

ANEXO I

TEMARIO GENERAL

1. La Constitución española de 1978: derechos fundamentales y libertades públicas. Instituciones del Estado.
2. La organización del Estado en la Constitución. La Corona. Funciones constitucionales del Rey. Sucesión y regencia. El referendo. Las Cortes Generales.
3. La organización territorial del Estado en la Constitución. Las Comunidades Autónomas. La Administración Local. El Estado de las Autonomías. Antecedentes. Modelo seguido por la Constitución española. Caracteres del derecho a la autonomía. Competencias.
4. Principios constitucionales de la Administración Local. El principio de autonomía: significado y alcance.
5. Las Comunidades Autónomas. Los estatutos de autonomía. Estatuto de Autonomía de la Comunidad de Madrid.
6. La Administración pública: rasgos característicos. La personalidad jurídica de las Administraciones Públicas. Tipología de los entes públicos. El principio de legalidad de la Administración. Potestades regladas y potestades discrecionales.
7. El Derecho Administrativo. Concepto. Fuentes del Derecho administrativo. La actividad organizativa de la Administración: principios jurídicos.
8. El acto administrativo. Concepto, clases y elementos. Su motivación y notificación. Eficacia y validez de los actos administrativos.
9. El procedimiento administrativo: principios generales y fases. El acto administrativo: eficacia y validez.
10. El administrado: concepto y clases. Actos jurídicos del administrado. Colaboración y participación de los ciudadanos en las funciones administrativas.
11. Contratos del sector público. Delimitación de los tipos contractuales, sujetos a regulación armonizada y contratos administrativos y contratos privados.
12. El régimen jurídico de los empleados públicos: normativa básica. Tipos de empleados públicos. El personal directivo de las Administraciones Públicas. Derechos y deberes de los empleados públicos. Deberes de conducta de los empleados públicos. Régimen jurídico del personal laboral de Administraciones públicas: la relación laboral de empleo público.
13. La Administración Local. Concepto y evolución en España. El Régimen Local. Regulación jurídica. La Administración Local. Entidades que comprende. Régimen de los municipios con población inferior a 5.000 habitantes.
14. Los órganos administrativos: concepto. Creación y supresión de órganos administrativos en la Ley 40/2015. La competencia: concepto. Delegación y avocación de competencias. La encomienda de gestión. La delegación de firma.
15. Los bienes de las Entidades Locales. Haciendas Locales: concepto y regulación.
16. Ordenanzas y reglamentos de las Entidades Locales. Clases. Procedimiento de elaboración y aprobación.
17. El reflejo constitucional del principio de estabilidad presupuestaria y sostenibilidad financiera. El desarrollo normativo del artículo 135 de la Constitución. Principios básicos de la Ley General Presupuestaria.
18. Los principios constitucionales del sistema tributario. La Ley General Tributaria: notas básicas. El reparto de competencias en materia tributaria. Los principales impuestos del

sistema tributario español. La potestad tributaria de las Comunidades Autónomas y de las Entidades Locales.

