

III. ADMINISTRACIÓN LOCAL

AYUNTAMIENTO DE

57

ALCORCÓN

OFERTAS DE EMPLEO

En relación con el proceso selectivo que está llevando a cabo este Ayuntamiento para proveer, mediante el sistema de concurso oposición en turno libre, una plaza de técnico/a superior, puesto de trabajo inspector/a sanitario/a veterinario/a adscrito a Salud Pública, se pone en conocimiento de los interesados lo siguiente:

Primero.—Que por la Junta de Gobierno de este Ayuntamiento, en sesión celebrada el día 9 de junio de 2026, se aprobó la convocatoria anteriormente citada, cuyo literal es el siguiente:

“CONVOCATORIA Y BASES ESPECÍFICAS PARA LA COBERTURA DE 1 PLAZA DE TÉCNICO/A SUPERIOR, PUESTO DE TRABAJO DE INSPECTOR/A SANITARIO/A VETERINARIO/A ADSCRITO A SALUD PÚBLICA, MEDIANTE EL SISTEMA DE CONCURSO-OPOSICIÓN LIBRE PARA EL AYUNTAMIENTO DE ALCORCÓN

1. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

Es objeto de la presente Convocatoria la cobertura de 1 plaza de la categoría Técnico/a Superior, vacante en la plantilla de personal funcionario del Ayuntamiento.

- Clasificación: Escala de Administración Especial, Subescala Técnica, Clase Técnico/a Superior
- N.º de Plazas: Una (1)

El número de plazas podrá incrementarse con las que resulten vacantes, por cualquier causa, de conformidad a lo establecido en el apartado 1.5 de las Bases Generales que regirán los procesos selectivos para el ingreso o acceso como funcionarios de carrera a las escalas de Administración General y Administración Especial del Ayuntamiento de Alcorcón (BOCM 12/10/2019).

- Denominación del PT correspondiente: Inspector/a Sanitario/a Veterinario/a
- Procedimiento de Selección: Concurso-Oposición

Esta plaza está incluida en la Oferta de Empleo Público correspondiente al año 2024 del Ayuntamiento de Alcorcón, aprobada en la Junta de Gobierno Local en sesión celebrada el 27 de junio de 2024 y publicada en el Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid de fecha 16 de julio de 2024.

OFERTA DE EMPLEO PÚBLICO 2024 – TURNO LIBRE				
DENOMINACIÓN PLAZA	GRUPO	CUPO GENERAL	RESERVA DISCAPACIDAD	TOTAL PLAZAS
ESCALA DE ADMINISTRACIÓN ESPECIAL				
SUBESCALA TÉCNICA				
TÉCNICO/A SUPERIOR	A1	1		1

Las características del PT asociado y también vacante en la RPT son las siguientes:

PUESTO	D	G	CD	V	T	FP	ADS	ESC	C. ESPEC. ANUAL 2026	COMP. ESPEC 2 2026	ESPECIALIDAD
311.00 - SALUD PÚBLICA											
Inspector/a Sanitario/a Veterinario/a	1	A1	24	F	NS	CM	AY	AG/AE	23.072,34		

Los complementos específicos se incrementarán en un 1,5 % de su valor a 31 de diciembre de 2025 tras el Acuerdo de la Junta de Gobierno Local de fecha 12 de mayo de 2026.

2. NORMATIVA

En lo no previsto en estas Bases se estará a lo dispuesto en el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público (en adelante TRLEBEP) aprobado por Real Decreto Legislativo 5/2015 de 30 de octubre, en la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local, en la Ley 30/1984, de 2 de agosto, de Medidas para la Reforma de la Función Pública, en el Reglamento General de Ingreso del Personal al Servicio de la Administración General del Estado y de Provisión de Puestos de Trabajo y Promoción Profesional de los Funcionarios Civiles de la Administración General del Estado, aprobado por Real Decreto 364/1995, de 10 de marzo, en las Bases Generales que regirán los procesos selectivos para el ingreso o acceso como funcionarios de carrera a las escalas de Administración General y Administración Especial del Ayuntamiento de Alcorcón (BOCM 12/10/2019), modificadas por Acuerdo de JGL de fecha 18 de enero de 2022 (BOCM 3/2/2022), y demás normativa de aplicación.

3. DERECHOS DE EXAMEN

Para proceder al pago de la tasa por derechos de examen, consulte el documento "INSTRUCCIONES PARA EL PAGO DE TASAS DE EXAMEN" disponible en el apartado de Empleo Público de la página web municipal (www.ayto-alcorcon.es).

La tasa corresponde a la Tarifa "PLAZAS DEL GRUPO A1 Y ASIMILADOS".

En ningún caso, el pago en la entidad bancaria correspondiente supondrá la sustitución del trámite de presentación en tiempo y forma de la solicitud de participación en estas pruebas.

