



Referencia:	2022/00044683W
Procedimiento:	BASES Y PRUEBAS SELECTIVAS DE INGRESO DE PERSONAL FUNCIONARIO Y LABORAL FIJO
Asunto:	BASES ESTABILIZACIÓN CONCURSO-OPOSICIÓN
Interesado:	
Representante:	
Sección de Recursos Humanos	

RESOLUCIÓN:

Dada cuenta de las Bases selectivas redactadas para la provisión en propiedad de las plazas incluidas en la Oferta de Empleo Público de estabilización extraordinaria, por el sistema selectivo de concurso-oposición, publicada en BOPMA nº101, de fecha 27/05/2022.

Vista el Acta de la Mesa General de Negociación de fecha 30/09/2022.

Visto el Informe de la Sección de Recursos Humanos de fecha 04/10/2022.

Visto el Informe de la Intervención Municipal de fecha 14/07/2019.

Vista la Resolución nº 2022/5632 de fecha 05/10/2022 por la que se aprueban las Bases Regulatoras de la convocatoria.

Vista la rectificación de la Oferta de Empleo Público extraordinaria de estabilización publicada en BOPMA nº 210, de fecha 03/11/2022.

Visto el Decreto 2/2002, de 9 de enero de la Junta de Andalucía, siendo de aplicación supletoria a la Administración Local.

Visto el Informe de la Sección de Recursos Humanos de fecha 08/11/2022.

En virtud de la delegación de potestades efectuada mediante Decreto de Alcaldía nº 2020/004552 de fecha 24.11.2020, publicado en el BOPMA nº 24 de fecha 05-02-2021 y conforme el art. 9 de la ley 40/2015 de Régimen Jurídico del Sector Público, RESUELVO:



Primero. - Aprobar la modificación de las Bases Reguladoras de la convocatoria que constan en el expediente para proveer varias plazas por el sistema selectivo de concurso-oposición que a continuación se transcriben:

BASES REGULADORAS PARA LA PROVISION EN PROPIEDAD COMO FUNCIONARIO DE CARRERA/PERSONAL LABORAL FIJO, MEDIANTE EL SISTEMA DE CONCURSO-OPOSICION POR EL TURNO LIBRE, DE VARIAS PLAZAS PARA EL AYUNTAMIENTO DE BENALMADENA

1. NORMAS GENERALES.

1.1 Es objeto de la presente convocatoria la provisión en propiedad como funcionario de carrera/personal laboral fijo, de varias plazas determinadas en el **Anexo I**, especificando las características particulares de las plazas que se convocan, mediante el sistema selectivo de concurso-oposición correspondientes a la Oferta de Empleo Público extraordinaria de estabilización del Excmo. Ayuntamiento de Benalmádena en su redacción definitiva publicada en BOP nº 210 de fecha 3 de noviembre de 2022.

1.2. A las presentes pruebas selectivas les será de aplicación la Ley 30/84, de 2 de agosto; la Ley 7/85, de 2 de abril; R.D.L. 781/86, de 18 de abril; Decreto 2/2022, de 9 de enero de la Junta de Andalucía; Ley 20/21, de 28 de diciembre, el R.D. 364/95, de 10 de marzo, R.D.L. 5/2015, de 30 de octubre, Texto Refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, y las Bases de la presente convocatoria, que deberán ser publicadas íntegramente en la sede electrónica del Ayuntamiento de Benalmádena y/o en el portal de procesos selectivos del Ayuntamiento <https://benalmadena.convoca.online> y/o página web municipal <http://www.benalmadena.es>, según corresponda conforme **Anexo II**, así como anuncios en el Boletín Oficial de la Provincia, en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y Boletín Oficial del Estado.

2. REQUISITOS.

2.1. Para ser admitidos/as a la realización de estas pruebas selectivas, los aspirantes deberán reunir los siguientes requisitos:

a) Tener la nacionalidad española, sin perjuicio de lo dispuesto en el art. 57 del R.D.L. 5/2015, de 30 de octubre, Texto Refundido del Estatuto Básico del Empleado Público.

b) Poseer la capacidad funcional para el desempeño de las tareas de la categoría a la que se solicita acceder.

c) Tener cumplidos dieciséis años y no exceder, en su caso, de la edad máxima de jubilación forzosa.

d) Estar en posesión del título académico indicado en el **Anexo III**, según la plaza a la que se opte, o estar en condiciones de obtenerla (haber superado todas las asignaturas y haber abonado los derechos para la expedición del título). Los aspirantes con titulaciones universitarias obtenidas en el extranjero deberán



acreditar que están en posesión de la correspondiente credencial de homologación o, en su caso, del correspondiente certificado de equivalencia, y los aspirantes con titulaciones no universitarias obtenidas en el extranjero deberán acreditar que están en posesión de la correspondiente credencial de homologación. Este requisito no será de aplicación a los aspirantes que hubieran obtenido el reconocimiento de su cualificación profesional, en el ámbito de las profesiones reguladas, al amparo de las disposiciones de Derecho Comunitario.

e) No haber 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, no hallarse en inhabilitación absoluta o especial para empleos o cargos públicos por resolución judicial, para el acceso a empleo público. En el caso de ser nacional de otro Estado, no hallarse inhabilitado/a o en situación equivalente ni haber sido sometido/a a sanción disciplinaria o equivalente que impida, en su Estado, en los mismos términos el acceso al empleo público.

2.2. Todos los requisitos a que se refiere la base 2.1 deberán poseerse en el momento de finalizar el plazo de presentación de instancias y mantenerse durante el proceso selectivo.

3. SOLICITUDES.

3.1 Las Bases Reguladoras de la presente convocatoria se harán públicas en el Boletín Oficial de la Provincia, Sede Electrónica: Oferta Pública de Empleo: Convocatorias de Personal y/o en el portal de procesos selectivos del Ayuntamiento <https://benalmadena.convoca.online> y/o página web municipal <http://www.benalmadena.es>, según corresponda conforme al **Anexo II**. Igualmente se publicarán Anuncios en el Boletín de la Junta de Andalucía y Boletín Oficial del Estado.

