



PRIMER EXAMEN DE LA CONVOCATORIA PARA LA SELECCIÓN POR TURNO LIBRE DE 2 PLAZAS DE TÉCNICO/A MEDIO/A, PUESTO DE TRABAJO TÉCNICO/A ADJUNTO/A- ING. TÉC. INDUSTRIAL, POR CONCURSO OPOSICIÓN PARA EL AYTO DE ALCORCÓN

PRIMER EJERCICIO: SUPUESTO PRÁCTICO

INSTRUCCIONES

Esta prueba consistirá en la resolución de 1 supuesto práctico de los 2 propuestos por el tribunal.

Para la realización de esta prueba dispondrá de 2 horas.

En la resolución del mismo podrá utilizar calculadora y textos legales no comentados.

Esta parte se calificará de 0 a 25 puntos, considerando los siguientes criterios de evaluación y su ponderación:

1. Calidad técnica en las respuestas: 70%
2. Correcta selección y aplicación de la normativa reguladora del supuesto: 20%
3. Claridad, estructura y correcto uso del idioma castellano: 10%

IMPORTANTE:

La calificación total de este ejercicio será la suma de las calificaciones obtenidas en las dos partes que componen el ejercicio (test y supuesto práctico).

Para superarlo será necesario obtener al menos 25 puntos siempre que se haya obtenido, al menos, 11,25 puntos en cada una de las partes.



SUPUESTO 1

En el municipio de Alcorcón se va a abrir un restaurante de comida rápida del cual disponemos de la siguiente información:

DATOS DE LA ACTIVIDAD

RESTAURANTE DE COMIDA RÁPIDA

CUADRO DE SUPERFICIES	
DESCRIPCIÓN	SUP. ÚTIL (m2)
ZONA DE PÚBLICO	169,78
SALÓN	147,53
DISTRIBUIDOR ASEOS	5,04
ASEO FEMENINO	7,97
ASEO MASCULINO	4,45
ASEO ADAPTADO	4,79
ZONA EXCLUSIVA PARA PERSONAL	188,52
COCINA	67,90
ATENCIÓN AL PÚBLICO	6,93
OFICINA	3,44
TRASTIENDA	35,11
FACE TO FACE	1,88
ALMACÉN	14,22
CONGELADOR	15,90
FRIGORÍFICO	6,48
CUARTO DE BASURAS	9,80
ZONA DE DESCANSO PERSONAL	13,38
VESTUARIO MASCULINO	6,39
VESTUARIO FEMENINO	7,09

EQUIPAMIENTO DE LA ACTIVIDAD				
Nº	EQUIPOS	UD	POTENCIA UD Kw	POTENCIA TOTAL Kw
1	FREIDORA DE ACEITE 14 LITROS	4	14	56
2	PLANCHA	2	28	56
3	FREGADERO	3		
4	LAVAVAJILLAS	2		
5	LAVAMANOS ACCIONAMIENTO NO MANUAL	2		
6	CONGELADOR	3		
7	TERMO ACS	1		
8	CAJA REGISTRADORA	2		
9	MÁQUINA DE HELADOS	2		

Nº de TRABAJADORES	12
--------------------	----



A partir de los datos anteriores y el plano proporcionado, responda a las siguientes cuestiones:

- PREGUNTA 1 (3 PUNTOS)

Calcule, de forma razonada, la ocupación de la actividad, tanto de la zona privada como de la zona pública. Además, realice el dimensionamiento mínimo de los medios y elementos de evacuación.

- PREGUNTA 2 (2 PUNTOS)

Indique la compartimentación en sectores de incendios del establecimiento. Justificar razonadamente la existencia o no de locales o zonas de riesgo especial si los hubiera, y las medidas contra incendios a tomar si fuera necesario.

- PREGUNTA 3 (2 PUNTOS)

Indique las condiciones y características que deben cumplir el conducto de salida de humos de cocina desde la campana hasta la cubierta y la salida en cubierta.

- PREGUNTA 4 (3 PUNTOS)

Indique la dotación de instalaciones de protección contra incendios que debe de disponer el establecimiento conforme al DB-SI.

