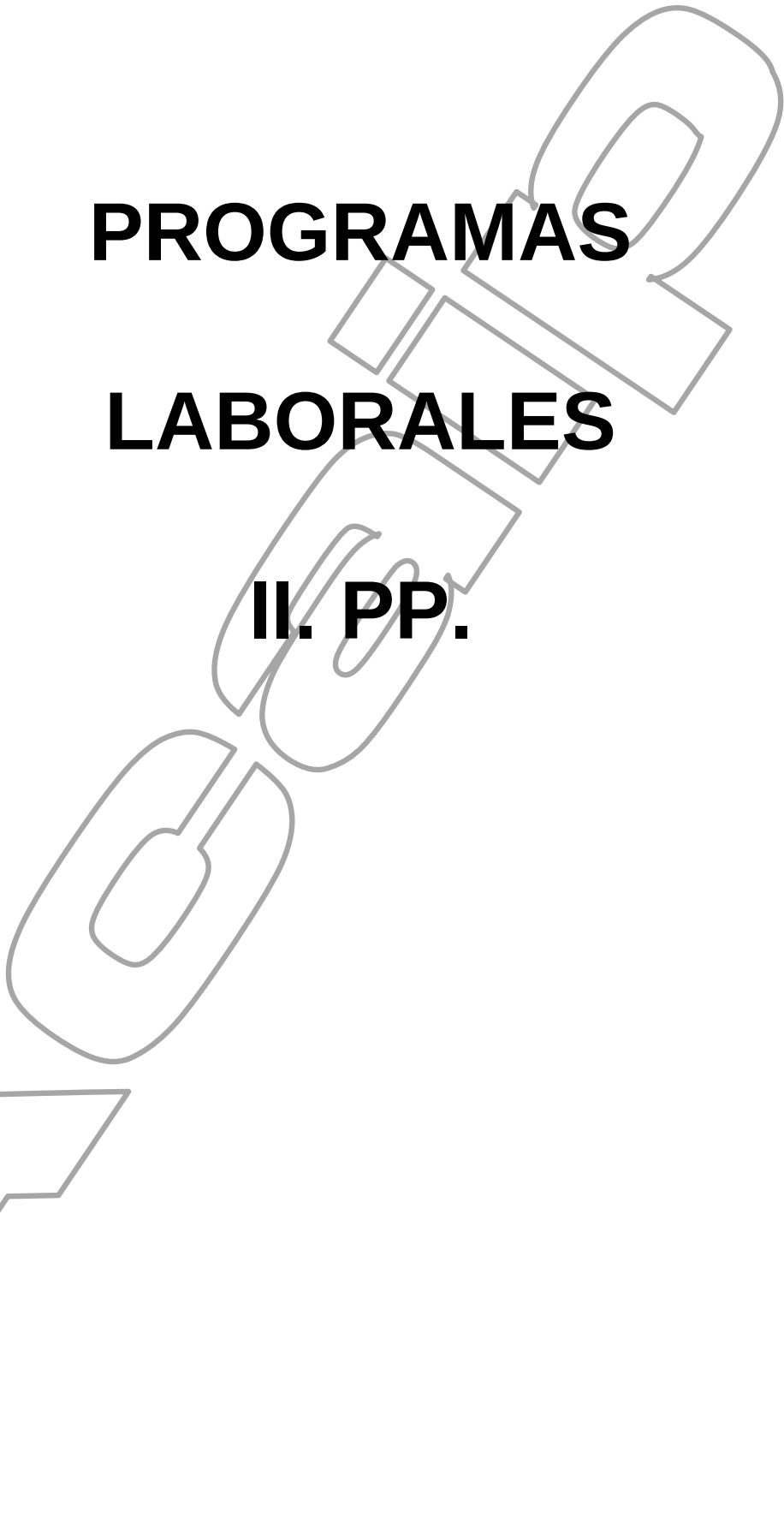


PROGRAMAS

LABORALES

II. PP.



GP2 AF3

ACTIVIDADES DEPORTIVAS

1. Epistemología de la Educación Física: evolución y desarrollo de las distintas concepciones y de su objeto de estudio.
2. Los contenidos de la Educación Física: evolución y corrientes que han originado. Valor y tratamiento educativo que han recibido las corrientes más extendidas.
3. Estructura funcional del aparato locomotor.
4. Estructura del ejercicio físico. Forma y técnica. Análisis de los elementos mecánicos, kinesiológicos y funcionales.
5. La condición física: concepción y evolución de las corrientes. Sistemas de desarrollo de la condición física: clasificación, características.
6. Principios básicos para el adecuado desarrollo de la condición física (continuidad, progresión, individualización, etc.).
7. El calentamiento: fundamentos y tipos. Funciones: calentamiento y rendimiento, calentamiento y prevención de lesiones, calentamiento y aprendizaje. Criterios para la elaboración de tareas de calentamiento general y específico.
8. Capacidades físicas básicas. Concepto, clasificaciones, factores que intervienen en su evolución.
9. Procesos energéticos y actividad física: sistemas aeróbico y anaeróbico.
10. La resistencia como capacidad física básica. Consideraciones teóricas. Tipos de resistencia.
11. La fuerza como capacidad física básica. Consideraciones teóricas. Tipos de fuerza.
12. La velocidad como capacidad física básica. Consideraciones teóricas. Tipos de velocidad.
13. La flexibilidad como capacidad física básica. Consideraciones teóricas. Tipos de la flexibilidad.
14. La agilidad como capacidad resultante. Tratamiento y criterios para el diseño de tareas para su desarrollo. Aspectos fisiológicos implicados.
15. Las cualidades motrices: concepto y clasificación. La coordinación y el equilibrio como aspectos cualitativos del movimiento. Métodos y sistemas para su desarrollo.
16. Las habilidades básicas. Concepto, clasificación y análisis.
17. La respiración. Bases psicofisiológicas. Mecánica de la respiración y fases o tipos de la misma. Influencia de los ritmos respiratorios en la actividad física.