3.2. Las solicitudes para tomar parte en la convocatoria se dirigirán al Sr. Alcalde, y se presentarán a través de la plataforma de empleo público del Ayuntamiento <https://benalmadena.convoca.online> o a través de la Sede Electrónica <https://sede.benalmadena.es>, según corresponda conforme **Anexo II**, para lo cual será imprescindible identificarse con el correspondiente certificado electrónico.

Para las solicitudes que según el Anexo II se presenten por Sede Electrónica, se habilitará un trámite específico para la presentación de solicitudes a tal efecto y el modelo de solicitud se facilitará en la página Web Municipal <http://www.benalmadena.es/contenido.php?m=benalmadena-delegaciones&s=convocatorias-de-personal>

En las solicitudes, los aspirantes deberán manifestar que reúnen todos y cada uno de los requisitos exigidos, uniendo a la solicitud copias del D.N.I., de la Titulación exigida en la convocatoria y de los documentos que acrediten los méritos a valorar en la Fase de Concurso, referidos siempre a la fecha de expiración del plazo de presentación.

3.3. A la solicitud se acompañará el resguardo de haber ingresado los derechos



de examen, que para la presente Convocatoria se fija en 25 € para AP/C2, 35€ para C1, 55€ para A2 y 65€ para A1. (Según Ordenanza Fiscal Reguladora de la Tasa por Derecho de Examen. BOPMA nº 237 de 14/12/2017) (Según Ordenanza Fiscal Reguladora de la Tasa por Derecho de Examen. BOPMA nº 237 de 14/12/2017). **La falta de pago de la tasa en el plazo de admisión de solicitudes, determinará la inadmisión definitiva del aspirante a las pruebas selectivas.** Se solicitará la carta de pago a través de la Sede Electrónica en la Oficina Virtual del Contribuyente y se abonará en cualquiera de las entidades colaboradoras indicadas en la misma.

Estarán exentos de abonar la Tasa por Derecho de Examen quienes acrediten estar inscritos como demandantes de empleo debiendo presentar la siguiente documentación:

- 1.- Certificado que acredite situación de desempleo (Informe de inscripción). La renovación de la demanda **NO** acredita la situación de desempleo. (*SAE-Andalucía o el servicio de empleo que proceda según su comunidad autónoma*)
- 2.- Certificado de no percibir prestación/subsidio por desempleo. (*SEPE-Estatal*)

Dichos certificados deben estar referidos **al mismo mes (o al inmediatamente posterior)** en el que se publica la convocatoria en BOE.

3.4. Las solicitudes, dirigidas al Sr. Alcalde, se presentarán en el plazo de veinte días hábiles contados a partir del siguiente a la publicación del Anuncio de esta convocatoria en el Boletín Oficial del Estado.

3.5. Los errores de hecho que pudieran advertirse podrán subsanarse en cualquier momento, de oficio o a petición de la persona interesada.

3.6 El solo hecho de presentar solicitud tomando parte en la convocatoria constituye sometimiento expreso de los aspirantes a las bases reguladoras de las mismas, que tienen consideración de Ley Reguladora de esta convocatoria.

4. ADMISIÓN DE LOS ASPIRANTES.

4.1. Expirado el plazo de presentación de instancias, el Sr. Alcalde o Concejal en quien delegue, procederá a la aprobación de la lista provisional de admitidos/as y excluidos/as, que se publicará en el Boletín Oficial de la Provincia, pudiendo los aspirantes excluidos, en el plazo de diez días previsto en el artículo 68.1 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, subsanar las deficiencias que por su naturaleza sean subsanables, desde la plataforma de empleo público <https://benalmadena.convoca.online> o a través de la Sede Electrónica <https://sede.benalmadena.es>; según corresponda conforme anexo III .

4.2. Transcurrido dicho plazo, se dictará resolución por el Ilmo. Sr. Alcalde o Concejal en quien delegue, declarando aprobada la lista definitiva de admitidos/as y excluidos/as, que se publicará igualmente en el Boletín Oficial de la Provincia.

4.3. Además, se publicará el nombramiento del Tribunal Calificador a los efectos recusatorios previstos en la legislación vigente.



4.4. De conformidad con el artículo 45.1.b) de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común, se fija como medio de comunicación de las publicaciones que se deriven de los actos integrantes de este procedimiento selectivo, la exposición en la Sede Electrónica: Oferta Pública de Empleo: Convocatorias de Personal y/o en el portal de procesos selectivos del Ayuntamiento <https://benalmadena.convoca.online> y/o página web municipal <http://www.benalmadena.es>.

5. TRIBUNALES.

5.1. El Tribunal calificador tendrá la categoría que corresponda según las recogidas en el Anexo IV del R.D. 462/2002, de 24 de mayo, y sus miembros deberán poseer un nivel de titulación igual o superior al exigido para el ingreso en las plazas convocadas. Estará integrado por: un/una Presidente/a y suplente, cuatro Vocales, titulares y suplentes y un/una Secretario/a, titular y suplente, debiendo ajustarse su composición a los principios de imparcialidad y profesionalidad de sus miembros. Se tenderá, asimismo, a la paridad entre hombre y mujer. Todo ello de conformidad con el art. 60 del RDL 5/2015, de 30 de octubre, Texto Refundido del Estatuto Básico del Empleado Público.

5.2. El Tribunal no podrá constituirse ni actuar sin la asistencia, al menos, del Presidente/a, dos Vocales y Secretario/a. El Secretario asistirá con voz, pero sin voto.

El Tribunal permanecerá constituido hasta un mes después de la publicación de la propuesta de personas que han superado el proceso selectivo.

5.3. Los miembros del Tribunal deberán abstenerse de intervenir, notificándolo al Alcalde o Concejal Delegado del Área de Personal, cuando concurra en ellos alguna de las circunstancias previstas en el artículo 23 de la Ley 40/2015 de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, o si hubieran realizado tareas de preparación de aspirantes a pruebas selectivas de acceso en los cinco años anteriores a la publicación de esta convocatoria, de conformidad con el art. 13.2 del R.D. 364/1.995, de 10 de marzo.

5.4. El/La Presidente/a del Tribunal exigirá a los miembros del mismo, declaración expresa de no hallarse incurso en causa de abstención en las circunstancias previstas en el art. 23 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre. Asimismo, los/las aspirantes podrán recusar a los miembros del Tribunal cuando concurran las circunstancias previstas en el párrafo anterior.