No procederá la devolución de los derechos de examen en los supuestos de exclusión de la Convocatoria por causa imputable al interesado, ni tampoco por la no presentación del interesado a las pruebas selectivas.

4. REQUISITOS DE LAS PERSONAS ASPIRANTES

Además de los requisitos generales establecidos en el apartado 3.1.1. de las Bases Generales, las personas aspirantes deberán estar en posesión del título de Licenciado/a en Veterinaria o su Grado equivalente.

Equivaldrá al título un certificado acreditativo de reunir los requisitos para la expedición del mismo emitido por el organismo público competente, junto con el justificante de liquidación del pago de las tasas académicas por su expedición.

Los requisitos establecidos en la presente convocatoria deberán cumplirse en el día de finalización del plazo de presentación de solicitudes y mantenerse hasta el momento de la toma de posesión.

5. PLAZO DE PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES

El plazo de presentación de instancias será de 20 días naturales contados a partir del día siguiente al de la publicación del extracto del anuncio de la Convocatoria en el Boletín Oficial del Estado.

Para ser admitidos/as, los/as aspirantes deberán presentar:

- Anexo II. Solicitud, que puede descargarse en la web municipal.
- Fotocopia del D.N.I.
- Fotocopia de la titulación exigida en la Convocatoria conforme al apartado 4.
- Justificante del pago de los derechos de examen o, en caso de exención del mismo, Anexo IV. Declaración responsable y certificado/s correspondiente/s.

Los méritos que los/as aspirantes deseen hacer valer en el concurso deberán detallarse en el Anexo III y serán justificados mediante la aportación de los documentos indicados a continuación:

- Para los **méritos referidos a la experiencia laboral o profesional** deberá presentarse certificado/informe de vida laboral expedido por la Tesorería General de la Seguridad Social, acompañado de los contratos de trabajo o de cualquier otro documento en el que se haga constar la categoría desempeñada.
- Los **méritos formativos** se acreditarán mediante título, diploma o certificado que exprese el contenido y la duración de las acciones formativas.

Dicha documentación y el Anexo III, deberán presentarse **junto con la solicitud**. En caso contrario, el Órgano de Selección no podrá tenerlo en cuenta a la hora de la valoración del concurso.

Sólo se podrán valorar aquellos méritos obtenidos antes de la fecha en que termine el plazo de admisión de instancias.

6. PUBLICACIONES EN EL TABLÓN DE ANUNCIOS

Todas las referencias hechas al “Tablón de Anuncios” en las Bases Generales, deberán entenderse realizadas a la web municipal.

7. LUGAR DE PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES

Las solicitudes, según Anexo II, se presentarán en el Registro Electrónico o en el Registro General del Ayuntamiento de Alcorcón, dentro del plazo indicado en el apartado 5. También podrán presentarse en la forma que determina el artículo 16 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, junto con el resto de documentación exigida.

Para las solicitudes presentadas en formato electrónico, la documentación deberá adjuntarse únicamente en formato pdf. Por motivos de seguridad, no se admitirá ningún documento al que hubiera que acceder mediante un enlace a la nube.

8. ADMISIÓN DE PERSONAS CANDIDATAS

Se aplicará lo previsto en el apartado 5 de las Bases Generales, salvo la designación nominal del Tribunal Seleccionador y el lugar, fecha y horas del comienzo del proceso selectivo, que se harán públicos únicamente en la Web municipal tras la publicación de la relación definitiva prevista en el apartado 5.4 de las Bases Generales.

La inclusión de las personas aspirantes en los listados provisionales y definitivos de admitidos no implica la verificación del cumplimiento de todos y cada uno de los requisitos exigidos para el ingreso en la Función Pública y los especialmente señalados en esta convocatoria, que deberán ser acreditados documentalmente por las personas propuestas para el nombramiento antes del mismo.

9. ÓRGANO DE SELECCIÓN

El Tribunal de Selección estará compuesta por un/a Presidente/a, un/a Secretario/a y tres Vocales, así como una persona suplente por cada una de ellas.

De conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, los órganos de selección serán colegiados y su composición deberá ajustarse a los principios de imparcialidad y profesionalidad de sus miembros, y se aplicará la paridad entre mujer y hombre.

La designación de sus miembros será predominantemente técnica y los vocales deberán poseer titulación o especialización iguales o superiores a las exigidas para el acceso a las plazas convocadas. La designación de los miembros del Tribunal, incluirá la de sus respectivos suplentes.

En caso de ser necesario, se permite la participación, intervención y/o asesoramiento en el Tribunal, de personal asesor especializado, en base al apartado 6.12 de las Bases Generales bases generales que habrán de regir las pruebas selectivas para el ingreso o acceso, como funcionario de carrera, a las escalas de Administración General y Administración Especial de este Ayuntamiento, a la Orden 1285/99 de la Consejería de Hacienda y al punto 7º de la Orden 1175/1988 de la Consejería de Hacienda.

