

ACTA Nº 3**ACTA DE LA SESION PARA LA REALIZACIÓN DEL PRIMER EJERCICIO DE LA FASE DE OPOSICIÓN DE LA CONVOCATORIA PARA LA SELECCIÓN DE 1 PLAZA DE TÉCNICO/A SUPERIOR, PUESTO DE TRABAJO DE INSPECTOR/A SANITARIO/A VETERINARIO/A ADSCRITO A SALUD PÚBLICA**

En Alcorcón, siendo las 10:30 horas del día 25 de septiembre de 2026 se reúnen en la Escuela Municipal de Adultos Valle Inclán, las personas que se enumeran a continuación:

ASISTENTES

Presidenta	Dña. Patricia Martin Sánchez
Vocal 1	Dña. Rosario Judit Orgaz Martin
Vocal 2	Dña. Esther Bergaz Roldan
Vocal 3	D. Eduardo Pérez de Arenaza Torroja
Secretaria	Dña. María Jessica Lopez Garrosa

PRIMERO. Realización del primer ejercicio

Por parte del Tribunal se procede a revisar las condiciones del aula donde se va a desarrollar el ejercicio.

A continuación, se realiza el llamamiento concurriendo las siguientes personas:

APELLIDO 1	APELLIDO 2	NOMBRE
BALDUQUE	PUIG	LOURDES
CAMPOLLO	SEÑAS	JORGE
CHICO	MARTINEZ-RAPOSO	ALVARO
COLLADO	JIMENEZ	BEATRIZ
CUERVO	GRIERA	JOSE ANTONIO
FERNANDEZ	CRUCETA	IRENE
LOPEZ	CUBILLO	LAURA
LOPEZ	SATURNINO	ANDREA
MARTIN	SANJUAN	TANIA
MARTINEZ	RIVERA	LAURA
MATEOS	SANCHEZ	MARIA RIANSAIRES
MUÑOZ	GIJON	VANESA
REY	MATEOS	CARMEN
SAUGAR	GOMEZ	NOELIA

El Tribunal procede a dar las instrucciones del ejercicio que constará de dos partes diferenciadas, siendo la primera de ellas un ejercicio tipo test en el que se deberá responder a 80 preguntas, más 5 preguntas de reserva, con 3 respuestas alternativas, siendo sólo una de ellas correcta. El tiempo máximo para la realización será de 90 minutos.

Se verifica que se han entendido las instrucciones, incluyendo la manera de completar la hoja de respuestas. A continuación, se reparte el ejercicio, dando comienzo el tiempo de realización a las 10:48 horas.

Durante el desarrollo del examen se detecta que la pregunta 31 tiene dos respuestas iguales por lo que se indica a las personas aspirantes que se procede a anular esa pregunta y a sustituirla por la pregunta 81.

Finalizada la primera parte a las 12:18 horas, se hace un pequeño receso de 10 minutos antes del comienzo de la segunda parte, consistente en la resolución de un supuesto práctico que consta en el Anexo II del acta.

Tras las oportunas instrucciones, las personas aspirantes proceden a realizar la segunda parte en un tiempo máximo de 90 minutos.

Según van acabando, los/as aspirantes introducen en un sobre grande tanto sus respuestas a las dos partes de examen como un sobre pequeño cerrado que contiene sus datos personales. Todo ello para garantizar las correcciones anónimas.

Acabado el tiempo se recogen los sobres grandes, se mezclan y se numeran en presencia de las personas que voluntariamente se han prestado a estar presentes durante el proceso, quedando los mismos en custodia de la secretaria.

El Tribunal acuerda publicar las dos partes del ejercicio como anexos al presente acta.

Los miembros del Tribunal se emplazan para comenzar las correcciones el día 25 de septiembre de 2026 en la sala de reuniones de la Concejalía de Recursos Humanos sita en la tercera planta del Edificio Administrativo (Pl. Reyes de España, 1)

Contra el contenido de la presente acta las personas interesadas dispondrán de un plazo de 3 días para realizar alegaciones.

Y no habiendo más asuntos que tratar se levanta la sesión siendo las 14:05 horas, dando fe la Secretaria de lo actuado con el Vº Bº de la Presidenta.

LA SECRETARIA



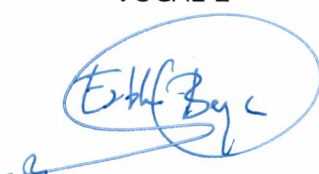
PRESIDENTA



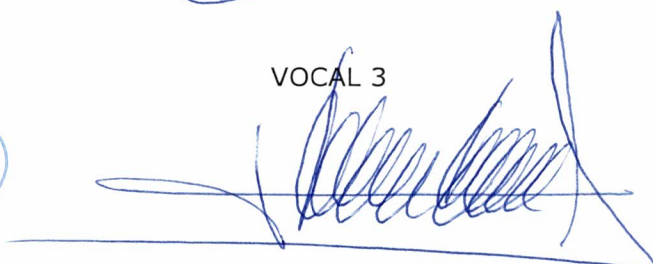
VOCAL 1



VOCAL 2



VOCAL 3



ANEXO I

CONVOCATORIA PARA LA PROVISIÓN DE 1 PLAZA DE TÉCNICO/A SUPERIOR, PUESTO DE TRABAJO DE INSPECTOR/A SANITARIO/A VETERINARIO/A POR CONCURSO OPOSICIÓN LIBRE PARA EL AYUNTAMIENTO DE ALCORCÓN

PRIMER EJERCICIO – EJERCICIO TIPO TEST

NORMAS SOBRE DISPOSITIVOS ELECTRÓNICOS

- Los teléfonos móviles deberán estar totalmente apagados (no en silencio o modo avión).
- No se permite llevar, portar o usar relojes inteligentes u otros dispositivos electrónicos similares.
- No se permite la utilización de tapones en los oídos.
- El no seguimiento de estas instrucciones podrá dar lugar a la expulsión del examen.

La inclusión la hoja de respuestas de cualquier marca, signo o elemento que rompa el anonimato **implicará la no corrección** del mismo.

En el cuadernillo con las preguntas podrán hacer las anotaciones que consideren. Este cuadernillo será recogido a la finalización del examen.

LOS EJERCICIOS SE CONTESTARÁN SÓLO CON BOLÍGRAFO (AZUL O NEGRO).
Lea las instrucciones de la hoja de respuestas para familiarizarse con la manera de contestar

PRUEBA TEÓRICA TIPO TEST: El examen consta de 80 preguntas, más 5 preguntas de reserva, con 3 respuestas alternativas, siendo sólo una de ellas correcta. El acierto puntúa 0,25 puntos y el error resta 0,10 puntos.

