II.- AUTORIDADES Y PERSONAL

OPOSICIONES Y CONCURSOS

Consejería de Administraciones Públicas

Resolución de 30-10-2006, de la Consejería de Administraciones Públicas, por la que se convoca el proceso selectivo para la cobertura, con carácter fijo y por el sistema general de acceso libre, de puestos vacantes correspondientes a la plantilla de personal laboral de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

El Decreto 37/2006, de 4 de abril (DOCM nº 74, de 7 de abril), por el que se aprobó la Oferta de Empleo Público para el año 2006, establece que la convocatoria de los procesos selectivos de personal laboral de la Administración de la Junta de Comunidades por el sistema general de acceso libre se realizará por el procedimiento de oposición, y en convocatoria independiente de los sistemas de promoción interna y general de personas con discapacidad.

En su virtud, esta Consejería de Administraciones Públicas, en uso de las competencias atribuidas en el artículo 11.3.f) de la Ley 3/1988, de 13 de diciembre, de Ordenación de la Función Pública de Castilla-La Mancha, ha resuelto convocar el proceso selectivo para la cobertura, con carácter fijo y por el sistema general de acceso libre, de puestos vacantes correspondientes a la plantilla de personal laboral de la Administración de la Junta de Comunidades, con sujeción a las siguientes Bases de la Convocatoria:

1. Normas generales.

1.1.- Se convoca el proceso selectivo para cubrir, con carácter fijo y por el sistema general de acceso libre, los 411 puestos de personal laboral que se recogen en el Anexo I, agrupados por Categorías Profesionales.

1.2. Los aspirantes que soliciten participar en una categoría profesional por el sistema general de acceso libre podrán hacerlo también, si cumplen con los requisitos establecidos para ello, por el sistema de promoción interna. En este caso, si superaran el proceso por ambos sistemas, serán incluidos exclusivamente en la relación definitiva de aprobados en el proceso selectivo correspondiente al sistema de promoción interna.

1.3. No podrán presentarse a este proceso selectivo los aspirantes que, en virtud de lo previsto en el artículo 1.4. de la Ley 12/2001, de 29 de noviembre, se presenten al convocado, en desarrollo de esta Oferta de Empleo, para la cobertura de los puestos de las mismas Categorías Profesionales por el sistema general de acceso de discapacitados. De producirse esta circunstancia, se tendrá por presentado al aspirante por el sistema general de acceso de personas con discapacidad.

1.4. Los aspirantes podrán presentarse a los puestos de trabajo de las Categorías Profesionales convocadas siempre que reúnan los requisitos exigidos para ello, y no estén desempeñando puestos de la misma Categoría Profesional como personal laboral fijo de la Administración de la Junta de Comunidades. A estos efectos, con su solicitud optarán genéricamente a todos los puestos convocados de la Categoría Profesional de que se trate.

1.5. Las plazas convocadas se incrementarán con las no cubiertas, en su caso, en los procesos selectivos convocados para esta misma Oferta de Empleo por los sistemas de promoción interna y general de acceso de discapacitados para las correspondientes Categorías Profesionales.

1.6. El procedimiento de selección será el de oposición.

1.7. La adjudicación de los puestos de trabajo a los aspirantes propuestos para su contratación se efectuará según la puntuación total obtenida en el proceso selectivo y el orden de preferencia manifestado por ellos en la forma prevista en la base 9.6. Los aspirantes aprobados en los procesos selectivos por los sistemas de promoción interna y general de acceso de personas con discapacidad tendrán preferencia sobre los del sistema general de acceso libre para la adjudicación de destinos.

1.8. Al proceso selectivo le serán aplicables la Ley 3/1988, de 13 de diciembre, de Ordenación de la Función Pública de Castilla-La Mancha; la Ley 7/2001, de 28 de junio, de Selección de Personal y Provisión de Puestos de Trabajo; la Ley 30/1984, de 2 de agosto, de Medidas para la Reforma de la Función Pública; el Real Decreto 364/1995, de 10 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento General de Ingreso del Personal al servicio de la Administración General del Estado; el V Convenio Colectivo para el Personal Laboral al servicio de la Junta de Comunidades; el Decreto 37/2006, de 4 de abril, por el que se aprueba la Oferta de Empleo Público para el año 2006; y las bases de esta convocatoria.

1.9. Además de en los lugares previstos expresamente en esta convocatoria para los diferentes actos del proceso selectivo, también podrá recabarse información general respecto del mismo en la página Web de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, dirección (http://www.jccm.es) y en los siguientes teléfonos de información: 012 si se llama desde alguna localidad de Castilla-La Mancha y 902267090 para todo el territorio español. Esta información adicional tendrá un valor orientativo y no será vinculante para la Administración de la Junta ni generará derechos para sus destinatarios, de conformidad con lo establecido en el artículo 6º del Decreto 24/98, de 31 de marzo, regulador de los servicios de información general y registro de documentación de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

1.10. Los interesados/as podrán dirigir sus alegaciones a los Tribunales Calificadores mediante correo electrónico a la dirección oposiciones.ear@jccm.es, indicando en el asunto "alegaciones a la prueba del proceso selectivo de.... (indicando la Categoría Profesional a que se refieren)". A todos los interesados/as que utilicen este medio de comunicación les será enviado un mensaje que confirme la recepción. Igualmente podrán enviarse mediante fax al número 925265658. En cualquier caso sólo deberá utilizarse uno de estos medios de comunicación.

2. Requisitos de los aspirantes

2.1. Para ser admitidos al proceso selectivo los aspirantes deberán reunir los siguientes requisitos, además de los específicamente señalados en el Anexo I para las diferentes Categorías Profesionales:

a) Ser español o nacional de un Estado miembro de la Unión Europea.

También podrán participar el cónyuge de los españoles y de los nacionales de otros Estados miembros de la Unión Europea, siempre que no estén separados de derecho, así como sus descendientes y los de su cónyuge, siempre que no estén separados de derecho, menores de veintiún años o mayores de dicha edad que vivan a sus expensas. Igualmente, se extenderá a las personas incluidas en el ámbito de aplicación de los Tratados Internacionales celebrados por la Comunidad Europea y ratificados por España, en los que sea de aplicación la libre circulación de trabajadores.

Así mismo podrán participar los ciudadanos extranjeros de cualquier otro Estado, siempre que cumplan los requisitos establecidos para ello en la Ley Orgánica 4/2000, de 11 de enero, reguladora de los derechos y libertades de los extranjeros en España y de su integración social.

b) Tener cumplidos dieciocho años de edad.

c) Estar en posesión de la titulación académica o equivalente que, en su caso, se especifique en el Anexo I para la correspondiente Categoría Profesional, o estar en condiciones de obtenerla en la fecha en que termine el plazo de presentación de solicitudes. Cuando en el Anexo citado no se exija titulación específica alguna, se deberá tener la titulación académica que a continuación se señala para cada uno de los Grupos a los que corresponda la Categoría Profesional, o estar en condiciones de obtenerla en la fecha en la que termine el plazo de presentación de solicitudes:

- Grupo III: Título de Bachiller, Técnico Superior o equivalentes, o tener reconocida la equivalencia a efectos laborales de la prueba de acceso a la Universidad para mayores de veinticinco años.
- Grupo IV: Título de Graduado en Educación Secundaria, Técnico o equivalentes.
- Grupo V: Certificado de Escolaridad o acreditación de los años cursados y de las calificaciones obtenidas en la Educación Secundaria Obligatoria o equivalentes.

Las titulaciones académicas deberán estar expedidas por centros oficiales debidamente reconocidos. En el caso de titulaciones obtenidas en el extranjero deberá acreditarse su homologación por el Ministerio de Educación y Ciencia o cualquier otro órgano de la Administración competente para ello.

d) No padecer enfermedad ni estar afectado por limitación física o psíquica que sean incompatibles con el desempeño de las correspondientes funciones.

e) No haber sido separado mediante expediente disciplinario del servicio de cualquiera de las Administraciones Públicas, ni hallarse inhabilitado para el desempeño de funciones públicas. Los aspirantes cuya nacionalidad no sea la española deberán, igualmente, no estar sometidos a sanción disciplinaria o condena penal que impida el acceso a la función pública en su Estado.

