



Turno Libre

Técnico/a de Control de Plagas del Ayuntamiento de Madrid

PARTE PRÁCTICA



CASO PRÁCTICO

Como Técnico/a de Control de Plagas del Ayuntamiento de Madrid, se te asigna una orden individual de trabajo para atender un aviso llegado por correo electrónico, en el que se solicita que se revise y trate la cocina de un Centro Municipal de Mayores por la existencia de malos olores y que, según el responsable del centro, podrían deberse a un problema de plagas.

Hasta el momento, esta es la única información disponible y no existen antecedentes de problemas anteriores en ese centro.

El problema indicado de olores parece afectar especialmente a las zonas de cocina y comedor. El centro tiene una cocina y un comedor comunicados, pero separados por una puerta abatible, donde se sirven desayunos, comidas y cenas a las personas usuarias, y también se sirven comidas diariamente al personal trabajador del centro.

El centro es un complejo de edificios: los locales de cocina, comedor y locales anejos como un almacén de alimentos se encuentran en planta baja y separados del resto por una zona de patio ajardinado. Este edificio se encuentra ubicado en zona urbana y hay un acceso al almacén de alimentos desde la vía pública.



PREGUNTAS DEL CASO PRÁCTICO

1. “A priori” y sin más información ya que todavía no te has desplazado al centro, el problema indicado podría estar relacionado con:
 - a) Otro problema diferente a las plagas, éstas no producen olores detectables al olfato humano.
 - b) Un posible problema de legionelosis, afectando a los sistemas de climatización de la edificación.
 - c) Podría deberse a diferentes tipos de problemas, incluidas las plagas.
2. De cara a la preparación del material necesario a incluir en el vehículo, ¿Qué equipo de protección individual (EPI) crees que sería necesario no olvidar?:
 - a) Traje de apicultura.
 - b) Casco.
 - c) Ropa de trabajo.
3. De cara a la preparación del material necesario a incluir en el vehículo, ¿Qué herramientas de trabajo crees que sería necesario no olvidar?:
 - a) Palanqueta, destornillador o herramienta análoga para apertura de arquetas.
 - b) Taladradora y radial.
 - c) Cinta de balizamiento, para proteger la zona de trabajo.
4. ¿Cuál crees que sería el horario más adecuado para atender este servicio si dependiera de ti?:
 - a) En el horario de funcionamiento de la cocina (por ejemplo, sobre las 12.30 pm). Seguro que está el personal de la cocina y puede conseguirse mejor información sobre el incidente.
 - b) En el horario de no funcionamiento de la cocina, pero con presencia del personal de esta para poder recabar información.
 - c) En el horario de no funcionamiento de la cocina y nunca en presencia de los trabajadores de la cocina ya que se requerirá la aplicación de biocidas que requieren un plazo de seguridad.



5. Relativo a los biocidas, ¿qué productos y formulados comprobarías que llevas en el coche?:
 - a) En principio no tengo que comprobar nada, ya lo comprobó otra persona que usó el coche antes.
 - b) Insecticida piretroide para aplicación residual (pulverización).
 - c) Cebos.

6. Respecto a dispositivos de monitoreo, ¿Qué elementos comprobarías que llevas en el coche?:
 - a) Trampa de captura de dípteros-mosquitos.
 - b) Linterna de luz ultravioleta (UV).
 - c) Trampa de captura (feromonas) para escarabajos derméstidos.

7. Antes de iniciar el desplazamiento y, al realizar la revisión rutinaria de tu vehículo, detectas que uno de los retrovisores está inoperativo. ¿Qué harías?:
 - a) Dado que se trata de un aviso urgente (una incidencia en cocina), realizaría el servicio, utilizando los otros espejos, que sí funcionan bien.
 - b) Notificaría el incidente a mi superior al que está previsto reportar este tipo de incidencias.
 - c) Me acercaría al taller más cercano concertado, antes de acudir al servicio encomendado.

8. Al abrir la zona de transporte, percibes un olor extraño y detectas que se ha producido un derrame de biocida insecticida. ¿Qué medida preliminar tomarías?:
 - a) Aplicar material absorbente y continuar el viaje, con las ventanillas abiertas.
 - b) Aplicar el procedimiento de trabajo previsto al efecto por el departamento.
 - c) Limpiarlo con hipoclorito sódico rebajado.



9. Una vez en la cocina, percibes un olor anormal y te parece que procede de un falso techo, ¿Qué podría estar pasando?:
- a) Se trataría de la confirmación de que el problema está relacionado con el sistema de climatización.
 - b) El origen del problema podrían ser plagas y podría tratarse de un problema con palomas.
 - c) El origen del problema podrían ser plagas y probablemente localizado en la zona de los fogones.
10. Al llegar a la cocina, observas la presencia sobre las paredes de insectos (ver fotografía y dibujo). ¿qué opinas?:



- a) Se trataría de moscas de humedad (*Psychoda spp.*). El origen probable es la bandeja de condensación del climatizador.
- b) Se trataría de moscas de humedad (*Psychoda spp.*). El origen probable son los saneamientos de la instalación.
- c) Se trata de moscas psycódidas que se originan en la fermentación de la fruta. El origen debe buscarse en un alimento en mal estado en el almacén de la cocina.