TEMARIO ESPECÍFICO

19. Epidemiología: Conceptos generales. La medición en epidemiología. Medidas de frecuencia. Medidas de asociación. Medidas de impacto. Vigilancia epidemiológica. Red Nacional de vigilancia epidemiológica. Enfermedades de declaración obligatoria. Enfermedades emergentes: concepto, tipos e implicaciones en salud pública.
20. Ley de Bienestar animal (I). Objeto y ámbito de aplicación. Finalidad. Definiciones.
21. Ley de Bienestar animal (II). Promoción de la Protección Animal y dotación de medios. Centros públicos de protección animal
22. Ley de Bienestar animal (III). Animales de compañía. Animales silvestres en cautividad
23. Ley de Bienestar animal (IV). Colonias felinas
24. Ley de Bienestar animal (V). Entidades de Protección Animal. Transporte de animales.
25. Zoonosis no alimentarias: Clasificación. Conceptos y tipos de transmisión. Identificación de los factores de riesgo. Importancia en la salud pública. Ley de Sanidad Animal. Vigilancia de zoonosis y agentes zoonóticos y programas de lucha contra las principales zoonosis no alimentarias. Legislación.
26. Tuberculosis: Etiología, epizootiología y diagnóstico. Política sanitaria y medidas de control.
27. Brucelosis: Etiología, epizootiología y diagnóstico. Política sanitaria y medidas de control.
28. Salmonelosis y Campilobacteriosis: Etiología, estudio epizootiológico y zoonótico. Política sanitaria y medidas de control. Legislación.
29. Rabia: Etiología, ciclos de transmisión y diagnóstico. Plan de contingencia para el control de la rabia. Campañas de vacunación.
30. Encefalopatías espongiformes transmisibles (EET): Etiología y epidemiología. Política sanitaria y medidas de control. Programa integral coordinado de vigilancia y control.
31. Leishmaniosis: Etiología, estudio epizootiológico y zoonótico. Política sanitaria y medidas de control.
32. Tularemia: Etiología, estudio epizootiológico y zoonótico. Política sanitaria y medidas de control
33. Leptospirosis y listeriosis: Etiología, estudio epizootiológico y zoonótico. Política sanitaria y medidas de control.
34. Enfermedades transmitidas por vectores: Rickettsiosis. Enfermedad de Lyme. Fiebres hemorrágicas. Impacto del clima en la ecología de las garrapatas y su relación con la transmisión de patógenos. Arbovirus y otros agentes emergentes. Medidas de control.
35. Teniosis. Cisticercosis: Etiología, estudio epizootiológico y zoonótico. Medidas de control.
36. Hidatidosis: Etiología, estudio epizootiológico y zoonótico. Medidas de control.
37. Toxoplasmosis y Triquinosis: Etiología, estudio epizootiológico y zoonótico. Medidas de control.
38. Sarnas y dermatomicosis: Etiología, estudio epizootiológico y zoonótico. Medidas de control.
39. Psitacosis: Etiología, estudio epizootiológico y zoonótico. Medidas de control.
40. Virus influenza: Interés en Salud Pública. Etiología, epizootiología y diagnóstico. Política sanitaria y medidas de control.
41. Fundamento y aplicaciones de las técnicas de análisis de enfermedades transmisibles al hombre: Técnicas parasitológicas, inmunológicas y técnicas genético-moleculares. Control de calidad
42. Ordenanza reguladora de la tenencia y protección de animales del ayuntamiento de Alcorcón del 12 de marzo de 2013 (I). Disposiciones Generales. Tenencia de Animales.

43. Ordenanza reguladora de la tenencia y protección de animales del ayuntamiento de Alcorcón del 12 de marzo de 2013 (II). Animales vagabundos y abandonados. Animales no deseados. Animales muertos. Animales de explotación. Otros animales silvestres y exóticos.
44. Ordenanza reguladora de la tenencia y protección de animales del ayuntamiento de Alcorcón del 12 de marzo de 2013 (III). Actuaciones de los servicios veterinarios municipales. Desalojo de explotaciones y retirada de animales. Infracciones y sanciones. Animales potencialmente peligrosos
45. Ley 50/1999 de 23 de diciembre sobre el régimen jurídico de la tenencia de animales potencialmente peligrosos y Real Decreto 287/2002 de 22 de marzo de desarrollo de la Ley 50/1999 de 23 de diciembre
46. Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la ciudad de Alcorcón (I). Disposiciones generales, inspección y régimen sancionador. Establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y bebidas.
47. Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la ciudad de Alcorcón (II). Centros infantiles. Peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios. Piscinas. Servicios funerarios.
48. Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la ciudad de Alcorcón (III). Prevención, control de plagas y salubridad pública en inmuebles y entorno humano
49. Registro de centros de animales de compañía. Centros de venta, de tratamiento higiénico y sanitario. Centros municipales de recogida de animales. Gestión de colonias felinas. Legislación y control.
50. Animales potencialmente peligrosos. Normativa estatal y autonómica. Registro de animales potencialmente peligrosos. Competencias municipales y actuación de los técnicos veterinarios.
51. Evaluación clínica de animales de compañía y de trabajo (perros, gatos, caballos). Abordaje y manejo de las principales patologías, tanto desde la perspectiva individual como en los centros de acogida y otras colectividades animales.
52. Animales-plaga y vectores: Importancia en la salud pública. Principales patógenos y enfermedades de interés vectorial. Gestión Integrada de plagas/vectores. Catálogo de especies invasoras. Control de las poblaciones animales en grandes ciudades: factores ambientales predisponentes. Seguridad personal y ambiental en operaciones de inspección/control de vectores. Normativa aplicable. Otras normas y recomendaciones de carácter internacional.
53. Biocidas: Registros. Tipos de biocidas. Sistemas de aplicación y normas de seguridad. Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización. Técnicas y procedimientos.
54. Toxicología y seguridad química ambiental. Servicios de Control de Plagas. Real Decreto 830/2010, de 25 de junio, por el que se establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas. Registro Oficial de establecimientos y servicios biocidas.
55. Medicamentos veterinarios. La Agencia Europea del Medicamento: Organización de la evaluación y el seguimiento. Autorización, registro y valoración de medicamentos veterinarios. La Agencia Española del Medicamento y Productos sanitarios.
56. Registro de explotaciones ganaderas. Registro de Identificación Individual de Animales RIIA. Registro de Movimiento REMO. Sistema Integral de Trazabilidad Animal.
57. Materiales que entran en contacto con los alimentos. Condiciones que deben reunir. Control oficial. Legislación.
58. Higiene y control sanitario del ambiente interior: Diseño y mantenimiento de edificios y equipos en relación con la salud pública. Control de la calidad del aire interior en prevención de SARS COV 2. Vigilancia, control y microbiología de los sistemas de agua sanitaria y climatización. Agua regenerada. Legionelosis. Control oficial.
59. Fase de recogida de animales e ingreso en un centro. Recogida de animales. Captura y retirada de animales en la vía pública. Gestión administrativa y bases de datos. Procesos patológicos más frecuentes. Atención sanitaria de los animales recogidos en la vía pública (primeros auxilios, tratamientos y estabilización). Devolución de animales a sus propietarios.