El tiempo máximo para la realización del examen será de 90 minutos.

- 1) Según establece el artículo 55 de la Constitución Española, qué derecho de los siguientes podrá ser suspendido cuando se acuerde la declaración del estado de excepción o de sitio:
 - a) El derecho a la libertad y a la seguridad
 - b) El derecho a la educación
 - c) El derecho a participar en los asuntos públicos
- 2) Las Cortes generales tienen atribuida la potestad:
 - a) Ejecutiva
 - b) Legislativa
 - c) Judicial
- 3) Diga cuál de las siguientes NO es una competencia propia del municipio según lo establecido en el artículo 25 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local:
 - a) Asistencia Social
 - b) Cementerios y actividades funerarias
 - c) Protección de la salubridad pública
- 4) Según establece el artículo 8 del 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, diga cuál de los siguientes no es un empleado público:
 - a) Un funcionario de carrera
 - b) Un funcionario interino
 - c) Un funcionario laboral
- 5) Según establece el artículo 85 del 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 respecto a la situación administrativa de los funcionarios, estos pueden estar en:
 - a) Servicio activo
 - b) Incapacidad temporal
 - c) Ambas son correctas
- 6) Según establece el artículo 23 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, el personal al servicio de las administraciones deberá abstenerse de intervenir en el procedimiento cuando:
 - a) Se tenga una relación laboral directa con cualquiera de los interesados
 - b) Tener un parentesco de consanguinidad dentro del cuarto grado con cualquiera de los interesados
 - c) Tener un grado de afinidad con los interesados dentro del tercer grado
- 7) Si como técnico municipal quiere realizar un contrato menor para contratación durante los próximos dos años de una empresa de control de plagas, ¿podría hacerlo?
 - a) Sí, en todo caso
 - b) No, en todo caso
 - c) Depende de la cuantía del contrato



- 8) Según lo establecido en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, el documento donde se definen las características exigidas de un producto o de un servicio, como, por ejemplo, los niveles de calidad, los niveles de comportamiento ambiental y climático, el diseño para todas las necesidades (incluida la accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas) y la evaluación de la conformidad, el rendimiento, la utilización del producto, su seguridad, o sus dimensiones es:
- a) El Pliego de Prescripciones Administrativas
 - b) El Pliego de Prescripciones Técnicas
 - c) El Pliego de Prescripciones Particulares
- 9) ¿Cuál es la duración máxima típica (incluyendo las prórrogas) que puede tener, como regla general, un contrato de servicios o de suministros en el sector público?
- a) 100 años
 - b) 20 años
 - c) 5 años
- 10) Según la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, si un contrato tiene un importe anual de 3.410 € (3.100 € + 310 de IVA), con una duración de dos años y con posibilidad de un año más de prórroga, ¿Cuál es el presupuesto base de licitación?
- a) 3.100 €
 - b) 9.300 €
 - c) 6.820 €
- 11) Un establecimiento minorista de alimentación situado en Alcorcón inicia su actividad y presenta ante la autoridad competente la correspondiente comunicación o declaración responsable para su inscripción en el registro autonómico. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es la correcta de acuerdo a lo establecido por el Real Decreto 191/2011 tras su modificación por el Real Decreto 1021/2022?
- a) El establecimiento debe inscribirse en el Registro General de Empresas de Alimentación y Alimentos (RGSEAA) con carácter previo al inicio de la actividad, siendo la inscripción requisito habilitante para comenzar a operar
 - b) El establecimiento está excluido de la obligación de inscripción en el RGSEAA, pero debe inscribirse en el registro de la Comunidad de Madrid mediante comunicación o declaración responsable, que no tiene carácter habilitante
 - c) El establecimiento está excluido tanto del RGSEAA como de cualquier registro autonómico, sin perjuicio de los controles oficiales posteriores derivados de los cuales se les podría exigir su inscripción en el RGSEAA o en el registro de la Comunidad de Madrid dependiendo de su superficie
- 12) Durante una inspección de un establecimiento minorista se comprueba que mantiene a 2,5 °C carne picada, a 3,5 °C carne de ave y a 6,5 °C carne de ungulados domésticos. Conforme a las temperaturas internas establecidas en el artículo 4 del Real Decreto 1021/2022, ¿qué valoración es correcta?
- a) Las tres temperaturas son conformes, al encontrarse todas ellas por debajo de 7 °C
 - b) La carne picada y la carne de ave se encuentran a temperaturas conformes, pero la carne de ungulados domésticos no
 - c) La carne de ungulados domésticos y la carne de ave se encuentran a temperaturas conformes, pero la carne picada no

- 13) Un pequeño establecimiento de comercio minorista pretende aplicar un sistema simplificado de gestión de la seguridad alimentaria y manifiesta que, por su reducida dimensión, queda exento de disponer de un procedimiento basado en Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). Conforme al artículo 20 del Real Decreto 1021/2022, ¿cuál es la respuesta correcta?
- a) Debe crear, aplicar y mantener actualizado un procedimiento permanente basado en los principios del APPCC, si bien estos procedimientos o sistemas de gestión pueden aplicarse de manera simplificada
 - b) Al tratarse de un pequeño establecimiento de comercio minorista está exento de aplicar cualquier procedimiento basado en APPCC siempre que aplique la guía de prácticas correctas de higiene y seguridad alimentaria
 - c) Solo debe disponer de un procedimiento APPCC cuando la autoridad competente se lo requiera expresamente tras una inspección desfavorable
- 14) De acuerdo con la Disposición final segunda del Real Decreto 1021/2022, por la que se modifica el 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, se modifica en artículo 30 requisitos para los establecimientos de comidas preparadas:
- a) Las comidas preparadas se elaborarán con la menor antelación posible a su consumo, se servirán para su consumo cuanto antes, a menos que se refrigeren, congelen o se mantengan a una temperatura superior o igual a 63 °C
 - b) Las comidas preparadas refrigeradas se mantendrán a una temperatura interna igual o inferior a 10 grados si su vida útil es superior a veinticuatro horas
 - c) Las dos contestaciones anteriores son falsas
- 15) De acuerdo con el artículo 9 del Reglamento (UE) 2017/625, al establecer la frecuencia apropiada de los controles oficiales sobre un operador, ¿cuál de las siguientes circunstancias NO figura expresamente entre los factores de riesgo que deben tenerse en cuenta?
- a) Los resultados y fiabilidad de los controles propios realizados por el operador o por terceros a petición de este
 - b) La existencia de información que indique la probabilidad de que los consumidores puedan ser inducidos a error respecto de la naturaleza, identidad, composición, cantidad, duración, origen o lugar de procedencia de los alimentos
 - c) La rentabilidad económica obtenida por el operador durante el ejercicio inmediatamente anterior o probabilidad reducción de la plantilla de trabajadores
- 16) ¿Cuál de las siguientes afirmaciones define mejor el concepto de seguridad alimentaria?
- a) Garantizar únicamente que los alimentos tengan una buena presentación y calidad comercial
 - b) Garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo y no causen efectos perjudiciales para la salud cuando se consumen de acuerdo con su uso previsto
 - c) Garantizar que todos los alimentos sean producidos exclusivamente en España

