los mismos.

Tema 20. Conocimiento, control y comprobación de los reglamentos de instalaciones a gas e instrucciones técnicas de los mismos.

Tema 21. Conocimiento, control y comprobación de los reglamentos de instalaciones de los equipos de emergencia e instrucciones técnicas de los mismos.

Tema 22. Control de las visitas y trabajos realizados por las empresas contratadas para el mantenimiento de las distintas instalaciones.

Tema 23. Vigilancia y supervisión de las instalaciones externas.

Tema 24. Conocimientos sobre el plan de emergencia y evacuación del centro.

Tema 25. Conocimiento, control y comprobación de las instalaciones de la red de incendios.

Tema 26. Técnicas de organización del trabajo. Planificación y distribución de turnos de equipos de trabajo. Elaboración de cuadrantes anuales.

Tema 27. Convenio Colectivo de la Junta de Comunidades de Castilla- La Mancha.

Tema 28. La igualdad efectiva de mujeres y hombres en el ámbito de las Administraciones Públicas. Políticas públicas de igualdad.

Tema 29. Seguridad y salud en las tareas específicas de encargado de servicios. Precauciones especiales en la utilización de herramientas, maquinaria y materiales. Medidas de protección.

Categoría: Especialista de Laboratorio

Tema 1. Constitución de la materia, elementos químicos, enlaces químicos y formulación en química orgánica e inorgánica.

Tema 2. Principios inmediatos: Clasificación y metabolismo de Glúcidos, lípidos y proteínas.

Tema 3. Química analítica básica: Masa atómica y masa molecular. Concepto de Mol. Cálculo de concentraciones. Ecuaciones químicas. Equilibrio ácido-base. Equilibrio redox. Solubilidad y reacciones de precipitación.

Tema 4. Clasificación general de las bacterias. Microorganismos más frecuentes aislados en el campo agroalimentario.

Tema 5. Zoonosis. Definición. Principales zoonosis transmitidas por animales de producción.

Tema 6. Conceptos básicos de estadística.

Tema 7. Funciones del técnico especialista de laboratorio. Estructura básica de un laboratorio.

Tema 8. Valores de referencia. Unidades de medida. Sistema Internacional de unidades. Sensibilidad, especificidad y valor predictivo de una prueba diagnóstica.

Tema 9. Obtención, manipulación y conservación de muestras.

Tema 10. Principios de pesada en el laboratorio. Balanzas analíticas, funcionamiento y tipos. Principios básicos de gravimetría y volumetría. Mediciones, materiales y equipos.

Tema 11. Microscopia. Conceptos básicos y tipos. Empleo del microscopio óptico. Preparaciones para examen con microscopio.

Tema 12. Nefelometría y turbidimetría. Detección de luz dispersada. Principios básicos e instrumentación.

Tema 13. Espectrofotometría. Naturaleza de la radiación electromagnética. Interacción entre luz y materia. Espectro de absorción. Longitud de onda. Leyes de absorción. Ley de Lambert-Beer.

Tema 14. Espectrofotometría de absorción atómica. Fotometría de llama. Principios básicos e instrumentación.

Tema 15. Cromatografía en papel, capa fina y columna. Principios básicos.

Tema 16. Cromatografía de gases. Principios básicos e instrumentación. Preparación de muestras.

Tema 17. Cromatografía líquida de alta resolución (HPLC). Principios básicos e instrumentación. Preparación de muestras.

Tema 18. Inmunoanálisis con marcadores no isotópicos: Fluoroimmunoanálisis, Enzimoimmunoanálisis e Inmunoanálisis de quimioluminiscencia. Electroinmunotransferencia (Western blotting), Aglutinación, Inmunodifusión (AGID), Técnica de Fijación de Complemento. Descripción y fundamentos.

Tema 19. Diagnóstico serológico. Aplicación en laboratorios de sanidad animal: Rosa de Bengala y Fijación de Complemento de Campbell y Turner.

Tema 20. Preparación de frotis bacteriano. Tinciones simples. Tinción de Gram. Tinción de Ziehl-Neelsen.

Tema 21. Medios de cultivo utilizados en el laboratorio de Microbiología. Pruebas bioquímicas para identificación bacteriana.

Tema 22. Análisis físico-químico de alimentos. Conceptos generales.

Tema 23. Análisis microbiológico de alimentos. Conceptos generales.

Tema 24. Análisis físico-químico y bacteriológico del agua.

Tema 25. PCR y RT-PCR convencional y en tiempo real. Principios básicos. Instrumentación. Aplicación en laboratorios de salud pública y agroalimentarios. Otras técnicas rápidas en la detección bacteriana en aguas.

Tema 26. Residuos específicos o de riesgo. Clasificación y envasado para su entrega a un gestor autorizado para su eliminación. Residuos generados en los laboratorios de diagnóstico de sanidad animal.

Tema 27. Sistema de calidad en el laboratorio. Acreditación de laboratorios de ensayo.

Tema 28. Estructura de los Laboratorios de Salud Pública dependientes de la Consejería de Sanidad de Castilla-La Mancha. Estructura de los Laboratorios dependientes de la Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha.

Tema 29. Prevención de riesgos laborales en el laboratorio. Riesgos higiénicos y su prevención: principales características de peligrosidad de sustancias y preparados químicos.

Seguridad en el almacenamiento. Trabajo con muestras biológicas en el laboratorio. Cabinas de seguridad biológica. Equipos de Protección Individual.

Tema 30. La igualdad efectiva de mujeres y hombres en el ámbito de las Administraciones Públicas. Políticas públicas de igualdad.

---



Categoría: Jefe de Mantenimiento

Tema 1. Mecánica. Fundamentos de mecánica. Unidades de medida. Presión: absoluta y relativa. Potencia. Energía. Trabajo.

Tema 2. Termodinámica. Fundamentos de termodinámica. Unidades de medida de calor, temperatura y calor específico. Transmisión del calor.

Tema 3. Hidráulica. Fundamentos de hidráulica. Hidrostática. Hidrodinámica. Régimen laminar y turbulento. Pérdidas de carga. Viscosidad.

Tema 4. Medidas en líquidos. Medida de la presión, velocidad y caudal. Contadores de agua fría y caliente.

Tema 5. Electricidad.- Fundamentos de electricidad. Medida y unidades. Intensidad, tensión, aislamiento, impedancia, resistencia, inductancia, condensador. Corriente continua y alterna. Corriente alterna trifásica. Potencia activa, potencia reactiva y potencia aparente. Factor de potencia.

Tema 6. Calefacción. Confort. Pérdidas de calor. Conducción, convección y radiación. Coeficientes de transmisión. Normativa aplicable.

Tema 7. Elementos calefactores. Radiadores. Ubicación. Conexión de tuberías. Cálculo de emisión calorífica.

Tema 8. Calderas. Partes de una caldera. Clasificación de las calderas. Seguridad en una caldera. Mantenimiento. Normativa aplicable. Rendimiento de calderas. Pérdidas térmicas. Balance térmico. Factores que influyen en el rendimiento.

Tema 9. Combustión. Parámetros de la combustión. Combustibles. Análisis de la combustión. Normativa aplicable.

Tema 10. Regulación. Conceptos sobre regulación automática. Modos de regulación. Equilibrio térmico e hidráulica en instalaciones. Normativa aplicable.

Tema 11. Climatización. Fundamentos de Frío. Confort. Elementos de la instalación. Normativa aplicable.

Tema 12. Motores eléctricos. Esquemas de maniobras de fuerza y mando. Esquemas de conexión de automatismo mediante contactores.

Tema 13. Abastecimiento de agua. Criterios de diseño en abastecimiento de agua. Tipos de redes. Consumo diario y caudal punta. Criterios de mantenimiento.

Tema 14. Fontanería. Criterios de diseño en instalaciones de agua caliente. Criterios de diseño en agua fría. Mantenimiento de las instalaciones. Normas básicas para las instalaciones interiores de suministro de agua.

Tema 15. Ascensores. Definiciones. Máquinas y cuartos de máquinas. Cabina y contrapeso. Suspensión, compensación paracaídas y limitador de velocidad. Dispositivos de seguridad.

Tema 16. Albañilería. Cimentación. Forjados. Paredes y tabiques. Muros de carga. Tipos. Definiciones básicas. Cubiertas: tipología y aspectos básicos. Alicatados y solados.

