



ENCARGADO OBRAS PÚBLICAS.

- TEMA 1.-** Dibujo técnico. Interpretación de planos. Croquis. Plantas y perfiles.
- TEMA 2.-** Firmes de carreteras. Capas granulares. Bases tratadas. Materiales, maquinaria y unidades de obra.
- TEMA 3.-** Obras de carreteras: Movimientos de tierras. Desmontes, terraplenes y pedraplenes. Materiales. Maquinaria. Drenaje de carreteras. Pequeñas obras de paso.
- TEMA 4.-** Conservación de carreteras. Métodos. Tipos de gestión. Conservación por medios propios. Obras por Administración. Maquinaria y materiales.
- TEMA 5.-** Normativa vigente en materia de tráfico, circulación de vehículos a motor y seguridad vial.
- TEMA 6.-** Maquinaria para obras de construcción de carreteras.
- TEMA 7.-** Maquinaria específica de conservación de carreteras.
- TEMA 8.-** Ley de Cantabria 5/1996, de 17 de diciembre, de carreteras de Cantabria. Tipos de carreteras: titularidad y clasificación. Elementos funcionales. Zonas de influencia. Explotación de carreteras. Uso y defensa de la carretera.
- TEMA 9.-** Señalización. Marcas viales. Balizamiento y elementos de seguridad. Señalización, balizamiento y elementos de seguridad en las obras públicas.
- TEMA 10.-** Vialidad invernal. Maquinaria. Tipos de tratamientos.
- TEMA 11.-** Geotecnia de obras lineales. Problemas habituales en obras lineales. Causas y medidas de tratamiento.
- 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.-** Informática aplicada a la ingeniería civil. Tipos de programas: informes, mediciones y presupuestos.

TEMA 14.- Real Decreto 1627/1997, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en las obras de construcción. Análisis de su contenido. Equipos de protección colectivos e individuales.

TEMA 15.- Objeto y principios básicos de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos laborales: Principios de la acción preventiva; condiciones de trabajo y riesgos profesionales; concepto de salud y factores de riesgo; daños derivados del trabajo; conocimientos básicos sobre planes de emergencia y evacuación.

ENCARGADO MANTENIMIENTO

- TEMA 1.-** Conocimientos sobre mantenimiento general de instalaciones. Calidad en el mantenimiento de las instalaciones.
- TEMA 2.-** Reglamento de Instalaciones Eléctricas. Instrucciones técnicas. Reglamento de instalaciones de equipos de emergencia. Instrucciones técnicas y rol de los mismos.
- TEMA 3.-** Conocimientos sobre equipos para instalaciones térmicas y de fluidos. Recipientes a presión. Mantenimiento de instalaciones térmicas y de fluidos (baja presión).
- TEMA 4.-** Conocimientos sobre vigilancia y supervisión de instalaciones externas.
- TEMA 5.-** Conocimientos sobre las compras. Ciclos de compras. Procesos de compras.
- TEMA 6.-** Conocimientos sobre maquinaria, equipos y utensilios del taller de mantenimiento. Maquinaria básica. Funciones y aplicaciones. Mantenimiento de uso. Herramientas y utillaje: Funciones y aplicaciones. Mantenimiento de uso.
- TEMA 7.-** Conocimientos sobre orden y limpieza en los centros de trabajo. Elementos fundamentales. Señalización y consignas.
- TEMA 8.-** Conocimientos sobre transporte manual y con grúa. Enganche y eslingado de cargas
- TEMA 9.-** Conocimientos sobre control de los trabajos realizados por empresas externas.
- TEMA 10.-** La dirección de equipos. La motivación en el entorno laboral. Técnicas de dirección y dinamización de grupos.
- TEMA 11.-** Condiciones mínimas de seguridad en lo cales e instalaciones. Los materiales y el utillaje.
- TEMA 12.-** Conocimiento sobre los materiales y el utillaje.
- TEMA 13.-** Ruidos y vibraciones. Concepto. Efectos y protección.
- TEMA 14.-** Equipos de protección individual (EPIS). Concepto, tipos, características.