- 17) ¿Cuál de los siguientes Reglamentos establece normas generales de higiene de los productos alimenticios?
- a) Reglamento (CE) n.º 852/2004
 - b) Reglamento (CE) n.º 853/2004
 - c) Reglamento (UE) 2017/625
- 18) De acuerdo con el Reglamento (UE) n.º 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?
- a) Cuando un alimento contiene una sustancia o producto que figura en el anexo II como causante de alergias o intolerancias, esta debe indicarse en la lista de ingredientes con una referencia clara a la denominación de la sustancia o producto y debe destacarse mediante una composición tipográfica que la diferencie claramente del resto de ingredientes
 - b) Las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias deben aparecer siempre en una lista independiente y separada de la lista general de ingredientes, utilizando obligatoriamente una tipografía, tamaño y color diferentes a los del resto del etiquetado
 - c) La obligación de destacar las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias únicamente se aplica cuando estos constituyen el ingrediente principal del alimento, quedando excluidos aquellos presentes en cantidades minoritarias o utilizados como ingredientes compuestos
- 19) De acuerdo con el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, relativo a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?
- a) En los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final, la información obligatoria debe incluir, entre otras indicaciones, la denominación del alimento, la información relativa a las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, la cantidad de determinados ingredientes o categorías de ingredientes cuando proceda y, en las bebidas con una graduación superior al 1,2 % en volumen, el grado alcohólico
 - b) En los alimentos sin envasar únicamente es obligatorio informar sobre las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, quedando la denominación del alimento, la cantidad de determinados ingredientes y el grado alcohólico a elección del operador alimentario
 - c) Los alimentos sin envasar están sujetos a todas las mismas menciones obligatorias previstas para los alimentos envasados en el Reglamento (UE) 1169/2011, incluida en todos los casos la lista completa de ingredientes y la declaración nutricional

- 20) De acuerdo con el Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, ¿cuál de las siguientes afirmaciones sobre su objeto y ámbito de aplicación es correcta?
- a) El Real Decreto sustituye en España a los Reglamentos europeos 852/2004 y 853/2004, estableciendo un régimen nacional completo y autónomo de requisitos higiénico-sanitarios para la producción y comercialización de alimentos
 - b) El Real Decreto establece exclusivamente requisitos adicionales de higiene para los establecimientos alimentarios, sin contemplar excepciones ni adaptaciones a los requisitos establecidos por los Reglamentos europeos en materia de higiene
 - c) El Real Decreto establece, entre otras cuestiones, las excepciones y adaptaciones para determinados tipos de establecimientos y productos, destinadas a flexibilizar determinados requisitos de los Reglamentos europeos en materia de higiene, así como las actividades excluidas de su ámbito de aplicación y medidas para facilitar su correcta aplicación en España
- 21) De acuerdo con la Ordenanza Reguladora de la Venta Ambulante en el Municipio de Alcorcón, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es correcta respecto a la venta de productos alimenticios?
- a) En los puestos de venta ambulante podrán comercializarse productos alimenticios siempre que reúnan las condiciones de higiene, sanidad, seguridad y calidad alimentaria exigidas por la normativa vigente, sin perjuicio de las prohibiciones específicas establecidas por la propia Ordenanza
 - b) La venta ambulante de productos alimenticios está prohibida con carácter general en Alcorcón, sin que la Ordenanza permita ninguna excepción para productos alimenticios, aunque cumplan las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en la normativa vigente
 - c) La autorización municipal para la venta ambulante permite comercializar cualquier producto alimenticio, correspondiendo exclusivamente a la Administración sanitaria autonómica comprobar posteriormente el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias
- 22) En relación con el análisis de alimentos y los métodos utilizados para comprobar su seguridad y calidad, señale la respuesta correcta:
- a) El análisis microbiológico permite detectar y cuantificar microorganismos o sus toxinas y metabolitos, mientras que el análisis físico-químico permite determinar parámetros relacionados con la composición y características del alimento, como humedad, pH, acidez o contenido de determinados componentes. Los métodos utilizados en los controles oficiales deben ajustarse a la normativa aplicable y, cuando proceda, a los métodos de referencia establecidos en ella
 - b) El análisis organoléptico permite determinar por sí solo la ausencia de peligros microbiológicos y parasitarios, por lo que puede sustituir a los análisis microbiológicos y físico-químicos cuando el alimento presenta características normales de aspecto, olor y sabor
 - c) El análisis organoléptico permite determinar por sí solo la ausencia de peligros microbiológicos y parasitarios, por lo que puede sustituir a los análisis microbiológicos y físico-químicos cuando el alimento presenta características normales de aspecto, olor y sabor

- 23) En relación con el uso de insectos en la alimentación humana y los organismos modificados genéticamente (OMG), señale la opción correcta:
- a) Los insectos destinados a la alimentación humana pueden comercializarse libremente en la Unión Europea siempre que hayan sido criados en establecimientos registrados, sin necesidad de una autorización específica como nuevo alimento
 - b) La comercialización de determinadas especies de insectos como alimento en la Unión Europea está sujeta al régimen de autorización de nuevos alimentos, y los alimentos modificados genéticamente destinados al consumo humano están sometidos a procedimientos de autorización y control oficial específicos
 - c) Los organismos modificados genéticamente utilizados en alimentación humana no requieren autorización previa cuando el alimento obtenido presenta una composición nutricional equivalente a la del alimento convencional
- 24) En relación con los aditivos alimentarios, condimentos y estimulantes, señale la opción correcta:
- a) Los aditivos alimentarios son ingredientes utilizados exclusivamente para mejorar el sabor de los alimentos y no pueden desempeñar funciones tecnológicas durante su fabricación o conservación
 - b) Los aditivos alimentarios son sustancias que se añaden intencionadamente a los alimentos con una finalidad tecnológica y están sujetos a condiciones específicas de utilización y autorización conforme a la normativa vigente
 - c) Los aditivos alimentarios pueden utilizarse en cualquier alimento siempre que no superen la cantidad necesaria para conseguir el efecto tecnológico deseado, sin necesidad de que estén expresamente autorizados
- 25) Señale la respuesta correcta:
- a) Según establece el Reglamento nº852/2004 en su artículo 8, las guías de aplicación del sistema APPCC serán elaboradas y difundidas por la industria alimentaria
 - b) Las pequeñas empresas y menos desarrolladas son las que menos problemas pueden mostrar en la aplicación de un sistema APPCC
 - c) Las prácticas correctas de higiene son el procedimiento más apropiado para las industrias alimentarias con procesamiento para garantizar la seguridad alimentaria
- 26) ¿Cuál de las siguientes acciones describe correctamente la aplicación del Principio 5 dentro del plan APPCC?
- a) Realizar análisis microbiológicos semanales en los productos terminados para auditar el sistema
 - b) Retirar el producto de la línea de producción y recalentarlo si la temperatura de pasteurización desciende a 72°C
 - c) Registrar diariamente en una hoja de control la temperatura de las cámaras frigoríficas
- 27) Indique a qué temperatura interna deben mantenerse los productos bivalvos vivos y los productos de la pesca que se mantienen vivos:
- a) Temperatura próxima a la de fusión del hielo (0-4°C)
 - b) Temperatura que no afecte negativamente a su inocuidad y viabilidad
 - c) La conservación comercial debe ser entre 1-4°C