60. Gestión sanitaria del centro de protección animal (I). La medicina veterinaria de los animales en los centros de protección. Principales enfermedades infectocontagiosas y parasitarias en perros y gatos: enfermedades gastrointestinales, enfermedades respiratorias, enfermedades dermatológicas, enfermedades genitourinarias. Otras enfermedades. Programas profilácticos de vacunación y desparasitación.
61. Gestión sanitaria del centro de protección animal (II). Limpieza e higienización de instalaciones. La desinfección en el protocolo veterinario de higiene y profilaxis. Desratización. Desinsectación
62. Nutrición y cuidados de animales de compañía. Evaluación del estado nutricional. Diagnóstico Nutrientes: utilización y valoración. Necesidades en los distintos estadios fisiológicos Agua. Necesidades básicas. Tipos de alimentos. Dietas basales y dietas especiales. Patologías más frecuentes derivadas de la alimentación. Control de los alimentos. Características de calidad de los piensos
63. Bienestar animal y conductas inadecuadas. El aprendizaje en el perro y el gato. Adaptación y estrés. Trastornos asociados. Socialización de cachorros. Papel del educador.
64. Manejo de animales en centros de protección animal. Procedimientos de seguridad en el manejo de perros y gatos Perros potencialmente peligrosos. Concepto de abandono y maltrato animal. Condiciones inadecuadas de tenencia de animales. Legislación sobre el maltrato de animales de compañía Intervención y protocolos de actuación. Gestión de animales intervenidos en los centros de protección animal.
65. Papel de las asociaciones de protección animal y casas de acogida en su colaboración con la administración. Campañas de sensibilización, tenencia y protección de animales. La esterilización como método de control.
66. Funcionamiento interno de los centros de protección animal. Servicios y actividades del centro de protección animal. Competencias. Establecer objetivos. Estrategia y planificación Alianzas y recursos. Recursos humanos y materiales. Gestionar las finanzas. Formación. Involucrar al personal. Procesos. Gestión e innovación. Organización y procedimientos de trabajo. Gestión administrativa. Herramientas informáticas de gestión. La imagen del centro de protección animal. Indicadores de calidad.
67. Gestión del centro. Proyección al exterior. Actividades de promoción y difusión de la protección animal. Nuevas líneas de actuación. Concepto de tenencia responsable. Gestión y promoción de la adopción. Seguimiento de las adopciones.
68. Voluntariado en protección animal. Normativa. Acogimiento temporal de animales, concepto. Casas de acogida. Requisitos. Contrato de acogimiento temporal. Normativa Colonias urbanas de gatos. Programa CES. Beneficios asociados. Equipos de trabajo para la gestión de una colonia urbana de gatos.
69. Gestión y manejo de animales exóticos y silvestres. Especies exóticas como mascota. Nuevos animales de compañía. Prohibiciones en la tenencia de animales silvestres. Manejo de fauna salvaje. Problemática medioambiental ocasionada por invasión de especies exóticas Reconocimiento de especies "prohibidas" Los cuidados y el manejo general de especies exóticas. Consideraciones específicas para el cuidado y mantenimiento de los diferentes grupos y especies de animales exóticos. Diseño de las instalaciones. Dimensiones, materiales, ventilación, luminosidad. Alimentación de animales exóticos
70. La carne de ungulados: Caracteres anatómicos, composición química y valor nutritivo. Obtención, despiece y clasificación comercial. Etiquetado y trazabilidad específicos. Denominaciones de venta. Etiquetado de despojos, recortes y carne no incluida en la canal. Control oficial.
71. Medidas de higiene y de control oficial en mataderos y salas de despiece. Mercado sanitario. El comercio al por menor de la carne fresca y sus derivados. Autorizaciones.

