

2.—OPOSICIONES Y CONCURSOS

CONSEJERIA DE PRESIDENCIA Y TRABAJO

ORDEN de 17 de julio de 1996, por la que se nombra Presidente Suplente por ausencia de su titular en el Tribunal n.º 5 encargado de valorar las Pruebas del Cuerpo de Titulados Superiores, especialidad Biología, nombrado por Orden de 18 de abril de 1996.

Por Orden de 18 de abril de 1996, publicada en el D.O.E. n.º 45, de 20 de abril, se nombraron los miembros del Tribunal de Selección de las Pruebas Selectivas para cubrir vacantes pertenecientes al Cuerpo de Titulados Superiores, Especialidad Biología, de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Siendo necesaria la sustitución de la Presidenta Titular, corresponde efectuar el oportuno nombramiento de Presidente/a Suplente.

En su virtud y en uso de las facultades que tiene conferidas esta Consejería de Presidencia y Trabajo,

RESUELVE

Nombrar a D.ª Casilda Gutiérrez Pérez como Presidenta Suplente del Tribunal de Selección n.º 5, encargado de valorar las pruebas correspondientes al Cuerpo de Titulados Superiores, Especialidad de Biología.

En Mérida, a 17 de julio de 1996.

El Consejero de Presidencia y Trabajo,
VICTORINO MAYORAL CORTES

ORDEN de 17 de julio de 1996, por la que se convoca turno de ascenso para el Personal Laboral al Servicio de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Una vez resuelto el Concurso de Traslado convocado por Orden de 2 de noviembre de 1995 para la provisión de puestos de trabajo

vacantes entre el personal laboral de la Junta de Extremadura, finalizando así la primera fase del procedimiento establecido para la provisión de puestos en el Artículo 15 de II Convenio Colectivo para el Personal Laboral de la Junta de Extremadura, procede continuar con la siguiente fase de turno de ascenso.

En su virtud, determinadas las vacantes resultantes del proceso anterior, vistos el Decreto Legislativo 1/1990, de 26 de julio, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de la Función Pública de Extremadura modificado por Ley 5/1995, de 20 de abril y el Convenio Colectivo para el Personal Laboral de la Junta de Extremadura publicado por Orden de 19 de octubre de 1992, en uso de las atribuciones conferidas por el Artículo 3.2.i) del Decreto 4/1990, de 23 de enero, sobre atribución de competencias en materia de personal, se convoca el presente turno de ascenso con sujeción a las siguientes

BASES:

PRIMERA. CONVOCATORIA.

Se convoca turno de ascenso entre el personal laboral fijo de la Junta de Extremadura para cubrir las plazas que figuran como vacantes en Anexo I adjunto a la presente convocatoria, de acuerdo con lo dispuesto en el Artículo 15.2 del Convenio Colectivo para el personal laboral de la Junta de Extremadura.

SEGUNDA. PARTICIPANTES.

1. Podrán participar en este turno de ascenso los trabajadores fijos o fijos a jornada parcial acogidos al Convenio Colectivo para el personal laboral de la Junta de Extremadura publicado por Orden de 19 de octubre 1992, siempre que hayan permanecido en su Categoría Profesional y Especialidad, en su caso, un mínimo de dos años y reúnan los requisitos que se exigen en la presente Convocatoria.

Los interesados podrán aspirar a integrarse, mediante su participación en este turno de ascenso, en otra Categoría Profesional y/o Especialidad en la cual existan plazas vacantes y figuren como tales en el Anexo I adjunto a esta Convocatoria. Los puestos de trabajo se asignarán a los aspirantes que obtengan el ascenso mediante sistema de selección basado en el orden de puntuación total alcanzado.

En el supuesto de que algún aspirante superara las pruebas de

ascenso para más de una Categoría y/o Especialidad deberá hacer opción por el ascenso en una sola de ellas declinando cualquier derecho sobre las restantes.

2. Requisitos:

Los candidatos deberán pertenecer a una Categoría profesional y Especialidad clasificada en un grupo igual o inferior al de aquella a la que pretenden ascender, y en el caso del mismo grupo, deberán pertenecer a una Categoría profesional y Especialidad clasificada en un nivel igual o inferior al de aquella a la que aspiran. Así mismo, deberán haber permanecido en dicha Categoría y especialidad un mínimo de dos años.

Para ascender a una Categoría profesional y Especialidad, en su caso, encuadrada en un grupo superior al de aquella Categoría profesional a la que se pertenece, será necesario una permanencia mínima de dos años en el Grupo inmediatamente inferior dentro del mismo Área Funcional.

El cambio de Área Funcional se realizará a puestos del mismo nivel. En el caso de que no existieran puestos del mismo nivel clasificados en la relación de puestos de trabajo de personal laboral, el cambio de Área Funcional se podrá realizar a otros del nivel inmediatamente superior, sean o no del mismo grupo de procedencia.

En todo caso, los aspirantes deberán cumplir con los requisitos generales de titulación a que se refiere el artículo 6.º del Convenio Colectivo, así como con los específicos que para cada puesto se señalan en las relaciones de puestos de trabajo. No obstante, con base en lo previsto en el artículo 15.2 del citado Convenio y previo acuerdo de la Comisión Paritaria, quedan exentas del requisito general de titulación las Categorías y Especialidades que se relacionan en Anexo II.

TERCERA. SOLICITUDES.

Los aspirantes que deseen tomar parte en el turno de ascenso que se convoca formularán su solicitud especificando la Categoría Profesional y/o Especialidad, en su caso, a la que concurren, en instancia cuyo modelo figura en Anexo III, dirigida al Ilmo. Sr. Director General de la Función Pública en el plazo de veinte días naturales contados a partir del siguiente al de publicación de la presente convocatoria en el Diario Oficial de Extremadura.

Las solicitudes deberán acompañarse de las certificaciones acreditativas o fotocopias compulsadas de los méritos que se alegan para la fase de concurso, a excepción de la antigüedad y la

experiencia en el área funcional, que se aportarán de oficio al Tribunal por la Dirección General de la Función Pública dando conocimiento al interesado, si bien sólo respecto de aquellos aspirantes que hayan superado la prueba objetiva. Asimismo, se acompañarán a la solicitud fotocopia compulsada de la Titulación Académica exigida con carácter general para el caso de que se pretenda el acceso a un Grupo superior y/o de la Titulación específica exigida para los puestos de trabajo a los que se opta, del Carnet de Conducir y de cualquier otro requisito exigido en la Relación de Puestos de Trabajo.

La presentación de instancias podrá hacerse en el Registro General de la Consejería de Presidencia y Trabajo, Paseo de Roma, s/n, de Mérida, en cualquiera de los registros auxiliares de los Centros de Atención Administrativa de la Junta de Extremadura, o por cualquiera de las formas previstas en el Artículo 38 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, por la que se aprueban las Bases del Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

No participarán en el presente turno de ascenso y serán archivadas sin más trámites aquellas instancias registradas fuera del plazo establecido.

Los méritos no acreditados dentro del plazo de presentación de solicitudes y en la forma en que se determina en estas bases, no serán tenidos en cuenta.

CUARTA. ADMISION DE ASPIRANTES.

Finalizado el plazo de presentación de instancias, el órgano convocante o aquél en que hubiese delegado, dictará Resolución en el plazo máximo de quince días declarando aprobada la lista provisional de admitidos y excluidos con indicación de su causa.

Los afectados dispondrán de un plazo de diez días para la subsanación de defectos o efectuar las reclamaciones que estimen oportunas. Quienes dentro del plazo señalado no subsanen el error que motivó la exclusión o no presenten reclamación justificando su derecho a ser incluido en la relación de admitidos, serán definitivamente excluidos de la realización de las pruebas.

En el término de quince días desde que termine el plazo de subsanación de errores y reclamaciones se hará pública en el Diario Oficial de Extremadura Resolución elevando a definitiva la lista provisional con la inclusión de aquellos aspirantes que fueron excluidos y subsanaron los errores u omisiones que motivaron la exclusión.

Al elevarse a definitiva la lista provisional a que se refiere el pá-

rrafo anterior se determinará el lugar, fecha y hora de comienzo de los ejercicios.

La publicación de la Resolución aprobatoria de las listas definitivas en el Diario Oficial de Extremadura será determinante de los plazos a efectos de posibles impugnaciones o recursos.

QUINTA. PROCEDIMIENTO DE SELECCION.

El turno de ascenso consistirá en dos fases: la primera será una prueba objetiva y la segunda un concurso de méritos, siendo necesario haber superado la prueba objetiva para acceder al concurso de méritos.

Las plazas ofrecidas a ascenso serán adjudicadas a los aspirantes que mayor puntuación total hayan obtenido una vez sumada la puntuación de cada una de las fases, no pudiéndose declarar mayor número de aspirantes aprobados que plazas convocadas a ascenso existan.

A) Prueba objetiva. Comprenderá la realización de los ejercicios que a continuación se indican, teniendo cada uno de ellos carácter eliminatorio:

-Primer Ejercicio: Consistirá en contestar en un plazo máximo de tiempo un cuestionario de preguntas con respuestas múltiples, siendo sólo una de ellas la correcta, y que se basará en el contenido del programa de materias que figura en Anexo IV.

La celebración de dicho ejercicio se anunciará en todos los Centros de Atención Administrativa de la Junta de Extremadura.

-Segundo Ejercicio: Consistirá en la realización de uno o varios supuestos o pruebas prácticas, según proceda, propuestos por el tribunal de selección en el momento de su realización, que guardarán relación con las materias y funciones propias de los puestos de trabajo a los que se aspira a ascender.

Los dos ejercicios de que consta esta prueba habrán de realizarse, a ser posible, en el mismo día. No obstante, si las circunstancias no lo permitieran, deberán mediar al menos 72 horas entre la celebración de los mismos. En tal caso la celebración del segundo ejercicio se anunciará por el mismo procedimiento ya señalado para el primero, con al menos veinticuatro horas de antelación al comienzo del mismo, y precisando el material necesario para la realización del mismo. Al realizarse dicho anuncio simultáneamente se publicará la relación de aspirantes que hayan superado el primer ejercicio.

Cada uno de los ejercicios citados se valorará de 0 a 10 puntos siendo necesario para superarlos un mínimo de 5 puntos.

La puntuación total de la prueba objetiva se obtendrá de sumar cada uno de los ejercicios y dividirla por dos. El Presidente del Tribunal garantizará que los ejercicios de esta primera fase sean corregidos sin que se conozca la identidad de los aspirantes, excepto cuando por las características del ejercicio ello no sea posible.

B) Concurso de Méritos. Los méritos se valorarán conforme al siguiente baremo:

-Titulación Académica: se valorarán, hasta un máximo de dos puntos, las titulaciones académicas diferentes a la imprescindible para el acceso a la Categoría y Especialidad a la que se opta, que junto con la solicitud acredite cada aspirante, y siempre que sean relevantes para el desempeño de los puestos de trabajo a los que se aspira. No se valorarán aquellos títulos que sean imprescindibles para la obtención de otros de nivel superior que se aleguen como mérito. La valoración se realizará de acuerdo con el siguiente baremo:

- Título de Licenciado, Ingeniero o Arquitecto o equivalente	2 puntos
- Título de Diplomado Universitario, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o Equivalente	1,5 puntos
- Título de Formación Profesional de 2.º Grado, de Bachiller o Equivalente	1 punto
- Título de Formación Profesional de 1.er. Grado, E.G.B o Equivalente	0,5 puntos

-Cursos de formación:

Por la realización de cursos de formación que guarden relación directa con las funciones de la Categoría y Especialidad a que se pretende acceder y que hayan sido organizados u homologados por la Dirección General de la Función Pública, INAP o cualquier otro Centro Oficial de Formación de Empleados Públicos o Universidad se otorgará la siguiente puntuación, hasta un máximo de 1,5 puntos:

Duración del Curso	Puntuación por Curso
De 12 a 24 horas	0,10 puntos
De 24 a 74 horas	0,20 puntos
De más de 74 horas	0,30 puntos

A estos efectos, la duración de los cursos deberá ser acreditada por el solicitante, no asignándose puntuación alguna por los cursos alegados cuya duración no esté debidamente acreditada.

Cuando la duración del curso venga acreditada en días, el Tribunal de valoración establecerá la oportuna equivalencia de acuerdo con criterios de proporcionalidad.

-Antigüedad: Se otorgarán 0,05 puntos por cada mes completo de servicios prestados en cualquiera de las Administraciones Públicas.

A estos efectos se computarán los servicios prestados con carácter previo al ingreso como personal laboral fijo, siempre que hayan sido reconocidos expresamente al amparo de lo dispuesto en la Ley 70/1978, de 28 de diciembre.

-Experiencia en el mismo área funcional: Se otorgarán 0,12 puntos, hasta un máximo de 5 puntos, por cada mes completo de servicios prestados en puestos del mismo área funcional que la de aquellos a los que se opta. Para valorar dicha experiencia se considerarán tan sólo los últimos 4 años transcurridos hasta la fecha de realización del plazo de presentación de instancias.

La calificación final de las pruebas vendrá determinada por la suma de las puntuaciones obtenidas en la fase de prueba objetiva y en la fase de concurso de méritos.

En caso de empate el orden se establecerá atendiendo a la mayor puntuación obtenida en el ejercicio práctico. Si persistiera se acudiría a la mayor antigüedad acreditada y en último extremo, al sorteo.

SEXTA. TRIBUNAL.

1.—Para juzgar la primera fase denominada «prueba objetiva» se agruparán las Categorías Profesionales o Especialidades, en su caso, designándose un Tribunal específico para cada grupo formado con la composición que figura en Anexo V a esta convocatoria.

Podrán, a iniciativa de cada Central Sindical, estar presentes en cada Tribunal durante la totalidad del proceso selectivo, en calidad de observadores, un representante de cada una de las Centrales Sindicales que ostente representación en el ámbito de la Función Pública de la Junta de Extremadura.

Los Tribunales no podrán constituirse ni actuar sin la presencia del Presidente y el Secretario, o de quienes, en su caso, los sustituyan, y de la mitad, al menos, de sus miembros.

Los Tribunales podrán disponer la incorporación a sus tareas de asesores especialistas para las pruebas correspondientes a los ejercicios que estimen pertinentes, limitándose a prestar su colaboración en sus especialidades técnicas. La designación de dichos asesores deberá comunicarse al Consejero de Presidencia y Trabajo.

Los miembros del Tribunal deberán abstenerse de intervenir, comunicándolo a la Consejería de Presidencia y Trabajo, cuando se encuentren en cualquiera de las circunstancias previstas en el artículo 28.2 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, o si hubieran realizado tareas de preparación de aspirantes en los cinco años anteriores para el acceso a las Categorías Profesionales o Especialidades que correspondiera valorar al Tribunal del que forman parte.

Asimismo, y en virtud de lo dispuesto en el Art. 29 del referido texto legal, los aspirantes podrán recusar a los miembros del Tribunal, cuando estimen que se dan en ellos cualquiera de las circunstancias previstas en el párrafo anterior, en cualquier momento del procedimiento.

El Tribunal resolverá todas las dudas que pudieran surgir en la aplicación de estas bases, así como aquellas cuestiones no previstas en las mismas.

Una vez realizadas y juzgadas las pruebas, cada Tribunal remitirá las Actas correspondientes y las listas de aspirantes que han superado la primera fase, diferenciadas por cada Categoría Profesional o Especialidad, en su caso, a la Dirección General de la Función Pública, la cual hará llegar las referidas listas de aspirantes al Tribunal único que se designa en el apartado siguiente a los efectos de valoración de la segunda fase de concurso de méritos.

2.—Para juzgar la segunda fase de concurso de méritos, se constituirá un Tribunal presidido por el Ilmo. Sr. Director General de la Función Pública o persona en quien delegue, y compuesto por:

- Un representante del Gabinete Jurídico de la Junta de Extremadura.
- Un representante de la Dirección General de Coordinación e Inspección.
- Tres miembros de las Consejerías, designados por el Presidente de entre los propuestos por éstas.
- Dos representantes de la Dirección General de la Función Pública, actuando uno de ellos como Secretario.

Podrán, a iniciativa de cada Central Sindical, estar presentes en dicho Tribunal, en calidad de observadores, un representante de cada una de las Centrales Sindicales que ostente representación en el ámbito de la Función Pública de la Junta de Extremadura.

3.—Atendiendo al grupo donde se clasifique la Categoría Profesional a la que se aspira, cada Tribunal actuante en este proceso selectivo tendrá la Categoría correspondiente de las recogidas en el

Anexo IV del Decreto 51/1989, de 11 de abril. Al Tribunal designado en el apartado anterior le será de aplicación la Categoría 1.ª de las recogidas en el mismo Anexo.

SEPTIMA. RELACION DE APROBADOS Y ADJUDICACION DE PUESTOS.

1.—Al finalizar cada uno de los ejercicios de la primera fase, los Tribunales harán públicas las listas correspondientes con las puntuaciones obtenidas en todos los Centros de Atención Administrativa de la Junta de Extremadura.

2.—De igual forma el Tribunal Unico, una vez valorada la fase de concurso de méritos, hará pública por el mismo procedimiento dispuesto en el apartado anterior las listas con la puntuación obtenida en dicha fase por los aspirantes que superaron la fase precedente.

3.—Con la puntuación total obtenida por los aspirantes en la prueba objetiva y en el concurso de méritos, el referido tribunal elevará la Relación de Aprobados al Consejero de Presidencia y Trabajo quien dispondrá su inserción en el Diario Oficial de Extremadura por el orden de puntuación total, no pudiéndose declarar aprobados mayor número de aspirantes que plazas convocadas a ascenso haya por cada Categoría profesional y Especialidad.

En el mismo acto serán convocados los aspirantes aprobados señalándose lugar, hora y fecha para que efectúen la elección de plaza de entre las que fueron ofertadas a ascenso, y atendiendo al orden de puntuación total obtenido.

Se entenderá que renuncian al ascenso declinando todos sus derechos los que no comparecieran por sí o por persona debidamente autorizada, o los que aún personándose en el acto público de elección de plazas no realizaran elección.

Finalizada la adjudicación de puestos, el Tribunal a que se refiere la Base 7.2 realizará Propuesta de Resolución conteniendo los aspirantes que han sido ascendidos con expresión de la plaza que han obtenido, elevándola al Consejero de Presidencia y Trabajo para su Resolución.

El turno de ascenso será resuelto en el plazo máximo de seis meses a contar desde el día siguiente al de finalización del plazo de

presentación de instancias, haciéndose pública dicha resolución en el Diario Oficial de Extremadura.

OCTAVA. DESTINOS.

Los traslados que se deriven de la presente Resolución tendrán la consideración de voluntarios y no darán derecho a indemnización alguna.

Los destinos adjudicados serán irrenunciables, debiendo cesar en el anterior puesto de trabajo en el plazo de tres días contados a partir del día siguiente al de la publicación de la Orden por la que se resuelva el turno de ascenso en el «Diario Oficial de Extremadura», y tomar posesión en el nuevo puesto de trabajo en el plazo de los tres días naturales siguientes al del cese o de diez días naturales si comporta cambio de residencia, el cual deberá justificarse.

No obstante, el Secretario General Técnico de la Consejería donde preste servicios el trabajador podrá acordar la prórroga de su cese por necesidades del servicio hasta veinte días, debiendo comunicarlo a la Consejería a la que haya sido destinado y a la Dirección General de la Función Pública.

NOVENA. RECLAMACIONES.

Cuantas reclamaciones e incidencias se susciten con ocasión de la resolución del presente turno de ascenso serán resueltas, por delegación del Consejero de Presidencia y Trabajo, por la Dirección General de la Función Pública.

Esta convocatoria y sus bases, así como cuantos actos administrativos se deriven de aquella y de la actuación de los tribunales de selección, podrán ser impugnadas en el plazo y forma establecidos en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Mérida, 17 de julio de 1996.

El Consejero de Presidencia y Trabajo,
VICTORINO MAYORAL CORTES

ANEXO 1

CENDIR N.CTRL DENOMINACION	UBICACION C. TRABAJO	HOR. ESPECI JORNADA PR GR NIV CAT ESPECIALIDAD CARACT	T	M	C	S	1	055	SERVICIOS GENERALES	TITULACION	REQUISITOS OTROS	MERITOS	OBSERVA
PRESIDENCIA DE LA JUNTA SECRETARIA GENERAL TECNICA	MERIDA								SERVICIOS CENTRALES				
02 01 14 PEON	SERVICIOS CENTRALES								SERVICIOS GENERALES				

CENDIR N.CTRL DENOMINACION	UBICACION C. TRABAJO	HOR. ESPECI JORNADA PR GR NIV CAT ESPECIALIDAD CARACT	R	N	C	4	5	026	LABORATORIO MECANICA, AUTOMOCION E INDUSTR	TITULACION	REQUISITOS OTROS	MERITOS	OBSERVA
CONSEJERIA DE ECONOMIA, INDUSTRIA Y HAC. DIREC. GRAL. DE ORDENACION IND. ENERGIA Y MINAS	BADAJOS LABORATORIO								SERVICIOS GENERALES				
10 06 4982 OFICIAL DE PRIMERA	SERVICIOS TERRITORIALES								SERVICIOS GENERALES				
10 06 20546 PERSONAL DE LIMPIEZA	MERIDA								SERVICIOS CENTRALES				
10 06 4984 OFICIAL DE PRIMERA	SERVICIOS CENTRALES	H.E.							MECANICA, AUTOMOCION E INDUSTR				PERMISO DE CONDUCCION C-1
10 06 4983 PEON ESPECIALIZADO	SERVICIOS CENTRALES	H.E.							MECANICA, AUTOMOCION E INDUSTR				PERMISO DE CONDUCCION B-1

CENSO	N.º	DENOMINACION	UBICACION C-TRABAJO	HOR. ESPECI CARACT	AREA FUNCIONAL	TITULACION	REQUISITOS OTROS	HERITOS	OBSERVA-
CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y COMERCIO-SECRETARIA GENERAL TECNICA									
12 01	20525	PEON ESPECIALIZADO	BADAJOS SERVICIOS TERRITORIALES	M C 5	2 051 ARTES GRAFICAS INFORM., DOCUM. Y M. AUD.				
12 01	4613	OFICIAL DE SEGUNDA	ZAFRA SERVICIOS TERRITORIALES	M C 4	4 041 MANTENIMIENTO SERVICIOS GENERALES				
CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y COMERCIO-DIR. DE LA PRODUCCION, INVESTIGACION Y FORMACION AGARIA									
12 02	20294	MAYORAL	BADAJOS CENSYRA	M C 3	6 021 AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE				
12 02	20317	MAYORAL	BADAJOS CENSYRA	M C 3	6 021 AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE				
12 02	20291	OFICIAL DE PRIMERA	BADAJOS CENSYRA	M C 4	5 026 MANTENIMIENTO SERVICIOS GENERALES				
12 02	20313	PASTOR/A	BADAJOS CENSYRA	M C 4	4 043 AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE				
12 02	20315	PASTOR/A	BADAJOS CENSYRA	M C 4	4 043 AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE				
12 02	20521	PASTOR/A	BADAJOS CENSYRA	M C 4	4 043 AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE				
12 02	20324	PEON ESPECIALIZADO	BADAJOS CENSYRA	M C 5	2 051 JARDINERIA AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE				
12 02	807	OFICIAL DE SEGUNDA	BADAJOS LABORATORIO DE S. ANIMAL	M C 4	4 041 MANTENIMIENTO SERVICIOS GENERALES				
12 02	5248	AUXILIAR CONTROLADOR PECUARIO	BADAJOS SANTIDAD ANIMAL	M C 3	6 020 AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE				
12 02	5250	AUXILIAR CONTROLADOR PECUARIO	BADAJOS SANTIDAD ANIMAL	M C 3	6 020 AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE				
12 02	5251	AUXILIAR CONTROLADOR PECUARIO	BADAJOS SANTIDAD ANIMAL	M C 3	6 020 AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE				
12 02	5252	AUXILIAR CONTROLADOR PECUARIO	BADAJOS SANTIDAD ANIMAL	M C 3	6 020 AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE				
12 02	5253	AUXILIAR CONTROLADOR PECUARIO	BADAJOS SANTIDAD ANIMAL	M C 3	6 020 AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE				
12 02	5257	AUXILIAR CONTROLADOR PECUARIO	BADAJOS SANTIDAD ANIMAL	M C 3	6 020 AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE				
12 02	20392	ENCARGADO/A	BADAJOS-LA ORDEN S.I.A.	M C 3, 7	015 AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE				
12 02	20407	CONDUCTOR/A	BADAJOS-LA ORDEN S.I.A.	M C 4	5 026 CONDUCTOR/A MECANICA, AUTOMOCION E INDUSTRIA				PERMISO DE CONDUCCION C-2
12 02	20420	OFICIAL DE SEGUNDA	BADAJOS-LA ORDEN S.I.A.	M C 4	4 041 AGRICOLA AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE				

CENSO N. CTRL DENOMINACION	UBICACION C. TRABAJO	HOR. ESPECT. JORNADA PR GR MIV CAT ESPECIALIDAD CARACT	AREA FUNCIONAL	TITULACION	REQUISITOS OTROS	MERITOS	OBSERVA-
12 02 20703 GUARDA JURADO S.I.A.	BADAJOS-LA ORDEN S.I.A.	M C 4 3 047	AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE				
12 02 20366 PASTOR/A	BADAJOS-VALDESEQUERA PRODUCCION AGRARIA	M C 4 4 043	AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE				
12 02 5258 AUXILIAR CONTROLADOR PECUARIO	CACERES SANIDAD ANIMAL	M C 3 6 020	AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE				
12 02 5201 JEFE/A DIURNO DE INTERMADO	DON BENITO CENTRO DE FORMACION	M C 2 9 006	SERVICIOS EDUCATIVOS				
12 02 20082 PASTOR/A	DON BENITO CENTRO DE FORMACION	T M C 4 4 043	AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE				
12 02 20467 PERSONAL DE LIMPIEZA	DON BENITO CENTRO DE FORMACION	T M C 5 1 054	HOSTELERIA				
12 02 20504 PERSONAL DE LIMPIEZA	DON BENITO CENTRO DE FORMACION	T M C 5 1 054	HOSTELERIA				
12 02 5264 PEDM ESPECIALIZADO	MORALEJA CENTRO DE FORMACION	M C 5 2 051	AGRICOLA AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE				
12 02 20679 AYUDANTE DE COCINA	MORALEJA CENTRO DE FORMACION	T M C 5 2 051	COCINA HOSTELERIA				
12 02 5205 COCINERO/A	NAVALMORAL DE LA HATA CENTRO DE FORMACION	T M C 4 4 039	HOSTELERIA				
12 02 20469 PASTOR/A	NAVALMORAL DE LA HATA CENTRO DE FORMACION	M C 4 4 043	AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE				
12 02 20509 AYUDANTE DE COCINA	NAVALMORAL DE LA HATA CENTRO DE FORMACION	T M C 5 2 051	COCINA HOSTELERIA				
12 02 5202 JEFE/A DIURNO DE INTERMADO	VILLAFRANCA DE LOS BARRIOS H.E.	M C 2 9 006	SERVICIOS EDUCATIVOS				
12 02 4643 AUXILIAR CONTROLADOR PECUARIO	ZAFRA SANIDAD ANIMAL	M C 3 6 020	AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE				
CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y COMERCIO, DIR. GRAL. DE COMERCIO E INDUSTRIAS AGRARIAS							
12 03 4860 BILOGO/A	ALMENDRALEJO ESTACION ENOLOGICA	M C 1 10 001	BIOLOGIA AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE	LD. EN CIENCIAS BIOLÓGICAS			
12 03 4671 AYUDANTE TECNICO	ALMENDRALEJO ESTACION ENOLOGICA	M C 3 7 012	ENOLOGIA Y VITICULTURA AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE		EXP. EN VITICULTURA Y ENOLOGIA		
12 03 4678 AYUDANTE TECNICO	ALMENDRALEJO ESTACION ENOLOGICA	M C 3 7 012	INFORMATICA				
12 03 20282 ANALISTA	ALMENDRALEJO ESTACION ENOLOGICA	M C 3 7 014	ENOLOGIA Y VITICULTURA AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE		EXP. EN VITICULTURA Y ENOLOGIA		
12 03 4811 AUXILIAR DE ADMINISTRACION	ALMENDRALEJO ESTACION ENOLOGICA	M C 4 4 038	SERVICIOS ADMINISTRATIVOS				

CENDIR N. CTRL DENOMINACION	UBICACION C. TRABAJO	HOR. ESPECI JORNADA PR GR MIV CAT ESPECIALIDAD CARACT	AREA FUNCIONAL	TITULACION	REQUISITOS OTROS	MERITOS	OBSERVA-
12 03 20405 OFICIAL DE TERCERA	BADAJOZ CONTROL DE CALIDAD	N C 4	3 046 AGRICOLA	AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE			
12 03 4683 PEON ESPECIALIZADO	CACERES LABORATORIO AGRARIO	N C 5	2 051 AGRICOLA	AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE		EXP. EN LABORATORIO	
12 03 4684 PEON ESPECIALIZADO	CACERES LABORATORIO AGRARIO	N C 5	2 051 AGRICOLA	AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE		EXP. EN LABORATORIO	
12 03 4682 VIGILANTE	CACERES LABORATORIO AGRARIO	N C 5	2 052	SERVICIOS GENERALES			
CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y COMERCIO, DIR. GRAL. DE REGISTROS, FINANCIACION Y MEDIOS AGRARIOS							
12 04 4692 CONDUCTOR/A	BADAJOZ AYUDAS SECTORIALES	N C 4	3 046 CONDUCTOR/A	MECANICA, AUTOMOCION E INDUSTRIA	PERMISO DE CONDUCCION B-1		
12 04 4693 CONDUCTOR/A	BADAJOZ AYUDAS SECTORIALES	N C 4	3 046 CONDUCTOR/A	MECANICA, AUTOMOCION E INDUSTRIA	PERMISO DE CONDUCCION B-1		
12 04 20028 PERSONAL DE LIMPIEZA	GUAREÑA OFICINA COMARCAL AGRARIA	50.002 C 5	1 054	SERVICIOS GENERALES			
12 04 20682 PERSONAL DE LIMPIEZA	HERRERA DEL DUQUE OFICINA COMARCAL AGRARIA	50.002 C 5	1 054	SERVICIOS GENERALES			
CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y COMERCIO, DIR. GRAL. DE ESTRUCTURAS AGRARIAS							
12 05 840 GUARDA JURADO-VIGILANTE DE PRESA	ANICAL SEREA	N C 4	3 047 VIGILANTE DE PRESA	AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE			
12 05 20078 TRACTORISTA	ALBUERA (LA) S.O.F.	N C 4	5 026 TRACTORISTA	AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE	PERMISO DE CONDUCCION B-1		
12 05 20087 CAPATAZ	ALISEDA S.O.F.	N C 3	6 019 FORESTAL	AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE			
12 05 20135 CONDUCTOR/A	BADAJOZ SEREA	N C 4	5 026 CONDUCTOR/A	MECANICA, AUTOMOCION E INDUSTRIA	PERMISO DE CONDUCCION C-2		
12 05 20182 CONDUCTOR/A	BADAJOZ SEREA	N C 4	5 026 CONDUCTOR/A	MECANICA, AUTOMOCION E INDUSTRIA	PERMISO DE CONDUCCION C-2		
12 05 20223 CONDUCTOR/A	BADAJOZ SEREA	N C 4	5 026 CONDUCTOR/A	MECANICA, AUTOMOCION E INDUSTRIA	PERMISO DE CONDUCCION C-2		
12 05 20583 CONDUCTOR/A	BADAJOZ SEREA	N C 4	5 026 CONDUCTOR/A	MECANICA, AUTOMOCION E INDUSTRIA	PERMISO DE CONDUCCION C-2		
12 05 12157 PRACTICO/A TOPOGRAFIA	BADAJOZ SEREA	N C 4	5 034	SERV. RELACIONADOS CON LAS D.P.			
12 05 20502 PEON ESPECIALIZADO	BADAJOZ SEREA	N C 5	2 051 FORESTAL	AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE			
12 05 20147 PERSONAL DE LIMPIEZA	BADAJOZ SEREA	N C 5	1 054	SERVICIOS GENERALES			

