

C) Personal

Convocatorias

Área de Gobierno de Hacienda y Personal

2014 *Resolución de 21 de julio de 2021 del Director General de Planificación de Recursos Humanos por la que se aprueban las bases específicas por las que se regirá el proceso selectivo para proveer plazas de Técnico/a Superior (Farmacia) del Ayuntamiento de Madrid.*

Por la Subdirección General de Selección se ha formulado propuesta de aprobación de las bases específicas por las que se regirá el proceso selectivo para proveer plazas de Técnico/a Superior (Farmacia) del Ayuntamiento de Madrid.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 6.5 del Acuerdo sobre condiciones de trabajo comunes al personal funcionario y laboral del Ayuntamiento de Madrid y sus Organismos Autónomos para el periodo 2019-2022 (Boletín Oficial de Ayuntamiento de Madrid número 8.307, de 2 de enero de 2019), las bases fueron sometidas a la consideración de la Mesa General de Negociación de Personal Funcionario del Ayuntamiento de Madrid y sus Organismos Autónomos en su reunión de fecha 13 de julio de 2021.

De acuerdo con lo dispuesto en el apartado 11.º 1.2 b) del Acuerdo de 27 de junio de 2019 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid de organización y competencias del Área de Gobierno de Hacienda y Personal (Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid número 168, de 17 de julio de 2019), modificado por Acuerdo de 30 de enero de 2020 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid (Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid número 8.573, de 3 de febrero de 2020), corresponde al Director General de Planificación de Recursos Humanos la competencia para convocar, aprobar las bases y resolver las convocatorias de selección de personal, sin perjuicio de las competencias atribuidas al Área de Gobierno de Portavoz, Seguridad y Emergencias.

Por todo cuanto antecede, vengo en aprobar la siguiente

RESOLUCIÓN

PRIMERO.- Aprobar las bases específicas que regirán la convocatoria del proceso selectivo para proveer plazas de Técnico/a Superior (Farmacia) del Ayuntamiento de Madrid, encuadradas en la Escala de Administración Especial, Subescala Técnica, Grupo A, Subgrupo A1, de los establecidos en el artículo 76 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, en relación con su disposición transitoria tercera.

Dichas bases figuran como anexo a la presente resolución.

SEGUNDO.- Por el órgano competente se procederá a la publicación de la presente resolución en el Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid y en la sede electrónica del Ayuntamiento de Madrid (www.madrid.es).

Contra la presente resolución que pone fin a la vía administrativa podrán interponerse los recursos que se indican a continuación:

I. Recurso potestativo de reposición, previo al contencioso-administrativo, ante el mismo órgano que dictó la resolución en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente a la fecha de publicación en el Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid de la presente resolución, o bien, directamente recurso contencioso-administrativo ante el órgano competente de la Jurisdicción



Contencioso-Administrativa, en el plazo de dos meses a partir del día siguiente a la fecha de la publicación en el Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid de la presente resolución, de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 123 y 124 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas (LPAC) y artículo 46 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, Reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa (LJCA).

II. Contra la resolución expresa del recurso de reposición, recurso contencioso-administrativo ante el órgano competente de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, en el plazo de dos meses a contar desde el día siguiente a la fecha en que reciba la notificación de la resolución del recurso (artículos 123 apartado 2.º y 124 LPAC y 46 LJCA).

III. Si en el plazo de un mes de la interposición del recurso de reposición no ha recaído resolución expresa, se entenderá desestimado y podrá interponer recurso contencioso-administrativo ante el órgano competente de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa en el plazo de seis meses a contar desde el día siguiente a aquel en que haya terminado el plazo para resolver expresamente el recurso de reposición (artículos 124 y 24 LPAC y 46 LJCA).

IV. Todo ello, sin perjuicio de que el interesado ejercite cualquier otro recurso que estime pertinente (artículo 40.2 LPAC).

Madrid, a 21 de julio de 2021.- El Director General de Planificación de Recursos Humanos, Antonio Sánchez Díaz.



ANEXO

BASES ESPECÍFICAS POR LAS QUE SE REGIRÁ LA CONVOCATORIA DE PRUEBAS SELECTIVAS PARA EL ACCESO A LA CATEGORÍA DE TÉCNICO/A SUPERIOR (FARMACIA) DEL AYUNTAMIENTO DE MADRID.