10. SISTEMA DE SELECCIÓN Y CALIFICACIÓN

El sistema de selección será el de concurso-oposición. Primero se realizará la fase de oposición y posteriormente la de concurso.

A. FASE DE OPOSICIÓN

Los ejercicios de esta convocatoria serán dos de carácter eliminatorio para todas las personas aspirantes y versarán sobre el temario indicado en el Anexo I. La puntuación máxima de esta fase será de 70 puntos.

A.1. PRIMER EJERCICIO: Constará de 2 partes a realizar en la misma sesión.

PRIMERA PARTE. Ejercicio tipo test

Consistirá en la realización de una prueba tipo test, consistente en responder 80 preguntas, más 5 preguntas de reserva, con 3 respuestas alternativas, siendo sólo una de ellas correcta, sobre la totalidad del temario indicado en el Anexo I (temario general y temario específico). El acierto puntúa 0,25 y el error resta 0,10. El tribunal se reserva el derecho a redondear las puntuaciones finales si así lo estimara conveniente.

Este ejercicio se realizará en el tiempo máximo que previamente fije el Órgano de Selección y que se dará a conocer a los/as aspirantes antes del comienzo del mismo. En cualquier caso, la duración no superará los 90 minutos.

Este ejercicio se calificará de 0 a 20 puntos.

SEGUNDA PARTE: Supuesto práctico

Consistirá en la resolución de un supuesto práctico propuesto por el Órgano de Selección en el momento de realización de la prueba. Dicho supuesto estará relacionado con el programa que figura como temario específico dentro del Anexo I a las presentes bases.

La prueba práctica se realizará en el tiempo máximo que previamente fije el Órgano de Selección y que se dará a conocer a los/as candidatos/as antes del comienzo del mismo. En cualquier caso, la duración no superará 2,5 horas.

En el caso de que el Tribunal estime que los/as aspirantes puedan utilizar legislación o documentación de apoyo, calculadora u otras herramientas adicionales informarán de este hecho al menos con 48 horas de antelación a la fecha del examen.

El ejercicio se calificará de 0 a 25 puntos.

El Tribunal deberá dar a conocer de forma previa al inicio del examen los criterios de corrección y la puntuación que se otorgue a cada uno de ellos.

Se reservan 2 puntos al desarrollo que la persona aspirante haga del examen de los cuales 1 punto valorará la capacidad para exponer de forma clara y ordenada los argumentos, 0,50 puntos la capacidad de síntesis y 0,50 puntos la escritura clara y legible.

De la nota final sobre 2 que se obtenga en este apartado, se restará 0,25 puntos por cada falta de ortografía cometida, hasta un máximo de 4 faltas.

Si la persona aspirante cometiera más de 4 faltas de ortografía, el tribunal podrá acordar una penalización adicional en función del número total de las mismas, de la que deberá informar a las personas aspirantes antes del comienzo del ejercicio.

La puntuación del primer ejercicio será la suma de las puntuaciones obtenidas en cada una de las partes. Para superar el ejercicio será necesario obtener una nota de al menos 22,50 puntos siempre que se haya obtenido una puntuación igual o superior a 8 puntos en la primera parte y 10 en la segunda parte.

Las puntuaciones obtenidas en el ejercicio se harán públicas en la página web municipal. Los/as aspirantes dispondrán de un plazo de tres días a efectos de presentación de alegaciones, que serán resueltas por el propio Tribunal.

A.2. SEGUNDO EJERCICIO: Ejercicio de presentación profesional

Los/as aspirantes que hayan superado el primer ejercicio procederán a exponer ante el Tribunal durante 20 minutos un proyecto de gestión, de innovación o mejora relacionado con las labores de inspección sanitaria. Los/as aspirantes deberán contar con medios propios de presentación, que deberán ser compatibles con el entorno tecnológico municipal, para lo que podrán contactar con el departamento de informática una vez convocados/as.

El Tribunal podrá preguntar y debatir con el/la aspirante sobre la presentación realizada y cualquier aspecto profesional relacionado.

El Tribunal valorará la capacidad de comunicación del/la candidata/a, así como la dificultad técnica o complejidad del proyecto, tarea o solución presentada, los conocimientos de la realidad de la profesión, la adecuación del proyecto al temario de esta Convocatoria y la respuesta a las preguntas del Tribunal fluida y acorde a las normativas y buenas prácticas profesionales.

Este ejercicio se calificará de 0 a 25 puntos, siendo necesario para aprobar obtener una calificación mínima de 12,50 puntos.

La calificación de este ejercicio se hará pública en la web municipal, otorgando a las personas aspirantes un plazo de 3 días para realizar alegaciones.

