

Anexo II

1) Fórmula a aplicar para el cálculo de la calificación obtenida por los aspirantes con un número de respuestas neto inferior al mínimo exigido para superar la prueba:

$$PT = (PD \times PTC) / PDC$$

2) Fórmula a aplicar para el cálculo de la calificación obtenida por los aspirantes con un número de respuestas neto superior al mínimo exigido para superar la prueba:

a) Se realiza en primer lugar la siguiente operación:

$$(PD - PDC) \times (PTM - PTC)$$

b) El resultado de la anterior operación se divide entre el resultado de la siguiente:

$$PDM - PDC$$

c) Finalmente, al resultado de las operaciones previas se suma un número igual al de la puntuación mínima necesario para aprobar conforme a la convocatoria, obteniéndose la calificación final del aspirante.

Leyenda:

PT: puntuación transformada (es la puntuación que se asigna finalmente a cada aspirante)

PD: puntuación directa (es el número de respuestas netas obtenidas por cada aspirante, una vez descontado del número de preguntas correctas la penalización correspondiente a las erróneas)

PTC: puntuación transformada de corte (es la puntuación mínima necesaria para superar la prueba)

PDC: puntuación directa de corte (es el número de respuestas netas necesario para alcanzar la PTC y que varía en cada caso por acuerdo del Tribunal Calificador)

PTM: puntuación transformada máxima (es la puntuación máxima a obtener en la prueba)

PDM: puntuación directa máxima (es el número máximo de respuestas netas correctas posibles)

Anexo III

Criterios de ordenación alfabética

Criterio General: por primer apellido, segundo apellido y nombre.

- No considerar la "CH" y la "LL" como letras independientes. de esta forma, la "CH" se encontraría dentro de la "C" y la "LL" dentro de la "L".

Caso de "CH"

Formulación aplicada:

Cerdeña García, Pedro
Chamorro Santos, Rosa
Cordovilla Sanz, María

Caso de "LL"

Formulación aplicada:

Lamas Gonzalo, Federico
Llamas Cortes, Andrés
López Garrido, Virginia
Marcos Pérez, Fernando

- La "Ñ" después de la "N" y antes de la "O".

Formulación aplicada:

Pena Fuentes, Ana
Peña Fuentes, Ana
Peón Fuentes, Ana

- Cuando el primer apellido es compuesto y no está separado por guión, se sigue el criterio general:

García de los Monteros López, Ana
García Pérez, Rodrigo

- Cuando el primer apellido es compuesto y está separado por guión, se coloca detrás de los sujetos cuyo primer apellido sea el mismo que la primera parte del apellido compuesto:

García Pérez, Rodrigo
García-Pérez Ávila, Ana

- Cuando el primer apellido empieza por una partícula del tipo "de", "del", "de la", "de los", "de las", se coloca después del nombre:

Amo Martín, Juan del
Peña García, Inmaculada de la
Peña García, M. José de la
Peña García, M. Pilar de la

Y se aplica después la norma general.

* * * * *

Resolución de 18-06-2008, de la Consejería de Administraciones Públicas, por la que se aprueban los temarios correspondientes a los procesos selectivos para la cobertura, con carácter fijo, de puestos vacantes correspondientes a la plantilla de personal laboral de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, correspondientes a la Oferta de Empleo de 2008.

El Decreto 86/2008, de 17 de junio de 2008 (DOCM nº 130, de 23 de junio), por el que se ha aprobado la Oferta de Empleo Público para el año 2008, establece la convocatoria de los procesos selectivos de personal laboral de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por los sistemas de promoción interna, general de acceso libre y general de acceso de discapacitados.

Con el objeto de simplificar las Resoluciones de convocatoria que se aprueben en desarrollo de dicha Oferta de

Empleo se ha considerado oportuno que los temarios que han de regir las mismas sean objeto de una publicación independiente y única para todas las Categorías Profesionales y sistemas de acceso.

En su virtud, esta Consejería de Administraciones Públicas, en uso de las competencias atribuidas en el art. 11.3.f) de la Ley 3/1988, de 13 de diciembre, de Ordenación de la Función Pública de Castilla-La Mancha, ha resuelto:

Primero: Aprobar y publicar en el Anexo a esta Resolución los temarios correspondientes a los procesos selectivos de personal laboral correspondientes a la Oferta de Empleo de 2008 y que han sido objeto de convocatoria mediante Resolución de 18 de junio de 2008.