Primera.

Ámbito de aplicación.

La realización de las pruebas selectivas convocadas para proveer plazas en la categoría de Técnico/a Superior (Farmacia) del Ayuntamiento de Madrid se ajustará a lo establecido en las bases generales que rigen los procesos de selección de personal funcionario del Ayuntamiento de Madrid (en adelante bases generales), aprobadas por Resolución de 9 de julio de 2020 del Director General de Planificación de Recursos Humanos (BOAM núm. 8.683, de 14 de julio de 2020), así como a lo dispuesto en las presentes bases específicas.

El órgano de selección deberá ajustarse al calendario establecido para la celebración de los ejercicios por el órgano competente en materia de selección/la Comisión permanente de selección.

De conformidad con las bases generales por las que se regirán los procesos selectivos que convoque el Ayuntamiento de Madrid para la selección de personal funcionario, se advierte que la celebración de los ejercicios de este proceso selectivo podrá coincidir con las fechas de celebración de ejercicios de otros procesos selectivos.

Segunda.

Características de las plazas.

Las plazas convocadas corresponden al Grupo A, Subgrupo A1, de los establecidos en el artículo 76 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, en relación con su disposición transitoria tercera, y están encuadradas en la Escala de Administración Especial, Subescala Técnica, Categoría Técnico/a Superior (Farmacia) del Ayuntamiento de Madrid.

Tercera.

Requisitos de los/las aspirantes.

3.1. Requisitos del turno libre.

Los/las aspirantes que concurren por el turno libre, además de reunir los requisitos exigidos en el apartado 4.1 de las bases generales, deberán estar en posesión del título de Licenciado/a en Farmacia o el título que habilite para el ejercicio de esta profesión regulada, según establecen las directivas comunitarias, o certificación académica que acredite haber realizado y aprobado los estudios completos necesarios para la expedición de este.



En el caso de titulaciones obtenidas en el extranjero se deberá estar en posesión de la correspondiente convalidación o de la credencial que acredite, en su caso, la homologación.

3.2. Requisitos del cupo de reserva de discapacidad.

En el caso de que lo establezca la convocatoria, los/las aspirantes que concurren por el cupo de reserva de discapacidad, además de reunir los requisitos exigidos en el apartado 4.1 de las bases generales y en el apartado 3.1 de estas bases específicas, deberán tener legalmente reconocido un grado de discapacidad igual o superior al 33 por ciento. Esta circunstancia se acreditará una vez superado el proceso selectivo.

3.3. Los/las aspirantes deberán reunir los requisitos establecidos en estas bases en la fecha de finalización del plazo de presentación de solicitudes y mantenerlos durante todo el proceso selectivo.

Cuarta.

Sistema selectivo.

El sistema selectivo será el de oposición y constará de los siguientes ejercicios:

Primer ejercicio: Consistirá en contestar un cuestionario de 120 preguntas que versarán sobre el contenido del programa que figura como Anexo a estas bases.

Las primeras 20 preguntas del cuestionario corresponderán a los temas del grupo I del programa que figura como Anexo a estas bases.

El tiempo para la realización de este ejercicio será de ciento veinte minutos.

A este número de preguntas se añadirán otras nueve preguntas adicionales de reserva incrementándose el tiempo en nueve minutos, para el caso de anulación posterior de alguna de aquéllas.

Los cuestionarios estarán compuestos por preguntas con tres respuestas alternativas, siendo una de ellas la correcta.

Segundo ejercicio: Consistirá en desarrollar por escrito dos temas, que se determinarán por sorteo público en el mismo acto del examen, extraídos del programa que figura como Anexo a estas bases, correspondiendo un tema con los del grupo II, y el otro tema con los de los grupos III y IV.

El tiempo para la realización de este ejercicio será de dos horas.

En el desarrollo de este no podrá utilizarse ningún libro o material de consulta.

El ejercicio será leído posteriormente en sesión pública por el/la aspirante. El órgano de selección no podrá abrir diálogo alguno con el/la opositor/a.