CENDIR N. CTRL	DENOMINACION	UBICACION C. TRABAJO	HOR. ESPECI CARACT	JORNADA PR CAT	ESPECIALIDAD AREA FUNCIONAL	TITULACION	REQUISITOS OTROS	MERITOS	OBSERVA
12 05 20063	CAPATAZ	GRANJA DE TORREHERMOSA S.O.F.	M C 3	6 019	FORESTAL AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE				
12 05 20237	GUARDA JURADO	LA ORDEN SERA	M C 4	3 067	SERVICIOS GENERALES				
12 05 20596	PEON	LA ORDEN SERA	M C 5	1 055	AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE				
12 05 20246	CONDUCTOR/A	MERIDA SERVICIOS CENTRALES	M C 4	5 026	CONDUCTOR/A MECANICA, AUTOMOCION E INDUSTRIA		PERMISO DE CONDUCCION C-2		
12 05 20188	GUARDA JURADO	NAVALMORAL DE LA MAYA SERA	M C 4	3 047	AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE				
12 05 841	PEON ESPECIALIZADO	PALAZUELO SERA-VIVERO	M C 5	2 051	FORESTAL AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE				
12 05 20225	PEON ESPECIALIZADO	PALAZUELO SERA-VIVERO	M C 5	2 051	AGRICOLA AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE				
12 05 20233	PEON ESPECIALIZADO	PALAZUELO SERA-VIVERO	M C 5	2 051	AGRICOLA AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE				
12 05 20234	PEON ESPECIALIZADO	PALAZUELO SERA-VIVERO	M C 5	2 051	FORESTAL AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE				
12 05 20235	PEON ESPECIALIZADO	PALAZUELO SERA-VIVERO	M C 5	2 051	FORESTAL AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE				
12 05 20243	GUARDA JURADO	TALAYUELA-PUEBLONUEVO SERA	M C 4	3 047	AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE				
12 05 20129	GUARDA JURADO-VIGILANTE DE PRESA	TORREMOCHA SERA	T M C 4	3 047	VIGILANTE DE PRESA AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE				

CENDIR N. CTR. DENDMINACION	UBICACION C. TRABAJO	HOR. ESPECI JORNADA PR GR NIV CAT ESPECIALIDAD CARACT	MOR. ESPECI JORNADA PR GR NIV CAT ESPECIALIDAD AREA FUNCIONAL	REQUISITOS		OBSERVA-
				TITULACION	OTROS	
CONSEJERIA DE EDUCACION Y JUVENTUD/DIRECCION GENERAL DE PROMOCION EDUCATIVA						
13 02 669	INTENDENTE HERVAS RESIDENCIA JUVENIL		M C 3 6 023	HOSTELERIA		
13 02 4481	AYUDANTE DE COCINA HERVAS RESIDENCIA JUVENIL	A.P.	M C 5 2 051	COCINA HOSTELERIA		
13 02 707	PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A HERVAS RESIDENCIA JUVENIL	A.P.	M C 5 1 054	HOSTELERIA		
13 02 718	PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A HERVAS RESIDENCIA JUVENIL	A.P.	M C 5 1 054	HOSTELERIA		
CONSEJERIA DE EDUCACION Y JUVENTUD/DIR. GRAL. ENSEÑANZAS UNIVERSITARIAS E INVESTIGACION						
13 03 4492	AYUDANTE DE COCINA BADAJOZ RESID. JUVENIL JUAN XXIII		TDF M C 5 2 051	COCINA HOSTELERIA		
13 03 610	PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A BADAJOZ RESID. JUVENIL JUAN XXIII		TDF M C 5 1 054	HOSTELERIA		
13 03 611	PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A BADAJOZ RESID. JUVENIL JUAN XXIII		TDF M C 5 1 054	HOSTELERIA		
13 03 613	PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A BADAJOZ RESID. JUVENIL JUAN XXIII		TDF M C 5 1 054	HOSTELERIA		
13 03 614	PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A BADAJOZ RESID. JUVENIL JUAN XXIII		TDF M C 5 1 054	HOSTELERIA		
13 03 615	PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A BADAJOZ RESID. JUVENIL JUAN XXIII		TDF M C 5 1 054	HOSTELERIA		
13 03 802	PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A BADAJOZ RESID. JUVENIL JUAN XXIII		TDF M C 5 1 054	HOSTELERIA		
13 03 670	ENCARGADO/A DE CENTRO CACERES R. U. DIEGO MUÑOZ TORRERO		M C 4 4 056	HOSTELERIA		
13 03 694	PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A CACERES R. U. DIEGO MUÑOZ TORRERO		TDF M C 5 1 054	HOSTELERIA		
13 03 696	PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A CACERES R. U. DIEGO MUÑOZ TORRERO		TDF M C 5 1 054	HOSTELERIA		
13 03 702	PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A CACERES R. U. DIEGO MUÑOZ TORRERO		TDF M C 5 1 054	HOSTELERIA		
13 03 712	PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A CACERES R. U. DIEGO MUÑOZ TORRERO		TDF M C 5 1 054	HOSTELERIA		
13 03 804	PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A CACERES R. U. DIEGO MUÑOZ TORRERO		TDF M C 5 1 054	HOSTELERIA		
CONSEJERIA DE EDUCACION Y JUVENTUD/DIR. GRAL. DE JUVENTUD						
13 04 654	PERSONAL DE LIMPIEZA ALBUQUEQUE CASTILLO ALVARO DE LUNA		M C 5 1 054	SERVICIOS GENERALES		

CENDIR N. CTRL. DENOMINACION	UBICACION C. TRABAJO	MOR. ESPECI JORNADA PR GR NIV CAT ESPECIALIDAD CARACT AREA FUNCIONAL	TITULACION	REQUISITOS OTROS	MERITOS	OBSERVA-
13 04 6494 ENCARGADO/A DE CENTRO	ALBUQUERQUE-VALENCIA DE ALBERGUES JUVENILES	M C 4 4 056	HOSTELERIA			
13 04 688 VIGILANTE	JERTE CAMPAMENTO	DF M C 5 2 052	SERVICIOS GENERALES			
CONSEJERIA DE EDUCACION Y JUVENTUD-DIR. GRAL. DE DEPORTES						
13 05 753 TABUILLERO	CACERES CIUDAD DEPORTIVA	TDF M C 4 4 041	MANTENIMIENTO SERVICIOS GENERALES			
13 05 715 PERSONAL DE LIMPIEZA	CACERES CIUDAD DEPORTIVA	DF M C 5 1 054	SERVICIOS GENERALES			
13 05 686 PEON	CACERES CIUDAD DEPORTIVA	TDF M C 5 1 055	SERVICIOS GENERALES			
13 05 710 PEON	CACERES CIUDAD DEPORTIVA	TDF M C 5 1 055	SERVICIOS GENERALES			
13 05 717 PEON	CACERES CIUDAD DEPORTIVA	TDF M C 5 1 055	SERVICIOS GENERALES			
13 05 719 PEON	CACERES CIUDAD DEPORTIVA	TDF M C 5 1 055	SERVICIOS GENERALES			
13 05 4501 ENCARGADO/A DE PISTA	CACERES INSTALACIONES DEPORTIVAS	TDF M C 4 4 041	SERVICIOS GENERALES			
13 05 4502 ENCARGADO/A DE PISTA	CACERES INSTALACIONES DEPORTIVAS	TDF M C 4 4 041	SERVICIOS GENERALES			
13 05 4503 ENCARGADO/A DE PISTA	CACERES INSTALACIONES DEPORTIVAS	TDF M C 4 4 041	SERVICIOS GENERALES			

CENSO	N. CTR.	DENOMINACION	UBICACION C. TRABAJO	MOR. ESPECI JORNADA PR GR MIV CAT ESPECIALIDAD CARACT	AREA FUNCIONAL	TITULACION	REQUISITOS OTROS	MÉRITOS	OBSERVA-
CONSEJERIA DE BIENESTAR SOCIAL-SECRETARIA GENERAL TECNICA									
14-01	10272	CONDUCTOR/A	CACERES SERVICIOS TERRITORIALES	N C 4	4 041 CONDUCTOR/A MECANICA, AUTOMOCION E INDUSTR		PERMISO DE CONDUCCION C-2		
14-01	61	CONDUCTOR/A	MERIDA SERVICIOS CENTRALES	N C 4	4 041 CONDUCTOR/A MECANICA, AUTOMOCION E INDUSTR		PERMISO DE CONDUCCION C-2		
14-01	10055	TELEFONISTA	MERIDA SERVICIOS CENTRALES	N C 5	2 053 SERVICIOS GENERALES				
CONSEJERIA DE BIENESTAR SOCIAL-DIR.GMAL. DE PROTECCION E INSERCCION SOCIAL									
14-02	10509	COCINERO/A	ACEITUNILLA C.I. PINOCHO	N C 4	4 039 HOSTELERIA				
14-02	10126	COCINERO/A	ALMENDRALEJO C.I. NTRA.S. DE LA PIEDAD	N C 4	4 039 HOSTELERIA				
14-02	10657	ORDENANZA	BADAJOS C.I. ALBAYADA	N C 5	2 050 SERVICIOS GENERALES				
14-02	10048	ORDENANZA	BADAJOS C.I. LA LUNETTA	N C 5	2 050 SERVICIOS GENERALES				
14-02	10091	ORDENANZA	BADAJOS C.I. LA SERENA	N C 5	2 050 SERVICIOS GENERALES				
14-02	10015	AUXILIAR PUEVICULTURA	BADAJOS C.I. LAS ACACIAS	N C 3	6 037 SERVICIOS SOCIALES				
14-02	10006	AYUDANTE DE COCINA	BADAJOS C.I. LAS ACACIAS	N C 5	2 051 COCINA HOSTELERIA				
14-02	10019	PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	BADAJOS C.I. LAS ACACIAS	N C 5	1 054 HOSTELERIA				
14-02	10022	PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	BADAJOS C.I. LAS ACACIAS	N C 5	1 054 HOSTELERIA				
14-02	4595	AYUDANTE DE COCINA	BADAJOS C.I. PASTORES DE BELEN	N C 5	2 051 COCINA HOSTELERIA				
14-02	10717	PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	BADAJOS C.M. MUÑOZ DE BALBOA	T N C 5	1 054 HOSTELERIA				
14-02	4590	AUXILIAR PUEVICULTURA	BADAJOS C.M. SAN JUAN BAUTISTA	T N C 3	6 037 SERVICIOS SOCIALES				
14-02	11303	AUXILIAR PUEVICULTURA	BADAJOS C.M. SAN JUAN BAUTISTA	T N C 3	6 037 SERVICIOS SOCIALES				
14-02	11322	AUXILIAR PUEVICULTURA	BADAJOS C.M. SAN JUAN BAUTISTA	T N C 3	6 037 SERVICIOS SOCIALES				
14-02	11323	AUXILIAR PUEVICULTURA	BADAJOS C.M. SAN JUAN BAUTISTA	T N C 3	6 037 SERVICIOS SOCIALES				
14-02	10916	ORDENANZA	BADAJOS C.M. SAN JUAN BAUTISTA	T N C 5	2 050 SERVICIOS GENERALES				

CENETR N.C.ºRL DENOMINACION	UBICACION C. TRABAJO	HOR. ESPECI JORNADA PR GR NIV CAT ESPECIALIDAD CARACT	TM	N	C	S	2	0	5	SERVICIOS GENERALES	TITULACION	REQUISITOS OTROS	MERITOS	OBSERVA-
14 02 10919 ORDENANZA	BADAJOS C.M. SAN JUAN BAUTISTA		T	M	C	5	2	0	50	SERVICIOS GENERALES				
14 02 4589 AYUDANTE DE COCINA	BADAJOS C.M. SAN JUAN BAUTISTA		T	M	C	5	2	0	51	COCINA HOSTELERIA				
14 02 11225 PEON ESPECIALIZADO	BADAJOS C.M. SAN JUAN BAUTISTA		T	M	C	5	2	0	51	COSTURA HOSTELERIA				
14 02 10195 PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	BADAJOS C.M. SAN JUAN BAUTISTA		T	M	C	5	1	0	54	HOSTELERIA				
14 02 10198 PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	BADAJOS C.M. SAN JUAN BAUTISTA		T	M	C	5	1	0	54	HOSTELERIA				
14 02 10923 PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	BADAJOS C.M. SAN JUAN BAUTISTA		T	M	C	5	1	0	54	HOSTELERIA				
14 02 10925 PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	BADAJOS C.M. SAN JUAN BAUTISTA		T	M	C	5	1	0	54	HOSTELERIA				
14 02 10670 AUXILIAR PUERICULTURA	CABEZA DEL BUEY C.I. LA ROSALEDA		M	C	3	6	0	37		SERVICIOS SOCIALES				
14 02 10671 AUXILIAR PUERICULTURA	CABEZA DEL BUEY C.I. LA ROSALEDA		M	C	3	6	0	37		SERVICIOS SOCIALES				
14 02 10672 AUXILIAR PUERICULTURA	CABEZA DEL BUEY C.I. LA ROSALEDA		M	C	3	6	0	37		SERVICIOS SOCIALES				
14 02 10673 AUXILIAR PUERICULTURA	CABEZA DEL BUEY C.I. LA ROSALEDA		M	C	3	6	0	37		SERVICIOS SOCIALES				
14 02 10631 PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	CACERES C.I. ALDEA MORET		M	C	5	1	0	54		HOSTELERIA				
14 02 10995 PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	CACERES C.I. LA RAYUELA		M	C	5	1	0	54		HOSTELERIA				
14 02 10888 PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	CACERES C.M. GARCIA DE PAREDES		T	M	C	5	1	0	54	HOSTELERIA				
14 02 10780 EDUCADOR/A	CAMIHORISCO C.M. ISABEL DE MOCTEZUMA	H.E.	M	C	2	9	0	06		SERVICIOS SOCIALES				
14 02 10945 EDUCADOR/A	CAMIHORISCO C.M. ISABEL DE MOCTEZUMA	H.E.	M	C	2	9	0	06		SERVICIOS SOCIALES				
14 02 11328 EDUCADOR/A	CAMIHORISCO C.M. ISABEL DE MOCTEZUMA	H.E.	M	C	2	9	0	06		SERVICIOS SOCIALES				
14 02 11329 EDUCADOR/A	CAMIHORISCO C.M. ISABEL DE MOCTEZUMA	H.E.	M	C	2	9	0	06		SERVICIOS SOCIALES				
14 02 11330 EDUCADOR/A	CAMIHORISCO C.M. ISABEL DE MOCTEZUMA	H.E.	M	C	2	9	0	06		SERVICIOS SOCIALES				
14 02 10440 ADMINISTRATIVO/A	CAMIHORISCO C.M. ISABEL DE MOCTEZUMA		M	C	3	7	0	13		SERVICIOS ADMINISTRATIVOS				

CENDIR N. CTRL DENOMINACION	UBICACION C. TRABAJO	HOR. ESPECI CARACT	JORNADA PR GR MIV CAT	AREA FUNCIONAL	TITULACION	REQUISITOS OTROS	MERITOS	OBSERVA-
14 02 11333 AUXILIAR PUERICULTURA	CAMINOMORISCO C.M. ISABEL DE MOCTEZUMA	TM	N	C 3 6 037	SERVICIOS SOCIALES			
14 02 12242 AUXILIAR PUERICULTURA	CAMINOMORISCO C.M. ISABEL DE MOCTEZUMA	TM	N	C 3 6 037	SERVICIOS SOCIALES			
14 02 10863 ORDENANZA	CAMINOMORISCO C.M. ISABEL DE MOCTEZUMA	TM	N	C 5 2 050	SERVICIOS GENERALES			
14 02 10446 PEON ESPECIALIZADO	CAMINOMORISCO C.M. ISABEL DE MOCTEZUMA	T	N	C 5 2 051 COSTURA	HOSTELERIA			
14 02 10801 AYUDANTE DE COCINA	CAMINOMORISCO C.M. ISABEL DE MOCTEZUMA	T	N	C 5 2 051 COCINA	HOSTELERIA			
14 02 12227 AYUDANTE DE COCINA	CAMINOMORISCO C.M. ISABEL DE MOCTEZUMA	T	N	C 5 2 051 COCINA	HOSTELERIA			
14 02 11440 AUXILIAR PUERICULTURA	CASTUERA C.I. LOS DUENDES	N	C 3 6 037	SERVICIOS SOCIALES				
14 02 11443 AUXILIAR PUERICULTURA	CASTUERA C.I. LOS DUENDES	N	C 3 6 037	SERVICIOS SOCIALES				
14 02 11445 AUXILIAR PUERICULTURA	CASTUERA C.I. LOS DUENDES	N	C 3 6 037	SERVICIOS SOCIALES				
14 02 11446 AUXILIAR PUERICULTURA	CASTUERA C.I. LOS DUENDES	N	C 3 6 037	SERVICIOS SOCIALES				
14 02 11450 AYUDANTE DE COCINA	CASTUERA C.I. LOS DUENDES	N	C 5 2 051 COCINA	HOSTELERIA				
14 02 11034 AUXILIAR PUERICULTURA	FREGENAL DE LA SIERRA C.I. LOS JUNCOS	N	C 3 6 037	SERVICIOS SOCIALES				
14 02 11037 AUXILIAR PUERICULTURA	FREGENAL DE LA SIERRA C.I. LOS JUNCOS	N	C 3 6 037	SERVICIOS SOCIALES				
14 02 11044 PEON ESPECIALIZADO	FREGENAL DE LA SIERRA C.I. LOS JUNCOS	N	C 5 2 051 MANTENIMIENTO	SERVICIOS GENERALES				
14 02 11045 AYUDANTE DE COCINA	FREGENAL DE LA SIERRA C.I. LOS JUNCOS	N	C 5 2 051 COCINA	HOSTELERIA				
14 02 11001 AUXILIAR PUERICULTURA	JARAIZ DE LA VERA C.I. LOS BOLINDRES	N	C 3 6 037	SERVICIOS SOCIALES				
14 02 11005 AUXILIAR PUERICULTURA	JARAIZ DE LA VERA C.I. LOS BOLINDRES	N	C 3 6 037	SERVICIOS SOCIALES				
14 02 11010 PEON ESPECIALIZADO	JARAIZ DE LA VERA C.I. LOS BOLINDRES	N	C 5 2 051 MANTENIMIENTO	SERVICIOS GENERALES				
14 02 11011 AYUDANTE DE COCINA	JARAIZ DE LA VERA C.I. LOS BOLINDRES	N	C 5 2 051 COCINA	HOSTELERIA				
14 02 10199 AYUDANTE DE COCINA	JEREZ DE LOS CABALLEROS C.I. ESPIRITU SANTO	N	C 5 2 051 COCINA	HOSTELERIA				

CENJOR N. CTRL	DE NOMINACION	UBICACION C. TRABAJO	HDR. ESPECI CARACT	JORNADA PR GR	MIV CAT	AREA FUNCIONAL	TITULACION	REQUISITOS OTROS	MERITOS	OBSERVA-
14 02 10518	AUXILIAR PUEVICULTURA	LA FRAGOSA C.I. BAMBI	N	C	3	6 037	SERVICIOS SOCIALES			
14 02 10520	AUXILIAR PUEVICULTURA	LA FRAGOSA C.I. BAMBI	N	C	3	6 037	SERVICIOS SOCIALES			
14 02 10521	AUXILIAR PUEVICULTURA	LA FRAGOSA C.I. BAMBI	N	C	3	6 037	SERVICIOS SOCIALES			
14 02 10517	COCINERO/A	LA FRAGOSA C.I. BAMBI	N	C	4	4 039	HOSTELERIA			
14 02 10523	ORDENANZA	LA FRAGOSA C.I. BAMBI	N	C	5	2 050	SERVICIOS GENERALES			
14 02 10522	AYUDANTE DE COCINA	LA FRAGOSA C.I. BAMBI	N	C	5	2 051	COCINA HOSTELERIA			
14 02 10224	AUXILIAR PUEVICULTURA	LLERENA C.I. SANTA ANA	N	C	3	6 037	SERVICIOS SOCIALES			
14 02 10611	ORDENANZA	MERIDA C. REFERENCIA DEL MENOR	T	N	C	5	2 050	SERVICIOS GENERALES		
14 02 12226	ORDENANZA	MERIDA C. REFERENCIA DEL MENOR	T	N	C	5	2 050	SERVICIOS GENERALES		
14 02 10725	PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	MIAJADAS C.I. ARCO IRIS	N	C	5	1 054	HOSTELERIA			
14 02 10776	PEON ESPECIALIZADO	MORALEJA CENTRO INFANTIL	N	C	5	2 051	MANTENIMIENTO SERVICIOS GENERALES			
14 02 10481	AUXILIAR PUEVICULTURA	MAVALHORAL DE LA MATA C.I. NTRA. S. ANGUSTIAS	N	C	3	6 037	SERVICIOS SOCIALES			
14 02 10474	AYUDANTE DE COCINA	MAVALHORAL DE LA MATA C.I. NTRA. S. ANGUSTIAS	N	C	5	2 051	COCINA HOSTELERIA			
14 02 4597	AUXILIAR PUEVICULTURA	OLIVERZA C.I. EL ESCONDITE	N	C	3	6 037	SERVICIOS SOCIALES			
14 02 4598	AUXILIAR PUEVICULTURA	OLIVERZA C.I. EL ESCONDITE	N	C	3	6 037	SERVICIOS SOCIALES			
14 02 10313	PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	OLIVERZA C.I. EL ESCONDITE	N	C	5	1 054	HOSTELERIA			
14 02 10314	PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	OLIVERZA C.I. EL ESCONDITE	N	C	5	1 054	HOSTELERIA			
14 02 4587	AUXILIAR PUEVICULTURA	OLIVERZA CENTRO DE MENORES	TM	N	C	3	6 037	SERVICIOS SOCIALES		
14 02 10361	AUXILIAR PUEVICULTURA	OLIVERZA CENTRO DE MENORES	TM	N	C	3	6 037	SERVICIOS SOCIALES		
14 02 11380	AUXILIAR PUEVICULTURA	OLIVERZA CENTRO DE MENORES	TM	N	C	3	6 037	SERVICIOS SOCIALES		

CENDIR N. CTRL	DENOMINACION	UBICACION C. TRABAJO	HOR. ESPECI JORNADA PR GR NIV CAT ESPECIALIDAD CARACT	TITULACION	REQUISITOS OTROS	MÉRITOS	OBSERVA-
14 02 11381	AUXILIAR PUERICULTURA	OLIVENZA CENTRO DE MENORES	TN M C 3 6 037	SERVICIOS SOCIALES			
14 02 11382	AUXILIAR PUERICULTURA	OLIVENZA CENTRO DE MENORES	TN M C 3 6 037	SERVICIOS SOCIALES			
14 02 10433	ORDENANZA	OLIVENZA CENTRO DE MENORES	TN M C 5 2 050	SERVICIOS GENERALES			
14 02 10436	ORDENANZA	OLIVENZA CENTRO DE MENORES	TN M C 5 2 050	SERVICIOS GENERALES			
14 02 10276	AYUDANTE DE COCINA	OLIVENZA CENTRO DE MENORES	T M C 5 2 051	COCINA HOSTELERIA			
14 02 12220	PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	OLIVENZA CENTRO DE MENORES	T M C 5 1 054	HOSTELERIA			
14 02 18228	PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	OLIVENZA CENTRO DE MENORES	T M C 5 1 054	HOSTELERIA			
14 02 10557	PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	PLASENCIA C.I. F.R. DE LA FUENTE	M C 5 1 054	HOSTELERIA			
14 02 10859	PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	PLASENCIA C.M. VALCORCHERO	T M C 5 1 054	HOSTELERIA			
14 02 10588	PEON ESPECIALIZADO	TRUJILLO C.M. FRANCISCO PIZARRO	T M C 5 2 051	COSTURA HOSTELERIA			
14 02 10593	PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	TRUJILLO C.M. FRANCISCO PIZARRO	T M C 5 1 054	HOSTELERIA			
14 02 11375	AUXILIAR PUERICULTURA	VILLANUEVA DE LA SERENA C.M. PEDRO DE VALDIVIA	TN M C 3 6 037	SERVICIOS SOCIALES			
14 02 10367	COCINERO/A	VILLANUEVA DE LA SERENA C.M. PEDRO DE VALDIVIA	T M C 4 4 039	HOSTELERIA			
14 02 10355	PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	VILLANUEVA DE LA SERENA C.M. PEDRO DE VALDIVIA	T M C 5 1 054	HOSTELERIA			
14 02 10358	PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	VILLANUEVA DE LA SERENA C.M. PEDRO DE VALDIVIA	T M C 5 1 054	HOSTELERIA			
14 02 10942	PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	VILLANUEVA DE LA SERENA C.M. PEDRO DE VALDIVIA	T M C 5 1 054	HOSTELERIA			
14 02 10943	PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	VILLANUEVA DE LA SERENA C.M. PEDRO DE VALDIVIA	T M C 5 1 054	HOSTELERIA			
14 02 10691	COCINERO/A	VILLANUEVA DEL FRENO C. ALIMENTACION INFANTIL	M C 4 4 039	HOSTELERIA			
14 02 4610	ENCARGADO/A DE CENTRO	VILLANUEVA DEL FRENO C. ALIMENTACION INFANTIL	M C 4 4 056	HOSTELERIA			
14 02 10693	PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	VILLANUEVA DEL FRENO C. ALIMENTACION INFANTIL	M C 5 1 054	HOSTELERIA			

CENDIR M. CTRL. DENOMINACION	UBICACION C. TRABAJO	HOR. ESPECI JORNADA PR GR MIV CAT CARACT	AREA FUNCIONAL	TITULACION	REQUISITOS OTROS	MERITOS	OBSERVA-
14 02 10408 PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	ZAFRA C.I. NTRA.S. DE BELEN	M C 5 1 054	MOSTELERIA				
CONSEJERIA DE BIENESTAR SOCIAL.DIRECCION GENERAL DE ATENCION SOCIAL							
14 03 10113 COCINERO/A	ALMENDRALEJO R.C.A.NTRA.S.DE LA PIEDAD	T M C 4 4 039	MOSTELERIA				
14 03 12195 A.T.S.	AZUAGA R.C.A.	M C 2 9 002 A.T.S. O D.U.E.	SERVICIOS SANITARIOS	D.U.E.			
14 03 12196 ANIMADOR/A SOCIO-CULTURAL	AZUAGA R.C.A.	M C 2 9 003	SERVICIOS SOCIALES				
14 03 12142 AYUDANTE DE COCINA	AZUAGA R.C.A.	T M C 5 2 051 COCINA	MOSTELERIA				
14 03 12205 PEON ESPECIALIZADO	AZUAGA R.C.A.	T M C 5 2 051 COSTURA	MOSTELERIA				
14 03 12208 PEON ESPECIALIZADO	AZUAGA R.C.A.	T M C 5 2 051 MANTENIMIENTO	SERVICIOS GENERALES				
14 03 12209 PEON ESPECIALIZADO	AZUAGA R.C.A.	T M C 5 2 051 MANTENIMIENTO	SERVICIOS GENERALES				
14 03 11192 A.T.S.	DON BENITO R.C.A. ALONSO DE MENDOZA	M C 2 9 002 A.T.S. O D.U.E.	SERVICIOS SANITARIOS	D.U.E.			
14 03 10159 COCINERO/A	DON BENITO R.C.A. ALONSO DE MENDOZA	T M C 4 4 039	MOSTELERIA				
14 03 10163 PEON ESPECIALIZADO	DON BENITO R.C.A. ALONSO DE MENDOZA	T M C 5 2 051 MANTENIMIENTO	SERVICIOS GENERALES				
14 03 10171 PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	DON BENITO R.C.A. ALONSO DE MENDOZA	T M C 5 1 054	MOSTELERIA				
14 03 11200 PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	DON BENITO R.C.A. ALONSO DE MENDOZA	T M C 5 1 054	MOSTELERIA				
14 03 11254 A.T.S.	GATA R.C.A.	M C 2 9 002 A.T.S. O D.U.E.	SERVICIOS SANITARIOS	D.U.E.			
14 03 11558 ADMINISTRATIVO/A	GATA R.C.A.	M C 3 7 013	SERVICIOS ADMINISTRATIVOS				
14 03 12124 AUXILIAR SANITARIO/A	GATA R.C.A.	TN M C 4 4 042	SERVICIOS SANITARIOS				
14 03 11269 PEON ESPECIALIZADO	GATA R.C.A.	T M C 5 2 051 MANTENIMIENTO	SERVICIOS GENERALES				
14 03 11270 PEON ESPECIALIZADO	GATA R.C.A.	T M C 5 2 051 MANTENIMIENTO	SERVICIOS GENERALES				
14 03 11272 PEON ESPECIALIZADO	GATA R.C.A.	T M C 5 2 051 MANTENIMIENTO	SERVICIOS GENERALES				

CENDIR N. CTRL	DEROMINACION	UBICACION C. TRABAJO	HOR. ESPECI JORNADA PR GR NIV CAT ESPECIALIDAD CARACT	AREA FUNCIONAL	TITULACION	REQUISITOS OTROS	MERITOS	OBSERVA-
14 03 11273	AYUDANTE DE COCINA	GATA R.C.A.	T M C 5 2 054	COCINA HOSTELERIA				
14 03 11274	AYUDANTE DE COCINA	GATA R.C.A.	T M C 5 2 051	COCINA HOSTELERIA				
14 03 11275	AYUDANTE DE COCINA	GATA R.C.A.	T M C 5 2 051	COCINA HOSTELERIA				
14 03 11279	PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	GATA R.C.A.	T M C 5 1 054	HOSTELERIA				
14 03 11105	A.T.S.	HERRERA DEL DUQUE R.C.A. LA SIBERIA	M C 2 9 002	A.T.S. O D.U.E. SERVICIOS SANITARIOS	D.U.E.			
14 03 11106	A.T.S.	HERRERA DEL DUQUE R.C.A. LA SIBERIA	M C 2 9 002	A.T.S. O D.U.E. SERVICIOS SANITARIOS	D.U.E.			
14 03 11107	A.T.S.	HERRERA DEL DUQUE R.C.A. LA SIBERIA	M C 2 9 002	A.T.S. O D.U.E. SERVICIOS SANITARIOS	D.U.E.			
14 03 11115	COCINERO/A	HERRERA DEL DUQUE R.C.A. LA SIBERIA	T M C 4 4 039	HOSTELERIA				
14 03 11116	COCINERO/A	HERRERA DEL DUQUE R.C.A. LA SIBERIA	T M C 4 4 039	HOSTELERIA				
14 03 11406	AUXILIAR SANITARIO/A	HERRERA DEL DUQUE R.C.A. LA SIBERIA	T M C 4 4 042	SERVICIOS SANITARIOS				
14 03 12113	AUXILIAR SANITARIO/A	HERRERA DEL DUQUE R.C.A. LA SIBERIA	T M C 4 4 042	SERVICIOS SANITARIOS				
14 03 12114	AUXILIAR SANITARIO/A	HERRERA DEL DUQUE R.C.A. LA SIBERIA	T M C 4 4 042	SERVICIOS SANITARIOS				
14 03 11123	PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	HERRERA DEL DUQUE R.C.A. LA SIBERIA	T M C 5 1 054	HOSTELERIA				
14 03 11124	PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	HERRERA DEL DUQUE R.C.A. LA SIBERIA	T M C 5 1 054	HOSTELERIA				
14 03 11126	PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	HERRERA DEL DUQUE R.C.A. LA SIBERIA	T M C 5 1 054	HOSTELERIA				
14 03 12101	A.T.S.	JEREZ DE LOS CABALLEROS R.C.A.	M C 2 9 002	A.T.S. O D.U.E. SERVICIOS SANITARIOS	D.U.E.			
14 03 10209	COCINERO/A	JEREZ DE LOS CABALLEROS R.C.A.	T M C 4 4 039	HOSTELERIA				
14 03 12172	COCINERO/A	JEREZ DE LOS CABALLEROS R.C.A.	T M C 4 4 039	HOSTELERIA				
14 03 12175	PEON ESPECIALIZADO	JEREZ DE LOS CABALLEROS R.C.A.	T M C 5 2 051	COSTURA HOSTELERIA				
14 03 12177	PEON ESPECIALIZADO	JEREZ DE LOS CABALLEROS R.C.A.	T M C 5 2 051	MANTENIMIENTO SERVICIOS GENERALES				