A.3. CALIFICACIÓN DE LA FASE DE OPOSICIÓN

La calificación de la fase de oposición será el resultado de la suma aritmética de las puntuaciones obtenidas en los distintos ejercicios, siempre que se hubiera obtenido la puntuación mínima requerida en cada uno de ellos.

B. FASE DE CONCURSO

La puntuación máxima de esta fase será de 30 puntos.

Únicamente se valorará la fase de concurso a aquellos/as aspirantes que hayan superado la fase de oposición. Se valorará la antigüedad en la Administración pública y la experiencia desempeñando funciones profesionales propias y correspondientes al puesto de trabajo, así como su formación académica y preparación para el desempeño de las funciones según el baremo siguiente.

B.1. ANTIGÜEDAD

La puntuación máxima de este apartado será de 5 puntos

Por haber desempeñado Puestos de Trabajo como empleado/a público/a, a razón de 1 punto por cada año completo o fracción superior a seis meses.

B.2 EXPERIENCIA PROFESIONAL

La puntuación máxima de este apartado será de 18 puntos

- Por haber desempeñado el puesto de trabajo de Inspector/a Sanitario/a vinculado a un servicio público a razón de 0,30 puntos por cada mes completo trabajado.
- Por haber desempeñado el puesto de trabajo de Veterinario/a, bien como empleado/a público/a del subgrupo A1 o en empresas privadas dentro del grupo de cotización 1, a razón de 0,15 puntos por cada mes completo trabajado.

Será computable el tiempo en el que se haya permanecido desempeñando provisionalmente el puesto de trabajo mediante comisión de servicio, desempeño accidental o similar. En ningún caso se podrá valorar como experiencia la realización de funciones de superior retribución.

B.3. FORMACIÓN Y PERFECCIONAMIENTO

La suma de este apartado tendrá un máximo de 7 puntos.

- **Por estar en posesión de un máster oficial universitario que esté relacionado con las funciones del puesto de trabajo: 1 punto**
- Se otorgarán 0,006 puntos por hora formativa acreditada en materias directamente relacionados con el puesto de trabajo convocado y con la legislación, gestión y contratación administrativa hasta un máximo de 6 puntos.
 - i. Únicamente se valorarán aquellos cursos superados para los cuales se presente un certificado de acreditación o diploma con el nombre del aspirante, fecha de expedición y duración del mismo.
 - ii. Los cursos deberán tener una duración mínima acreditada al menos igual o superior a 20 horas.
 - iii. En aquellos casos en que el título y la denominación de la actividad formativa que figura en la documentación acreditativa no permita identificar nítidamente el área o contenido formativo a que se refiere, el interesado deberá aportar el programa formativo.
 - iv. Los cursos susceptibles de valoración serán los cursos de formación y perfeccionamiento, impartidos por el Ayuntamiento de Alcorcón y otras Administraciones Públicas, Centros o Entidades acogidos al Plan de Formación Continua de las Administraciones Públicas o que cuenten con convenios de formación

con las Administraciones Públicas, los impartidos por Universidades o en colaboración con éstas o por los colegios oficiales de veterinaria.

- v. Los cursos relacionados con temas de Igualdad y Prevención de Riesgos Laborales genéricos se puntuarán hasta un máximo de 0,5 puntos. Los cursos de Prevención de Riesgos Laborales cuyo contenido esté referido al puesto que se convoca se puntuarán de forma general, no dentro de este apartado. Se valorarán también los impartidos por Mutuas o Servicios de Prevención Ajenos.

B.4. CALIFICACIÓN DE LA FASE DE CONCURSO

La calificación de la fase de concurso será el resultado de la suma aritmética de la puntuación obtenida en el apartado de antigüedad, más la experiencia profesional más la obtenida en el apartado de cursos de formación y perfeccionamiento.

Las puntuaciones de esta fase se harán públicas en la página web. Los/as aspirantes dispondrán de un plazo de tres días a efectos de presentación de alegaciones, que serán resueltas por el propio Tribunal.

C. PUNTUACIÓN FINAL

La puntuación final se obtendrá a partir de la suma de la fase de oposición y la fase de concurso.

En caso de empate, el orden de prelación será el siguiente:

1. Mayor puntuación en el supuesto práctico de la fase de oposición
2. Mayor puntuación en ejercicio tipo test de la fase de oposición
3. Mayor puntuación en la presentación profesional de la fase de oposición
4. Mayor puntuación en el apartado experiencia profesional
5. Mayor puntuación en el apartado formación y perfeccionamiento

En caso de persistir el empate, se realizará sorteo.

El Tribunal hará pública en la web municipal la lista definitiva por orden de puntuación, y la propuesta de nombramiento a favor de los/as aspirantes que hayan obtenido mayor puntuación total, hasta cubrir, como máximo, el número de plazas ofertadas.

