

ANEXO II

PROGRAMA QUE HA DE REGIR EL PROCESO SELECTIVO CORRESPONDIENTE AL PUESTO DE OFICIAL/A DE MANTENIMIENTO DEL CENTRO TECNOLÓGICO I+D

Materias comunes

1. La Ley 29/2002, de 17 de diciembre, de creación del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (BOA de 27 de diciembre de 2002), y sus modificaciones por las Leyes 26/2003, de 30 de diciembre, (BOA de 31 de diciembre de 2003), 6/2006, de 22 de junio (BOA de 17 de julio de 2006) y Ley 3/2012, de 8 de marzo (BOA de 19 de marzo de 2012).
2. Los Estatutos del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón, aprobados por el Decreto 124/2009, de 7 de julio, del Gobierno de Aragón (BOA de 16 de julio de 2009).
3. Las instalaciones del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón.¹

Materias específicas

1. Electricidad de alta y baja tensión. Conceptos generales. Definición de unidades de medida. Sistemas eléctricos y sus componentes. Interpretación de esquemas. Reparación de averías en aparatos de laboratorios, salas blancas y animalarios.
2. Fontanería, saneamiento y agua caliente sanitaria. Prevención de legionellosis. Bombas y grupos de presión, tipos, funcionamiento y componentes. Instalaciones interiores incluidas las de los diferentes gases y sus conducciones en laboratorios, salas blancas y animalarios con nivel de seguridad biológica 3 y 4.
3. Climatización y calefacción. Instalaciones térmicas en los edificios. Climatización para laboratorios, salas blancas y animalarios con nivel de seguridad biológica 3 y 4.
4. Instalaciones de producción de frío, cámaras de congelación y ultracongeladores. Conceptos generales. Salas de cámaras. Interpretación de esquemas. Componentes. Reparaciones frecuentes.

¹ La información se halla disponible en la página web del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (<http://www.cita-aragon.es>)

5. Albañilería y pintura. Conceptos fundamentales. Tipos de materiales y herramientas. Clasificación. Preparación de superficies. Reparaciones frecuentes en edificios, laboratorios, salas blancas y animalarios.
6. Conceptos básicos de jardinería. Césped, arbustos y setos. Cuidados y mantenimiento. Problemas y sus soluciones. Sistemas de riego. Aplicación de productos fitosanitarios. Plagas y enfermedades.
7. Iluminación. Conceptos generales. Tipos de lámparas. Iluminación en laboratorios, salas blancas y animalarios con nivel de seguridad biológica 3 y 4. Instalación, mantenimiento y conservación.
8. Funcionamiento, manejo y control de puertas de biocontención para establecer las diferentes zonas de nivel de seguridad biológica 3 y 4. Resolución de averías.
9. Protección incendios. El fuego. Señalización, medios de extinción y actuación en caso de incendio. Evacuación de edificios.
10. Telecomunicaciones. Cableado y conexión de cables de red, datos y teléfono. Parches en armarios de telecomunicaciones.
11. Prevención de riesgos laborales. Riesgos laborales específicos en los puntos anteriormente enumerados, medidas preventivas generales y equipos de protección individual.