

## ÍNDICE

---

### Temario general básico

---

- Unidad didáctica 1.** La Constitución Española.
- Unidad didáctica 2.** La organización territorial del Estado.
- Unidad didáctica 3.** El régimen local español.
- Unidad didáctica 4.** La organización municipal.
- Unidad didáctica 5.** Funcionamiento de los órganos colegiados locales.
- Unidad didáctica 6.** La función pública local.
- Unidad didáctica 7.** Derechos y deberes de los funcionarios de las entidades locales.
- Unidad didáctica 8.** Prevención de riesgos laborales.
- Unidad didáctica 9.** Medidas de prevención y protección. El plan de autoprotección.
- Unidad didáctica 10.** Régimen jurídico de la protección de datos de carácter personal. Regulación. Conceptos y principios.
- Unidad didáctica 11.** Igualdad efectiva entre hombres y mujeres.

## ÍNDICE

---

### VOLUMEN 1

#### Personal subalterno

---

- Unidad didáctica 1.** La comunicación. concepto, elementos y tipos.
- Unidad didáctica 2.** La comunicación telefónica. Características. Barreras. Componentes.
- Unidad didáctica 3.** La centralita telefónica. Clases, componentes y funcionamiento.
- Unidad didáctica 4.** La calidad en la atención telefónica I.
- Unidad didáctica 5.** Calidad de la atención telefónica II.
- Unidad didáctica 6.** Etapas de una llamada telefónica.
- Unidad didáctica 7.** La atención al público.
- Unidad didáctica 8.** El administrado.
- Unidad didáctica 9.** El acto administrativo.
- Unidad didáctica 10.** El procedimiento administrativo.
- Unidad didáctica 11.** Ordenanzas, reglamentos y bandos.

## VOLUMEN 2

- Unidad didáctica 12.** Documento, registro y archivo. Acceso electrónico de los ciudadanos a los servicios públicos.
- Unidad didáctica 13.** Tratamiento de la correspondencia y paquetería. Personal auxiliar de servicios.
- Unidad didáctica 14.** Materiales y maquinaria auxiliar de oficina.
- Unidad didáctica 15.** Introducción a la informática. El ordenador.
- Unidad didáctica 16.** Introducción a la informática. ofimática básica: Microsoft Word, Microsoft Excel.
- Unidad didáctica 17.** Vigilancia y custodia de edificios.

## VOLUMEN 3

- Unidad didáctica 18.** Almacenaje y traslado de objetos y documentos. Manejo de la carga.
- Unidad didáctica 19.** Preparación de reuniones. Manejo de medios audiovisuales.
- Unidad didáctica 20.** Protocolo en las administraciones públicas.
- Unidad didáctica 21.** Mantenimiento del edificio.
- Unidad didáctica 22.** Pequeñas reparaciones.
- Unidad didáctica 23.** Prevención de riesgos laborales y salud laboral. Personal de servicios.
- Unidad didáctica 24.** Plan de emergencias contra incendios. Evacuación de edificios. Primeros auxilios.

## ÍNDICE

---

### Personal de limpieza de edificios

---

- Unidad didáctica 1.** Funciones del personal de limpieza. Organización del trabajo. Medidas sanitarias de orden general.
- Unidad didáctica 2.** La limpieza. Tipos y formas de realizarla.
- Unidad didáctica 3.** Especialidades de la limpieza. Eliminación de residuo.
- Unidad didáctica 4.** Productos de limpieza.
- Unidad didáctica 5.** Aparatos de limpieza.
- Unidad didáctica 6.** Protección y prevención en la aplicación de productos de limpieza.
- Unidad didáctica 7.** Limpieza de cocinas.
- Unidad didáctica 8.** RD 485/1997 y RD 486/1997, de 14 de abril.
- Unidad didáctica 9.** Plan de emergencia contra incendios. Evacuación de edificios. Primeros auxilios.

## ÍNDICE

---

### Personal de lavandería y planchado

---

**Unidad didáctica 1.** Áreas organizativas del servicio de lavandería y planchado.

**Unidad didáctica 2.** Medios y recursos de lavandería y planchado.

**Unidad didáctica 3.** La ropa hospitalaria.

**Unidad didáctica 4.** Procesos de lavado y desinfección de ropa hospitalaria.

**Unidad didáctica 5.** Características de los textiles y fibras que componen los tejidos.

**Unidad didáctica 6.** Calidad en hostelería hospitalaria.

**Unidad didáctica 7.** Protección medioambiental en lavandería.

**Unidad didáctica 8.** Prevención de riesgos laborales en el servicio de lavandería y planchado.

## ÍNDICE

---

### La cocina y su personal

---

**Unidad didáctica 1.** El local y área de cocina.

**Unidad didáctica 2.** Maquinaria de cocina, mobiliario, batería y utensilios.

**Unidad didáctica 3.** El personal de cocina y sus funciones.

### Los alimentos

---

**Unidad didáctica 4.** Los alimentos.

**Unidad didáctica 5.** Términos culinarios.

**Unidad didáctica 6.** Preparación, conservación, emplatado y transporte de alimentos.

**Unidad didáctica 7.** Conservación, regeneración y almacenaje de los distintos géneros.

**Unidad didáctica 8.** Elaboraciones básicas culinarias.

## Seguridad e higiene. Limpieza

---

**Unidad didáctica 9.** La seguridad e higiene en la cocina (I).

**Unidad didáctica 10.** La seguridad e higiene en la cocina (II).

**Unidad didáctica 11.** Manipulación de alimentos.

**Unidad didáctica 12.** Limpieza y desinfección.

**Unidad didáctica 13.** Calidad. Protección medioambiental.

## ÍNDICE

---

### Conductor de vehículos oficiales

---

**Unidad didáctica 1.** El conductor.

**Unidad didáctica 2.** El permiso de conducción.

**Unidad didáctica 3.** El vehículo.

**Unidad didáctica 4.** Seguridad en el vehículo.

**Unidad didáctica 5.** Autopista y autovía.

**Unidad didáctica 6.** La vía y la velocidad.

**Unidad didáctica 7.** La señalización, marcas viales y semáforos.

**Unidad didáctica 8.** Prioridad de paso. Cruces, incorporaciones y maniobras.

**Unidad didáctica 9.** Adelantamientos, cambios de sentido y estacionamientos.

**Unidad didáctica 10.** Los sistemas de alumbrado. La señalización óptica y acústica.

**Unidad didáctica 11.** Accidentes de circulación, conductas delictivas e infracciones.

**Unidad didáctica 12.** Primeros auxilios para bomberos.

**Unidad didáctica 13.** La inspección técnica de vehículos (ITV).