- PREGUNTA 5 (2 PUNTOS)

Indicar la normativa que debe de cumplir el sistema de climatización y ventilación. Calcular y justificar el caudal de ventilación exigido en la zona de uso público y sus características técnicas que debe de cumplir.

- PREGUNTA 6 (3 PUNTOS)

Determinar si se trata de un establecimiento de pública concurrencia conforme al REBT. Realizar una breve descripción de las características de la instalación eléctrica interior en baja tensión.

- PREGUNTA 7 (3 PUNTOS)

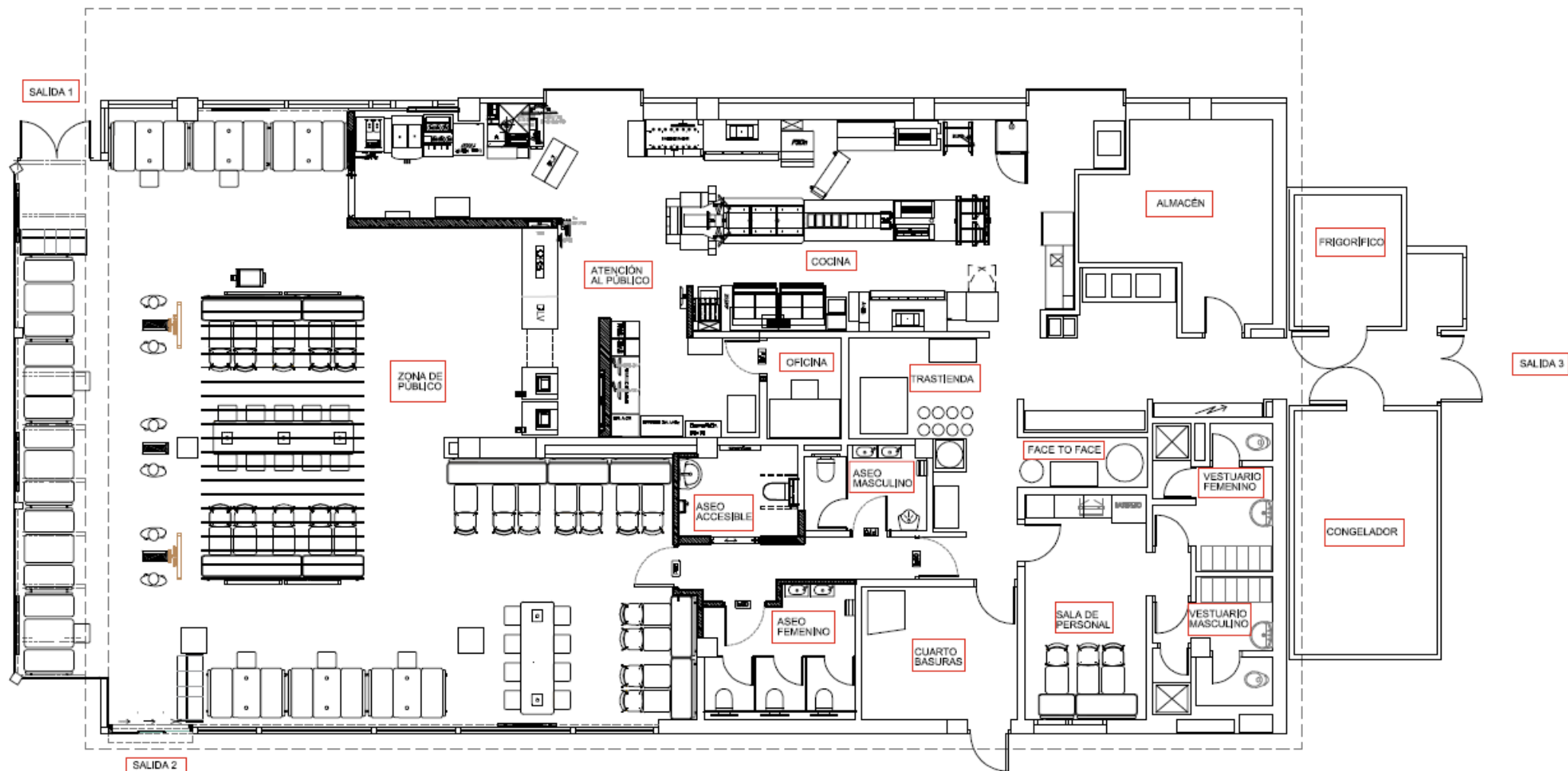
Indicar la normativa a tener en cuenta a la hora de obtener el número de aseos previsto y sus características. Razonar si el número previsto de aseos en el plano para uso público es adecuado. Razonar si el número previsto de aseos en el local para uso del personal trabajador es adecuado.