11. NOMBRAMIENTO

Las personas propuestas por el Tribunal presentarán en el Servicio de Recursos Humanos, en el plazo de 10 días hábiles, computados desde el siguiente a la publicación del anuncio con la propuesta de nombramiento, los documentos que acrediten que reúnen todos y cada uno de los requisitos exigidos para el ingreso en la Función Pública y los especialmente señalados en esta convocatoria, según declaración responsable realizada con la firma de la solicitud para la participación en este proceso selectivo.

Si de la documentación presentada se deduce que no reúnen los requisitos exigidos, si dicha documentación no es presentada en el plazo señalado, si renuncia, o si existen circunstancias sobrevenidas que imposibiliten la incorporación antes del nombramiento, las personas serán excluidas del proceso selectivo, perdiendo el derecho al nombramiento y pudiendo recaer el mismo en la siguiente persona de la lista por orden de puntuación, para lo que se solicitará al Tribunal de Selección una relación complementaria de los/las aspirantes que sigan a los propuestos para su posible nombramiento como funcionarios/as.

12. BOLSA DE TRABAJO

Las personas aspirantes que hubieran superado la fase de oposición o alguno de los ejercicios incluidos en ésta formarán parte de una Bolsa de trabajo.

Ocuparán los primeros puestos de la lista aquellas personas que hayan superado los dos ejercicios de la fase de oposición ordenados de mayor a menor nota obtenida en la puntuación final. En caso de empate se ordenará en primer lugar por la nota obtenida en la fase de oposición. Si se empatase también en esta nota se ordenará en primer lugar por la nota del primer ejercicio. De persistir el empate se ordenará por la nota de la segunda parte del primer ejercicio.

A continuación, irán las personas que hayan superado solo el primer ejercicio ordenados de mayor a menor nota. En caso de empate, se ordenará en primer lugar por la nota obtenida en la segunda parte del primer ejercicio.

La bolsa que resulte de esta Convocatoria será sustituida por cualquier otra posterior que se convoque o que resulte de una Convocatoria de selección de plazas fijas.

En todo caso, deberá ser sustituida por una nueva bolsa en el plazo de tres años desde la fecha de la resolución que la apruebe. Excepcionalmente y por motivos de necesidad del Servicio podrá prorrogarse esta vigencia por un año más.

La inclusión de una persona en la bolsa no implica la verificación de requisitos necesarios para el ingreso en la función pública. Dicha verificación se realizará cuando las personas que forman parte de esta bolsa sean llamadas, momento en el que deberán presentar en el Servicio de Recursos Humanos los documentos que acrediten que reúnen todos y cada uno de los requisitos exigidos para el ingreso en la Función Pública y los especialmente señalados en esta convocatoria, según declaración responsable realizada con la firma de la solicitud para la participación en este proceso selectivo.

Si de la documentación presentada se deduce que no reúnen los requisitos exigidos, perderán el derecho al nombramiento y a formar parte de la bolsa.

ANEXO I

TEMARIO

Se tomará como referencia legal/normativa/procedimental la fecha de publicación de la convocatoria. No será tenida en cuenta cualquier modificación en el contenido de alguno de los temas de este anexo que se realice posterior a esta fecha.

TEMARIO GENERAL

1. La Constitución Española de 1978. Principios generales. Estructura y contenido. Derechos y Deberes fundamentales. Su garantía y suspensión.
2. Las Cortes Generales. Atribuciones del Congreso de los Diputados y del Senado. El Tribunal Constitucional. Composición y atribuciones. El Defensor del Pueblo.
3. La Organización Territorial del Estado en la Constitución. Las Comunidades Autónomas. La Administración Local. El Estado de las Autonomías. Antecedentes. Modelo seguido por la Constitución española. Caracteres del derecho a la autonomía. Competencias.
4. El Municipio: concepto y elementos. El principio de Autonomía Local: significado, contenido y límites. Las competencias municipales: competencias propias, delegadas y competencias distintas de las propias. La sostenibilidad financiera de la Hacienda Local como presupuesto del ejercicio de las competencias. Los servicios mínimos.
5. La organización municipal. Órganos necesarios: alcalde, tenientes de alcalde, Pleno y Junta de Gobierno Local. Régimen de delegaciones entre los Órganos de Gobierno. Órganos reglamentarios: Comisiones informativas y otros órganos.
6. La organización municipal. Potestad de autoorganización de las entidades locales. Potestad reglamentaria de las entidades locales: Reglamentos y Ordenanzas. Ley 7/1985 RBRL.
7. El personal al servicio de las Administraciones Públicas: tipología. Derechos y deberes de los funcionarios públicos. Régimen disciplinario. Sistema retributivo.
8. Las situaciones administrativas de los funcionarios públicos. Las incompatibilidades de los funcionarios públicos.
9. El personal laboral al servicio de las Entidades Locales. Derechos, deberes e incompatibilidades. El contrato laboral.
10. Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.
11. La Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.
12. Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público. Ámbitos objetivo y subjetivo de aplicación. Delimitación de los tipos contractuales. Contratos sujetos a una regulación armonizada. Contratos administrativos y contratos privados. Jurisdicción competente.
13. Disposiciones generales sobre la contratación del Sector Público. Libertad de pactos y contenido mínimo del contrato. Perfección y forma del contrato. Régimen de invalidez.
14. Las partes en el contrato: el órgano de contratación. Competencias locales. El contratista. Aptitud para contratar. Prohibiciones de contratar.
15. Los Pliegos de Cláusulas Administrativas Generales y Pliegos de Prescripciones Técnicas.
16. Contratos menores.
17. Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres: objeto y ámbito de la ley. El principio de igualdad y la tutela contra la discriminación. El Plan de Igualdad
18. La Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales. Delegados de prevención. Comités de seguridad y salud. Principios de la actividad preventiva. Derechos y obligaciones del trabajador.