Los temarios serán comunes para todos los sistemas de acceso.

Segundo: Contra la presente Resolución, que agota la vía administrativa, los aspirantes por el sistema general de acceso libre y general de acceso de discapacitados podrán interponer recurso contencioso-administrativo ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo de Toledo, en el plazo de dos meses contados desde el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha. Con carácter potestativo podrán interponer recurso previo de reposición ante la Consejería de Administraciones Públicas en el plazo de un mes, a contar en la misma forma que el anterior, según disponen los artículos 116 y 117 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Los aspirantes por el sistema de promoción interna podrán impugnar la presente Resolución mediante reclamación previa a la vía judicial laboral, ante la Consejera de Administraciones Públicas, conforme a lo establecido en el artículo 125 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Toledo, 18 de junio de 2008

La Consejera de Administraciones Públicas
SONIA LOZANO SABROSO

Anexo

Temarios

A) Categorías profesionales pertenecientes al Grupo III

Auxiliar Técnico Educativo

Tema 1.- Ley de integración social de los minusválidos.

Tema 2.-La legislación educativa vigente en España: La Ley Orgánica de Educación y su desarrollo.

Tema 3.- La legislación básica en materia educativa en Castilla-La Mancha: El Decreto 138/2002, el Decreto 43/2005, Decreto 58/2006. Su desarrollo normativo.

Tema 4.- Las habilidades adaptativas. Ámbitos de actuación. El trabajo del auxiliar técnico educativo en la adquisición y/o desarrollo de habilidades adaptativas.

Tema 5.- Alimentación y nutrición. Necesidades alimentarias. Tipos de dieta. El trabajo del auxiliar técnico educativo en la alimentación: deglución y hábitos de alimentación saludables.

Tema 6.-La educación para la salud. El trabajo del auxiliar técnico educativo en la adquisición de hábitos saludables.

Tema 7.- Los hábitos de higiene, autocuidado y vestido. El control de esfínteres. El trabajo del auxiliar técnico educativo en la consecución de estos hábitos.

Tema 8.- Técnicas de primeros auxilios. El trabajo del auxiliar técnico educativo en la prevención de accidentes.

Tema 9.- El Juego. El trabajo del auxiliar técnico educativo en la dinamización de juegos y actividades lúdicas.

Tema 10.- El ocio y el tiempo libre. El trabajo del auxiliar técnico educativo en estas actividades: recreos, salidas, excursiones, etc.

Tema 11.- Los servicios complementarios. El trabajo del auxiliar técnico educativo en estos servicios. El trabajo colaborativo con otros perfiles profesionales: educadores, enfermeros, personal de servicios doméstico etc.

Tema 12.- La organización del centro educativo. Documentos programáticos del centro. Autonomía pedagógica, de organización y de gestión.

Tema 13.- El papel del auxiliar técnico educativo en los órganos de coordinación docente. El trabajo colaborativo con el claustro.

Tema 14.- La familia del alumnado con necesidades educativas especiales. Relación entre escuela y familia.

Tema 15.- Los recursos materiales y personales. Elementos materiales de acceso: posicionadores, mobiliario adaptado, ayudas al desplazamiento y utensilios.

Tema 16.- 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 17.- El alumnado con necesidades educativas especiales asociadas a discapacidad motórica: concepto y tipología. Modalidades de escolarización. El trabajo del auxiliar técnico educativo con este alumnado. Cambios posturales adecuados, traslado del alumnado y transferencias.

Tema 18.- El alumnado con necesidades educativas especiales asociadas a discapacidad sensorial (visual, auditiva y sordoceguera): concepto y tipología. Modalidades de

escolarización. El trabajo del auxiliar técnico educativo con este alumnado.

Tema 19.- El alumnado con necesidades educativas especiales asociadas a retraso mental: concepto y tipología. Modalidades de escolarización. El trabajo del auxiliar técnico educativo con este alumnado.

Tema 20.- El alumnado con necesidades educativas especiales asociadas a Trastorno Generalizado del Desarrollo: concepto y tipología. Modalidades de escolarización. El trabajo del auxiliar técnico educativo con este alumnado. Los sistemas de estructuración espacio-temporales.

Tema 21.- El alumnado con necesidades educativas especiales asociadas a graves problemas de conducta: concepto y tipología. Modalidades de escolarización. El trabajo del auxiliar técnico educativo con este alumnado. La observación sistemática de la conducta como instrumento de recogida de datos, procedimientos de registro.