- PREGUNTA 8 (3 PUNTOS)

Describa sucintamente la tramitación y procedimiento aplicable para la legitimación de la actividad (título administrativo de su implantación y apertura ante el Ayuntamiento de Alcorcón).

- PREGUNTA 9 (4 PUNTOS)

Indicar la documentación técnica complementaria que debe de aportar el promotor para obtener la correspondiente autorización administrativa de funcionamiento, como paso previo al inicio de la actividad (apertura).



SUPUESTO 1

RESTAURANTE DE COMIDA RÁPIDA



PRIMER EXAMEN DE LA CONVOCATORIA PARA LA SELECCIÓN POR TURNO LIBRE DE 2 PLAZAS DE TÉCNICO/A MEDIO/A, PUESTO DE TRABAJO TÉCNICO/A ADJUNTO/A- ING. TÉC. INDUSTRIAL, POR CONCURSO OPOSICIÓN PARA EL AYTO DE ALCORCÓN

PRIMER EJERCICIO: SUPUESTO PRÁCTICO

INSTRUCCIONES

Esta prueba consistirá en la resolución de 1 supuesto práctico de los 2 propuestos por el tribunal.

Para la realización de esta prueba dispondrá de 2 horas.

En la resolución del mismo podrá utilizar calculadora y textos legales no comentados.

Esta parte se calificará de 0 a 25 puntos, considerando los siguientes criterios de evaluación y su ponderación:

4. Calidad técnica en las respuestas: 70%
5. Correcta selección y aplicación de la normativa reguladora del supuesto: 20%
6. Claridad, estructura y correcto uso del idioma castellano: 10%

IMPORTANTE:

La calificación total de este ejercicio será la suma de las calificaciones obtenidas en las dos partes que componen el ejercicio (test y supuesto práctico).

Para superarlo será necesario obtener al menos 25 puntos siempre que se haya obtenido, al menos, 11,25 puntos en cada una de las partes.



SUPUESTO 2

En el municipio de Alcorcón se va a implantar una actividad en una nave industrial dedicada a almacenamiento con oficinas. Disponemos de la siguiente información:

NAVE INDUSTRIAL PARA ALMACENAMIENTO CON OFICINAS

CUADRO DE SUPERFICIES

Planta	Uso	Sup. Útil	Sup. Construida
BAJA	Nave	6.316,37 m ²	6.400,00 m ²
	Sala	79,89 m ²	86,80 m ²
	Recibidor	30,39 m ²	533,82 m ²
	Oficinas	329,92 m ²	
	Despachos	35,68 m ²	
	S. reuniones	19,37 m ²	
	Vestuario	17,04 m ²	
	Aseos	36,04 m ²	
	Comedor	17,50 m ²	
	Vestíbulos	10,69 m ²	
Total Planta Baja		6892,89 m²	7020,00 m²
PRIMERA	Sala sin uso	111,68 m ²	117,80 m ²
	Escalera + vestíbulo	17,35 m ²	502,20 m ²
	Despachos	98,93 m ²	
	S. Juntas	54,45 m ²	
	Archivo	22,05 m ²	
	Rack	13,50 m ²	
	C. Material	18,04 m ²	
	Office	20,30 m ²	
	Aseos	26,57 m ²	
	C. Limpieza	5,85 m ²	
	Distribuidores	51,53 m ²	
	Vestuarios	88,82 m ²	
	Comedor	42,94 m ²	
Total Planta Primera		572,01 m²	620,00 m²
Total Nave almacenamiento		6.316,37 m ²	6.400,00 m ²
Total Oficinas		1148,53 m ²	1240,00 m ²
TOTAL		7.464,90 m²	7.640,00 m²