5.5. Los miembros del Tribunal son personalmente responsables del estricto cumplimiento de las bases de la convocatoria, así como de la sujeción a los plazos establecidos para la realización y valoración de las pruebas y para la publicación de sus resultados.

5.6. El Tribunal podrá disponer la incorporación a sus trabajos de asesores/as especialistas, quienes se limitarán al ejercicio de sus especialidades técnicas, que serán la única base de su colaboración con el órgano de decisión. Así mismo podrá incorporar a empleados públicos que deban colaborar temporalmente en el desarrollo de los procesos de selección, con las competencias de ejecución material y ordenación administrativa de los distintos ejercicios que en cada prueba selectiva les atribuya el Tribunal. Este personal estará adscrito a dicho



Tribunal y ejercerá sus funciones de conformidad con las instrucciones que éste le curse al efecto.

Las resoluciones de los Tribunales vinculan a la Administración, sin perjuicio de que ésta, en su caso, pueda proceder a su revisión, conforme a lo previsto en el art. 106 y ss. de la Ley 39/2015, de 1 de octubre.

5.7 El Tribunal queda facultado para resolver las dudas que se presenten y tomar los acuerdos necesarios para la tramitación y buen orden de la convocatoria.

6. PROCEDIMIENTO.

El procedimiento de selección de los/las aspirantes será el de Concurso-Oposición que constará de:

6.1.- FASE OPOSICIÓN (Máximo: 60 puntos)

ÚNICO EJERCICIO: De carácter obligatorio, consistirá en el desarrollo de uno o varios supuestos prácticos relacionado con el temario según **Anexo IV**, en el que se evaluarán los conocimientos y habilidades de los aspirantes para el desarrollo de las funciones propias de la plaza que se convoca. Dicho supuesto lo confeccionará el Tribunal inmediatamente antes de su realización y estimará el tiempo máximo necesario para su realización por parte de los/las aspirantes.

Se puntuará de 0 a 60 puntos, no siendo necesaria puntuación mínima para superar el ejercicio.

El inicio de las pruebas de esta fase será publicado en el Boletín Oficial de la Provincia.

6.2.- FASE CONCURSO (Máximo: 40 puntos)

Para poder sumar esta Fase a la de Oposición deberá haberse realizado el ejercicio de la Fase de Oposición. Los méritos se valorarán según la tabla que figura a continuación, sin que en ningún caso la suma de los mismos supere los 40 puntos.

La valoración de méritos se realizará mediante **autobaremo**, a través de los procedimientos telemáticos municipales CONVOCA/SEDE ELECTRÓNICA, según corresponda, en los que los interesados deberán tramitar la correspondiente solicitud.

Cada candidato deberá hacer constar la **experiencia en la categoría a la que desea optar, formación, titulación superior, la superación de pruebas de acceso al empleo público** en la misma, de acuerdo con lo establecido en las bases. El candidato será directamente responsable de la veracidad de los méritos alegados. También deberá aportar los cursos de formación y/o titulaciones para su valoración.

No deberá aportarse certificación y/o vida laboral alguna de los servicios prestados, o superación de pruebas selectivas cuando vaya referida a la misma Administración convocante. En estos supuestos será aportada de oficio por el



propio Ayuntamiento de Benalmádena, de conformidad con lo manifestado en el autobaremo por los candidatos.

El autobaremo vincula al órgano de selección, no pudiendo otorgar una puntuación mayor a la consignada por los interesados en cada uno de los apartados del baremo de méritos, salvo errores materiales, aritméticos o de hecho.

MÉRITOS ACADÉMICOS. Este apartado se valorará con un máximo de 10 puntos independientemente de la puntuación alcanzada en cada mérito de este apartado.	PUNTUACIÓN
<p>- Cursos de formación que estén relacionados con la plaza a la que se opta y hayan sido expedidos por Centros Oficiales:</p> <ul style="list-style-type: none">- La formación se valorará a razón de 0,03 Punto la hora. <p>Consideraciones:</p> <ul style="list-style-type: none">· Se valorarán cursos que hayan sido convocados u homologados por el Ayuntamiento de Benalmádena, Centros Oficiales o Administraciones Públicas, Colegios Profesionales y Organizaciones Sindicales integrantes del Acuerdo de Formación para el Empleo de las Administraciones Públicas.· Asimismo, se valorarán cursos de formación permanente y perfeccionamiento convocados por Administraciones Públicas con plenas competencias educativas o por universidades, o actividades incluidas en el plan de formación permanente organizados por entidades colaboradoras con las Administraciones educativas. Para las especialidades de la Escuela Municipal de Música y Danza se valorarán los cursos organizados por los conservatorios de Música. <p>Para que se pueda valorar un Curso, la relación con la plaza se refiere a que su contenido se corresponda con las funciones necesarias para el desarrollo del mismo, y en todo caso, con las siguientes materias:</p> <ul style="list-style-type: none">· Conocimientos digitales/informáticos· Conocimiento de la Organización Municipal· Conocimiento de técnicas de organización· Idiomas	<p>La formación se valorará a razón de 0,03 Punto la hora, hasta un máximo de 10 puntos.</p> <p>0,8 puntos por ejercicio superado</p>



<ul style="list-style-type: none">· Liderazgo y motivación de personas· Detectar y resolver problemas· Habilidades sociales y comunicación oral/escrita· Iniciativa· Motivación laboral· Coordinación y trabajo en equipo· Resistencia a la tensión· Igualdad· Gobierno Abierto· Organizativas· Enfoque a la Calidad· Seguridad y salud	<p>hasta un máximo de 2,4 puntos.</p>
<p><u>-Por ejercicio superado en cualquier Administración Local a la misma plaza a la que se opta.</u></p> <p>Los ejercicios superados se acreditarán mediante Certificación del órgano competente en materia de personal donde figure la plaza objeto de convocatoria, el año, el nombre del aspirante, el número de ejercicios superados, las calificaciones obtenidas en cada ejercicio y la calificación mínima que las bases del proceso selectivo establecen para que cada ejercicio tenga la consideración de superado.</p>	<p>0,6 puntos por cada título, con un máximo de 1,2 puntos</p>
<p><u>-Titulaciones superiores</u></p> <p>1)Por titulación oficial de igual o superior nivel y distinta a la exigida para el acceso a la plaza que se opta, siempre que guarde relación con ésta, incluidas titulaciones de enseñanza de régimen especial otorgadas por Conservatorios Profesionales Y Superiores De Música Y Escuelas De Arte.</p> <ul style="list-style-type: none">· GRADUADO ESCOLAR· BACHILLER/TÉCNICO· TÉCNICO SUPERIOR/FPII· TÍTULO DE TÉCNICO SUPERIOR DE ARTES PLÁSTICAS	