CENDIR N. CTRL DENOMINACION	UBICACION C. TRABAJO	MOR. ESPECI JORNADA PR GR NIV CAT ESPECIALIDAD CARACT	AREA FUNCIONAL	TITULACION	REQUISITOS OTROS	MERITOS	OBSERVA-
14 03 12178 PEON ESPECIALIZADO	JEREZ DE LOS CABALLEROS R.C.A.	T M C 5 2 051	MANTENIMIENTO SERVICIOS GENERALES				
14 03 12182 PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	JEREZ DE LOS CABALLEROS R.C.A.	T M C 5 1 054	HOSTELERIA				
14 03 12184 PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	JEREZ DE LOS CABALLEROS R.C.A.	T M C 5 1 054	HOSTELERIA				
14 03 12185 PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	JEREZ DE LOS CABALLEROS R.C.A.	T M C 5 1 054	HOSTELERIA				
14 03 12186 PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	JEREZ DE LOS CABALLEROS R.C.A.	T M C 5 1 054	HOSTELERIA				
14 03 12187 PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	JEREZ DE LOS CABALLEROS R.C.A.	T M C 5 1 054	HOSTELERIA				
14 03 12135 ORDENANZA	MONTIJO R.C.A.	TN M C 5 2 050	SERVICIOS GENERALES				
14 03 11143 PEON ESPECIALIZADO	MONTIJO R.C.A.	T M C 5 2 051	MANTENIMIENTO SERVICIOS GENERALES				
14 03 11144 PEON ESPECIALIZADO	MONTIJO R.C.A.	T M C 5 2 051	MANTENIMIENTO SERVICIOS GENERALES				
14 03 11055 ADMINISTRATIVO/A	MAVALMORAL DE LA MATA R.C.A. M. ANGELES BUJANDA	M C 3 7 013	SERVICIOS ADMINISTRATIVOS				
14 03 11070 AYUDANTE DE COCINA	MAVALMORAL DE LA MATA R.C.A. M. ANGELES BUJANDA	T M C 5 2 051	COCINA HOSTELERIA				
14 03 11081 A. T. S.	VEGAS DE CORIA R.C.A. HURDES	M C 2 9 002	A. T. S. D. U. E. SERVICIOS SANITARIOS	D. U. E.			
14 03 11082 A. T. S.	VEGAS DE CORIA R.C.A. HURDES	M C 2 9 002	A. T. S. D. U. E. SERVICIOS SANITARIOS	D. U. E.			
14 03 11085 ADMINISTRATIVO/A	VEGAS DE CORIA R.C.A. HURDES	M C 3 7 013	SERVICIOS ADMINISTRATIVOS				
14 03 11089 AUXILIAR SANITARIO/A	VEGAS DE CORIA R.C.A. HURDES	TN M C 4 4 042	SERVICIOS SANITARIOS				
14 03 12119 AUXILIAR SANITARIO/A	VEGAS DE CORIA R.C.A. HURDES	TN M C 4 4 042	SERVICIOS SANITARIOS				
14 03 12121 AUXILIAR SANITARIO/A	VEGAS DE CORIA R.C.A. HURDES	TN M C 4 4 042	SERVICIOS SANITARIOS				
14 03 12122 AUXILIAR SANITARIO/A	VEGAS DE CORIA R.C.A. HURDES	TN M C 4 4 042	SERVICIOS SANITARIOS				
14 03 11097 AYUDANTE DE COCINA	VEGAS DE CORIA R.C.A. HURDES	T M C 5 2 051	COCINA HOSTELERIA				
14 03 11098 AYUDANTE DE COCINA	VEGAS DE CORIA R.C.A. HURDES	T M C 5 2 051	COCINA HOSTELERIA				

CENDIR N. CTRL. DENOMINACION	UBICACION C. TRABAJO	HOR. ESPECI JORNADA PR GR NIV CAT ESPECIALIDAD CARACT	MOR. ESPECI JORNADA PR GR NIV CAT ESPECIALIDAD CARACT	AREA FUNCIONAL	TITULACION	REQUISITOS OTROS	MERITOS	OBSERVA-
14 03 10125 A.T.S.	VILLAFRANCA DE LOS BARROS R.C.A. LA CORONADA	N C 2 9 002 A.T.S. O D.U.E.		SERVICIOS SANITARIOS	D.U.E.			
14 03 12117 AUXILIAR SANITARIO/A	VILLAFRANCA DE LOS BARROS R.C.A. LA CORONADA	N C 4 4 042		SERVICIOS SANITARIOS				
14 03 11170 PEDM ESPECIALIZADO	VILLAFRANCA DE LOS BARROS R.C.A. LA CORONADA	N C 5 2 051 MANTENIMIENTO		SERVICIOS GENERALES				
14 03 11180 PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	VILLAFRANCA DE LOS BARROS R.C.A. LA CORONADA	N C 5 1 054		HOSTELERIA				
14 03 10798 A.T.S.	VILLANUEVA DE LA SERENA R.C.A. SAN FRANCISCO	N C 2 9 002 A.T.S. O D.U.E.		SERVICIOS SANITARIOS	D.U.E.			
14 03 10058 PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	VILLANUEVA DE LA SERENA R.C.A. SAN FRANCISCO	N C 5 1 054		HOSTELERIA				
14 03 10377 PERSONAL DE LIMPIEZA-CAMARERO/A	VILLANUEVA DE LA SERENA R.C.A. SAN FRANCISCO	N C 5 1 054		HOSTELERIA				
CONSEJERIA DE BIENESTAR SOCIAL-DIREC. GRAL. DE SALUD PUBLICA Y CONSUMO								
14 04 135 AUXILIAR DE ADMINISTRACION	ALMERONALEJO CENTRO P. FAMILIAR	N C 4 4 038		SERVICIOS ADMINISTRATIVOS				
14 04 4548 MEDICO/A GENERAL	AZUAGA C.E.D.E.X.	N C 1 10 001 MEDICINA		SERVICIOS SANITARIOS	LD. EN MEDICINA Y CIRUGIA			
14 04 4549 PSICOLOGO/A	AZUAGA C.E.D.E.X.	N C 1 10 001 PSICOLOGIA		SERVICIOS SOCIALES	LD. EN PSICOLOGIA			
14 04 4550 ASISTENTE SOCIAL	AZUAGA C.E.D.E.X.	N C 2 9 002 TRABAJO SOCIAL		SERVICIOS SOCIALES	DP. EN TRABAJO SOCIAL			
14 04 4551 A.T.S.	AZUAGA C.E.D.E.X.	N C 2 9 002 A.T.S. O D.U.E.		SERVICIOS SANITARIOS	D.U.E.			
14 04 4552 AUXILIAR DE ADMINISTRACION	AZUAGA C.E.D.E.X.	N C 4 4 038		SERVICIOS ADMINISTRATIVOS				
14 04 147 TELEFONISTA	BADAJOS SERVICIOS TERRITORIALES	N C 5 2 053		SERVICIOS GENERALES				
14 04 182 PERSONAL DE LIMPIEZA	CACERES SERVICIOS TERRITORIALES	N C 5 1 054		SERVICIOS GENERALES				
14 04 4553 MEDICO/A GENERAL	CASTUERA-LA SIBERIA C.E.D.E.X.	N C 1 10 001 MEDICINA		SERVICIOS SANITARIOS	LD. EN MEDICINA Y CIRUGIA			
14 04 4555 ASISTENTE SOCIAL	CASTUERA-LA SIBERIA C.E.D.E.X.	N C 2 9 002 TRABAJO SOCIAL		SERVICIOS SOCIALES	DP. EN TRABAJO SOCIAL			
14 04 4556 A.T.S.	CASTUERA-LA SIBERIA C.E.D.E.X.	N C 2 9 002 A.T.S. O D.U.E.		SERVICIOS SANITARIOS	D.U.E.			
14 04 4557 AUXILIAR DE ADMINISTRACION	CASTUERA-LA SIBERIA C.E.D.E.X.	N C 4 4 038		SERVICIOS ADMINISTRATIVOS				

CENETR M. CTRL. DENOMINACION	UBICACION C. TRABAJO	MOR. ESPECI. JORNADA PR GR NIV CAT ESPECIALIDAD CARACT	AREA FUNCIONAL	REQUISITOS		OBSERVA-
				TITULACION	OTROS	
14 04 4566 MEDICO/A GENERAL	CORIA C.E.D.E.X.	N C 1 10 001	MEDICINA SERVICIOS SANITARIOS	LD. EN MEDICINA Y CIRUGIA		
14 04 4568 ASISTENTE SOCIAL	CORIA C.E.D.E.X.	N C 2 9 002	TRABAJO SOCIAL SERVICIOS SOCIALES	DP. EN TRABAJO SOCIAL		
14 04 4569 A.T.S.	CORIA C.E.D.E.X.	N C 2 9 002	A.T.S. 0 D.U.E. SERVICIOS SANITARIOS	D.U.E.		
14 04 74 MEDICO/A GENERAL	CORIA CENTRO P. FAMILIAR	N C 1 10 001	MEDICINA SERVICIOS SANITARIOS	LD. EN MEDICINA Y CIRUGIA		
14 04 1021 ASISTENTE SOCIAL	CORIA CENTRO P. FAMILIAR	N C 2 9 002	TRABAJO SOCIAL SERVICIOS SOCIALES	DP. EN TRABAJO SOCIAL		
14 04 1002 PSICOLOGO/A	DON BENITO C.E.D.E.X.	N C 1 10 001	PSICOLOGIA SERVICIOS SOCIALES	LD. EN PSICOLOGIA		
14 04 4563 MEDICO/A GENERAL	DON BENITO C.E.D.E.X.	N C 1 10 001	MEDICINA SERVICIOS SANITARIOS	LD. EN MEDICINA Y CIRUGIA		
14 04 989 MEDICO/A GENERAL	GARROVILLA (LA) C.E.D.E.X.	N C 1 10 001	MEDICINA SERVICIOS SANITARIOS	LD. EN MEDICINA Y CIRUGIA		
14 04 81 A.T.S.	GARROVILLA (LA) C.E.D.E.X.	N C 2 9 002	A.T.S. 0 D.U.E. SERVICIOS SANITARIOS	D.U.E.		
14 04 111 MONITOR/A OCUPACIONAL	GARROVILLA (LA) COMUNIDAD TERAPEUTICA	THR N C 4 5 030	SERVICIOS EDUCATIVOS			
14 04 113 MONITOR/A OCUPACIONAL	GARROVILLA (LA) COMUNIDAD TERAPEUTICA	THR N C 4 5 030	SERVICIOS EDUCATIVOS			
14 04 4582 MONITOR/A OCUPACIONAL	GARROVILLA (LA) COMUNIDAD TERAPEUTICA	THR N C 4 5 030	SERVICIOS EDUCATIVOS			
14 04 98 ASISTENTE SOCIAL	JARAIZ DE LA VERA CENTRO P. FAMILIAR	N C 2 9 002	TRABAJO SOCIAL SERVICIOS SOCIALES	DP. EN TRABAJO SOCIAL		
14 04 4576 MEDICO/A GENERAL	JARAIZ DE LA VERA-VALLE D C.E.D.E.X.	N C 1 10 001	MEDICINA SERVICIOS SANITARIOS	LD. EN MEDICINA Y CIRUGIA		
14 04 4577 PSICOLOGO/A	JARAIZ DE LA VERA-VALLE D C.E.D.E.X.	N C 1 10 001	PSICOLOGIA SERVICIOS SOCIALES	LD. EN PSICOLOGIA		
14 04 4579 A.T.S.	JARAIZ DE LA VERA-VALLE D C.E.D.E.X.	N C 2 9 002	A.T.S. 0 D.U.E. SERVICIOS SANITARIOS	D.U.E.		
14 04 4580 AUXILIAR DE ADMINISTRACION	JARAIZ DE LA VERA-VALLE D C.E.D.E.X.	N C 4 4 038	SERVICIOS ADMINISTRATIVOS			
14 04 94 ASISTENTE SOCIAL	JEREZ DE LOS CABALLEROS CENTRO P. FAMILIAR	N C 2 9 002	TRABAJO SOCIAL SERVICIOS SOCIALES	DP. EN TRABAJO SOCIAL		
14 04 134 AUXILIAR DE ADMINISTRACION	JEREZ DE LOS CABALLEROS CENTRO P. FAMILIAR	N C 4 4 038	SERVICIOS ADMINISTRATIVOS			
14 04 996 MEDICO/A GENERAL	LOGROSAN CENTRO P. FAMILIAR	N C 1 10 001	MEDICINA SERVICIOS SANITARIOS	LD. EN MEDICINA Y CIRUGIA		

CENDIR N. CTRL DENOMINACION	UBICACION C. TRABAJO	HOR. ESPECI JORNADA PR GR NIV CAT ESPECIALIDAD CARACT	AREA FUNCIONAL	REQUISITOS		OBSERVA-
				TITULACION	OTROS	
14 04 138 AUXILIAR DE ADMINISTRACION	LOGROSAN	M C 4 4 038	SERVICIOS ADMINISTRATIVOS			
	CENTRO P. FAMILIAR					
14 04 4571 MEDICO/A GENERAL	MIAJADAS C.E.D.E.X.	M C 1 10 001	MEDICINA	LD. EN MEDICINA Y CIRUGIA		
			SERVICIOS SANITARIOS			
14 04 4572 PSICOLOGO/A	MIAJADAS C.E.D.E.X.	M C 1 10 001	PSICOLOGIA	LD. EN PSICOLOGIA		
			SERVICIOS SOCIALES			
14 04 4573 ASISTENTE SOCIAL	MIAJADAS C.E.D.E.X.	M C 2 9 002	TRABAJO SOCIAL	DP. EN TRABAJO SOCIAL		
			SERVICIOS SOCIALES			
14 04 141 AUXILIAR DE ADMINISTRACION	NAVALMORAL DE LA MATA	M C 4 4 038	SERVICIOS ADMINISTRATIVOS			
	CENTRO P. FAMILIAR					
14 04 4581 MEDICO/A GENERAL	PLASENCIA C.E.D.E.X.	M C 1 10 001	MEDICINA	LD. EN MEDICINA Y CIRUGIA		
			SERVICIOS SANITARIOS			
14 04 1004 A.T.S.	PLASENCIA C.E.D.E.X.	M C 2 9 002	A.T.S. D D.U.E.	D.U.E.		
			SERVICIOS SANITARIOS			
14 04 85 A.T.S.	TALARUBIAS	M C 2 9 002	A.T.S. D D.U.E.	D.U.E.		
	CENTRO P. FAMILIAR		SERVICIOS SANITARIOS			
14 04 96 ASISTENTE SOCIAL	TALARUBIAS	M C 2 9 002	TRABAJO SOCIAL	DP. EN TRABAJO SOCIAL		
	CENTRO P. FAMILIAR		SERVICIOS SOCIALES			
14 04 4558 MEDICO/A GENERAL	VILLAFRANCA DE LOS BARROS C.E.D.E.X.	M C 1 10 001	MEDICINA	LD. EN MEDICINA Y CIRUGIA		
			SERVICIOS SANITARIOS			
14 04 4559 PSICOLOGO/A	VILLAFRANCA DE LOS BARROS C.E.D.E.X.	M C 1 10 001	PSICOLOGIA	LD. EN PSICOLOGIA		
			SERVICIOS SOCIALES			
14 04 4560 ASISTENTE SOCIAL	VILLAFRANCA DE LOS BARROS C.E.D.E.X.	M C 2 9 002	TRABAJO SOCIAL	DP. EN TRABAJO SOCIAL		
			SERVICIOS SOCIALES			
14 04 992 MEDICO/A GENERAL	VILLAFRANCA DE LOS BARROS	M C 1 10 001	MEDICINA	LD. EN MEDICINA Y CIRUGIA		
	CENTRO P. FAMILIAR		SERVICIOS SANITARIOS			
14 04 1001 PSICOLOGO/A	ZAFRA C.E.D.E.X.	M C 1 10 001	PSICOLOGIA	LD. EN PSICOLOGIA		
			SERVICIOS SOCIALES			
14 04 1017 ASISTENTE SOCIAL	ZAFRA C.E.D.E.X.	M C 2 9 002	TRABAJO SOCIAL	DP. EN TRABAJO SOCIAL		
			SERVICIOS SOCIALES			
CONSEJERIA DE BIENESTAR SOCIAL-PRESIDENCIA DEL CONSEJO DE COMUNIDADES EXTREMEÑAS						
14 05 12009 JEFE/A DE ADMINISTRACION	BARCELONA	M C 3 8 008	SERVICIOS ADMINISTRATIVOS			
14 05 12006 AUXILIAR DE ADMINISTRACION	BARCELONA	M C 4 4 038	SERVICIOS ADMINISTRATIVOS			
14 05 12012 ADMINISTRATIVO/A	MADRID	M C 3 7 013	SERVICIOS ADMINISTRATIVOS			

CENDIR N. CTRL. DENOMINACION	UBICACION C. TRABAJO	MOR. ESPECI JORNADA PR GR NIV CAT ESPECIALIDAD CARACT	AREA FUNCIONAL	TITULACION	REQUISITOS OTROS	MERITOS	OBSERVA-
CONSEJERIA DE M.A.. URBANISMO Y TURISMO. DIREC. GRAL. DE MEDIO AMBIENTE							
15 02 4924 PEON ESPECIALIZADO	BADAJOZ-2	M C S 2 051	FORESTAL AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE		PERMISO DE CONDUCCION B-1	EXP. EN MEDIO AMBIENTE	
15 02 4925 PEON ESPECIALIZADO	BADAJOZ-2	M C S 2 051	FORESTAL AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE		PERMISO DE CONDUCCION B-1	EXP. EN MEDIO AMBIENTE	
15 02 383 QUIMICO/A	MERIDA LABORATORIO	M C 1 10 001	QUIMICA AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE	LD. EN CIENCIAS QUIMICAS			
15 02 4932 TEC. SUPERIOR EN FARMACIA	MERIDA LABORATORIO	M C 1 10 001	FARMACIA AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE	LD. EN FARMACIA			
15 02 4933 PEON ESPECIALIZADO	MERIDA SERVICIOS CENTRALES	M C S 2 051	FORESTAL AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE			EXP. EN MEDIO AMBIENTE	
15 02 4934 PEON ESPECIALIZADO	MERIDA SERVICIOS CENTRALES	M C S 2 051	FORESTAL AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE			EXP. EN MEDIO AMBIENTE	
15 02 4935 PEON ESPECIALIZADO	MERIDA SERVICIOS CENTRALES	M C S 2 051	FORESTAL AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE			EXP. EN MEDIO AMBIENTE	
15 02 20107 ENCARGADO/A GENERAL	VILLAFRANCO DEL GUADIANA ACUICULTURA	M C 3 8 007	AGRICULTURA Y/O M. AMBIENTE				RESIDENCIA EN EL CENTRO DE TRABAJO

CENSO	N.º	DE DENOMINACION	UBICACION	HOR.	ESPECI	JORNADA	PR	OR	NIV	CAT	ESPECIALIDAD	AREA	FUNCIONAL	TITULACION	REQUISITOS	OTROS	MERITOS	OBSERVA-
			C. TRABAJO		CARACT													
CONSEJERIA DE O. PUBLICAS Y TRANSPORTES-SECRETARIA GENERAL TECNICA																		
16	01	4877	ORDENANZA	MERIDA								SERVICIOS	GENERALES		PERMISO DE	CONDUCCION	B-1	
CONSEJERIA DE O. PUBLICAS Y TRANSPORTES-DIR. GRAL. DE INFRAESTRUCTURA																		
16	03	273	CONDUCTOR/A	BADAJOS								MECANICA,	AUTOMOCION	E INDUST	PERMISO DE	CONDUCCION	C-2	
16	03	293	CONDUCTOR/A	BADAJOS								MECANICA,	AUTOMOCION	E INDUST	PERMISO DE	CONDUCCION	C-2	
16	03	307	MECANICO/A	BADAJOS								MECANICA,	AUTOMOCION	E INDUST	PERMISO DE	CONDUCCION	B-1	
16	03	312	MECANICO/A	BADAJOS								MECANICA,	AUTOMOCION	E INDUST	PERMISO DE	CONDUCCION	B-1	
16	03	319	MECANICO/A	BADAJOS								MECANICA,	AUTOMOCION	E INDUST	PERMISO DE	CONDUCCION	B-1	
16	03	922	ALBAÑIL	BADAJOS								SERVICIOS	GENERALES					
16	03	374	PEON	BADAJOS								MECANICA,	AUTOMOCION	E INDUST				
16	03	985	ENCARGADO/A GENERAL	BADAJOS								SERV.	RELACIONADOS	CON LAS O.P.	PERMISO DE	CONDUCCION	B-1	
16	03	986	CAPTAN DE CARRETERAS	BADAJOS								SERV.	RELACIONADOS	CON LAS O.P.	PERMISO DE	CONDUCCION	B-1	
16	03	987	CAPTAN DE CARRETERAS	BADAJOS								SERV.	RELACIONADOS	CON LAS O.P.	PERMISO DE	CONDUCCION	B-1	
16	03	956	OFICIAL DE CARRETERAS	BADAJOS								SERV.	RELACIONADOS	CON LAS O.P.	PERMISO DE	CONDUCCION	B-1	
16	03	979	OFICIAL DE CARRETERAS	BADAJOS								SERV.	RELACIONADOS	CON LAS O.P.	PERMISO DE	CONDUCCION	B-1	
16	03	243	JEFE/A DE PARQUE DE MAQUINARIA	CACERES								MECANICA,	AUTOMOCION	E INDUST	PERMISO DE	CONDUCCION	B-1	EXP. EN DIRECCION Y GESTION DE PARQUE DE MAQUINARIA
16	03	282	CONDUCTOR/A	CACERES								MECANICA,	AUTOMOCION	E INDUST	PERMISO DE	CONDUCCION	C-2	
16	03	286	CHAPISTA-PINTOR/A	CACERES								MECANICA,	AUTOMOCION	E INDUST				
16	03	373	PEON ESPECIALIZADO	CACERES								MECANICA,	AUTOMOCION	E INDUST				
16	03	895	CONDUCTOR/A	CASTUERA								MECANICA,	AUTOMOCION	E INDUST	PERMISO DE	CONDUCCION	C-2	

CENETR N. CTRL DENOMINACION	UBICACION C. TRABAJO	HOR. ESPECI JORNADA PR OR NIV CAT ESPECIALIDAD CARACT	AREA FUNCIONAL	TITULACION	REQUISITOS OTROS	MERITOS	OBSERVA
16 03 898 CAPATAZ DE CARRETERAS	CASTUERA SERV. REG. CARRETERAS	N C 4 5 026	SERV. RELACIONADOS CON LAS O.P.		PERMISO DE CONDUCCION B-1		
16 03 920 VIGILANTE DE CARRETERAS	CASTUERA SERV. REG. CARRETERAS	N C 4 4 041	SERV. RELACIONADOS CON LAS O.P.		PERMISO DE CONDUCCION B-1		
16 03 346 OFICIAL DE CARRETERAS	CASTUERA SERV. REG. CARRETERAS	N C 4 3 046	SERV. RELACIONADOS CON LAS O.P.		PERMISO DE CONDUCCION B-1		
16 03 976 OFICIAL DE CARRETERAS	CASTUERA SERV. REG. CARRETERAS	N C 4 3 046	SERV. RELACIONADOS CON LAS O.P.		PERMISO DE CONDUCCION B-1		
16 03 921 OFICIAL DE SEGUNDA	CORIA SERV. REG. CARRETERAS	N C 4 4 041	SERVICIOS GENERALES				
16 03 962 OFICIAL DE CARRETERAS	CORIA SERV. REG. CARRETERAS	N C 4 3 046	SERV. RELACIONADOS CON LAS O.P.		PERMISO DE CONDUCCION B-1		
16 03 972 OFICIAL DE CARRETERAS	CORIA SERV. REG. CARRETERAS	N C 4 3 046	SERV. RELACIONADOS CON LAS O.P.		PERMISO DE CONDUCCION B-1		
16 03 271 CONDUCTOR/A	DOM BEMITO SERV. REG. CARRETERAS	N C 4 5 026	CONDUCTOR/A MECANICA, AUTOMOCION E INDUST		PERMISO DE CONDUCCION C-2		
16 03 924 VIGILANTE DE CARRETERAS	DOM BEMITO SERV. REG. CARRETERAS	N C 4 4 041	SERV. RELACIONADOS CON LAS O.P.		PERMISO DE CONDUCCION B-1		
16 03 334 OFICIAL DE CARRETERAS	JEREZ DE LOS CABALLEROS SERV. REG. CARRETERAS	N C 4 3 046	SERV. RELACIONADOS CON LAS O.P.		PERMISO DE CONDUCCION B-1		
16 03 335 OFICIAL DE CARRETERAS	JEREZ DE LOS CABALLEROS SERV. REG. CARRETERAS	N C 4 3 046	SERV. RELACIONADOS CON LAS O.P.		PERMISO DE CONDUCCION B-1		
16 03 343 OFICIAL DE CARRETERAS	JEREZ DE LOS CABALLEROS SERV. REG. CARRETERAS	N C 4 3 046	SERV. RELACIONADOS CON LAS O.P.		PERMISO DE CONDUCCION B-1		
16 03 356 OFICIAL DE CARRETERAS	LLERENA SERV. REG. CARRETERAS	N C 4 3 046	SERV. RELACIONADOS CON LAS O.P.		PERMISO DE CONDUCCION B-1		
16 03 871 CONDUCTOR/A	MERIDA SERV. REG. CARRETERAS	N C 4 5 026	CONDUCTOR/A MECANICA, AUTOMOCION E INDUST		PERMISO DE CONDUCCION C-2		
16 03 928 VIGILANTE DE CARRETERAS	OLIVENZA SERV. REG. CARRETERAS	N C 4 4 041	SERV. RELACIONADOS CON LAS O.P.		PERMISO DE CONDUCCION B-1		
16 03 283 CONDUCTOR/A	PLASENCIA	N C 4 5 026	CONDUCTOR/A MECANICA, AUTOMOCION E INDUST		PERMISO DE CONDUCCION C-2		
16 03 4909 ENCARGADO/A GENERAL	PLASENCIA SERV. REG. CARRETERAS	N C 3 8 007	SERV. RELACIONADOS CON LAS O.P.		PERMISO DE CONDUCCION B-1		
16 03 891 CAPATAZ DE CARRETERAS	PLASENCIA SERV. REG. CARRETERAS	N C 4 5 026	SERV. RELACIONADOS CON LAS O.P.		PERMISO DE CONDUCCION B-1		
16 03 369 OFICIAL DE CARRETERAS	PLASENCIA SERV. REG. CARRETERAS	N C 4 3 046	SERV. RELACIONADOS CON LAS O.P.		PERMISO DE CONDUCCION B-1		
16 03 941 OFICIAL DE CARRETERAS	PLASENCIA SERV. REG. CARRETERAS	N C 4 3 046	SERV. RELACIONADOS CON LAS O.P.		PERMISO DE CONDUCCION B-1		

CENCR	N.CTRL	DESIGNACION	UBICACION C. TRABAJO	MSR. ESPECI CARACT	JORNADA CAT	AREA FUNCIONAL	TITULACION	REQUISITOS OTROS	MERITOS	OBSERVA-
16	03	857	ENCARGADO/A GENERAL	TRUJILLO SERV. REG. CARRETERAS	N	C 3	8 007 CARRETERAS SERV. RELACIONADOS CON LAS O.P.	PERMISO DE CONDUCCION B-1		
16	03	299	CONDUCTOR/A	TRUJILLO SERV. REG. CARRETERAS	N	C 4	5 024 CONDUCTOR/A MECANICA, AUTOMOCION E INDUST	PERMISO DE CONDUCCION C-2		
16	03	845	CAPATAZ DE CARRETERAS	TRUJILLO SERV. REG. CARRETERAS	N	C 4	5 024 CARRETERAS SERV. RELACIONADOS CON LAS O.P.	PERMISO DE CONDUCCION B-1		
16	03	275	CONDUCTOR/A	VILLAVIEVA DE LA SERENA SERV. REG. CARRETERAS	N	C 4	5 024 CONDUCTOR/A MECANICA, AUTOMOCION E INDUST	PERMISO DE CONDUCCION C-2		
16	03	869	CONDUCTOR/A	ZAFRA SERV. REG. CARRETERAS	N	C 4	5 024 CONDUCTOR/A MECANICA, AUTOMOCION E INDUST	PERMISO DE CONDUCCION C-2		
16	03	331	OFICIAL DE CARRETERAS	ZAFRA SERV. REG. CARRETERAS	N	C 4	3 044 CARRETERAS SERV. RELACIONADOS CON LAS O.P.	PERMISO DE CONDUCCION B-1		
16	03	934	SPECIAL DE CARRETERAS	ZAFRA SERV. REG. CARRETERAS	N	C 4	3 044 CARRETERAS SERV. RELACIONADOS CON LAS O.P.	PERMISO DE CONDUCCION B-1		
CONSEJERIA DE O. PUBLICAS Y TRANSPORTES-DIREC. GENAL. DE TRANSPORTES Y COMUNICACIONES										
16	04	4765	AUXILIAR DE ADMINISTRACION	BADAJOS I.T.V.	N	C 4	4 038 SERVICIOS ADMINISTRATIVOS			
16	04	4998	MECANICO/A-INSPECTOR/A	CACERES I.T.V.	N	C 4	5 034 MECANICA, AUTOMOCION E INDUST			
16	04	4996	MECANICO/A-INSPECTOR/A	CACERES I.T.V.-MOVIL	N	C 4	5 034 MECANICA, AUTOMOCION E INDUST			
16	04	4997	MECANICO/A-INSPECTOR/A	CACERES I.T.V.-MOVIL	N	C 4	5 034 MECANICA, AUTOMOCION E INDUST			
16	04	4988	AUXILIAR DE ADMINISTRACION	CACERES I.T.V.-MOVIL	N	C 4	4 038 SERVICIOS ADMINISTRATIVOS			
16	04	4989	AUXILIAR DE ADMINISTRACION	CACERES I.T.V.-MOVIL	N	C 4	4 038 SERVICIOS ADMINISTRATIVOS			
16	04	5447	COMBINADOR/A I.T.V.	MERIDA I.T.V.	N	C 1	10 001 INGENIERO INDUSTRIAL MECANICA, AUTOMOCION E INDUST			
16	04	20593	AUXILIAR DE ADMINISTRACION	MERIDA I.T.V.	N	C 4	4 038 SERVICIOS ADMINISTRATIVOS			
16	04	32079	MECANICO/A INSPECTOR/A	PLASENCIA I.T.V.	N	C 4	5 034 MECANICA, AUTOMOCION E INDUST			
16	04	20628	MECANICO/A INSPECTOR/A	PLASENCIA I.T.V.	N	C 4	5 034 MECANICA, AUTOMOCION E INDUST			
16	04	20623	AUXILIAR DE ADMINISTRACION	PLASENCIA I.T.V.	N	C 4	4 038 SERVICIOS ADMINISTRATIVOS			
16	04	32081	MECANICO/A INSPECTOR/A	TRUJILLO I.T.V.	N	C 4	5 034 MECANICA, AUTOMOCION E INDUST			