Tema 22.- El lenguaje y la comunicación. Sistemas aumentativos y/o alternativos de la comunicación.

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

Cocinero

Tema 1.- Concepto de cocina. Condiciones físico-ambientales que debe reunir el local de cocina.

Temas 2.- Reglamentación técnico-sanitaria de comedores colectivos.

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, preelaboración 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.

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

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

Tema 17.- Rotación y caducidad de artículos.

Tema 18.- Normas sobre manipulación de alimentos.

Tema 19.- Normas sobre conservación de alimentos.

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

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

Encargado de Servicios

Tema 1.- Técnicas de organización administrativa básica: archivo (seguimiento y control), informática básica a nivel de usuario.

Tema 2.- Entradas/salidas de mercancías (procedimiento, ejecución, control y contabilización), albaranes (control y seguimiento) y facturas (recepción y conformidad).

Tema 3.- Técnicas de atención al público: proveedores y trabajadores.

Tema 4.- Inventario y control de existencias: manual y/o informático.

Tema 5.- Recepción, almacenamiento, tratamiento, conocimiento y control de las distintas mercancías: alimentos (perecederos, congelados, conservas,...); limpieza (utillaje y productos); material de oficina, lencería y menaje, y otros (talleres,...).

- Tema 6.- Rotación y caducidad de 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. Consumos diarios.
- Tema 10.- Conocimientos básicos sobre útiles, productos y tratamientos de lavado.
- Tema 11.- Conocimientos básicos de consumos, mantenimiento de maquinaria diversa (generadores, lavadora industrial, ascensores, lavavajillas industrial, cuadro de luces, alarma, cámaras frigoríficas, etc.).
- Tema 12.- Conocimiento, control y comprobación de los reglamentos de instalaciones eléctricas e instrucciones técnicas de los mismos.
- Tema 13.- Conocimiento, control y comprobación de los reglamentos de instalaciones a gas e instrucciones técnicas de los mismos.
- Tema 14.- Conocimiento, control y comprobación de los reglamentos de instalaciones de los equipos de emergencia e instrucciones técnicas de los mismos.
- Tema 15.- Control de las visitas y trabajos realizados por las empresas contratadas para el mantenimiento de las distintas instalaciones.
- Tema 16.- Vigilancia y supervisión de instalaciones externas.
- Tema 17.- Conocimientos básicos sobre el plan de emergencia y evacuación del Centro.
- Tema 18.- Conocimiento, control y comprobación de las instalaciones de la red de incendios.
- Tema 19.- Desarrollo y usos de planes de trabajo. Técnicas de organización del Trabajo, planificación y distribución de turnos de equipos de trabajo.
- Tema 20.- Conocimientos básicos sobre útiles, productos y tratamientos de limpieza.
- Tema 21.- Técnicas básicas de restauración. Servicio de comedor: limpieza, montaje y retirada del servicio. Conocimientos básicos de dietética equilibrada.
- Tema 22.- Control de puntos críticos. Prevención de Salmonella. Prevención de Legionella.
- Tema 23.- La igualdad efectiva de mujeres y hombres en el ámbito de las Administraciones Públicas. Políticas públicas de igualdad.
- Encargado Agrario y Medio Ambiental
- Tema 1.- El suelo. Organización, morfología, descripción, textura, clases de suelo. Su uso agrícola y forestal, erosión y técnicas de conservación. Distribución regional de usos de suelos. Nutrición de plantas cultivadas, sistema radicular Equilibrio suelo-planta- agua.
- Tema 2.- El riego y su clasificación, instalaciones y equipos. Manejo Fertilizantes, tipos y características. Técnicas de fertilización. Abonado nitrogenado, fosfatos y potasas. Abonado de los diferentes cultivos. Métodos y prácticas de aplicación. Abonos de lenta liberación. Abonos líquidos. Riegos fertilizantes
- Tema 3.- Cereales y leguminosas. Características y exigencias del cultivo. Principales especies y variedades. Preparación del terreno y siembra. Labores y tratamientos. Recolección.
- Tema 4.- La vid. Órganos y ciclo vegetativo. Relación entre clima y cultivo. Métodos de producción. Términos de estaquillado y acodo. Tipos y técnicas del injerto. Plantación del viñedo. Elección de variedades. Poda y tipo de la misma. Protección sanitaria de la vid.
- Tema 5.- El Olivar. La multiplicación del olivo y técnicas. 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.
- 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.- Modernas 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 eliminación.