2.2. Los requisitos establecidos en la base anterior deberán poseerse en el día de la finalización del plazo para la presentación de solicitudes y mantenerse durante el desarrollo del proceso selectivo.

3. Solicitudes

3.1.- Medios para la presentación de la solicitud de participación:

Las solicitudes de participación en el proceso selectivo se podrán presentar por cualquiera de los medios siguientes:

a) Presentación ordinaria:

La solicitud de participación podrá presentarse cumplimentando el modelo oficial que será facilitado gratuitamente en las Oficinas de Información y Registro de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, en las siguientes direcciones:

Delegación Provincial de la Junta en Albacete: Pº. de la Cuba, 27.
Delegación Provincial de la Consejería de Bienestar Social en Albacete: Pº Pedro Simón Abril, 10.
Delegación Provincial de la Junta en Ciudad Real: C/ Paloma, 9.
Delegación Provincial de las Consejerías de Sanidad y Bienestar Social en Ciudad Real: C/ Postas, 20.
Delegación Provincial de la Junta en Cuenca: Glorieta González Palencia, 2; primera planta, izquierda.
Delegación Provincial de la Junta en Guadalajara: Plaza de San Esteban, 1.
Delegación Provincial de la Junta en Toledo: Edificio del Archivo de Castilla-La Mancha. Río Valdemarías s/n.
Consejería de Administraciones Públicas, Toledo: Avda. de Portugal s/n.
Delegación de Servicios de la Junta en Talavera de la Reina: Plaza del Pan, 10.

También podrá obtenerse el modelo de la solicitud a través de Internet, en la página web de la Escuela de Administración Regional www.jccm.es/ear Los participantes que opten por este medio deberán cumplimentar la solicitud y realizar el resto de trámites para su presentación conforme al procedimiento general descrito en las bases 3.2. a 3.4.

b) Presentación electrónica:

La solicitud podrá presentarse también electrónicamente a través de la cumplimentación, firma, pago y presentación virtual de la solicitud electrónica de participación que se encuentra a disposición de los interesados en la página de la Escuela de Administración Regional Junta www.jccm.es/Procesos Selectivos/Inicio.jsp

Para la presentación de la solicitud por este medio deberá poseerse y tener correctamente instalado un certificado de autenticación de cliente o firma electrónica que permita identificar a quien presente la solicitud de participación, debiendo coincidir la identidad del titular del certificado y la del solicitante. Los aspirantes que lo deseen podrán obtener dicho certificado, de forma gratuita, en cualquiera de las Oficinas de Información y Registro indicadas en la Base 3.1.a).

La aplicación permitirá la impresión de un documento que contendrá todos los datos de la solicitud así como el número de registro correspondiente y de transacción electrónica de pago, que servirá, a todos los efectos, como justificante de su presentación.

Una vez presentada la solicitud electrónica no será posible modificar los datos contenidos en ella o presentar una nueva solicitud para la misma Categoría Profesional, salvo cuando se trate de distintos sistemas de selección y ambos puedan compatibilizarse entre si. Cualquier corrección o modificación que se desee realizar deberá efectuarse, conforme a lo previsto en la Base 3.6., mediante escrito dirigido a la Escuela de Administración Regional, Consejería de Administraciones Públicas, Avda. de Portugal s/n, 45071, Toledo, o mediante correo electrónico firmado electrónicamente por el titular de la solicitud dirigido a la dirección de correo electrónico ear@jccm.es.

3.2. En la tramitación de las solicitudes los aspirantes tendrán en cuenta:

3.2.1. Las solicitudes se dirigirán a la Excma. Sra. Consejera de Administraciones Públicas de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha (Avda. de Portugal s/n, 45071 Toledo).

3.2.2. El plazo para la presentación de las solicitudes será de veinte días naturales, contados a partir del siguiente al de publicación de esta convocatoria en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha.

3.2.3. La presentación ordinaria de la solicitud a que se hace referencia en la base 3.1.a. podrá hacerse en las Oficinas de Información y Registro de la Junta de Comunidades, en las sedes centrales de las Consejerías, en las de sus Delegaciones Provinciales, en las Delegaciones de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha en cada una de las capitales de provincia de la Comunidad Autónoma, o en la forma establecida en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común. Las solicitudes que se presenten a través de las Oficinas de Correos deberán ir en sobre abierto para ser fechadas y selladas por el funcionario de correos antes de ser certificadas.

El modelo oficial de solicitud de participación consta de tres ejemplares. El primero se quedará en poder de la Administración, siendo devuelto el segundo al interesado una vez sellado y registrado por la oficina pública donde se presente la solicitud. El tercero y último se quedará en poder de la entidad financiera donde se ingresen las tasas por derechos de examen.

3.2.4. El interesado deberá conservar su ejemplar de la solicitud por si le fuera requerida su presentación en el momento de realización de las pruebas selectivas.

3.3.- Los aspirantes deberán observar las siguientes instrucciones al cumplimentar su solicitud:

3.3.1. En el apartado de la solicitud destinado a "Categoría Profesional", harán constar la denominación de la Categoría Profesional a la que aspiran, consignando en los recuadros previstos para ello el código correspondiente de entre los recogidos en el Anexo I y en las instrucciones del reverso de la solicitud.

3.3.2.- En el recuadro de la solicitud destinado al sistema de acceso, marcarán el destinado a "libre".

3.3.3. Los aspirantes con discapacidad que se presenten a este proceso selectivo gozarán de iguales condiciones para la realización de las pruebas que los demás aspirantes. Para ello deberán indicar, en los recuadros destinados al efecto en la solicitud, el grado de minusvalía que padecen y si requieren la adaptación de medidas de tiempo y/o medios para la realización de las pruebas de aptitud. Expresada, en su caso, la solicitud de adaptación de las medidas, y para que los Tribunales Calificadores que han de juzgar las pruebas selectivas den cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 4 del Decreto 37/2006, de 4 de abril, por el que se aprueba la Oferta de Empleo Público de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha para el año 2006 y en la base 5.10. de esta convocatoria, los aspirantes deberán presentar en el plazo de veinte días a contar desde el siguiente a aquel en que se publiquen en el DOCM las relaciones provisionales de aspirantes admitidos y excluidos del proceso selectivo, el certificado de reconocimiento de minusvalía en el que se exprese el grado y características de la discapacidad padecida. A la vista del mismo el Tribunal Calificador acordará las adaptaciones de medios que estime oportunas. Cuando se requiera adaptación de tiempo el Tribunal Calificador resolverá sobre la procedencia y concreción de la adaptación, conforme al Baremo aprobado por Orden del Ministerio de Presidencia 1822/2006, de 9 de junio, por la que se establecen criterios generales para la adaptación de tiempos adicionales en los procesos selectivos para el acceso al empleo público de personas con discapacidad.

3.4.- Los derechos de examen para la participación en el proceso selectivo se ingresarán en la cuenta corriente nº 2105-0135-94-0102000068, a nombre de "Pruebas Selectivas de Castilla-La Mancha", abierta en la entidad financiera Caja Castilla-La Mancha, en las cuantías que para las Categorías Profesionales de cada Grupo se señalan a continuación:

Categorías Profesionales del Grupo III: 12,70 euros.
Categorías Profesionales del Grupo IV: 9,52 euros.
Categorías Profesionales del Grupo V: 6,36 euros.