- Etiquetado de la carne en el comercio al por menor. Gestión de Material Específico de Riesgo (MER) y su etiquetado específico.
72. Normas sanitarias aplicables a los subproductos de origen animal no destinados a consumo humano. Categorización. Transporte. Tratamiento y controles. Legislación.
 73. Carnes de aves de corral y conejos. Carne de caza de cría y caza silvestre. Control de carne de espectáculos taurinos y matanzas domiciliarias. Medidas de higiene y control oficial. Etiquetado específico. Control oficial.
 74. Carne picada, preparados y productos cárnicos. Diferenciación de derivados cárnicos. Principales problemas en el uso de aditivos. Productos tradicionales artesanales en la Comunidad de Madrid. Etiquetado específico. Legislación. Métodos para el análisis microbiológico y evaluación de la calidad.
 75. Normas específicas de higiene en la producción de leche cruda, leches conservadas y productos lácteos. Riesgos asociados a la producción y comercialización. Marcado de identificación y etiquetado. Control oficial.
 76. Normas específicas de higiene de Natas, mantequillas: tipos, caracteres y composición. Normas específicas de higiene de Helados: tipos, caracteres y composición. Riesgos asociados. Legislación.
 77. Normas específicas de higiene de Yogur: tipos, caracteres y composición. Riesgos asociados. Normas específicas de higiene de Quesos: tipos, caracteres y composición. Riesgos asociados. Legislación.
 78. Alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad. Requisitos generales de composición y etiquetado. Productos destinados a regímenes dietéticos y usos médicos especiales. Complementos alimenticios. Legislación.
 79. Nuevos alimentos: Procedimiento de autorización, control oficial y normativa de referencia. Uso de insectos en alimentación humana: riesgos asociados y autorización. Organismos modificados genéticamente: Concepto y características. Problemática asociada a su utilización. Control oficial.
 80. Producción y comercialización de alimentos ecológicos. Etiquetado y Legislación. La agricultura ecológica, urbana, sostenible y de proximidad. El aprovechamiento de excedentes alimentarios. Análisis de peligros en las donaciones de alimentos. Pescado: Características, composición y valor nutritivo. Clasificación y diferenciación de las principales especies comestibles que abastecen el mercado.
 81. Normas específicas de higiene en la captura, clasificación y manipulación de productos de la pesca. Buques factoría y congeladores. Centros de primera venta, lonjas y mercados mayoristas. Trazabilidad de productos pesqueros. Etiquetado específico. Control oficial.
 82. Condiciones de comercialización del pescado. Criterios sensoriales para establecer la frescura y vida útil. Control y efectos de la temperatura en la conservación del pescado. Productos de la pesca frescos y transformados. Uso de aromas y aditivos. Principales riesgos asociados al consumo de pescado. Parásitos más frecuentes. Normativa de aplicación.
 83. Moluscos y crustáceos: Clasificación y principales especies comestibles. Control de calidad y salubridad de los moluscos y crustáceos. Riesgos sanitarios asociados al consumo de moluscos y crustáceos. Control oficial.
 84. Huevos y ovoproductos: Riesgos asociados a su producción y comercialización. Control oficial. Legislación.
 85. Frutas, verduras y hortalizas: Registro de la producción primaria. Normas de higiene y riesgos asociados a la producción primaria y a la comercialización. Marcado e identificación de frutas y hortalizas. Guías de prácticas correctas de higiene en el sector

