

# **Acaip**

# **LABORALES**

---

## **CONSOLIDACIÓN**

## **PERSONAL LABORAL**

### **Grupo Profesional 4**

---

- PLAZAS CONSOLIDACIÓN GRUPO PROFESIONAL 4 EN PRISIONES.**
- TEMARIOS CONSOLIDACIÓN GRUPO PROFESIONAL 4.**

La reseña de la convocatoria del grupo 4 se publicará en el BOE del día 4 de diciembre de 2008 y **el examen tendrá lugar el día 4 de abril de 2009.**

Madrid a 7 de noviembre de 2008

---

**ACAIP. APARTADO DE CORREOS 7227, 28080 MADRID. Tlf.: 915175152. Fax: 915178392.**  
E-mail: [acaip-madrid@wanadoo.es](mailto:acaip-madrid@wanadoo.es); [oficinamadrid@acaip.info](mailto:oficinamadrid@acaip.info)

**web: [www.acaip.info](http://www.acaip.info)**

---

INTERIOR	INSTITUCIONES PENITENCIARIAS	ALGECIRAS	4976194	CADIZ	OFICIAL DE ACTIVIDADES TÉCNICAS Y PROFESIONALES	2	COCINA
INTERIOR	INSTITUCIONES PENITENCIARIAS	A LAMA	4976176	PONTEVEDRA	OFICIAL DE ACTIVIDADES TÉCNICAS Y PROFESIONALES	2	COCINA
INTERIOR	INSTITUCIONES PENITENCIARIAS	BURGOS	4976296	BURGOS	OFICIAL DE ACTIVIDADES TÉCNICAS Y PROFESIONALES	2	COCINA
INTERIOR	INSTITUCIONES PENITENCIARIAS	ALICANTE PSIQUIATRICO	4976171	ALICANTE	OFICIAL DE ACTIVIDADES TÉCNICAS Y PROFESIONALES	2	PELUQUERIA
INTERIOR	INSTITUCIONES PENITENCIARIAS	MADRID V	4976070	MADRID	OFICIAL DE ACTIVIDADES TÉCNICAS Y PROFESIONALES	2	MONTAJE Y MANT. INSTAL FRIO, CLIMA
INTERIOR	INSTITUCIONES PENITENCIARIAS	SANTOÑA	4976234	SANTANDER	OFICIAL DE ACTIVIDADES TÉCNICAS Y PROFESIONALES	2	COCINA
INTERIOR	INSTITUCIONES PENITENCIARIAS	HUELVA	4976056	HUELVA	OFICIAL DE ACTIVIDADES TÉCNICAS Y PROFESIONALES	2	EQUIPOS E INSTAL. ELECTROTEC.
INTERIOR	INSTITUCIONES PENITENCIARIAS	SEVILLA PSIQUIATRICO	4976167	SEVILLA	OFICIAL DE ACTIVIDADES TÉCNICAS Y PROFESIONALES	2	PELUQUERIA
INTERIOR	INSTITUCIONES PENITENCIARIAS	JAÉN	4976097	JAÉN	OFICIAL DE ACTIVIDADES TÉCNICAS Y PROFESIONALES	2	EQUIPOS E INSTAL. ELECTROTEC.
INTERIOR	INSTITUCIONES PENITENCIARIAS	SEVILLA	4976088	SEVILLA	OFICIAL DE ACTIVIDADES TÉCNICAS Y PROFESIONALES	2	EQUIPOS E INSTAL. ELECTROTEC.
INTERIOR	INSTITUCIONES PENITENCIARIAS	VILLENA	4976244	ALICANTE	OFICIAL DE ACTIVIDADES TÉCNICAS Y PROFESIONALES	2	COCINA
INTERIOR	INSTITUCIONES PENITENCIARIAS	VILLENA	4976206	ALICANTE	OFICIAL DE ACTIVIDADES TÉCNICAS Y PROFESIONALES	2	COCINA
INTERIOR	INSTITUCIONES PENITENCIARIAS	SAN SEBASTIAN	4976086	GUIPUZCOA	OFICIAL DE ACTIVIDADES TÉCNICAS Y PROFESIONALES	2	EQUIPOS E INSTAL. ELECTROTEC.
INTERIOR	INSTITUCIONES PENITENCIARIAS	LAS PALMAS	4976059	LAS PALMAS G.C	OFICIAL DE ACTIVIDADES TÉCNICAS Y PROFESIONALES	2	EQUIPOS E INSTAL. ELECTROTEC.

# **CONSOLIDACION GP 4**

## **TEMARIOS**



ACTIVIDADES TÉCNICAS Y PROFESIONALES

GP4

## COCINA (R. D. 146/ 1994)

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 (R. D. 198 / 1996)**

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 intemperie. 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. Envolventes y materiales auxiliares (perfiles para montaje de elementos, canalizaciones, conductores y embarrados, etc.). Mecanizado de envolventes. 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.

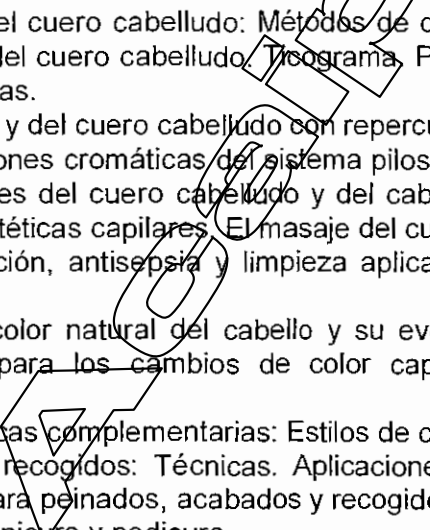
## **MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES DE FRÍO, CLIMATIZACIÓN Y PRODUCCIÓN DE CALOR (R. D. 1151/1997)**

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

## PELUQUERIA (Real Decreto 199/96)

1. La morfología del cuerpo humano y su relación con el peinado: Morfología del rostro, sus facciones y sus representaciones gráficas. Estilos de facciones. Morfología del cráneo del y del cuello y sus representaciones gráficas.
2. Estudio de las características y condiciones del cabello: Tipos características y condiciones del cabello. Estilismo: estilos de corte, de peinados y acabados y de coloraciones



- 
3. Análisis del cabello y del cuero cabelludo: Métodos de diagnóstico de las alteraciones estéticas del cabello y del cuero cabelludo. Tricograma. Pruebas de diagnóstico capilar. Otras técnicas tricológicas.
  4. Alteraciones del cabello y del cuero cabelludo con repercusiones estéticas: Alteraciones del tallo piloso. Alteraciones cromáticas del sistema piloso. Alteraciones de la cantidad. Enfermedades frecuentes del cuero cabelludo y del cabello. Tratamientos específicos para las alteraciones estéticas capilares. El masaje del cuero cabelludo.
  5. Desinfección, esterilización, antisepsia y limpieza aplicadas a peluquería. La higiene capilar.
  6. Cambios de color: El color natural del cabello y su evolución a lo largo de la vida. Cosmética específica para los cambios de color capilar. Proceso de cambio de coloración en el cabello
  7. Corte de cabello y técnicas complementarias: Estilos de corte y su ejecución técnica.
  8. Peinados, acabados y recogidos: Técnicas. Aplicaciones de extensiones al cabello. Cosmética específica para peinados, acabados y recogidos.
  9. Técnicas básicas de manicura y pedicura.
  10. Cosmetología aplicada a la peluquería.

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.