Se valorarán los conocimientos, la claridad y el orden de ideas, así como la calidad de la expresión escrita y la forma de presentación y exposición.

Tercer ejercicio: Consistirá en resolver por escrito dos supuestos prácticos, que determinará el órgano de selección al inicio del ejercicio, relacionados con las materias de los grupos II, III y IV del programa que figura como Anexo a estas bases.

El tiempo para la realización de este ejercicio será de cuatro horas.

Los/las aspirantes podrán hacer uso de los textos legales y libros de consulta de los que acudan provistos.

Se valorará el rigor analítico, así como los conocimientos generales y específicos pertinentemente incorporados a la resolución de los supuestos prácticos.

Quinta.

Calificación del proceso selectivo.

5.1. Normas generales.

En cada uno de los ejercicios de la oposición se calificará separadamente y por este orden a los/las aspirantes del cupo de discapacidad y a los/las aspirantes del turno de acceso libre, procediéndose a publicar la lista de aprobados/as.

Los ejercicios serán calificados de cero a diez puntos, siendo eliminados/as aquellos/as aspirantes que no alcancen un mínimo de cinco puntos en cada uno de ellos.

Todas las calificaciones de los ejercicios deberán ser redondeadas al valor del segundo decimal.

El órgano de selección queda facultado para la determinación del nivel mínimo exigido de conformidad con el sistema de valoración que se adopte en cada prueba selectiva, garantizando en todo caso la idoneidad de los/las aspirantes seleccionados/as con independencia del turno por el que se participe.

Con el fin de respetar los principios de publicidad, transparencia, objetividad y seguridad jurídica que deben regir el acceso al empleo público, el órgano de selección deberá publicar, con anterioridad a la realización de las pruebas, los criterios de corrección, valoración y superación de estas que no estén expresamente establecidos en estas bases.

5. 2. Calificación de los ejercicios.

Las calificaciones para cada uno de los ejercicios se otorgarán como sigue:

Primer ejercicio: En la calificación de este ejercicio cada pregunta contestada correctamente se valorará en positivo; la pregunta no contestada, es decir, que figuren las tres letras en blanco o con más de una opción de respuesta, no tendrá valoración, y



la pregunta con contestación errónea se penalizará con el equivalente a 1/3 del valor de la respuesta correcta.

Segundo ejercicio: Tras la lectura pública del ejercicio, los/las aspirantes serán puntuados/as por cada miembro del órgano de selección con dos notas, una por cada tema, entre cero y diez puntos. Posteriormente, la suma de las calificaciones parciales de cada uno de los temas se dividirá entre el número de asistentes del órgano de selección, obteniéndose dos calificaciones entre cero y diez puntos, una para cada uno de los temas. Será preciso para aprobar este segundo ejercicio alcanzar un mínimo de cinco puntos en cada una de estas calificaciones parciales. Por último, se dividirá entre dos la suma de estas calificaciones parciales para obtener la calificación final del ejercicio.

Cuando entre las puntuaciones otorgadas por los miembros del órgano de selección exista una diferencia de tres o más enteros entre las calificaciones máxima y mínima, éstas serán automáticamente excluidas y se hallará la puntuación media entre las calificaciones restantes. En el supuesto en que haya más de dos notas emitidas que se diferencien en tres o más puntos, sólo se eliminarán una de las calificaciones máximas y otra de las mínimas. En ningún caso se procederá a la exclusión de las calificaciones extremas cuando al efectuarse dicha exclusión pueda alcanzarse una nota media superior a la que se lograría de computarse la totalidad de las calificaciones.

Tercer ejercicio: Este ejercicio será calificado por cada miembro del órgano de selección con dos puntuaciones, una por cada supuesto, entre cero y diez puntos. Posteriormente se sumarán las puntuaciones obtenidas en cada supuesto práctico y se dividirá entre el número de asistentes del órgano de selección, obteniéndose dos calificaciones entre cero y diez puntos, una para cada uno de los supuestos. Será preciso para aprobar este ejercicio alcanzar un mínimo de cinco puntos en cada una de las calificaciones parciales. La calificación final de este ejercicio vendrá determinada por el cociente resultante de dividir entre dos la suma de las calificaciones obtenidas en cada supuesto práctico.