- 28) La carne separada mecánicamente:
- a) Puede utilizarse como materia prima para elaborar los preparados de carne
 - b) No se puede elaborar carne separada mecánicamente en los establecimientos de comercio al por menor
 - c) Se podrá elaborar carne separada mecánicamente en los establecimientos de comercio al por menor siempre y cuando se cumpla lo establecido en la sección VI del anexo III del Reglamento (CE) nº853/2004
- 29) Señale la respuesta correcta en relación con los requisitos de temperatura de los productos alimenticios expuestos para su venta en un supermercado:
- a) Los vegetales voluminosos cortados por la mitad tales como repollos, coliflores o similares precisarán refrigeración
 - b) Los melones, sandías, piñas y papayas cortadas por la mitad o en cuartos se podrán mantener a temperatura ambiente un tiempo máximo de cuatro horas después de realizar el corte
 - c) Las frutas cortadas o peladas deberán mantenerse a una temperatura interna igual o inferior a 4°C
- 30) En relación con el acceso de animales de compañía a comercios minoristas de alimentación:
- a) Está permitida en zonas de degustación del establecimiento y transitar por el mismo
 - b) Está prohibida, excepto perros de asistencia o de las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado
 - c) Los establecimientos no pueden prohibir explícitamente la entrada de animales de compañía
- 31) Se podrá autorizar la eliminación de los subproductos incluidos en el artículo 10.f del Reglamento SANDACH conforme a la Ley de Residuos, para establecimientos que no generen más de:
- a) 50 kg mensuales de estos materiales
 - b) 20 kg semanales de estos materiales
 - c) 50 kg mensuales de estos materiales
- 32) En relación con la congelación y descongelación de carne picada de elaboración propia en una carnicería:
- a) Está permitida la congelación si se congela en el mismo día de la elaboración
 - b) La carne picada de elaboración propia congelada en la carnicería deberá descongelarse antes de su venta
 - c) No está permitida la congelación en ningún caso
- 33) En relación con la acrilamida señale la respuesta correcta:
- a) Es un compuesto orgánico que se forma a partir de asparagina y azúcares
 - b) Aparece en alimentos cuando se elaboran a temperaturas superiores a 90°C y un alto nivel de humedad
 - c) Ambas son incorrectas



- 34) ¿Qué normativa regula la calidad de las aceitunas de mesa?
- a) Real Decreto 679/2016
 - b) Decreto 670/2016 de la Comunidad de Madrid
 - c) Ley 679/2016
- 35) Según se establece en el artículo 30 del R.D. 1086/2020, las comidas preparadas refrigeradas se mantendrán a una temperatura interna igual o inferior a:
- a) 4°C si su vida útil es superior a veinticuatro horas
 - b) 9°C si su vida útil es superior a veinticuatro horas
 - c) 9°C si su vida útil es inferior a veinticuatro horas
- 36) Según el R.D. 1086/2020, deberán disponer de comidas testigo, los operadores económicos que elaboren o sirvan comidas preparadas:
- a) En todos los establecimientos de restauración que elaboren comidas preparadas
 - b) Para medios de transporte
 - c) Por encargo para grupos o eventos de más de 30 personas
- 37) Según el R.D. 3/2023, la incidencia por falta de agua a la población suministrada de forma continuada, de más de 24 horas, es de tipo:
- a) Tipo O
 - b) Tipo F
 - c) Tipo S
- 38) El R.D. 3/2023 los edificios prioritarios deberán cumplir lo indicado en el:
- a) Anexo IX
 - b) Anexo XI
 - c) Anexo VIII
- 39) Indique de los siguientes objetivos cuál de ellos no contempla el SINAC (Sistema de Información Nacional de Aguas de Consumo):
- a) Detectar y prevenir riesgos para la población derivados de la ingesta de agua contaminada
 - b) Facilitar al ciudadano información básica de las zonas de abastecimiento y la calidad del agua de consumo humano
 - c) Identificar exclusivamente en el ámbito local la calidad del agua de consumo humano y de las características de los abastecimientos
- 40) Las prácticas reguladas en el Decreto 35/2005 se podrán realizar en:
- a) Establecimientos permanentes, quedando prohibida su práctica ambulante
 - b) Establecimientos permanentes y ambulantes
 - c) En ningún caso se podrán realizar en congresos, ferias o similares
- 41) La normativa por la que se regulan los centros que utilizan aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioleta:
- a) Decreto 10/2007 de la Comunidad de Madrid y R.D. 1002/2002
 - b) Decreto 10/2005 de la Comunidad de Madrid y R.D. 1002/2002
 - c) Decreto 9/2007 de la Comunidad de Madrid y R.D. 1002/2001