CENOTR N. CTRL DENOMINACION	UBICACION C. TRABAJO	HOR. ESPECI CARACT	JORNADA PR 6R MIV CAT	ESPECIALIDAD AREA FUNCIONAL	TITULACION	REQUISITOS OTROS	MERITOS	OBSERVA-
16 04 12084 MECANICO/A-INSPECTOR/A	VILLAHUEVA DE LA SERENA I.T.V.	M	C	4	5	036		
						MECANICA, AUTOMOCION E INDUSTR		
16 04 5005 AUXILIAR DE ADMINISTRACION	VILLAHUEVA DE LA SERENA I.T.V.	N	C	4	4	038		
						SERVICIOS ADMINISTRATIVOS		
16 04 20598 AUXILIAR DE ADMINISTRACION	VILLAHUEVA DE LA SERENA I.T.V.	N	C	4	4	038		
						SERVICIOS ADMINISTRATIVOS		
16 04 4994 MECANICO/A-INSPECTOR/A	ZAFRA I.T.V.	N	C	4	5	036		
						MECANICA, AUTOMOCION E INDUSTR		
16 04 12083 MECANICO/A INSPECTOR/A	ZAFRA I.T.V.	N	C	4	5	036		
						MECANICA, AUTOMOCION E INDUSTR		
16 04 4986 AUXILIAR DE ADMINISTRACION	ZAFRA I.T.V.	N	C	4	4	038		
						SERVICIOS ADMINISTRATIVOS		
16 04 5648 AUXILIAR DE ADMINISTRACION	ZAFRA I.T.V.	N	C	4	4	038		
						SERVICIOS ADMINISTRATIVOS		
16 04 1043 ORDEMANZA	ZAFRA I.T.V.	N	C	5	2	050		
						SERVICIOS GENERALES		

CENDER N.-CTRL	DEROMINACION	UBICACION C. TRABAJO	NOR. ESPECI CARACT	JORNADA PR AREA FUNCIONAL	GR MIV CAT ESPECIALIDAD	TITULACION	REQUISITOS OTROS	MERITOS	OBSERVA-
CULTURA Y PATRIMONIO, SECRETARIA GENERAL TECNICA									
17 01	4454 ORDENANZA	BADAJOS SERVICIOS TERRITORIALES	M	C 5	2 050	SERVICIOS GENERALES	PERMISO DE CONDUCCION B-1		
17 01	547 PERSONAL DE LIMPIEZA	BADAJOS SERVICIOS TERRITORIALES	M	C 5	1 054	SERVICIOS GENERALES			
17 01	4457 ORDENANZA	MÉRIDA SERVICIOS CENTRALES	T	M	C 5	2 050	SERVICIOS GENERALES	PERMISO DE CONDUCCION B-3	
CULTURA Y PATRIMONIO, DIR. GRAL. DE PATRIMONIO CULTURAL									
17 02	555 VIGILANTE DE MUSEO	BADAJOS MUSEO	DF	M	C 4	3 048	INFORM., DOCUM. Y M. AUD.		
17 02	561 VIGILANTE DE MUSEO	BADAJOS MUSEO	DF	M	C 4	3 048	INFORM., DOCUM. Y M. AUD.		
17 02	4461 VIGILANTE DE MUSEO	CACERES MUSEO	DF	M	C 4	3 048	INFORM., DOCUM. Y M. AUD.		
17 02	4462 VIGILANTE DE MUSEO	CACERES MUSEO	DF	M	C 4	3 048	INFORM., DOCUM. Y M. AUD.		
17 02	4463 VIGILANTE DE MUSEO	CACERES MUSEO	DF	M	C 4	3 048	INFORM., DOCUM. Y M. AUD.		
17 02	567 VIGILANTE	CALERA DE LEON ROMASTERIO DE TENTUDIA	M	C 5	2 052	SERVICIOS GENERALES			
17 02	566 VIGILANTE	CASAS DE REINA CIUDAD ROMANA REGINA	M	C 5	2 052	SERVICIOS GENERALES			
17 02	633 VIGILANTE DE MUSEO	CUACOS DE YUSTE MONASTERIO DE YUSTE	M	C 4	3 048	INFORM., DOCUM. Y M. AUD.			
17 02	4458 VIGILANTE DE MUSEO	MALPARTIDA DE CACERES MUSEO	T	M	C 4	3 048	INFORM., DOCUM. Y M. AUD.		
17 02	4459 VIGILANTE DE MUSEO	MALPARTIDA DE CACERES MUSEO	T	M	C 4	3 048	INFORM., DOCUM. Y M. AUD.		
17 02	4460 VIGILANTE DE MUSEO	MALPARTIDA DE CACERES MUSEO	T	M	C 4	3 048	INFORM., DOCUM. Y M. AUD.		
CULTURA Y PATRIMONIO, DIR. GRAL. DE PROMOCION CULTURAL									
17 03	569 VIGILANTE DE BIBLIOTECA	BADAJOS BIBLIOTECA	M	C 4	3 048	INFORM., DOCUM. Y M. AUD.			
17 03	658 VIGILANTE DE BIBLIOTECA	CACERES BIBLIOTECA	M	C 4	3 048	INFORM., DOCUM. Y M. AUD.			

A N E X O I I

RELACION DE CATEGORIAS Y ESPECIALIDADES QUE QUEDAN EXENTAS DEL REQUISITO DE TITULACION, POR ACUERDO DE LA COMISION PARITARIA DEL II CONVENIO COLECTIVO DEL PERSONAL LABORAL DE LA JUNTA DE EXTREMADURA DE FECHA 11 DE JUNIO DE 1996.

GRUPO III**NIVEL 7:**

ESPECIALISTA DE OFICIO- ESPECIALIDAD: TODAS

NIVEL 6:

CAPATAZ-ESPECIALIDAD: TODAS
AUXILIAR CONTROLADOR PECUARIO
MAYORAL

GRUPO IV**NIVEL 5:**

OFICIAL DE PRIMERA-ESPECIALIDAD: TODAS

MECNICO/A INSPECTOR/A**NIVEL 4:**

COCINERO/A
OFICIAL DE SEGUNDA-ESPECIALIDAD: TODAS
PASTOR/A

NIVEL 3:

OFICIAL DE TERCERA-ESPECIALIDAD: TODAS
GUARDA JURADO-ESPECIALIDAD: TODAS

GRUPO V**NIVEL 2:**

PEON ESPECIALIZADO-ESPECIALIDAD: TODAS
VIGILANTE

NIVEL 1:

PERSONAL DE LIMPIEZA
PEON.

ANEXO IIIConsejería de
Presidencia y Trabajo

JUNTA DE EXTREMADURA

DATOS PERSONALES

D.N.I.	Primer Apellido	Segundo Apellido	Nombre
Fecha nacimiento Dia Mes Año			Domicilio : Calle o Plaza y número
			Código Postal
Teléfono		Municipio	Provincia

DATOS DEL DESTINO ACTUAL

Nº CONTROL	DENOMIN. DEL PUESTO DE TRABAJO	GRUPO	NIVEL	CATEGORÍA	ESPECIALIDAD
CONSEJERIA			CENTRO DIRECTIVO		LOCALIDAD
FORMA DE PROVISIÓN			FECHA DE TOMA DE POSESIÓN		

MÉRITOS ALEGADOS

Titulaciones académicas	Cursos de Formación

CATACTERÍSTICAS DE LA CATEGORÍA A LA QUE ASPIRA

Categoría Profesional	Especialidad (en su caso)
Área Funcional	
Grupo	Nivel

Nº de documentos que se acompañan:

El/la abajo firmante solicita ser admitido/a al turno de ascenso convocada por Orden de de (D.O.E. de), de la Consejería de Presidencia y Trabajo, para el acceso a los puestos de la Categoría Profesional ya referida, adjuntando la documentación acreditativa de los méritos alegados a que se refiere la base quinta de la Convocatoria.

En, a de de 199...

Ilmo.Sr. Director General de la Función Pública. Avda. de Roma, s/n. MÉRIDA.

A N E X O I V

CATEGORIA: TITULADO SUPERIOR

ESPECIALIDAD: BIOLOGIA

TEMA 1.- Evaluación de Impacto Ambiental. El Reglamento de Impacto Ambiental. Procedimientos. Competencias.

TEMA 2.- Metodología de la evaluación de impacto ambiental. Factores ambientales. Impactos. Valoración.

TEMA 3.- El Impacto Ambiental de las obra lineales. Las carreteras y los ferrocarriles. Los caminos y pistas forestales. Procedimiento. Evaluación, efectos y medidas correctoras. Declaración de Impacto. Competencias.

TEMA 4.- El impacto Ambiental de las obras hidráulicas. Procedimiento. Evaluación, efectos y medidas correctoras. Declaración de Impacto. Competencias.

TEMA 5.- El Impacto Ambiental de las Actividades Mineras. Canteras. Graveras. Minas. Procedimiento. Evaluación, efectos y medidas correctoras. Declaración de impacto. Competencias.

TEMA 6.- El Impacto Ambiental de los tendidos eléctricos. Procedimiento. Evaluación, efectos y medidas correctoras. Declaración de impacto. Competencias.

TEMA 7.- El Impacto Ambiental de las actividades forestales. Repoblaciones. Procedimiento. Evaluación, efectos y medidas correctoras. Declaración de Impacto. Competencias.

TEMA 8.- La Ley de Caza en Extremadura. Marco jurídico. Importancia socioeconómica de la planificación de los terrenos cinegéticos. Los terrenos sometidos a régimen cinegético especial.

TEMA 9.- La protección y conservación de la caza. La Orden General de Vedas. Vigilancia, infracciones y sanciones.

TEMA 10.- Los planes de Ordenación y aprovechamiento cinegético. La gestión de la caza. Planes de mejora. Planes de capturas. Competencias.

TEMA 11.- La Ley de Pesca Fluvial. Aguas continentales. Conservación y fomento de las especies. Aprovechamientos. Procedimientos y sanciones.

TEMA 12.- La Ley de la Dehesa de Extremadura. Productividad.

Planes de aprovechamiento y mejora. Técnicas culturales y sanitarias. Cambios de cultivo.

TEMA 13.- La Ley de Aguas y su desarrollo. El Dominio público hidráulico del Estado. Administración pública del agua. Planificación hidrológica. La protección del dominio público hidráulico y la calidad de las aguas continentales.

TEMA 14.- Las especies en peligro de extinción. Procedimiento de catalogación. Condiciones. Competencias. El Aguila imperial ibérica. El lince ibérico. La cigüeña negra. Situación y problemática en Extremadura.

TEMA 15.- Principales ecosistemas extremeños: La Dehesa; Monte y matorral mediterráneos; Estepas; Zonas húmedas y de ribera. Descripción, importancia, manejo, aprovechamientos y conservación de cada uno de ellos.

TEMA 16.- La Ley de Montes y Reglamento. La propiedad Forestal. Los aprovechamientos y las industrias forestales. La repoblación y conservación de los montes. El patrimonio forestal del Estado. El catálogo de montes.

TEMA 17.- El Parque Natural de Monfragüe. Zonificación. Aprovechamientos. Organos de participación en la gestión. Organos de gestión. Conservación.

TEMA 18.- Ley Básica de Residuos Tóxicos y Peligrosos. Disposiciones generales. Régimen jurídico de la gestión de los residuos tóxicos y peligrosos. Responsabilidades, infracciones y sanciones.

TEMA 19.- La contaminación atmosférica. Contaminantes primarios y secundarios. Efectos de la contaminación sobre el medio ambiente. La protección del ambiente atmosférico. Redes de vigilancia. Técnicas de medidas.

TEMA 20.- Reglamento de actividades molestas, insalubres, nocivas y peligrosas. Disposiciones generales. Competencia. Actividades reguladas. Procedimiento para la concesión de licencias. Sanciones. Recursos.

TEMA 21.- Impactos Ambientales de actividades de tratamiento y eliminación de residuos. Medidas correctoras de Impacto. Evaluación. Declaración de Impacto.

TEMA 22.- Impacto Ambiental de vertidos y efluentes líquidos contaminantes. Evaluación, medidas correctoras. Declaración de impacto ambiental.

TEMA 23.- El sector agrario. Conceptos básicos. Importancia en la economía nacional. Evolución histórica y comparación con otros países. Las macromagnitudes del sector agrario español. El uso del suelo y aspectos de su distribución. La población activa agraria. El sector agroindustrial y alimentario español. El sector agrario en Extremadura.

TEMA 24.- El sector agrario en la CEE. La política agraria común. Los acuerdos con terceros países. La financiación de la P.A.C. El Fondo Europeo de orientación y garantía agrícola. La organización de mercados. Actuaciones estructurales. Principios generales del Tratado de adhesión español.

TEMA 25.- La Empresa Agraria. Características, tipo, producciones y perspectivas de la empresa: agrícola de secano, de regadío intensivos y extensivos, y ganadería intensiva y extensiva, agroindustrial y agroalimentaria.

TEMA 26.- La innovación tecnológica en la empresa agraria. Aspectos comerciales en las empresas del sector. Criterios de evaluación de las decisiones de explotación en la empresa agraria. Criterios de evaluación de inversiones e innovaciones tecnológicas.

TEMA 27.- Factores de producción y climatología. El agua del suelo. Calidad de las aguas para riego. El suelo: génesis, factores formadores, propiedades físico-químicas, el perfil, erosión y conservación. Influencia de los factores climáticos en la agricultura.

TEMA 28.- Factores que intervienen en el desarrollo de los vegetales. Su influencia sobre las especies agrarias y forestales.

TEMA 29.- Reproducción de las especies vegetales, de interés agrario y forestal. Conservación de los recursos fitogenéticos.

TEMA 30.- La taxonomía en las especies vegetales. Su utilización en la agricultura.

TEMA 31.- Mejora genética de las especies vegetales. Objetivos y métodos. Contribución de la mejora genética al desarrollo agrario.

TEMA 32.- Importancia económica de las plagas y enfermedades de los vegetales. Su relación con los agrosistemas a lo largo del tiempo.

TEMA 33.- Técnicas utilizadas para el diagnóstico de parásitos y patógenos vegetales. Metodología usada para el estudio de su etiología y epidemiología.

TEMA 34.- Necesidades de nutrientes de los cultivos. Extracciones y restituciones al suelo de macro y micronutrientes. La fertilización de los cultivos y su relación con la productividad.

TEMA 35.- Alimentación del ganado: energía bruta, digestibles, metablizable y neta. Variación de las necesidades energéticas en función de la especie y el estado fisiológico. Necesidades protéicas. Proteína digestible. Aminoácidos esenciales.

TEMA 36.- Productos hortofrutícolas. Procesos de transformación y conservación mediante tratamientos por frío. Atmósfera controladas y modificadas. Factores de calidad y control analítico.

TEMA 37.- Productos hortofrutícolas. Procesos de transformación y conservación mediante tratamientos por calor. Apertización y deshidratización. Factores de calidad y control analítico.

TEMA 38.- Grasas y aceites. Clasificación. Características. Conservación. Factores de calidad y control analítico.

TEMA 39.- Vinos, mostos y vinagres. Definición y composición. Determinaciones analíticas específicas. Control de calidad.

TEMA 40.- Quercíneas: masas de robles, alcornos y encinas en Extremadura. Vegetación arbórea, arbustiva y herbácea. Climatología, fitología y edafología.

TEMA 41.- Aguas residuales. Tipos y características. Sistema de depuración y tratamiento.

TEMA 42.- Acuicultura. La acuicultura continental. Nutrición, reproducción y sanidad. Legislación en Extremadura.

TEMA 43.- Ciprinicultura. Importancia de los ciprinidos y su producción en Extremadura. Sistemas de cría. Comercialización.

TEMA 44.- Explotación comercial de la Tenca. Sistemas tradicionales y de jaulas flotantes.

TEMA 45.- La investigación agraria. La investigación agraria en la CEE, en España y en Extremadura. Funciones y competencias. Organización de la investigación agraria en Extremadura.

CATEGORIA: TITULADO SUPERIOR

ESPECIALIDAD: FARMACIA

TEMA 1.- Concepto de salud y enfermedad. Concepto de Salud

Pública. Historia Natural de la enfermedad. Niveles de prevención.

TEMA 2.- Concepto de epidemiología. Reservorios y fuentes de infección. Mecanismos de transmisión. Sujetos sanos susceptibles. Cadena epidemiológica.

TEMA 3.- Métodos epidemiológicos. Epidemiología descriptiva. Epidemiología analítica. Epidemiología experimental. Epidemiología predictiva.

TEMA 4.- Acción sanitaria sobre las fuentes de infección. Conducta sanitaria ante los portadores.

TEMA 5.- Acción sanitaria sobre los mecanismos de transmisión. Desinfección. Métodos. Estudio de los desinfectantes y antisépticos. Estudio de su correcta utilización.

TEMA 6.- Desinsectación: Concepto. Clasificación. Técnicas. Aplicación.

TEMA 7.- Importancia social de los roedores. Desratización. Concepto. Clasificación. Técnica de aplicación.

TEMA 8.- Inmunización preventiva de las poblaciones.

TEMA 9.- Agua. necesidades. Su importancia como vehículo de enfermedad. Clasificación. Métodos de depuración. Sistemas de potabilidad de agua.

TEMA 10.- Residuos sólidos y líquidos. Depuración.

TEMA 11.- Los alimentos como vehículos de enfermedad. Toxiinfecciones alimentarias.

TEMA 12.- Sistema Nacional de Salud. Área de Salud. Zona de Salud.

TEMA 13.- Organizaciones internacionales en materia de Sanidad.

TEMA 14.- Normativa en atención primaria de salud. Legislación comparación con otras Comunidades Autónomas.

TEMA 15.- Ley General de Sanidad. Ley General para la defensa de los consumidores y usuarios.

TEMA 16.- Código Alimentario Español y su desarrollo.

TEMA 17.- Comisión de Actividades molestas, insalubres, nocivas y

peligrosas. Registro sanitario de industrias y alimentos. Camet de Manipuladores de Alimentos.

TEMA 18.- Competencias Autonómicas, estatales y locales en materia de Sanidad y Consumo.

TEMA 19.- Dirección General de Farmacia y Productos Sanitarios, organización, competencias y funciones. Centro Nacional de Farmacología.

TEMA 20.- Registro de especialidades farmacéuticas. Legislación. Especialidades publicitarias y especialidades extranjeras. Publicidad de medicamentos.

TEMA 21.- Distribución y comercialización de las especialidades farmacéuticas.

TEMA 22.- Dispensación de especialidades farmacéuticas. Oficinas de farmacia. Legislación específica. Botiquines rurales.

TEMA 23.- Sustancias psicotrópicas y estupefacientes. Legislación.

TEMA 24.- Farmacovigilancia. Organos responsables de la misma. Uso de medicamentos esenciales.

TEMA 25.- Funciones inspectoras de los farmacéuticos en materia de sanidad. Toma de muestras. Análisis inicial, contradictorio y dirimente. Campaña de control de productos alimenticios de origen no animal.

TEMA 26.- Nuevos medicamentos. Estudio de la calidad del medicamento.

TEMA 27.- Organización y estructuración de un laboratorio de nivel provincial. Relación entre laboratorio central y periférico.

TEMA 28.- Aceites vegetales comestibles. Control sanitario. Legislación.

TEMA 29.- Harinas. Control sanitario. Legislación.

TEMA 30.- Pan y panes especiales. Control sanitario. Legislación.

TEMA 31.- Productos de confitería-bollería-pastelería y repostería. Control sanitario. Legislación.

TEMA 32.- Conservas vegetales. Control sanitario. Legislación.

TEMA 33.- Aguas envasadas y bebidas refrescantes. Control sanitario. Legislación.

TEMA 34.- Vinos y bebidas alcohólicas. Control sanitario. Legislación.

TEMA 35.- Aditivos alimentarios. Control sanitario. Legislación.

TEMA 36.- Lejías y detergentes. Control sanitario. Legislación.

TEMA 37.- Técnica general de control microbiológico de Alimentos: Clostridium sulfito- reductores, Bacillus cereus, Clostridium botulinum.

TEMA 38.- Técnica general de control microbiológico de alimentos: recuento total aerobios, mohos y levaduras.

TEMA 39.- Fórmula leucocitaria, hematocrito y velocidad de sedimentación. Técnica y significación para el diagnóstico de enfermedades.

TEMA 40.- Coagulación sanguínea. Pruebas más usuales. Determinación de grupos sanguíneos. Factor RH.

TEMA 41.- Análisis coprológico para el diagnóstico de enteroparásitos.

TEMA 42.- Control analítico de aguas de abastecimientos públicos.

TEMA 43.- Técnica analítica de orina. Utilidad en el diagnóstico de enfermedades.

TEMA 44.- Análisis de esputos, de exudados y trasudados. Su utilidad en el diagnóstico de enfermedades.

TEMA 45.- Técnicas generales de control microbiológico identificación de enterobacteriáceas.

CATEGORIA: TITULADO SUPERIOR

ESPECIALIDAD: QUIMICAS

TEMA 1.- El sector agrario. Conceptos básicos. Importancia en la economía nacional. Evolución histórica y comparación con otros países. Las macromagnitudes del sector agrario español. El uso del suelo y aspectos de su distribución. La población activa agraria. El sector agroindustrial y alimentario español. El sector agrario en Extremadura

TEMA 2.- La Comunidad Económica Europea. Creación, historia y principios básicos comunitarios. Las instituciones europeas. Organización formal y real de la CEE. El Derecho europeo.

TEMA 3.- El sector agrario en la CEE. La política agraria común. Los acuerdos con terceros países. La financiación de la P.A.C. El Fondo Europeo de Orientación y Garantía Agrícola. La organización de mercados. Actuaciones estructurales. principios generales del Tratado de adhesión español.

TEMA 4.- La Comunidad Económica Europea. Las Organizaciones Comunes de Mercado. Sistema de precios e intervención. Montantes compensatorios monetarios, causas y mecanismos de activación.

TEMA 5.- Las Organizaciones Comunes de Mercado en la Comunidad, situación actual y repercusión en los sectores agrícolas españoles de cereales, aceites y grasas vegetales, lácteos y derivados, frutos y hortalizas, vino, carne de vacuno y ovino y otros sectores de interés en Extremadura. La revisión actual de la P.A.C.

TEMA 6.- La Empresa Agraria. Características, tipo, producciones y perspectivas de la empresa: agrícola de secano, de regadío intensivos y extensivos, y ganadería intensiva y extensiva, agroindustrial y agroalimentaria.

TEMA 7.- Estudio de suelo I: Curvas de pf Materia. Orgánica. Carbonato y caliza activa. Sulfatos. Calcio y Magnesio. Microelementos del suelo. Estudio del suelo II: Análisis de Cloruros. Sulfatos. Carbonato y Caliza activa. Sulfatos. Calcio y Magnesio. Microelementos del suelo.

TEMA 8.- Agua para riego I: Conductividad y pH. Aniones y Cationes. Contaminación. Agresividad. Clasificación de la agua para riego. Índice de SAR.

TEMA 9.- Agua para riego II: Toma de muestras y preparación para el análisis. Determinaciones de Macro y Oligoelementos. Interpretación de los datos analíticos: Índices.

TEMA 10.- Piensos: Toma de muestras y preparación para el análisis. Determinaciones generales: humedad, cenizas, proteínas, grasas e hidratos de carbono. Diversas formas de Nitrógeno. Aminoácidos.

TEMA 11.- Fertilizantes I: complejos, foliares y en suspensión. Características físicas. Determinaciones generales. Enmiendas Orgánicas.

TEMA 12.- Fertilizantes II: Métodos generales de análisis. Nitrógeno total. Fósforo total y asimilable. Potasio total y asimilable.

TEMA 13.- Plaguicidas y Herbicidas. Métodos generales de análisis.

TEMA 14.- Harinas de trigo: Ensayos físicos, actividades enzimática.

Mejorantes, blanqueantes y reforzadores. Sémolas de trigo. Pan. Pastas alimenticias.

TEMA 15.- Estudio de vino I: Grado alcohólico. Densidad y extracto seco. Acidez total, fija y volátil. PH. Acidos. Orgánicos.

TEMA 16.- Estudio de vinos II: Sustancias minerales. Aniones y Cationes. Azúcares. Otros componentes. Examen organoléptico.

TEMA 17.- Mostos. Determinaciones específicas. Vinagre. Determinaciones específicas Productos Enológicos.

TEMA 18.- Grasas y aceites I: Características físicas. Métodos generales: Ópticos, térmicos y otros. Grasas y aceites II: Acidez. Insaponificable. Peso Molecular. Grado de insaturación. Ranciedad.

TEMA 19.- Grasas y aceites III: Identificación de aceites. Componentes químicos.

TEMA 20.- Leche y productos lácteos I: Densidad. Extracto seco. Azúcares. Lípidos. Proteínas. Distribución de cada uno en la leche.

TEMA 21.- Leche y productos lácteos II: Leches especiales. Queso. Mantequilla. Nata y yogurt. Aromas. Edulcorantes y conservadores químicos.

TEMA 22.- Azúcares: Propiedades funcionales de azúcares en alimentos. Reacciones más importantes de azúcares en química de alimentos. Fibra dietética.

TEMA 23.- Polisacáridos: Almidón. Propiedades funcionales de los almidones en alimentos. Almidones modificados. Parámetros de almidones usados en tecnología alimentaria.

TEMA 24.- Lípidos. Generalidades de análisis de lípidos en alimentos. Criterios de calidad en grasas y aceites. Obtención de aceites y grasas comestibles. Refinación. Alteraciones de lípidos en almacenamiento y fritura y su prevención.

TEMA 25.- Proteínas I: Factores que influyen en su solubilidad. Propiedades funcionales en alimentos. Valor nutritivo. Calidad proteica.

TEMA 26.- Proteínas II: Estructura de proteínas. Determinación de la secuencia.

TEMA 27.- Proteína III: Efecto de los procesos tecnológicos en las propiedades funcionales y valor nutritivo de una proteína. Concentrados y aislados protéicos más interesantes.

TEMA 28.- Enzimas I: Factores que afectan la actividad enzimática. Carbohidrasas de interés en la industria alimentaria (panificación).

TEMA 29.- Enzimas II: Enzimas pécticas. Empleo en tecnologías de zumos. Pardeamiento enzimático.

TEMA 30.- Carotenoides, Antocianos y Flavonoides. Estructura general y propiedades importantes en la industria agroalimentaria.

TEMA 31.- Clorofila: Generalidades sobre su estructura. Alteraciones durante los procesos tecnológicos.

TEMA 32.- Vitaminas y minerales: Principales causas de pérdida en los procesos tecnológicos de los alimentos.

TEMA 33.- Aditivos alimentarios. Investigación de colorantes, aromas, edulcorantes y conservadores químicos.

TEMA 34.- Generalidades sobre aditivos secuestrantes, tenso-activos, edulcorantes, exaltadores del sabor y conservantes.

TEMA 35.- Análisis sensoriales I: Definición de calidad sensorial. Bases del desarrollo del método sensorial. Metodología del análisis sensorial. Tipos de pruebas. Selección y adiestramiento de catadores.

TEMA 36.- Análisis sensorial II: Medidas sensoriales. Normas de calidad. Color: Medida práctica del calor sensorial e instrumental. Textura: Medida sensorial e instrumental. Estudio científico de las normas de calidad. Selección de factores y métodos de medida. Relación media instrumental-sensorial. Límites entre grados.

TEMA 37.- Transportes en la industria agroalimentaria y operaciones previas. Sistemas de transporte. Elementos móviles y fijos. Transportes de fluidos. Lavado. Importancia y equipo. Selección y clasificación. Escaldado.

TEMA 38.- Tratamientos térmicos. Formas de transmisión del calor. Métodos de aplicación del calor a los alimentos. Conservación de los alimentos por tratamientos térmicos.

TEMA 39.- Esterilización I: Definición y objetivos. Leyes de la destrucción térmica. Sistema de cálculo de un proceso térmico

TEMA 40.- Esterilización II: Optimización del cálculo de un proceso térmico. Sistema de determinación de termorresistencia de espora para baremos de esterilización.

TEMA 41.- conservación de alimentos por mecanismos osmóticos. Fundamentos y objetivo. Parámetros que se utilizan. Equipos de secado. Secado por sublimación. Crisis energética y secado.

TEMA 42.- Conservación en frío. Nociones básicas sobre refrigeración. Equipos de producción de frío. Cálculo de la capacidad de carga de las cámaras frigoríficas. Prerrefrigeración, finalidad, ventajas e inconvenientes. Conservación frigorífica de productos hortofrutícolas.

TEMA 43.- Congelación. Principios básicos de la congelación. Métodos generales de la congelación de alimentos. Calidad y estabilidad de los alimentos congelados. Aplicaciones de la congelación en la industria alimentaria.

TEMA 44.- Alteraciones de los alimentos durante el almacenamiento. Modificación de proteínas. Modificación de lípidos. Modificación de carbohidratos. Alteraciones del color. Alteraciones microbianas.

TEMA 45.- Envasado y envases. Máquinas. Envases metálicos. Problemática. Cierre de envases metálicos. Parámetros de evaluación del cierre. Envases de vidrio. Problemática. Envases de plástico. Problemática.

CATEGORIA: TITULADO SUPERIOR

ESPECIALIDAD: PSICOLOGIA

TEMA 1.- Fases del desarrollo en la infancia (I): Social, motor y afectivo.

TEMA 2.- Fases del desarrollo en la infancia (II): Lenguaje, comunicación, motor. Pensamiento precepto.

TEMA 3.- Aspectos cognitivos, sociales y de personalidad del desarrollo en la Adolescencia. Características específicas en nuestra sociedad.

TEMA 4.- Aspectos cognitivos y psicosociales de la vida adulta. Concepto de madurez. Vínculos y relaciones sociales. Familia, situación laboral y tiempo libre.

TEMA 5.- Envejecimiento: Periodos y fases. Aspectos cognitivos y de personalidad. Problemática de la jubilación. Las relaciones sociales. El ocio.

TEMA 6.- Principales trastornos psicopatológicos asociados al envejecimiento: Depresión, enfermedades degenerativas y otros.

TEMA 7.- Institucionalización de las personas mayores. Alternativas.

TEMA 8.- Plan Gerontológico Nacional. Areas. Líneas de actuación. Objetivos. Medidas.

TEMA 9.- El ambiente en la evaluación psicológica. Tecnología en Psicología ambiental.

TEMA 10.- El método científico. Características. Procedimiento. Control. Validez externa y validez interna. Procedimiento de control de variables extrañas.

TEMA 11.- La investigación en Psicología. Método experimental. Causa experimental. Correlacional.

TEMA 12.- Técnicas de recogida de datos en la investigación. Tipos: Definición, características y criterios de elección.