18. El deporte como fenómeno social y cultural.
19. El aprendizaje deportivo. Características. Modelos de enseñanza: fases en su enseñanza y aprendizaje.
20. Los deportes individuales. Aspectos técnicos, tácticos y reglamentarios. Ejemplificaciones sobre algunos deportes.
21. Los deportes de adversario. Aspectos técnicos, tácticos y reglamentarios. Ejemplificaciones sobre algunos deportes.
22. Los deportes colectivos. Aspectos técnicos, tácticos y reglamentarios. Ejemplificaciones sobre algunos deportes.
23. Recreación y tiempo libre: concepto y evolución. Los juegos deportivo-recreativos.
24. Los juegos y deportes tradicionales y populares: conceptos y clasificaciones. Valor cultural y educativo de los mismos.
25. El juego: teorías y características del mismo. El juego como actividad física organizada. Estrategias del juego. El juego como contenido de la Educación Física y como recurso didáctico. Los juegos modificados.
26. Actividades en el medio natural. Tipos, clasificaciones y recursos. Organización de actividades físicas en la naturaleza.
27. Organización, control y seguimiento de campeonatos deportivos.

28. Aspectos preventivos en la práctica de actividad física y actuación en accidentes deportivos. Lesiones más frecuentes relacionadas con el sistema locomotor: primeros auxilios.
29. Salud y actividad física. Efectos positivos y contraindicaciones de la actividad física en la salud y calidad de vida.
30. Métodos y estrategias de enseñanza en Educación Física. Tendencias y clasificaciones. Utilización según el análisis de las tareas de aprendizaje y las características de los alumnos y de las alumnas.
31. Las instalaciones para la Educación Física y su equipamiento. Conceptos básicos. Organización y normas para su uso. La autoconstrucción de materiales útiles para la actividad física.
32. La evaluación de las capacidades físicas y de las cualidades motrices. Técnicas, instrumentos y registro de los datos. Las pruebas de capacidad física y de capacidad motriz: usos y valor formativo.