Tema 17. Electricidad: Grado de electrificación de las viviendas. Líneas y elementos de instalación. Criterios de mantenimiento. Protecciones. Líneas repartidoras. Instalaciones especiales.

Tema 18. Carpintería. Elementos estructurales. Aluminio, PVC y otros materiales. Instalaciones, mantenimiento y conservación.

Tema 19. Tratamiento de aguas y torres de refrigeración. Prevención de Legionella.

Tema 20. Instalaciones y equipos de emergencia. Instalaciones eléctricas en locales de pública concurrencia.

Tema 21. Reglamentos de instalaciones térmicas en los edificios.

Tema 22. Normas básicas de edificación CPI96.

Tema 23. Reglamento electrotécnico de baja tensión e instrucciones técnicas complementarias.

Tema 24. Reglamento de instalaciones de protección contra incendios.

Tema 25. Reglamento de instalaciones de gas en locales destinados a usos domésticos, comerciales y colectivos. Reglamento de instalaciones de gas en edificios habitados.

Tema 26. Planes de emergencia y evacuación del centro

Tema 27. Convenio colectivo de la Junta de Comunidades de Castilla la Mancha

Tema 28. Seguridad y salud en las tareas específicas de jefe de mantenimiento. Precauciones especiales. Medidas de protección

Tema 29. La igualdad efectiva de mujeres y hombres. Políticas públicas de igualdad.

Categoría: Monitor/a Jefe de Taller

Tema 1.- Modelos de intervención social en España: Principios básicos, estructura organizativa y funcional. Organización de los Servicios Sociales. Recursos destinados a la acción social.

Tema 2.- Una nueva concepción de la discapacidad: el paradigma de los apoyos. Escala de Intensidad de Apoyos (SIS).

Tema 3.- Elaboración de programas de entrenamiento de habilidades de autonomía personal y social: habilidades de la vida diaria y habilidades sociales.

Tema 4.- Psicociología de la exclusión social: Integración, marginación y exclusión social. Conceptos, teorías, procesos y factores influyentes en la exclusión social. Indicadores. Valoración del prejuicio y la discriminación como causa de exclusión. El género como factor de exclusión social.

Tema 5.- Determinación de los ámbitos de intervención social. Características biológicas, psicológicas y sociales asociadas a situaciones o riesgo de exclusión social.

Tema 6.- La conducta problemática: Concepto, definición, características, y sus consecuencias y tipos (según el Inventario para la planificación de servicio y programación individual. ICAP).

Tema 7.- Planificación de actividades de inserción laboral: El empleo con apoyo. Metodología del empleo con apoyo. El papel del preparador laboral. La adaptación al puesto de trabajo.

Tema 8.- Actividades de la vida diaria. Empoderamiento y autodeterminación de las personas con discapacidad.

Tema 9.- Búsqueda activa de empleo. Gestión de conflicto y equipos de trabajo. Contrato de trabajo. Seguridad social, empleo y desempleo.

Tema 10.- Actividades de la vida diaria, ocupacionales, de recuperación funcional, de ocio y de inserción sociolaboral.

Tema 11.- Planificación de intervenciones de inserción laboral. Aplicación de técnicas de entrenamiento en habilidades sociolaborales.

Tema 12.- Las ayudas técnicas y el equipamiento como instrumento de soporte y apoyo en la atención a las personas con discapacidad.

Tema 13.- Integración laboral de las personas con discapacidad. Empleo ordinario. Empleo con apoyo. Empleo protegido.

Tema 14.- Trastornos de la comunicación: trastornos afectivos y emocionales. Trastornos de la conducta. Su abordaje desde la terapia ocupacional.

Tema 15.- Habilidades sociales; concepto, evaluación y mejora en las personas con discapacidad. Su abordaje desde el taller.

Tema 16.- Implementación de estrategias y técnicas que favorezcan la relación social y la comunicación interpersonal. Dinamización del trabajo en grupo

Tema 17.- Concepto de calidad de vida. Modelo de calidad de vida de Schallock y Verdugo. Medidas de la calidad de vida.

Tema 18.- Apoyo Conductual Positivo: estrategias de intervención ante las conductas problemáticas.

Tema 19.- El maltrato en personas con discapacidad intelectual.

Tema 20.- Detección de necesidades comunicativas y proceso de intervención. Sistemas aumentativos y alternativos de comunicación

Tema 21.- Discapacidad intelectual y envejecimiento.

Tema 22.- Aspectos legislativos en materia de personas con discapacidad intelectual: Marco legislativo específico. Organizaciones servicios y programas. Centros y equipamiento. Aspectos básicos de la intervención social. Prestaciones y ayudas de las administraciones.

Tema 23.- La organización del taller, adaptabilidad, accesibilidad, seguridad e higiene.

Tema 24.- Concepto de unidades de convivencia. Concepto de familia. Organización de la intervención en unidades de convivencia. Diseño de actividades del proyecto de intervención en unidades de convivencia. Organización de estrategias de intervención.

Tema 25.- Recursos sociales y discapacidad; atención ocupacional; centros especiales de empleo; atención residencial, centros de día, CADIG, etc.

Tema 26.- Análisis de diferentes modelos de mediación comunitaria.

Tema 27.- Caracterización, organización, desarrollo de actividades y realización del seguimiento del apoyo en la intervención educativa.

Tema 28.- La planificación centrada en la persona.

Tema 29.- Intervención social. Análisis de las características y necesidades de colectivos específicos: tercera edad, familia y menores, inmigración, minorías étnicas, personas con discapacidad, mujeres y otros colectivos.

Tema 30.- La igualdad efectiva de mujeres y hombres en el ámbito de las Administraciones Públicas. Políticas públicas de igualdad.

---

Categoría: Operador/a de Maquinaria Pesada

Tema 1. Nociones sobre legislación de Carreteras en Castilla La Mancha. Nociones sobre legislación de contratos. Planificación de carreteras. La red de carreteras de Castilla-La Mancha. Puesta en obra.

Tema 2. Proyectos de carreteras. Nociones sobre Topografía. Nivelaciones y replanteos.

Tema 3. Movimientos de tierras. Excavaciones y rellenos. Métodos constructivos. Puesta en obra. Drenaje transversal y longitudinal. Puesta en obra.

Tema 4. Firmes de carreteras. Bases y subbases granulares. Materiales estabilizados. Fabricación y puesta en obra.

Tema 5. Pavimentos. Mezclas bituminosas. Tratamientos superficiales. Reciclados de firme.

Tema 6. Palas cargadoras. Esquema y funcionamiento. Método de trabajo. Operaciones de Mantenimiento.

Tema 7. Retroexcavadoras. Tipos. Esquema y funcionamiento. Método de trabajo. Operaciones de Mantenimiento.

Tema 8. Retropalas. Esquema y funcionamiento. Método de trabajo. Mantenimiento.

Tema 9. Motoniveladoras. Esquema y funcionamiento. Método de trabajo. Operaciones de Mantenimiento.

Tema 10. Compactadores. Tipos, esquema y funcionamiento. Método de trabajo. Operaciones de mantenimiento.

Tema 11. Bulldozer y angledozer. Tipos, esquema y funcionamiento. Método de trabajo. Operaciones de mantenimiento.

Tema 12. Plantas de fabricación y clasificación de áridos. Elementos. Tipos y esquema de funcionamiento. Operaciones de mantenimiento.

Tema 13. Plantas de fabricación de mezclas bituminosas. Tipos, elementos y esquema de funcionamiento. Puesta en marcha. Operaciones de mantenimiento.

Tema 14. Equipos de extendido y compactación de mezclas bituminosas. Tipos y esquema de funcionamiento. Método de trabajo. Operaciones de mantenimiento.

Tema 15. Elementos de transporte. Camiones articulados. Dumper. Mototraillas. Esquema y funcionamiento. Operaciones de mantenimiento.

Tema 16. Conservación de Carreteras. Operaciones de mantenimiento y reparación. Maquinaria específica de bacheo y reparación.

Tema 17. Vialidad invernal: Maquinaria a emplear. Sales fundentes: tipos, acopios y distribución. Organización de equipos. Operaciones de mantenimiento.

Tema 18. Señalización horizontal y vertical. Tipos de pinturas. Equipos de puesta en obras: Método de trabajo y dosificación. Barreras de protección: Tipos y maquinaria a emplear. Bordilladoras continuas. Control de la vegetación: Sistemas de eliminación y maquinaria.