TEMA 13.- El informe psicológico. Clínico. Psico-social. Escolar. Pericial.

TEMA 14.- Rol del psicólogo en la Intervención Social.

TEMA 15.- Psicología Comunitaria. Origen y campos de aplicación. Modelo de competencia.

TEMA 16.- Programas de intervención Comunitaria. Diseño. Desarrollo. Criterios y técnicas para su evaluación.

TEMA 17.- Agresión y violencia: Tipos de conducta agresiva y violenta. Modelos explicativos. Variables determinantes, moduladoras e inhibidoras.

TEMA 18.- Conducta antisocial. Evaluación. Tratamiento. Prevención en la infancia y la adolescencia.

TEMA 19.- Menores infractores. Marco legal. Alternativas en medio cerrado, semiabierto y abierto.

TEMA 20.- Delincuencia juvenil, Factores de riesgo. Abordaje y prevención.

TEMA 21.- Malos tratos a la infancia. Definición. Psicología del maltratador y del maltratado. Tipos. Detección. Abordaje profesional. Prevención.

TEMA 22.- Medidas de protección de menores establecidas en la Ley 21/1987 de 11 de noviembre.

TEMA 23.- El acogimiento familiar. Marco teórico. La acogida familiar, recurso para diversos grupos de población.

TEMA 24.- La institucionalización de menores. Consecuencias psicopatológicas en el desarrollo de los niños y niñas.

TEMA 25.- La evaluación de los niños con dificultades socio-emocionales. Entrevista semiestructurada. Observación. Cuestionarios estandarizados.

TEMA 26.- Malos tratos a mujeres. Tipología. Incidencia social. Etiología. Técnicas de apoyo de las mujeres maltratadas.

TEMA 27.- Rasgos de personalidad del hombre maltratador. Personalidad de la mujer maltratada. La evolución en la relación de pareja violenta. Repercusiones de los hijos y consecuencias sociales.

TEMA 28.- Entrenamiento en Habilidades Sociales: Objetivos y modelos explicativos. Esquemas generales de los tratamientos. Evaluación de los déficits en Habilidades Sociales.

TEMA 29.- Fundamentación psicológica y pedagógica del currículum escolar. Aportaciones de la Psicología y Ciencias de la Educación al diseño curricular en sus distintos niveles educativos.

TEMA 30.- Evaluación del aprendizaje: Evaluación de los procesos y de los resultados de aprendizaje en los alumnos. Evaluación de la competencia curricular.

TEMA 31.- Evaluación conductual: Introducción, características propias y diferenciales con otros procesos de evaluación. Fases y metodología. Instrumentos diagnósticos utilizados.

TEMA 32.- Terapia psicodinámica y terapia sistémica. Bases teóricas. Métodos de evaluación y diagnóstico. Técnicas.

TEMA 33.- Terapia cognitivo conductual. Bases teóricas. Métodos de evaluación y diagnósticos. Técnicas.

TEMA 34.- DSM - IV. Manual diagnóstico y estadístico de los trastornos mentales. Antecedentes. Uso del manual. Evaluación multiaxial.

TEMA 35.- Retraso mental. Características diagnósticas. Clasificación. Modelos explicativos. Tratamiento psicológico.

TEMA 36.- Trastornos generalizados del desarrollo. Otros trastornos de la infancia, la niñez o la adolescencia. Clasificación. Características diagnósticas. Modelos explicativos. Tratamiento psicológico.

TEMA 37.- Trastornos por déficit de atención y comportamiento perturbador. Clasificación. Características diagnósticas. Modelos explicativos. Tratamiento psicológico.

TEMA 38.- Trastornos de la conducta alimentaria. Trastornos de la eliminación. Clasificación. Características diagnósticas. Modelos explicativos. Tratamiento psicológico.

TEMA 39.- Trastornos de estado de ánimo. Clasificación. Características diagnósticas. Modelos explicativos. Tratamiento psicológico.

TEMA 40.- Esquizofrenia y otros trastornos psicóticos. Características diagnósticas. Subtipos. Curso. Modelos explicativos. Tratamiento psicológico.

TEMA 41.- Trastornos sexuales y de la identidad sexual. Clasificación. Características diagnósticas. Modelos explicativos. Tratamiento psicológico.

TEMA 42.- Trastornos de la ansiedad. Clasificación. Características diagnósticas. Tratamiento psicológico.

TEMA 43.- Trastornos de la personalidad. Clasificación. Características diagnósticas. Tratamiento psicológico.

TEMA 44.- Trastornos relacionados con sustancias. Clasificación. Criterios diagnósticos.

TEMA 45.- La personalidad del drogodependiente. Ansiedad y estrés. Estilos cognitivos y actitudes. Procesos de aprendizaje de la conducta adictiva.

CATEGORIA: TITULADO SUPERIOR

ESPECIALIDAD: MEDICINA

TEMA 1.- Concepto de Salud. Factores que determinan la Salud. Concepto de Medicina Preventiva y Salud Pública.

TEMA 2.- Concepto y objetivos de la Epidemiología. Teoría de la causalidad en epidemiología.

TEMA 3.- Epidemiología descriptiva.

TEMA 4.- Epidemiología analítica y experimental.

TEMA 5.- Epidemiología de las Enfermedades Transmisibles. Conceptos generales.

TEMA 6.- Prevención de las Enfermedades Transmisibles. Inmunización. Calendario vacunal obligatorio.

TEMA 7.- Epidemiología de las Enfermedades Crónico-degenerativas. Conceptos Generales.

TEMA 8.- Educación para la Salud. Concepto, objetivo y métodos.

TEMA 9.- Salud Escolar. Programa de Salud Escolar de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

TEMA 10.- El Sistema Sanitario Español. Ley General de Sanidad.

TEMA 11.- Atención Primaria de Salud. El Centro de Salud. Equipo de Atención Primaria. Ordenación de la atención primaria en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

TEMA 12.- Endocrinología de la Reproducción. Ciclo menstrual. Evolución de la vida sexual de la mujer.

TEMA 13.- Alteraciones del ciclo menstrual normal: amenorrea, hemorragia genital anormal, dismenorrea y síndrome premenstrual.

TEMA 14.- Menopausia.

TEMA 15.- Métodos de Planificación Familiar.

TEMA 16.- Infecciones ginecológicas.

TEMA 17.- Trastornos benignos de la mama.

TEMA 18.- Carcinoma de mama.

TEMA 19.- Neoplasias benignas del útero. Carcinoma de endometrio. Endometrosis.

TEMA 20.- Carcinoma de cérvix.

TEMA 21.- Esterilidad.

TEMA 22.- Complicaciones del embarazo: aborto espontáneo, embarazo ectópico, anemia, hiperemesis gravídica, preeclampsia y eclampsia, hemorragias del tercer trimestre. Definición, diagnóstico y tratamiento.

TEMA 23.- Principales complicaciones del puerperio. Alteraciones psiquiátricas durante el embarazo y puerperio.

TEMA 24.- Enfermedades de Transmisión Sexual.

TEMA 25.- Trastornos relacionados con sustancias de abuso. Epidemiología y etiología. Genética de los trastornos adictivos.

TEMA 26.- Neurobiología de los trastornos adictivos.

TEMA 27.- Manifestaciones clínicas, prevención y tratamiento de los trastornos adictivos.

TEMA 28.- Retrovirus humanos. Infección por el VIH: definición y etiopatogenia.

TEMA 29.- Infección por el VIH: Epidemiología. Evolución natural de la infección.

TEMA 30.- Manejo del paciente adulto infectado por el VIH. Diagnóstico de laboratorio de la infección.

TEMA 31.- Principales síndromes clínicos e infecciones asociados a la infección por el VIH. Profilaxis primaria y secundaria y tratamiento de las principales infecciones asociadas a la infección por el VIH.

TEMA 32.- Tratamiento de la infección por el VIH.

TEMA 33.- La infección por el VIH en la mujer embarazada y en la infancia.

TEMA 34.- Hipertensión arterial.

TEMA 35.- Cardiopatía isquémica.

TEMA 36.- Epilepsia. Manejo del paciente con convulsiones. Diagnóstico diferencial y tratamiento.

TEMA 37.- Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica.

TEMA 38.- Asma.

TEMA 39.- Tuberculosis.

TEMA 40.- Carcinoma de pulmón.

TEMA 41.- Diabetes mellitus.

TEMA 42.- Obesidad. Anorexia.

TEMA 43.- Trastornos afectivos, trastornos de ansiedad y trastornos psicóticos. Definición, clasificación, diagnóstico y tratamiento.

TEMA 44.- Trastornos neurológicos y psiquiátricos asociados a la infección por el VIH.

TEMA 45.- Enfermedad péptica.

CATEGORIA: TITULADO GRADO MEDIO

ESPECIALIDAD: TRABAJO SOCIAL

TEMA 1.- Antecedentes históricos de la Acción Social. Evolución de la Acción Social. Nacimiento y evolución de la profesión.

TEMA 2.- Legislación actual en materia de Servicios Sociales: la Constitución, el Estatuto de Autonomía, la Ley de Servicios Sociales de Extremadura.

TEMA 3.- Filosofía del Trabajo Social. Objetivos generales y funciones del trabajo social. Niveles de intervención. Coparticipes de la Acción Social. Areas de Trabajo.

TEMA 4.- Técnicas de Trabajo.

TEMA 5.- El método básico: fases del proceso, estudio, programación, ejecución y evaluación.

TEMA 6.- La investigación en Trabajo Social.

TEMA 7.- La Planificación Social.

TEMA 8.- La Acción Social. Necesidades Sociales. Recursos Sociales. Servicios Sociales. Bienestar Social.

TEMA 9.- La organización, financiación y funcionamiento de los Servicios Sociales en España. Nivel estatal, nivel autonómico, nivel provincial y nivel local.

TEMA 10.- Servicios Sociales: concepto, principios, funciones y gestión.

TEMA 11.- Los Servicios Sociales como instrumentos de participación y animación ciudadana. Cauces establecidos y posibles de participación.

TEMA 12.- Servicios Sociales de Atención Primaria. Servicios Sociales especializados. Equipamientos. Equipos profesionales en los Servicios Sociales. Modelos de implantación de Servicios Sociales Generales en Extremadura.

TEMA 13.- Drogodependencias. Conceptos básicos y epidemiología.

Farmacología de las sustancias de abuso. Plan integral sobre Drogas de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

TEMA 14.- Rol del trabajador social en los Equipos Multidisciplinarios de drogodependencias. Legislación básica en drogodependencia.

TEMA 15.- Competencia en materia de Servicios Sociales de la Junta de Extremadura. Transferencias, contenido y configuración actual de lo transferido.

TEMA 16.- La Sociología como ciencia. Su relación con otras ciencias. Teorías sociológicas contemporáneas.

TEMA 17.- La Sociología del Consumo. Las oficinas de consumo en Extremadura.

TEMA 18.- Los Centros de Servicios Sociales, estructura, funcionamiento, funciones de los profesionales y programas que se gestionan desde los mismos.

TEMA 19.- Estructura Social. Análisis de la estructura social española: clases sociales.

TEMA 20.- El proceso de socialización. Los agentes de socialización (familia y escuela).

TEMA 21.- Sociologías especiales: rural y urbana.

TEMA 22.- Causas estructurales y sociales de la marginación.

TEMA 23.- El control social, crítica del concepto de normalidad. Los valores y el trabajador social.

TEMA 24.- La marginación en áreas rurales. Los barrios marginales: análisis, factores, consecuencias y programas desarrollados.

TEMA 25.- La marginación en las áreas urbanas. Los barrios marginales. Análisis, factores, consecuencias y programas desarrollados.

TEMA 26.- Los movimientos migratorios en España. Evolución histórica. Problemática. Situación actual (concentración en las urbes, desertización en zonas rurales).

TEMA 27.- La Psicología Social y su relación con la Psicología general, la Sociología, el Trabajo Social y otras ciencias afines.

TEMA 28.- Individuo y cultura. Herencia y medio. Influencia del medio. La socialización del individuo. El aprendizaje social.

TEMA 29.- Psicología de los inadaptados sociales. Causas de la inadaptación social. Causas endógenas. Causas externas. Medio ambiente. Tipos de inadaptación.

TEMA 30.- Teoría General de Grupos. Conceptos. Clases. Elementos Técnicos.

TEMA 31.- Proceso de Grupo. Etapas. Motivaciones y causas de desintegración.

TEMA 32.- La dinámica de Grupos. Componentes de la misma. Notas históricas.

TEMA 33.- La utilización de la dinámica de grupos en el ámbito del bienestar social. Su empleo en los diferentes sectores de población.

TEMA 34.- La Comunicación Social. Concepto. Elementos. Clases. Niveles. Riesgos. Mecanismos de Defensa.

TEMA 35.- Problemas de la psicología colectiva. Comportamiento de la multitud. La psicología de la multitud. La opinión pública y la información colectiva. Contenido, difusión y lenguaje. Funciones de la propaganda y publicidad.

CATEGORÍA: EDUCADOR/A

TEMA 1.- Psicología Educativa. Niños 6 a 16 años de edad.

TEMA 2.- Teoría y Técnica de grupo: habilidades de manejo de grupos.

TEMA 3.- Los medios audiovisuales y las nuevas tecnologías de enseñanza.

TEMA 4.- La planificación de actividades educativas. Proceso de planificación. Fases de planificación.

TEMA 5.- El proceso educativo y el entorno. Comunidad educativa.

TEMA 6.- Teorías y técnicas de aprendizaje utilizados actualmente en el ámbito educativo.

TEMA 7.- Acción Tutorial. Planificación, desarrollo y ejecución de una tutoría. Tareas básicas de un tutor en un centro educativo.

TEMA 8.- Diferentes teorías de la institucionalización. Menores institucionalizados. Consecuencias psicológicas y pedagógicas.

TEMA 9.- Alternativas a la institucionalización de menores. Teoría y aplicaciones prácticas.

TEMA 10.- Situación laboral: paro y emigración en Extremadura (coordinadas socio-económicas).

TEMA 11.- Las medidas en medio abierto con menores infractores: libertad vigilada y trabajos en beneficio de la Comunidad. Contenido y evaluación de los mismos.

TEMA 12.- Estadísticas aplicadas a las ciencias sociales.

TEMA 13.- Geografía socioeconómica de Extremadura: técnicas para el análisis de recursos.

TEMA 14.- Organización política y administrativa de Extremadura.

TEMA 15.- Características sociales, económicas y educativas del menor en España y Extremadura.

TEMA 16.- Estrategias de intervención socioeducativa en menores caracteriales.

TEMA 17.- Análisis histórico de los sistemas de protección de menores en España.

TEMA 18.- Marco legal y aspectos jurídicos en protección y reforma de menores.

TEMA 19.- La comunicación como recurso educativo. Habilidades de comunicación en educación social.

TEMA 20.- Sistema de observación y registros del comportamiento.

TEMA 21.- Aspectos psicopedagógicos de la motivación.

TEMA 22.- Delincuencia juvenil. Causas, tratamiento y prevención.

TEMA 23.- Creencias. Actitudes y valores; marco de actuación e intervención de un equipo educativo con menores inadaptados.

TEMA 24.- La adolescencia: cambios psicológicos, sexuales y emocionales.

TEMA 25.- Carencias afectivas en menores: sintomatología y repercusiones.

TEMA 26.- Maltrato infantil. Clasificación. Sintomatología. Detección y tratamiento.

TEMA 27.- Desarrollo sexual y educación en menores.

TEMA 28.- Drogas y menores.

TEMA 29.- Estrategias e integración sociolaboral en jóvenes inadaptados.

TEMA 30.- Educación para la salud. Salud comunitaria. Prevención. Diseño y evaluación de programas de intervención.

TEMA 31.- Formación del autoconcepto. Educación para la autoestima.

TEMA 32.- La atención educativa de la infancia desde una política de bienestar social.

TEMA 33.- Los sentidos en el desarrollo infantil y la intervención educativa en el desarrollo sensorial.

TEMA 34.- Influencias de los Medios de Comunicación en la infancia: la televisión, el vídeo, la prensa, la radio y el ordenador.

TEMA 35.- El proceso educativo y el entorno. Educación rural y urbana.

CATEGORIA: ANIMADOR/A SOCIO CULTURAL.

TEMA 1.- Rasgos psicológicos en el anciano: envejecimiento psíquico: cambios psicológicos y de personalidad. Enfermedades psíquicas. Suicidio.

TEMA 2.- Factores que influyen en la satisfacción del anciano. Modelos de intervención.

TEMA 3.- Ocio y ocupación del tiempo libre. Terapia ocupacional. Cultura en la jubilación.

TEMA 4.- La animación sociocultural. Conceptos fundamentales.

TEMA 5.- Niveles de intervención de animador socio-cultural.

TEMA 6.- Dimensión social y educativa de la animación socio-cultural.

TEMA 7.- Presencia de los mass media en la animación.

TEMA 8.- Metodología de animación.

TEMA 9.- La dinámica de la pasividad en una Residencia de ancianos.

TEMA 10.- El Club de la Tercera Edad: una institución comunitaria.

TEMA 11.- Estructura demográfica y asistencia. Índices de envejecimiento en la población española.

TEMA 12.- Situación global de los ancianos en España: familiar y residencial, cultura y ocio, relaciones sociales, recursos económicos y situación laboral, salud y enfermedad.

TEMA 13.- Política de actuación gerontológica: demanda asistencial. Principales recursos asistenciales en Extremadura.

TEMA 14.- Perjuicios e institucionalización. Cómo, dónde y por qué de las residencias.

TEMA 15.- Derechos humanos y legislación en la vejez.

TEMA 16.- Sistema de vida alternativa para la Tercera Edad. Desarrollo de las iniciativas de vida compartida.

TEMA 17.- El anciano y su medio: participación en la vida comunitaria.

TEMA 18.- Inserción Social del anciano internado.

TEMA 19.- Programación de actividades socio-culturales. Metodología a seguir.

TEMA 20.- Recuperación de juegos populares y de tradiciones en general.

TEMA 21.- Actividades deportivas en la vejez.

TEMA 22.- El rol social del anciano y factores que pueden influir en él.

TEMA 23.- La vejez en las sociedades primitivas.

TEMA 24.- Fomento de las relaciones intergeneracionales. Actividades.

TEMA 25.- La figura del Animador Socio-Cultural en una Residencia de Ancianos.

TEMA 26.- Motivación en el Anciano.

TEMA 27.- Teoría y técnica de grupo. Habilidades de manejo de grupos.

TEMA 28.- Organización política y administrativa de Extremadura.

TEMA 29.- Papel del Centro y todos sus trabajadores en el desarrollo de actividades de animación con los ancianos residentes en el mismo.

TEMA 30.- Inserción de las actividades de un Centro de ancianos dentro de las organizadas por el barrio y por el municipio.

TEMA 31.- Legislación actual en materia de Servicios Sociales. La Constitución. El Estatuto de Autonomía. La Ley de Servicios Sociales de Extremadura.

TEMA 32.- La investigación en Trabajo Social.

TEMA 33.- La organización, financiación y funcionamiento de los Servicios Sociales en España. Nivel estatal, nivel autonómico, nivel provincial, nivel local.

TEMA 34.- El uso correcto del Tiempo Libre como medida preventiva de conductas asociales.

TEMA 35.- El equipo de Trabajo. Técnicas de trabajo en equipo.

CATEGORIA: TITULADO DE GRADO MEDIO

ESPECIALIDAD: A.T.S./D.U.E.

Teoría General

TEMA 1.- Conceptos Salud y Enfermedad. Evolución histórica. Historia Natural de la Enfermedad. Concepto de Salud Pública. Objetivos.

TEMA 2.- Atención de la Salud. Organización. Atención Primaria de Salud. Características y funciones.

TEMA 3.- Relación economía-salud. Repercusión socio-económica de la salud. Indicadores de Salud.

TEMA 4.- El trabajo en equipo. El equipo de Atención Primaria. Papel de la enfermería en el equipo de atención primaria.

TEMA 5.- Diagnóstico de Salud. Participación de la Enfermería.

TEMA 6.- Programa de Salud Infantil. Programa de Prevención de

Minusvalías: prevención de errores congénitos del metabolismo e hipotiroidismo congénito.

TEMA 7.- Ecología y Salud. Concepto de Ecología-Ecosistema. Nicho ecológico. Hábitat. Bioma.

TEMA 8.- Inmunidad preventiva de la población.

TEMA 9.- Proceso de Atención en Enfermería (P.A.E.).

TEMA 10.- Tinciones de uso de laboratorio. Preparación de medios de cultivo y azúcares.

TEMA 11.- Recogida y tratamiento de productos biológicos para el laboratorio de Salud. Recogida de agua.

Epidemiología General

TEMA 12.- Concepto de Epidemiología. Evolución histórica. Aplicaciones de la Epidemiología e importancia del método epidemiológico para el profesional de enfermería. Método Epidemiológico: descriptivo, analítico y experimental.

TEMA 13.- Epidemiología de las enfermedades transmisibles. Cadena epidemiológica. Epidemiología: las enfermedades crónicas.

Epidemiología y Control de las Enfermedades Transmisibles y no Transmisibles.

TEMA 14.- Hepatitis vírica. Epidemiología y control.

TEMA 15.- Tuberculosis. Epidemiología y control.

TEMA 16.- Hidatidosis y Brucelosis. Epidemiología y control.

TEMA 17.- Sarampión. Rubeola. Parotiditis. Gripe y tétanos. Epidemiología y control.

TEMA 18.- Enfermedades de transmisión sexual. Nuevas patologías. SIDA. Epidemiología y control.

TEMA 19.- Aspectos generales sobre sexualidad humana. Disfunciones sexuales. Métodos anticonceptivos. Papel de la enfermería.

TEMA 20.- Enfermedades Metabólicas. Diabetes. Bocio endémico. Obesidad. Epidemiología y control.

TEMA 21.- El Cáncer. Epidemiología y control. Cáncer de colon, recto, mama, cuerpo y cuello uterino.

TEMA 22.- Enfermedades cardiovasculares. Epidemiología y control.

TEMA 23.- Toxinfeción alimentaria. Epidemiología y control.

TEMA 24.- Programa de Salud del Anciano. Participación de la Enfermería.

TEMA 25.- Drogodependencias. Conceptos básicos y epidemiología. Farmacología de las sustancias de abuso. Plan integral sobre Drogas de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Programación

TEMA 26.- Educación para la Salud. Su importancia en la Salud Pública. Técnicas, medios y evaluación. El personal de enfermería como agente sanitario.

TEMA 27.- Programa básico de Salud. Propósitos, objetivos, actividades y fines. El trabajo de enfermería en los programas básicos de Salud. Consultas de enfermería.

TEMA 28.- Programa de Orientación y Planificación Familiar. Participación de la Enfermería.

TEMA 29.- Cuidados básicos en el embarazo, parto y puerperio. Cuidados básicos del recién nacido.

TEMA 30.- Salud Escolar. Programa de Salud Escolar de Extremadura. Participación de la enfermería.

TEMA 31.- Programa de Salud Mental. Participación de la enfermería.

TEMA 32.- Trastornos relacionados con las sustancias de abuso. Prevención y tratamiento de los trastornos adictivos. Rol del personal de enfermería en los equipos multidisciplinarios de atención a las drogodependencias.

Bioestadística y demografía

TEMA 33.-Método estadísticos en Salud Pública. Muestra: sus clases. Recogida, clasificación y tabulación de datos.

TEMA 34.-Censo de poblaciones. Técnicas. Cálculo de la población intercensal. Natalidad y fecundidad. Medidas de frecuencia. Mortalidad y morbilidad.

TEMA 35.-Ley General de Sanidad. Análisis.

CATEGORIA: JEFE DE ADMINISTRACION

TEMA 1.- Tipología de las Leyes. Leyes Orgánicas. Leyes Ordinarias. Decretos-Ley. Decretos Legislativos. Sus características.

TEMA 2.- El Reglamento: Clases de Reglamento.

TEMA 3.- La Jurisdicción contencioso-administrativa. La organización. Las partes. Actos impugnables. Idea general del proceso.

TEMA 4.- El personal funcionario al servicio de las Administraciones Públicas. Selección. Provisión de puestos de trabajo. Promoción profesional de los funcionarios. Adquisición y pérdida de la condición de funcionarios. Situaciones de los funcionarios: Supuestos y efectos de cada una de ellas.

TEMA 5.- Derechos y deberes de los funcionarios. Sistema de retribuciones e indemnizaciones. Las incompatibilidades. Régimen disciplinario: Faltas, sanciones y procedimientos.

TEMA 6.- El personal de las Administraciones Públicas: Sus deberes funciones con respecto a la Administración, a la sociedad y al ciudadano. La Oficina de Información, iniciativas y reclamaciones.

TEMA 7.- Participación orgánica, funcional y cooperativa del administrado en funciones administrativas. Actos del administrado: Peticiones y solicitudes, aceptaciones, recursos, reclamaciones, opciones, requerimiento, intimaciones y declaraciones.

TEMA 8.- Organos superiores de la Función Pública. Registro de Personal. Programación y Oferta de Empleo Público.

TEMA 9.- El personal laboral al servicio de las Administraciones Públicas: Selección, derechos, deberes e incompatibilidades. El contrato laboral: contenido, duración y suspensión. Negociación laboral conflictos y convenios colectivos.

TEMA 10.- El régimen de la Seguridad Social de los funcionarios. La MUFACE. El sistema de derechos pasivos.

TEMA 11.- Retribuciones de los funcionarios públicos y del personal laboral. Normas: estructura y normas de confección. Altas y bajas: su justificación. Sueldos, trienios, pagas extraordinarias, complementos, indemnizaciones por residencia y otras remuneraciones. Devengo y liquidación de derechos económicos.

TEMA 12.- El Presupuesto de la Comunidad Autónoma de Extremadura: Contenido, elaboración, aprobación y prórroga. Estructura del

tura del Presupuesto. Técnicas presupuestarias. El Presupuesto por programas.

TEMA 13.- Modificación de los créditos iniciales. Créditos extraordinarios y suplementos de crédito. Remanentes de crédito. Créditos ampliables, autorización o realización de gastos de carácter plurianual, anticipos de tesorería. Liquidación de Presupuestos.

TEMA 14.- El gasto público y su control. Clases. La ordenación de gastos y pagos. Fases del procedimiento y principales documentos; intervención crítica de los gastos y fiscalización de los pagos.

TEMA 15.- Sistema español de Seguridad Social. Ideal general. Gestión de la Seguridad Social. Entidades gestoras: Enumeración, naturaleza, organización y funciones. Colaboración en la gestión.

TEMA 16.- Campo de aplicación. Inscripción de empresas. Afiliación de trabajadores. Altas y bajas. Forma de practicarse. Plazos. Cotización. Bases y tipos de cotización Sujetos obligados. Aplazamiento de Pago de cuotas. Procedimiento.

TEMA 17.- Acción protectora. Contingencias cubiertas. Concepto y clases de prestaciones. Carácter de las prestaciones. Responsabilidad en orden a las prestaciones.

TEMA 18.- El contrato laboral: contenido, duración y suspensión. Modalidades de contratación laboral.

TEMA 19.- La Ley 30/1992, de 26 de noviembre de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común. Especial referencia al Título II, y al Título IV.

TEMA 20.- Contratos de las Administraciones Públicas: contratos de suministros. Otros tipos de contratos. Formas y procedimientos de contratación. Expediente de contratación y su tramitación.

CATEGORIA: ENCARGADO GENERAL

ESPECIALIDAD: CARRETERAS

TEMA 1.- Medidas de trabajo; organización y distribución del mismo. Control horario. Disciplina del personal.

TEMA 2.- Mantenimiento de instalaciones, maquinaria y útiles.

TEMA 3.- Seguridad y salud laboral en el trabajo.

TEMA 4.- Maquinaria y características principales de: movimiento

de tierras, compactación, nivelado y extendido. Compresores. Canteras. Productos asfálticos. Transporte. Limpieza y desbroce. Pintura y señalización.

TEMA 5.- Regímenes funcionarial y laboral. Conocimientos básicos de derechos y deberes de los trabajadores en cada una de sus categorías y especialidades en Obras, Conservación y Explotación.

TEMA 6.- Conocimientos de Geografía. Lengua. Redacción. Sistema Métrico. Física y Química. Ensayos de Laboratorios de Obras.

TEMA 7.- Temas básicos relacionados con topografía, geometría y trigonometría.

TEMA 8.- Interpretación de planos y croquis desarrollados en trazados, replanteos, mediciones de pequeñas obras de fábrica.

TEMA 9.- Realización de croquis y planos sencillos. Acotación y Escalas.

TEMA 10.- Ley 7/1995 de Carreteras de Extremadura.

TEMA 11.- Explotación y gestión de la carretera según el Reglamento General de Carreteras (R.D. 1812/1994 de 2 de septiembre).

TEMA 12.- Uso y defensa de la Carretera. Ley 7/1995.

TEMA 13.- Tráfico, aforos, regulación y señalización.

TEMA 14.- Iluminación. Seguridad vial. Señalización de Obras y obstáculos en la carretera.

TEMA 15.- Firmes y pavimentos. Materiales y ejecución.

TEMA 16.- Obras de tierra. Drenajes y desagües. Taludes y estabilización.

TEMA 17.- Obras de fábrica. Materiales y ejecución.

TEMA 18.- Elementos constitutivos de la carretera, así como su construcción y reparación.

TEMA 19.- Componer y organizar equipos de obra en tierra y en cimentación.

TEMA 20.-Componer y organizar equipos de obra de firmes, reparación de los mismos y en señalización y seguridad.

CATEGORIA: JEFE DE TALLER

TEMA 1.- Motor de dos y cuatro tiempos. Motores eléctricos, potencia. Sistemas y tipos.

TEMA 2.- Diferencia en los elementos principales de los motores de dos y cuatro tiempos.

TEMA 3.- Sistemas de engrase en motores de dos y cuatro tiempos.

TEMA 4.- Sistemas de refrigeración en motores de dos y cuatro tiempos.

TEMA 5.- Carburación e inyección en motores de explosión. Consumos y sistemas. Tipos de encendidos.

TEMA 6.- Equipo eléctrico del automóvil: batería, dinamo, alternadores, arranques, alumbrado, etc.

TEMA 7.- Motores diesel: inyección, aspiración, turbo. Compresión. Arranque.

TEMA 8.- Características y diferencias, ventajas y desventajas entre motor de explosión y combustión.

TEMA 9.- Chasis y carrocerías de vehículos. Pintura y chapistería.

TEMA 10.- Sistemas de transmisiones. Ruedas y neumáticos.

TEMA 11.- Suspensión. Dirección y frenos.

TEMA 12.- Maquinas herramientas, aparatos de medidas y reglajes en un taller de conservación y reparación de automóviles y maquinaria.

TEMA 13.- Medidas de trabajo, organización y distribución del mismo en talleres. Control horario y disciplina de personal.

TEMA 14.- Régimen laboral, derechos y deberes básicos.

TEMA 15.- Seguridad y salud laboral en el trabajo.

TEMA 16.- Trazados, croquis, curvado y enderezado de planchas, piezas, tubos y macizos, etc.

TEMA 17.- Características y principales elementos de la maquinaria de Obras Públicas. Convertidores de par, sistemas hidráulicos, com-

presores, grupos electrónicos, reductores finales, etc.

TEMA 18.- Almacén de repuestos, recambios, accesorios y herramientas en un taller de reparación y conservación de Parque Móvil.

TEMA 19.- Conservación y mantenimiento de las instalaciones.

TEMA 20.- Características de materiales féreos, líquidos, lubricantes, grasas, neumáticos, limpieza, pinturas, gomas, plásticos, derivados, etc.