ACTIVIDADES OCUPACIONALES

1. Educación de adultos concepto y objetivos. Organización, metodología y evaluación del proceso de enseñanza y de aprendizaje de personas adultas.
2. La Educación permanente como principio básico del Sistema Educativo. Características y objetivos. Principios de la educación permanente: Educación formal y no formal. Estrategias de educación permanente.
3. Educación permanente y tiempo libre. Trabajo ocio y educación. Relación entre Educación de Adultos, Educación Permanente y Animación Socio Cultural.
4. La educación en valores como eje metodológico en la intervención social y educativa en el ser humano (educación moral y cívica, educación para la igualdad de oportunidades de ambos sexos, educación ambiental, educación para la salud, educación sexual, educación vial y educación del consumidor).
5. Ocio y tiempo libre. Características del ocio en la sociedad actual. Implicaciones en el desarrollo social. Necesidades y demandas sociales. Criterios pedagógicos de las actividades socioeducativas y de tiempo libre. Atención a colectivos con dificultades especiales: ayudas técnicas, ajuste de programas, técnicas y actividades
6. Concepto de animación sociocultural. Dimensión sociológica de la animación sociocultural. Nacimiento y evolución de la animación sociocultural en Europa y España. Funciones y campo de actuación del animador sociocultural.
7. Programas de animación sociocultural: diseño de programas de animación sociocultural. Planificación: corto, medio y largo plazo. La participación en el proceso sociocultural.
8. Las actividades socioculturales en el marco del tratamiento penitenciario: concepto teórico. Objetivos. Metodología.
9. Recursos didácticos de la actividad sociocultural: recursos materiales y personales. Recursos comunitarios. El elemento instrumental en Instituciones Penitenciarias.
10. La evaluación: instrumentos de evaluación. Fiabilidad y validez. Tipos de evaluación. Revisión.
11. El Animador Sociocultural. Ámbito profesional y tipos. Funciones, valores, capacidades y actitudes. Su rol en la intervención de programas socioculturales. La colaboración con otros profesionales.
12. El proceso comunicativo: proceso, elementos, características. Técnicas de comunicación.
13. Psicología evolutiva: etapas de desarrollo. Psicología de la juventud, la edad adulta y la vejez. Características.
14. La motivación: clases de motivación. Teorías. La motivación en las personas adultas.

15. El aprendizaje. Modalidades de aprendizaje. Elementos y procesos básicos.
16. Aprendizaje de destrezas. Psicomotricidad. Educación sensorial. Efectos de la estimulación.
17. Estructura social, grupos sociales e institucionales. Los procesos de socialización. Sociedad, educación y empleo. Sociología de la marginación.
18. El grupo: características, tipos y estructura. Desarrollo del grupo.
19. La exclusión social. Concepto y consideraciones generales. Factores generadores de exclusión social.
20. La delincuencia: aspectos antropológicos, legales y sociales. La delincuencia juvenil.
21. Organización social de la prisión: control formal e informal. Código del recluso, jerga y lenguaje. El liderazgo en el interior de la prisión. Subculturas carcelarias.
22. Peculiaridades de grupos de internos. Relaciones interpersonales entre ellos y con los funcionarios. Sociometría. Pedagogía de grupo. Formas cognitivas de trabajo.
23. Las técnicas de trabajo en grupos. Valor de la técnica de trabajo en grupo. Variables que condicionan la mejor utilización de cada técnica.
24. Patología de los procesos psicológicos: síndromes clínicos. Alteraciones biopsicosociales de la infancia y de la juventud.
25. Las toxicomanías. Las drogodependencias y su adquisición. Perfil del drogodependiente. Prevención.
26. Orientación, formación y dinámica de empleo. El análisis ocupacional e información profesional. Diagnostico de la necesidad de formación profesional en un Establecimiento Penitenciario.
27. La educación en el trabajo. Terapia ocupacional
28. Talleres ocupacionales: objetivos de la formación ocupacional. Tipos de talleres ocupacionales. Organización
29. El uso didáctico y cultural de los medios de comunicación en la prisión: revistas penitenciarias. Circuito cerrado de T.V. La emisora de radio. Otras.
30. Intervención cultural: concepto. La cultura en la sociedad actual. Ámbitos de intervención cultural. Patrimonio histórico-artístico y fundaciones.
31. La animación a la lectura. Objetivos, metodología y estrategias.
32. Tecnologías de la información y de la comunicación. Sistemas operativos. Programas orientados al tratamiento de textos, bases de datos, hojas de cálculo. Internet y el correo electrónico.

DIPLOMADO EN TRABAJO SOCIAL (II.PP.)

1. Estructura Orgánica y competencias del Ministerio del Interior. La Dirección General de Instituciones Penitenciarias
2. Prestaciones sociales de la Administración Central del Estado. El Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales. Instituto Nacional de la Seguridad Social (INSS). Instituto Nacional de Empleo (INEM). Instituto de Mayores y Servicios Sociales (IMSERSO).
3. El Derecho Penitenciario: concepto, contenido y fuentes. La normativa Penitenciaria vigente. Las líneas generales de la ejecución de la pena en nuestro ordenamiento fijadas por el artículo 25.2 de la Constitución.
4. La relación jurídico-penitenciaria: naturaleza y fundamento. Derechos de los internos: clases y límites, sistema de protección y régimen de garantías: Deberes de los internos.
5. Organización General de los Establecimientos Penitenciarios: Ingreso, libertad y excarcelación. Comunicaciones con el exterior. Comunicaciones y visitas, recepción de paquetes y encargos.
6. Régimen de los Establecimientos Penitenciarios: Tipos de Régimen.