Cuando entre las puntuaciones otorgadas por los miembros del órgano de selección exista una diferencia de tres o más enteros entre las calificaciones máxima y mínima, éstas serán automáticamente excluidas y se hallará la puntuación media entre las calificaciones restantes. En el supuesto en que haya más de dos notas emitidas que se diferencien en tres o más puntos, sólo se eliminarán una de las calificaciones máximas y otra de las mínimas. En ningún caso se procederá a la exclusión de las calificaciones extremas cuando al efectuarse dicha exclusión pueda alcanzarse una nota media superior a la que se lograría de computarse la totalidad de las calificaciones.

5.3. Calificación definitiva del proceso selectivo.

La calificación definitiva del proceso selectivo vendrá determinada por la suma de las puntuaciones obtenidas en cada uno de los ejercicios de la oposición.

El órgano de selección hará pública la relación de aprobados/as por cada turno de acceso, en la que se indicará el número de orden obtenido de acuerdo con la puntuación total alcanzada, con indicación de las notas parciales de cada uno de los ejercicios, ordenados de mayor a menor puntuación. El órgano de selección no podrá aprobar ni



declarar que han superado el proceso selectivo un número superior de aspirantes al de plazas convocadas.

En caso de empate, el orden de prelación se establecerá atendiendo a los siguientes criterios: primero, mejor puntuación en el tercer ejercicio; segundo, mejor puntuación en el segundo ejercicio y tercero, mejor puntuación en el primer ejercicio. De persistir el empate éste se solventará por orden alfabético del primer apellido de los/las aspirantes empatados/as, de conformidad con la letra que determine el sorteo anual realizado por la Secretaría de Estado para la Administración Pública a que se refiere el artículo 17 del Reglamento General de Ingreso del Personal al Servicio de la Administración General del Estado y de Provisión de Puestos de Trabajo y Promoción Profesional de los Funcionarios Civiles de la Administración General del Estado, aprobado por el Real Decreto 364/1995 de 10 de marzo.

Sexta.

Presentación de documentos y adjudicación de destinos.

En el plazo de veinte días naturales, a contar desde el día siguiente a que se haga pública la lista definitiva de aprobados/as en el Boletín Oficial de al Ayuntamiento de Madrid, los/las aspirantes propuestos/as aportaran, en su caso, los documentos previstos en la base undécima de las bases generales. La adjudicación de puestos de trabajo a los/las funcionarios/as de nuevo ingreso se efectuará de acuerdo con las peticiones de los/las interesados/as entre los puestos ofertados a los mismos, según el orden obtenido en el proceso selectivo, de acuerdo con la base duodécima de las bases generales.

Séptima.

Nombramiento como funcionario/a de carrera.

Concluido el proceso selectivo, quienes lo hubieran superado y aporten la documentación acreditativa del cumplimiento de los requisitos exigidos en la convocatoria, serán nombrados/as funcionarios/as de carrera en la forma y plazo previstos en la base decimotercera de las bases generales.