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.- Reproducción y multiplicación de árboles y arbustos. Semillas: Coeficiente de pureza y potencia germinativa. Conservación de las semillas. Estratificación. Siembra. Riegos. Escardas.

Tema 14.- Multiplicación de especies: Sistemas de injertar. Injerto de escudete. de púa doble y sencilla. de corona. de aproximación. de hendidura en bifurcación. Injerto terminal y hendidura. Los portainjertos. Épocas de injertar. Útiles, materiales y herramientas de injertar.

Tema 15.- Multiplicación por 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 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 y despojos de las podas

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. Cíprinicultura. 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. Tipos. 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. Normas de higiene y seguridad en el trabajo. Elementos de higiene y seguridad. Monos, cascos, guante, gafas, etc...

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. Diversos tipos y características. Manejo de los mismos según los diversos Planes establecidos en la Comunidad Autónoma.

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

Encargado General Agrario y Medio Ambiental

Tema 1.- El suelo. Organización, morfología, descripción, textura, clases de suelo. Su uso agrícola y forestal, erosión y técnicas de conservación. Distribución regional de usos de suelos.

Tema 2.- Nutrición de plantas cultivadas, sistema radicular. Equilibrio suelo-planta- agua. El riego y su clasificación, instalaciones y equipos. Manejo. Riegos fertilizantes.

Tema 3.- Fertilizantes, tipos y características. Técnicas de fertilización. Abonado nitrogenado, fosfatos y potasas. Abonado de los diferentes cultivos. Métodos y prácticas de aplicación. Abonos de lenta liberación. Abonos líquidos.

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.- La vid. Órganos y ciclo vegetativo. Relación entre clima y cultivo. Métodos de producción. Términos de

estaquillado y acodo. Tipos y técnicas del injerto. Plantación del viñedo. Elección de variedades. Poda y tipo de la misma. Protección sanitaria de la vid.

Tema 6.- El Olivar. La multiplicación del olivo y técnicas. 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.

Tema 7.- 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 8.- 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 9.- 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 10.- Fermentación alcohólica: importancia y proceso de la misma. Tipos de levaduras. Fermentación maloláctica. Modificaciones que tienen lugar y factores que influyen.

Tema 11.- Procesos de vinificación en blancos y en tintos. Correcciones de mostos sulfitados. Desfangado: importancia y clases. Deslies y trasiegos. Vinificaciones especiales: rosados, claretes, espumosos, vinos dulces. Bebidas derivadas.

Tema 12.- Modernas técnicas de vinificación: continua, termovinificación, con temperatura controlada y con maceración carbónica. Clasificación: concepto y clases. Tratamientos de estabilización.

Tema 13.- Crianza y envejecimiento de los vinos. Conservación y almacenamiento de los mismos. Controles de calidad. Tipos de análisis para el control. Alteraciones y defectos de los vinos. Embotellado y sus técnicas. Conservación y mantenimiento de equipos, maquinaria e instalaciones para la viticultura.

Tema 14.- Sistemas de explotación de ganadería extensiva e intensiva en ganado bovino, ovino, caprino y porcino. La alimentación ganadera: materias primas y subproductos.

Tema 15.- Manejo de las distintas clases de ganado. Instalaciones ganaderas: Materiales, alojamiento, ventilación e iluminación. Clases de residuos y su eliminación.

Tema 16.- Nociones sobre sanidad animal según el distinto tipo de ganado y explotaciones. Desinfección, desinsectación y desratización: clases y aplicaciones.

Tema 17.- Planificación de una explotación ganadera. Planificación de las parideras.

Tema 18.- Reproducción y multiplicación de árboles y arbustos. Semillas: Coeficiente de pureza y potencia germinativa. Conservación de las semillas. Estratificación. Siembra. Riegos. Escardas.

Tema 19.- Multiplicación de especies: Sistemas de injertar. Injerto de escudete. de púa doble y sencilla. de corona. de aproximación. de hendidura en bifurcación. Injerto terminal y hendidura. Los portainjertos. Épocas de injertar. Útiles, materiales y herramientas de injertar.

Tema 20.- Multiplicación por 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 21.- 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 22.- 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 y despojos de las podas

Tema 23.- 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 24.- 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 25.- Granjas cinegéticas: Mamíferos. Instalaciones Alimentación. Profilaxis. Manipulación. Densidades. Transporte y suelta.