El ingreso podrá efectuarse directamente en cualquier oficina de la referida entidad financiera o mediante transferencia desde cualquier otra a la cuenta corriente antes mencionada. En el recuadro de la solicitud previsto para ello se expresará la cuantía que se ingresa por derechos de examen. Igualmente deberá figurar en ella la acreditación del pago de estos derechos mediante la validación por la entidad financiera en la que se realice el ingreso, a través de certificación mecánica, o en su defecto sello y fecha de la misma en el espacio destinado a estos efectos; la falta de este requisito determinará la exclusión del aspirante. Una vez efectuado y validado el pago, el interesado retirará de la entidad financiera los dos primeros ejemplares de que consta la solicitud, quedando el tercero y último en poder de la misma. En ningún caso, la mera presentación de la solicitud para el pago en la entidad financiera supondrá la sustitución del trámite de presentación, en tiempo y forma, del impreso de solicitud con arreglo a lo dispuesto en las bases 3.2.2 y 3.2.3. de esta convocatoria.

Cuando se presente la solicitud electrónica, el pago se efectuará mediante tarjeta de débito o crédito, debiéndose abonar igualmente la cantidad antes citada para cada Grupo en concepto de derechos de examen.

3.5. Las bolsas de trabajo para la contratación de personal de carácter temporal reguladas en la base 8.5 tendrán ámbito provincial. En consecuencia, en el apartado de la solicitud previsto para ello, deberá expresarse la bolsa o bolsas de trabajo provinciales de las que, en su caso, se desea formar parte. Para los aspirantes que no ejerciten esta opción en su solicitud, se entenderá de oficio que optan por formar parte de todas las bolsas de trabajo provinciales.

3.6. Los aspirantes quedan vinculados a los datos que hayan hecho constar en sus solicitudes, pudiendo únicamente demandar su modificación mediante escrito motivado, dentro del plazo establecido en la base 3.2.2. para la presentación de las solicitudes.

4.- Admision de aspirantes

4.1. Terminado el plazo para la presentación de las solicitudes, la Consejería de Administraciones Públicas publicará en el Diario Oficial de Casti-

lla-La Mancha la relación provisional de aspirantes excluidos del proceso selectivo, con expresión de su nombre y apellidos, el número de su DNI y la causa de su exclusión.

4.2. Los errores de hecho podrán subsanarse en cualquier momento, de oficio o a instancia del interesado. En todo caso, la resolución a la que se refiere la base anterior establecerá el plazo de diez días hábiles para que los aspirantes excluidos provisionalmente puedan subsanar los defectos que motivaron su exclusión. Quienes no subsanen los defectos dentro del plazo señalado, justificando su derecho a ser admitidos, serán definitivamente excluidos del proceso selectivo.

4.3. Transcurrido el plazo para subsanar los defectos, se publicará en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha la resolución de la Consejería de Administraciones Públicas aprobando las relaciones definitivas de aspirantes admitidos y excluidos. Esta resolución contendrá la relación definitiva de aspirantes excluidos y el lugar donde se encuentran expuestas al público las relaciones definitivas de aspirantes admitidos al proceso selectivo, así como el lugar y la fecha de celebración de la primera o única prueba selectiva.

4.4. Según lo dispuesto en la Disposición Transitoria Primera de la Ley 3/1990, de 18 de mayo, de Tasas y Precios Públicos de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, los derechos de examen serán reintegrados a los aspirantes excluidos siempre que formulen la reclamación correspondiente en el plazo de un mes a partir de la publicación de la lista definitiva de excluidos.

5. Tribunales calificadores.

5.1. Se constituirán 14 Tribunales Calificadores. Estos órganos se encargarán de la selección de los aspirantes y del desarrollo del proceso selectivo para las Categorías Profesionales que se les atribuyan. Todos los Tribunales tendrán su sede a efectos de comunicaciones en la Consejería de Administraciones Públicas, Avda. de Portugal S/n, con código postal 45071 de la ciudad de Toledo.

5.2. Los Tribunales Calificadores tendrán atribuidas las Categorías Profesionales que se expresan a continuación:

Tribunal del área de Servicios Generales.- Categoría Profesional: Ordenanza.
Tribunal del área de Agricultura y Medio Ambiente.- Categorías Profesionales: Encargado General Agrario y Medio Ambiental; Encargado Agrario y Medio Ambiental; Oficial Primera Agrario y Medio Ambiental; Oficial Segunda Agrario y Medio Ambiental.
Tribunal del área de Servicios Sociales (I).- Categorías Profesionales: Monitor Jefe de Taller; Técnico Especialista en Jardín de Infancia.
Tribunal del área de Servicios Sociales (II).- Categoría Profesional: Encargado de Servicios.
Tribunal del área de Servicios Sociales (III).- Categoría Profesional: Peón Especialista.
Tribunal del área de Servicios Sociales (IV).- Categoría Profesional: Personal de Limpieza y Servicios Domésticos.
Tribunal del área de Educacion y Ciencia (I).- Categorías Profesionales: Cocinero; Ayudante de Cocina.
Tribunal del área de Educacion y Ciencia (II).- Categoría Profesional: Auxiliar Técnico Educativo.
Tribunal del área de Educacion y Ciencia (III).- Categoría Profesional: Técnico Especialista en Interpretación de la Lengua de Signos.
Tribunal del área de Oficios (I).- Categorías Profesionales: Jefe de Mantenimiento; Oficial Primera de Mantenimiento; Oficial Segunda de Mantenimiento.
Tribunal del área de Oficios (II).- Categoría Profesional: Conductor.
Tribunal del área de Obras Públicas (I).- Categorías Profesionales: Encargado General Obras Públicas; Encargado Obras Públicas; Vigilante de Obras; Vigilante de Carreteras.
Tribunal del área de Servicios Sanitarios (I).- Categoría Profesional: Auxiliar Sanitario.
Tribunal del área de Servicios Sanitarios (II).- Categorías Profesionales: Especialista Laboratorio; Auxiliar de Laboratorio.

5.3. Los Tribunales Calificadores estarán formados por siete miembros, titulares y suplentes: un presidente y seis vocales, nombrados todos ellos por la Consejera de Administraciones Públicas: el presidente y tres vocales a propuesta de la Administración y los otros tres vocales a propuesta de las Centrales Sindicales firmantes del V Convenio Colectivo. Actuará como secretario uno de los vocales propuestos por la Administración. Las Organizaciones Sindicales dispondrán para proponer a sus miembros de un plazo de quince días hábiles, desde la recepción del requerimiento realizado a estos efectos por la Administración; transcurrido el plazo sin que se hubiera hecho la propuesta, serán designados directamente por la Administración.

El nombramiento de los miembros de los Tribunales Calificadores se publicará en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha con ocasión de la publicación de las relaciones provisionales de aspirantes admitidos y excluidos del proceso selectivo.

5.4. Los miembros de los Tribunales Calificadores deberán abstenerse de intervenir en el procedimiento, notificándolo a la Consejera de Administraciones Públicas, cuando concurran en ellos circunstancias de las previstas en el artículo 28.2. de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, o si hubieran realizado tareas de preparación de aspirantes a pruebas selectivas en los cinco años anteriores a la publicación de esta convocatoria. Asimismo, los aspirantes podrán recusar a los miembros de las Tribunales Calificadores cuando concurran en ellos algunas de las circunstancias previstas en el referido artículo.

5.5. La Consejería de Administraciones Públicas publicará en el DOCM, si a ello hubiera lugar, los nuevos miembros de los Tribunales Calificadores en sustitución de los que hubieran perdido su condición por alguna de las circunstancias previstas en la base anterior.

5.6. Previa convocatoria de sus Presidentes/as, los Tribunales Calificadores se constituirán con la asistencia del Presidente/a, Secretario/a, y de la mitad al menos de sus miembros, titulares o suplentes. Celebrarán su sesión de constitución en un plazo no inferior a diez días antes de la realización de la primera o única prueba selectiva. En dicha sesión acordarán las decisiones que les correspondan sobre el desarrollo del proceso selectivo.

5.7. A partir de su constitución, los Tribunales Calificadores requerirán para actuar válidamente la presencia del Presidente/a y Secretario/a, y la de la mayoría de sus miembros, titulares o suplentes.