ANEXO
PROGRAMA
GRUPO I

- 1.- La Constitución española de 1978 (I): estructura y contenido. Derechos y deberes fundamentales. Su garantía y suspensión.
- 2.- La Constitución española de 1978 (II): el Gobierno y la Administración. Relaciones entre el Gobierno y las Cortes Generales. El Poder Judicial.
- 3.- La elaboración de las leyes en la Constitución de 1978. Tipos de leyes. Disposiciones del Ejecutivo con fuerza de ley. El Reglamento.
- 4.- La Organización territorial del Estado en la Constitución: principios generales. La Administración Local. Las Comunidades Autónomas: los Estatutos de Autonomía.
- 5.- La Comunidad de Madrid. Competencias. Organización institucional: la Asamblea de Madrid, el Presidente, el Gobierno.
- 6.- El Municipio. Competencias. La organización de los municipios de régimen común. La organización de los municipios de gran población.
- 7.- La organización política y administrativa del Ayuntamiento de Madrid (I): el Gobierno municipal. El Pleno. El Alcalde. Los Tenientes de Alcalde. La Junta de Gobierno.
- 8.- La organización política y administrativa del Ayuntamiento de Madrid (II): Administración Pública. La Intervención General. La Tesorería. El Tribunal Económico-Administrativo Municipal. Organismo Autónomo Agencia Tributaria Madrid. La Asesoría Jurídica.
- 9.- Reglamento Orgánico del Gobierno y de la Administración del Ayuntamiento de Madrid (I): las Áreas de Gobierno y su estructura interna. Órganos superiores de las Áreas de Gobierno; Órganos centrales directivos. Número y denominación de las actuales Áreas de Gobierno.
- 10.- Reglamento Orgánico del Gobierno y de la Administración del Ayuntamiento de Madrid (II): los Distritos: Disposiciones Generales. El Concejal Presidente. Estructura administrativa.
- 11.- El personal al servicio de la Administración Pública según el Texto Refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, aprobado por el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre: clases. Adquisición y pérdida de la condición de funcionario. Situaciones administrativas. Derechos de los empleados públicos. Derecho a la carrera profesional y a la promoción interna. La evaluación del desempeño. Derechos retributivos. Derechos a la jornada de trabajo, permisos y vacaciones. Régimen disciplinario.



12.- Ley 39/2015, de 1 de octubre de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas (I): De los actos administrativos.

13.- Ley 39/2015, de 1 de octubre de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas (II): De las disposiciones sobre el procedimiento administrativo común.

14.- Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público: Disposiciones generales. De los órganos de las Administraciones Públicas: Abstención y recusación. De la responsabilidad patrimonial de las Administraciones Públicas.

15.- Real Decreto Legislativo 2/2004, de 5 de marzo, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley Reguladora de las Haciendas Locales: ingresos de derecho público e ingresos de derecho privado. Especial referencia a las tasas. Contribuciones especiales y precios públicos. Impuestos municipales: concepto y clasificación.

16.- Contratos del Sector Público (I): principios comunes. Requisitos necesarios para la celebración de los contratos. Actuaciones administrativas. Formas de adjudicación de los contratos. Perfección, formalización y extinción de los contratos.

17.- Contratos del Sector Público (II): Contrato de obras. Contrato de concesión de obras. Contrato de concesión de servicios. Contrato de suministro. Contrato de servicios.

18.- Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno: objeto y ámbito subjetivo de aplicación. Ordenanza de Transparencia de la Ciudad de Madrid, de 27 de julio de 2016: objeto, ámbito de aplicación y principios generales. El Código de Buenas Prácticas Administrativas del Ayuntamiento de Madrid.

19.- Ley 31/1995, de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales: Delegados/as de prevención. Comités de seguridad y salud. Especial referencia a la prevención de riesgos laborales del Acuerdo Convenio en vigor sobre condiciones de trabajo comunes al personal funcionario y laboral del Ayuntamiento de Madrid y de sus Organismos Autónomos. Representación de los empleados públicos.

20.- 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 entre mujeres y hombres del Ayuntamiento de Madrid y sus Organismos Autónomos: ámbito municipal; principios rectores; estructura del Plan de Igualdad.

GRUPO II

1.- Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad. Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública. Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid. Competencias sanitarias del Estado, Comunidades Autónomas y Entidades Locales.



2.- Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local y Ley 27/2013, de 27 de diciembre, de racionalización y sostenibilidad de la Administración Local. Competencias de los municipios relativas a la salubridad pública. Concepto de salubridad pública.

3.- El Ayuntamiento de Madrid y su organización en materia de salud pública y consumo: Madrid Salud. Distritos.

4.- Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios. Ley 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid. Decreto 1/2010, de 14 de enero, del Consejo de Gobierno, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid. El derecho de los consumidores a la protección de su salud y seguridad. Competencia de las Corporaciones Locales en la defensa de los consumidores.

5.- El libro blanco de la seguridad alimentaria. Evolución del marco jurídico de la seguridad alimentaria La Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria de la Comisión Europea.

6.- La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria. Estructura y funciones. El Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria: principios de la legislación en materia de seguridad alimentaria. Trazabilidad. Crisis alimentarias. Redes de alerta. Principios de funcionamiento.

7.- Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria. Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Seguridad general de los productos. Normativa aplicable.

