

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 prerrequisitos.
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 cárnicos. Diferenciación de derivados cárnicos. 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.

ANEXO II
SOLICITUD DE ADMISIÓN A PRUEBAS SELECTIVAS

DATOS DE LA PLAZA / PUESTO
1 PLAZA DE TÉCNICO/A SUPERIOR - PUESTO DE TRABAJO INSPECTOR/A SANITARIO/A VETERINARIO/A ADSCRITO A SALUD PÚBLICA

DATOS DE LA PERSONA SOLICITANTE
PRIMER APELLIDO _____
SEGUNDO APELLIDO _____
NOMBRE _____ DNI _____
FECHA NACIMIENTO _____
NACIONALIDAD ☐ ESPAÑOLA
☐ OTRA (ESPECIFICAR _____)

DATOS DE NOTIFICACIÓN DE LA PERSONA SOLICITANTE
CALLE _____ Nº _____ PISO _____
LOCALIDAD _____
PROVINCIA _____ CÓDIGO POSTAL _____
Nº TELÉFONO/S _____
CORREO ELECTRÓNICO _____
(Autorizo expresamente la utilización de estos datos, para cualquier notificación por medios telemáticos relativa a este proceso)

DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LAS BASES
☐ Declaro bajo mi responsabilidad que, a fecha de finalización del plazo para la presentación de solicitudes, reúno todos y cada uno de los requisitos exigidos para el ingreso en la Función Pública y los especialmente señalados en la convocatoria específica de esta/s plaza/s , comprometiéndome a su acreditación documental antes del nombramiento.
☐ Asimismo declaro que soy conocedor/a de que, en caso de falsedad de esta declaración responsable o falta de presentación de la documentación que se exija para verificar dichos requisitos de admisión, seré excluido/a del proceso selectivo por incumplimiento de los mismos, sin perjuicio de otras responsabilidades penales o administrativas en las que pudiera incurrir.

Alcorcón, a.....de.....de.....

Firma:

EXCELENTÍSIMO AYUNTAMIENTO DE ALCORCÓN - Plaza de España 1 (28921 Alcorcón)

Los datos personales facilitados serán tratados para el cumplimiento de una obligación legal, o para el ejercicio de los poderes públicos que la legislación otorga al Ayuntamiento de Alcorcón. Los datos personales serán conservados durante el tiempo necesario para cumplir con la finalidad para la que se recabaron y serán tratados con confidencialidad, no realizándose más cesiones que las previstas por la normativa. Puede ejercer sus derechos en materia de protección de datos en los casos y con el alcance que establezca la normativa en cada momento. Puede contactar con el Delegado de Protección de Datos por correo electrónico protecciondatos@ayto-alcorcon.es , o por escrito presentado en el Registro municipal. La **política de Protección de Datos del Ayuntamiento de Alcorcón** está a su disposición en www.ayto-alcorcon.es

ANEXO III

AUTOBAREMO DE MÉRITOS

NOMBRE: APELLIDOS:

NIF: PROCESO:

ANTIGÜEDAD

Nº (1)	PUESTO DESEMPEÑADO	EMPRESA/PARTE CONTRATANTE	Nº MESES/AÑOS COMPLETOS	PUNTUACIÓN
PUNTUACION TOTAL MÉRITOS ANTIGÜEDAD				

EXPERIENCIA

Nº (1)	PUESTO DESEMPEÑADO	EMPRESA/PARTE CONTRATANTE	Nº MESES/AÑOS COMPLETOS	PUNTUACIÓN
PUNTUACION TOTAL MÉRITOS EXPERIENCIA				

MÉRITOS FORMACIÓN/TITULACIÓN

Nº (1)	NOMBRE DEL CURSO	ORGANISMO QUE LO IMPARTE	Nº HORAS	PUNTUACIÓN
PUNTUACION TOTAL FORMACIÓN/TITULACIÓN				

⁽¹⁾ El/la aspirante insertará tantas líneas como sea necesario



ANEXO IV

**DECLARACIÓN RESPONSABLE
EN RELACIÓN CON LA EXENCIÓN DEL PAGO DE TASAS DE EXAMEN**

D./D^a. con D.N.I. número
....., declaro:

☐ Que tengo reconocida una discapacidad igual o superior al 33%

Debe aportarse certificado en el que figure el grado de discapacidad

☐ Que soy demandante de empleo durante el plazo, al menos, de un mes anterior a la fecha de esta convocatoria, y que, además, no he rechazado oferta de empleo adecuado ni me he negado a participar en acciones de promoción, formación o reconversiones profesionales, y carezco de rentas superiores en cómputo mensual, al salario mínimo interprofesional.

Deben aportarse los siguientes documentos:

- Demanda de empleo o informe de situación administrativa
- Informe negativo de rechazos
- Resolución con el importe de la prestación concedida o certificado de no percibir ninguna prestación

☐ Que todos los miembros de mi unidad familiar nos encontramos en situación de desempleo.

Deben aportarse los siguientes documentos:

- Libro de familia
- Demanda de empleo o informe de situación administrativa de todos y cada uno de los miembros de la unidad familiar mayores de edad

En Alcorcón, a de de

Fdo.