



**PRUEBAS SELECTIVAS
PARA PROVEER 5 PLAZAS
CATEGORÍA ENFERMERO/A
(ENFERMERÍA DE TRABAJO)
AYUNTAMIENTO DE MADRID**

(TURNO LIBRE)

TERCER EJERCICIO

17 de MARZO de 2025



CASO PRÁCTICO 1

Trabajadora de un organismo público, mujer de 62 años que trabaja como cocinera en una escuela infantil, desde hace 15 años. Tiene jornada partida con entrada a las 10:00 de la mañana hasta las 15:00 h, dispone de una hora para comer, reiniciando su jornada de 16:00 hasta 18:00 horas.

En la escuela Infantil hay un total de 30 niños/as de 0-3 años, que se distribuyen para comer en dos turnos de 15 niños/as cada uno; en la mayoría de los casos necesitan ayuda para las comidas. En la Escuela infantil se realizan tres comidas: desayuno, comida y merienda.

La trabajadora, de categoría profesional cocinera, tiene bajo su responsabilidad, junto con otra persona de apoyo, la elaboración de los menús diarios para la comida y la merienda, así como la preparación de los desayunos para el día siguiente. En ocasiones presta apoyo en los horarios de comida de los/as niños/as, ayudando en su cuidado y dándoles de comer.

Sus funciones y tareas son las siguientes:

1. Preparación de los menús semanales.
2. Preparación de los alimentos para su posterior cocinado.
3. Cocinado de la comida en los fuegos de gas.
4. Preparación de las bandejas que se han de llevar al comedor.
5. Ocasionalmente ayuda al personal del comedor a dar de comer a los/as niños/as.
6. Recogida de todos los utensilios y colocación en el lavavajillas.
7. Limpieza de la cocina.
8. Recepción de los pedidos.
9. Colocación de los pedidos de comida y de limpieza en la zona de almacenamiento.
10. Responsable de la limpieza y organización de la cocina.
11. Sacar los cubos de basura a la zona donde son recogidos por los servicios municipales.

La cocina consta de:

- Zona de electrodomésticos, donde está situado el horno eléctrico a una altura del suelo de 20 cm, horno microondas situado encima del horno eléctrico, lavavajillas, batidora industrial, campana extractora, freidora y plancha eléctrica.
- Zona de cocinado con 4 fuegos de gas.
- Zona de preparación de alimentos, donde además de los cuchillos que se requieren en cocinas industriales, está la máquina cortadora de fiambre.
- Zona donde se guarda el menaje de cocina, como ollas y sartenes de grandes dimensiones, etc.



- Zona de almacenaje de los productos no perecederos, con estanterías, que no están ancladas a la pared.
- Zona frigorífica, de los productos perecederos, de dimensiones 3m de ancho por 3m de largo y por 2,20m de alto, a la que se puede acceder mediante una puerta, con apertura interna de seguridad.
- Estanterías de almacenamiento de productos de limpieza dentro de la zona de almacenamiento de comida.

La trabajadora padece de patología musculoesquelética de años de evolución que ha empeorado con la edad, por su aumento de peso y por los esfuerzos que tiene que realizar en su puesto de trabajo.

Diagnosticada de hernia discal L3-L4 con estenosis de canal raquídeo, artrosis de ambas rodillas, obesidad e hipertensión mal controlada. Hace unos meses sufrió un desprendimiento de retina, que la ha tenido en situación de IT durante 10 meses, siendo dada de alta por mejoría clínica. Asimismo, está en tratamiento en psiquiatría por un trastorno adaptativo producido por la situación de salud que padece y ante la dificultad para realizar las funciones y tareas de su puesto de trabajo.

La trabajadora tenía programada una cita para el examen periódico de salud el día 4 de febrero de 2025. El día anterior a acudir a la cita programada con Salud Laboral, a las 17.45 horas de la tarde, al cerrar una bolsa de basura y depositarla en el contenedor exterior, situado en la calle, sin saber cómo ha sucedido, se pincha con un objeto; al comprobar con qué se ha pinchado descubre que ha sido con una aguja de jeringa, que algún desaprensivo ha dejado en el contenedor de basura.

La trabajadora acude a las 8 de la mañana el día de la cita programada para el examen de salud periódico, y en ese momento informa que se ha pinchado el día anterior con una aguja.

La trabajadora no tenía información de que en caso de pincharse con una aguja debía acudir inmediatamente a su Servicio de Prevención de Riesgos Laborales, Servicio de Salud Laboral o a la Mutua con quien la empresa tenga contratado los accidentes laborales.

En el momento que la trabajadora acude al servicio médico de empresa, refiere escasez de personal en el servicio de cocina, puesto que debía haber dos cocineras y dos ayudantes de cocina, lo que dificulta el desempeño de sus funciones y tareas y en ocasiones, le genera situaciones de estrés laboral.