5.8. Dentro del proceso selectivo, los Tribunales Calificadores resolverán todas las dudas que pudieran surgir en aplicación de estas bases, así como la forma de actuación en los casos no previstos. Su procedimiento de actuación se ajustará a lo dispuesto en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de

Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, para el funcionamiento de los órganos colegiados.

5.9. Los Presidentes/as de los Tribunales Calificadores podrán solicitar a la Consejería de Administraciones Públicas la autorización para el nombramiento de asesores especialistas en aquellas pruebas que lo estimen necesario. Asimismo, podrán disponer la utilización de personal colaborador en materias de organización, coordinación y vigilancia para la realización de las pruebas.

5.10.- Los Tribunales Calificadores adoptarán para los aspirantes con discapacidad que lo soliciten las medidas de adaptación que estimen adecuadas, en aquellos casos en los que resulte necesario, de forma que los mismos gocen de similares condiciones para la realización de las pruebas que el resto de los aspirantes. Para ello los Tribunales actuarán de acuerdo con lo establecido en la base 3.3.3. de la presente convocatoria, pudiendo requerir para ello la colaboración de los órganos técnicos de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, o de cualquier otro competente de las Administraciones Públicas.

5.11. Para el devengo de asistencias por su participación en el proceso selectivo los Tribunales Calificadores tendrán la categoría correspondiente al Grupo superior al que pertenezcan las Categorías Profesionales cuya selección tengan encomendadas, conforme a la clasificación prevista en el artículo 17.2. del Decreto 36/2006, de 4 de abril, sobre Indemnizaciónes por razón de Servicio.

5.12. Los actos que dicten los Tribunales Calificadores durante el desarrollo del proceso selectivo no podrán ser objeto de recurso salvo cuando por su naturaleza puedan ser considerados definitivos o de trámite cualificado, conforme al artículo 107.1 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común. En este caso, los aspirantes afectados podrán interponer un recurso de alzada, en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente a la publicación o notificación del acto, ante la Consejera de Administraciones Públicas.

6. Proceso selectivo y calificación de las pruebas.

6.1. La oposición consistirá en la realización de una o dos pruebas selectivas eliminatorias, según se indica en el Anexo I para cada Categoría Profesional.

6.2. Primera prueba o única para todas las Categorías Profesionales: consistirá en contestar, en el tiempo máximo de noventa minutos, para todas las Categorías profesionales salvo las de Ordenanza y Personal de Limpieza y Servicios Domésticos en las que será de 75 minutos, a un cuestionario de preguntas con cuatro respuestas alternativas cada una de ellas y de las que sólo una será correcta, dirigido a apreciar la capacidad de los aspirantes para el desempeño de las tareas propias de los puestos convocados. El cuestionario estará compuesto por 70 preguntas, más 5 de reserva para posibles anulaciones. Las preguntas recaerán sobre las materias contenidas en el programa que se establece en el Anexo II para cada Categoría Profesional.

Para las categorías profesionales de Ordenanza y Personal de Limpieza y Servicios Domésticos las 75 preguntas del cuestionario se distribuirán en 35 preguntas de carácter psicotécnico y 35 de conocimientos del programa; las 5 preguntas de reserva podrán versar sobre cualquiera de las dos áreas referidas y sustituir indistintamente a cualquier pregunta que pudiera ser anulada. La parte del cuestionario de carácter psicotécnico estará dirigida a examinar la aptitud de los aspirantes para desarrollar las tareas y funciones propias de cada Categoría Profesional; podrá contener, entre otras, preguntas relacionadas con series de letras y números, operaciones elementales y cálculos matemáticos sencillos, detección de errores y/o diferencias, comprensión de órdenes, identificación de sinónimos y antónimos, proporciones y medidas, etc.

6.3. Segunda prueba, sólo para las Categorías Profesionales que se detallan en el Anexo I: consistirá en la realización de una prueba práctica situacional relacionada con las funciones propias de la Categoría Profesional, a determinar por el Tribunal Calificador y en el tiempo que el mismo establezca, sin que en ningún caso pueda ser superior a ciento veinte minutos. En ella se valorará, entre otros aspectos, la destreza en la ejecución de las tareas planteadas.

6.4. La valoración del proceso selectivo se efectuará sobre una puntuación máxima de 100 puntos.

6.4.1. La primera prueba selectiva se calificará de 0 a 100 puntos cuando sea una única prueba, siendo necesario para superarla obtener una calificación mínima de 50 puntos. Cuando sea la primera de las dos pruebas de que conste el proceso selectivo se calificará de 0 a 50 puntos, siendo necesario para superarla obtener una calificación mínima de 25 puntos. Las contestaciones erróneas se penalizarán, valorándose negativamente con arreglo a la siguiente fórmula: Nº de aciertos - (Nº de errores/3). El Tribunal Calificador determinará el número de respuestas correctas netas necesario para alcanzar la calificación mínima exigida, con anterioridad a la identificación de los aspirantes aprobados. En el Anexo III se recoge la fórmula matemática aplicable para la valoración de las preguntas cuando el Tribunal Calificador determine exigir para la superación de la prueba un número de respuestas correctas netas diferente al 50 por 100 de las que componen el cuestionario.

6.4.2. La segunda prueba se calificará de 0 a 50 puntos, siendo necesario para superarla obtener una calificación mínima de 25 puntos.

6.5. Para la superación del proceso selectivo será necesario haber superado previamente la prueba o pruebas de que conste. En caso de empate en la calificación final el orden de los aspirantes se establecerá atendiendo a la mayor puntuación obtenida en la segunda prueba cuando el proceso conste de dos; y de persistir el empate, o tratarse de un proceso de prueba única, por el orden alfabético del primer apellido de los aspirantes empatados que comience por la letra "F" - resultante del sorteo público realizado a estos efectos por la Dirección General de la Función Pública, y cuyo resultado se publicó en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha nº 263, de 30 de diciembre de 2005 – y ordenado en la segunda y sucesivas letras según el alfabeto convencional. Todos los apellidos se ordenarán conforme a los criterios recogidos en el Anexo IV.

6.6. Una vez celebradas la primera o única prueba selectiva, en su caso, el Tribunal Calificador hará pública, en los lugares previstos en la Base 8.1, la plantilla con la relación de las respuestas correctas a cada una de las preguntas que contenga el cuestionario de respuestas alternativas. Dicha plantilla tendrá carácter provisional, elevándose a definitiva tras el estudio de las alegaciones y reclamaciones que

pudieran haberse formulado sobre el contenido de la prueba o de la propia plantilla correctora.

6.7. Los aspirantes dispondrán de un plazo de 5 días hábiles para formular alegaciones o dirigir reclamaciones al Tribunal Calificador sobre el contenido de la primera o única prueba, a contar desde el día siguiente a la fecha de publicación por el Tribunal Calificador de la plantilla correctora provisional. Dichas alegaciones o reclamaciones serán tenidas en cuenta por el Tribunal Calificador en sus deliberaciones, entendiéndose resueltas con la decisión que se derive de la publicación definitiva de la plantilla correctora, a salvo de los recursos que pudieran interponer los interesados contra los actos definitivos o de trámite cualificado del proceso selectivo.

Al objeto de garantizar que las alegaciones de los interesados/as lleguen a tiempo para ser estudiadas por el Tribunal Calificador, aquellos podrán dirigir las mismas mediante correo electrónico a la dirección oposiciones.ear@jccm.es, indicando en el asunto "alegaciones a la prueba del proceso selectivo de (indicando la categoría a la que se refieren)". A todos los interesados/as que utilicen este medio de comunicación les será enviado un mensaje que confirme la recepción. Igualmente podrán enviarse mediante fax al número 925265658. En cualquier caso sólo deberá utilizarse uno de estos medios de comunicación.

En ningún caso serán recurribles de forma independiente la plantilla provisional o definitiva de la primera o única prueba.