<p>Y DISEÑO</p> <ul style="list-style-type: none">· TÍTULO PROFESIONAL DE MÚSICA O DANZA.· DIPLOMATURA· LICENCIATURA/GRADO· EXPERTO UNIVERSITARIO· ESPECIALISTA UNIVERSITARIO· MÁSTER UNIVERSITARIO· DOCTORADO UNIVERSITARIO <p>2) Por titulaciones de enseñanzas de régimen especial otorgadas por las Escuelas Oficiales de Idiomas o equivalentes de idiomas extranjeros (inglés, alemán, italiano, ...):</p> <ul style="list-style-type: none">· CERTIFICADOS DE NIVEL INTERMEDIO (B2), AVANZADO (C1/C2). (En caso de poseer más de un nivel del mismo idioma, solo se valorará el mayor)	
DENOMINACIÓN DE LA EXPERIENCIA. Este apartado se valorará con un <u>máximo de 30 puntos.</u>	PUNTUACIÓN
Por cada día trabajado en el Excmo. Ayuntamiento de Benalmádena en la misma plaza a que se opta.	0,016 Punto
Por cada día trabajado en otras Administraciones Públicas y/o sector público, en la misma plaza a que se opta.	0,0054 Punto

El Tribunal solo valorará los méritos que estén fehacientemente probados documentalmente según se indica en cualquiera de los casos siguientes:

La experiencia laboral se acreditará mediante:

- Contratos de trabajo, nóminas, certificados expedidos por organismos oficiales u otros documentos oficiales que reflejen claramente el puesto desempeñado, la categoría y la duración de la relación laboral. Y, **además, e inexcusablemente, mediante informe de Vida laboral actualizado**



y expedido por la Seguridad Social, con el que se contrastarán los documentos anteriores. Se aceptarán igualmente como documentos acreditativos de experiencia laboral los Certificados de Empresa expedidos en modelo normalizado, **siempre que se acompañen de la vida laboral.**

- En el caso de trabajadores/as **autónomos** el informe de **Vida laboral** se acompañará del correspondiente **certificado censal emitido por la A.E.A.T** donde consten los períodos de alta con el epígrafe correspondiente **o bien documento expedido por la seguridad social** en el que se indiquen el **período de cotización y la actividad desempeñada.**
- En el caso de **experiencia laboral en el Ayuntamiento de Benalmádena**, el/la aspirante deberá **manifestarlo en la solicitud** y no deberá aportarse certificación alguna de los servicios prestados ya que será aportada de oficio por el propio ayuntamiento de Benalmádena.

7. DESARROLLO DE LOS EJERCICIOS.

El Tribunal Calificador, para el desarrollo de todo el proceso selectivo, se regirá por lo siguiente:

7.1. En el caso de adoptar un orden para llamamiento de los opositores, éste se iniciará por orden alfabético cuya letra inicial del primer apellido, siguiendo el alfabeto castellano, esté primero o más próxima a la letra que se establezca en el sorteo publicado por la Secretaría de Estado de Función Pública en referencia al Reglamento General de Ingreso del Personal al Servicio de la administración del Estado.

7.2. La antelación mínima para anunciar la celebración de las pruebas a los aspirantes será de 3 días.

7.3. El Tribunal adoptará las medidas oportunas para garantizar que los ejercicios escritos sean corregidos y valorados sin que se conozca la identidad de las personas aspirantes. Quedarán automáticamente anulados todos los ejercicios en los que consten marcas o signos de identificación.

7.4. En cualquier momento los Tribunales podrán requerir a los/as aspirantes para que acrediten su identidad.

7.5. Los/as aspirantes serán convocados para cada ejercicio en llamamiento único, y serán excluidos del proceso selectivo quienes no comparezcan, salvo casos de fuerza mayor.

7.6. El programa que ha de regir estas pruebas selectivas es el que figura publicado como **Anexo IV.**

7.7. Si durante el transcurso del procedimiento llegara a conocimiento del Tribunal que alguno/a de los/las aspirantes han incurrido en inexactitudes o falsedades deberá dar cuenta a los órganos municipales competentes, a los efectos que procedan.

8. CALIFICACIÓN DE LOS EJERCICIOS.



8.1. La puntuación total del proceso selectivo vendrá determinada por la suma de las puntuaciones obtenidas en el ejercicio de la fase de Oposición y la fase de Concurso. En caso de empate, se establecerá el siguiente orden:

1. Mejor puntuación obtenida en la Fase de Oposición.
2. Mejor puntuación obtenida en la Fase de Concurso.
3. De persistir el empate, el aspirante con mayor número de días de experiencia profesional en el Ayuntamiento de Benalmádena en la categoría convocada hasta la fecha de finalización del plazo de presentación de instancias.
4. De persistir la igualdad, se resolverá por orden alfabético de apellidos, comenzando por la letra que se establezca en el sorteo vigente realizado por la Secretaría de Política Territorial y Función Pública, conforme a lo dispuesto en el art. 17 del Real Decreto 364/1995, de 10 de marzo.

9. LISTA DE APROBADOS, PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN Y PROPUESTA DE NOMBRAMIENTO COMO PERSONAL FUNCIONARIO DE CARRERA.

9.1. Finalizado el ejercicio de la Oposición y la fase de Concurso, el Tribunal hará público en los medios de difusión establecidos en las presentes bases, el anuncio de los aspirantes aprobados por orden de prelación en el que constarán la calificación otorgada en la fase de oposición, la calificación obtenida en la fase de concurso y el resultado final obtenido por la suma de ellos, y realizará propuesta de nombramiento respecto los aspirantes que hubiesen obtenido mayor puntuación y que deberá coincidir con el número de plazas convocadas.

El anuncio será elevado al Alcalde con propuesta del candidato/a para su nombramiento como personal funcionario de carrera.