Tema 19. Control de calidad en obras civiles.

Tema 20. Prevención de riesgos laborales en la utilización de maquinaria pesada. Seguridad intrínseca de la maquinaria: requisitos de protección contra el vuelco. Seguridad en el uso de maquinaria pesada: riesgos y medidas de prevención.

Tema 21. La igualdad efectiva de mujeres y hombres en el ámbito de las Administraciones Públicas. Políticas públicas de igualdad.

Categoría: Técnico/a Especialista en Interpretación de Lengua de Signos

Tema 1. Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social. Legislación sobre personas con discapacidad en Castilla-La Mancha.

Tema 2. La legislación educativa vigente en España.

Tema 3. La legislación básica en materia educativa en Castilla-La Mancha.

Tema 4. La organización del centro educativo. Documentos programáticos del centro. Autonomía pedagógica, de organización y de gestión.

Tema 5. El papel del Técnico Especialista en Interpretación de la Lengua de Signos en los órganos de coordinación docente. El trabajo colaborativo con el claustro.

Tema 6. El Juego. El trabajo del Técnico Especialista en Interpretación de la Lengua de Signos en la dinamización de juegos y actividades lúdicas.

Tema 7. El ocio y el tiempo libre. El trabajo del Técnico Especialista en Interpretación de la Lengua de Signos en estas actividades: recreos, salidas, excursiones, etc.

Tema 8. Los servicios complementarios. El trabajo del Técnico Especialista en Interpretación de la Lengua de Signos en estos servicios. El trabajo colaborativo con otros perfiles profesionales: educadores, enfermeros, personal de servicios domésticos, etc.

Tema 9. La familia del alumnado con necesidades educativas especiales asociadas a discapacidad auditiva. Relación entre escuela y familia.

Tema 10. El alumnado con necesidad específica de apoyo educativo: concepto y tipología. Los principios de normalización, integración e inclusión escolar, comprensión y discriminación positiva, habilitación e interculturalidad.

Tema 11. El alumnado con necesidades educativas especiales asociadas a discapacidad auditiva. Concepto y tipología. Modalidades de escolarización. Respuesta educativa.

Tema 12. El alumnado con necesidades educativas especiales asociadas a sordoceguera: ceguera y deficiencia visual. Concepto y tipología. Discapacidades asociadas. Modalidades de escolarización. Respuesta educativa.

Tema 13. Los recursos materiales y personales. Elementos materiales de acceso para el alumnado con necesidades educativas especiales asociadas a discapacidad auditiva. Elementos materiales de acceso para el alumnado con necesidades educativas especiales asociadas a sordoceguera.

Tema 14. El lenguaje y la comunicación. Sistemas aumentativos y/o alternativos de la comunicación. Sistemas de transcripción de signos.

Tema 15. Historia de la lengua de signos. Origen, evolución, situación actual.

Tema 16. La lengua de Signos Española: evolución y situación actual.

Tema 17. Expresión corporal aplicada al lenguaje de signos.

Tema 18. Técnicas de interpretación

Tema 19. Teoría y metodología de la interpretación.

Tema 20. La lengua de signos española. Terminología lingüística general y de la lengua de signos. Modalidades regionales, locales y otras variantes. Dactilología.

Tema 21. Gramática de la Lengua de Signos española.

Tema 22. Técnicas de interpretación de la lengua de signos española.

Tema 23. La lengua de signos española: saludos y presentaciones, descripciones, intercambios de información personal.

Tema 24. El intérprete educativo. Terminología específica en el ámbito profesional de la educación. Recursos para resolver problemas terminológicos: Dactilología, Paráfrasis, comparación, perífrasis, neologismos.

Tema 25. Técnicas de guía para personas sordo-ciegas.

Tema 26. La igualdad efectiva de mujeres y hombres en el ámbito de las Administraciones Públicas. Políticas públicas de igualdad.

Categoría: Técnico/a Especialista en Jardín de Infancia

Tema 1. Normativa aplicable a la etapa infantil. Ámbito internacional, estatal y autonómico.

Tema 2. La Escuela Infantil en Castilla-La Mancha.

Tema 3. Características generales del niño y la niña de 0 a 3 años. Principales factores que intervienen en su desarrollo. Etapas y momentos más significativos.

Tema 4. Desarrollo psicomotor del niño de 0-3 años. La intervención educativa.

Tema 5. Desarrollo afectivo y emocional del niño de 0-3 años. Clima de seguridad emocional en la escuela infantil. Directrices para una correcta intervención educativa.

Tema 6. Desarrollo social. La Escuela como institución socializadora.

Tema 7. Desarrollo cognitivo del niño de 0-3 años. El conocimiento de la realidad. La observación y exploración del mundo físico, natural y social.

Tema 8. Influencia de las principales corrientes Psicopedagógicas en la educación infantil. Visión actual de sus aportaciones. Experiencias renovadoras relevantes.

Tema 9. La familia como primer agente socializador. Expectativas familiares con respecto a la Educación Infantil. Relaciones entre la familia y el equipo educativo.

Tema 10. Adquisición y desarrollo del lenguaje y la comunicación. Lenguaje y pensamiento. Evolución de la comprensión y de la expresión. La comunicación no verbal. Problemas más frecuentes en la Educación Infantil.

Tema 11. Alteraciones del desarrollo y del comportamiento. Actuación educativa. Importancia de la atención temprana en la escuela infantil.

Tema 12. Hábitos y rutinas en la escuela infantil.

Tema 13. Necesidades educativas especiales en el primer ciclo de Educación Infantil. Intervención educativa.

Tema 14. La Escuela Infantil y la protección del menor y sus derechos. La infancia en situación de riesgo social.

Tema 15. Alimentación y nutrición infantil. Influencia en el desarrollo del niño. Actitudes ante la comida. La hora de la comida como momento educativo.

Tema 16. La programación en el primer ciclo de educación infantil. Objetivos, Competencias, Contenidos y Criterios de Evaluación. Metodología adecuada para los niños de 0 a 3 años.

Tema 17. Documentos de programación y de planificación.

Tema 18. Educación para la salud. Actitudes y hábitos referidos al descanso, higiene y actividad infantil. Prevención de accidentes, primeros auxilios y enfermedades transmisibles más comunes.

Tema 19. La atención a la diversidad. Las diferencias individuales y su integración en la escuela.

Tema 20. La evaluación en el proceso de enseñanza y aprendizaje. Función, características y fases de la evaluación. Estrategias, instrumentos y técnicas de evaluación. La observación.

Tema 21. Principios de intervención educativa en Educación Infantil. El enfoque globalizador. Orientaciones y criterios metodológicos.

Tema 22. Organización de espacios, materiales y tiempos en la Escuela Infantil. Criterios para una adecuada distribución y organización.

Tema 23. La Psicomotricidad. La planificación de la sesión de psicomotricidad, materiales y recursos.

Tema 24. Recursos didácticos. Selección, utilización y evaluación.

Tema 25. El juego en Educación infantil. Tipos de juegos. Aportaciones del juego en el desarrollo del niño. El juego como recurso psicopedagógico. Teorías sobre el juego y las diferentes clasificaciones.

Tema 26. El juguete. Tipos de juguetes. Legislación actual. Propuestas de elaboración y construcción de juguetes.

Tema 27. La literatura infantil. El cuento: su valor educativo. Criterios para seleccionar, utilizar y narrar cuentos. La biblioteca de aula.

Tema 28. El período de adaptación del niño o niña a la Escuela infantil. Criterios de organización. El papel del Técnico en Educación Infantil en este periodo.

Tema 29. El desarrollo de la creatividad en la Escuela Infantil.

Tema 30. El papel del Técnico Superior en Educación Infantil en la escuela. Las relaciones interactivas entre el niño y el técnico. El Técnico como miembro del equipo educativo.

Tema 31. La innovación educativa en el primer ciclo de Educación Infantil. Buenas prácticas de aula. Tecnologías de la Información y la Comunicación en 0-3 años.

Tema 32. El trabajo en equipo en la Escuela Infantil.

Tema 33. Prevención de riesgos laborales en las tareas de Técnico Especialista en Jardín de Infancia. Riesgos ergonómicos específicos: prevención de trastornos musculoesqueléticos y del aparato fonador.