7. Calendario y desarrollo del proceso selectivo.

7.1. Las pruebas selectivas se realizarán con carácter general en la ciudad de Toledo. No obstante, cuando el número masivo de aspirantes presentados a una Categoría Profesional o cualquier otra circunstancia así lo requiera, podrán realizarse en otras ciudades de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha. El lugar de examen será el que se atribuya a los aspirantes, según el domicilio que hubieran hecho constar en su solicitud, con ocasión de la publicación en el DOCM de la relación definitiva de aspirantes admitidos y excluidos en el proceso selectivo.

7.2. La primera o única prueba selectiva se realizará en fecha posterior al día 1 de marzo de 2007 y se celebrará simultáneamente para todas las Categorías Profesionales, salvo que circunstancias de carácter excepcional o el número masivo de aspirantes presentados a alguna de ellas lo impidieran. La fecha, hora y lugares para su realización se publicarán en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha, con ocasión de la publicación de la relación definitiva de aspirantes admitidos y excluidos del proceso selectivo.

7.3. La fecha, hora y lugar para la realización de la segunda prueba se publicará por los Tribunales Calificadores en el tablón de anuncios de los lugares previstos como sede para cada uno de ellos en la base 5.2, con ocasión de la publicación de las relaciones de aspirantes aprobados en la primera prueba y siempre con setenta y dos horas, al menos, de antelación a la fecha señalada para su inicio; así mismo, los Tribunales Calificadores, si lo juzgan conveniente para facilitar su máxima divulgación, podrán publicarlo en la página Web de la Junta de Comunidades o en aquellos otros lugares que estimen oportuno.

7.4. La duración máxima del proceso de celebración de las pruebas no excederá de seis meses contados desde la fecha de realización de la primera. Desde la publicación de la relación de aspirantes aprobados en una prueba y el comienzo de la siguiente deberá transcurrir un plazo mínimo de setenta y dos horas y máximo de cuarenta y cinco días naturales. A los efectos del cómputo de plazos para el desarrollo del proceso selectivo se declara inhábil el mes de agosto.

7.5. Los Tribunales Calificadores adoptarán las medidas necesarias para garantizar que las pruebas selectivas cuyas características técnicas así lo permitan, sean corregidas sin que se conozca la identidad de los aspirantes. Aquellos opositores en cuyas pruebas figuren nombres, rasgos, marcas o cualquier otro signo que permita conocer su identidad podrán ser excluidos del proceso selectivo.

7.6. El orden de actuación de los aspirantes en las pruebas selectivas se determinará, cuando fuera necesario, por el orden alfabético de su primer apellido comenzando por la letra "F", resultante del sorteo público realizado a estos efectos por la Dirección General de la Función Pública, y cuyo resultado se publicó en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha nº 263, de 30 de diciembre de 2005.

7.7. Los Tribunales Calificadores podrán requerir a los opositores para que acrediten su personalidad en cualquier momento.

7.8. Los aspirantes serán convocados para cada prueba en llamamiento único, salvo cuando el número de aspirantes, la naturaleza de la prueba o cualquier otra circunstancia requiera de dos o más llamamientos, debiendo realizar la prueba en el lugar, día y hora que se les asigne. Quedarán decaídos en su derecho quienes no comparezcan a realizar la prueba, salvo en los casos de fuerza mayor u otros excepcionales que, impidiendo la realización de la prueba en la fecha prevista, no afecten al normal desarrollo del proceso selectivo, para los que podrá realizarse una convocatoria extraordinaria.

7.9. Si en el transcurso del proceso selectivo llegara a conocimiento del órgano convocante que alguno de los aspirantes no posee la totalidad de los requisitos exigidos por la presente convocatoria, podrá excluirlo, previa audiencia del interesado.

7.10. Los programas sobre los que recaerán las pruebas son los que se determinan en el Anexo II para cada Categoría Profesional.

8. Relaciones de aprobados, propuestas de contratacion y oferta de destinos.

8.1. Concluida la prueba o pruebas selectivas que compongan el proceso, los Tribunales Calificadores publicarán, en los tablones de anuncios de la sede prevista para cada una de ellos en la base 5.2 y en las Oficinas de Información y Registro indicadas en la Base 3.1.a), las relaciones de los aspirantes aprobados en las mismas, con expresión de su nombre y apellidos, D.N.I, y la puntuación obtenida.

Estas relaciones se referirán exclusivamente a las calificaciones obtenidas en cada una de las pruebas selectivas, sin que en ningún caso pueda entenderse que los aspirantes comprendidos en ellas han superado el proceso selectivo, para lo que será necesario figurar en la propuesta de contratación prevista en la base 8.2 de la convocatoria.

8.2. Concluido el proceso selectivo los Tribunales Calificadores elevarán a la Consejería de Administraciones Públicas las propuestas de contratación de los aspirantes que, con arreglo a su

puntuación total tuvieran derecho a la adjudicación de uno de los puestos de trabajo convocados, con expresión de su nombre y apellidos, su DNI y la puntuación total obtenida. Estas relaciones se publicarán por los Tribunales Calificadores en el tablón de anuncios de los Servicios Centrales de la Consejería de Administraciones Públicas, y en las Oficinas de Información y Registro indicadas en la Base 3.1.a).

8.3. Los Tribunales Calificadores no podrán declarar aprobados en el proceso selectivo ni proponer para su contratación a un número de aspirantes mayor al de puestos convocados por cada Categoría Profesional. Cualquier propuesta de aprobados que contravenga lo establecido será nula de pleno derecho. A estos efectos, deberá tenerse en cuenta lo dispuesto en la base 1.1 en relación con el carácter acumulativo de las plazas a las que hacen referencia.

8.4. La Consejería de Administraciones Públicas publicará en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha las propuestas de contratación a las que hace referencia la base 8.2, y la relación de puestos de trabajo vacantes para la solicitud de destinos por los aspirantes aprobados en el proceso selectivo.

8.5. Concluido el proceso selectivo se confeccionarán para cada Categoría Profesional las bolsas de trabajo provinciales para la cobertura temporal de los posibles puestos de trabajo vacantes radicados en las mismas. Las bolsas estarán conformadas con los aspirantes que, no habiendo superado el proceso selectivo, cumplan los requisitos previstos a estos efectos en el artículo 38 del V Convenio Colectivo para el Personal Laboral de la Junta de Comunidades.

Los aspirantes se integrarán en todas o alguna de las bolsas provinciales según lo expresado en su solicitud de participación en el proceso selectivo.

8.6. Los actos que pongan fin a los procedimientos selectivos deberán ser motivados. La motivación de los actos de los Tribunales Calificadores dictados en virtud de la discrecionalidad técnica en el desarrollo de su cometido de valoración estará referida al cumplimiento de las normas reglamentarias y de las bases de la convocatoria.

9. Presentacion de documentos y solicitud de destinos.

9.1. En el plazo de veinte días naturales a contar desde el siguiente al de publicación de las relaciones previstas en la base 8.4, los aspirantes seleccionados deberán presentar en la Consejería de Administraciones Públicas (Avda. de Portugal s/n, 45071. Toledo) la siguiente documentación:

a) Fotocopia compulsada del D.N.I o documento equivalente para los nacionales de los demás estados miembros de la Unión Europea o asimilados conforme a la base 2.1.a), que acredite su edad y nacionalidad. Los ciudadanos extranjeros de otros Estados deberán aportar, además, fotocopia compulsada de la documentación que acredite que se encuentran en situación de residencia temporal o permanente, que tienen autorización para residir y trabajar o que tienen reconocida la condición de refugiado; todo ello, conforme a lo dispuesto en la Ley Orgánica 4/2000, de 11 de enero, reguladora de los derechos y libertades de los extranjeros en España y de su integración social.

b) Fotocopia compulsada de la titulación académica exigida en la base 2.1.c), o certificación académica que acredite haber realizado todos los estudios necesarios para la obtención del título. Aquellos aspirantes que aleguen titulaciones homologadas o equivalentes a las exigidas habrán de citar la disposición legal en la que se reconozca tal equivalencia o, en su caso, aportar una certificación expedida en tal sentido por el órgano competente del Ministerio de Educación y Ciencia o cualquier otro órgano de la Administración Pública competente para ello. En el caso de ciudadanos de otros Estados, deberán aportar la credencial que acredite la homologación de su título en el Estado español.

c) Declaración jurada o promesa de cumplir el requisito de la base 2.1.e).

d) Los aspirantes que tengan la condición de persona con minusvalía deberán presentar certificación de los órganos competentes de la Consejería de Bienestar Social de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha (Centros Base provinciales) o de otro órgano competente de las Administraciones Públicas, que acredite su compatibilidad con el desempeño de las tareas y funciones del puesto de trabajo correspondiente.

e) La documentación acreditativa de reunir los requisitos específicos exigidos en su caso para la Categoría Profesional en el Anexo I.