9.2. En el plazo de 20 días hábiles, a los aspirantes que figuren en el anuncio propuesto para su nombramiento, se les requerirá la siguiente documentación, que deberán presentar en el Departamento de Recursos Humanos de este Ayuntamiento:

- a) Fotocopia compulsada de la Titulación exigida y de los documentos valorados como méritos en la Fase de Concurso.

9.3. En el caso de que alguno/a de los candidatos/as no presente la documentación correspondiente en el plazo que se establezca al efecto, no cumpla los requisitos exigidos o renuncie, no podrá ser nombrado como personal funcionario de carrera/laboral fijo y la plaza correspondiente se adjudicará al siguiente candidato/a de la relación a la que se refiere la base 9.1, que no hubiese obtenido plaza y según el número orden obtenido.

9.4. El plazo para tomar posesión será de un mes a contar desde la notificación del nombramiento, suponiendo la falta de este requisito la renuncia a la plaza. La adquisición de la condición de personal funcionario se producirá según lo previsto en el RDL 5/2015, de 30 de octubre, Texto Refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público.

9.5. La resolución efectuando el nombramiento como funcionario de carrera se dictará por el órgano competente, poniendo fin a la vía administrativa, pudiendo



interponerse contra ella los recursos que en derecho procedan.

10. BOLSA DE TRABAJO

Se creará una bolsa de empleo, una vez finalizados los correspondientes procesos selectivos de estabilización. En dichas bolsas se integrarán aquellos candidatos con el Se creará una bolsa de empleo, una vez finalizados los correspondientes procesos selectivos de estabilización. En dichas bolsas se integrarán aquellos candidatos con el siguiente orden:

A) SUPUESTO DE QUE SE CONVOQUEN PLAZAS POR CONCURSO DE MÉRITOS Y CONCURSO OPOSICIÓN:

1. Para el supuesto de que una categoría se convoque en el proceso extraordinario de estabilización tanto por concurso de méritos, (DA6.^a/DA8.^a), como por concurso-oposición (artículo 2.º), el personal vinculado al mismo, que finalmente no obtenga plaza, pasará a formar parte de la bolsa de empleo temporal de la categoría objeto de la convocatoria, ordenándose en primer lugar por aquellos cuyas plazas hayan sido convocadas por concurso de méritos y en segundo lugar por aquellos cuyas plazas hayan sido convocadas por concurso-oposición, ordenados por la puntuación obtenida.
2. A continuación, los aspirantes que hayan participado en el concurso-oposición por orden de puntuación, siempre que hayan obtenido al menos un 50% del total de puntos.
3. Por último, estará integrada por el resto de aspirantes que hayan obtenido un mínimo del 50% de puntuación en el concurso de estabilización en la categoría, por orden de puntuación.

B) SUPUESTO DE QUE SE CONVOQUEN PLAZAS ÚNICAMENTE POR CONCURSO DE MÉRITOS:

1. Para el supuesto de que una categoría se convoque en el proceso extraordinario de estabilización por concurso de méritos, (DA6.^a/DA8.^a), el personal vinculado al mismo, que finalmente no obtenga plaza, pasará a formar parte de la bolsa de empleo temporal de la categoría objeto de la convocatoria, ordenándose por la puntuación obtenida.
2. A continuación, los aspirantes que formen parte de la bolsa de trabajo vigente, por orden de puntuación.
3. Por último, estará integrada por el resto de aspirantes que hayan obtenido un mínimo del 50% de puntuación en el concurso de estabilización en la categoría, por orden de puntuación.

C) SUPUESTO DE QUE SE CONVOQUEN PLAZAS ÚNICAMENTE POR CONCURSO-OPOSICIÓN:

1. Para el supuesto de que una categoría se convoque en el proceso concurso-oposición (artículo 2.º), el personal vinculado al mismo, que



- finalmente no obtenga plaza, ordenándose por la puntuación obtenida.
2. A continuación, los aspirantes que hayan participado en el concurso-oposición por orden de puntuación, siempre que hayan obtenido al menos un 50% del total de puntos.

11. PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL.

De conformidad con lo dispuesto en las normativas vigentes en protección de datos personales, el Reglamento (UE) 2016/679 de 27 de abril de 2016 (GDPR) y la Ley Orgánica (ES) 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de los Derechos Digitales, la presentación de la solicitud para participar en el presente proceso selectivo implicará que los datos personales recabados del propio interesado o de fuentes públicas, serán tratados para fines exclusivamente relacionados con el ámbito de sus competencias y para el procedimiento objeto de la solicitud presentada, siendo el Responsable de Tratamiento el Excelentísimo Ayuntamiento de Benalmádena. Se cederán datos a otras Administraciones Públicas y a terceros cuando exista una obligación legal.

Asimismo, los datos podrán ser publicados en medios electrónicos municipales como consecuencia de este procedimiento y en los términos previstos en el mismo. Las resoluciones y actos de trámite derivados del procedimiento administrativo al que se incorporan los datos personales de las solicitudes presentadas, en los términos establecidos en la convocatoria, podrán ser objeto de publicación en el BOPMA/BOJA/BOE, en el Tablón de Edictos del Ayuntamiento de Benalmádena (formato electrónico) y/o en el portal de procesos selectivos del Ayuntamiento.

Los datos serán conservados durante el tiempo necesario que permita cumplir con las obligaciones legales que encomienda la normativa administrativa. Para ejercer los derechos de acceso, rectificación, supresión, limitación del tratamiento, portabilidad y oposición a su tratamiento deberán dirigirse al Ayuntamiento de Benalmádena, Av. Juan Luis Peralta s/n, 29639, Benalmádena (Málaga). Información adicional: www.benalmadena.es

12. NORMA FINAL.

La convocatoria, sus bases y cuantos actos administrativos se deriven de éstas, agotan la vía administrativa. Las personas interesadas podrán interponer recurso contencioso-administrativo ante el Juzgado de lo Contencioso Administrativo en el plazo de dos meses a partir del día siguiente al de la publicación de la convocatoria en el Boletín Oficial de Estado.

No obstante, cabrá interponer recurso potestativo de reposición en el plazo de un mes a contar desde la mencionada publicación, o cualquier otro recurso que se estime procedente.