CATEGORIA: ENCARGADO GENERAL

TEMA 1.- Especies de interés en Acuicultura de aguas continentales.

TEMA 2.- Carpa. Descripción. Reproducción. Desarrollo. Alimentación. Selección.

TEMA 3.- Tenca. Descripción. Reproducción. Desarrollo. Alimentación. Selección.

TEMA 4.- Ecosistemas de las charcas-abrevadero en Extremadura.

TEMA 5.- Invertebrados de interés en Acuicultura.

TEMA 6.- Cultivos en jaulas flotantes.

TEMA 7.- Especies autóctonas y alóctonas de los sistemas fluviales de la región extremeña.

TEMA 8.- Acuicultura y Medio Ambiente.

TEMA 9.- Especies botánicas de los ecosistemas acuáticos.

TEMA 10.- La dafnia como eslabón alimenticio en Acuicultura.

TEMA 11.- Predadores de las especies piscícolas.

TEMA 12.- Sistemas de alimentación en Centros de Acuicultura.

TEMA 13.- Replanteo de instalaciones dedicadas a la Acuicultura.

TEMA 14.- La Acuicultura en la Ley de Pesca.

TEMA 15.- Transporte de especies piscícolas vivas.

TEMA 16.- Materiales usuales en la construcción de instalaciones.

TEMA 17.- Hidrografía y motobombas.

TEMA 18.- El contrato de trabajo. Concepto. Naturaleza. Sujetos. Forma. Contenido y régimen jurídico. Modalidades.

TEMA 19.- Los contratos administrativos. Los contratos privados de la administración. El procedimiento de contratación en general. Régimen legal de los contratos administrativos de obras, servicios y suministros. Los contratos de asistencia con empresas consultoras o de servicios.

TEMA 20.- La Seguridad Social. Régimen general. Afiliación y cotización. Acción protectora: Contingencias y prestaciones.

CATEGORIA: ANALISTA:

ESPECIALIDAD: ENOLOGIA Y VITICULTURA

TEMA 1.- Ciclo vegetativo de la vid: lloro, brotación, crecimiento, desarrollo de brotes, agotamiento, caída de hojas, reposo de las yemas.

TEMA 2.- Vendimia: determinación de la fecha de vendimia. Control de maduración. Tratamiento y análisis de las muestras.

TEMA 3.- Composición química del vino: etanol. Grado alcohólico. Determinación analítica. Otros alcoholes. Determinación analítica.

TEMA 4.- Composición química del vino: sustancias de carácter ácido. Acidez total, pH y acidez volátil. Determinaciones analíticas. Acido tartárico, málico, cítrico y láctico. Determinaciones analíticas.

TEMA 5.- Composición química del vino: material mineral. Cenizas, alcalinidad de cenizas. Determinaciones analíticas.

TEMA 6.- Composición química del vino: azúcares, sólidos solubles y extracto seco total. Determinaciones analíticas.

TEMA 7.- Composición química del vino: compuestos polifenólicos. Determinaciones analíticas.

TEMA 8.- Composición química del vino: compuestos nitrogenados. Determinaciones analíticas.

TEMA 9.- Composición química del vino: aditivos. Anhídrido sulfuroso. Determinaciones analíticas. Acido sórbico y ascórbico. Determinaciones analíticas.

TEMA 10.- Análisis instrumental aplicado a la enología. Espectrofotometría, absorción atómica y cromatografía.

TEMA 11.- Fermentación alcohólica y levaduras: desarrollo de la fermentación alcohólica y características generales de las levaduras.

TEMA 12.- Vinificación en blanco: parámetros analíticos a determinar durante todo el proceso.

TEMA 13.- Vinificación en tinto: parámetros analíticos a determinar durante todo el proceso.

TEMA 14.- Vinificación en rosado: parámetros analíticos a determinar durante todo el proceso.

TEMA 15.- Técnicas microbiológicas aplicadas a la enología: toma de muestras, aislamiento, tinciones, medios de cultivo, conservación.

TEMA 16.- Alteraciones microbianas en enología: picado acético, la flor, la vuelta y la grasa.

TEMA 17.- Laboratorio microbiológico en enología: material de vidrio, autoclave, microscopio, estufa, campana de flujo laminar.

CATEGORIA: AYUDANTE TÉCNICO

ESPECIALIDAD: ENOLOGIA Y VITICULTURA

TEMA 1.- Ciclo vegetativo de la vid: lloro, brotación, crecimiento, desarrollo de brotes, agotamiento, caída de hojas, reposo de las yemas.

TEMA 2.- Ciclo reproductor de la vid: desarrollo de flores y frutos. Fertilidad de las yemas latentes. Proceso de la iniciación floral. Floración. Crecimiento y evolución de racimos.

TEMA 3.- Relación entre factores del medio natural y la viña: el clima, agua, luz y suelo.

TEMA 4.- Poda. Diferentes tipos de labores: profundas, labores de cultivo, para eliminación de hierbas y de plantación.

TEMA 5.- Vendimia: determinación de la fecha de la vendimia. Control de maduración y avances tecnológicos de la vendimia.

TEMA 6.- Fermentación alcohólica y levadura: desarrollo de la fermentación alcohólica y características generales de las levaduras.

TEMA 7.- Vinificación en blanco: tratamientos prefermentativos. Comportamiento de la fermentación.

TEMA 8.- Vinificación en tinto: tratamientos prefermentativos. Comportamiento de la maceración y fermentación.

TEMA 9.- Vinificación en rosado: Vinificaciones especiales: vinos de Jerez, vinos espumosos.

TEMA 10.- Clarificación de los vinos. Tipos de clarificación.

TEMA 11.- Estabilización. Tratamiento frente a quiebras metálicas. Tratamientos físicos. Otros tratamientos.

TEMA 12.- Alteraciones microbianas: picado acético, la flor, la vuelta, la grasa.

TEMA 13.- Técnicas de embotellado del vino. Tapones. Crianza y envejecimiento del vino. Barricas.

TEMA 14.- Determinaciones de parámetros enológicos generales: densidad, azúcares, grado alcohólico, sulfuroso, acidez y pH.

TEMA 15.- Derivados enológicos. Vermut, vinagres y licores.

TEMA 16.- Limpieza en bodega: previa a la vendimia, durante la vendimia, finalizada la vendimia. Higiene del material vinario.

TEMA 17.- Necesidades frigoríficas durante la fermentación. Técnicas de control de la temperatura de fermentación. Calor producido durante la fermentación.

CATEGORIA: ADMINISTRATIVO/A

TEMA 1.- El personal funcionario al servicio de las Administraciones Públicas. Selección. Provisión de puestos de trabajo. Promoción profesional de los funcionarios. Adquisición y pérdida de la condición de funcionario. Situaciones de los funcionarios: supuestos y efectos de cada una de ellas.

TEMA 2.- Derechos y deberes de los funcionarios. Sistema de retribuciones e indemnizaciones. Las incompatibilidades. Régimen disciplinario: faltas, sanciones y procedimientos.

TEMA 3.- Organos superiores de la Función Pública. Estructura y organización de la Función Pública. Oferta de Empleo Público.

TEMA 4.- El personal laboral al servicio de las Administraciones

Públicas: selección, derechos, deberes e incompatibilidades. El contrato laboral: contenido, duración y suspensión. Negociación laboral, conflictos y convenios colectivos.

TEMA 5.- Retribuciones de los funcionarios públicos y del personal laboral. Normas: estructura y confección. Altas y bajas: su justificación. Sueldos, trienios, pagas extraordinarias, complementos, indemnizaciones por residencia y otras remuneraciones. Devengo y liquidación de derechos económicos.

TEMA 6.- El Presupuesto de la Comunidad Autónoma de Extremadura: contenido, elaboración, aprobación y prórroga. Estructura del Presupuesto. Técnicas presupuestarias. El Presupuesto por programas.

TEMA 7.- Modificación de los créditos iniciales. Créditos extraordinarios y suplementos de crédito. Remanentes de crédito. Créditos ampliables, autorización o realización de gastos de carácter plurianual. Anticipos de tesorería. Liquidación de Presupuestos.

TEMA 8.- El gasto público y su control. Clases. La ordenación de gastos y pagos. Fases del procedimiento y principales documentos, intervención crítica de los gastos y fiscalización de los pagos.

TEMA 9.- El sistema español de Seguridad Social. Idea general. Gestión de la Seguridad Social. Entidades gestoras: enumeración, naturaleza, organización y funciones. Servicios comunes: enumeración, naturaleza, organización y funciones. Colaboración en la gestión.

TEMA 10.- Campo de aplicación. Inscripción de empresas. Afiliación de trabajadores. Altas y bajas. Forma de practicarse. Plazos. Cotización. Bases y tipos de cotización. Sujetos obligados. Aplazamiento de pago de cuotas. Procedimiento.

TEMA 11.- Acción protectora. Contingencias cubiertas. Concepto y clases de prestaciones. Carácter de las prestaciones. Responsabilidad en orden a las prestaciones.

TEMA 12.- La automatización de oficinas. Repercusiones organizativas de la automatización de oficinas. Productos para la automatización de oficinas. Concepto de informática. Informática y tratamientos de textos.

TEMA 13.- Concepto de documento, registro y archivo. Funciones de registro y de archivo. Clases de archivo. Especial consideración del archivo de gestión.

TEMA 14.- Gestión económica y contabilidad pública. Funciones de intervención y tesorería.

TEMA 15.- Contratos del Estado: contrato de obras. Contrato de suministro. Contrato de servicios. Disposiciones comunes. Formas de adjudicación. Formalización. Expedientes de contratación. Tramitación. Clases. Admisión previa. Fianzas.

TEMA 16.- Procedimiento administrativo común: los órganos de las Administraciones Públicas. Los interesados. La actividad de las Administraciones Públicas.

TEMA 17.- Requisitos de los actos administrativos. Disposiciones generales sobre los procedimientos administrativos. Revisión de los actos en vía administrativa.

CATEGORIA: ENCARGADO

TEMA 1.- El Régimen Especial Agrario de la Seguridad Social. Concepto y ámbito de aplicación. Los trabajadores por cuenta ajena y las obligaciones del empresario. Cotizaciones por jornadas reales.

TEMA 2.- Los Convenios provinciales del Campo en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura. Jornada de trabajo. Salarios. Categorías profesionales.

TEMA 3.- Los Partes de Trabajo. Modelos normalizados. Objetivos de las partes de trabajo y utilización de los mismos. Los libros de matrícula y normativa de utilización.

TEMA 4.- La empresa agraria. Mejora y modernización de la empresa agraria. La financiación de la empresa agraria.

TEMA 5.- El asociacionismo agrario. Cooperativas y sociedades agrarias de transformación. Las explotaciones familiares agrarias.

TEMA 6.- Cultivos extensivos I. Cereales de invierno y primavera. Labores preparatorias. Cuidados culturales. Recolección. Especies, variedades, plagas y enfermedades más importantes y su tratamiento.

TEMA 7.- Cultivos extensivos II. Las leguminosas de grano. Labores preparatorias. Cuidados culturales. Recolección. Especies, variedades, plagas y enfermedades más importantes y su tratamiento.

TEMA 8.- Fruticultura I. Los frutales de hueso y pepita. Especies, variedades y patrones más importantes. Técnicas culturales. Plagas y enfermedades más comunes y su tratamiento.

TEMA 9.- Fruticultura II. Las especies frutales para frutos secos. Variedades más importantes. Técnicas culturales. Plagas y enfermedades más comunes y su tratamiento.

TEMA 10.- La vid y el olivo. Variedades de olivo. Variedades y patrones de vid. Técnicas culturales. Plagas y enfermedades más comunes y su tratamiento.

TEMA 11.- Horticultura extensiva, intensiva e industrial. Principales especies y variedades cultivadas en Extremadura. Técnicas de cultivo. Plagas y enfermedades más comunes y su tratamiento.

TEMA 12.- Pastos y praderas. Especies y variedades cultivadas y espontáneas. Manejo de los pastos. Praderas de secano. Praderas de regadío.

TEMA 13.- La Dehesa extremeña. Importancia económica, social y ecológica. Mantenimiento y aprovechamiento.

TEMA 14.- El ganado porcino. Generalidades. El cerdo ibérico. Razas y sistemas de producción.

TEMA 15.- El ganado vacuno. Ganado vacuno de carne y de leche. Sistemas de producción y manejo. Razas.

TEMA 16.- El ganado ovino y caprino. Sistemas de producción y manejo. Razas.

TEMA 17.- La contaminación en el medio rural. Generalidades. Residuos agrícolas y ganaderos. Vertidos, depuración y eliminación. Los subproductos agrarios y su aprovechamiento.

CATEGORIA: AYUDANTE TÉCNICO

ESPECIALIDAD: INFORMÁTICA

TEMA 1.- Concepto de sistema operativo y evolución. Concepto básico de sistema operativo. Evolución de los sistemas operativos. Tipos de sistemas operativos. Diferentes visiones de los sistemas operativos. Diseño e implementación.

TEMA 2.- Elementos y estructura de los sistemas operativos. Entrada/Salida. Procesos. Gestión de memoria. Archivos. Intérprete de comandos. Diferentes estructuras de un sistema operativo.

TEMA 3.- Introducción al sistema operativo UNIX. Elementos. Filosofía. Evolución histórica. El estándar SVID (UNIX System V).

TEMA 4.- Fundamento del sistema operativo UNIX System V. Acceso al sistema. Personalización del entorno. Archivos y directorios. El Shell. Tipos.

TEMA 5.- Administración básica del S.O. UNIX System V. Conceptos administrativos. Instalación. Conexión. Super usuario. Arranques y paradas. Perfiles de usuarios y grupos. Tareas de mantenimiento. Seguridad.

TEMA 6.- Conexión en red del S. O. UNIX System V. Conceptos básicos de comunicación por red. La familia de protocolos INTERNET. Paquete INTERNET TCP/IP versión 4. Ordenes DARPA. Conexiones de red OSI. Servicios de comunicación por red STREAMS. Sockets.

TEMA 7.- Iniciación al sistema operativo de red Windows NT. Inicio y salida del sistema. El administrador de programas. Descripción y uso. El administrador de archivos. Descripción y uso. El administrador de impresión. El interfaz de comandos. Uso y comandos específico. Copias de seguridad. Administrador de servidores. Visor de sucesos.

TEMA 8.- Sistema operativo de red NETWARE. Introducción a redes Novell. Estructura del sistema de directorios. Usuarios y grupos. Seguridad de red. Tolerancia a fallos. Impresión a red. Comunicaciones.

TEMA 9.- Estructuras fundamentales de datos. Concepto de tipo de datos. Tipos elementales de datos. Tipos elementales normalizados. La estructura array. Representación. La estructura registro. Variantes. Representaciones. La estructura conjunto. Representación. La estructura fichero secuencia.

TEMA 10.- Bases de datos. Objetivos de los sistemas de bases de datos. Abstracción de la información. Modelos de datos. Instancias y esquemas. Independencia de los datos. Lenguaje de definición de datos. Lenguaje de manejo de datos. Manejador de base de datos. Usuarios de bases de datos. Estructura general del sistema.

TEMA 11.- Bases de datos relacionales. Introducción. Peligros en el diseño. Normalización por medio de dependencias funcionales. Normalización por medio de dependencias de valores múltiples. Normalización por medio de dependencias de producto. Forma normal del dominio-llave. Valores atómicos.

TEMA 12.- Lenguaje de interrogación SQL. Lenguaje de definición de datos. Lenguaje de manipulación de datos. Lenguaje de consulta de datos.

TEMA 13.- Lenguajes de programación y codificación. Proceso de

traducción desde el diseño. Características de los lenguajes de programación. Fundamentos de los lenguajes de programación. Clases de lenguajes. Estilo de codificación. Eficiencia.

TEMA 14.- Metodología de desarrollo de sistemas MÉTRICA. Introducción. Objetivos. Estructura. Organización. Gestión de proyectos. Implantación de la metodología.

TEMA 15.- Implantación del sistema de información. Estructura general. Interrelación con el plan de sistemas. Usuarios participantes. Esquema de la interrelación con el plan de sistemas. Pruebas, implantación y aceptación del sistema.

TEMA 16.- Redes de área local y extensa. Conceptos. Topologías. Control de acceso: controlado, aleatorio. Normalizaciones internacionales: IEEE 802.x. Análisis de rendimiento.

TEMA 17.- Ofimática. Aproximación a la idea. Componentes fundamentales. Entornos gráficos de usuario. Paquetes integrados. Características. Ventajas.

CATEGORIA: CAPATAZ

ESPECIALIDAD: FORESTAL

TEMA 1.- Principales coníferas presentes en Extremadura. Enumeración, características y distribución. Requerimientos ecológicos.

TEMA 2.- Principales frondosas presentes en Extremadura. Enumeración, características y distribución. Requerimientos ecológicos.

TEMA 3.- El sector forestal. Principales productos forestales e importancia económica. Distribución regional. El sector forestal en Extremadura.

TEMA 4.- El medio natural de Extremadura. Síntesis Geográfica. Unidades Naturales. Clima. Geología. Hidrografía. Vegetación natural. Fauna silvestre.

TEMA 5.- La Ley de Montes del 8 de junio de 1957 y su reglamento. Contenido. Clasificación de los montes. Deslinde y amojonamiento.

TEMA 6.- Viveros forestales. Recogido y selección de semilla. Rodales selectos. Árboles plus. Producción de planta en envase. Producción de plantas a raíz desnuda. Calidad de la planta. Embalaje y transporte de planta.

TEMA 7.- Repoblación forestal I. Generalidades. Principales especies a emplear, según zonas y objetivos de la repoblación. Decreto de reforestación en Extremadura.

TEMA 8.- Repoblación forestal II. Tratamientos de la vegetación preexistente: objetivos, métodos, maquinaria y herramientas. Preparación del suelo: objetivos, métodos, maquinaria y herramientas.

TEMA 9.- Repoblación forestal III. Siembra o plantación: época, métodos, maquinaria y herramientas. Trabajos culturales posteriores a la repoblación: cavas, desbroces, apostados, poda de formación, claros y claras, protección de las repoblaciones.

TEMA 10.- Aprovechamiento forestales I: aprovechamientos maderables. Señalamiento. Cubicación y medición de árboles en pie. Apeo, desramado, despunte. Cubicación de árboles apeados.

TEMA 11.- Aprovechamiento forestales II: aprovechamientos de la dehesa. El corcho: medición del corcho, desbornizado, corcho de reproducción, turno. La poda. La leña: medición de leñas. Pastizales: clasificación, mejora de pastizales de la dehesa. La montanera. La ley de la dehesa en Extremadura 1/1986.

TEMA 12.- Plagas y enfermedades. Plagas y enfermedades más importantes de coníferas y frondosas en Extremadura. Métodos de lucha.

TEMA 13.- Fauna y flora silvestres. Familias y especies más importantes. Reconocimiento e identificación de especies más características. Especies declaradas amenazadas en Extremadura: descripción y hábitat.

TEMA 14.- La caza y la pesca. Especies cinegéticas de mayor interés en Extremadura. Caza mayor y caza menor. Gestión cinegética. Principales especies objeto de pesca en Extremadura. La Ley de caza y la Ley de pesca en Extremadura.

TEMA 15.- Incendios forestales. Tipos. causas. Factores que influyen en su propagación. Selvicultura preventiva. Áreas cortafuegos. Detección. Extinción: cuadrillas retén, vehículos auto bomba, maquinarias pesadas, helicópteros, hidroaviones y aviones de carga en tierra.

CATEGORIA: INTENDENTE

TEMA 1.- Legislación vigente en materia de alimentación. Competencias legislativas de la Junta de Extremadura.

TEMA 2.- Suministro de víveres y combustibles. Tipos y clases de combustibles.

TEMA 3.- Organización de almacén de víveres. Libro de almacén. Libro de proveedores.

TEMA 4.- Técnicas de conservación de los alimentos. Congelación. Refrigeración.

TEMA 5.- Custodia del material. Menaje de cocina y comedor. Instrumentos y elementos de trabajo para el personal de cocina y de comedor.

TEMA 6.- Organización de cocina y comedor. Supervisión de cámaras e instalaciones frigoríficas.

TEMA 7.- Elaboración de minuta y cálculo de alimentos.

TEMA 8.- Cantidad de alimentos en una dieta alimenticia. Contenido calórico de dietas según edades.

TEMA 9.- Calidad de alimentos. Presentación y textura de los alimentos.

TEMA 10.- Rendición de cuentas. Facturación. Libro de acreedores y deudores.

TEMA 11.- Conocimiento de la condimentación de la alimentación.

TEMA 12.- Normas de higiene en el material de cocina. Normas higiénicas en la conservación de alimentos. Normas higiénicas en la manipulación de alimentos.

TEMA 13.- Cálculo práctico de una minuta. Cálculo práctico de un asiento en el Libro de Proveedores.

TEMA 14.- Inventario. Mobiliario. Altas y Bajas. Adquisición.

TEMA 15.- Legislación contemplada en el Convenio Colectivo para el Personal Laboral de la Junta de Extremadura.

CATEGORIA: MAYORAL

TEMA 1.- Propiedad rústica. Derechos y deberes con respecto a la Administración.

TEMA 2.- Factores climáticos de la agricultura. Clima. Temperatura. Luz. Viento.

TEMA 3.- El suelo. Textura y estructura. Clases de suelo. Erosión y sus causas. Métodos de protección.

TEMA 4.- Abonado. Enmiendas. Fórmulas de abonado cultivos principales. Prácticas de empleo.

TEMA 5.- Plagas y enfermedades. Medios de lucha. Tratamientos preventivos y curativos. Lucha biológica e integrada.

TEMA 6.- Sanidad vegetal. Campañas oficiales. Productos fitosanitarios. Toxicidad, control y comercialización.

TEMA 7.- Cereales de invierno y de primavera. Exigencias de cultivo. Labores preparatorias. Labores culturales. Prácticas. Cuidados y recolección. Especies más comunes en Extremadura. Plagas y enfermedades. Rendimientos.

TEMA 8.- Plantas oleaginosas. Especies más importantes en Extremadura. Labores, siembra, abonado, tratamientos, herbicidas y riegos.

TEMA 9.- Leguminosas de grano. Especies más comunes. Labores. Plaga y enfermedades. Tratamiento.

TEMA 10.- Olivo y vid. Variedades y patrones más comunes. Cultivo. Plagas y Enfermedades. Tratamientos.

TEMA 11.- Frutales. Especies, patrones y variedades más importantes. Cultivo. Marco de plantación. Labores culturales. Plagas y enfermedades. Tratamientos.

TEMA 12.- Horticultura. Especies y variedades. Técnicas de cultivo. Plagas y enfermedades. Tratamientos.

TEMA 13.- Viveros y semillas. Camas calientes y frías. Plantas ornamentales, horticolas frutales y forestales. Controles y legislación.

TEMA 14.- Pastos y praderas. Especies y variedades. Prácticas culturales. Abonado fosfopotásico. Plagas y enfermedades. Tratamientos.

TEMA 15.- Ganado vacuno, ovino y caprino. Razas, sistemas de explotación. Plan sanitario.

CATEGORIA: AUXILIAR CONTROLADOR PECUARIO

TEMA 1.- Sanidad Animal. Conceptos y objetivos. Enfermedades de los animales: Tipos de enfermedades según el agente que los pro-

duce. Lucha, tratamiento y erradicación de los mismos. Recursos técnicos. Policía Sanitaria. Concepto.

TEMA 2.- Lucha contra la peste porcina africana. Eliminación de focos de P.P.A. Detención de focos y diagnóstico de la enfermedad. Sacrificio de animales enfermos y sospechosos y destrucción de los cadáveres. Destrucción y desinfección de materias presuntamente contaminantes. Indemnizaciones por sacrificios obligatorio. Vaciado de la explotación repoblación.

TEMA 3.- Lucha contra la peste porcina africana. Policía Sanitaria y Chequeo Serológico. Objetivos de la Policía Sanitaria del chequeo serológico. Actividades en Policía Sanitaria: Control de ganado, explotaciones, mataderos e industrias y de presuntos focos sanitarios. Chequeo serológico: Concepto y actividades del Auxiliar Controlador Pecuario. Sujeción e identificación de los animales. Remisión de muestra para su diagnóstico. Actuación sobre los cerdos positivos.

TEMA 4.- Explotaciones ganaderas. Registro de explotaciones pecuarias. Explotaciones ganaderas. Concepto. Sistema de explotación. Tipos de explotación según su superficie, censo y manejo de los animales. Registro oficial de explotaciones porcinas.

TEMA 5.- Lucha contra la tuberculosis, brucelosis, leucosis y perineumonía bovina. Objetivos de las Campañas: Eliminar los perjuicios: a) Sanitarios. b) Económicos. c) Sociales. Bases técnicas, diagnóstico y eliminación de animales reaccionantes positivos. Bases económicas: Fuentes de financiación y compensaciones por sacrificio de los animales enfermos.

TEMA 6.- Funciones de auxiliar pecuario en las Campañas de saneamiento ganadero. Enfermedades objeto de campaña. Diagnóstico de las mismas. Actuaciones del Auxiliar Pecuario: a) En la identificación de la explotación y animales objeto de campaña. b) Ayuda en el diagnóstico y toma de muestras. c) En la identificación y eliminación de los animales reaccionantes positivos. d) En la preparación del material técnico a utilizar. e) Desinfección de establos y alojamiento de animales positivos.

TEMA 7.- Movimiento pecuario: control de explotaciones. Normas generales sobre movimiento pecuario. Guía de Origen y Sanidad Pecuaria. Guía interprovincial. Cartilla Ganadera.

TEMA 8.- Estructura veterinaria en los servicios de Sanidad Animal. Servicio de Sanidad Animal. Dependencia Orgánica y Estructura. Laboratorio de Sanidad Animal. Oficina veterinaria de Zona. Equipos técnicos especializados en la lucha contra enfermedades.

TEMA 9.- Marcaje de ganado. Tipos de marcaje. Ventajas e inconvenientes de cada tipo de marcaje. Importancia y utilización de los sistemas de marcaje en el ganado.

TEMA 10.- Instalaciones para inmovilizar y manejar el ganado. Tipos de instalaciones de manejos más comunes. Breve descripción de las características constructivas de las instalaciones de manejo. Operaciones y enfermedades más importantes en las que se inmoviliza a los distintos tipos de ganado.

TEMA 11.- Especies de ganado domésticos más difundidas en Extremadura. Especie, algunas características y razas más comunes. Tipos de explotaciones ganaderas: definición y características.

TEMA 12.- Controles de rendimiento del ganado. Generalidades de los controles de rendimiento. Controles de rendimiento en ganado de leche: tipos y breve descripción.

TEMA 13.- Reproducción y mejora ganadera. Generalidades. Sistemas de reproducción. Finalidad de la mejora ganadera.

TEMA 14.- Inseminación artificial. Generalidades y características. Circuitos de inseminación artificial. Especies ganaderas más comunes que utilizan la inseminación artificial.

TEMA 15.- Ayudas ganaderas del FEOGA-GARANTIA. Generalidades. Descripción de las ayudas. Sistema de periodos de inspección y control en campo.

CATEGORIA: AUXILLAR DE PUERICULTURA

TEMA 1.- Introducción al ámbito de actuación de los Servicios Sociales. Prestaciones básicas orientadas a menores.

TEMA 2.- Formas del maltrato infantil. Indicadores físicos, conductuales y emocionales. La negligencia con los menores. Indicadores físicos, conductuales y emocionales.

TEMA 3.- Historia, evolución y análisis de las instituciones de menores.

TEMA 4.- Cuidados básicos de un niño menor de 4 años en relación a su desarrollo integral.

TEMA 5.- Trastornos del sueño en un niño menor de 4 años y cuidados que requiere.

TEMA 6.- Trastornos motrices y del lenguaje. Actividades a desarrollar para la corrección de dichos déficits.

TEMA 7.- El juego como elemento de desarrollo del niño en sus distintas etapas: de 0 a 4 años.

TEMA 8.- Normas generales sobre asistencia inmediata al niño enfermo y al niño accidentado.

TEMA 9.- Epidemiología de las enfermedades transmisibles más comunes en el niño de 0-4 años. Profilaxis pasiva y vacunal de las mismas.

TEMA 10.- La relación: padres-auxiliar-escuela infantil. La entrevista de recepción.

TEMA 11.- Espacio físico: instalaciones, mobiliario, medios materiales y decoración.

TEMA 12.- Principales trastornos y deficiencias en la infancia con problemáticas de inadaptación social.

TEMA 13.- Intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias en el niño.

TEMA 14.- La alimentación: normas generales. Elementos de la dieta. Requerimientos alimenticios. Condiciones que requiere la lactancia artificial.

TEMA 15.- La prevención de accidentes en el niño. Estudio especial de la prevención de accidentes por traumatismos, intoxicaciones, quemadura, asfixia y por cuerpos extraños en vías respiratorias y digestiva.

CATEGORIA: PRACTICO TOPOGRAFO

TEMA 1.- Unidades de medida. Sistema métrico decimal. Unidades de longitud. Unidad de superficie. Unidades angulares. Tipos de graduaciones. Graduación sexagesimal. Graduación centesimal.

TEMA 2.- Concepto de topografía. Ideas generales. Definición de plano topográfico. La escala. Concepto y utilización. Escalas grandes y pequeñas.

TEMA 3.- Definición de levantamiento topográfico. Concepto de distancia natural. distancia reducida. Altitud. Desnivel. Pendiente. Superficie agraria.

TEMA 4.- Líneas fundamentales del terreno. Vaguadas. Divisorias. Collados. Curvas de nivel. Definición y su relación con las formas de terreno. Equidistancia.

TEMA 5.- Señalamiento de puntos en el terreno. Formas y materiales empleados. Definir los siguientes términos y su relación con la topografía: Hito, banderola, ploada, jalón, nivel, alineación, escuadra, mira, bastón, cinta rodete, prisma y placa de puntería.

TEMA 6.- Elementos accesorios de un instrumento topográfico: Tripodes. Plataforma. Elementos de unión. Plataforma nivelante. Tornillos de presión y coincidencia.

TEMA 7.- Nivel esférico y nivel principal. Cuidados y conservación durante el transporte y almacenamiento. Especial atención a las lentes.

TEMA 8.- Qué es una estación. La ploada óptica. Tornillos nivelantes. Modo de estacionar un taquímetro. Altura del instrumento. Radiar un punto, significado y elementos necesarios en campo.

TEMA 9.- El nivel topográfico, definición y aplicaciones. Miras alimétricas. Divisiones mínimas en que están graduadas. Funciones del portamiras en este tipo de trabajos. Cambios de estación.

TEMA 10.- Replanteo. Definir brevemente en qué consiste. Bases de replanteo. Objeto de la misma. Señalización en el terreno. Ubicación ideal. Cómo se materializan los puntos replanteados en las distintas fases de la ejecución de una carretera tanto en planta como en alzado.

TEMA 11.- Perfil longitudinal transversal. Definirlos y su relación. Funciones del portamiras. Puntos fundamentales para obtenerlos correctamente.

TEMA 12.- Concepto de talud, desmonte y terraplén. Cabeza de desmonte. Pies de terraplén.

CATEGORIA: OFICIAL PRIMERA

ESPECIALIDAD: LABORATORIO

TEMA 1.- El control Metrológico del Estado. Aprobación de modelo. Verificación primitiva.

TEMA 2.- Control Metrológico CEE. Aprobación de modelo CEE. Verificación primitiva CEE.

TEMA 3.- Equipos de medida de energía eléctrica en alta y baja tensión: Aparatos básicos que componen un equipo de medida de energía eléctrica en alta y baja tensión. Condiciones de montaje e instalación. Conexión de los contadores. Constante de medición

del equipo; descripción de los distintos casos según las constantes y relaciones de los elementos.