7. Tratamiento Penitenciario: concepto, fines y principios inspiradores. La observación del interno. La clasificación en grados de tratamiento. La Central Penitenciaria de Observación.
8. El programa de Tratamiento. Métodos, actividades y elementos auxiliares del tratamiento. La comunidad terapéutica.
9. Los permisos de salida: clases, duración y requisitos. Procedimiento de concesión.
10. La libertad condicional: requisitos para su concesión, procedimiento y revocación. Los beneficios penitenciarios.
11. Penas y medidas alternativas a la privación de libertad introducidas por el Código Penal.
12. Prestaciones de la Administración Penitenciaria: Asistencia sanitaria e Higiene y alimentación. Acción Social Penitenciaria. Asistencia Religiosa.
13. El control de la actividad penitenciaria: el Juez de Vigilancia.
14. El régimen disciplinario: Faltas y sanciones. Procedimiento. Recompensas.
15. Organización de los Centros Penitenciarios (I). Órganos colegiados y Órganos unipersonales.
16. La Asistencia Social Penitenciaria. Antecedentes, fines y prestaciones. Normativa y organización actual. Funciones del Trabajador Social en Instituciones Penitenciarias.
17. Política Social. Análisis de la Política Social en España. Evaluación de la Política Social en España: de la Beneficencia al Bienestar Social.
18. Los Servicios Sociales de base, comunitarios o de atención primaria.
19. Los Servicios Sociales especializados. Servicios Sociales en el área de intervención social de "marginación y toxicomanías".
20. Los Servicios Sociales en el proceso administrativo: planificación y programación, ejecución y evaluación.
21. Iniciativa privada en los Servicios Sociales. El voluntariado en la acción social. Subvenciones del Ministerio de Asuntos Sociales a los programas de actuación de las O.N.G.
22. Origen y evolución del Trabajo Social como profesión. Funciones del Trabajador Social.
23. Metodología del Trabajo Social y sus fases.
24. Planteamientos metodológicos actuales del Trabajo Social.
25. Técnicas instrumentales utilizadas en Trabajo Social y su aplicación.
26. Niveles de intervención en Trabajo Social: Individuo, grupo y comunidad.
27. La función del Trabajador Social en planes, programas y proyectos.
28. El Trabajador Social en el Equipo Interdisciplinar.
29. La Seguridad Social: Campo de aplicación. Régimen General de la Seguridad Social. Acción Protectora. Prestaciones contributivas y no contributivas.
30. Prestaciones (I). Incapacidad Temporal. Maternidad. Incapacidad Permanente. Recuperación.
31. Prestaciones (II). Jubilación. Muerte y Supervivencia. Prestaciones familiares por hijo a cargo.
32. Protección por desempleo. Nivel contributivo y nivel asistencial. Especial referencia a los liberados de prisión. Duración y cuantía.

GP3AF2

ACTIVIDADES PRODUCTIVAS EN CENTROS PENITENCIARIOS

1. Organizar y gestionar la producción editorial. Gestionar y supervisar la producción en los procesos de impresión, de encuadernación y manipulados.
2. Organizar la fabricación y supervisar la producción en industrias de la madera y mueble.

3. Desarrollar productos cerámicos.
4. Dirigir y organizar la elaboración de patrones. Organizar los procesos de confección de prendas, calzado y artículos textiles y de piel.
5. Programar y controlar la producción agrícola y/o ganadera.
6. Coordinar y controlar la fabricación de pastas, papeles, cartones y sus transformados.
7. Coordinar y controlar la elaboración y transformación de plásticos y caucho.
8. Programar, gestionar y controlar la producción en la industria alimentaria.
9. Desarrollar procesos y métodos de mantenimiento y organizar la ejecución del montaje y del mantenimiento y reparación de las instalaciones de edificio y proceso.
10. Organizar, gestionar y controlar la ejecución y mantenimiento de las instalaciones electrotécnicas, así como desarrollar y mantener equipos de control automático e instalaciones automatizadas.
11. Desarrollar y mantener sistemas informáticos y de comunicación industrial, sistemas electrónicos de potencia y sistemas automáticos de medida y regulación para procesos continuos y para procesos secuenciales.
12. Organizar, planificar y controlar los procesos de reparación de averías y/o modificaciones en el área electromecánica y de reparación de carrocería, bastidor, cabina y equipo.
13. Desarrollar proyectos de matrices, moldes y utillajes para el proceso de fabricación mecánica así como productos de fabricación mecánica.
14. Gestionar y supervisar los procesos de fabricación y montaje de reparación de construcciones metálicas, así como organizar la producción de construcciones metálicas.