ANEXO I: DESCRIPCIÓN DE LA PLAZA



Nº PLAZAS	PLAZAS	RELACION LABORAL	GRUPO	CLASIFICACIÓN
1	AGENTE SANITARIO/A	FUNCIONARIO	A1	ADMON ESPECIAL, SUBESCALA TÉCNICA
1	AUXILIAR ADMINISTRATIVO/A	FUNCIONARIO	C2	ADMÓN GENERAL. SUBESCALA AUXILIAR
2	AUXILIAR DE INFORMÁTICA	FUNCIONARIO	C1	ADMÓN ESPECIAL, SUBESCALA SERVICIOS ESPECIALES
1	COCINERO/A-LIMPIADOR/A GUARDERIAS MUNICIPALES	LABORAL	C2	ADMÓN ESPECIAL, SUBESCALA SERVICIOS ESPECIALES
1	OFICIAL ELECTRICISTA	LABORAL	C2	ADMÓN ESPECIAL, SUBESCALA SERVICIOS ESPECIALES
1	OPERARIO/A DE CONTROL Y MANTENIMIENTO	LABORAL	AP	SIN TITULACIÓN REQUERIDA
1	PROFESOR/A (MANUALIDADES)(15 HORAS)	LABORAL	C2	ADMÓN ESPECIAL, SUBESCALA SERVICIOS ESPECIALES
1	PROFESOR/A (PINTURA)(35 HORAS)	LABORAL	C1	ADMÓN ESPECIAL, SUBESCALA SERVICIOS ESPECIALES
1	PROFESOR/A (CERAMICA)(12 HORAS)	LABORAL	C1	ADMÓN ESPECIAL, SUBESCALA SERVICIOS ESPECIALES

ANEXO II: VÍA DE PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES

Plazas cuyas solicitudes que se presentarán a través de la plataforma de empleo público del Ayuntamiento <https://benalmadena.convoca.online>:

DENOMINACIÓN	GRUPO
AUXILIAR ADMINISTRATIVO/A	C2
AUXILIAR DE INFORMÁTICA	C1

Plazas cuyas solicitudes se presentarán a través a través de la Sede Electrónica <https://sede.benalmadena.es>:

DENOMINACIÓN	GRUPO
AGENTE SANITARIO/A	A1
COCINERO/A-LIMPIADOR/A GUARDERIAS MUNICIPALES	C2
OFICIAL ELECTRICISTA	C2
OPERARIO/A DE CONTROL Y MANTENIMIENTO	AP
PROFESOR/A (MANUALIDADES)(15 HORAS)	C2
PROFESOR/A (PINTURA)(35 HORAS)	C1



PROFESOR/A (CERAMICA)(12 HORAS

C1

ANEXO III: TITULACIONES REQUERIDAS PARA CADA PLAZA

DENOMINACIÓN	GRUPO	TITULACION
AGENTE SANITARIO/A	A1	TÍTULO UNIVERSITARIO (LICENCIATURA / DIPLOMATURA/ GRADO) EN FARMACIA, VETERINARIA O EQUIVALENTE
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	C2	TÍTULO DE GRADUADO ESCOLAR, GRADUADO EN E.S.O, FPI, O EQUIVALENTE
AUXILIAR INFORMÁTICA	C1	TÍTULO DE BACHILLER, FPII, O TITULACIÓN EQUIVALENTE
COCINERO/A-LIMPIADOR/A GUARDERIAS MUNICIPALES	C2	TÍTULO DE GRADUADO ESCOLAR, GRADUADO EN E.S.O, FPI, O EQUIVALENTE
OFICIAL ELECTRICISTA	C2	TÍTULO DE GRADUADO ESCOLAR, GRADUADO EN E.S.O, FPI, O EQUIVALENTE
OPERARIO/A DE CONTROL Y MANTENIMIENTO	AP	SIN REQUISITO DE TITULACIÓN.
PROFESOR/A (MANUALIDADES)(15 HORAS)	C2	TÍTULO DE GRADUADO ESCOLAR, GRADUADO EN E.S.O, FPI, O EQUIVALENTE
PROFESOR/A (PINTURA)(35 HORAS)	C1	TÍTULO DE BACHILLER, FPII, O TITULACIÓN EQUIVALENTE
PROFESOR/A (CERAMICA)(12 HORAS	C1	TÍTULO DE BACHILLER, FPII, O TITULACIÓN EQUIVALENTE

ANEXO IV: TEMARIOS

TEMARIO AGENTE SANITARIO

- Tema 1. Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública: La política de salud pública; Derechos, deberes y obligaciones; Actuaciones; La planificación y coordinación de la salud pública; La investigación en salud pública; La autoridad sanitaria estatal, vigilancia y control.
- Tema 2. La Ley de Bases de régimen local y la Ley de autonomía local de Andalucía. Competencias en salud pública de los municipios.
- Tema 3. Ley 16/2011, de 23 de diciembre, de Salud Pública de Andalucía: La ciudadanía y la gobernanza en salud pública; Las acciones y las intervenciones en materia de salud pública; Los recursos; Calidad, tecnologías e I+D+I en salud pública.
- Tema 4. La evaluación de impacto en salud en Andalucía: Guías metodológicas; Evaluación de Impacto en Salud de proyectos sometidos a Prevención Ambiental; Evaluación de Impacto en Salud de Instrumentos de Planeamiento Urbanístico. La transversalidad de la salud: determinantes de salud.