MATERIALES A ALMACENAR

<u>MATERIALES A ALMACENAR</u>	% Material	Superficie (m2)
Textiles	50,00	1600,00
Electrodometricos	20,00	640,00
Aparatos Electrónicos	20,00	640,00
Materiales de Construcción	10,00	320,00

ALTURA DE APILAMIENTO (M)= 3 M



Número de trabajadores en oficinas: 45 personas

Número de trabajadores en nave: 39 personas

NAVE INDUSTRIAL PARA ALMACENAMIENTO CON OFICINAS

A partir de los datos anteriores y el plano proporcionado, responda a las siguientes cuestiones:

- **PREGUNTA 1 (2 PUNTOS)**

Caracterizar el establecimiento industrial en relación con la seguridad contra incendios conforme al Anexo I del R. D. 2267/2004, indicando la configuración del edificio y el tipo que es. Justificar.

- **PREGUNTA 2 (3 PUNTOS)**

Calcule la carga de fuego ponderada y corregida del establecimiento e indique el nivel de riesgo intrínseco a partir de los datos, según el del R. D. 2267/2004.

- **PREGUNTA 3 (4 PUNTOS)**

Marcar en el plano y describir la sectorización de incendios del establecimiento.

- **PREGUNTA 4 (3 PUNTOS)**

Teniendo en cuenta las características del edificio y su configuración indicar las instalaciones de protección contra incendios a instalar, tanto en la nave industrial como en las oficinas.

- **PREGUNTA 5 (2 PUNTOS)**

Justificar las condiciones de ventilación conforme al RITE en la zona de oficinas y tipo de equipos a instalar.

- **PREGUNTA 6 (3 PUNTOS)**

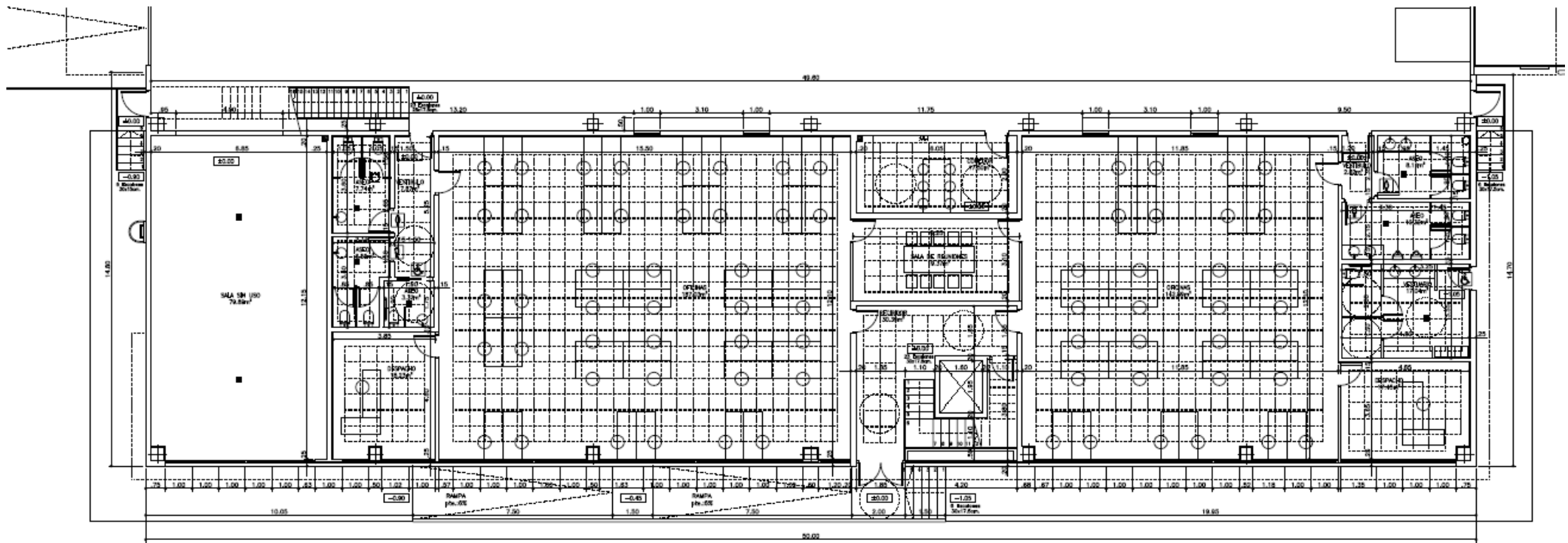
Justificar la accesibilidad en la zona de oficinas, mediante la aplicación de la normativa exigida. Si fuera necesario proponer las medidas a llevar a cabo para cumplir la normativa.