INSTALACIONES ELECTROTÉCNICAS.

1. Redes eléctricas: Tipología. Características.
2. Líneas aéreas y subterráneas de media tensión (MT) y baja tensión (BT): Estructura y elementos. Equipos, dispositivos y materiales utilizados en las líneas de distribución.
3. Centros de transformación (CT). Tipología. Características. Partes y elementos de un CT. Procedimientos de montaje.
4. Instalaciones de enlace e interior: Características. Equipos. Dispositivos y materiales. Procedimientos de montaje.
5. Instalaciones específicas: Tipología y características.
6. Instalaciones de alumbrado: Accesorios para su funcionamiento. Luminarias. Procedimientos de montaje.
7. Puesta en servicio y mantenimiento de las instalaciones eléctricas. Tipología de averías. Diagnóstico y localización de averías.
8. Instalaciones electroacústicas. Tipología y características. Técnicas específicas de montaje. Diagnóstico y localización de averías.
9. Instalaciones de antenas: Tipología y características. Técnicas y procesos específicos de montaje. Diagnóstico y localización de averías.
10. Instalaciones de telefonía interior e intercomunicación: Tipología y características. Conductores (cable y fibra óptica). Técnicas y procesos específicos de montaje. Diagnóstico y localización de averías.
11. Instalaciones de seguridad: Tipología y características. Técnicas y procesos específicos de montaje. Diagnóstico y localización de averías.
12. Instalaciones de energía solar fotovoltaica: Tipología y características. Técnicas y procesos de montaje. Diagnóstico y localización de averías.
13. Automatización en viviendas y edificios: Clasificación de las instalaciones, "Domótica" y edificios inteligentes.

14. Técnicas y procesos de montaje y conexionado de las instalaciones automatizadas en viviendas y edificios. Diagnóstico y localización de averías.

MANTENIMIENTO Y MONTAJE DE INSTALACIONES DE EDIFICIO Y PROCESO

1. Clasificación, características y aplicaciones de materiales para instalaciones: Férricos. Metálicos no férricos. Plásticos. Cerámicos. Aglomerados y compuestos. De estanquidad. Aislantes térmicos. Pinturas, barnices. Aceites y grasas
2. Técnicas de mecanizado: Características. Máquinas, útiles y herramientas.
3. Técnicas de unión: Uniones desmontables y fijas. Tipología, características, medios y técnicas empleados.
4. Técnica de montaje de tuberías: Materiales específicos. Máquinas, útiles y herramientas.
5. Técnicas de montaje de conductos: Construcción de conductos. Distribuidores de aire. Máquinas, útiles y herramientas.
6. Averías en los sistemas de instalaciones: Causas. Diagnóstico: Procedimientos y medios.
7. Automatización. Sistemas cableados y sistemas programados. Tecnología y medios utilizados. Elementos y dispositivos.
8. Máquinas hidráulicas y equipos para instalaciones: Bombas, ventiladores, válvulas manuales y automáticas. Tipos, características, selección, aplicaciones.
9. Acústica: Ruidos y vibraciones. Amortiguación.
10. Equipos para instalaciones de calefacción y ACS y vapor: Calderas, quemadores, chimeneas, hornos secadores, humidificadores, depósito de combustible. Tipos y características.
11. Equipos para instalaciones frigoríficas: Compresores, condensadores, evaporadores, etc. Tipos, características, selección.
12. Equipos para acondicionamiento de aire: Climatizadores, ventilo-convectores, bombas de calor, etc. Características, tipos.
13. Máquinas eléctricas. Maniobra y puesta en servicio.
14. Elementos estructurales: Soportes. Bancadas. Anclajes.

RESTAURACIÓN

1. Maquinaria, equipos y utensilios para la producción culinaria: Maquinaria básica. Batería y utillaje. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones, modos de operar, mantenimiento de uso.
2. Materias primas: Descripción: variedades y características. Clasificación comercial de las materias primas. Necesidades de conservación y regeneración.
3. Dietética y nutrición: Caracterización nutricional de las materias primas. Clasificación de las dietas. Aplicación de la dietética a las elaboraciones culinarias.
4. Técnicas de cocina: Conceptos y clases. Características. Procesos de ejecución de las técnicas básicas. Tratamiento de las materias primas durante los procesos de ejecución.
5. Elaboraciones culinarias. Decoración y presentación de elaboraciones. Elaboraciones ante el comensal.
6. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de productos: Clases y características. Equipos asociados a cada sistema/ método. Necesidades de conservación y regeneración de los diferentes géneros
7. Cocinas territoriales: Características generales. Descripción de elaboraciones significativas. Técnicas de elaboración.
8. Maquinaria, equipos y utensilios para la producción en obradores de pastelería e industrias de panadería. Maquinaria básica y Batería y utillaje propio de los distintos departamentos: clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones, mantenimiento de uso, ubicación y distribución.

9. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para pastelería y panadería: Definición, clasificación y aplicaciones. Procedimientos y técnicas de elaboración de: jarabes, gelatinas y jaleas, confituras, masas, pastas dulces, cremas y rellenos dulces.
10. Bebidas no alcohólicas. Clasificación, características y tipos. Elaboración. Conservación.
11. Aperitivos, cervezas, aguardientes y licores. Clasificación, características y tipos. Elaboración. Conservación. Cata.
12. Vino y restauración. Clasificación. Procesos de elaboración. Transporte y conservación. Adecuación entre platos y vinos. Cata.
13. Definición y características tipo de un cóctel. Series de coctelería. Preparación y decoración. Conservación.
14. Atención al cliente y venta de servicios de restauración. Técnicas de protocolo e imagen personal.

GP3AF3

RADIOLOGÍA

1. Principios de radiología convencional: Propiedades de los rayos X. Características físicas de la materia. Unidades de radiología convencional
2. Equipos para radiología convencional: Producción de los rayos X: el tubo de rayos X. Procedimientos de calentamiento y enfriamiento del tubo, características de la radiación producida por el tubo, el generador de rayos X, penetración de los rayos X. Técnicas especiales: tomografía, xerorradiografía, radioscopia, con contraste.
3. Contrastes utilizados en radiología: Contrastes positivos. Contrastes negativos. Contrastes liposolubles. Técnicas de doble contraste. Complicaciones y reacciones adversas producidas por los contrastes.
4. Técnicas radiológicas: técnica radiográfica simple; técnicas radiográficas especiales; radioscopia. Histerosalpingografía. Mamografía.
5. Técnicas radiológicas intervencionistas: Exploración radiológica del tórax, del corazón, del abdomen, del páncreas-bazo, del hígado, de aparato urinario, de vísceras huecas, del aparato genital, de la cara y del cuello, del cráneo. Angiografía. Flebografía.
6. Principios de tomografía axial computadorizada (TAC). Principios de resonancia magnética (RM).
7. Contrastes utilizados en TAC y RM: Contrastes positivos. Contrastes negativos. Contrastes liposolubles. Composición y aplicaciones. Técnicas de doble contraste. Complicaciones y reacciones adversas producidas por los contrastes.
8. Técnicas radiológicas de exploración con TAC: Estudios con y sin contraste. Estudios de alta definición. Estudios dinámicos secuenciales y en plano único. Adquisición volumétrica. Angio-TAC. Reconstrucción multiplanar y en 3D. Densitometría ósea.
9. Técnicas radiológicas de exploración con RM: Estudios con y sin contraste. Contraindicaciones. Técnicas spin-eco. Técnicas de gradiente de eco. Técnicas ultrarrápidas. Angio RM. Espectroscopia.
10. Exploraciones radiológicas con TAC y RM: Exploración radiológica del tórax, del corazón, del abdomen, de páncreas-bazo, del hígado, del aparato urinario, de vísceras huecas, del aparato genital masculino, del aparato genital femenino, del cuello, de la cara, del cráneo, del peñasco.
11. Protección radiológica: Concepto y objetivos. Protección radiológica operacional en las distintas unidades. Clasificación de zonas: señalización y normas generales. Barreras, dispositivos y prendas de protección. Protección personal

12. Gestión de material radiactivo: Técnicas de solicitud, recepción, almacenamiento, manipulación y control de material y residuos radiactivos generados. Encapsulado y control de fuentes. Efluentes y residuos.
13. Emergencias: Plan de emergencia. Protocolos de actuación
14. Procesamiento y tratamiento de la imagen radiológica

GP4 AF1

LAVANDERIA

1. Conceptos generales sobre los tejidos
2. Procedimiento a seguir en una lavandería
3. El lavado de la ropa. La limpieza de las manchas
4. El planchado de la ropa. Precauciones en el planchado.
5. Técnicas de planchado.
6. Maquinaria y utensilios de planchado.
7. Limpieza y mantenimiento de las planchas
8. Limpieza del local de lavandería y planchado.
9. Organización del espacio y del tiempo.
10. Principales productos y útiles de limpieza. Limpieza de las partes de un local