- 42) En los establecimientos recogidos en el Libro IV de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Alcorcón utilizarán Códigos de Buenas Prácticas:
- a) De forma voluntaria
 - b) Obligatoria y deberá estar a disposición de la autoridad competente
 - c) Solo en los centros de bronceado y tatuaje
- 43) ¿En qué libro de la Ordenanza de Salud Pública en la Ciudad de Alcorcón se establece "Insalubridad pública en entorno urbano"?
- a) Libro séptimo, Título I
 - b) Libro sexto, Título II
 - c) Libro séptimo, Título II
- 44) Según la Ordenanza de Protección de Salubridad en la Ciudad de Alcorcón, los locales con actividad de hostelería y restauración aumentarán la dotación de servicios higiénicos de uso público:
- a) Por cada 200m² adicionales o fracción superior a 100m², un inodoro y un lavabo
 - b) Por cada 100m² adicionales, un inodoro y un lavabo, separándose para cada uno de los sexos
 - c) Por cada 200m² adicionales, dos inodoros y dos lavabos, separándose para cada uno de los sexos
- 45) Según la Ordenanza de Salubridad Pública en la Ciudad de Alcorcón, en un Centro de Cuidado Infantil, qué superficie mínima debe tener el patio o zona de juegos al aire libre:
- a) 20m² para centros de menos de 3 salas de estancias
 - b) 30m² para centros de 3 a 8 salas de estancias
 - c) 70m² para centros de 9 o más salas de estancias
- 46) Según la Ordenanza de Salubridad Pública, las peluquerías contarán con una pila de uso exclusivo para la limpieza del material y utensilios.
- a) Solo en caso de no disponer de lavabos o lavacabezas
 - b) Será independiente de los lavacabezas y de los lavabos
 - c) Si la superficie del establecimiento es mayor de 100m²
- 47) Según la Ordenanza de Salubridad Pública en la Ciudad de Alcorcón, la estrategia dirigida a mantener las poblaciones de especies nocivas por debajo de su umbral de tolerancia preestablecido y que prioriza, integra y combina medidas de gestión ambiental, minimizando y optimizando el uso de biocidas, se define como:
- a) Control Integrado de Plagas
 - b) Plan de Control de Plagas
 - c) Diagnóstico de Situación



- 48) Un producto está constituido por carne fresca a la que se han añadido otros productos alimenticios, condimentos o aditivos, pero el proceso aplicado no ha alterado la estructura interna de la fibra muscular. Desde el punto de vista de la normativa de higiene de los productos de origen animal, debe considerarse:
- a) Un producto cárnico, puesto que la incorporación de cualquier ingrediente transforma automáticamente la carne fresca en producto cárnico
 - b) Un preparado de carne
 - c) Carne separada mecánicamente
- 49) Una carne picada con una composición media diaria de contenido de grasa < 20% y relación colágeno/proteína <15% se corresponde con:
- a) Carne picada magra
 - b) Carne picada de vacuno
 - c) Carne picada que contiene carne de vacuno
- 50) Según la normativa de higiene de los productos alimenticios de origen animal, la carne picada se obtiene mediante picado de carne deshuesada y debe cumplir requisitos específicos de temperatura. ¿Cuál es la temperatura máxima que, con carácter general, debe alcanzarse inmediatamente después de la producción en carne picada de aves de corral?
- a) 4 °C
 - b) 2°C
 - c) 7°C
- 51) En relación con el marcado de identificación de los productos lácteos, señale la opción correcta:
- a) El marcado identifica exclusivamente al país de nacimiento de los animales productores de leche
 - b) El marcado de identificación permite relacionar el producto con el establecimiento en el que se ha producido o manipulado, conforme a las condiciones establecidas por la normativa
 - c) El marcado de identificación únicamente es obligatorio cuando el producto se comercializa fuera de España
- 52) La mantequilla se caracteriza fundamentalmente por ser:
- a) Una emulsión de grasa láctea en agua
 - b) Una emulsión de agua en grasa láctea
 - c) Una suspensión de proteínas lácteas en agua
- 53) Los establecimientos de elaboración de helados someterán las mezclas para helados a un tratamiento térmico preciso que garantice la destrucción de cualquier microorganismo patógeno. El tiempo y la temperatura de conservación de estas mezclas antes de su congelación serán:
- a) el mínimo tiempo posible conservado a 30°C
 - b) 24 horas a 10°C
 - c) 72 horas a una temperatura inferior a 6°C
- 54) Señale la afirmación correcta según lo recogido en la Orden de 12 de julio de 1983 por la que se aprueban las normas generales de calidad para la nata y nata en polvo con destino al mercado interior:

- a) Nata: La que contenga un mínimo de materia grasa del 50 por 100 y menos del 70 por 100
 - b) Doble nata: La que contenga un mínimo de materia grasa del 70 por 100
 - c) Nata: La que contenga un mínimo de materia grasa del 30 por 100 y menos del 50 por 100
- 55) Un establecimiento elabora queso utilizando leche cruda, sin someterla a un tratamiento térmico equivalente, al menos, a la pasteurización. Desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?
- a) El empleo de leche cruda elimina el riesgo de *Salmonella* si el queso tiene una actividad de agua inferior a 0,90
 - b) Los quesos elaborados con leche cruda o sometida a un tratamiento térmico inferior a la pasteurización están sujetos a un criterio de seguridad alimentaria para *Salmonella* establecido en el Reglamento (CE) 2073/2005
 - c) Los quesos elaborados con leche cruda están exentos de criterios microbiológicos siempre que tengan un periodo de maduración superior a 60 días
- 56) Un queso es un alimento listo para el consumo que, debido a sus características fisicoquímicas, puede permitir el crecimiento de *Listeria monocytogenes*. Conforme al Reglamento (CE) 2073/2005, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?
- a) Para los alimentos listos para el consumo que pueden favorecer el desarrollo de *L. monocytogenes*, el criterio durante la vida útil es de 100 UFC/g, en las condiciones establecidas por el Reglamento
 - b) El criterio de *L. monocytogenes* para todos los quesos es siempre ausencia en 25 g durante toda su vida útil
 - c) *L. monocytogenes* únicamente debe investigarse en quesos elaborados con leche cruda
- 57) Según el Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos, señale la maduración mínima de un queso de menos de 1,5 kg, denominado "semicurado".
- a) 7 días
 - b) 20 días
 - c) 35 días
- 58) En relación con los criterios de frescura aplicables a los productos de la pesca y su clasificación, señale cuál de las siguientes afirmaciones es correcta:
- a) En los pescados de la categoría de frescura "Extra", los ojos deben presentar córnea convexa y transparente, pupila negra y brillante, mientras que las branquias deben ser de color rojo brillante, sin mucosidad o con mucosidad transparente
 - b) En los pescados de la categoría de frescura "Extra", los ojos deben presentar córnea ligeramente opaca y pupila negra y brillante, mientras que las branquias deben ser de color rojo brillante, con mucosidad transparente
 - c) En los pescados de la categoría de frescura "Extra", los ojos deben presentar córnea convexa y transparente, pupila negra y brillante, mientras que las branquias pueden presentar coloración rojo oscuro siempre que la mucosidad sea transparente

