

las mesas y presentación de los alimentos.

Tema 12.- Clasificación de las técnicas de cocinado. Procedimientos por vía húmeda: cocción, guisado y frituras. Procedimientos por vía seca: asados.

Tema 13.- Los alimentos. Clases: hidratos de carbono, grasas y proteínas.

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

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

Ordenanza

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

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

Tema 3.- Conocimientos de cultura general.

Tema 4.- Nociones fundamentales de aritmética. Principales operaciones de cálculo.

Tema 5.- La comunicación y el lenguaje. Formas de expresión oral y escrita. Conocimientos generales de ortografía.

Tema 6.- El envío de la documentación a través de medios postales y telegráficos. Técnicas de empaquetado y transporte.

Tema 7.- Los documentos administrativos básicos. Archivo y registro de la documentación. Técnicas de clasificación y ordenación de documentos.

Tema 8.- Fotocopiadoras: características y manejo.

Tema 9.- Los derechos de los ciudadanos en sus relaciones con las Administraciones Públicas. Aspectos generales de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Peon Especializado: General

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

Tema 2.- Nociones generales sobre utilización de hormigones y otras fábricas.

Tema 3.- Conservación de instalaciones. Arreglo de pequeñas averías.

Tema 4.- Señalización vertical y horizontal, elementos que la integran, conservación y reposición.

Tema 5.- Materiales a utilizar en la Conservación de Carreteras. Ejecución.

Tema 6.- Nociones generales sobre maquinaria específica de Obras Públicas.

Tema 7.- Seguridad Vial.

Peon Especializado: de Centro

Tema 1.- Nociones generales sobre utilización de hormigones y otras fábricas.

Tema 2.- Nociones generales sobre conservación de instalaciones.

Tema 3.- Nociones básicas sobre trabajos de jardinería y otros.

Tema 4.- Conocimientos básicos de fontanería, electricidad y albañilería. Reparaciones de averías simples.

Tema 5.- Nociones generales sobre maquinaria y utillaje.

Tema 6.- Conocimientos básicos de instalaciones de aire acondicionado, calefacción y agua fría y caliente.

Tema 7.- Técnicas de limpieza manual y mecánica de instalaciones, talleres, vehículos, etc.

Tema 8.- Identificación de productos de limpieza y desinfección. Composición e información sobre las propiedades de sus componentes. Identificación de los peligros. Dosificación. Significado de los símbolos utilizados en las etiquetas de los productos.

Tema 9.- Manipulación, transporte y almacenamiento de los productos.

Personal de Limpieza y Servicios Domésticos

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

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

Tema 3.- Metodología de los procesos de limpieza y desinfección de dependencias interiores y exteriores. Programas de mantenimiento de limpieza y buen orden del centro de trabajo, sus instalaciones y enseres.

Tema 4.- Técnicas de ejecución de las labores propias de limpieza manual o mecánica de las diferentes instalaciones del centro de trabajo: Labores de limpieza de parámetros horizontales y verticales, mobiliario y colocación del mismo, elementos ornamentales, aluminio, cristales, etc. Cuidados especiales en la limpieza de aparatos de ofimática.

Tema 5.- Técnicas de higienización de las dependencias y del menaje y útiles de cocina. Técnicas de manipulación y conservación de alimentos.

Tema 6.- Orden de actuación en la limpieza de edificios públicos. Especialidades de la limpieza en centros de

atención a la infancia, centros de mayores y discapacitados.

Tema 7.- Útiles, productos y técnicas de lavado, planchado y costura.

Tema 8.- Manipulación de alimentos. Higiene y sanidad alimentaria. Montaje de comedores y servicio de comidas.

Tema 9.- Tipos de residuos. Identificación y tratamiento de los residuos. Recogida y evacuación.

Orden de 30-06-2003, por la que se convoca el Proceso Selectivo para la cobertura, con carácter fijo y por el sistema general de acceso de discapacitados, de puestos vacantes correspondientes a la plantilla de personal laboral de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

El Decreto 25/1999, de 9 de marzo (DOCM. nº 13, de 12 de marzo de 1999), por el que se aprueba la Oferta de Empleo Público de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha para 1999, prevé la convocatoria de los procesos selectivos de personal laboral de la Administración de la Junta de Comunidades por el sistema de concurso-oposición, determinando el número de puestos a convocar.

A su vez, el Decreto 98/2001, de 20 de marzo (DOCM. nº 36, de 23 de marzo) por el que se aprueba la Oferta de Empleo Público para 2001, mantiene idéntico sistema de selección y autoriza a la Administración para que pueda unificar en una sola convocatoria los puestos incluidos en ambas Ofertas; establece, además, una reserva del 5 por 100 del total de los puestos ofertados para ser cubiertas por personas con discapacidad de grado igual o superior al 33 por 100.

En relación con esta reserva de puestos de trabajo, la Ley 12/2001, de 29 de noviembre, de acceso de las personas con discapacidad a la función pública de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, dispone en su artículo 1 su convocatoria en un turno independiente al que solo podrán concurrir las personas con discapacidad.

En su virtud, esta Consejería de Administraciones Públicas, en uso de las