TEMA 4.- Contadores de energía eléctrica: Reglamentación aplicable. Características generales. Funcionamiento. Precintado, marcado y placa de características. Tipos y características particulares. Ensayos y comprobaciones en laboratorio y en domicilio.

TEMA 5.- Transformadores de medida de energía eléctrica: Normativa aplicable. Transformadores de tensión y de intensidad, características generales y particulares. Precintado, marcado y placa de características. Ensayos y comprobaciones.

TEMA 6.- Indicadores de máxima o máxímetros: Normativa aplicable. Tipos. Funcionamiento. Placa de características. Ensayos y comprobaciones. Interruptores de control de potencia: Normativa aplicable. Grupos. Marcas e indicaciones. Funcionamiento. Ensayos y comprobaciones. Condiciones de montaje en las instalaciones.

TEMA 7.- Contadores de agua fría y agua caliente: Ordenes de regulación. Caudal mínimo, caudal de transición y campo de medida. Características tecnológicas generales. Inscripciones y marcas. Ensayos. Descripción del funcionamiento de los contadores de velocidad y de los volumétricos. Condiciones de montaje en las instalaciones.

TEMA 8.- Contadores volumétricos de líquidos distintos del agua: Orden de regulación. Descripción básica y funcionamiento de un contador volumétrico de líquidos distintos del agua. Suministro mínimo y volumen cíclico. Dispositivos indicadores. Dispositivo de regulación. Inscripciones, marcas y precintado. Dispositivos complementarios.

TEMA 9.- Sistemas de medida de líquidos distintos del agua: Orden de regulación. Concepto de sistema de medida. Características básicas de un sistema de medida. Punto de referencia; sistemas de manguera llena y sistemas de manguera vacía. Condiciones que deben cumplir los contadores incluidos en los sistemas de medida. Dispositivos necesarios para asegurar una medida correcta. Verificación primitiva.

TEMA 10.- Contadores de gas: Orden de regulación. Tipos. Descripción de su funcionamiento. Prescripciones generales. Ensayos.

TEMA 11.- Manómetros: Ordenes de regulación. Prescripciones generales. Inscripciones y marcas. Verificación primitiva. Verificación periódica. Verificación tras una reparación o modificación.

TEMA 12.- Pesas: Ordenes de regulación. Tipos. Materiales constituti-

vos de las pesas. Ajuste. Indicaciones y signos distintivos. Acabado. Instrumentos de pesaje: Definición. Clasificación. Constitución de los instrumentos de pesaje. Modos de indicación o impresión de las pesadas. Fidelidad, movilidad y sensibilidad. Dispositivos de tara. Controles metrológicos.

CATEGORIA: INSTRUCTOR/A

TEMA 1.- Psicología evolutiva. Desarrollo humano y evolución. El recién nacido. El desarrollo motórico, cognitivo, afectivo y social. El desarrollo adulto y la vejez.

TEMA 2.- Psicología social. Procesos psicosociales básicos: comunicación, socialización, atracción y desviación. Las actitudes sociales: concepto, formación y cambio. Medida de las actitudes.

TEMA 3.- Conceptos básicos en drogodependencias. Epidemiología de las drogodependencias. Historia de las drogodependencias.

TEMA 4.- Terapia ocupacional general. Conceptos generales de terapia ocupacional: definición, filosofía, historia y evolución. El Terapeuta Ocupacional, su campo de acción y funciones generales. El equipo multiprofesional y otros profesionales afines. Deontología y legislación.

TEMA 5.- Plan Nacional sobre drogas. Plan Integral sobre drogas de la Comunidad Autónoma Extremeña. Sus órganos de gestión, estructura orgánica, objetivos.

TEMA 6.- Historia de las Comunidades Terapéuticas. Tipos de centros o recursos destinados fundamentalmente a la reinserción social del drogodependiente. Estructura profesional de estos Centros.

TEMA 7.- Terapia ocupacional en marginación social. Aspectos biológicos psicológicos y sociales de la marginación social: alcoholismo, drogodependencia, delincuencia, tercera edad, desempleados y otros marginados. Tratamientos biológicos, psicosociales y comunitarios. Rehabilitación y terapia ocupacional en la marginación social.

TEMA 8.- Terapia ocupacional en medio abierto en régimen de internamiento. Sus diferencias.

TEMA 9.- Técnicas de terapia ocupacional. Actividades sociales recreativas. Desarrollo de las capacidades manipulativas. Teoría y práctica docente en terapia ocupacional. Actividades creativas, técnicas y artísticas. Musicoterapia. Expresión corporal. Relajación, deporte y educación física.

TEMA 10.- Técnicas de animación de grupos. Psicología de los grupos. Estructura y proceso de grupos. Interacción grupal. Los roles en el grupo. Problemas específicos de grupos especiales. Técnicas específicas de animación de grupos.

TEMA 11.- Epidemiología del SIDA. Educación para la salud. Medidas preventivas.

TEMA 12.- Papel de los instructores en un equipo multiprofesional de atención a las drogodependencias.

CATEGORIA: MECNICO/A INSPECTOR/A

TEMA 1.- Frenos. Distintos tipos de frenos. Reglaje, verificación y localización de averías.

TEMA 2.- Estudio del chasis. Estudio del embrague. Estudio del cambio de velocidades. Estudio de los órganos de transmisión del movimiento. Estudio de los puentes.

TEMA 3.- Estudio de la suspensión y amortiguación. Estudio de ruedas y neumáticos. Estado de las cubiertas, dimensiones. Principales partes de una cubierta.

TEMA 4.- Desmontaje y montaje de: embrague, cambios de velocidades, transmisión, dirección, suspensión, amortiguación, frenos, ruedas y neumáticos.

TEMA 5.- Motor: definición, clases, caracteres. El motor de explosión de cuatro tiempos: concepto, combustible, descripción del ciclo del mismo y funcionamiento. Regularidad. Organos. Averías.

TEMA 6.- Distribución de los gases: elementos, regulación, puesta a punto de la distribución y averías.

TEMA 7.- Ejes y suspensión. Averías de la suspensión. Métodos de inspección.

TEMA 8.- Dirección: tipos de dirección, reglaje, verificación y localización de averías.

TEMA 9.- Carrocería: acondicionamiento exterior e interior y deficiencias.

TEMA 10.- Equipo eléctrico: elementos, descripción, señalización y alumbrado.

TEMA 11.- Diferenciales: tipos, reglaje, verificación y localización de averías.

TEMA 12.- R.D. 2042/1994 de 14 de octubre por el que se regula la inspección técnica de vehículos.

CATEGORIA: OFICIAL PRIMERA

ESPECIALIDAD: ELECTRICIDAD AUTOMOVIL

TEMA 1.- Estudio de la batería, dinamo y alternador. Constitución y principio de funcionamiento.

TEMA 2.- Estudio del circuito de encendido. Elementos constituyentes del circuito de encendido. Principios de funcionamiento. Distintos tipos de sistemas de encendido.

TEMA 3.- Estudio del circuito del alumbrado. Características de los conductores. Elementos que componen el circuito de alumbrado. Faros y lámparas.

TEMA 4.- Estudio de los circuitos de maniobra. Elementos de constitución. Circuitos accesorios. Elementos que lo constituyen.

TEMA 5.- El motor de explosión. Dos y cuatro tiempos.

TEMA 6.- El motor de combustión. Dos y cuatro tiempos.

TEMA 7.- Estudio de embrague. Distintos tipos. Estudios específicos de cada uno de los elementos que lo componen.

TEMA 8.- Bobinados y reparaciones de motores de corriente continua y alterna, transformadores y aparatos de todas clases.

TEMA 9.- Estudio orgánico de los elementos que constituyen los motores. Cilindro, pistones, bielas, etc. Estudio de sus materiales.

TEMA 10.- Estudio de los circuitos y elementos de lubricación. Lubrificantes.

TEMA 11.- Dirección. Tipos de dirección. Reglaje, verificación, localización y reparación de averías.

TEMA 12.- Empleo de aparatos de diagnosis (mecánica y electricidad).

CATEGORIA: OFICIAL PRIMERA

ESPECIALIDAD: CARRETERAS

TEMA 1.- La Ley 7/1995, de 27 de Abril de Carreteras de Extre-

adura. Interrelaciones entre el Código de Circulación y la legislación sobre carreteras.

TEMA 2.- Actuaciones relativas al uso y defensa de carreteras. Confección de partes, denuncias e informes. Distancias a las que se pueden autorizar los distintos tipos de obras contiguas a las carreteras. Condiciones para construcciones y autorizaciones de accesos. Infracciones a la legislación vigente. Daños realizados por particulares en las carreteras. Actuaciones en casos imprevistos, o que pongan en peligro la seguridad vial (accidentes de tráfico, desprendimientos, etc.).

TEMA 3.- Nociones de topografía. Definiciones. Interpretación de planos de planta. Perfiles longitudinales y transversales de carretera. Replanteo de curvas horizontales. Circulares por procedimientos sencillos. Replanteo de pequeñas obras de fábrica.

TEMA 4.- Croquizado. Escalas a emplear. Normas en la acotación de un croquis.

TEMA 5.- Elementos constitutivos de la carretera. Definición y descripción de las obras de tierra. Definición y descripción de las obras de fábrica y sus partes. Definición y descripción de las obras de desagüe.

TEMA 6.- Obras de tierra. Cimientos (en roca, tierra..). Desmontes en tierra. Desmontes en roca. Terraplenes. Pedraplenes.

TEMA 7.- Firmes y pavimentos. Materiales y ejecución para sub-bases. Materiales y ejecución para bases. Materiales determinados. Aridos y otros materiales de pavimentos. Firmes y pavimentos flexibles.

TEMA 8.- Drenajes. Cunetas (materiales y ejecución). Drenajes profundos (materiales y ejecución).

TEMA 9.- Elementos complementarios. Señalización horizontal y vertical. Barreras de seguridad. Balizamiento.

TEMA 10.- Composición y funcionamiento elemental de un equipo para excavaciones en roca y tierra. Composición y funcionamiento elemental de un equipo para apertura o limpieza de cunetas. Composición y funcionamiento elemental de equipos para construcción de terraplenes y pedraplenes. Composición y funcionamiento elemental de un equipo para ejecución de drenajes profundos.

TEMA 11.- Composición y funcionamiento elemental de un equipo de construcción de bases o sub-bases granulares. Composición y

funcionamiento elemental de un equipo para ejecución de bases de macadán. Composición y funcionamiento elemental de un equipo para ejecución de riegos asfálticos, monocapas y bicapas. Composición y funcionamiento elemental de un equipo para ejecución de distintos tipos de baches. Composición y funcionamiento elemental de un equipo para corrección de blandones.

TEMA 12.- Organizaciones para la señalización de las distintas obras y croquis para su colocación. Organización de equipos para señalización vertical, horizontal y balizamiento. Organización de equipos de conservación para barridos, limpiezas de calzadas y zonas contiguas.

CATEGORIA: OFICIAL PRIMERA

ESPECIALIDAD: CONDUCTOR/A

TEMA 1.- El conductor/a al servicio de la Junta de Extremadura. Derechos y obligaciones: trabajador, usuario y del ciudadano. Cuidados del vehículo.

TEMA 2.- Código de circulación: Normas de tráfico y seguridad vial.

TEMA 3.- Motor: definición, clases y caracteres. Motor de explosión de cuatro tiempos: conceptos, combustible, descripción del ciclo del mismo y funcionamiento. Regularidad. Organos. Averías.

TEMA 4.- Carburación: sistema, elementos de que consta, elementos complementarios, elementos accesorios y averías.

TEMA 5.- Encendido: sistemas de encendido, descripción de sus elementos, funcionamiento, puesta a punto del encendido, averías y engrase.

TEMA 6.- Lubricación: sistemas, elementos que la componen, averías y engrase.

TEMA 7.- Refrigeración: sistema, elementos, accionamiento y averías.

TEMA 8 - Transmisión: sistemas, órganos de la transmisión, descripción de sus elementos, estructura, funcionamiento y engrase.

TEMA 9.- Chasis: partes de que se compone. Suspensión: elementos, averías y engrase.

TEMA 10.- Normas básicas sobre electricidad del automóvil. Equipo eléctrico: elementos y descripción de los mismos, averías y engrase.

TEMA 11.- Dirección: elementos, averías y engrase. Frenos: elementos, clases de averías y engrase.

TEMA 12.- Motor Diesel de cuatro tiempos: órganos del motor, sistema de inyección, elementos, funcionamiento, averías y engrase.

CATEGORIA: OFICIAL PRIMERA

ESPECIALIDAD: CHAPISTA

TEMA 1.- Ensamblado de la chapa, herramientas y máquinas del chapista.

TEMA 2.- Soldadura eléctrica y oxiacetilénicas.

TEMA 3.- Carrocería, verificaciones en las mismas.

TEMA 4.- Técnicas de reparación de las carrocerías.

TEMA 5.- Tapizados: reparación y sustitución.

TEMA 6.- Puertas y sus elementos, cristales, mecanismos y juntas, colocación y reparación.

TEMA 7.- Mezcla de pinturas, equipos de pintar, accesorios y conservación.

TEMA 8.- Procesos de pintado: capas de fondo, esmaltes, secados.

TEMA 9.- Sistemas de secado y lijado. Desengrasado e imprimación.

TEMA 10.- Preparación de superficies a pintar.

TEMA 11.- Colorimetría y pulverizado de pintura.

TEMA 12.- Agentes corrosivos. Disolventes.

CATEGORIA: OFICIAL PRIMERA

ESPECIALIDAD: MANTENIMIENTO

TEMA 1.- Morteros más comunes usados en construcción. Tiempo de fraguado normal de los distintos morteros. Diferentes tipos de armaduras en construcción. Elementos usados en estructuras de edificios.

TEMA 2.- Diversos tipos de materiales para tabicados. Materiales comunes usados en el revestimiento de paredes. Materiales comunes usados en cubrimiento de suelos. Tipos de materiales para fabricación de falsos techos.

TEMA 3.- Herramientas naturales más corrientes en albanilería. Herramientas auxiliares en albañilería. Máquinas ligeras empleadas en construcción. Máquinas pesadas empleadas en construcción.

TEMA 4.- La madera en la construcción: generalidades. Carpintería interior: portería, armarios, revestimiento de paredes. Pinturas: para madera, hierro, paredes, etc. Lacas y barnices.

TEMA 5.- Materiales más comunes utilizados para tuberías de conducción de agua. Herramientas manuales usadas comúnmente en fontanería. Funcionamiento de los distintos dosificadores de agua en inodoros: cisternas y fluxómetros. Diferentes sistemas para calentar agua en viviendas.

TEMA 6.- Tipos de calderas empleadas en calefacción y agua caliente central. Combustibles comunes empleados. Esquema general de construcción y funcionamiento de un circuito de calefacción por agua caliente.

TEMA 7.- Ley de Ohm. Diferentes unidades de medidas en electricidad. Aparatos de medida. Aparatos de protección para circuitos eléctricos.

TEMA 8.- Conductores y aislantes. Herramientas comunes usadas en electricidad. Bases, clavijas, reguladores de intensidad, etc. Tipos. Esquema básico de una instalación eléctrica en viviendas.

TEMA 9.- Elementos de calefacción eléctrica. Elementos de refrigeración. Bombas de calor. Diversos tipos de elementos usados en iluminación. Referencia general sobre pequeños electrodomésticos y equipos de sonido.

TEMA 10.- Herramientas más comunes usadas en mecánica de automóviles. Motores de combustión interna: tipos y funcionamiento. Tipos de refrigeración en los motores de explosión. La dirección: tipos, protección y asistencia.

TEMA 11.- La transmisión: tipos y esquema de funcionamiento. El encendido: tipos y esquemas de funcionamiento. La iluminación: esquema básico de instalación, la calefacción y el aire acondicionado: conceptos básicos.

TEMA 12.- Operaciones generadas del mantenimiento de un vehículo. Neumáticos: tipos comunes y presiones normales de hinchado de neumáticos. Cambios de aceite. Filtros de aire y aceite. Regulación de la altura de iluminación.

CATEGORIA: OFICIAL PRIMERA

ESPECIALIDAD: MECNICA

TEMA 1.- Motor de cuatro tiempos. Desmontaje y montaje de los

elementos que diferencian un motor diesel de un motor de explosión. Sistema de Inyección. Elementos. Funcionamiento. Averías.

TEMA 2.- Estudio del chasis. Estudio del embrague. Estudio de cambio de velocidades. Estudio de los órganos de transmisión del movimiento. Estudio de los puentes.

TEMA 3.- Estudio de la dirección. Estudio de suspensión y amortiguación. Estudio de los frenos. Estudio de ruedas y neumáticos.

TEMA 4.- Desmontaje y montaje de: embrague, cambio de velocidades, transmisión, dirección, suspensión, amortiguación, frenos, ruedas y neumáticos.

TEMA 5.- Motor. Definición. Clases. Caracteres. Motor de explosión de cuatro tiempos. Concepto. Combustible. Descripción del ciclo del mismo y funcionamiento. Regularidad. Organos. Averías.

TEMA 6.- Distribución de los gases. Elementos. Regulación. Puesta a punto de la distribución y averías.

TEMA 7.- Encendido. Sistemas de encendido, descripción de sus elementos. Funcionamiento. Puesta a punto del encendido. Averías y engrase.

TEMA 8.- Lubricación. Sistemas y elementos que la componen. Averías y engrase.

TEMA 9.- Refrigeración. Sistemas. Elementos. Accionamiento. Averías.

TEMA 10.- Equipo eléctrico. Elementos y descripción de los mismos. Averías y engrase.

TEMA 11.- Encendido. Sistemas de encendido, descripción de sus elementos. Funcionamiento. Puesta a punto del encendido. Averías y engrase.

TEMA 12.- Carburación. Sistema. Elementos de que consta. Elementos complementarios. Elementos accesorios. Averías.

CATEGORIA: OFICIAL PRIMERA

ESPECIALIDAD: TRACTORISTA

TEMA 1.- Principios mecánicos del tractor.

TEMA 2.- Mecanismo eléctrico del tractor.

TEMA 3.- Sistema de lubricación.

TEMA 4.- Sistema de refrigeración.

TEMA 5.- Sistema de transmisión.

TEMA 6.- Sistema hidráulico.

TEMA 7.- Operaciones de mantenimiento.

EMA 8.- Aperos de labranza. Tipos.

EMA 9.- Sembrados y abonados. Funcionamiento.

EMA 10.- Maquinaria para tratamiento.

EMA 11.- Maquinaria para recolección.

EMA 12.- Cuidados de los neumáticos.

CATEGORIA: OFICIAL SEGUNDA

SPECIALIDAD: AGRICOLA

EMA 1.- Operaciones de mantenimiento del tractor.

EMA 2.- Aperos de labranza. Tipos.

EMA 3.- Sembradoras y abonadoras.

EMA 4.- Maquinaria para tratamientos.

EMA 5.- Maquinaria para recolección.

EMA 6.- Sistemas de riego.

EMA 7.- Sistemas de laboreo del suelo.

EMA 8.- Poda de frutales: Tipos y época de realización.

EMA 9.- Multiplicación de frutales. Acodos. Injertos.

EMA 10.- Agrimensura. Area de Poligonos.

CATEGORIA: AUXILIAR DE ADMINISTRACION.

EMA 1.- Procedimiento administrativo común: los órganos de las Administraciones Públicas. Los interesados. La actividad de las Administraciones Públicas.

EMA 2.- Requisitos de los actos administrativos. Disposiciones generales sobre los procedimientos administrativos. Revisión de los actos en vía administrativa.

EMA 3.- Contratos del Estado: contrato de obras. Contrato de suministro. Contrato de servicios. Disposiciones comunes. Formas de adjudicación. Formalización. Expedientes de contratación. Tramitación. Clases. Admisión previa. Fianzas.

EMA 4.- El personal al servicio de la Junta de Extremadura: retribuciones, selección, derechos y deberes.

EMA 5.- El Régimen General de la Seguridad Social. Afiliación. Cotización y recaudación. Acción protectora: concepto y clases de prestaciones.

EMA 6.- Concepto de documento, registro y archivo. Funciones de

registro y de archivo. Clases de archivo. Especial consideración del archivo de gestión.

TEMA 7.- Análisis documental: documentos oficiales. Formación del expediente. Documentación de apoyo informativo. Criterios de ordenación de archivo. El archivo como fuente de información: servicio del archivo.

TEMA 8.- La automatización de oficinas. Repercusiones organizativas de la automatización de oficinas. Productos para la automatización de oficinas. Concepto de informática. Informática y tratamiento de textos.

TEMA 9.- El Presupuesto de la Comunidad Autónoma de Extremadura. Características, estructura, aprobación, ejecución y control.

TEMA 10.- El gasto público y su control. Clases. La ordenación de gastos y pagos. Fases del procedimiento y principales documentos, intervención crítica de los gastos y fiscalización de los pagos.

CATEGORIA: AUXILIAR SANITARIO

TEMA 1.- Breve estudio de los Microorganismos patógenos, bacterias, virus, etc., breve estudio de los protozoos. Concepto de infección. Las enfermedades transmisibles. Bases para su diagnóstico por el laboratorio.

TEMA 2.- Concepto de Epidemiología. Epidemiología de las enfermedades transmisibles, y no transmisibles. Prevención de las enfermedades transmisibles. Aislamiento. Cuarentena y vigilancia. Declaración obligatoria.

TEMA 3.- Desinfección y esterilización. Desinfección por procedimientos físicos. Desinfectantes químicos utilizados y técnicas de empleo. Desinfección concurrente y terminal.

TEMA 4.- Artrópodos vehiculadores de enfermedades. Pediculosis y sarna. Desinsectación. Técnicas físicas y químicas empleadas.

TEMA 5.- Clasificación de las enfermedades según su puerta de entrada. Breve idea de las enfermedades que se transmiten por vía respiratoria.

TEMA 6.- Breve idea de las enfermedades que se transmiten por el agua y los alimentos.

TEMA 7.- Breve idea de las enfermedades que se transmiten por el contacto con los animales o por la ingestión de sus productos: leche, carne, huevos, etc.

TEMA 8.- Breve idea de las enfermedades que se transmiten por contacto directo y por contacto venéreo.

TEMA 9.- Intoxicaciones y Toxiinfecciones alimentarias. Concepto,

importancia actual. Conservación de los alimentos. Problemas sanitarios de las conservas y semiconservas.

TEMA 10.- Aseo personal y de las ropas. Aseos diarios del enfermo. Lavado: higiene bucal, cuidado del pelo, pies uñas y piel. Peligros de infección.

CATEGORIA: COCINERO/A

TEMA 1.- El personal de cocina al servicio de la Junta de Extremadura: derechos y obligaciones. Organización de la cocina en función de los usuarios: equipos de trabajo y organización de los espacios y del tiempo.

TEMA 2.- Planificación y elaboración de los menús de comidas adaptados a los diferentes usuarios. Compra de alimentos. Organización del comedor. Preparación de comidas y fiestas especiales en función de los usuarios.

TEMA 3.- Medidas higiénicas y sanitarias en la manipulación de alimentos. Prevención de accidentes de los trabajadores y de los usuarios. Limpieza de maquinaria, accesorios, menaje y espacios. Conservación de alimentos.

TEMA 4.- Desayunos: clases. Meriendas: clases. Postres. frutas de temporada y productos lácteos. Repostería. Cremas, flanes, natillas, arroz con leche, compotas de frutas, etc. Modo de hacerlas.

TEMA 5.- Pastas. Propiedades y formas principales de cocinarlas. Legumbres: propiedades y formas principales de cocinarlas.

TEMA 6.- Huevos. Forma de conocer su grado de frescura. Normas básicas de preparación. Géneros que los complementan. Propiedades alimentarias y digestivas de las diversas formas de preparación.

TEMA 7.- Pescados. Forma de conocer su grado de frescura. Épocas idóneas de las especies más importantes. Clases en cuanto a su medio ambiente, su poder alimenticio. Formas más importantes de preparación. División por sus precios. Su conservación.

TEMA 8.- Carnes. División en cuanto a propiedades alimenticias. Calidades según su aplicación y aprovechamiento. Grandes y pequeñas piezas más importantes. Formas básicas de elaboración. Conservación y tiempo de reposo necesario.

TEMA 9.- Aves. Clases más usuales en cocina. División según sus clases y preparaciones idóneas de cada una. Tratamiento previo, conservación y tiempo de reposo necesario. Caza: principales formas de prepararla.

TEMA 10.- Ensaladas. Salsas de tomate, bechamel, vinagretas, mayo-

neas, etc. Formas de prepararlas. Elementos complementarios de las comidas: bebidas, aperitivos, entremeses, etc. Presentación de las comidas.

CATEGORIA: OFICIAL SEGUNDA.

ESPECIALIDAD: ALBAÑILERIA.

TEMA 1.—Morteros más comunes usados en construcción. Proporciones de mezcla.

TEMA 2.—Tipos de armaduras y elementos usados en las estructuras de edificios.

TEMA 3.—Materiales cerámicos y afines usados en construcción de muros y tipos de éstos.

TEMA 4.—Construcción de arcos y elementos que entran en su construcción.

TEMA 5.—Solados con baldosas y tratado de los mismos.

TEMA 6.—Herramientas más corrientes utilizadas en albañilería. Máquinas herramientas ligeras empleadas en construcción. Máquinas herramientas pesadas empleadas en construcción.

TEMA 7.—Tipos de muros y arcos contruidos con piedras.

TEMA 8.—Enfoscados, maestreados y lucidos con morteros. Clases de éstos. Guarnecidos con yesos.

TEMA 9.—Colocación de miras. Recibo y colocación de cercos. Fábrica de ladrillos a cara vista.

TEMA 10.—Hormigonado en cimentaciones, muros, capa de comprensión, etc.

CATEGORIA: OFICIAL SEGUNDA.

ESPECIALIDAD: CARRETERAS.

TEMA 1.—La Ley 7/1995, de 27 de abril de Carreteras de Extremadura. Interrelaciones entre el Código de Circulación y la legislación sobre carreteras.

TEMA 2.—Actuaciones relativas al uso y defensa de carreteras. Confección de partes, denuncias e informes. Distancias a las que se pueden autorizar los distintos tipos de obras contiguas a la carreteras. Condiciones para construcciones y autorizaciones de accesos. Infracciones a la legislación vigente. Daños realizados por particulares en la carreteras. Actuaciones en casos imprevistos o que pongan en peligro la seguridad vial (accidentes de tráfico, desprendimientos, etc.).

TEMA 3.—Nociones de topografía. Definiciones. Interpretación de planos de planta. Perfiles longitudinales y transversales de carretera. Replanteo de curvas horizontales. Circulares por procedimientos sencillos. Replanteo de pequeñas obras de fábrica.

TEMA 4.—Croquizado. Escalas a emplear. Normas en la acotación de un croquis.

TEMA 5.—Elementos constitutivos de la carretera. Definición y descripción de las obras de tierra. Definición y descripción de las obras de fábrica y sus partes. Definición y descripción de las obras de desagüe.

TEMA 6.—Obras de tierra. Cimientos en roca y tierra. Desmontes en tierra. Desmontes en roca. Terraplenes. Pedraplenes.

TEMA 7.—Firmes y pavimentos. Materiales y ejecución para sub-bases. Materiales y ejecución para bases. Materiales determinados. Aridos y otros materiales de pavimentos. Firmes y pavimentos flexibles.

TEMA 8.—Drenajes. Cunetas: materiales y ejecución. Drenajes profundos: materiales y ejecución.

TEMA 9.—Elementos complementarios. Señalización horizontal y vertical. Barreras de seguridad. Balizamiento.

TEMA 10.—Composición y funcionamiento elemental de un equipo para excavaciones en roca y tierra. Composición y funcionamiento elemental de un equipo para apertura o limpieza de cunetas. Composición y funcionamiento elemental de equipos para construcción de terraplenes y pedraplenes. Composición y funcionamiento elemental de un equipo para ejecución de drenajes profundos.

CATEGORIA: OFICIAL SEGUNDA.

ESPECIALIDAD: CONDUCTOR/A.

TEMA 1.—El conductor/a al servicio de la Junta de Extremadura. Derechos y obligaciones: trabajador, usuario y del ciudadano. Cuidados del vehículo.

TEMA 2.—Código de circulación: Normas de tráfico y seguridad vial.

TEMA 3.—Cambios de dirección, cambio de sentido de circulación, detenciones y estacionamientos. Preferencias de paso. Separación entre vehículos. Obstáculos y vías en reparación. Accidentes y demás. Pasos a nivel: forma de señalarlos y forma de detención.

TEMA 4.—Vías públicas. Definir la vía urbana, interurbana, travesía, pista, autovía, autopista, badén, puente, curva y cambio de rasante. Partes de que constan las vías.

TEMA 5.—Señales ópticas y acústicas. Describir los distintos casos y

modos de empleo. Otras señales. Señales de circulación: colores y formas. Clasificación de las mismas y significado.

TEMA 6.—Alumbrado de los automóviles. Características generales de las luces. Alumbrado de los turismos de servicio particular, sus distintas clases y descripción de los mismos. Alumbrado de los demás vehículos automóviles y de tracción animal así como de los servicios de urgencia. Utilización del alumbrado. Descripción del empleo del mismo según los distintos casos.

TEMA 7.—Motor: definición, clases y caracteres. Motor de explosión de cuatro tiempos: conceptos, combustible, descripción del ciclo del mismo y funcionamiento. Regularidad. Organos. Averías.

TEMA 8.—Transmisión: sistemas, órganos de la transmisión, descripción de sus elementos, estructura, funcionamiento y engrase.

TEMA 9.—Dirección: elementos, averías y engrase. Frenos: elementos, clases de averías y engrase.

TEMA 10.—Motor Diesel de cuatro tiempos: órganos del motor, sistema de inyección, elementos, funcionamiento, averías y engrase.

CATEGORIA: OFICIAL SEGUNDA.

ESPECIALIDAD: MANTENIMIENTO.

TEMA 1.—Morteros más comunes usados en construcción. Tiempo de fraguado normal de los distintos morteros. Diferentes tipos de armaduras en construcción. Elementos usados en estructuras de edificios.

TEMA 2.—Diversos tipos de materiales para tabicados. Materiales comunes usados en el revestimiento de paredes. Materiales comunes usados en cubrimiento de suelos. Tipos de materiales para fabricación de falsos techos.

TEMA 3.—Herramientas manuales más corrientes en albañilería. Herramientas auxiliares en albañilería. Máquinas ligeras empleadas en construcción. Máquinas pesadas empleadas en construcción.

TEMA 4.—Materiales comunes utilizados para tuberías de conducción de agua. Herramientas manuales usadas comúnmente en fontanería. Funcionamiento de los distintos dosificadores de agua en inodoros: cisternas y fluxómetros. Diferentes sistemas para calentar agua en viviendas.

TEMA 5.—Tipos de calderas empleadas en calefacción y agua caliente central. Combustibles comunes empleados. Esquema general de construcción y funcionamiento de un circuito de calefacción por agua caliente.

TEMA 6.—Ley de Ohm. Diferentes unidades de medidas en electri-

dad. Aparatos de medidas. Aparatos de protección para circuitos eléctricos.

TEMA 7.—Conductores y aislantes. Herramientas comunes usadas en electricidad. Bases, clavijas, reguladores de intensidad, etc. Tipos. Esquema básico de una instalación eléctrica en viviendas.

TEMA 8.—Elementos de calefacción eléctrica. Elementos de refrigeración. Bombas de calor. Diversos tipos de elementos usados en iluminación. Referencia general sobre pequeños electrodomésticos y equipos de sonido.