- 59) Respecto a la histamina en determinados productos de la pesca, especialmente en especies pertenecientes a determinadas familias de pescados, señale la opción correcta:
- a) La histamina se considera un contaminante que se forma principalmente durante el almacenamiento por acción bacteriana sobre la histidina; el control de la temperatura constituye una de las principales medidas preventivas, y los límites establecidos en la normativa se aplican a determinadas especies de pescado con alto contenido en histidina
 - b) La histamina se forma principalmente por la oxidación de las grasas del pescado durante su almacenamiento y su presencia indica necesariamente que el producto está alterado organolépticamente
 - c) La histamina se forma principalmente por acción enzimática propia del pescado durante la congelación y descongelación; por ello, el principal criterio preventivo consiste en mantener el producto congelado hasta su consumo, independientemente de las condiciones higiénicas previas
- 60) En relación con *Salmonella Enteritidis* y los huevos de gallina, ¿cuál es la afirmación correcta?
- a) La infección por *Salmonella Enteritidis* en las gallinas ponedoras determina necesariamente la presencia del microorganismo en la cáscara del huevo, siendo excepcional su presencia en el contenido interno
 - b) La refrigeración de los huevos durante toda la cadena de comercialización elimina el riesgo de infección por *Salmonella Enteritidis*, ya que impide su supervivencia y multiplicación en el interior del huevo
 - c) La contaminación interna del huevo por *Salmonella Enteritidis* puede producirse antes de la formación de la cáscara, por lo que los programas de control de *Salmonella* en las manadas de gallinas ponedoras constituyen una medida esencial para prevenir la contaminación de los huevos
- 61) La fecha de duración mínima de un estuche de huevos de categoría A:
- a) No deberá rebasar un plazo superior a 21 días después de la puesta
 - b) No deberá rebasar un plazo superior a 28 días después de la puesta
 - c) No deberá rebasar un plazo superior a 28 días después del estuchado
- 62) Los productos vegetales de cuarta gama se caracterizan generalmente por ser:
- a) Productos vegetales frescos, mínimamente procesados, preparados para su consumo y normalmente conservados refrigerados
 - b) Productos vegetales esterilizados y conservados a temperatura ambiente durante años
 - c) Productos exclusivamente congelados
- 63) Según el Reglamento 543/2011, sobre el sector de frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas, señale el diámetro mínimo de un limón en mm:
- a) 35mm
 - b) 45mm
 - c) 53mm



- 64) Según el Reglamento 543/2011, sobre el sector de frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas, un cítrico que no presente defectos salvo ligerísimas alteraciones superficiales que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase, se clasifica en:
- a) categoría I
 - b) categoría II
 - c) todas son falsas
- 65) Los subproductos animales no destinados a consumo humano se clasifican fundamentalmente en:
- a) Categorías 1,2 y 3
 - b) Categorías A, B y C exclusivamente
 - c) Categorías Sanitaria, Industrial y Comercial
- 66) Señale Reglamento 1069/2009, de 21 de octubre, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, cómo deberá ser el color de la etiqueta o símbolo para el material de categoría 2, en la identificación durante el transporte:
- a) Negra
 - b) Verde
 - c) Amarilla
- 67) En relación con los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, de acuerdo con el Reglamento (UE) n.º 10/2011, señale la opción correcta:
- a) El límite de migración global de los materiales y objetos plásticos es, con carácter general, de **10 mg/kg de alimento**, mientras que los límites de migración específica se expresan en mg/dm² de superficie de contacto
 - b) Los materiales y objetos plásticos no deben ceder sus constituyentes a los alimentos en cantidades superiores a los límites de migración específica establecidos, que se expresan en general en **mg/kg de alimento**, y el límite de migración global es, con carácter general, de **10 mg/dm²** de superficie de contacto
 - c) Los límites de migración específica y global se expresan siempre en mg/kg de alimento, sin que el Reglamento establezca una unidad diferente para el límite de migración global
- 68) Según el Real Decreto 891/2006, de 21 de julio, por el que se aprueban las normas técnico-sanitarias aplicables a los objetos de cerámica para uso alimentario, ¿de qué dos elementos se incluyen límites máximos de cesiones admitidas?
- a) Plomo y cadmio
 - b) Plomo y mercurio
 - c) Mercurio y cadmio

- 69) Los brotes de toxiinfecciones alimentarias registradas ponen de relieve una elevada frecuencia de las originadas por la ingestión de alimentos de consumo inmediato que contienen huevo, tales como mayoneas, salsas, cremas, etc. ¿qué medidas se deben adoptar para prevenir los riesgos asociados al consumo de este tipo de alimentos?:
- a) Este tipo de alimentos no pueden conservarse a temperatura superior a 6°C
 - b) Para la elaboración de este tipo de alimentos se sustituirá el huevo por ovoproduitos pasteurizados, excepto cuando estos alimentos sigan un posterior tratamiento térmico no inferior a 75°C en el centro de los mismos
 - c) Estos alimentos se conservarán en un plazo máximo de cuarenta y ocho horas a partir de su elaboración
- 70) En relación con *Campylobacter jejuni* y la campilobacteriosis de transmisión alimentaria, señale la afirmación correcta:
- a) La principal vía de transmisión alimentaria es el consumo de alimentos en los que *Campylobacter* se multiplica abundantemente a temperatura ambiente, siendo suficiente una refrigeración convencional para eliminar el riesgo
 - b) La contaminación cruzada durante la manipulación de carne de ave cruda constituye una vía relevante de exposición, y dosis relativamente bajas de microorganismos pueden ser suficientes para producir infección
 - c) La congelación de la carne de ave constituye un método de control equivalente a un tratamiento térmico, ya que garantiza la destrucción de *Campylobacter* presente en el alimento
- 71) En relación con la anisakiasis y las medidas de control aplicables a los productos de la pesca, señale la afirmación correcta:
- a) La evisceración de los pescados inmediatamente después de su captura elimina el riesgo de anisakiasis, puesto que las larvas de *Anisakis* se localizan exclusivamente en las vísceras
 - b) La congelación constituye una medida eficaz frente al riesgo de anisakiasis cuando se realiza conforme a las condiciones de tiempo y temperatura establecidas, mientras que la simple refrigeración no garantiza la destrucción de las larvas
 - c) La cocción convencional no resulta eficaz frente a las larvas de *Anisakis*, por lo que el tratamiento de elección para pescado destinado al consumo debe ser siempre la congelación
- 72) Conforme al régimen vigente de prevención y control de la legionelosis, un titular que opte por implantar un Plan Sanitario frente a *Legionella* (PSL):
- a) Puede prescindir del Plan de Prevención y Control de *Legionella* (PPCL) desde el momento en que manifiesta su intención de implantar el PSL
 - b) Debe mantener el PPCL correspondiente hasta que el PSL esté adecuadamente diseñado, planificado y validado mediante datos o resultados que demuestren su eficacia
 - c) Solo debe realizar una evaluación inicial del riesgo, sin necesidad de seguimiento