- Tema 5. Vigilancia epidemiológica en Andalucía: Sistema de información y Registro. Toxiinfecciones alimentarias: Estudio de brotes; Sistema de alerta. Conforme al Decreto 70/2008: investigación de brotes de origen alimentario y ambiental con implicaciones en protección de la salud. Redes de alerta alimentaria de ámbito mundial, intracomunitario y nacional.
- Tema 6. Concepto de salud-enfermedad. Salud pública: definición y objetivos. Promoción, prevención y recuperación de la salud. Concepto de riesgo en salud pública
- Tema 7. Demografía sanitaria: Fuentes de información e indicadores demográficos; Análisis de datos; Indicadores de salud: Clasificación y utilidad; La mortalidad: Causas brutas y específicas, tasas estandarizadas; La morbilidad.
- Tema 8. Epidemiología: Concepto; Aplicación al perfil local de salud; Tipos de estudios, indicadores y tasas.
- Tema 9. Epidemiología analítica: Metodología; Estudio de cohortes; Riesgo relativo, riesgo atribuible; Estudio de casos y controles.
- Tema 10. Estadística sanitaria: Concepto, recogida de datos, formas de presentación; Parámetros estadísticos; Índices que definen una distribución; Análisis de muestras y variables.
- Tema 11. Planificación sanitaria: Diagnóstico de salud; Identificación de problemas; Indicadores socioeconómicos, del nivel de salud, medio-ambientales; Elaboración de programas de salud y su evaluación.
- Tema 12. Reglamento (CE) 178/2002. El «Paquete de higiene» como marco normativo de la seguridad alimentaria en la Unión Europea.
- Tema 13. El «Paquete de higiene y sus modificaciones y/o actualizaciones» en relación a los controles oficiales de los alimentos y productos alimenticios de origen animal y no animal.
- Tema 14. El ejercicio de la autoridad sanitaria: Autoridades y Agentes de la Autoridad Sanitaria; Medidas cautelares; El principio de cautela.
- Tema 15. Toma de muestras e interpretación de resultados: Tipos y procedimientos; Marcos legales.
- Tema 16. Análisis de riesgos: La evaluación, gestión y comunicación del riesgo; Organismos implicados, redes y sistemas de información.
- Tema 17. Toxicología alimentaria. Concepto. Componentes tóxicos de los alimentos: naturales, contaminantes, aditivos, sustancias derivadas y residuos. Contaminantes bióticos y abióticos de los alimentos. Residuos en animales y sus productos. Aspectos toxicológicos generales. Formación y distribución de residuos. Órganos y tejidos diana en la acumulación de residuos. Depósitos orgánicos de los principales residuos.
- Tema 18. Caza. Control sanitario de actividades cinegéticas en Andalucía: tipos de instalaciones y sus requisitos, comunicaciones y autorizaciones, el veterinario oficial, el veterinario autorizado y la persona con formación en materia de caza, principales peligros asociados a la carne de caza, gestión de SANDACH. Control oficial de triquina en carne de caza: toma de muestras, métodos de detección, interpretación de resultados, marcado sanitario, planes de contingencia; Marco legal.



- Tema 19. Matanzas domiciliarias: Sacrificio de cerdos para el consumo familiar. Regulación en Andalucía.
- Tema 20. Zoonosis. Concepto y clasificación, importancia, mecanismos de contagio, reservorios, métodos de prevención, lucha y erradicación. Plan de Contingencia para el control de la rabia en los animales domésticos de España.
- Tema 21. Zoonosis de mayor relevancia en Andalucía. Influencia del cambio climático en su evolución. Fauna urbana implicada.
- Tema 22. Legislación alimentaria: Tipos de disposiciones nacionales y comunitarias; Competencias de la Junta de Andalucía y de la Administración local en materia de seguridad alimentaria.
- Tema 23. Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición: Principios; Control oficial y coordinación administrativa; Instrumentos; Evaluación del riesgo; Laboratorios; Alimentación saludable, actividad, física y prevención de la obesidad; Estrategia NAOS, Publicidad de los alimentos.
- Tema 24. Ley 13/2003, de 17 de diciembre, de Consumidores y Usuarios de Andalucía: Definiciones; Derechos de los consumidores.
- Tema 25. Plan de Inspección basado en el Riesgo de los Establecimientos Alimentarios de Andalucía: Objetivos; Autoridades competentes; Organización y gestión del control oficial; Descripción del Plan.
- Tema 26. Control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias, presentes en los alimentos: Objetivos. Organización y gestión del Control Oficial; Indicadores; Marco legal.
- Tema 27. Autorizaciones y registros de alimentos y empresas alimentarias. Marco legal.
- Tema 28. Autocontroles. APPCC: Principios básicos; Directrices sobre flexibilidad en los sistemas de autocontrol; Marco legal.
- Tema 29. Pre-requisitos: Planes Generales de higiene. Concepto, características generales. Implantación.
- Tema 30. Utilización del agua potable en las industrias alimentaria: Diseño, criterios, implantación, vigilancia, verificación y registros. Marco Legal. Plan General de Higiene de eliminación de residuos y aguas residuales en las industrias alimentaria: Diseño, criterios, implantación, vigilancia, verificación y registros. Marco Legal.
- Tema 31. Plan General de Higiene de Limpieza y Desinfección en las industrias alimentaria: Diseño, criterios, implantación, vigilancia, verificación y registros. Marco Legal. Plan General de Higiene de utilización control de plagas en las industrias alimentaria: Diseño, criterios, implantación, vigilancia, verificación y registros. Marco Legal.
- Tema 32. Plan General de Higiene de formación de manipuladores de alimentos en las industrias alimentaria: Diseño, criterios, implantación, vigilancia, verificación y registros. Marco Legal. Planes Generales de Higiene de Especificaciones de suministros y certificación de proveedores y de en las industrias alimentaria: Diseño, criterios, implantación, vigilancia, verificación y registros. Marco Legal.
- Tema 33. Tema 32. Plan General de Higiene de mantenimiento de la cadena de frío en las industrias alimentaria: Diseño, criterios, implantación, vigilancia,



verificación y registros. Marco Legal. Plan General de Higiene de mantenimiento de instalaciones y equipos en las industrias alimentaria: Diseño, criterios, implantación, vigilancia, verificación y registros. Marco Legal.