GP4AF2

COCINA

1. Maquinaria, equipos y utensilios para la producción culinaria y para el servicio de alimentos y bebidas: Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. Mantenimiento de uso.
2. Variedades y características de las materias primas. Cualidades y aplicaciones gastronómicas. Necesidades de conservación y regeneración. Tratamiento básico de materias primas en la preelaboración de productos.
3. Conservación de alimentos: Sistemas y métodos. Equipos asociados a cada sistema/método Regeneración de productos: Definición, procedimientos.
4. Técnicas de Cocina: Conceptos generales. Características. Procesos de ejecución de las técnicas básicas. Resultados y controles. Efectos en las materias primas.
5. Elaboraciones elementales de cocina: Utilización de vegetales-hortalizas, legumbres y arroz, pastas, carnes en sus diferentes clases, pescados y mariscos, otros. Elaboración y ejecución de platos tipo ensaladas, potajes, sopas, consomés y cremas, entremeses y aperitivos. Guarniciones culinarias.
6. Masas y pastas básicas. Cremas y rellenos. Clasificación y descripción. Técnicas de elaboración tanto principales como derivadas de masas, pastas, cremas y rellenos .
7. Postres: Clasificación y descripción. Técnicas de elaboración de postres simples. Técnicas de elaboración de repostería caliente y fría. Técnicas de elaboración de helados y sorbetes. Aplicaciones.
8. Servicios tipo "buffet", "self-service" o análogos: Concepto y clases. Operaciones de montaje. Técnicas de servicio al comensal.
9. Vino y restauración. Clasificación básica de vinos. Características de vinos significativos. Normas generales del servicio de vinos. Maridaje de alimentos y vinos.
10. Bebidas no alcohólicas. Clases, variedades y características. Procedimientos de elaboración de las diferentes bebidas no alcohólicas.

EQUIPOS E INSTALACIONES ELECTROTÉCNICAS

1. Tipología y estructura de las redes eléctricas de distribución. Redes de distribución aéreas en MT y BT. Redes de distribución subterráneas en MT y BT. Procesos de construcción de redes de media y baja tensión. Mantenimiento de redes eléctricas. Diagnóstico y localización de averías.
2. Centros de transformación: Finalidad. Clasificación. Partes de un CT interior y de interperie. Elementos de un CT. Montaje de un CT. Mantenimiento de CT. Diagnóstico y localización de averías.
3. Instalaciones de enlace. Partes y elementos que las constituyen. Montaje y mantenimiento de instalaciones de enlace. Diagnóstico y localización de averías..
4. Instalaciones de megafonía y de antenas: Tipología y características. Simbología. Equipos y elementos. Conductores. Materiales auxiliares. Técnicas específicas de montaje. Diagnóstico y localización de averías.
5. Instalaciones telefonía interior e intercomunicación e Instalaciones de seguridad: Tipología y características. Simbología. Equipos y elementos. Conductores. Materiales auxiliares. Técnicas específicas de montaje. Diagnóstico y localización de averías.
6. Instalaciones de energía solar fotovoltaica: Tipología y características. Simbología. Equipos y elementos. Conductores. Materiales auxiliares. Técnicas específicas de montaje. Diagnóstico y localización de averías.
7. Transformadores. Máquinas eléctricas rotativas de corriente continua (CC): Clasificación. Tipología y características. Partes constructivas. Funcionamiento. Detección, localización y reparación de averías. Procedimientos y medios.
8. Clasificación de las instalaciones eléctricas de interior en función del tipo de edificio y servicio que prestan. Características de las instalaciones.
9. Automatización. Fundamentos y áreas de aplicación.
10. Cuadros eléctricos: Tipología y características. Campos de aplicación. Envoltorios y materiales auxiliares (perfiles para montaje de elementos, canalizaciones, conductores y embarrados, etc.). Mecanizado de envoltorios. Procedimientos y medios.