- 73) Durante la vigilancia de una instalación se obtiene un resultado de 1.500 UFC/L de *Legionella* spp. Señale la actuación que se corresponde con la normativa vigente:
- a) Mantener el funcionamiento de la instalación, revisar el programa de mantenimiento y realizar un nuevo muestreo entre 15 y 30 días, sin que sea necesario realizar limpieza y desinfección salvo que se obtengan concentraciones superiores a 10.000 UFC/L
 - b) Proceder a la limpieza y desinfección de la instalación, revisar los programas correspondientes y realizar una nueva toma de muestra entre 15 y 30 días después de la limpieza y desinfección
 - c) Parar el funcionamiento de la instalación inmediatamente y proceder necesariamente a su vaciado completo, independientemente de sus características, antes de realizar cualquier actuación de limpieza y desinfección
- 74) En relación con *Legionella pneumophila* señale la respuesta incorrecta:
- a) es una bacteria aeróbica facultativa
 - b) es una bacteria con forma generalmente de bacilo
 - c) es una bacteria móvil por la presencia de uno o más flagelos polares o subpolares
- 75) En relación con el empleo de animales en actividades culturales y festivas y con la función inspectora, señale la afirmación correcta:
- a) Las romerías y eventos feriado podrán utilizar animales cuando exista autorización administrativa previa, incluso cuando se desarrollen con temperaturas excesivamente elevadas o mediante el empleo de elementos pirotécnicos
 - b) Las exposiciones y concursos de animales deben contar con la asistencia de, al menos, una persona licenciada o graduada en Veterinaria responsable de vigilar las condiciones sanitarias y de bienestar y de prestar asistencia veterinaria de urgencia; además, las inspecciones previstas en la Ley pueden ser aleatorias y sin previo aviso, así como dirigidas y sistemáticas
 - c) La función inspectora corresponde exclusivamente a las comunidades autónomas, quedando excluidas las entidades locales de la inspección de centros veterinarios, núcleos zoológicos, establecimientos de cría y venta y otros centros que alberguen animales
- 76) Según el Real Decreto 287/2002, de 22 de marzo, por el que se desarrolla la Ley 50/1999, de 23 de diciembre, sobre el régimen jurídico de la tenencia de animales potencialmente peligrosos, señale el período de validez de la licencia administrativa para la tenencia de animales potencialmente peligrosos:
- a) La licencia tendrá un periodo de validez de cinco años pudiendo ser renovada por periodos sucesivos de igual duración
 - b) La licencia tendrá un periodo de validez de tres años pudiendo ser renovada por periodos sucesivos de igual duración, a petición del interesado
 - c) La licencia tendrá un periodo de validez de cinco años pudiendo ser renovada por periodos sucesivos de tres años, a petición del interesado

- 77) Conforme a las disposiciones generales de la Ordenanza Reguladora de la Tenencia y Protección de Animales del Ayuntamiento de Alcorcón, ¿cuál de las siguientes afirmaciones sobre las personas y entidades obligadas por la Ordenanza es correcta?
- a) Únicamente quedan sometidos a la Ordenanza los propietarios de animales de compañía, quedando excluidos los poseedores y los establecimientos dedicados a su venta o alojamiento
 - b) Los propietarios o poseedores de animales de compañía, los propietarios o encargados de determinados establecimientos relacionados con los animales, las asociaciones de protección y defensa de animales y los centros de tratamiento higiénico-sanitario están obligados a cumplir la Ordenanza y a colaborar con la autoridad municipal para facilitar los datos y antecedentes precisos sobre los animales relacionados con ellos
 - c) Los porteros, conserjes, vigilantes, guardas y encargados de fincas quedan siempre sujetos a las mismas obligaciones que los propietarios de animales, incluso aunque dichas obligaciones excedan de los límites establecidos en su relación laboral
- 78) En el marco del control integrado de animales-plaga y vectores de importancia en salud pública, señale la opción correcta:
- a) El control integrado debe partir de una evaluación de la situación que permita identificar la especie, determinar el nivel y distribución de la infestación, valorar los factores ambientales que favorecen su presencia y seleccionar medidas de prevención y control, priorizando, cuando sea posible, las actuaciones que reduzcan las condiciones que permiten su establecimiento
 - b) La aplicación de biocidas constituye la medida de elección inicial frente a cualquier plaga urbana, ya que permite reducir rápidamente la densidad vectorial y evitar que las medidas estructurales retrasen el control sanitario
 - c) La existencia de animales-plaga en una instalación justifica automáticamente la aplicación de tratamientos biocidas, sin necesidad de identificar la especie responsable, siempre que el producto empleado esté autorizado para uso en salud pública
- 79) ¿Qué se entiende por trazabilidad?:
- a) La posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinada a incorporarse a alimentos o piensos
 - b) La obligación de etiquetar todos los alimentos con un código de barras
 - c) El control exclusivo de los alimentos en el establecimiento de venta
- 80) Según la ORDEN 700/2010, de 29 de diciembre, por la que se crea el Registro de Establecimientos y Servicios Biocidas y se regula el procedimiento de inscripción y funcionamiento del Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas de la Comunidad de Madrid, Dentro de la sección de servicios biocidas se establecen las siguientes actividades: (señalar la opción falsa)
- a) Servicios biocidas corporativos
 - b) Servicios biocidas a terceros
 - c) Instalaciones fijas o temporales de tratamientos

PREGUNTAS DE RESERVA

- 81) En relación con las técnicas de conservación de los alimentos y el almacenamiento y transporte de productos alimenticios, señale la opción correcta:
- a) Los alimentos ultracongelados pueden conservarse, almacenarse y transportarse a temperaturas superiores a -18°C siempre que se mantenga su calidad organoléptica y los alimentos irradiados no requieren requisitos específicos de control sanitario una vez finalizado el tratamiento
 - b) El tratamiento mediante altas presiones es un método de conservación basado exclusivamente en la aplicación de calor y, por ello, se considera una técnica de conservación térmica convencional
 - c) Los alimentos ultracongelados deben mantenerse en todas las partes del producto a una temperatura de menor o igual a -18°C , pudiéndose admitir durante el transporte fluctuaciones de hasta 3°C durante breves periodos, y están sometidos a requisitos específicos de almacenamiento, transporte y control sanitario
- 82) El Catálogo español de especies exóticas invasoras se regula en:
- a) Real Decreto 630/2012, de 2 de agosto, por el que se regula el Catálogo español de especies exóticas invasoras
 - b) Real Decreto 630/2013, de 2 de agosto, por el que se regula el Catálogo español de especies exóticas invasoras
 - c) Real Decreto 330/2016, de 2 de agosto, por el que se regula el Catálogo español de especies exóticas invasoras
- 83) ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es correcta en relación con las obligaciones higiénicas de los operadores de empresas alimentarias?
- a) El cumplimiento de las prácticas correctas de higiene permite prescindir de los procedimientos basados en los principios del APPCC en todos los establecimientos alimentarios
 - b) Los requisitos generales de higiene solo son aplicables a los establecimientos que elaboran alimentos considerados de alto riesgo
 - c) Los operadores deben garantizar el cumplimiento de los requisitos generales de higiene y establecer y mantener procedimientos adecuados
- 84) El artículo 45.2 de Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres establece que las medidas de igualdad deberán dirigirse a elaboración y aplicación de un Plan de Igualdad cuando:
- a) La empresa cuente con 50 o más trabajadores
 - b) La empresa tenga un porcentaje de mujeres, al menos, un 20% mayor al de hombres
 - c) El Plan de Igualdad debe existir en toda empresa
- 85) Según la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, a partir de qué importe un contrato de servicios tramitado por un ayuntamiento está sometido a regulación armonizada (SARA), señale la respuesta correcta
- a) A partir de 216.000 € (IVA excluido)
 - b) A partir de 1.216.000 € (IVA incluido)
 - c) Ninguna es correcta