9.2. Quienes dentro del plazo fijado y salvo causas de fuerza mayor u otras circunstancias excepcionales apreciadas por el órgano convocante no presentasen la documentación requerida en la base anterior, o del examen de la misma se dedujera que carecen de alguno de los requisitos exigidos en la convocatoria, no podrán ser contratados, quedando anuladas todas sus actuaciones, sin perjuicio de la responsabilidad en que hubieran podido incurrir por falsedad en su solicitud de participación en el proceso selectivo.

9.3. Ante la imposibilidad debidamente justificada de presentar los documentos exigidos en la base anterior, podrá acreditarse que se reúnen las condiciones exigidas en la convocatoria mediante cualquier medio de prueba admitido en derecho.

9.4.- Quienes estuvieran prestando servicios en la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha estarán exentos de justificar documentalmente las condiciones y requisitos ya probados para su anterior contrato.

9.5. Las fotocopias de la documentación a que se hace referencia en la base 9.1. deberán presentarse debidamente compulsadas, haciendo constar de forma legible el nombre y cargo del funcionario que efectúa la compulsa y la fecha en que se realiza.

9.6. Conjuntamente con la documentación señalada en la base 9.1, y en el plazo en ella previsto, los aspirantes deberán presentar o remitir a la Consejería de Administraciones Públicas su petición de destino a la vista de los puestos ofertados.

10. Adjudicación de los destinos y periodo de prueba.

10.1. La adjudicación de destinos se realizará según la puntuación alcanzada en el proceso selectivo y el orden de preferencia manifestado por los aspirantes aprobados. Los destinos adjudicados se publicarán en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha.

10.2. Examinada la documentación prevista en la base 9.1. y adjudicados los puestos ofertados, la Consejería de Administraciones Públicas publicará en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha la adjudicación de los destinos, deter-

minando el plazo para la toma de posesión.

10.3. Una vez incorporado al puesto de trabajo, el personal contratado deberá superar un período de prueba de un mes si pertenece a los Grupos III y IV, y de quince días si pertenece al Grupo V, salvo cuando ya hubiesen desempeñado en la Administración de la Junta de Comunidades, bajo cualquier modalidad contractual, las mismas funciones que las correspondientes a la Categoría Profesional a la que accedan, durante un tiempo igual o superior al exigido con carácter general.

10.4. El personal que supere satisfactoriamente el período de prueba adquirirá la condición de personal laboral fijo de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

10.5. Si alguno de los aspirantes aprobados en el proceso selectivo no se incorporara al puesto de trabajo adjudicado por renuncia u otras causas imputables al mismo, la Consejería de Administraciones Públicas, sin necesidad de una nueva propuesta del Tribunal Calificador, formalizará el contrato correspondiente al aspirante que, sin figurar en la relación de aprobados en el proceso selectivo prevista en la base 8.2, hubieran superado la prueba o pruebas selectivas, por el orden de puntuación total alcanzada. En caso de empate se estará a lo dispuesto en la base 6.5.

11. Norma final.

11.1. Contra la presente Resolución, que es definitiva en la vía administrativa, podrá interponerse 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 podrá interponerse 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.

Toledo, 30 de octubre de 2006.

La Consejera de
Administraciones Públicas
Mª LLANOS CASTELLANOS GARIJO

ANEXO I

RELACION DE PUESTOS VACANTES CONVOCADOS

CATEGORIA PROFESIONAL	GRUPO	CODIGO	TITULACION ESPECIFICA	OTROS REQUISITOS	Nº DE PRUEBAS	TIPO DE PRUEBAS	NÚMERO DE PLAZAS
AUXILIAR TECNICO EDUCATIVO	III	301			1	Cuestionario	55
COCINERO	III	302			2	1ª:Cuestionario 2ª: Práctica situacional	5
ENCARGADO AGRARIO Y MEDIO AMBIENTAL	III	303			1	Cuestionario	2
ENCARGADO DE SERVICIOS	III	304			1	Cuestionario	5
ENCARGADO GENERAL AGRARIO Y MEDIO AMBIENTAL	III	305			1	Cuestionario	1
ENCARGADO GENERAL OBRAS PÚBLICAS	III	307			1	Cuestionario	1
ENCARGADO OBRAS PÚBLICAS	III	308		PERMISO CONDUCCION. CLASE B	1	Cuestionario	4
ESPECIALISTA DE LABORATORIO	III	309	TÉCNICO SUPERIOR EN ANALISIS Y CONTROL, TÉCNICO SUPERIOR EN LABORATORIO DE DIAGNOSTICO CLINICO, O TÉCNICO SUPERIOR EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.		1	Cuestionario	1
JEFE DE MANTENIMIENTO	III	311			1	Cuestionario	2
MONITOR JEFE TALLER	III	314			1	Cuestionario	1
TECNICO ESPECIALISTA EN INTERPRETACIÓN DE LA LENGUA DE SIGNOS	III	316			2	1ª: Cuestionario 2ª: Práctica situacional	5
TECNICO ESPECIALISTA JARDIN DE INFANCIA	III	317	TÉCNICO SUPERIOR EN EDUCACION INFANTIL		1	Cuestionario	6
AUXILIAR DE LABORATORIO	IV	401			1	Cuestionario	5
AUXILIAR SANITARIO	IV	402	TÉCNICO EN CUIDADOS AUXILIARES DE ENFERMERIA O TÉCNICO EN ATENCION SOCIOSANITARIA.		1	Cuestionario	57
AYUDANTE DE COCINA	IV	403			1	Cuestionario	11
CONDUCTOR	IV	404		PERMISO CONDUCCION. CLASE C	1	Cuestionario	23
OFICIAL PRIMERA AGRARIO Y MEDIO AMBIENTAL	IV	406			1	Cuestionario	4

ANEXO I (Continuación)

RELACION DE PUESTOS VACANTES CONVOCADOS

CATEGORIA PROFESIONAL	GRUPO	CODIGO	TITULACION ESPECIFICA	OTROS REQUISITOS	Nº DE PRUEBAS	TIPO DE PRUEBAS	NÚMERO DE PLAZAS
OFICIAL PRIMERA DE MANTENIMIENTO	IV	407			1	Cuestionario	5
OFICIAL SEGUNDA AGRARIO Y MEDIO AMBIENTAL	IV	408			1	Cuestionario	2
OFICIAL SEGUNDA DE MANTENIMIENTO	IV	409			1	Cuestionario	10
VIGILANTE DE CARRETERAS	IV	411		PERMISO CONDUCCION. CLASE B	1	Cuestionario	1
VIGILANTE DE OBRAS	IV	412		PERMISO CONDUCCION. CLASE B	1	Cuestionario	1
ORDENANZA	V	501			1	Cuestionario	50
PEON ESPECIALISTA	V	502			1	Cuestionario	34
PERSONAL LIMPIEZA Y SERVICIOS DOMESTICOS	V	503			1	Cuestionario	120

Anexo II

Programas

A) Categorias 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.

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.