MANTENIMIENTO GENERAL

1. Organización de trabajos de obras de albañilería. Construcción de cerramientos y particiones de fábrica. Construcción e impermeabilización de cubiertas. Realización de revestimientos, conglomerados y Realización conducciones lineales sin presión.
2. Solado y alicatado.
3. Aplicación de pinturas y barnices.
4. Mantenimiento de equipos y realización de instalaciones de distribución y suministro de energía eléctrica en Media y Baja Tensión.
5. Mantenimiento y realización de instalaciones singulares en el entorno de los edificios.
6. Mantenimiento de equipos e instalaciones electrotécnicas automatizadas.
7. Instalación y mantenimiento de equipos electrónicos de consumo, de TV y vídeo, electrónicos microinformáticos y terminales de telecomunicación.
8. Montaje de construcciones metálicas y soldadura en atmósfera natural.
9. Instalación y acabado de carpintería y mueble.
10. Mantenimiento de instalaciones de climatización, producción de calor y redes de agua y gases combustibles.

MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES DE FRÍO, CLIMATIZACIÓN Y PRODUCCIÓN DE CALOR

1. Instrumentos de medida de variables termodinámicas, hidráulicas y eléctricas y específicas. Tipología, características y aplicación. Técnicas de medición.
2. Sistemas frigoríficos: Equipos y materiales. Tipos, características y aplicaciones. Partes constituyentes.
3. Instalaciones de refrigeración y congelación: Clasificación. Configuración de la instalación. Partes y elementos constituyentes. Determinación de la potencia frigorífica de la instalación. Comprobación de los parámetros característicos. Ajuste, regulación y puesta en marcha.
4. Instalaciones de acondicionamiento de aire y de ventilación: Clasificación. Configuración de la instalación. Partes y elementos constituyentes. Procesos de tratamiento y acondicionamiento del aire... Determinación y selección de elementos. Comprobación de los parámetros característicos. Ajuste, regulación y puesta en marcha.
5. Equipos de producción de calor: Quemadores. Calderas y hornos. Chimeneas.
6. Instalaciones de producción de calor: Clasificación. Configuración de la instalación. Partes y elementos constituyentes. Comprobación de los parámetros característicos. Ajuste, regulación y puesta en marcha.
7. Instalaciones de agua: Clasificación. Configuración de la instalación. Partes y elementos constituyentes. Comprobación de los parámetros característicos. Ajuste, regulación y puesta en marcha.
8. Gases combustibles. Clasificación. Configuración de las instalaciones de almacenamiento, redes y acometidas de combustibles gaseosos. Aparatos de utilización del gas (calentadores, calderas, hornos, etc.). Comprobación de los parámetros característicos. Ajuste, regulación y puesta en marcha.
9. Montaje de instalaciones: Fases de montaje. Útiles, herramientas y medios empleados en el montaje. Técnicas de utilización. Técnicas y operaciones de montaje.
10. Mantenimiento de instalaciones: Tipología de las averías. Diagnóstico y localización de averías. Procedimientos. Operaciones de mantenimiento. Técnicas y procedimientos. Medios y herramientas.

GP4AF3

AUXILIAR DE ENFERMERIA

1. Funciones, cualidades y aptitudes del auxiliar de enfermería.
2. Técnicas de higiene y aseo del paciente.
3. Posiciones y movilización del paciente en la cama.
4. Cuidados del paciente en su alimentación y nutrición.
5. Actuación del auxiliar de enfermería en geriatría.
6. Cuidados del recién nacido.
7. Vías de administración del medicamento.
8. Recogida de muestras.
9. Preparación del paciente quirúrgico.
10. Úlceras por decúbito, prevención y tratamiento.

GP5AF1

LIMPIEZA

1. Tareas y procedimientos de limpieza de oficinas: despachos, áreas comunes, servicios.
2. Uso, funcionamiento, limpieza y conservación de los utensilios y maquinaria de limpieza.
3. Principales productos de limpieza y su utilización.
4. Limpieza de pavimentos.
5. Limpieza de enseres, maquinaria y ordenadores.
6. Residuos: separación y recogida; depósito y transporte.

ORDENANZA

1. Control de acceso, identificación, información, atención y recepción de personal visitante.
2. Recepción, distribución y entrega de paquetería y documentación.
3. Manejo de máquinas reproductoras y otras análogas.
4. Franqueo, depósito, entrega, recogida y distribución de correspondencia.
5. Realización de recados oficiales fuera y dentro del centro de trabajo.
6. Información de anomalías o incidentes en el centro de trabajo.

GP5AF2

PROGRAMA 1

1. Menaje de cocina.
2. Funcionamiento y uso de la maquinaria de cocina.
3. Recepción y almacenamiento de alimentos.
4. Manipulación de alimentos: preparación, elaboración y conservación.
5. Principales técnicas de cocina.
6. Limpieza, higiene y mantenimiento del mobiliario, menaje y maquinaria