TEMARIO ESPECÍFICO

19. Competencias sanitarias del Estado, Comunidades Autónomas y Entidades Locales en materia de Salud Pública.

20. Seguridad alimentaria: concepto. La responsabilidad de los operadores, consumidores y poderes públicos en seguridad alimentaria. Legislación alimentaria europea y española: tipos de normativa.

21. Registro Sanitario de Establecimientos y Empresas Alimentarias. Base Legal, justificación y procedimiento a seguir para su anotación y registro.

22. Procedimiento de intervención municipal en la apertura y funcionamiento de actividades económicas en la ciudad de Alcorcón. Tramitación de licencias urbanísticas. La declaración responsable.

23. Principios generales de la legislación alimentaria: Análisis de riesgo. Evaluación, gestión y comunicación del riesgo. Principio de cautela. Trazabilidad alimentaria: conceptos básicos y medidas aplicativas.

24. El "Paquete de higiene" como marco normativo de la seguridad alimentaria en la Unión Europea: Reglamentos (CE) Nº 178/2002, Nº 852/2004, Nº 853/2004 y Nº 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo.

25. El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en las empresas alimentarias. Principios. Criterios de flexibilidad para su aplicación en todas las situaciones. Legislación vigente.

26. Higiene de los productos alimenticios. Obligaciones y requisitos higiénicos generales de los operadores de la empresa alimentaria. Planes de prácticas correctas de higiene. Programas de prerequisites.

27. La manipulación de alimentos. Riesgos asociados. Formación de los trabajadores en higiene alimentaria. Aspectos a considerar por las empresas alimentarias en sus planes de formación.

28. Información alimentaria suministrada al consumidor: El Reglamento UE 1169/2011 de 25 de octubre. Sustancias o productos que causan alergias e intolerancias alimentarias. Etiquetado nutricional. Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos. Información alimentaria en alimentos que se presentan sin envasar al consumidor final o envasados a petición del comprador en el comercio al por menor. Control oficial. Información alimentaria facilitada al consumidor.

29. Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

30. Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

31. Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor (I). Disposiciones generales. Requisitos de higiene para los establecimientos de comercio al por menor.

32. Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor (II). Adaptaciones de los requisitos de higiene y flexibilidad del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC). Controles oficiales y régimen sancionador.

33. Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor (III). Disposiciones derogatorias y finales.
34. Texto Refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias. Ley de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid y reglamento que la desarrolla. El derecho de los consumidores a la protección de su salud y seguridad. Seguridad general de los productos. Competencia de las Corporaciones Locales en la defensa de los consumidores. El Ayuntamiento de Alcorcón y su organización en materia de consumo.
35. Controles oficiales y otras actividades oficiales para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos en la Unión Europea y en España. El reglamento UE 2017/625: reglamentos delegados y de ejecución. Normas generales sobre los controles oficiales. La planificación y los métodos y técnicas de control oficial. Programas comunitarios coordinados de control oficial. Planes nacionales plurianuales integrados de control oficial.
36. Levantamiento de actas. Infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria: inspección y toma de muestra.
37. Comercio minorista de alimentación (I): control e inspección de carnicerías, pollerías, casquerías, charcuterías, carnicerías-salchichería, carnicerías-charcuterías y pescaderías. Guías de prácticas correctas de higiene Normativa vigente.
38. Comercio minorista de alimentación (II): control e inspección de comercio polivalente, supermercados e hipermercados. Normativa vigente.
39. Comercio minorista de alimentación (III). Etiquetado, presentación y publicidad de alimentos: Marco legal. Declaraciones de propiedades nutricionales y alegaciones sanitarias. La venta ambulante de productos alimenticios, regulación. Normativa vigente.
40. El análisis de alimentos: organoléptico, físico-químico, microbiológico y parasitológico. Otras técnicas de análisis. Normativa vigente.
41. Marcado sanitario. El comercio al por menor de la carne fresca y sus derivados. Autorizaciones. Etiquetado de la carne en el comercio al por menor. Gestión de Material Específico de Riesgo (MER) y su etiquetado específico.
42. Normas sanitarias aplicables a los subproductos de origen animal no destinados a consumo humano. Categorización. Transporte. Tratamiento y controles. Legislación.
43. Actuaciones y control en la producción, almacenamiento y comercialización de carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor. Normativa vigente.
44. Carne picada, preparados y productos cármicos. Diferenciación de derivados cármicos. Principales problemas en el uso de aditivos. Productos tradicionales artesanales en la Comunidad de Madrid. Etiquetado específico. Legislación. Métodos para el análisis microbiológico y evaluación de la calidad.
45. Normas específicas de higiene en la producción de leche cruda, leches conservadas y productos lácteos. Riesgos asociados a la producción y comercialización. Marcado de identificación y etiquetado. Control oficial.
46. Normas específicas de higiene de natas y mantequillas: tipos, caracteres y composición. Normas específicas de higiene de Helados: tipos, caracteres y composición. Riesgos asociados. Legislación.
47. Normas específicas de higiene de Yogur: tipos, caracteres y composición. Riesgos asociados. Normas específicas de higiene de Quesos: tipos, caracteres y composición. Riesgos asociados. Legislación.
48. Condiciones de comercialización del pescado. Criterios sensoriales para establecer la frescura y vida útil. Control y efectos de la temperatura en la conservación del pescado. Productos de la pesca