8.- Controles oficiales en los productos alimenticios en la Unión Europea y en España: auditorías e inspecciones. Criterios para la realización de las auditorías con arreglo a la legislación comunitaria. Programas comunitarios coordinados de control oficial. Planes nacionales plurianuales integrados de control oficial.

9.- Metodología de la inspección higiénico-sanitaria. Actuación inspectora. Levantamiento de actas. Medidas adoptadas ante incumplimientos. Medidas provisionales y cautelares. Suspensiones de actividad.

10.- El Procedimiento Sancionador. Calificación de las infracciones. Reiteración y reincidencia. Medidas provisionales y cautelares. Órganos competentes. Normativa aplicable.

11.- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. Autorizaciones sanitarias. Normativa aplicable.



12.- Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria en las empresas del sector alimentario: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). Guías de prácticas correctas de higiene. Criterios de flexibilidad para su aplicación. Auditoría de los Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria. Normas UNE-EN ISO 9001:2000; ISO 22000: 2018.

13.- Estándares del sector agroalimentario. BRC, IFS y Global – GAP. Criterios generales para el funcionamiento de los diferentes organismos que realicen la inspección Norma UNE-EN ISO 17020.

14.- Ordenanza Municipal de Tramitación de Licencias Urbanísticas y Ordenanza para la apertura de actividades económicas en la ciudad de Madrid. Entidades colaboradoras urbanísticas. La Agencia de Actividades. Competencias y contenido de los informes técnicos sanitarios.

15.- Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid: Disposiciones generales. Régimen sancionador. Contenido y aspectos objeto de regulación.

16.- Establecimientos de Estética y Gimnasios: peluquerías, centros de estética y fotodepilación. Centros de bronceado. Riesgos para la salud y requisitos de la actividad. Normativa aplicable.

17.- Prácticas de tatuaje, piercing y micropigmentación. Riesgos para la salud y requisitos de la actividad. Normativa aplicable.

18.- Centros Infantiles: Escuelas Infantiles de primer ciclo, centros de cuidado infantil y centros de recreo. Riesgos para la salud y seguridad de los menores. Requisitos de funcionamiento. Normativa aplicable.

19.- Sanidad mortuoria: establecimientos funerarios, requisitos y control. Cementerios: competencias municipales. Normativa aplicable.

20.- Insalubridad: condiciones de higiene en inmuebles y entorno urbano por acúmulo de residuos, deficiencias estructurales y proliferación de vectores. Control y normativa de aplicación. Infravivienda; características y definición.

21.- Animales-plaga y vectores: importancia en la salud pública. Principales patógenos y enfermedades de interés vectorial. Gestión Integrada de plagas/vectores. Catálogo de especies potencialmente plaga. Sistemas de predicción y prevención de riesgos.

22.- Factores ambientales predisponentes a la aparición de plagas. Seguridad personal y ambiental en operaciones de inspección/control de vectores. Normativa aplicable. Otras normas y recomendaciones de carácter internacional.

23.- Biocidas: normativa aplicable relativa a su registro y utilización. Tipos de biocidas. Sistemas de aplicación y normas de seguridad. Toxicología y seguridad química ambiental.



24.- Salud Ambiental: conceptos básicos. Riesgos ambientales sobre la salud. Competencias de las distintas Administraciones Públicas. Normativa aplicable.

25.- Aguas de abastecimiento: 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. Sistema de Información Nacional de Aguas de Consumo (SINAC). Normativa de aplicación. Red de agua regenerada en la ciudad de Madrid. Normativa aplicable.

26.- Aguas recreativas: piscinas y parques acuáticos. Spas y Balnearios urbanos. Zonas de baño. Riesgos para la salud. Inspección y control sanitario. Autocontrol de instalaciones. Sistema de Información de piscinas SILOE y de aguas de baño NAYADE. Normativa aplicable.

27.- Legionelosis: instalaciones de riesgo. Medidas preventivas. Seguimiento y control. Normativa aplicable. Autocontrol de instalaciones. Instalaciones municipales de riesgo de legionelosis.

28.- Residuos: tipos, gestión y transporte. Riesgos para la salud. Normativa aplicable.