- hortofrutícola. Alteraciones y contaminaciones postcosecha. Vegetales procesados: bebidas vegetales, frutas troceadas y productos vegetales de cuarta gama. Control oficial.
86. Hongos y setas comestibles: principales especies comestibles y venenosas. Condiciones sanitarias para su comercialización. Riesgos asociados a su consumo. Etiquetado y presentación. Legislación.
 87. Normas específicas de higiene de otros productos de origen animal: Miel y otros productos apícolas: Composición y valor nutritivo. Riesgos asociados a su producción y comercialización. Caracoles, Ancas de rana. Legislación.
 88. Contaminación abiótica de los alimentos. Plan Nacional de investigación de Residuos. Control oficial.
 89. Aditivos empleados en alimentación: Clasificación. Efectos tecnológicos. Ingesta diaria admisible y riesgos asociados a su utilización. Legislación.
 90. Brotes de enfermedades de transmisión alimentaria: principales causas y factores contribuyentes. Investigación de brotes. Planes para su prevención. Problemas emergentes.

ANEXO II
SOLICITUD DE ADMISIÓN A PRUEBAS SELECTIVAS

DATOS DE LA PLAZA / PUESTO
SELECCIÓN:

DATOS DEL SOLICITANTE
PRIMER APELLIDO _____
SEGUNDO APELLIDO _____
NOMBRE _____ DNI _____
FECHA NACIMIENTO _____
NACIONALIDAD <input type="checkbox"/> ESPAÑOLA
<input type="checkbox"/> OTRA (ESPECIFICAR _____)

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

DECLARO:

1. Que conozco la Convocatoria.
2. Que, a fecha de finalización del plazo para la presentación de instancias, reúno todos y cada uno de los requisitos exigidos para el ingreso en la Función Pública y los especialmente señalados en la Convocatoria específica de esta plaza, comprometiéndome a su acreditación documentalmente antes del nombramiento.

Alcorcón, a.....de.....de.....

Firma:

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

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

ANEXO III
AUTOBAREMO DE MÉRITOS

NOMBRE: APELLIDOS:

NIF:

PROCESO:

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

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

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

ANEXO IV

**ACEPTACIÓN EXPRESA PARA SOMETERSE A LAS PRUEBAS MÉDICAS QUE SEAN
NECESARIAS PARA ACREDITAR LA CAPACIDAD FUNCIONAL PARA EL DESEMPEÑO
DE LAS TAREAS Y FUNCIONES DEL PUESTO**

D./D^a. con D.N.I. número
....., acepto expresamente someterme a las pruebas médicas que sean
necesarias para acreditar mi capacidad funcional para el desempeño de las tareas y funciones
del Puesto de Trabajo.

En Alcorcón, a de de

Fdo.

ANEXO V
DECLARACIÓN RESPONSABLE
DE NO HABER SIDO SEPARADO DEL SERVICIO NI HALLARSE INHABILITADO

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

- que no he sido separado/a mediante expediente disciplinario del servicio de cualquiera de las administraciones públicas o de los órganos constitucionales o estatutarios de las comunidades autónomas,
- que no me hallo en inhabilitación absoluta o especial para empleos o cargos públicos por resolución judicial, para el acceso al cuerpo o escala de funcionarios, o para ejercer funciones similares a las que desempeñaban en el caso de personal laboral, en el que hubiese sido separado o inhabilitado.
- En el caso de ser nacional de otro Estado, no me hallo inhabilitado o en situación equivalente ni he sido sometido a sanción disciplinaria o equivalente que impida, en mi Estado, en los mismos términos el acceso al empleo público.

En Alcorcón, a de de

Fdo.

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

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

Que tengo reconocida una discapacidad igual o superior al 33%

Debe aportarse certificado en el que figure el grado de discapacidad

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

Deben aportarse los siguientes documentos:

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

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

Deben aportarse los siguientes documentos:

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

En Alcorcón, a de de