11. Decides revisar el falso techo que tiene placas desmontables y se encuentra a una altura de 2,30 m del suelo. Para ello, necesitas:
 - a) Disponer de un operativo especial de trabajo en altura y utilizar el arnés.
 - b) Desconectar el sistema de extinción automática de fuego de la cocina.
 - c) Quitarte las calzas de protección de las botas que te habías puesto para no ensuciar la cocina con calzado de la calle.

12. A la apertura del falso techo y en la observación de ese espacio, te interesa comprobar:
 - a) La posible existencia de manchas de fluorescencia que aparecen cuando utilizas la linterna de luz ultravioleta que llevas.
 - b) La no existencia de derrames de líquidos de condensación de climatización, causa frecuente de malos olores en los falsos techos de las cocinas.
 - c) La existencia de pasatubos abiertos en los muros perimetrales, en la medida que ello es bueno para favorecer la ventilación de los falsos techos.

13. A la apertura del falso techo y en la observación de ese espacio, detectas la presencia de numerosos insectos (ver fotografía y dibujo), ¿Qué opinas?:



- a) Es conveniente preguntar acerca de posibles incidencias de picaduras entre el personal que trabaja de noche.
- b) Se trata de mosquitos ambientales, es probable que hayan entrado por las ventanas de la cocina atraídos por la luz de los fluorescentes.
- c) Parecen mosquitos, pero son típulas y proceden típicamente de los residuos orgánicos.



14. A la apertura del falso techo y en la observación de ese espacio, observas lo siguiente (ver fotografía), ¿de qué podría tratarse?:



- a) Excrementos de roedores, probablemente ratas negras (*Rattus rattus*).
 - b) Excrementos de salamanguetas (*Tarentola mauritanica*)
 - c) Excrementos de murciélagos (existen diversas especies posibles).
15. A la apertura del falso techo, a parte de lo expuesto en la pregunta anterior, no visualizas nada raro, ¿Qué deberías ahora intentar comprobar de modo preferente?:
- a) El saneamiento y estado del interior de las arquetas de cocina.
 - b) El interior de la marmita, debe desmontar los paneles laterales de ésta.
 - c) El separador de grasas, debe procederse a su inspección.
16. ¿Qué otras cosas deberías intentar comprobar de modo preferente en el falso techo?:
- a) La localización en el falso techo de bajantes sanitarias y su estado, sellado de los patinillos o mochetas correspondientes.
 - b) El interior de las canalizaciones de aire acondicionado.
 - c) Antes de continuar y por seguridad, el estado de la arqueta de toma de tierra eléctrica.



17. Decides revisar muy bien el suelo de la cocina, comedor y zonas colindantes, ¿qué interés puede tener la revisión del suelo en el contexto del problema que estás investigando?
- a) Determinar el nivel de suciedad, especialmente bajo los fogones ya que puede ser el origen del mal olor.
 - b) Detectar posibles accesos a cámaras sanitarias bajo forjado.
 - c) Localizar puntos adecuados y seguros para instalar trampas de monitoreo frente a mosquitos.
18. Procede a revisar el dispositivo de lucha no química frente a insectos (lámpara UV) instalada en la cocina, y detectas el insecto que se muestra en la fotografía y dibujo siguientes. Se trataría de:



- a) Mariposa de Cocina (*Erythraea rufa*), un insecto común en arquetas de saneamiento atascadas ya que puede tener relación con el problema.
 - b) Polilla de las Colmenas (*Nuctua apis*), una plaga frecuente en colmenas de abejas. Puede estar relacionada con el problema (colmena intramural oculta).
 - c) Polilla India de la Harina (*Plodia interpunctella*), una plaga frecuente en alimentos almacenados. Puede no tener relación con el problema que atiendes.
19. En la revisión de la cocina, detectas la presencia de cucarachas de la especie *Blatta orientalis*. ¿qué tipo de tratamiento crees que podría planificarse?:
- a) Cebos insecticidas (por ejemplo, imidacloprid).
 - b) Pulverización residual (organofosforados).
 - c) Termonebulización (piretroides).



20. También detectas en la cocina la presencia de cucarachas de la especie *Blattella germanica* y vas a tratar mediante la técnica de pulverización residual. Necesitas rellenar de agua del tanque del pulverizador manual de 2 litros. ¿Puedes conectar una goma o manguera desde un grifo del cuarto de limpiezas al depósito de tu máquina?:
- a) Sí, siempre y cuando se trate del cuarto de limpiezas.
 - b) Sí, de cualquier toma de agua, siempre que no se produzcan salpicaduras y/o derrames.
 - c) No, por riesgo de retrosifonado.
21. En la revisión de la cocina, determinas que existe infestación interior por ratas de alcantarillado. ¿Qué tipo de tratamiento crees más urgente?
- a) Ninguno, la cocina debería ser cerrada por la autoridad sanitaria competente.
 - b) La cocina debería ser cerrada, pero pueden aplicarse ya ciertos protocolos de control inmediatos.
 - c) La cocina debería ser cerrada y lo primero sería realizar un tratamiento insecticida frente a posibles parásitos de las ratas transmisores de enfermedad (pulgas, etc.).
22. Durante la revisión de la cocina, observas la existencia en el suelo de unos paneles metálicos rectangulares y alargados (continuos, sin huecos o rejillas de drenaje). ¿De qué podría tratarse y qué relación podrían tener con problemas de plagas?:
- a) Canaletas de evacuación de aguas residuales. A menudo tienen relación con problema de plagas en cocinas.
 - b) Canaletas relacionadas con los sistemas de extinción de incendios, y no tienen relevancia en la gestión de plagas en cocinas.
 - c) Canaletas relacionadas con las conducciones de gas (no puedes manipular esas conducciones). En ocasiones hay que tenerlas en cuenta en ciertos problemas con plagas.