Tema 34. La igualdad efectiva de mujeres y hombres en el ámbito de las Administraciones Públicas. Políticas públicas de igualdad.

---

Categoría: Verificador/a

Tema 1.- El sistema internacional de unidades. Unidades y símbolos del sistema internacional. La longitud y sus magnitudes derivadas: longitud, área y volumen. Velocidad y aceleración. La masa y sus magnitudes derivadas: peso, densidad y peso específico. Sistema legal de unidades de medida.

Tema 2.- La presión: presión atmosférica, presiones absoluta y relativa y vacío. Energía y trabajo. Potencia. Calor y temperatura. Escalas de medida de temperatura: Celsius, Fahrenheit y Kelvin. Unidades y símbolos usuales. Equivalencias de unidades usuales.

Tema 3.- Electricidad. Tensión e intensidad. Impedancia: resistencia, inductancia y condensador. Leyes de Ohm y de Kirchhoff. Resistencias en serie y paralelo. Puente de Wheatstone.

Tema 4.- Magnetismo y efecto magnético de la corriente eléctrica. Corriente continua: generación. Corriente alterna: generación. Corriente alterna trifásica. Frecuencia: relación con el número de polos.

Tema 5.- Potencia eléctrica. Potencia activa. Potencia reactiva. Potencia aparente. Factor de potencia. Aplicación a los elementos básicos: resistencia, bobina y condensador. Energía eléctrica.

Tema 6.- Motores eléctricos. Fundamentos de los motores eléctricos trifásicos. Motores síncronos. Motores asíncronos: jaula de ardilla, rotor bobinado y monofásicos. Motores de corriente continua. Arranque de motores.

Tema 7.- Transformadores eléctricos. Principio de funcionamiento. Relación de transformación. Transformadores de potencia. Transformadores de tensión. Transformadores de intensidad. Transformadores de medida.

Tema 8.- Hidráulica. Hidrostática e hidrodinámica. Principio de Pascal. Principio de Arquímedes, Regímenes de circulación: permanente, laminar y turbulento. Pérdidas de carga. Viscosidad. Relaciones caudal, velocidad, diámetro.

Tema 9.- Gases. Familias de gases: gases manufacturados, natural y licuados del petróleo. Leyes de los gases perfectos. Condiciones normales. Poder calorífico. Características básicas del gas natural y de los GLP.

Tema 10.- Medidas de magnitudes eléctricas. Amperímetros. Voltímetros. Vatímetros y varímetros. Ohmímetros. Medición de aislamiento. Comprobador de diferenciales. Telurómetro. Tensiones de paso y contacto. Contadores de energía eléctrica.

Tema 11.- Medidas de magnitudes no eléctricas. Longitudes: diámetros, distancias y altura. Presión. Temperatura. Anemómetro. Rendimiento de calderas. Tiro de chimeneas. Contadores de agua y gas.

Tema 12.- Ley 32/2014, de 22 de diciembre, de Metrología.

Tema 13.- Orden ICT/155/2020, de 7 de febrero, por la que se regula el control metrológico del Estado de determinados instrumentos de medida.

Tema 14.- Ley del Sector Eléctrico. Reglamento de verificaciones eléctricas. Real Decreto por el que se aprueba el Reglamento unificado de puntos de medida del sistema eléctrico.

Tema 15.- Gases combustibles canalizados. Reglamentación aplicable. Contadores de gas. Laboratorios. Regularidad del suministro.

Tema 16.- Verificación de contadores de gas y dispositivos de conversión volumétrica. Aspectos básicos de la regulación sobre contadores de gas: prescripciones generales y metrológicas.

Tema 17.- Verificación de contadores de agua. Evaluación de la conformidad e instrumentos en servicio

Tema 18.- Verificación contadores de energía eléctrica activa con opción de medida de energía reactiva, discriminación horaria y telegestión. Transformadores de tensión e intensidad y limitadores de potencia: prescripciones técnicas y metrológicas.

Tema 19.- Comprobación de la calidad de los suministros de energía eléctrica y gas canalizado: prescripciones técnicas y metrológicas.

Tema 20.- Verificación de gasolineras. Aparatos surtidores y manómetros de uso público: prescripciones técnicas y metrológicas. Sistemas para la medición continua y dinámica de cantidades de líquidos distintos del agua.

Tema 21.- Registradores de temperatura y termómetros. Contadores incorporados a las máquinas recreativas y de azar de tipo B y C.

Tema 22.- Verificación metrológica de taxímetros.



Tema 23.- Errores: Exactitud y precisión. Clasificación de los errores: absolutos y relativos. Clase de precisión.

Tema 24.- El procedimiento administrativo común: concepto, naturaleza y fases. Los interesados.

Tema 25.- La igualdad efectiva entre mujeres y hombres en el ámbito de las Administraciones Públicas. Políticas públicas de igualdad.

Tema 26.- Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el puesto de trabajo. Derechos y obligaciones de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales.

Tema 27.- El personal laboral al servicio de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha. El Convenio Colectivo para el personal laboral de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

---

## Grupo IV

## Categoría: Auxiliar De Enfermería

Tema 1. Organización del Sistema Sanitario Público de España y Castilla-La Mancha. Ley General de Sanidad y Ley de Ordenación Sanitaria de Castilla-La Mancha.

Tema 2. Papel del Auxiliar de Enfermería. Proceso de Atención de Enfermería (PAE). Funciones, procedimientos y tareas.

Tema 3. Derechos y obligaciones en materia de información y documentación clínica: Archivo, registro y traslado de documentación sanitaria. Deber de secreto. El consentimiento informado. La protección de datos: principios, derechos y obligaciones.

Tema 4. Relación asistencial con el enfermo y los familiares. Relaciones en el equipo sanitario. Comunicación y aprendizaje. Técnicas de educación para la salud. Consideraciones físicas y ambientales sobre la salud. Entornos saludables.

Tema 5. Higiene y aseo del enfermo: Higiene general y parcial. Técnicas de higiene y aseo del paciente dependiente.

Tema 6. Atención del Auxiliar de Enfermería al residente encamado. Procedimientos de preparación de las camas. Transferencias. Cambios posturales. Úlceras por presión. Técnicas de deambulacion. Técnicas de traslado. Sujeción y contención del paciente agitado.

Tema 7. Atención del Auxiliar de Enfermería en la preparación del paciente para la exploración: posiciones anatómicas. Obtención, conservación y transporte de muestras biológicas.

Tema 8. Medición y registro de las constantes vitales. Sondajes. Drenajes. Ostomías. Enemas. Atención del Auxiliar de Enfermería al paciente con oxigenoterapia.

Tema 9. Atención y cuidados del paciente en la alimentación y nutrición. Vías de alimentación enteral y parental: concepto y técnicas. Vías de administración de los medicamentos: Oral, rectal y tópica. Precauciones para su administración. Condiciones de almacenamiento y conservación.

Tema 10. Limpieza, desinfección y esterilización de instrumental sanitario y superficies. Desinfectantes y antisépticos. Residuos sanitarios: Clasificación, recogida, tratamiento y eliminación.

Tema 11. Epidemiología de las enfermedades transmisibles. Las infecciones nosocomiales: vigilancia, prevención y control.

Tema 12. Cuidados en las personas mayores. Cambios físicos. Procedimientos de actuación en las patologías más frecuentes. Sexualidad en las personas mayores. Demencia senil y enfermedad de Alzheimer: definición y características generales.

Tema 13. Salud mental: principales patologías y cuidados en personas adultas y ancianas.

Tema 14. Cuidados del Auxiliar de Enfermería al paciente crónico y terminal. Cuidados post-mortem.

Tema 15. Prevención de riesgos laborales en las tareas de Auxiliar de Enfermería. Riesgos higiénicos específicos: exposición a agentes biológicos; equipos de protección individual. Riesgos ergonómicos: prevención de trastornos musculoesqueléticos durante la movilización de pacientes

Tema 16. La igualdad efectiva de mujeres y hombres en el ámbito de las Administraciones Públicas. Políticas públicas de igualdad.

Categoría: Auxiliar de Laboratorio

Tema 1. Los laboratorios de ensayo. Áreas de trabajo, dependencias generales y específicas.

Tema 2. Sistema de calidad en un laboratorio de ensayo. Funciones del auxiliar de laboratorio.