- **PREGUNTA 7 (3 PUNTOS)**

Describa sucintamente la tramitación y procedimiento aplicable para la legitimación de la actividad (título administrativo de su implantación y apertura ante el Ayuntamiento de Alcorcón).

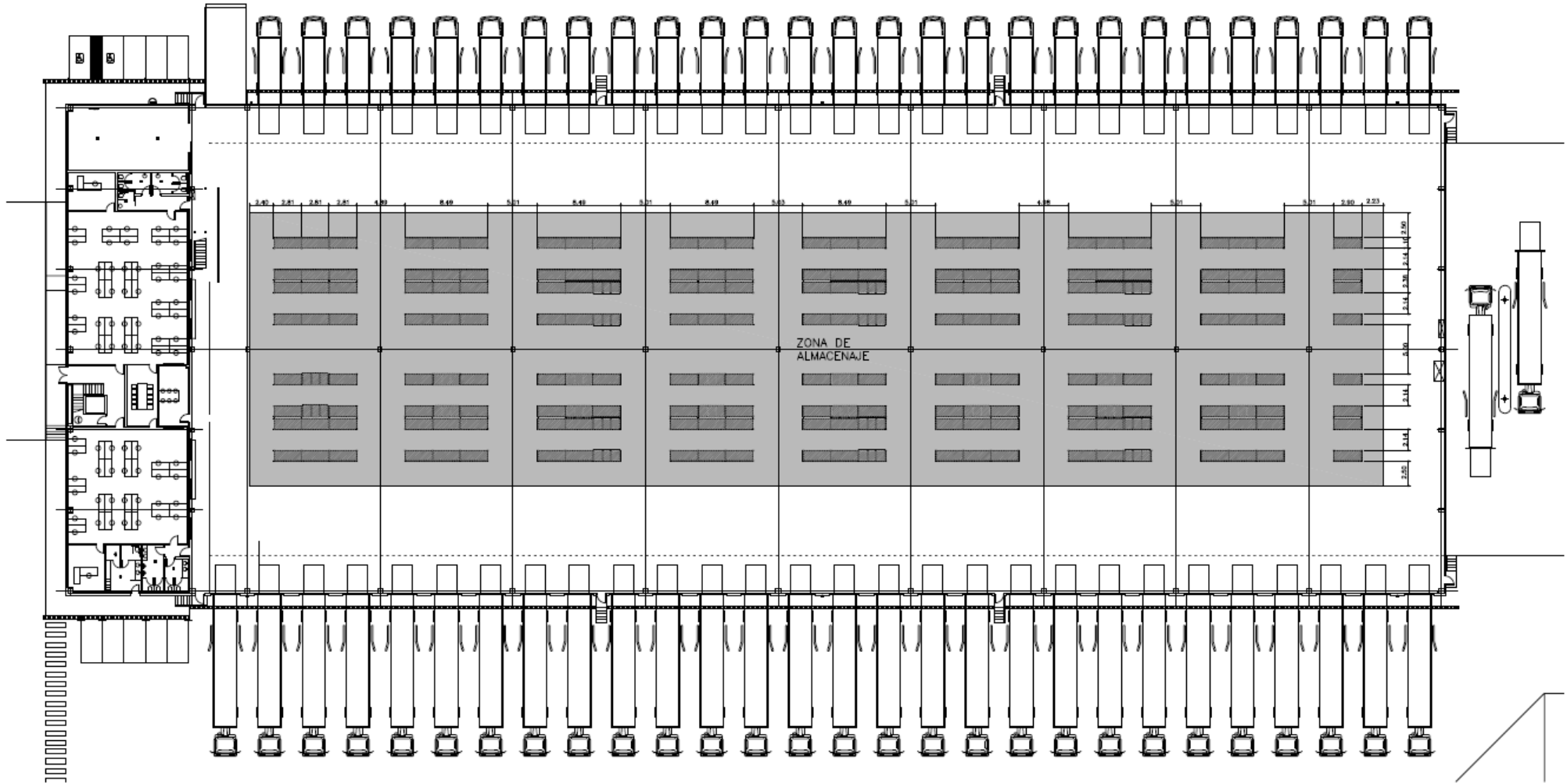
- **PREGUNTA 8 (5 PUNTOS)**