Tema 26.- Centros de recuperación de fauna amenazadas: 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 27.- Cultivos piscícolas. Frezaderos naturales y artificiales. Incubadoras. Cíprinicultura. 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 28.- Espacios naturales protegidos. Tipos. Planes de uso y gestión. Instalaciones y su manejo. Centros de recepción. Recorridos e itinerarios. Educación ambiental.

Tema 29.- 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. Normas de higiene y seguridad en el trabajo. Elementos de higiene y seguridad. Monos, cascos, guante, gafas, etc...

Tema 30.- Almacenes y establecimientos. Ordenación de los mismos. Conservación de productos almacenados. Carga y descarga. Control de entradas y salidas.

Tema 31.- La igualdad efectiva de mujeres y hombres en el ámbito de las Administraciones Públicas. Políticas públicas de igualdad.

Encargado General Obras Públicas

Tema 1.- Legislación de Carreteras. Ley 9/1990 de Carreteras de Castilla-La Mancha. Reglamento General de Carreteras. Ley 4/2007 de Evaluación de Impacto Ambiental de Carreteras.

Tema 2.- I Plan Regional de Carreteras. Actualización. II Plan Regional de Carreteras. La Administración Regional de Carreteras. Organización y funciones.

Tema 3.- Ley de Prevención de Riesgos Laborales. Disposiciones mínimas de Seguridad en las Obras de Construcción. Ley 30/2007 de Contratos del Sector Público.

Tema 4.- Proyectos de Obras Públicas. Memoria y Anejos. Planos. Pliego de Condiciones. Presupuestos.

Tema 5.- Trazado de Carreteras. Planta. Perfil Longitudinal. Secciones Tipo. Perfiles Transversales.

Tema 6.- Actuaciones Previas al inicio de una Obra. Cartografía. Replanteos. Nivelaciones.

Tema 7.- Expropiaciones. Servicios afectados. Coordinación con otros Organismos.

Tema 8.- Excavaciones. Desbroces. Desmontes y explanaciones. Vertederos. Maquinaria. Organización de los tajos. Ejecución. Control de calidad.

Tema 9.- Rellenos. Terraplenes y Pedraplenes. Maquinaria. Organización de los Tajos. Control de Calidad de materiales y ejecuciones.

Tema 10.- Explanadas. Préstamos. Estabilizaciones. Organización. Control de Materiales y ejecución.

Tema 11.- Firmes de Carreteras. Firmes Flexibles y Rígidos. Materiales Granulares. Materiales Estabilizados. Maquinaria e Instalaciones de tratamiento de áridos. Organización. Control de materiales, fabricación y ejecución.

Tema 12.- Pavimentos. Mezclas Bituminosas en Caliente y en Frío. Plantas de fabricación. Equipos de puesta en Obra y su organización. Control de materiales y ejecución.

Tema 13.- Pavimentos. Tratamientos Superficiales con y sin gravilla. Lechadas Bituminosas. Reciclados de firmes. Equipos de fabricación y puesta en obra. Control de Calidad.

Tema 14.- Drenaje superficial y profundo. Geotextiles. Drenaje transversal. Pequeñas obras de paso. Implantación y ejecución. Control de calidad.

Tema 15.- Hormigones. Instrucción E.H.E. Materiales. Fabricación. Plantas de Hormigonado. Puesta en Obra. Encofrados.

Tema 16.- Estructuras. Puentes y Viaductos. Muros de Contención. Estructuras de suelo reforzado. Ejecución. Control de Calidad.

Tema 17.- Señalización de Carreteras. Señalización Horizontal. Señalización Vertical. Balizamiento. Sistemas de contención de vehículos. Iluminación. Control de Calidad.

Tema 18.- Señalización de Obras. Diseño y Ejecución. Señalización móvil. Organización y Control. Semáforos. Desvíos de Tráfico.

Tema 19.- Conservación de Carreteras. Actuaciones preventivas. Conservación del sistema de drenaje. Control de vegetación. Tratamiento de Taludes. Inspección de Obras de Fabrica.

Tema 20.- Conservación de Carreteras. Operaciones de reparación. Bacheos y saneos de blandones. Maquinaria y equipos. Organización y control de operaciones.

Tema 21.- Conservación de Carreteras. Reparaciones de obras de fabrica. Reposición de señalización y balizamiento. Equipos. Organización y control de operaciones.

Tema 22.- Vialidad invernal. Equipos y maquinaria. Organización y control de operaciones. Coordinación con otros Organismos. Teléfono de emergencia 112. Planes de emergencia de Castilla-La Mancha.