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.- Maquinaría y equipos agrarios. Tractor y sus tipos. Maquinaria auxiliar para laboreo, siembra, abonado y tratamientos fitosanitarios. Maquinaría para recolección. Tractores forestales. Maquinaría para forestación. Motosierras. Desbrozadoras. Descortezadoras. Astilladoras. Maquinaria especifica 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 amenazadas: Aves y mamíferos. Instalaciones. Material especifico. 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. 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.

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.

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. Téc-

nicas 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.- Maquinaría y equipos agrarios. Tractor y sus tipos. Maquinaria auxiliar para laboreo, siembra, abonado y tratamientos fitosanitarios. Maquinaría para recolección. Tractores forestales. Maquinaría para forestación. Motosierras. Desbrozadoras. Descortezadoras. Astilladoras. Maquinaria especifica 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 vinicultura.

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 especifico. 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. 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 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.

Encargado General Obras Públicas

Tema 1.- Legislación de Carreteras. Ley de Carreteras de Castilla-La Mancha. Reglamento General de Carreteras. Ley 5/99 de Evaluación de Impacto Ambiental.

Tema 2.- I Plan Regional de Carreteras. Actualización. II Plan Regional de

Carreteras. La Administración Regional de Carreteras. Organización y funciones.

Tema 3.- La Red de Carreteras en Castilla-La Mancha. Competencia y jerarquía. Catálogo de la Red de Carreteras de la Junta de Comunidades.

Tema 4.- Texto Refundido de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas. Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas.

Tema 5.- Ley de Prevención de Riesgos Laborales. Disposiciones mínimas de seguridad en las obras de construcción.

Tema 6.- Proyectos de Obras Públicas. Memoria y Anejos. Planos. Pliego de Condiciones. Presupuestos. Estudio de Seguridad y Salud.

Tema 7.- Trazado de Carreteras. Planta. Perfil Longitudinal. Secciones tipo. Perfiles Transversales.

Tema 8.- Actuaciones Previas al inicio de una obra. Cartografía. Replanteos. Nivelaciones.

Tema 9.- Expropiaciones. Servicios afectados. Coordinación con otros organismos.

Tema 10.- Desbroces. Excavaciones en tierra. Excavaciones en roca. Vertederos. Maquinaria. Organización de los trabajos. Control de ejecución.

Tema 11.- Rellenos. Terraplenes y Pedraplenes. Maquinaria. Organización de los trabajos. Control de calidad de materiales y ejecución.

Tema 12.- Explanadas. Préstamos. Estabilizaciones. Control de materiales y ejecución

Tema 13.- 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 14.- Mezclas bituminosas en caliente y en frío. Plantas de fabricación. Equipos de puesta en Obra. Control de materiales y ejecución.

Tema 15.- Tratamientos superficiales con y sin gravilla. Lechadas Bituminosas. Equipos de fabricación y puesta en obra. Control de Calidad.

Tema 16.- Drenaje superficial y profundo. Geotextiles. Drenaje transversal. Pequeñas Obras de Fábricas: Diseño e implantación. Drenaje longitudinal: Cunetas y drenes.

Tema 17.- Hormigones. Instrucción EHE. Materiales. Fabricación: Plantas de hormigonado. Puesta en Obra. Encofrados y armaduras. Control de Calidad.

Tema 18.- Estructuras. Puentes y viaductos. Muros de contención. Ejecución. Control de Calidad.

Tema 19.- Señalización de Carreteras. Marcas Viales. Señalización Vertical. Balizamiento. Elementos de contención de vehículos. Iluminación. Control de calidad de materiales y ejecución.

Tema 20.- Señalización de Obras. Diseño y Ejecución. Señalización móvil. Organización y Control. Semáforos. Desvíos de Tráfico.

Tema 21.- Conservación de Carreteras. Actuaciones preventivas. Conservación del sistema de drenaje. Control de vegetación. Tratamiento de taludes. Inspección de Obras de Fábrica.

Tema 22.- Conservación de Carreteras. Operaciones de reparación. Bacheos y saneos de blandones. Maquinaria y equipos. Organización y control de operaciones.

Tema 23.- Conservación de Carreteras. Reparaciones de obras de fabrica. Reposición de señalización y balizamiento. Equipos. Organización y control de operaciones.

Tema 24.- Vialidad invernal. Acciones preventivas. Equipos y maquinaria. Organización y control de operaciones. Coordinación con otros organismos. Teléfono de Emergencia 112. PLATECAM.

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

Tema 26.- Seguridad Vial. Planes de Seguridad Vial. Aforos de Tráfico.

Tema 27.- Explotación y Vigilancia de Carreteras. Autorizaciones. Gestión de expedientes. Procedimiento Sancionador.

Encargado Obras Publicas

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.

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, Enzimoinmunoanálisis e Inmunoanálisis de quimioluminescencia.

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. Enzimoimnunoanálisis, 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 diagnostico 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.

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.

Tema 9.- Rendimiento de calderas. Pérdidas térmicas. Balance térmico. Factores que influyen en el rendimiento.

Tema 10.- Combustión. Parámetros de la combustión. Combustibles. Análisis de la combustión. Normativa aplicable.

Tema 11.- Regulación. Conceptos sobre regulación automática. Modos de regulación. Equilibrio térmico e hidráulica en instalaciones. Normativa aplicable.

Tema 12.-Climatización. Fundamentos de Frío. Confort. Elementos de la instalación. Normativa aplicable.

Tema 13.- Motores eléctricos. Esquemas de maniobras de fuerza y mando. Esquemas de conexión de automatismo mediante contactores.

Tema 14.- Abastecimiento de agua. Criterios de diseño en abastecimiento de agua. Tipos de redes. Consumo diario y caudal punta. Criterios de mantenimiento.

Tema 15.- 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 16.- Ascensores. Definiciones. Máquinas y cuartos de máquinas. Cabina y contrapeso. Suspensión, compensación paracaídas y limitador de velocidad. Dispositivos de seguridad.

Tema 17.-Albañilería. Cimentación. Forjados. Paredes y tabiques. Muros de carga. Tipos. Definiciones básicas. Cubiertas: tipología y aspectos básicos. Alicatados y solados.

Tema 18.- Electricidad (I). Grado de electrificación de las viviendas. Líneas y elementos de instalación. Criterios de mantenimiento.

Tema 19.- Electricidad (II). Protecciones. Líneas repartidoras. Instalaciones especiales.

Tema 20.- Carpintería. Elementos estructurales. Aluminio, PVC y otros materiales. Instalaciones, mantenimiento y conservación.

Tema 21.- Tratamiento de aguas y torres de refrigeración. Prevención de Legionella.

Tema 22.- Instalaciones y equipos de emergencia. Instalaciones eléctricas en locales de pública concurrencia.

Tema 23.- Reglamentos de instalaciones térmicas en los edificios.

Tema 24.- Normas básicas de edificación CPI96.

Tema 25.- Reglamento electrotécnico de baja tensión e instrucciones técnicas complementarias.

Tema 26.- Reglamento de instalaciones de protección contra incendios.

Tema 27.- Reglamento de instalaciones de gas en locales destinados a usos domésticos, comerciales y colectivos. Reglamento de instalaciones de gas en edificios habitados.

Tema 28.- Planes de emergencia y evacuación del centro

Monitor Jefe Taller

Tema 1.- Conceptos de deficiencia, discapacidad y minusvalía.

Tema 2.- Cuestiones teóricas sobre retraso mental y apoyos sociales.

Tema 3.- Integración social y laboral de personas discapacitadas.

Tema 4.- La formación profesional y la transición a la vida adulta en discapacitados psíquicos.

Tema 5.- Elaboración de proyectos: propuestas de actividades planificación y desarrollo.

Tema 6.- Concepto, definición e identificación de las áreas básicas de habilidades.

Tema 7.- Desarrollo y evaluación de proyectos.

Tema 8.- Análisis de actividad, modelos para análisis de la actividad, la graduación de la actividad.

Tema 9.- Ocupaciones de la vida diaria; autocuidado y comunicación.