Tema 3. Métodos de ensayos. Métodos cualitativos y cuantitativos. Métodos cromatógrafos, inmunológicos, técnicas de inmunología molecular, métodos físico-químicos.

Tema 4. Equipos, materiales y reactivos. Descripción, uso y mantenimiento. Muestras: tipos, preparación, conservación, almacenamiento y destrucción.

Tema 5. Material volumétrico y mediciones de volumen. Tipos y calidad de material volumétrico. Calibración y verificación.

Tema 6. Principios de pesada en el laboratorio. Instrumentos de pesada en el laboratorio. Tipos. Calibración y verificación

Tema 7. Equipos de temperatura en el laboratorio. Tipos. Limpieza y mantenimiento. Calibración y verificación. Otros equipos básicos en el laboratorio: microscopios, pHmetros, etc.

Tema 8. Operaciones básicas en el laboratorio: medida de volúmenes, pesada, preparación de soluciones, dilución y concentración. Volumen y densidad: métodos de medida. Secado, centrifugación, extracción, cristalización, destilación, filtración y calcinación.

Tema 9. Principios de estadística aplicada al laboratorio: medidas de dispersión y centralización. Aplicación al cálculo de la precisión y exactitud. Correlación, regresión y ajuste de curvas. Aplicación a la determinación y cálculo de funciones respuesta.

Tema 10. Aseguramiento de la calidad de los ensayos. Controles internos de calidad. Intercomparaciones y ensayos de aptitud. Diversas formas de expresión de los resultados analíticos. Unidades y correlaciones.

Tema 11. Limpieza de material de laboratorio: tipos. Desinfección, esterilización y descontaminación.

Tema 12. Seguridad e higiene en el trabajo. La seguridad en laboratorio: medidas y precauciones generales. Riesgos en el laboratorio y su prevención. Señalización de riesgos. Residuos peligrosos en un laboratorio.

Tema 13. La igualdad efectiva de mujeres y hombres en el ámbito de las Administraciones Públicas. Políticas públicas de igualdad.

Categoría: Ayudante de Cocina

Tema 1. Definición de ayudantes de cocina. Ubicación de la ocupación de ayudante de cocina. Funciones. Organigrama simple.

Tema 2. Concepto de cocina. Condiciones físico-ambientales que debe reunir el local de cocina. Conceptos de limpieza y desinfección, proveedores y trazabilidad. Control de desperdicios.

Tema 3. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Concepto y utilidad de comidas-testigo.

Tema 4. Definición de batería de cocina. Tipos de materiales de batería de cocina atendiendo a sus propiedades de combustibilidad e inalterabilidad. Conservación de la batería de cocina: necesidades y formas de conservación. Componentes de la batería de cocina: conceptos y tipos.

Tema 5. Tecnología de la cocina. Maquinaria: generadores de calor, (gas propano, gas ciudad, electricidad), otros generadores de calor, generadores de frío y pequeña maquinaria.

Tema 6. Herramientas de cocina: concepto, clases y utilidades.

Tema 7. Terminología culinaria: concepto y términos (abrillantar, acaramelar, adobar, aromatizar, brasear, cocer al vapor, empanar, etc ).

Tema 8. Concepto de conservación de géneros. Formas de conservación: medios físicos, químicos y biológicos.

Tema 9. Técnicas para tratamiento y preparación inicial de los alimentos (lavado, corte, descongelación, etc.). Las contaminaciones cruzadas.

Tema 10. Técnicas elementales para elaboración y preparación de guarniciones y complementos de los menús (verduras, ensaladas, patatas, etc ).

Tema 11. Técnicas básicas para organización del comedor, preparación de las mesas y presentación de los alimentos.

Tema 12. Clasificación de las técnicas de cocinado. Procedimientos por vía húmeda: cocción, guisado y frituras. Procedimientos por vía seca: asados.

Tema 13. Los alimentos. Clases: hidratos de carbono, grasas y proteínas. Las alergias e intolerancias.

Tema 14. Técnicas de higienización de dependencias y del menaje y útiles de cocina.

Tema 15. Técnicas de manipulación y conservación de alimentos. Buenas Prácticas de Manipulación. Concepto de análisis de peligros.

Tema 16. Prevención de riesgos laborales en tareas de cocina. Riesgos específicos y su prevención en la manipulación manual de cargas, uso de utensilios y útiles de cocina. Riesgos y su prevención en trabajos en cámaras frigoríficas o de congelación.

Tema 17. La igualdad efectiva de mujeres y hombres en el ámbito de las Administraciones Públicas. Políticas públicas de igualdad.

Categoría: Conductor/a

Tema 1. La Ley sobre Tráfico, Circulación de Vehículos a Motor y Seguridad Vial: Autorizaciones administrativas, Autorizaciones para conducir, Autorizaciones relativas a los vehículos. Documentación necesaria para circular con vehículos a motor.

Tema 2. La Ley sobre Tráfico, Circulación de Vehículos a Motor y Seguridad Vial: Régimen Sancionador, infracciones, sanciones y responsabilidad. El Código Penal en materia de seguridad vial. El seguro en la circulación de vehículos a motor.

Tema 3. Reglamento General de Conductores: El permiso y la licencia de conducción, clases de permiso y condiciones de expedición, nulidad y pérdida de vigencia de las autorizaciones para conducir.

Tema 4. El Reglamento General de Circulación: Normas generales de comportamiento en la circulación.

Tema 5. El Reglamento General de Circulación: Límites de velocidad, reducción de velocidad y distancias entre los vehículos.

Tema 6. El Reglamento General de Vehículos: Clasificación de los vehículos, accesorios, repuestos y herramientas de los vehículos.

Tema 7. Mecánica de vehículos: Motores, tipos y características principales. Alumbrado: tipos y características principales. Neumáticos: tipos, factores de desgaste y motivos de sustitución. Mantenimiento periódico de los vehículos.

Tema 8. La inspección técnica de vehículos. Tipos de inspecciones. Fechas y frecuencia según los tipos de vehículos. El informe de inspección y seguimiento de los defectos.

Tema 9. Seguridad Vial I. Seguridad en los vehículos: elementos de seguridad activa y pasiva.

Tema 10. Seguridad Vial II. Seguridad en el conductor y en la vía: factores de riesgo que influyen en la conducción. Conducción en condiciones climatológicas y ambientales adversas. Distancia de frenado, tiempo de reacción. Obligaciones en caso de accidente o avería.

Tema 11. Conducción eficiente. El consumo de combustible según el tipo de conducción y el mantenimiento del vehículo. Emisiones contaminantes de los motores.

Tema 12. Régimen legal de los transportes por carretera: Clases de transporte. Disposiciones comunes a los transportes de mercancías y de viajeros. Disposiciones específicas del transporte de mercancías y su conducción. Disposiciones específicas del transporte de personas y su conducción. Clasificación de las autorizaciones (tarjetas). Régimen sancionador.

Tema 13. Tacógrafos: Concepto y clases. Vehículos para los que es obligatorio el uso del tacógrafo. Tiempos máximos de conducción. Tiempos mínimos de descanso.

Tema 14. El Parque Móvil de la JCCM: Organización, utilización y gestión de la flota y su control, el aseguramiento, impuestos de los vehículos y sanciones en materia de tráfico. Los Parques Móviles de Servicios Generales: organización y funcionamiento.

Tema 15. El Convenio Colectivo para el personal laboral al servicio de la administración de la JCCM: aspectos aplicables exclusivamente a la categoría profesional de conductor.

Tema 16. La Igualdad efectiva de mujeres y hombres en el ámbito de las Administraciones Públicas. Políticas públicas de igualdad.

Categoría: Mecánico/a

Tema 1. Reglamentación. Clasificación de los vehículos automóviles a efectos de la Reglamentación. Reformas de importancia en los vehículos. Inspección Técnica de vehículos.

Tema 2. Motores: Tipos de motores. El motor de explosión y combustión, clases y tipos, funcionamiento. Diferencias, ventajas e inconvenientes de los motores Diesel. La sobrealimentación.

Tema 3. Equipo motor: Cilindros. Distribución. Salidas de gases. Reglajes. Refrigeración. Depósito de combustible. Averías de equipo motor. Reparación y mantenimiento.