Tema 23.- Seguridad Vial. Planes de Seguridad Vial. Afors de Tráfico.

Tema 24.- Explotación y Vigilancia de Carreteras. Autorizaciones. Gestión de expedientes. Procedimiento Sancionador.

Tema 25.- Organización de equipos. Medios Humanos. Maquinaria e instalaciones. Brigadas de Conservación. La Conservación contratada: Operaciones ordinarias y operaciones ordenadas.

Tema 26.- La Red de Carreteras en Castilla-La Mancha. Jerarquía y denominación. Competencias.

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

Encargado 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. Seguridad y Salud en el trabajo.

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.

Especialista de Laboratorio

Tema 1.- Funciones del técnico especialista de laboratorio. Estructura básica de un laboratorio.

Tema 2.- Conceptos básicos de estadística.

Tema 3.- Valores de referencia. Unidades de medida. Sistema Internacional de unidades. Sensibilidad, especificidad y valor predictivo de una prueba diagnóstica.

Tema 4.- Sistema de calidad en el laboratorio.

Tema 5.- Obtención, manipulación y conservación de muestras.

Tema 6.- Microscopia. Conceptos básicos y tipos. Empleo del microscopio óptico. Preparaciones para examen con microscopio.

Tema 7.- Constitución de la materia, elementos químicos, enlaces químicos y formulación en química orgánica e inorgánica.

Tema 8.- Principios inmediatos: Clasificación y metabolismo de Glúcidos, lípidos y proteínas.

Tema 9.- 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 10.- Principios de pesada en el laboratorio. Balanzas analíticas, funcionamiento y tipos. Principios

básicos de gravimetría y volumetría. Mediciones, materiales y equipos.

Tema 11.- 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 12.- Espectrofotometría de absorción atómica. Principios básicos e instrumentación. Absorción atómica sin llama.

Tema 13.- Fotometría de llama. Principios básicos e instrumentación. Fotometría de llama directa y con estándar interno.

Tema 14.- Nefelometría y turbidimetría. Principios básicos e instrumentación. Detección de luz dispersada. Ley de Heidelberger-Kendall. Efecto prozona.

Tema 15.- Inmunoanálisis con marcadores no isotópicos: Fluoroinmunoanálisis, Enzimoimmunoanálisis e Inmunoanálisis de quimioluminiscencia.

Tema 16.- Cromatografía en papel, capa fina y columna. Principios básicos.

Tema 17.- Cromatografía de gases. Principios básicos e instrumentación. Preparación de muestras

Tema 18.- Cromatografía líquida de alta resolución (HPLC). Principios básicos e instrumentación. Preparación de muestras.

Tema 19.- Clasificación general de las bacterias. Microorganismos más frecuentes aislados.

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.- Seguridad e higiene en el trabajo. Riesgos en el laboratorio y su prevención.

Tema 26.- PCR y RT-PCR convencional y en tiempo real. Principios básicos. Instrumentación. Aplicación en laboratorios de genotipado y sanidad animal.

Tema 27.- Red Regional de Centros de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria en Castilla-La Mancha. Orden 23/08/2004 de la Consejería de Agricultura.

Tema 28.- Diagnóstico serológico. Enzimoimmunoanálisis, Electroinmunotransferencia (Western blotting), Aglutinación, Inmunodifusión (AGID), Técnica de Fijación de Complemento. Descripción y fundamentos. Ventajas e inconvenientes de cada una de ellas. Aplicación en laboratorios de sanidad animal: Rosa de Bengala y Fijación de Complemento de Campbell y Turner.

Tema 29.- Residuos generados en los laboratorios de diagnóstico de sanidad animal. Residuos específicos o de riesgo. Clasificación y envasado para su entrega a un gestor autorizado para su eliminación.

Tema 30.- Zoonosis. Definición. Principales zoonosis transmitidas por animales de producción.

Tema 31.- La igualdad efectiva de mujeres y hombres en el ámbito de las Administraciones Públicas. Políticas públicas de igualdad.

Operador 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. Seguridad e higiene en el trabajo. Organización de equipos.

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

Técnico Especialista en Jardín de Infancia

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

Tema 2.- El Centro de Atención a la Infancia.

Tema 3.- Características generales del desarrollo infantil.

Tema 4.- Desarrollo biológico del niño de 0-3 años.

Tema 5.- Desarrollo afectivo y emocional del niño de 0-3 años.