GOBIERNO
de
CANTABRIA

Consejería de Presidencia y Justicia



TEMA 15.- Objeto y principios básicos de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos laborales: Principios de la acción preventiva; condiciones de trabajo y riesgos profesionales; concepto de salud y factores de riesgo; daños derivados del trabajo; conocimientos básicos sobre planes de emergencia y evacuación.



ENCARGADO DE CULTIVOS

- TEMA 1.-** Botánica agronómica. Identificación de las plantas. Ubicación geográfica de las diferentes especies vegetales. Caracterización de las plantas cultivadas. Caracterización de las plantas de jardín. Identificación de los caracteres culturales de las especies forestales.
- TEMA 2.-** Plantación y cuidados posteriores: Evaluación del suelo y clima. El riego. Características de injertos y portainjertos. Sistemas de protección de cultivos: Semilleros. Rotación de cultivos. Métodos de transporte. Sistemas de conservación de productos hortícolas, cereales, leguminosas, plantas industriales, agrios, frutales. Control de calidad de productos agrícolas. Mecanización específica.
- TEMA 3.-** Cultivos en invernadero. Siembra y plantación. Riegos. Sustratos. Fertilización. Especies y variedades comerciales. Plagas, enfermedades y malas hierbas. Recolección. Cultivo de frutales.
- TEMA 4.-** Fitopatología. Organización del seguimiento del estado sanitario de las plantas. Programación del control fitosanitario. Organización y realización de la preparación y aplicación del producto fitosanitario.
- TEMA 5.-** Agentes parasitarios y no parasitarios de las plantas cultivadas. Enfermedades producidas por virus y bacterias. Enfermedades producidas por hongos y fanerógamas. Seguimiento y control de los agentes parasitarios. Métodos de conteo, control y captura. Protocolos de lucha integrada. Medios de lucha contra los enemigos de las plantas cultivadas.
- TEMA 6.-** Seguridad e higiene en la manipulación de productos sanitarios: Normativa legal. Equipamiento de protección. Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación y desratización. Reglamentación técnico-sanitaria para la fabricación y utilización de plaguicidas. Supervisión del almacenamiento y manipulación de productos fitosanitarios. Establecimiento de las medidas de protección en la preparación y aplicación de productos fitosanitarios.
- TEMA 7.-** Protección de medio ambiente y limitación de la presencia de residuos en las plantas cultivadas y de origen animal. Coordinación de la gestión de residuos y de productos químicos fitosanitarios.
- TEMA 8.-** Topografía agraria. Interpretación de planos, fotografías aéreas y mapas. Organización de la recogida de datos en campo. Manejo de aparatos y medios topográficos. Representación de mapas y plano. Replanteo de puntos y figuras.
- TEMA 9.-** Maquinaria e instalaciones agroforestales. Organización de la instalación y gestión del taller agrario. Supervisión de las operaciones de mecanizado básico y de soldadura. Control del funcionamiento de la maquinaria y equipos agroforestales y de jardinería. Programación del funcionamiento y mantenimiento de las instalaciones. Evaluación de averías y supervisión de reparaciones. Programación y supervisión del mantenimiento de la maquinaria y equipos. Prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.



- TEMA 10.-** Técnicas de educación ambiental. Características de la educación ambiental. Recopilación de documentación ambiental. Elaboración de recursos y materiales de difusión ambiental. Metodologías e instrumentos de difusión de la información ambiental. Interpretación ambiental.
- TEMA 11.-** Gestión y organización del vivero forestal. Planificación de la producción del vivero forestal. Organización de los procesos de obtención y preparación de frutos, semillas y material vegetal. Coordinación del proceso de implantación del material vegetal en vivero forestal. Programación de las operaciones de cultivo. Coordinación de las operaciones de aclimatación de la planta forestal.
- TEMA 12.-** Gestión de montes. Gestión de aprovechamientos del medio forestal. Coordinación y realización de trabajos de inventario y de medición de árboles y de masas forestales. Supervisión de los tratamientos silvícolas de las masas forestales. Coordinación y control de los trabajos de reforestación y forestación. Establecimiento y supervisión de los trabajos de restauración hidrológico-forestal. Programación de los trabajos silvícolas, de repoblación de de restauración hidrológico forestal.
- TEMA 13.-** Gestión de la conservación del medio natural. Control del uso público del medio natural. Vigilancia del dominio público. Control de las especies de flora y fauna del medio natural. Supervisión del equipamiento y de la realización de obras en el medio natural. Control de los residuos y vertidos en el medio natural.
- TEMA 14.-** Defensa contra incendios forestales. Supervisión y organización de la prevención, vigilancia y detección de incendios forestales. Comunicación de la detección de un incendio forestal. Supervisión y organización de los trabajos de control y extinción de incendios forestales. Colaboración en las actividades de investigación de las causas de incendios forestales. Prevención de riesgos laborales y protección ambiental en el ámbito de los trabajos de defensa contra incendios forestales.
- TEMA 15.-** Objeto y principios básicos de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales: Condiciones de trabajo y riesgos profesionales; principios de la acción preventiva; concepto de salud y factores de riesgo; daños derivados del trabajo. Conocimientos básicos sobre planes de emergencia y evacuación.