Tema 4. Alimentación: Combustibles, tipos. Circuito de alimentación. Inyección de gasolina. Tipos de carburadores: características principales. Inyección. Filtros. Averías en la alimentación y carburación. Reparación y mantenimiento.

Tema 5. Instalación eléctrica: Alternador. Limitadores y reguladores. Bujías. Baterías. Tipos de encendido: características. Averías de la instalación eléctrica. Reparación y mantenimiento.

Tema 6. Equipo eléctrico: Alumbrado y señalización. Instrumentación. Averías de equipo eléctrico. Reparación y mantenimiento.

Tema 7. Acondicionamiento exterior e interior: Placas reglamentarias. Rótulos e indicadores. Limpia/lavaparabrisas. Guardabarros. Soporte de rueda. Asientos. Pasillos y pisos. Cinturones de seguridad. Alumbrado interior antirrobo. Extintores.

Tema 8. Frenos: Tipos de frenos. Servofrenos. Sistema Antibloqueo ABS. Averías en los frenos. Reparación y mantenimiento.

Tema 9. Dirección: Características principales. Tipos. Servodirección. Averías en la dirección. Reparación y mantenimiento.

Tema 10. Ejes y suspensión: Ejes, manguetas y rodamientos. Diferencial. Amortiguadores. Tipos de suspensión. Estabilizadores. Averías en ejes y suspensión. Reparación y mantenimiento.

Tema 11. Engrase y lubricación: Lubricantes. Tipos. Sistemas de engrase. Ventilación, filtrado y cambio de aceite. Averías del engrase. Reparación y mantenimiento.

Tema 12. Cambio de velocidades: Tipos de cambio. Convertidores de par. Embrague. Averías y mantenimiento en cambio de velocidades y embrague. Reparación y mantenimiento.

Tema 13. Ruedas y Neumáticos: funciones de las ruedas. Equilibrado de ruedas. Cambio de ruedas. La rueda de repuesto. Las llantas. Funciones del neumático. Elementos de un neumático. Clases de neumáticos. La adherencia, el dibujo del neumático. Sustitución de neumáticos. Presión de inflado. Desgaste, factores que modifican el rendimiento de los neumáticos. Averías en los neumáticos. Reparación y mantenimiento.

Tema 14. Equipo de climatización y calefacción: Tipos, averías, reparación y mantenimiento

Tema 15. Elementos diversos. Tacógrafos: Concepto y clases. Vehículos para los que es obligatorio el uso de tacógrafo.

Tema 16. Talleres de reparación de vehículos: actividad industrial y prestación de servicios. Coches-taller. Organización del trabajo. Locales de trabajo.

Tema 17. Herramientas y utillajes. Descripción de herramientas y utillajes. Usos. Almacenamiento. Mantenimiento.

Tema 18. Protección medioambiental. Nociones básicas sobre contaminación ambiental. Principales riesgos medioambientales relacionados a las funciones de la categoría.

Tema 19. Seguridad y salud en las tareas específicas de mecánico. Precauciones especiales en la utilización de herramientas, maquinaria y materiales. Medidas de protección.

Tema 20. La igualdad efectiva de mujeres y hombres en el ámbito de las administraciones Públicas. Políticas públicas de igualdad.

Categoría: Oficial Primera Agrario y Medioambiental

Tema 1.- El suelo para uso agrícola. Propiedades de los suelos. El laboreo y sus técnicas. Erosión y conservación de suelos.

Tema 2.- La nutrición de las plantas cultivadas. El sistema radicular: influencia y función del mismo.

Tema 3.- Fertilizantes. Abonos orgánicos y minerales: tipos y características. Técnicas de fertilización. Abonado de cereales, hortícolas. Praderas y forrajeras. Métodos y prácticas de aplicación del abono.

Tema 4.- Cereales y Leguminosas. Características y exigencias del cultivo. Principales especies y variedades. Preparación del terreno y siembra. Labores y tratamientos. Recolección. Buenas prácticas agrícolas.

Tema 5.- Cultivos leñosos: la vid. Ciclo vegetativo de la vid. Métodos de reproducción de la vid. Técnicas del estaquillado y del acodo. Técnica del injerto. Tipos de injerto. Plantación del viñedo. Variedades. Elección. Sistemas de conducción. La poda y tipos. Buenas prácticas agrícolas.

Tema 6.- Cultivos leñosos: el olivar. La multiplicación del olivo. Sistema tradicional: estaquillado, regeneración por raíz. Otras formas. Pies de semillas injertados. Plantación del olivar. Variedades: elección. Preparación del terreno. Densidad. Técnicas culturales: mantenimiento del suelo, nutrición, riego y poda. Recolección. Buenas prácticas agrícolas.

Tema 7.- Cultivos hortícolas. Horticultura extensiva e intensiva. Exigencia de los cultivos. Preparación del terreno. Siembra. Labores y tratamientos. Recolección. Pastos y forrajes. Clasificación. Labores culturales. Exigencias de los cultivos. Preparación del terreno de siembra. Labores y tratamientos. Recolección. Explotación de las praderas. Mezclas forrajeras.

Tema 8.- Productos fitosanitarios. Tipos y características. Técnicas de aplicación. Protección de los cultivos contra inclemencias climáticas: temperaturas. Métodos directos e indirectos.

Tema 9.- El riego. Sistemas de riego: riego por superficie, riego por aspersión y riego por goteo. Instalaciones y equipos necesarios. Manejo de la instalación.

Tema 10.- Maquinaria y equipos agrarios. El tractor. Tipos de tractores. Equipos para laboreo, siembra, abonado y tratamientos fitosanitarios. Maquinaria de recolección. Maquinaria de forestación. Maquinaria para aprovechamientos forestales. Motosierra. Desbrozadoras. Descortezadoras. Astilladoras.

Tema 11.- Ganado ovino, bovino, caprino y porcino en Castilla-La Mancha. Principales razas y características más importantes.

Tema 12.- Sistemas de explotación en ganadería intensiva y extensiva. Manejo del ganado. Instalaciones ganaderas: materiales, alojamiento, ventilación e iluminación. Aspectos generales de la alimentación ganadera. Materias primas y subproductos más utilizados.

Tema 13.- Limpieza de la explotación ganadera, gestión de residuos. Programas de desinfección, desinsectación y desratización. Nociones elementales sobre sanidad en las explotaciones ganaderas.

Tema 14.- Viveros. Conceptos. Tipos de Vivero. Labores según cada tipo de suelo. Sistemas de riego en viveros. Conservación y mantenimiento de los mismos.

Tema 15.- Tipos de siembra en viveros. Épocas y profundidad de la siembra. Semilleros: tipos y labores a realizar en los mismos. Trasplante. Repicado. Plantas en maceta o cepellón.

Tema 16.- Injerto. Tipos. Útiles, materiales y herramientas para injertar. Estaquillas: obtención y tipos. Forma de cultivar las estaquillas. Poda: tipos. Útiles, materiales y herramientas para la poda.

Tema 17.- Granjas cinegéticas: concepto, finalidad y tipos. Alimentos usados en las Granjas cinegéticas. Manejo de incubadoras.

Tema 18.- Piscifactorías: concepto, finalidad y tipos. Alimentos usados en las piscifactorías. Control de la reproducción artificial.

Tema 19.- Centros de recuperación de fauna amenazadas. Instalaciones. Material específico. Alimentación. Manipulación y densidades. Espacios naturales protegidos. Instalaciones y su manejo. Centros de recepción. Centros de interpretación.

Tema 20.- Almacenes y establecimientos. Ordenación de los mismos. Conservación de productos almacenados. Carga y descarga. Control de entradas y salidas. Los residuos generados en los establecimientos: tipos y características. Gestión de los mismos según los diversos planes establecidos en la Comunidad Autónoma.

Tema 21.- Prevención de riesgos laborales: riesgos específicos y su prevención. Equipos de protección individual.

Tema 22.- La igualdad efectiva de mujeres y hombres en el ámbito de las Administraciones Públicas. Políticas públicas de igualdad.



Categoría: Oficial Primera de Mantenimiento

Tema 1. Conservación y mantenimiento general de edificios. Limpieza de fachadas e interiores.

Tema 2. La conservación de instalaciones. Tipos de herramientas, maquinaria y utillaje a utilizar según la tarea de mantenimiento. Mantenimiento, almacenamiento, transporte y manipulación de herramientas.