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

Tema 11.- Actividades sociales y profesionales hacia las personas con discapacidad. Estrategias de intervención en el taller.

Tema 12.- Las ayudas técnicas y el equipamiento como instrumento de soporte y apoyo en la atención al discapacitado.

Tema 13.- Integración laboral de 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 personas con discapacidad. Su abordaje desde el taller.

Tema 16.- Principios de intervención terapéutica en el taller.

Tema 17.- Modificación de la conducta y discapacidad.

Tema 18.- Tratamiento de conductas inadaptadas.

Tema 19.- El maltrato en personas con retraso mental.

Tema 20.- La comunicación y los sistemas alternativos de comunicación

Tema 21.- Retraso mental envejecimiento.

Tema 22.- Aspectos legislativos en materia de discapacitados.

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

Tema 24.- La coordinación y los equipos de trabajo interdisciplinares.

Tema 25.- Recursos sociales y discapacidad; atención ocupacional; centros

especiales de empleo; atención residencial, centros de día, etc.

Técnico Especialista en Interpretación de Lengua de Signos

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.- 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 trascripción 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.

Técnico Especialista en Jardin 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.

B) Categorias Profesionales pertenecientes al Grupo IV

Auxiliar de Laboratorio

Tema 1.- Funciones del auxiliar de laboratorio.

Tema 2.- Unidades de medida. Sistema internacional de unidades. Valores de referencia.

Tema 3.- Números enteros y fraccionarios: operaciones aritméticas y sus propiedades.

Tema 4.- Material volumétrico y mediciones de volumen. Utensilios básicos de laboratorio.

Tema 5.- Principios de pesada en el laboratorio. Balanzas analíticas: funcionamiento y tipos.

Tema 6.- Constitución de la materia. Elementos químicos, enlaces químicos, formulación química y valencia de los elementos.

Tema 7.- Cálculos químicos: masa atómica y masa molecular. Ecuaciones químicas

Tema 8.- Equilibrio ácido-base. Equilibrio reducción-oxidación.

Tema 9.- Solubilidad de constituyentes químicos. Reacciones de precipitación.

Tema 10.- Preparación de medios de cultivo.

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.

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

Tema 9.- Epidemiología de las enfermedades transmisibles. Las infecciones nosocomiales:vigilancia,prevención y control.

Tema 10.- Medición y registro de las constantes vitales. Masaje cardiaco. Fisioterapia respiratoria. Sondas. Drenajes. Enemas. Alimentación y dietas.

Tema 11.- 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 12.- Salud mental: principales patologías y cuidados en personas adultas y en la infancia.

Tema 13.- El enfermo terminal: concepto y cuidados. Actitud ante la muerte de un ser humano.

Tema 14.- Salud laboral: concepto, riesgos laborales y profilaxis del personal sanitario.

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 vestuario. 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.

Conductor

Tema 1.- El Código de Circulación. La Ley sobre Tráfico, Circulación de Vehículos a Motor y Seguridad Vial. El Reglamento General de Circulación.

Tema 2.- Mecánica (I). Motores: Tipos y características de motores. Sistemas: Características, funcionamiento y mantenimiento de los sistemas de: Alumbrado, Alimentación, Distribución, Lubricación, Refrigeración, Sistema Eléctrico, Transmisión, Suspensión, Dirección y Frenado.

Tema 3.- Mecánica (II). Ruedas y Neumáticos: funciones, clases y características. Equilibrado, cambio y repuesto. Las llantas. La adherencia y el dibujo del neumático. Sustitución de neumáticos. Presión de inflado. Desgaste, factores que modifican el rendimiento de los neumáticos.

Tema 4.- Permisos y licencias de conducción, clases. Nulidad, anulación, renovación, intervención y suspensión de los permisos y licencias de conducción. Registro central de conductores e infractores. Documentos necesarios para circular. El seguro obligatorio de vehículos a motor.

Tema 5.- Inspección Técnica de Vehículos: inspecciones periódicas. Resultado de las inspecciones. Reformas de importancia.

Tema 6.- Dotación de los vehículos: placas, señales, distintivos en los vehículos, accesorios, repuestos y herramientas que deben llevar los vehículos a motor.

Tema 7. Seguridad Vial (I). Seguridad en los vehículos: elementos de seguridad en los vehículos. La seguridad activa. La seguridad pasiva. La distancia de frenado, concepto y elementos del vehículo que en ella influyen.

Tema 8.- Seguridad Vial (II). Seguridad en el conductor: la observación, la anticipación. Factores que influyen en las aptitudes del conductor: la fatiga, el sueño, el estrés, el tabaco, el alcohol, medicamentos, estupefacientes y sustancias psicotrópicas. Concepto de distancia de detención o parada técnica, el tiempo de reacción y los factores que en él influyen.

Tema 9.- Seguridad Vial (III). Seguridad en la vía. Peligros concretos en curvas e intersecciones. Obstáculos en la calzada. Conducción nocturna. Conducción en condiciones climatológicas y ambientales adversas. La distancia en el frenado, elementos de la vía que en ella influyen.

Tema 10.- Seguridad Vial (IV). El exceso de velocidad: riesgo para la conducción. Las limitaciones legales de velocidad. La adecuación de la velocidad a las circunstancias del tráfico. Travesías. El respeto a los viandantes y a otros usuarios de la vía pública (ciclistas transportistas, etc.).

Tema 11.- El transporte de pasajeros. Conducción tranquila. Carga y descarga de pasajeros. Normas de seguridad para pasajeros. La utilización del cinturón de seguridad.

Tema 12.- Comportamiento en caso de accidente. Medidas a adoptar para garantizar la seguridad de la circulación y socorrer a las víctimas. El delito de omisión de socorro.

Tema 13.- El consumo de combustible. La resistencia al aire. Conducción suave y ligada. El consumo en la conducción urbana e interurbana. Mantenimiento adecuado del vehículo. Influencia en los automóviles en el deterioro del medio ambiente. Elementos contaminantes. Los catalizadores. Medidas a adoptar para evitar la contaminación.

Tema 14.- 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 15.- Tacógrafos: Concepto y clases. Vehículos para los que es obligatorio el uso del tacógrafo. Tiempos máximos de conducción. Tiempos mínimos de descanso.

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.

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.

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, 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. Maquinaria de recolección. Maquinaria de forestación. Motosierra. Desbrozadotas. Descortezadoras. Astilladotas.

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.

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.

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. Platecam.

Tema 15.- Control de calidad en obras civiles. Seguridad y salud en el trabajo.

Vigilante de Obras

Tema 1.- Nociones básicas sobre legislación de carreteras. Ley de carreteras de Castilla-La Mancha. Regla-

mento 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. Seguridad y salud en el trabajo.

C) Categorias 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.

Peon 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.

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.

ANEXO III

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 x 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) x (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 IV

CRITERIOS DE ORDENACION ALFABETICA

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 GARCIA, PEDRO
  CHAMORRO SANTOS, ROSA
  CORDOVILLA SANZ, MARÍA

  Caso de "LL"
  Formulación aplicada:

  LAMAS GONZALO, FEDERICO
  LLAMAS CORTES, ANDRES
  LOPEZ GARRIDO, VIRGINIA
  MARCOS PEREZ, FERNANDO

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

Formulación aplicada:	Formulación no aplicada:
PENA FUENTES, ANA	PENA FUENTES, ANA
PEÑA FUENTES, ANA	PEON FUENTES, ANA
PEON FUENTES, ANA	PEÑA FUENTES, ANA

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

  GARCIA DE LOS MONTEROS LOPEZ, ANA
  GARCIA PEREZ, 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:

  GARCIA PEREZ, RODRIGO
  GARCIA-PEREZ AVILA, 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 MARTIN, JUAN DEL
  PEÑA GARCIA, INMACULADA DE LA
  PEÑA GARCIA, M. JOSE DE LA
  PEÑA GARCIA, M. PILAR DE LA

  Y se aplica después la norma general.