ANEXO II

CONVOCATORIA PARA LA PROVISIÓN DE 1 PLAZA DE TÉCNICO/A SUPERIOR, PUESTO DE TRABAJO DE INSPECTOR/A SANITARIO/A VETERINARIO/A POR CONCURSO OPOSICIÓN LIBRE PARA EL AYUNTAMIENTO DE ALCORCÓN

PRIMER EJERCICIO – SUPUESTO PRÁCTICO

En el ejercicio no deberán reflejar ningún dato personal ni realizar ninguna marca o señal que permita identificarlo puesto que la corrección será anónima

El ejercicio se contestará SÓLO CON BOLÍGRAFO (AZUL O NEGRO)

El tiempo máximo para la realización del examen será de 90 minutos.

La calificación máxima del ejercicio será de 25 puntos. De acuerdo con lo establecido en las bases se reservan 2 puntos a la expresión escrita y ortografía.

Los 23 puntos restantes se indican en cada una de las preguntas del supuesto, que está dividido en 3 bloques distintos.

La puntuación se otorgará en función de la adecuación y justificación, en su caso, de la respuesta dada.

CASO PRÁCTICO: Inspección Sanitaria en Complejo Recreativo (Piscina y Restauración)

Un **Inspector de Sanidad Municipal** es requerido para realizar una visita de inspección higiénico-sanitaria programada en una instalación recreativa de titularidad pública (polideportivo) que dispone de **piscina de verano** y **servicio de restaurante**.

Durante la fase de toma de datos y la inspección ocular *in situ*, el agente de la autoridad constata las siguientes características técnicas y estructurales:

- **Instalación de los vasos:** La piscina dispone de dos vasos de recreo. Un vaso de adultos con una superficie de lámina de agua de **750 m²** y un vaso infantil o chapoteo con una superficie de lámina de agua de **50 m²**. En el centro del vaso infantil se dispone de una atracción acuática tipo seta con chorros de agua. Se dispone de una escalera para el acceso de personas con movilidad reducida que invade el vaso aunque dispone de elementos protectores antiatrapamiento.
- **Disposición perimetral:** No existe **ninguna separación física ni barrera de protección** entre ambos vasos.
- **Zona de playa o andén:** El pavimento que rodea a ambos vasos (zona de playa) es de **césped natural**.
- **Tratamiento del agua:** El sistema de desinfección del agua de los vasos se realiza mediante la dosificación de **hipoclorito sódico**.
- **Establecimiento alimentario:** El restaurante anexo elabora y sirve comidas a los usuarios de la piscina y al público general, contando con zonas de cocina, almacén, barra, exposición de comidas preparadas y terraza.

Se solicita que, en base a la legislación sanitaria vigente, analice la situación expuesta y responda a las siguientes cuestiones técnicas, legales y de procedimiento de inspección.

Bloque I: Criterios Técnico-Sanitarios de las Piscinas

1. Señale la **normativa aplicable** para la inspección. 2 PUNTOS
2. **Clasificación de la instalación:** Con los datos aportados, clasifique la piscina conforme a la normativa vigente ¿Qué implicaciones normativas generales tiene esta clasificación? 2 PUNTOS
3. **Deficiencias estructurales y de seguridad:** Analice la disposición de los vasos y la zona de playa descrita en el enunciado. ¿Qué incumplimientos o riesgos higiénico-sanitarios y de seguridad detecta? Proponga las medidas correctoras oportunas. 2 PUNTOS
4. **Control de la calidad del agua:** Al tratarse de una desinfección con hipoclorito sódico ¿Qué parámetros químicos obligatorios debe medir el inspector *in situ* y cuáles son sus límites microbiológicos y químicos de referencia? 2 PUNTOS
5. **Cálculo de aforo y personal técnico:** Calcule el aforo aproximado de la lámina de agua de la instalación. En base a las dimensiones de los vasos, determine si es obligatoria la presencia de socorristas, personal sanitario y de mantenimiento, justificando la respuesta. 2 PUNTOS
6. **Documentación del autocontrol:** ¿Qué registros y planes debe exigir el inspector al titular de la piscina dentro de su Protocolo de Autocontrol? 2 PUNTOS
7. El personal **responsable del mantenimiento** de la piscina, indica que al finalizar cada temporada, proceden al vaciado de los vasos, en cumplimiento de la normativa vigente. Razone esta actuación. 2 PUNTOS



Bloque II: Seguridad Alimentaria en el Restaurante Anexo

Inspección del establecimiento alimentario: Indique los principales puntos críticos de control (PCC) que el inspector debe verificar prioritariamente en la cocina del restaurante durante una inspección en temporada estival. 2 PUNTOS

Sistemas de Autocontrol: ¿Qué plan basado en los principios del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Críticos de Control) o qué Guía de Prácticas Correctas de Higiene debe tener implantado el restaurante? 2 PUNTOS

El servicio de comidas en el restaurante es en régimen de autoservicio (bufé), se comprueba que los platos en caliente se mantienen a una temperatura de 50°C, el responsable del establecimiento indica que no se pueden poner a más temperatura ya que los clientes se pueden quemar con los recipientes . Indique a que temperatura deben mantenerse los alimentos en caliente y posibles soluciones al respecto. 2 PUNTOS

Bloque III: Procedimiento Administrativo y Medidas Provisionales

Actuación inspectora: Ante el hallazgo de que el agua del vaso infantil presenta un nivel de cloro libre residual de 0,1 mg/L y el pH se encuentra en 8,2, describa la actuación del inspector. ¿Qué medidas provisionales inmediatas contempla la normativa vigente? Indique normativa aplicada. 3 PUNTOS