ENCARGADO DE COCINA

- TEMA 1.-** Maquinaria, equipos y utensilios para la producción culinaria. Materias primas: descripción (variedades y características). Caracterización organoléptica, clasificación comercial de las materias primas, necesidades de conservación y regeneración.
- TEMA 2.-** Dietética y nutrición. Principios inmediatos. Caracterización nutricional de las materias primas. Clasificación de las dietas. Tipos y necesidades nutricionales. Diferencia entre alimentación y nutrición. Relación entre grupos de alimentos y nutrientes que les componen. Caracterización de los grupos de alimentos. Alimentación y salud. Aplicación de los principios dietéticos al elaborar las ofertas gastronómicas dirigidas a distintos colectivos. Peculiaridades de la alimentación colectiva.
- TEMA 3.-** Gestión de almacén. Procedimiento de solicitud y recepción de géneros. Almacenamiento. Gestión y valoración de inventarios.
- TEMA 4.-** Higiene alimentaria y manipulación de alimentos. Normativa general de higiene aplicable a la actividad. Alteración y contaminación de los alimentos. Conceptos. Causas y factores contribuyentes. Fuentes de contaminación de los alimentos. Conceptos, causas y factores contribuyentes. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano. Limpieza y desinfección: Diferenciación de conceptos: Aplicaciones. Materiales en contacto con los alimentos. Tipos y requisitos. Calidad higiénico-sanitaria. Conceptos y aplicaciones.
- TEMA 5.-** Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.
- TEMA 6.-** Personal manipulador: requisitos de los manipuladores de alimentos. Reglamento: salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones. Vestimenta y equipo e trabajo autorizados. Gestos. Heridas y su protección. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
- TEMA 7.-** Preelaboración de productos: tratamiento de las diversas materias primas, cortes y piezas, procedimientos y técnicas de preelaboración. Fases y control de resultados.
- TEMA 8.-** Técnicas de cocina. Conceptos y clases. Procesos de ejecución de las técnicas básicas. Controles. Tratamiento de las materias primas durante los procesos de ejecución.
- TEMA 9.-** Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: fondos básicos y complementarios: gelatinas, salsas y mantequillas compuestas.
- TEMA 10.-** Elaboraciones culinarias. aplicación de las técnicas y resultados culinarios según los diferentes productos. Esquemas de elaboración y ejecución de platos. Guarniciones culinarias.
- TEMA 11.-** Decoración y presentación de elaboraciones: normas y combinaciones organolépticas básicas. Aplicaciones prácticas: elaborar, decorar, trincar.
- TEMA 12.-** Sistemas y métodos de conservación y regeneración de productos. Clases y características, Equipos asociados a cada sistema/método, procedimientos y control de resultados. Necesidades de regeneración de los diferentes géneros.



- TEMA 13.-** Relaciones en el entorno de trabajo. realización, ejecución y supervisión de protocolos de trabajo. Gestión de personal. Técnicas de dinámica y dirección de grupos.
- TEMA 14.-** Formación en el centro de trabajo. elaboración de menús, junto a otros profesionales, acordes a las características y demandas del centro.
- TEMA 15.-** Objeto y principios básicos de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos laborales: Principios de la acción preventiva; condiciones de trabajo y riesgos profesionales; concepto de salud y factores de riesgo; daños derivados del trabajo; conocimientos básicos sobre planes de emergencia y evacuación.