Tema 3. Los trabajos de jardinería. Plantación, poda y mantenimiento de jardines. Árboles, arbustos y plantas ornamentales. Plantas de interior.

Tema 4. Obras de fábrica. Hormigones, encofrados y armaduras. Puesta en obra y curado.

Tema 5. Construcción de cimientos y saneamiento; obras de fábrica ordinaria; tabiquería; enfoscados, guarnecidos y enlucidos.

Tema 6. Materiales de construcción. Cementos, cales, yesos, áridos, morteros y hormigones. Materiales de arcilla cocida y hormigón.

Tema 7. Los trabajos de pintura. Organización del trabajo. Cálculo de áreas y mediciones. Preparación de las superficies de soporte. Tipos de pinturas. Barnizados, lacados y esmaltados. Empapelado.

Tema 8. Los trabajos de fontanería y calefacción. Calderas. Quemadores: rendimiento y control de la combustión.

Rendimiento de las calderas y de la instalación de calefacción: regulación, mantenimiento y funcionamiento.

Tema 9. Instalaciones de agua fría. Instalación de agua caliente. Producción de ACS. Instalación de aire acondicionado: mantenimiento y regulación de equipos. Confort. Grupos de presión y bombas. Tipos, características y mantenimiento.

Tema 10. Electricidad. Fundamentos, medidas y unidades. Corriente continua y corriente alterna. Mantenimiento de instalaciones eléctricas e iluminación. Uso común y UPS.

Tema 11. Instalaciones de protección de incendios: tipos, características, funcionamiento y mantenimiento. Instalaciones de climatización: conceptos generales, herramientas, materiales, ejecución y mantenimiento. Instalaciones audiovisuales: conceptos generales, herramientas, funcionamiento y mantenimiento

Tema 12. Motores. Tipos de motores. Ciclos gasolina, diésel y dos tiempos. Motores eléctricos. Mantenimiento de motores y vehículos.

Tema 13. Ascensores. Mantenimiento. Máquinas y cuartos de máquinas. Cabina y contrapeso. Dispositivos de seguridad.

Tema 14. Escaleras mecánicas. Mantenimiento.

Tema 15. Soldaduras: tipos, usos, precauciones y protecciones.

Tema 16. Carpintería. Instalaciones, mantenimiento y conservación.

Tema 17. Instalaciones de gas. Mantenimiento y normas de seguridad.

Tema 18. Seguridad y salud en las tareas de mantenimiento. Precauciones especiales en la utilización de herramientas, maquinaria y materiales. Medidas de protección.

Tema 19. La igualdad efectiva de mujeres y hombres en el ámbito de las Administraciones Públicas. Políticas públicas de igualdad.

Categoría: Oficial Segunda Agrario y Medioambiental

Tema 1. El suelo para uso agrícola. El laboreo y sus técnicas.

Tema 2. La nutrición de las plantas cultivadas. El sistema radicular: influencia y función del mismo.

Tema 3. Fertilizantes. Tipos y características. Técnicas de fertilización. Abonado nitrogenado. Fertilización fosfatada y potásica. Abonado de cereales, hortalizas, praderas y forrajeras. Métodos y prácticas de aplicación del abono.

Tema 4. Cereales y leguminosas. Características y exigencias del cultivo. Principales especies y variedades. Preparación del terreno y siembra. Labores y tratamientos. Recolección.

Tema 5. Cultivos leñosos: la vid. Ciclo vegetativo de la vid. Métodos de reproducción de la vid. Técnicas del estaquillado y del acodo. Técnica del injerto. Tipos de injerto. Plantación del viñedo. Variedades. Elección. Plantación y formas de cultivos. La poda y tipos.

Tema 6. Cultivos leñosos. El olivar. La multiplicación del olivo y técnicas. Sistema tradicional: estaquillado, regeneración por raíz. Otras formas. Pies de semillas injertados. Plantación del olivar. Variedades: elección. Preparación del terreno. Densidad. Técnicas culturales: mantenimiento del suelo, nutrición, riego y poda. Recolección.

Tema 7. Cultivos hortalizas. Horticultura extensiva e intensiva. Exigencia de los cultivos. Preparación del terreno. Siembra. Labores y tratamientos. Recolección. Pastos y forrajes. Clasificación. Labores culturales. Exigencias de los cultivos. Preparación del terreno de siembra. Labores y tratamientos. Recolección. Explotación de las praderas. Mezclas forrajeras.

Tema 8. Productos fitosanitarios. Tipos y características. Técnicas de aplicación. Protección de los cultivos contra inclemencias climáticas. Temperaturas. Métodos directos e indirectos.

Tema 9. El riego. Generalidades y clasificación. Riegos de superficie. Riegos por aspersión. Riegos por goteo. Instalación y equipos necesarios. Manejo de la instalación.

Tema 10. Maquinaria y equipos agrarios. Maquinaria y equipos: el tractor. Tipos. Maquinaria para laboreo, siembra y abonado y tratamientos. Maquinaria de recolección. Maquinaria de forestación. Motosierra. Desbrozadoras. Descortezadoras. Astilladoras.

Tema 11. Ganado ovino, bovino, caprino y porcino en Castilla-La Mancha. Principales razas y características más importantes.

Tema 12. Sistemas de explotación en ganadería intensiva y extensiva. Manejo del ganado. Instalaciones ganaderas: materiales, alojamiento, ventilación e iluminación.

Tema 13. Aspectos generales de la alimentación ganadera. Materias primas y subproductos más utilizados.

Tema 14. Limpieza de explotación. Manejo y eliminación de residuos. Programas de desratización, desinsectación y desinfectación.

Tema 15. Nociones elementales sobre sanidad en las explotaciones ganaderas.

Tema 16. Viveros. Conceptos. Tipos de vivero. Labores según cada tipo de suelo.

Tema 17. Sistemas de riego en viveros. Conservación y mantenimiento de los mismos. Horarios de riego.

Tema 18. Tipos de siembra en viveros. Épocas y profundidad de la siembra. Semilleros: tipos y labores a realizar en los mismos. Trasplante. Repicado. Plantas en maceta o cepellón.

Tema 19. Injertos: tipos. Útiles, materiales y herramientas para injertar. Estaquillas: obtención y tipos. Forma de cultivar las estaquillas. Poda: tipos. Útiles, materiales y herramientas para la poda.

Tema 20. Granjas cinegéticas. Concepto, finalidad y clases. Alimentos usados en las Granjas cinegéticas. Manejo de incubadoras. Piscifactorías: conceptos, finalidad y clases. Alimentos usados en las piscifactorías. Control de la reproducción artificial.

Tema 21. Prevención de riesgos laborales: riesgos específicos y su prevención. Equipos de protección individual

Tema 22. La igualdad efectiva de mujeres y hombres. Políticas públicas de igualdad

Categoría: Oficial Segunda de Mantenimiento

Tema 1. Magnitudes y unidades: El sistema internacional de medidas. Unidades y símbolos del sistema internacional. Longitud. Masa. Trabajo.

Tema 2. Fontanería: Instalaciones de agua fría. Instalaciones de agua caliente. Instalaciones de Aire acondicionado. Mantenimiento de las instalaciones.

Tema 3. Electricidad. Protecciones. Riesgos. Criterios de mantenimiento.

Tema 4. Albañilería: Alicatados y solados. Reparación y limpieza. Mantenimiento.

Tema 5. Carpintería: Instalaciones, mantenimiento y conservación.

Tema 6. Exteriores: limpieza y conservación de fachadas. Aspectos elementales de conservación de edificios históricos.

Tema 7. Mantenimiento de jardines.

Tema 8. Interiores: Limpieza y conservación de espacios interiores.

Tema 9. Pintura: Tipos. Características. Usos. Limpieza y mantenimiento.

Tema 10. Calderas: Conocimientos elementales de una caldera y sus partes. Conservación y limpieza.

Tema 11. Nociones generales sobre maquinaria y herramientas. Útiles y materiales de reparación. Usos y riesgos.

Tema 12. Combustibles: Tipos. Características. Usos.

Tema 13. Movimientos de tierra. Excavaciones y rellenos.

Tema 14. Nociones básicas sobre firmes de carreteras y pavimentos. Señalización y Seguridad Vial.

Tema 15. Hormigones y morteros, encofrados, armaduras. Puesta en obra y curado.