29.- Comercio Agrupado. Mercados Municipales. La venta ambulante. Dinamización de actividades comerciales en dominio público. Competencias de las distintas administraciones en el ámbito del control oficial.

30.- Comercio minorista de la alimentación: normativa estatal, autonómica y local que lo regulan. Ley 16/1999, de 29 de abril, de Comercio Interior de la Comunidad de Madrid. Transporte de alimentos. Condiciones generales del transporte a temperatura regulada. Principales riesgos asociados. Normativa aplicable.

31.- Información alimentaria suministrada al consumidor: alimentos envasados y no envasados. Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. Etiquetado nutricional. Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos. Normativa aplicable.

32.- Sustancias o productos que causan alergias e intolerancias alimentarias. Medidas de prevención y control en la empresa alimentaria. Información al consumidor. Normativa aplicable.

GRUPO III

1.- Contaminación atmosférica: características de los agentes contaminantes y valores objetivos y umbrales. Efectos en salud de los contaminantes atmosféricos. Normativa aplicable.

2.- Sistemas de vigilancia de la calidad del aire en la Ciudad de Madrid. Episodios de contaminación atmosférica (ECA): procedimientos de actuación.



- 3.- Calidad del ambiente interior: principales contaminantes y sus riesgos para la salud. Radón: riesgos, valores umbrales y medidas preventivas y de mitigación. Contaminación acústica: origen y efectos en salud del ruido. Medidas de control y prevención. Normativa aplicable.
- 4.- Efectos en salud de las temperaturas extremas: sistemas de vigilancia de olas de calor. Medidas preventivas. Polen atmosférico: principales especies polinogénicas. Sistema de información palinológico. Medidas preventivas.
- 5.- Sustancias y mezclas químicas peligrosas: control y normativa reguladora. El Sistema de Intercambio Rápido de Información sobre Productos Químicos (SIRIPQ). Condiciones de envasado y etiquetado. Disruptores endocrinos: principales sustancias relacionadas, mecanismo de acción e impacto en salud.
- 6.- Conservación de los alimentos: métodos. Alimentos ultracongelados. Tratamiento con altas presiones. Alimentos irradiados. Conceptos y utilización. Problemática asociada: situación actual, marco legal y control oficial.
- 7.- Nuevos alimentos: procedimiento de autorización, control oficial y normativa de referencia. Organismos modificados genéticamente: concepto y características. Problemática asociada a su utilización. Control oficial. Normativa aplicable.
- 8.- Frutas, verduras y hortalizas. Control oficial. Normativa aplicable.
- 9.- Harinas y derivados. Pan y panes especiales. Productos de pastelería y bollería. Alteraciones y riesgos asociados a su producción y comercialización. Control oficial. Normativa aplicable.
- 10.- Grasas comestibles. Alteraciones y riesgos asociados a su producción y comercialización. Aceites vegetales comestibles. Aceites y grasas calentados. Normativa aplicable.
- 11.- Azúcares y derivados: azúcares y jarabes. Caramelos y chicles. Turrón y mazapán. Alimentos estimulantes y derivados: café, cacao y chocolate. Te. Alteraciones y riesgos asociados a su producción y comercialización. Normativa aplicable.
- 12.- Bebidas refrescantes, no alcohólicas y aguas envasadas. Helados. Bebidas alcohólicas. Alteraciones y riesgos asociados a su producción y comercialización. Normativa aplicable.
- 13.- Alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso. Normativa aplicable.
- 14.- Complementos alimenticios. Adición de vitaminas, minerales y otras sustancias a alimentos. Alimentos funcionales. Normativa aplicable.
- 15.- Producción y comercialización de alimentos ecológicos. Etiquetado y normativa aplicable. La agricultura ecológica, urbana, sostenible y de proximidad.



16.- Aditivos empleados en alimentación: clasificación. Efectos tecnológicos. Ingesta diaria admisible y riesgos asociados a su utilización. Normativa aplicable.

17.- El sector de la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria. Riesgos asociados a los mismos. Evaluación de la calidad de los platos preparados con especial referencia a la calidad fisicoquímica y microbiológica. Normativa aplicable.