frescos y transformados. Uso de aromas y aditivos. Principales riesgos asociados al consumo de pescado. Parásitos más frecuentes. Normativa de aplicación.

49. Medidas de higiene y control en la producción, comercialización de los moluscos bivalvos vivos. Control Oficial en depuradoras de moluscos y centros de expedición. Metodología e inspección. Normativa vigente.

50. Huevos y ovoproductos: Riesgos asociados a su producción y comercialización. Control oficial. Legislación.

51. Frutas, verduras y hortalizas: Registro de la producción primaria. Normas de higiene y riesgos asociados a la producción primaria y a la comercialización. Marcado e identificación de frutas y hortalizas. Alteraciones y contaminaciones postcosecha. Vegetales procesados: bebidas vegetales, frutas troceadas y productos vegetales de cuarta gama. Control oficial.

52. Uso de insectos en alimentación humana: riesgos asociados y autorización. Organismos modificados genéticamente: Concepto y características. Problemática asociada a su utilización. Control oficial.

53. Sistemática de control en la inspección sanitaria de harinas y derivados. Productos de pastelería, repostería y panes. Legislación aplicable. Metodología e inspección

54. Sistemática de control en la inspección sanitaria de aceitunas de mesa, conservas y encurtidos. Legislación aplicable. Metodología e inspección.

55. Aditivos alimentarios: concepto y clasificación. Condimentos y alimentos estimulantes. Normativa.

56. Sistemática de control en la inspección sanitaria de establecimientos de restauración colectiva. Legislación aplicable. Metodología e inspección.

57. Las comidas preparadas y catering. Legislación aplicable. Metodología e inspección.

58. Técnicas de conservación de los alimentos: Clasificación y Métodos. Productos alimenticios transformados. Alimentos ultracongelados. Tratamiento con altas presiones. Alimentos irradiados. Control sanitario. Almacenamiento y transporte de alimentos frigorífico y no frigorífico. Legislación.

59. Sistemas de abastecimiento de aguas de consumo público. Vigilancia sanitaria de los abastecimientos y de la calidad de las aguas de consumo y en la industria alimentaria.

60. Control de agua de consumo en grifo. El sistema de información Nacional de Agua de Consumo. Control oficial.

61. Bases de la seguridad en el control y gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano. Problemática sanitaria. Legislación aplicable. Trazabilidad.

62. Contaminación biótica y abiótica de los alimentos: planes de control de peligros biológicos, químicos y de sustancias que provocan alergias e intolerancias. Normativa.

63. Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos. Definición. Requisitos generales y especiales para los materiales y objetos activos e inteligentes. Etiquetado y trazabilidad. Plásticos de uso en la industria alimentaria. Declaración de conformidad. Marco legal.

64. Alteración y contaminación de los alimentos. Causas. Origen. Microorganismos y su transmisión. Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos.

65. Contaminantes de los productos alimentarios. Procedimientos comunitarios. Bases científicas de los contenidos máximos. Principales sustancias reguladas. Métodos de muestreo y análisis. Legislación.

66. Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Bases científicas de los criterios de seguridad alimentaria e higiene de procesos. Medidas de actuación resultados insatisfactorios. Legislación.