Tema 16. Prevención de riesgos laborales en tareas de mantenimiento. Riesgos específicos de seguridad: derivados del uso de herramientas y equipos; derivados del uso de escaleras manuales; riesgo eléctrico; medidas preventivas. Riesgos específicos de higiene: exposición a agentes químicos; medidas preventivas

Tema 17. La igualdad efectiva de mujeres y hombres en el ámbito de las Administraciones Públicas. Políticas públicas de igualdad.

Categoría: Vigilante de Obras Públicas

Tema 1. Nociones básicas sobre legislación de carreteras. Ley de carreteras de Castilla – La Mancha. Reglamento de carreteras. Planes Regionales de Carreteras. Ley de Evaluación de Impacto Ambiental de Castilla – La Mancha.

Tema 2. Nociones básicas sobre legislación de Obras Hidráulicas. Legislación de Aguas. Planes Regionales de Abastecimiento y Depuración.

Tema 3. Proyectos de Obras Públicas. Memoria. Anejos. Pliego de Condiciones. Planos y Presupuestos.

Tema 4. Conceptos generales sobre trazado de carreteras. Planta, perfil longitudinal, secciones tipo. Actuaciones previas al inicio de una obra. Cartografía. Topografía. Replanteos. Expropiaciones y servicios afectados.

Tema 5. Movimiento de tierras. Excavaciones. Terraplenes y pedraplenes. Explanadas. Control de materiales y ejecución.

Tema 6. Firmes de carreteras. Bases y subbases. Materiales estabilizados. Control de materiales, fabricación y ejecución.

Tema 7. Pavimentos. Mezclas Bituminosas. Materiales, fabricación y puesta en obra. Control de calidad. Tratamientos superficiales con y sin gravilla. Lechadas bituminosas. Control de materiales y puesta en obra.

Tema 8. Drenaje superficial y profundo. Geotextiles. Pequeñas obras de paso. Implantación. Control de ejecución.

Tema 9. Hormigones. Obras de fábrica. Estructuras: puentes y muros. Control de materiales y puesta en obra.

Tema 10. Señalización vertical y horizontal. Balizamientos. Diseño, ejecución y control de calidad.

Tema 11. Conservación de carreteras. Actuaciones preventivas. Degradación de firmes. Mantenimiento de Obras de fábrica.

Tema 12. Abastecimiento de Aguas. Calidad de las aguas. Estaciones de tratamiento de aguas potables. Tipologías y elementos básicos.

Tema 13. Sistemas de abastecimiento. Conducciones. Pozos y bombeos. Depósitos de regulación. Ejecución y control de calidad. Presas y embalses. Clases y control de calidad en su ejecución. Aliviaderos. Desagües de fondo y tomas. Explotación de presas.

Tema 14. Saneamiento y depuración de aguas residuales. Sistemas de alcantarillado. Colectores y emisarios. Control de materiales y ejecución. Tipos de Estaciones Depuradoras. Elementos básicos y funcionamiento. Control de calidad en la ejecución.

Tema 15. Control de calidad en obras civiles. Nuevas tendencias. Organización. Prevención de riesgos laborales. Seguridad y salud en el trabajo.

Tema 16. La igualdad efectiva de mujeres y hombres en el ámbito de las administraciones públicas. Políticas públicas de igualdad.

## Grupo V

### Categoría: Ordenanza

Tema 1. La Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha: órganos que la forman, composición, estructura y funciones.

Tema 2. El personal al servicio de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. Derechos y deberes del personal empleado público.

Tema 3. Los derechos de la ciudadanía en sus relaciones con la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. La sede electrónica. Iniciativas, quejas y sugerencias.

Tema 4. La transparencia en la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha: publicidad activa y derecho de acceso a la información pública. La ley orgánica de protección de datos personales y garantía de los derechos digitales: derechos de las personas.

Tema 5. El procedimiento administrativo: concepto de documento, registro y archivo; la eficacia de los actos administrativos. Ley de Archivos Públicos de Castilla la Mancha: funciones del archivo y del registro; clases de archivos y criterios de ordenación.

Tema 6. La Ley de prevención de riesgos laborales: objeto, ámbito de aplicación y definiciones; Derechos y obligaciones; Especial referencia a las tareas y actividades de ordenanza; Señalización, medidas de emergencia y evacuación

Tema 7. Control de entradas. Apertura y cierre de edificios. Orientación del personal usuario en los edificios administrativos. Información. Vigilancia y control de las entradas y salidas. Atención de llamadas telefónicas. Traslado de documentación dentro y fuera del centro. Traslado de material y pequeño mobiliario. Apoyo a actividades de reunión y de comunicación: preparación de salas y dependencias, de mobiliario y de medios materiales. Puesta en funcionamiento de medios audiovisuales y de sonido.

Tema 8. Características y utilización de máquinas y materiales de oficina. Trabajos auxiliares de oficina: fotocopiado, uso de escáner, encuadernación, máquinas destructoras, etiquetado, plastificado, guillotinado, grapado, taladro Manejo básico de ordenador, proyector, pantallas interactivas.

Tema 9. Envíos y servicios postales. Los productos postales. Empaquetado. Reparto de correspondencia

Tema 10. Correo Electrónico: conceptos elementales y funcionamiento. Microsoft Outlook 2016: el entorno de trabajo. Creación de mensajes. Enviar, recibir, responder y reenviar mensajes. Administración de mensajes. Reglas de mensaje. Libreta de direcciones. Administración de contactos. Calendario.

Tema 11. La igualdad efectiva de mujeres y hombres en el ámbito de las Administraciones Públicas. Políticas públicas de igualdad.

Categoría: Peón Especialista

Tema 1. Conceptos generales sobre la construcción de carreteras. Movimiento de tierras, firmes, pavimentos y hormigones.

Tema 2. Señalización vertical y horizontal, elementos que la integran, conservación y reposición. Seguridad Vial. Señalización de obras.

Tema 3. Materiales a utilizar en la conservación y mantenimiento de carreteras.

Tema 4. Nociones generales sobre trabajos de conservación y parques de maquinaria.

Tema 5. Nociones básicas sobre trabajos de jardinería y otros.

Tema 6. Conocimientos básicos de fontanería, electricidad y albañilería. Reparaciones de averías simples.

Tema 7. Nociones generales sobre maquinaria y utillaje.

Tema 8. Conocimientos básicos de instalaciones de aire acondicionado, calefacción y agua fría y caliente.

Tema 9. Técnicas de limpieza manual y mecánica de instalaciones, talleres, vehículos, etc.

Tema 10. Identificación de productos de limpieza y desinfección. Composición y desinfección. Composición e información sobre las propiedades de sus componentes. Identificación de los peligros. Dosificación. Significado de los símbolos utilizados en las etiquetas de los productos.

Tema 11. Prevención de riesgos laborales en trabajos de conservación y explotación de carreteras: Riesgos específicos y su prevención en las principales tareas y actividades.

Tema 12. La igualdad efectiva de mujeres y hombres en el ámbito de las Administraciones Públicas. Políticas públicas de igualdad.

Categoría: Personal de Limpieza y Servicios Domésticos

Tema 1. Trabajos generales de limpieza. Materiales y herramientas de trabajo. Seguridad y Salud en el Trabajo.

Tema 2. Limpieza y desinfección de los servicios higiénicos.

Tema 3. Lavado y limpieza de paredes (cerámica, granito, pintura plástica, etc...).

Tema 4. Lavado y encerado de pisos, limpieza de equipos de oficina, limpieza de ventanas, cristales y espejos.

Tema 5. Limpieza y mantenimiento de comedores y cocinas. Servicio de comedor. Manipulación y conservación de alimentos.

Tema 6. Limpieza de muebles de madera, de cuero y tapizados.

Tema 7. Lavandería, plancha y mantenimiento de ropa.

Tema 8. Tipos de residuos. Identificación y tratamiento. Recogida, evacuación y reciclaje.

Tema 9. Prevención de riesgos laborales en tareas de limpieza. Riesgos higiénicos específicos: exposición a agentes biológicos; exposición a agentes químicos (productos de limpieza). Medidas preventivas; equipos de protección Individual. Prevención de trastornos musculoesqueléticos

Tema 10. La igualdad efectiva de mujeres y hombres en el ámbito de las Administraciones Públicas. Políticas públicas de igualdad.