Teniendo en cuenta la actividad, indicar la documentación exigible en la tramitación del expediente de actividad ante el Ayuntamiento de Alcorcón.



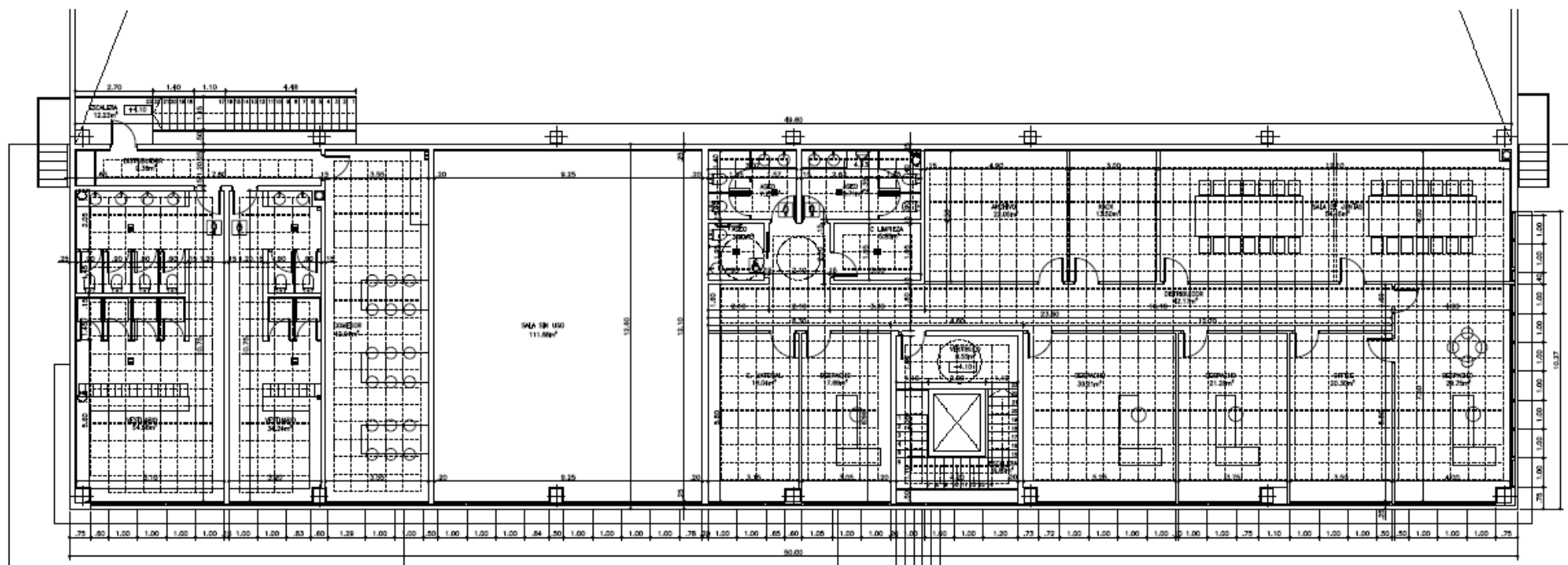
SUPUESTO 2

PLANTA BAJA OFICINAS



SUPUESTO 2

PLANTA GENERAL NAVE. PLANTA BAJA



SUPUESTO 2

PLANTA PRIMERA OFICINAS