PREGUNTAS:

1. Describa los riesgos a los que está expuesta la trabajadora. (2,5 puntos)
2. Medidas preventivas que se deben adoptar en su puesto de trabajo para evitar los riesgos a los que está expuesta la trabajadora. Normativa aplicable. (2,5 puntos)
3. Actuaciones que se deben realizar cuando esta trabajadora acude al Servicio de Prevención de su Empresa/Salud Laboral en relación con el pinchazo de la aguja. (3 puntos)
4. Protocolos y actuaciones que se deben realizar cuando esta trabajadora acude al Servicio de Prevención de su Empresa/Salud Laboral en relación con los riesgos inherentes a su puesto de trabajo y las patologías que presenta. (2 puntos)



CASO PRÁCTICO 2

En los viveros municipales se cultivan árboles y arbustos destinados a la ornamentación de las calles y parques madrileños, se realiza el servicio de adornos para eventos y edificios municipales y se facilita material vegetal para huertos urbanos, entre otros. Cuentan entre sus instalaciones con invernaderos, umbráculos y zonas de cultivo exteriores.

Para la realización de estas tareas se dispone de diversa maquinaria: motosierra, desbrozadora, cortadora de seto, carretilla elevadora, sopladora...

En la evaluación de riesgos de los puestos de oficial/a de jardinería y técnico/a auxiliar de jardinería se han identificado los siguientes riesgos:

| RIESGO | CONDICIÓN |
|---|---|
| Caída al mismo nivel | Acceso y tránsito por espacios de cultivo, donde pueden encontrarse suelos encharcados y objetos con los que pudieran tropezar o resbalar (restos vegetales, barro, etc.). |
| Caída por trabajos en altura | Posible uso de escaleras de tijera para acceder a plantaciones de altura media. |
| Sobreesfuerzos | En gran parte de las actividades, realizan movimientos repetidos o mantienen posturas forzadas: – Labores de mantenimiento, plantación y conservación. – Manejo de maquinaria y herramientas más o menos pesadas. |
| Atrapamiento por elementos móviles de equipos | Posibilidad de atrapamiento o aplastamiento por elementos mecanismos de máquinas o instalaciones y por aprisionamiento entre objetos. En el uso de equipos portátiles a motor o máquinas: tractores, volquetes, etc. |
| Estrés térmico por calor | Principalmente en la época estival los trabajadores se encuentran con situaciones de elevada temperatura ambiente. |
| Exposición a ambientes fríos | Principalmente en la época invernal los trabajadores se pueden encontrar con situaciones de bajas temperaturas. |
| Cortes con herramientas o útiles | Uso de herramientas cortantes durante operaciones de plantación y mantenimiento: navaja, tijeras de poda, etc. Traslado y porte de dichas herramientas. |



| | |
|--|--|
| Exposición a ruido | Posibilidad de sobrepasar ocasionalmente un nivel de ruido mayor de 80 dB en trabajo con compresores, soplador, motosierra y otras máquinas. |
| Exposición a radiaciones no ionizantes | Al realizar sus tareas a la intemperie puede haber exposición a las radiaciones solares. |
| Exposición a bacterias | Posible exposición a agentes patógenos (virus o bacterias) por contacto con abonos orgánicos, aguas contaminadas, etc, durante la realización de sus labores de plantación, riegos, conservación y limpieza de plantaciones, jardines y paseos. |
| Inhalación de sustancias nocivas o tóxicas | La realización de determinadas tareas en el vivero de puede conllevar la inhalación de partículas de polvo, moho o polen. |
| Accidentes causados por seres vivos | <ul style="list-style-type: none">-En ocasiones dependiendo del tipo o zona de la intervención, pueden sufrir agresiones de animales, (avispa, gatos, aves, etc.).-En ramas secas, troncos, coque, etc. pueden encontrarse nidos de insectos, cuyas picaduras o mordeduras pudieran ocasionar desde simples molestias, a situaciones más o menos graves.-Algunas plantas pueden ocasionar molestias a las personas trabajadoras. |



PREGUNTAS:

1. En relación con los riesgos referidos, enumere las medidas preventivas que se podrían adoptar para reducir los posibles efectos sobre la salud (2 puntos)
2. Describa los Protocolos de Vigilancia Sanitaria Específica a aplicar según los riesgos descritos, indicando las pruebas complementarias a realizar por la enfermería del trabajo para cada protocolo. (3 puntos)
3. Los/as trabajadores/as disponen de equipos de protección individual y ropa de protección para su utilización en determinadas tareas. Indique los requisitos que dicta la normativa sobre utilización y mantenimiento de dichos EPIs. (2 puntos)
4. Indique la vacunación específica para estos profesionales. Número de dosis, intervalos, vía de administración; observaciones y/o contraindicaciones. (1,5 puntos)
5. D.A.B., oficial jardinera de 54 años, diestra, presenta síndrome del túnel carpiano en la mano derecha. Argumente si puede considerarse o no una enfermedad profesional. Las funciones de la trabajadora son:
 - Repicado manual de arbusto pequeño en mesa de cultivo
 - Poda y pinzado de arbustos pequeños en mesa de cultivo
 - Colocación de tutores antiroedores alrededor de los árboles jóvenes en cultivo.
 - Riego de apoyo con manguera.
 - Puntualmente: reparto de planta, replanteo y plantación en cuadros de cultivo.(1,5 puntos)



CPS-ÓRGANO SELECCIÓN PRUEBAS SELECTIVAS
ENFERMERO/A (ENFERMERÍA DE TRABAJO)
AYUNTAMIENTO DE MADRID

MADRID
TAL&ENTO