23. El personal de cocina te informa que existe en esa cocina una trampilla de acceso a la cámara sanitaria bajo forjado y la abres, ¿qué debes hacer?:
- a) Has cometido un error, no deberías haber abierto el acceso a la cámara sanitaria bajo forjado de una cocina con ésta en funcionamiento.
 - b) Puedes acceder en cualquier momento, siempre y cuando no realices tratamientos biocidas.
 - c) La cámara sanitaria puede abrirse con la cocina en funcionamiento siempre y cuando el personal de cocina abandone temporalmente la zona del acceso.
24. Procedes a realizar una revisión perimetral de la zona exterior ajardinada de la cocina y detectas unas rejillas de ventilación en el muro exterior. Estos elementos podrían estar relacionados con:
- a) La ventilación de la cocina y/o la ventilación de cámaras bajo forjado y/o la ventilación de otras instalaciones técnicas.
 - b) La ventilación del espacio presente entre el muro exterior y el tabique interior para la extracción de humos de las campanas extractoras de la cocina.
 - c) Esa incidencia debería comunicarse de inmediato, las cocinas se ventilan exclusivamente en altura y esos puntos podrían facilitar el acceso de plagas.



25. Sospechas que el problema puede estar relacionado con infestaciones por *Rattus rattus* y decides revisar la cubierta o tejado. Visualizas en el perímetro de la cocina una terraza y observas que se puede acceder a ella mediante la escalera que se muestra en la fotografía. ¿Podrías acceder a ese tejado o cubierta superior de la imagen (flecha)?:



- a) Sí, pero solo si dispones como único requisito de la formación homologada de trabajo en altura.
 - b) En principio, sí, pero solo si te aseguras antes de que esa terraza y la cubierta superior disponen ambas de un vallado perimetral de seguridad adecuado y no requieren acceso en condiciones de trabajo en altura.
 - c) Nunca, esa inspección siempre corresponde al responsable técnico del Departamento de Control de Vectores.
26. Relativo a tratamientos rodenticidas preventivos en la cocina a la que has acudido, una de las siguientes respuestas es la correcta:
- a) Son recomendables, hay que instalar estaciones de cebado permanentes porque las cocinas son locales muy sensibles a plagas.
 - b) Son recomendables, facilitan el control temprano de una posible plaga de roedores.
 - c) No se pueden realizar, el tratamiento solo puede ser iniciado una vez que se determina la presencia de la plaga y después de realizar un diagnóstico de situación adecuado.



27. En una cocina, de los siguientes factores ambientales, indique cuál genera mayor riesgo relativo de acceso de ratas:
- a) Ausencia de burletes protectores en las puertas (almacén de alimentos anexo a la cocina).
 - b) Presencia de sumideros de material plástico.
 - c) Existencia de pasatubos no sellados en los falsos techos (separación de la cocina respecto al cuarto de basuras).
28. Ante la presencia de insectos (moscas) en una cocina, en número elevado y de modo súbito, considerarías:
- a) La posible existencia de alimentos en mal estado.
 - b) La posible existencia de un cadáver animal en algún punto escondido de la cocina.
 - c) Tomaría muestras del insecto para su identificación.
29. En la revisión del almacén anexo a la cocina y con acceso desde el exterior del Centro de Mayores, detectas indicios de posible existencia de plagas y decides instalar una estación de cebado rodenticida anticoagulante:
- a) No debe hacerlo, se trata de una instalación alimentaria con restricciones para ese tipo de tratamiento.
 - b) Podría hacerlo, usando procedimientos y biocidas autorizados.
 - c) Podría hacerlo, pero solo si utiliza rodenticidas tipo calcíferoles.
30. Por último, y respecto a la gestión de los residuos que se pueden generar en las actuaciones, ¿Cómo deben ser gestionados?:
- a) Los depositaré perfectamente clasificadas en un punto limpio.
 - b) Seguiré las instrucciones para su eliminación indicadas en la Resolución de autorización e inscripción en el Registro de Biocidas.
 - c) Los envases completamente vacíos de biocidas generados durante la aplicación no se consideran residuos peligrosos.



TRIBUNAL CALIFICADOR PRUEBAS SELECTIVAS
TÉCNICO/A DE CONTROL DE PLAGAS
AYUNTAMIENTO DE MADRID

MADRID
TAL&NTO