67. Brotes de enfermedades de transmisión alimentaria: principales causas y factores contribuyentes. Investigación de brotes. Planes para su prevención. Problemas emergentes.
68. Principales zoonosis de transmisión alimentaria: Campilobacteriosis. Salmonelosis. Listeriosis. Triquinosis. Escherichia coliverotoxigénica. Anisakiasis. Botulismo. Yersiniosis.
69. Legionelosis. Instalaciones de riesgo. Medidas preventivas. Legislación. Actuación ante la sospecha de brote de legionelosis: Inspección, muestreo, puntos de muestreo y medidas de control. Plan de prevención y control de Legionella (PPCL) y Plan sanitario frente a Legionella (PSL).
70. Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico sanitarios de las piscinas.
71. Decreto 99/2024, de 30 de octubre, del Consejo de Gobierno, por el que se establecen los criterios técnicos e higiénico-sanitarios de las piscinas y parques acuáticos de la Comunidad de Madrid.
72. Prácticas de Tatuaje, Micropigmentación y Piercing. Aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas. Riesgos para la salud y requisitos de la actividad. Normativa aplicable.
73. Condiciones higiénico-sanitarias de peluquerías y centros e institutos de estética. Productos cosméticos, utillaje. Dispositivos láser: Legislación.
74. Inspección y control de establecimientos sometidos a Autorización Sanitaria de la Comunidad de Madrid. Legislación.
75. Insalubridad: condiciones de higiene en inmuebles y entorno urbano por acumulo de residuos, deficiencias estructurales y proliferación de vectores. Control y normativa de aplicación. Infravivienda; características y definición.
76. Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la ciudad de Alcorcón (I). Disposiciones generales, inspección y régimen sancionador. Establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y bebidas.
77. Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la ciudad de Alcorcón (II). Centros infantiles.
78. Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la ciudad de Alcorcón (III). Peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios. Piscinas.
79. Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la ciudad de Alcorcón (IV). Servicios funerarios. Prevención, control de plagas y salubridad pública en inmuebles y entorno humano.
80. Ley de Bienestar animal (I). Sistema Central de Registros para la Protección Animal. Animales de compañía. Animales silvestres en cautividad. Colonias felinas.
81. Ley de Bienestar animal (II). Cría, comercio, identificación y transmisión de animales de compañía. Empleo de animales en actividades culturales y festivas. Inspección y vigilancia.
82. Ley 50/1999, de 23 de diciembre, sobre el régimen jurídico de la tenencia de animales potencialmente peligrosos, y Real Decreto 287/2002, de 22 de marzo, de desarrollo de la Ley 50/1999, de 23 de diciembre.
83. Ordenanza reguladora de la tenencia y protección de animales del ayuntamiento de Alcorcón del 12 de marzo de 2013 (I). Disposiciones Generales. Tenencia de Animales.
84. Ordenanza reguladora de la tenencia y protección de animales del ayuntamiento de Alcorcón del 12 de marzo de 2013 (II). Animales vagabundos y abandonados. Animales no deseados. Animales muertos. Animales de explotación. Otros animales silvestres y exóticos.
85. Ordenanza reguladora de la tenencia y protección de animales del Ayuntamiento de Alcorcón de 12 de marzo de 2013 (III). Actuaciones de los servicios veterinarios municipales. Desalojo de explotaciones y retirada de animales. Infracciones y sanciones. Animales potencialmente peligrosos.

86. Centros de animales de compañía. Vigilancia e inspección. Registro de Centros de Animales de Compañía. Normativa aplicable.

87. Animales-plaga y vectores: Importancia en la salud pública. Principales patógenos y enfermedades de interés vectorial. Control Integrado de Plagas. Importancia en la Salud Pública. Pautas de actuación con criterios sanitarios.

88. Plagas urbanas. Programas de desratización en ciudades: Especies de roedores más frecuentes. Plan de actuación, prevención y control. Biocidas.- Programas de desinsectación en ciudades: Especies de artrópodos que constituyen plaga en ciudades. Cucarachas. Chinchas, Garrapatas. Pulgas. Mosquitos. Mosca Negra. Otras plagas. Aves. Problemática. Plan de actuación, prevención y control.

89. Biocidas. Clasificación. Riesgos para la salud. Requisitos para su puesta en mercado. Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas. Responsables técnicos y aplicadores, capacitación. Inspección y control sanitario. Etiquetado y fichas de seguridad. Legislación.

90. Control de especies exóticas invasoras. Normativa aplicable. Biología, hábitat, métodos de control y gestión de la cotorra argentina. Requisitos administrativos.”

Los anexos II, III y IV correspondientes a esta convocatoria podrán descargarse en la página web municipal (www.ayto-alcorcon.es).

Segundo.- El plazo de presentación de solicitudes será de veinte días naturales, contados a partir del siguiente a la publicación del anuncio de la convocatoria en el Boletín Oficial del Estado.

Alcorcón, a 16 de junio de 2026.—El concejal-delegado Recursos Humanos y Atención Ciudadana, Miguel Ángel Palacios.

(01/10.192/26)