Tema 6.- Desarrollo social del niño de 0-3 años.

Tema 7.- Desarrollo cognitivo del niño de 0-3 años.

Tema 8.- Desarrollo psicomotor del niño de 0-3 años.

Tema 9.- Desarrollo perceptivo del niño de 0-3 años.

Tema 10.- Adquisición y desarrollo del lenguaje y la comunicación.

Tema 11.- Alteraciones del desarrollo y actuación educativa.

Tema 12.- Alteraciones del comportamiento y actuación educativa.

Tema 13.- Necesidades educativas especiales de 0-3 años.

Tema 14.- El Centro de Atención a la Infancia y la protección de niños y niñas. La infancia en situación de riesgo social.

Tema 15.- Salud, higiene y alimentación.

Tema 16.- La programación en el Centro de Atención a la Infancia.

Tema 17.- Documentos de programación.

Tema 18.- La realización de las actividades.

Tema 19.- Las rutinas en el Centro de Atención a la Infancia.

Tema 20.- La evaluación: funciones, estrategias e instrumentos.

Tema 21.- Orientaciones y criterios metodológicos.

Tema 22.- Organización de espacios, materiales y tiempos.

Tema 23.- La atención a la diversidad.

Tema 24.- Recursos didácticos.

Tema 25.- El juego infantil.

Tema 26.- La Psicomotricidad.

Tema 27.- El período de adaptación. El clima de seguridad emocional en el Centro de Atención a la Infancia.

Tema 28.- Comunicación y cooperación entre el centro y las familias.

Tema 29.- El papel del Técnico Especialista en Jardín de Infancia en el centro.

Tema 30.- El trabajo en equipo en el Centro de Atención a la Infancia.

Tema 31.- La igualdad efectiva de mujeres y hombres en el ámbito de las Administraciones Públicas. Políticas públicas de igualdad.

B) Categorías Profesionales Pertenecientes al Grupo IV

Auxiliar Sanitario

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.- Relación asistencial con el enfermo y los familiares. Relaciones en el equipo sanitario. El consentimiento informado, la confidencialidad y la ética de los cuidados de enfermería. Calidad asistencial.

Tema 4.- Comunicación y aprendizaje. Técnicas de educación para la salud. Consideraciones físicas y ambientales sobre la salud. Entornos saludables.

Tema 5.- Manejo de documentación: Archivo, registro y traslado de documentación sanitaria.

Tema 6.- Limpieza, desinfección y esterilización del material e instrumental sanitario.

Tema 7.- Obtención, conservación y transporte de muestras biológicas. Residuos sanitarios: Clasificación, recogida, tratamiento y eliminación.

Tema 8.- Posiciones corporales. Movilización del sistema músculo-esquelético. Transporte y deambulación.

Tema 9.- Higiene y aseo del enfermo. El masaje. Úlceras por presión.

Tema 10.- Epidemiología de las enfermedades transmisibles. Las infecciones nosocomiales: vigilancia, prevención y control.

Tema 11.- Medición y registro de las constantes vitales. Masaje cardíaco. Fisioterapia respiratoria. Sondas. Drenajes. Enemas. Alimentación y dietas.

Tema 12.- Cuidados en las personas mayores. 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 en la infancia.

Tema 14.- El enfermo terminal: concepto y cuidados. Actitud ante la muerte de un ser humano.

Tema 15.- Salud laboral: concepto, riesgos laborales y profilaxis del personal sanitario.

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

Tema 3.- Prevención de accidentes. Seguridad e higiene en el trabajo: aseo personal, higiene en el trabajo y ves-

tuario. Reglamentación técnico-sanitaria de comedores colectivos.

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, coste, descongelación, etc.).

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.

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

Tema 15.- Técnicas de manipulación y conservación de alimentos.

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

Oficial Primera Agrario y Medio Ambiental

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, 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.

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 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. 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 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, manejo y eliminación de residuos. Programas de desertización desinsectación y desinfectación. 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. Horarios de riego

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.- 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 17.- Granjas cinegéticas. Concepto, finalidad y clases. Alimentos usados en las Granjas cinegéticas. Manejo de incubadoras

Tema 18.- Piscifactorías: conceptos, finalidad y clases. 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. Diversos tipos y características. Manejo de los mismos según los diversos Planes establecidos en la Comunidad Autónoma.

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

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.

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

Tema 11.- Grado de electrificación de viviendas y oficinas. Líneas y elementos de la instalación. Protecciones. Instalaciones especiales.