18.- Intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias: tipos y agentes causantes. Contaminación biótica de los alimentos: origen, causas y riesgos para la salud. Características generales de las enfermedades transmitidas por alimentos.

19.- Brotes de enfermedades de transmisión alimentaria: principales causas y factores contribuyentes. Investigación de brotes. Planes para su prevención. Problemas emergentes.

20.- Contaminación abiótica de los alimentos: origen, causas y riesgos para la salud. Plan Nacional de investigación de Residuos. Control oficial.

21.- Materiales que entran en contacto con los alimentos. Condiciones que deben reunir. Control oficial. Normativa aplicable.

22.- Limpieza y desinfección: conceptos y procedimientos. Detergentes y desinfectantes: tipos, criterios de utilización y sistemas de aplicación. Plan de limpieza y desinfección de industrias: dependencias, instalaciones, equipos y útiles.

23.- Medicamentos, productos sanitarios y cosméticos: organismos de autorización, vigilancia y control. Gestión de alertas. Normativa aplicable. Servicios de farmacia y depósitos de medicamentos: requisitos, funcionamiento y registros.

GRUPO IV

1.- Prevención y protección de la salud. Promoción de hábitos de vida saludable. Educación sanitaria: concepto, técnicas y métodos. Hábitos alimenticios saludables: la estrategia NAOS y su desarrollo en el ámbito municipal. Encuestas nutricionales: objetivos y metodología. Control de dietas.

2.- La planificación, programación y evaluación sanitaria: conceptos y metodología. Programación de actuaciones en salud pública. Sistemas de información geográfica: utilidad en salud pública.

3.- Bioestadística: parámetros estadísticos. Distribuciones más frecuentes. Correlación y regresión. Comparación de parámetros. Significación estadística.

4.- Clasificación y características de los estudios epidemiológicos. Indicadores de salud. Vigilancia epidemiológica.



- 5.- Procedimientos de toma de muestra de agua: aguas de abastecimiento, aguas recreativas e instalaciones de riesgo de legionelosis. Procedimiento de toma de muestras de alimentos. Muestreos informativos y reglamentarios. Normativa aplicable.
- 6.- Laboratorios de análisis de aguas y alimentos. La Norma ISO/IEC 17025: requisitos generales relativos a la competencia técnica de los laboratorios de ensayo y calibración. Acreditación de laboratorios: principios generales, procedimiento y alcance. Lista de Ensayos Bajo Acreditación (LEBA) y Lista Pública de Ensayos (LPE).
- 7.- Análisis microbiológico de aguas: preparación de las muestras. Calidad del agua: guía para el recuento de microorganismos en aguas: la Norma ISO 8199. Contenidos de los métodos de análisis cualitativos y cuantitativos.
- 8.- Microbiología de los alimentos para consumo humano y animal: preparación de las muestras de ensayo, suspensión inicial y diluciones decimales para examen microbiológico. ISO 6887-1: reglas generales para la preparación de la suspensión inicial y las diluciones decimales. Guía para los análisis microbiológicos en alimentos: la Norma ISO 7218.
- 9.- Métodos cromatográficos de análisis de aguas y alimentos. Espectrometría de masas. Fundamentos y aplicaciones.
- 10.- Espectrofotometría ultravioleta - visible. Espectrofotometría de absorción atómica. Fundamentos. Aplicaciones al análisis de aguas y alimentos.
- 11.- Fase preanalítica en un Laboratorio de Análisis Clínicos: preparación del paciente, obtención de la muestra, identificación y manipulación de especímenes. Almacenamiento, transporte y conservación de muestras biológicas. Normativa vigente. Criterios de aceptación y rechazo de muestras.
- 12.- Fase preanalítica en microbiología. Recogida, transporte y conservación de las muestras.
- 13.- Control de calidad en los laboratorios clínicos. Controles internos y externos. Diferencias entre certificación y acreditación: Normas ISO 15189 e ISO 9001.
- 14.- Técnicas de Biología Molecular: PCR (reacción en cadena de la polimerasa). Aplicación al análisis clínico y al análisis de aguas y alimentos.
- 15.- Técnicas de Enzimoimmunoensayo: fundamentos. Equipos instrumentales. Aplicación al análisis clínico y al análisis de aguas y alimentos.