TEMA 9.—Herramientas comunes usadas en mecánica de automóviles. Motores de combustión interna: tipos y funcionamiento. Tipos de refrigeración en los motores de explosión. La dirección: tipos, protección y asistencia.

TEMA 10.—Operaciones generadas del mantenimiento de un vehículo. Neumáticos: tipos comunes y presiones normales de hinchado de neumáticos. Cambios de aceite. Filtros de aire y aceite. Regulación de la altura de iluminación.

CATEGORIA: OFICIAL SEGUNDA.

ESPECIALIDAD: ENCARGADO DE PISTA.

TEMA 1.—Montaje de elementos deportivos de la instalación (baja de canasta, montar campo de voleibol, colocar redes de baloncesto, balonmano, fútbol-sala, etc).

TEMA 2.—Control de material deportivo.

TEMA 3.—Controlar que se cumplan las normas de la instalación en cuanto a la utilización de prendas y calzado deportivo adecuado.

TEMA 4.—Control del cuadrante de actividades (partidos, competiciones, entrenamiento, etc.).

TEMA 5.—Colocación elementos para jueces y árbitros.

TEMA 6.—Colocación marcadores electrónicos.

TEMA 7.—Control acceso a las instalaciones.

TEMA 8.—Control para una buena puesta a punto de todo el equipamiento de las instalaciones deportivas (canastas de baloncesto y sus elementos, redes de voleibol y sus elementos).

TEMA 9.—Control y puesta a punto de otros elementos, como colchonetas, quitamientos, minitrán, trampolín de saltos, potros, plinton, etc.

TEMA 10.—Comunicaciones reglamentarias ante incidencias.

CATEGORIA: PASTOR/A.

TEMA 1.—Alimentación del ganado. Prados, pastizales y cultivos forrajeros. Bases del racionamiento. Uso de concentrados.

TEMA 2.—Normas de higiene y sanidad en la explotación ganadera. Principales enfermedades del ganado. Campañas de saneamiento ganadero.

TEMA 3.—Instalaciones ganaderas en régimen intensivo y extensivo. Condiciones generales higiénico-sanitarias.

TEMA 4.—Importancia económica de las producciones ganaderas en Extremadura. Mapa ganadero: Distribución por especies y aptitudes.

TEMA 5.—Las plagas en el campo extremeño. Su prevención y tratamiento. Normas de uso de plaguicidas.

TEMA 6.—Alimentación, sanidad e higiene del ganado ovino, distribución racional de las hembras en el parto y en el postparto.

TEMA 7.—Las máquinas en la explotación ganadera. Maquinaria de ordeño. Descripción y normas de manejo.

TEMA 8.—Ordeño del ganado ovino. Conocimientos generales y manejo de instalaciones y similares.

TEMA 9.—Perspectivas de las producciones de leche y de carne de vacuno. Otras orientaciones productivas.

TEMA 10.—Maquinaria para mantenimiento de praderas y conservación de forrajes. Descripción y forma de utilización.

CATEGORIA: OFICIAL SEGUNDA.

ESPECIALIDAD: OFICIOS.

TEMA 1.—Interrelaciones entre el Código de Circulación y la legislación sobre carreteras.

TEMA 2.— Actuaciones relativas al uso y defensa de carreteras. Confección de partes, denuncias e informes. Distancias a las que se pueden autorizar los distintos tipos de obras contiguas a las carreteras. Condiciones para construcciones y autorizaciones de accesos. Infracciones a la legislación vigente. Daños realizados por particulares en las carreteras. Actuaciones en casos imprevistos o que pongan en peligro la seguridad vial (accidentes de tráfico, desprendimientos etc).

TEMA 3.—Nociones de topografía. Definiciones. Interpretación de planos de planta. Perfiles longitudinales y transversales de carretera. Replanteo de curvas horizontales. Circulares por procedimientos sencillos. Replanteo de pequeñas obras de fábrica.

TEMA 4.—Croquizado. Escalas a emplear. Normas en la acotación de un croquis.

TEMA 5.—Elementos constitutivos de la carretera. Definición y descripción de las obras de tierra. Definición y descripción de las obras de fábrica y sus partes. Definición y descripción de las obras de desagüe.

TEMA 6.—Obras de tierra. Cimientos en roca y tierra. Desmontes en tierra. Desmontes en roca. Terraplenes. Pedregales.

TEMA 7.—Firmes y pavimentos. Materiales y ejecución para sub-bases. Materiales y ejecución para bases. Materiales determinados. Aridos y otros materiales de pavimentos. Firmes y pavimentos flexibles.

TEMA 8.—Drenajes. Cunetas: materiales y ejecución. Drenajes profundos: materiales y ejecución.

TEMA 9.—Elementos complementarios. Señalización horizontal y vertical. Barreras de seguridad. Balizamiento.

TEMA 10.—Composición y funcionamiento elemental de un equipo para excavaciones en roca y tierra. Composición y funcionamiento elemental de un equipo para apertura o limpieza de cunetas. Composición y funcionamiento elemental de equipos para construcción de terraplenes y pedregales. Composición y funcionamiento elemental de un equipo para ejecución de drenajes profundos.

CATEGORIA: ENCARGADO/A DE CENTRO.

TEMA 1.—Medidas de seguridad en centros públicos.

TEMA 2.—Funciones ordinarias de mantenimiento en centros públicos.

TEMA 3.—El II Convenio Colectivo para el Personal Laboral de la Junta de Extremadura.

TEMA 4.—Control y custodia del material fungible.

TEMA 5.—Racionalización del uso del material.

TEMA 6.—Distribución de funciones al personal de cocina y limpiadoras-camareras.

TEMA 7.—Descanso en domingos, festivos y turnicidad, control de los mismos.

TEMA 8.—Concesión de permisos. Criterios a seguir.

TEMA 9.—Registro de libros de asientos de entradas y salidas de los productos y material.

TEMA 10.—Objetivos a marcar dentro de sus funciones en una residencia universitaria.

CATEGORIA: OFICIAL TERCERA

ESPECIALIDAD: AGRICOLA

TEMA 1.—Cereales de secano. Generalidades: Condiciones generales de siembra, semillas, épocas de siembra y cuidados del cultivo de los cereales de secano. Cereales de secano más cultivados en Extremadura, descripción de cada uno de ellos. Recolección de los cereales de secano: métodos tradicionales y recolección mecanizada.

TEMA 2.—Cereales de regadío. Generalidades: Condiciones generales de siembra y citar algunos cereales de regadío más cultivados en Extremadura. Sistemas de riego, tipos y características generales de los mismos. Zonas (Áreas) de riego tradicionales en Extremadura, citando los cultivos de regadío característicos de cada una de ellas.

TEMA 3.—Ganadería en Extremadura. Características generales y tipos de explotaciones ganaderas. Especies animales tradicionalmente utilizadas en la ganadería extensiva. Citar alguna raza de cada especie. Alimentación del ganado: explicando la diferencia entre alimentación a base de forrajes y concentrados.

TEMA 4.—Cultivos hortícolas. Generalidades en los cultivos hortícolas, semilleros y transplantes. Transplantadora: Breve descripción de la labor y tipos de transplantadoras. Cultivos hortícolas más comunes en Extremadura.

TEMA 5.—Ganado vacuno lechero. Generalidades del ganado vacuno lechero: Diferencias con el ganado extensivo, producciones y sistemas de manejo. Tipo de instalaciones de ordeño: manual y mecanizado. Breve descripción. Explicar la rutina de ordeño en una sala mecanizada.

TEMA 6.—La agricultura ecológica: concepto y diferencias con la agricultura intensiva. Objetivos de la agricultura ecológica. Ventajas e inconvenientes.

TEMA 7.—Aperos de labranza.

TEMA 8.—Sistemas de laboreo del suelo.

CATEGORIA: OFICIAL TERCERA

ESPECIALIDAD: CARRETERAS

TEMA 1.—La Ley 7/1995, de 27 de abril de Carreteras de Extre-

madura. Interrelaciones entre el Código de Circulación y la legislación sobre Carreteras.

TEMA 2.—Actuaciones relativas al uso y defensa de carreteras. Confección de partes, denuncias e informes. Distancias a las que se pueden autorizar los distintos tipos de obras contiguas a las carreteras. Condiciones para construcciones y autorizaciones de accesos. Infracciones a la legislación vigente. Daños realizados por particulares en las carreteras. Actuaciones en casos imprevistos, o que pongan en peligro la seguridad vial (accidentes de tráfico, desprendimientos, etc.).

TEMA 3.—Nociones de topografía. Definiciones, Interpretación de planos de planta. Perfiles longitudinales y transversales de carretera. Replanteo de curvas horizontales. Circulares por procedimientos sencillos. Replanteo de pequeñas obras de fábrica.

TEMA 4.—Croquizado. Escalas a emplear. Normas en la acotación de un croquis.

TEMA 5.—Elementos constitutivos de la carretera. Definición y descripción de las obras de tierra. Definición y descripción de las obras de fábrica y sus partes. Definición y descripción de las obras de desagüe.

TEMA 6.—Obras de tierra. Cimientos en roca, tierra, etc. Desmontes en tierra. Desmontes en roca. Terraplenes. Pedraplenes.

TEMA 7.—Firmes y pavimentos. Materiales y ejecución para sub-bases. Materiales y ejecución para bases. Materiales determinados. Aridos y otros materiales de pavimentos. Firmes y pavimentos flexibles.

TEMA 8.—Drenajes. Cunetas: materiales y ejecución. Drenajes profundos: materiales y ejecución.

CATEGORIA: OFICIAL TERCERA

ESPECIALIDAD: CONDUCTOR/A

TEMA 1.—El conductor/a al servicio de la Junta de Extremadura. Derechos y obligaciones: trabajador, usuario y del ciudadano. Cuidados del vehículo.

TEMA 2.—Código de circulación: Normas de tráfico y seguridad vial

TEMA 3.—Motor: definición, clases y caracteres. Motor de explosión de cuatro tiempos: conceptos, combustible, descripción del ciclo del mismo y funcionamiento. Regularidad. Organos. Averías.

TEMA 4.—Carburación: sistema, elementos de que consta, elementos complementarios, elementos accesorios y averías.

TEMA 5.—Encendido: sistemas de encendido, descripción de sus ele-

mentos, funcionamiento, puesta a punto del encendido, averías y engrase.

TEMA 6.—Lubricación: sistemas, elementos que la componen, averías y engrase.

TEMA 7.—Refrigeración: sistemas, elementos, accionamiento y averías.

TEMA 8.—Transmisión: sistemas, órganos de la transmisión, descripción de sus elementos, estructura, funcionamiento y engrase. Chasis: partes de que se compone. Suspensión: elementos, averías y engrase.

CATEGORIA: VIGILANTE DE MUSEOS, ARCHIVOS Y BIBLIOTECAS

TEMA 1.—La Biblioteca: concepto y función. Clases de Bibliotecas. La Biblioteca Pública.

TEMA 2.—Los servicios públicos de la Biblioteca. La información bibliográfica. Servicio de lectura y préstamo. Otros servicios.

TEMA 3.—El personal en las bibliotecas. Clases. El personal con funciones de apoyo.

TEMA 4.—Los Archivos: concepto y funciones. Tipos de Archivos.

TEMA 5.—Edificios e Instalaciones de Archivos. Vigilancia en la Sala de investigadores.

TEMA 6.—El concepto de Museo. Tipos de Exposiciones. Los Museos en Extremadura.

TEMA 7.—La seguridad y vigilancia en el Museo.

TEMA 8.—Competencias de la Comunidad Autónoma de Extremadura en materia de Museos, Archivos y Bibliotecas.

CATEGORIA: GUARDA JURADO

TEMA 1.—Propiedad rústica: derechos y deberes.

TEMA 2.—Procedimientos judiciales. Denuncias. Delitos o faltas penales.

TEMA 3.—Desacatos, insultos, injurias o calumnias contra los Agentes de la Autoridad.

TEMA 4.—Tramitación de instancias, solicitudes, reclamaciones y denuncias.

TEMA 5.—Delitos o faltas contra la propiedad.

TEMA 6.—Aplicación y cumplimiento de la legislación sobre caza y pesca. Cotos.

TEMA 7.—Permisos y tarjetas de armas. Licencias de caza y pesca. Autorizaciones y seguros.

TEMA 8.—Incendios Forestales. Legislación y Plan de lucha contra incendios en Extremadura (INFOEX) . Avisos, vigilancia, denuncias e infracciones. Quema de rastrojos.

CATEGORIA: GUARDA JURADO

ESPECIALIDAD: VIGILANTE DE PRESA

TEMA 1.—Propiedad rústica: derechos y deberes.

TEMA 2.—Potestad de las comunidades de Regantes para el acceso a fincas de comuneros.

TEMA 3.—Procedimientos judiciales: denuncias.

TEMA 4.—Medidas de seguridad ante avenidas.

TEMA 5.—Funciones ordinarias de mantenimiento de presas.

TEMA 6.—Comunicaciones reglamentarias ante incidencias.

TEMA 7.—Normativa en materia de incendios: la quema de rastrojos.

TEMA 8.—Protección medioambiental.

CATEGORIA: PERSONAL DE LIMPIEZA

TEMA 1.—El personal de limpieza al servicio de la Junta de Extremadura: derechos y obligaciones. El personal de limpieza como servidor de los usuarios de los Centros.

TEMA 2.—Conceptos generales sobre sistemas de limpieza. Organización del espacio y del tiempo. Principales productos de limpieza. Utensilios y maquinaria de limpieza. Limpieza integral de los centros de trabajo: suelos, techos, paredes, cristales, muebles, elementos decorativos, sanitarios, etc.

TEMA 3.—Medidas preventivas con los productos de limpieza en su uso y en su almacenamiento de cara al trabajador y a los usuarios de los centros. Otros aspectos de la limpieza: cuidado y mantenimiento de plantas, flores y elementos decorativos. Aspectos ecológicos en la limpieza: productos, basuras, etc.

TEMA 4.—La limpieza de cocina y comedores. Maquinaria, accesorios y menaje de cocina. Preparación, servicio y recogida del comedor. Cuidado y limpieza de despensas y cámaras frigoríficas. Medidas de higiene y manipulación de alimentos.

TEMA 5.—Lavado, planchado y conservación de ropas y tejidos. Maquinaria y accesorios. Características y tratamientos de los tejidos

en las fases de lavado, plancha y almacenamiento. Productos de limpieza en estas fases y medidas de seguridad.

CATEGORIA: ORDENANZA

TEMA 1.—Funciones ordinarias en mantenimiento de instalaciones

TEMA 2.—Fotocopiadoras, multcopistas y telefax. Conocimiento y empleo de cada uno de ellos.

TEMA 3.—Conocimiento de la Estructura Orgánica de la Junta de Extremadura y ubicación de las Instituciones Regionales.

TEMA 4.—Atención al público. Derechos de los administrados.

TEMA 5.—Envíos y recibos postales.

CATEGORIA: PEON ESPECIALIZADO

ESPECIALIDAD: ARTES GRAFICAS.

TEMA 1.—La imprenta: reseña histórica y evolución. Idea general de los trabajos en la imprenta. Pasos a seguir en el proceso de elaboración de un impreso. Terminología utilizada en artes gráficas.

TEMA 2.—Máquinas impresoras offset. La mantilla: limpieza y conservación. La batería de rodillos: limpieza y cambio de tintas. Batería de rodillos mojadores: cambio y limpieza.

TEMA 3.—Las tintas. Las planchas de impresión. Productos auxiliares: disolventes, de limpieza, reveladores, secantes. La plancha de impresión. Revelado. Conservación.

TEMA 4.—Tipos de papel más utilizables en artes gráficas. Medidas standar y gramajes de papel. Almacenaje. Corte y manipulación del papel.

TEMA 5.—Embalaje y empaquetado de productos impresos. Manipulado de autocopiativos. Maquinaria auxiliar: plegadora, alzadora, grapadora, perforadora y gillotina.

CATEGORIA: PEON ESPECIALIZADO

ESPECIALIDAD: AGRICOLA

TEMA 1.—Cereales de secano. Generalidades: condiciones generales de siembra, semillas, épocas de siembra y cuidados del cultivo de los cereales de secano. Cereales de secano más cultivados en Extremadura, descripción de cada uno de ellos. Recolección de los cereales de secano: métodos tradicionales y recolección mecanizada.

TEMA 2.—Cereales de regadío. Generalidades: condiciones generales de siembra. Citar cereales de regadío más cultivados en Extremadura. Sistemas de riego, tipos y características generales de los mismos. Zonas o áreas de riego tradicionales en Extremadura, citando los cultivos de regadío característicos de cada una de ellas.

TEMA 3.—Ganadería en Extremadura. Características generales y tipos de explotaciones ganaderas. Especies animales tradicionalmente utilizadas en la ganadería extensiva. Citar alguna raza de cada especie. Alimentación del ganado: explicando la diferencia entre alimentación a base de forrajes y concentrados.

TEMA 4.—Cultivos hortícolas. Generalidades en los cultivos hortícolas, semilleros y transplantes. Transplantadoras: breve descripción de la labor y tipos de transplantadoras. Cultivos hortícolas más comunes en Extremadura.

TEMA 5.—Ganado vacuno lechero. Generalidades del ganado vacuno lechero: diferencias con el ganado extensivo, producciones y sistema de manejo. Tipo de instalaciones de ordeño: manual y mecanizado. Breve descripción. Explicar la rutina de ordeño en una sala mecanizada.

CATEGORIA: PEON ESPECIALIZADO

ESPECIALIDAD: COCINA

TEMA 1.—Ayudantes de cocina al servicio de la Junta de Extremadura: derechos y obligaciones. Los/as ayudantes de cocina como servidores de los usuarios de los Centros.

TEMA 2.—Apoyo en la limpieza y mantenimiento de la cocina y comedores. Maquinaria, accesorios y menaje de cocina. Preparación, servicio y recogida del comedor. Cuidado y limpieza de despensas y cámaras frigoríficas. Medidas de higiene y manipulación de alimentos.

TEMA 3.—Preparación de desayunos y meriendas.

TEMA 4.—Limpieza y remojo de legumbres. Limpieza de pescados, aves y carnes. Despellejado y vaciado de piezas de caza. Preparación de carnes. Preparación de pescados y mariscos.

TEMA 5.—Limpieza y corte de los distintos tipos de patatas: fritas, risoladas, vapor, noisette, soufflé, etc. Preparación de las frutas para elaborar postres.

CATEGORIA: PEON ESPECIALIZADO

ESPECIALIDAD: COSTURA

TEMA 1.—Algunos puntos básicos de costura: hilván sencillo, hilván flojo, hilván diagonal, punto al lado, punto de respunte, punto corrido o bastilla, sobrehilado y fruncido.

TEMA 2.—El zurcido: variedades y usos.

TEMA 3.—Doblado, formas de hacerlos según las telas y el uso a que se destinen: a máquina y a mano, en tejido o grueso y con biés superpuesto.

TEMA 4.—Confección de Patrones. Cremalleras. Planchado y Bordo.

TEMA 5.—Montaje del cuello camisero en una blusa o chaleco.

CATEGORIA: PEON ESPECIALIZADO

ESPECIALIDAD: FORESTAL

TEMA 1.—Principales coníferas y frondosas que pueblan nuestro país y especialmente en Extremadura. Enumeración, características y zonas donde más abundan.

TEMA 2.—Especies de crecimiento rápido de mayor interés. Idea de Crecimiento. Principales utilidades de la madera. Turno.

TEMA 3.—Maquinaria y herramientas para la ejecución de obras y trabajos de carácter forestal: descripción, funcionamiento y conservación.

TEMA 4.—Conocimientos básicos forestales: viveros; flora autóctona e introducida; fauna cinegética y especies protegidas.

TEMA 5.—Viveros. Preparación del terreno. Semilleros. Trabajos, cultivo. Arranque, embalaje y transportes de plantas.

CATEGORIA: PEON ESPECIALIZADO

ESPECIALIDAD: MANTENIMIENTO.

TEMA 1.—Herramientas manuales usadas comúnmente en fontanería. Funcionamiento de los distintos dosificadores de agua en inodoros: cisternas y fluxómetros.

TEMA 2.—Sistemas de calentamiento de agua en edificios y viviendas.

TEMA 3.—Tipos de calderas empleadas en calefacción y agua caliente central. Combustibles comunes empleados. Esquema general de construcción y funcionamiento de un circuito de calefacción por agua caliente.

TEMA 4.—Electricidad: conductores y aislantes. Herramientas comunes usadas en electricidad. Bases, clavijas, reguladores de intensidad, etc. Esquema básico de una instalación eléctrica en viviendas.

TEMA 5.—Elementos de calefacción eléctrica. Elementos de refrigeración. Bombas de calor. Diversos tipos de elementos usados en iluminación.

CATEGORIA: PEON

TEMA 1.—Conocimientos básicos forestales: viveros; flora autóctona e introducida; fauna cinegética y especies protegidas.

TEMA 2.—Viveros. Preparación del terreno. Semilleros. Trabajos, cultivo. Arranque, embalaje y transportes de plantas.

TEMA 3.—Materiales más comunes utilizados para tuberías de conducción de agua. Herramientas manuales usadas comúnmente en fontanería. Funcionamiento de los distintos dosificadores de agua en inodoros: cisternas y fluxómetros. Diferentes sistemas para calentar agua en viviendas.

TEMA 4.—Conductores y aislantes. Herramientas comunes usadas en electricidad. Bases, clavijas, reguladores de intensidad, etc. Tipos. Esquema básico de una instalación eléctrica en viviendas.

TEMA 5.—Elementos de calefacción eléctrica. Elementos de refrigeración. Bombas de calor. Diversos tipos de elementos usados en iluminación. Referencia general sobre pequeños electrodomésticos y equipos de sonido.

CATEGORIA: PEON ESPECIALIZADO

ESPECIALIDAD: JARDINERIA

TEMA 1.—Plantas ornamentales.

TEMA 2.—Épocas de siembra y plantación.

TEMA 3.—Labores culturales en viveros.

TEMA 4.—Sistemas de riego por gravedad.

TEMA 5.—Técnicas de protección de las plantas en trasplantes.

CATEGORIA: PEON ESPECIALIZADO

ESPECIALIDAD: MECANICA

TEMA 1.—Motor. Definición. Clases. Caracteres. Motor de explotación de cuatro tiempos.

TEMA 2.—Dirección, suspensión y frenos: clases y sistemas de funcionamiento.

TEMA 3.—Carburación. Sistema. Elementos de que consta. Elementos complementarios. Elementos accesorios. Averías.

TEMA 4.—Encendido. Sistemas de encendido, descripción de sus elementos. Funcionamiento. Puesta a punto del encendido. Averías y engrase.

TEMA 5.—Transmisión. Organos de la transmisión, descripción de sus elementos. Estructura y funcionamiento.

CATEGORIA: TELEFONISTA

TEMA 1.—El teléfono como medio de comunicación. Sus distintas aplicaciones.

TEMA 2.—Atención al público. Derechos de los administrados.

TEMA 3.—Conocimiento de la estructura orgánica de la Junta de Extremadura y ubicación de las Instituciones regionales.

TEMA 4.—Conocimiento, utilización y atención de un servicio telefónico. Manejo y utilización de guías telefónicas.

TEMA 5.—Conocimiento y empleo del Servicio IBERCOM.

CATEGORIA: VIGILANTE

TEMA 1.—Medidas de Seguridad en Centros Públicos

TEMA 2.—Funciones ordinarias de mantenimiento en los Centros Públicos.

TEMA 3.—Comunicaciones reglamentarias ante incidencias.

TEMA 4.—Prevención de incendios y otros siniestros en edificios. Normas básicas de actuación.

TEMA 5.—Aspectos básicos sobre seguridad e higiene en el trabajo.

ANEXO V
TRIBUNALES

TRIBUNAL N° 1.-

GRUPO	CATEGORÍA	ESPECIALIDAD
III	AYUDANTE TÉCNICO	INFORMÁTICA
*	JEFE DE ADMINISTRACIÓN	
*	INTENDENTE	
*	ENCARGADO GENERAL	
*	ENCARGADO ADMINISTRATIVO	
IV	OFICIAL DE SEGUNDA	OFICIOS
*	*	MANTENIMIENTO
*	OFICIAL DE PRIMERA	MANTENIMIENTO
*	INSTRUCTOR	
*	ENCARGADO DE CENTRO	
*	COCINERO	
*	AUXILIAR	ADMINISTRACIÓN
*	VIGILANTE MUSEOS, ARCHIVOS Y BIBLIOTECAS	
V	TELEFONISTA	
*	PERSONAL DE LIMPIEZA	
*	PEÓN ESPECIALIZADO	MANTENIMIENTO
*	*	COSTURA
*	*	COCINA
*	*	ARTES GRÁFICAS
*	ORDENANZA	
*	VIGILANTE	

TITULARES.

PRESIDENTE.—D. Martín Bastos Martín.

VOCALES.—D. Miguel A. Morcillo Balboa.

D.ª Flor Beato Marcos.

D. José M. Vicente Guillén.

D. Manuel García Pérez.

D.ª M.ª Luisa Ortés Sierra.

D. Manuel Navareño Mateos, que actuará como Secretario.

SUPLENTES.

PRESIDENTE.—D. Rafael Arroyo Pérez.

VOCALES.—D. Francisco Cáceres Galán.

D. Antonio Franco Domínguez.

D.ª M.ª Sagrario Bay Santana.

D. Bernabé Esteban Ortega.

D. Senén Carrera Martínez.

D. Tomás González Gutiérrez, que actuará como Secretario.

TRIBUNAL N° 2.-

GRUPO	CATEGORÍA	ESPECIALIDAD
I	TITULADO SUPERIOR	PSICOLOGÍA
*	*	MEDICINA
*	*	FARMACIA
II	TITULADO GRADO MEDIO	TRABAJO SOCIAL
*	*	A.T.S./D.U.E.
*	EDUCADOR	
*	ANIMADOR SOCIO CULTURAL	
III	AUXILIAR	PUERICULTURA
IV	*	SANITARIO

TITULARES.

PRESIDENTE.—D. José L. Ferrer Agualeles.

VOCALES.—D. Francisco J. de la Torre Núñez.

D.ª Amalia Fernández Plasencia.

D.ª Gema Santos Donoso.

D. Tomás Zarallo Barbosa, que actuará como Secretario.

SUPLENTES.

PRESIDENTE.—D. Jesús M. García Ortiz.

VOCALES.—D.ª Clara I. Gómez Nestares.

D.ª Matilde Blanco Aretio.

D.ª Ana M.ª Parralejo Sánchez.

D.ª Damiana Martín Manilla, que actuará como Secretaria.

TRIBUNAL N° 3.-

GRUPO	CATEGORÍA	ESPECIALIDAD
III	JEFE DE TALLER	
*	ENCARGADO GENERAL	CARRETERAS
IV	OFICIAL DE TERCERA	CONDUCTOR
*	*	CARRETERAS
*	OFICIAL DE SEGUNDA	CONDUCTOR
*	*	CARRETERAS
*	*	ALBAÑILERÍA
*	OFICIAL DE PRIMERA	MECÁNICA
*	*	LABORATORIO
*	*	ELECTRICIDAD AUTOMÓVIL
*	*	CONDUCTOR
*	*	CHAPISTA
*	*	CARRETERAS
*	MECÁNICO INSPECTOR	
V	PEÓN ESPECIALIZADO	MECÁNICA

TITULARES.

PRESIDENTE.—D. Carlos González Mateos.

VOCALES.—D. Antonio Leo Mogollón.

D. Lorenzo Gamero Martínez.

D. Amatio Artacho Aranda.

D. Angel Gomato Esperilla, que actuará como Secretario.

SUPLENTES.

PRESIDENTE.—D. Pedro J. Casillas Ruiz.

VOCALES.—D. Juan Cerrato Rodríguez.

D. José M. Pizarro Gómez.

D.ª Inmaculada González Hidalgo.

D. José Babiano Rivas, que actuará como Secretario.

TRIBUNAL Nº 4.-

GRUPO	CATEGORÍA	ESPECIALIDAD
I	TITULADO SUPERIOR	QUÍMICA
*	*	BIÓLOGO
III	MAYORAL	
*	CAPATAZ	FORESTAL
III	AYUDANTE TÉCNICO	ENOLOGÍA Y VITICULTURA
III	AUX. CONTROLADOR PECUARIO	
*	ANALISTA	ENOLOGÍA Y VITICULTURA
IV	PRÁCTICO TOPÓGRAFO	
*	PASTOR	
*	OFICIAL DE TERCERA	AGRÍCOLA
*	OFICIAL DE SEGUNDA	
*	OFICIAL DE PRIMERA	TRACTORISTA
*	GUARDA JURADO	VIGILANTE DE PRESA
V	PEÓN ESPECIALIZADO	JARDINERÍA
*	*	FORESTAL
*	*	AGRÍCOLA
*	PEÓN	

TITULARES.

PRESIDENTE.—D. Felipe Casado Rubio.

VOCALES.—D. Emiliano Zamora de Alba.

D. Francisco Alvarez Yegros.

D. Francisco M.ª Vázquez Pardo.

D. José L. Hernández Terrón, que actuará como Secretario.

SUPLENTE.

PRESIDENTE.—D.ª Rosario Rivas Antón.

VOCALES.—D. Emilio Osorio Bueno.

D. José M. Rodríguez García.

D.ª Dolores Balvín Díaz.

D. Esteban Simancas Redrejo, que actuará como Secretario

III. Otras Resoluciones

CONSEJERIA DE PRESIDENCIA Y TRABAJO

RESOLUCION de 28 de junio de 1996, de la Dirección General de Trabajo, por la que se cita a las partes a Acto de Conciliación ante la Unidad de Mediación, Arbitraje y Conciliación del Servicio Territorial en Cáceres. Exptes: 1121/96 al 1183/96.

EXPEDIENTES NUMERO: 1.121/96 al 1.183/96 y 1.195/96.

ACTOR: Dolores de la Torre Santamaría y sesenta y tres más.

DEMANDADO: CONSERVAS Y EMBUTIDOS CAMPO TIETAR S.L.

Por el presente se cita al demandado mencionado, en ignorado paradero, al acto de conciliación que para conocer sobre reclamación de cantidades se celebrará en la Unidad de Mediación, Arbitraje y Conciliación del Servicio Territorial en Plasencia de esta Consejería, sito en calle Trujillo s/n en la siguiente fecha: 23-07-1996, a las 10 horas.

Mérida, 28 de junio de 1996.

El Director General de Trabajo,
LUIS FELIPE REVELLO GOMEZ.

RESOLUCION de 18 de julio de 1996, de la Dirección General de la Función Pública, por la que se convocan Cursos de Formación Continua de la Junta de Extremadura para 1996 (3.ª convocatoria Plan de Formación 96).

Por Orden de 24 de abril de 1996 de la Consejería de Presidencia y Trabajo se ha publicado el Plan de Formación de la Junta de Extremadura en el que se contempla el conjunto de actividades destinadas a la formación y al perfeccionamiento del personal de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura durante 1996.

Con el fin de acometer esta importante labor, esta Dirección General tiene a bien convocar las actividades financiadas con cargo a los fondos de la Formación Continua que se celebrarán en el último trimestre del año y que se relacionan a continuación:

Dos Cursos sobre Herramientas informáticas aplicadas a la Admón.

Un Curso sobre Introducción al Autocad.

Un Curso sobre Introducción al tratamiento de textos.

Un Curso sobre Introducción a la hoja de cálculo EXCEL.

Un Curso sobre Introducción a la Base de Datos ACCESS.

Un Curso sobre Introducción a Power Point.

Un Curso sobre Introducción a Windows 95.