Tema 12.- Motores. Tipos de motores. Ciclos gasolina, diesel 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.

Oficial Segunda Agrario y Medio Ambiental

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

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

Vigilante de Carreteras

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

Tema 2.- Opciones básicas sobre legislación urbanística. Referencia a Castilla-La Mancha.

Tema 3.- Expedientes de explotación de Carreteras. Tramitación. Informes técnicos y representación gráfica. Infracciones a la legislación. Tramitación de denuncias. Sanciones y recursos.

Tema 4.- Nociones básicas sobre Planificación de Carreteras. Proyectos de Carreteras.

Tema 5.- Explanaciones y firmes de carreteras. Conceptos generales.

Tema 6.- Pavimentos. Mezclas bituminosas y tratamientos superficiales. Conceptos generales. Patologías.

Tema 7.- Obras de drenaje y obras de paso.

Tema 8.- Inspección y conservación de obras de fábrica.

Tema 9.- Aforos de tráfico. Inventario de Carreteras.

Tema 10.- Señalización horizontal y vertical. Balizamiento y barreras. Normativa.

Tema 11.- Señalización provisional de obras.

Tema 12.- Seguridad vial. Accidentabilidad. Actuaciones preventivas.

Tema 13.- Conservación de Carreteras. Operaciones de conservación preventiva. Degradación de firmes.

Tema 14.- Vialidad invernal. Información y gestión de la red. Operaciones de mantenimiento de tráfico. PLATE-CAM.

Tema 15.- Control de calidad en obras civiles. 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.

C) Categorías Profesionales pertenecientes al Grupo V

Ordenanza

Tema 1.- La Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha: principales características históricas, geográficas, culturales y económicas de la región.

Tema 2.- La Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. Órganos que la forman, composición y estructura.

Tema 3.- La comunicación y el lenguaje. Formas de expresión oral y escrita.

Tema 4.- El envío de la documentación a través de medios postales y telegráficos. Técnicas de empaquetado y transporte.

Tema 5.- Los documentos administrativos básicos. Archivo y registro de la documentación. Técnicas de clasificación y ordenación de documentos.

Tema 6.- Fotocopiadoras: características y manejo.

Tema 7.- Los derechos de los ciudadanos en sus relaciones con las Administraciones Públicas. Aspectos generales de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Tema 8.- La igualdad efectiva de mujeres y hombres en el ámbito de las Administraciones Públicas. Políticas públicas de igualdad.

Peón Especialista

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

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

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

Tema 4.- Nociones generales sobre conservación de instalaciones.

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

Personal de Limpieza y Servicios Domésticos

Tema 1.- Aparatos, instrumentos y técnicas de limpieza.

Tema 2.- Productos de limpieza. Identificación de productos de limpieza y desinfección. Composición e información sobre las propiedades de sus componentes. Dosificación. Significado de los símbolos utilizados en las etiquetas de los productos. Manipulación, transporte y almacenamiento de los productos. Identificación de los peligros.

Tema 3.- Técnicas de ejecución de las labores propias de limpieza manual o mecánica de las diferentes instalaciones del centro de trabajo: Labores de limpieza de paramentos horizontales y verticales, mobiliario y colocación del mismo, elementos ornamentales, aluminio, cristales, etc. Cuidados especiales en la limpieza de aparatos de ofimática.

Tema 4.- Técnicas de higienización de las dependencias y del menaje y útiles de cocina. Técnicas de manipulación y conservación de alimentos.

Tema 5.- Útiles, productos y técnicas de lavado, planchado y costura.

Tema 6.- Manipulación de alimentos. Higiene y sanidad alimentaria. Montaje de comedores y servicio de comidas.

Tema 7.- Tipos de residuos. Identificación y tratamiento de los residuos. Recogida y evacuación.

Tema 8.- La igualdad efectiva de mujeres y hombres en el ámbito de las Administraciones Públicas. Políticas públicas de igualdad.

* * * * *

Resolución de 11-06-2008, de la Dirección General de la Función Pública, por la que se notifica el emplazamiento a los interesados en el recurso Contencioso-Administrativo que se reseña, interpuesto ante el Tribunal Superior de Justicia. Sala de lo Contencioso-Administrativo.

De conformidad con lo establecido en el artículo 49 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, se comunica que con esta fecha se ha ordenado remitir al Tribunal Superior de Justicia. Sala de lo Contencioso-Administrativo el expediente administrativo correspondiente al procedimiento