- Tema 34. Plan APPCC: Requisitos e implantación.
- Tema 35. Conservación de alimentos: Tecnologías disponibles e innovadoras; Control de los peligros más relevantes.
- Tema 36. Materiales en contacto con los alimentos. Marco legal. Control de los peligros relevantes.
- Tema 37. Trazabilidad de productos alimentarios: Control Sanitario Oficial. Marco legal.
- Tema 38. Etiquetado, presentación y publicidad de alimentos: Control Sanitario Oficial. Marco legal. Declaraciones de propiedades nutricionales y alegaciones sanitarias. Marco legal.
- Tema 39. Exportación/importación de alimentos: Intervención y organización del control oficial; Procedimientos de interés. Marco legal.
- Tema 40. Promoción de salud: Definición; Marco estratégico y normativo; Estrategias de promoción de la salud en el ámbito educativo.
- Tema 41. Tema 40. Medidas ante el tabaquismo: Actuaciones en Andalucía. Legislación española y andaluza.
- Tema 42. Obesidad y sobrepeso infantil y juvenil: Situación actual y prevalencia en Andalucía; Causas y factores de riesgo; Consecuencias para la salud.
- Tema 43. Educación para la salud. Métodos directos e indirectos.
- Tema 44. La influencia del cambio climático en la salud. Medidas de mitigación y adaptación. La Ley Andaluza de cambio climático. El plan municipal de cambio climático. Concepto, objetivos y estructura.
- Tema 45. Aspectos sanitarios del agua potable. Características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas del agua. Contaminación física y química. Programa de vigilancia sanitaria y calidad del agua de consumo en Andalucía.
- Tema 46. Aguas recreativas. Piscinas, Parques Acuáticos, Zonas de Baño. Sistemas de vigilancia sanitaria. Legislación.
- Tema 47. Riesgos sanitarios y medidas de control frente a la Legionella. Instalaciones de riesgo. Medidas preventivas. Legislación.
- Tema 48. La lucha antivectorial en el control de enfermedades transmisibles. Desinfección, desinsectación y desratización: conceptos básicos y métodos.
- Tema 49. Desinfección, desinsectación y desratización en Andalucía. Clasificación de biocidas Uso de biocidas. Normas reguladoras. Cualificación del personal aplicador.
- Tema 50. II Plan municipal de salud de Benalmádena. Plan de acción. Proyectos y programas.
- Tema 51. Control sanitario del Comercio minorista de carnes frescas y sus derivados en Andalucía. Normativa.
- Tema 52. Centros de tatuaje, piercing, micropigmentación y otras técnicas de adorno corporal. Definiciones. Limitaciones y prohibiciones a su práctica.



- Requisitos y condiciones higiénico- sanitarias de los establecimientos. Marco Normativo.
- Tema 53. Control sanitario de edificios, viviendas y lugares de convivencia. Principios de salubridad de la vivienda y su influencia sobre la salud.
- Tema 54. Animales de compañía. Ordenanza municipal sobre tenencia de animales de compañía. Perros potencialmente peligrosos. Competencias municipales. Control y Registro.
- Tema 55. Normas reguladoras sobre la venta ambulante, ferias y mercadillos en Benalmádena
- Tema 56. Ordenanza Municipal de recogida de Residuos Urbanos y Limpieza Viaria Pública en Benalmádena.
- Tema 57. Residuos y suelos contaminados para una economía circular. Marco Normativo.
- Tema 58. Agenda Urbana de Andalucía 2030.

TEMARIO AUXILIAR ADMINISTRATIVO

- Tema 1. El municipio. Territorio y población. Competencias. La organización municipal del Ayuntamiento de Benalmádena. Régimen de Organización de los municipios de gran población. La provincia.
- Tema 2. Sometimiento de la Administración a la ley y al derecho. Fuentes del derecho administrativo: especial referencia a la ley y los reglamentos. La potestad reglamentaria en la esfera local: Ordenanzas, Reglamentos y Bandos; procedimiento de elaboración y aprobación.
- Tema 3. Procedimiento Administrativo Común de las AA.PP. Disposiciones generales. Los interesados en el procedimiento. La capacidad de obrar y el concepto de interesado. Identificación y firma de los interesados en el procedimiento. La actividad de las AA.PP. Normas Generales de actuación de las AA.PP. Términos y plazos.
- Tema 4. Los actos administrativos: Concepto. Elementos. Clases. Requisitos de los actos administrativos. Eficacia de los actos administrativos: El principio de autotutela declarativa. La coacción administrativa directa. La vía de hecho.
- Tema 5. La notificación: contenido, plazo y práctica en papel y a través de medios electrónicos. La notificación infructuosa. La publicación.
- Tema 6. Nulidad y anulabilidad de los actos administrativos: Supuestos. Límites. Conservación de los actos y convalidación. Corrección de errores materiales y/o aritméticos.
- Tema 7. Revisión de los actos administrativos por la propia Administración. Recursos administrativos.
- Tema 8. Disposiciones sobre el procedimiento administrativo común. Garantías del procedimiento. Iniciación del procedimiento de oficio por la administración y a solicitud del interesado. Ordenación. Instrucción del procedimiento, con especial referencia a prueba e informes. Participación de los interesados.
- Tema 9. La finalización del procedimiento. La resolución. Finalización anormal del procedimiento. El silencio administrativo.



- Tema 10. Singularidades del procedimiento en el ámbito local. El registro de entrada y salida de documentos. Funcionamiento de los órganos colegiados locales; régimen de sesiones y acuerdos. Actas y certificaciones de acuerdos. Las resoluciones del Presidente de la Corporación.
- Tema 11. El personal al servicio de las Entidades Locales: concepto y clases. Derechos, deberes, incompatibilidades, régimen disciplinario y situaciones administrativas. La ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres.

TEMARIO COCINERO/A-LIMPIADOR/A

- Tema 1. Fundamentos de dietética. Principios inmediatos. Necesidades nutricionales del niño que asiste a la Guardería.
- Tema 2. Métodos y tratamientos culinarios. Planificación de los menús y características de éstos en las Guarderías Infantiles Municipales. Dietas. Variedad en la rotación de los menús y las dietas. Selección de platos.
- Tema 3. Conocimientos generales de cocina. Maquinaria y puesta en funcionamiento, limpieza y conservación. Higiene de locales y equipos.
- Tema 4. Recepción de suministros. Controles generales. Controles específicos. Procedimiento de vigilancia.
- Tema 5. Almacenamiento y conservación de productos alimenticios y comidas. Almacenamiento a temperatura ambiente. Almacenamiento a temperatura refrigerada/congelada. Descongelación. Preparación de materias primas y productos intermedios. Conservación de alimentos y comidas.
- Tema 6. Higiene y prevención de las enfermedades alimentarias. Prácticas correctas en la manipulación y tratamiento de los alimentos. Los riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulación. Enfermedades de transmisión alimentaria. Principales causas de contaminación en los alimentos y tipos de contaminantes. Principales causas que contribuyen a la aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Tema 7. Papel del manipulador como responsable de la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria. Normas del personal manipulador. Higiene personal.
- Tema 8. Limpieza y desinfección. Concepto y buenas prácticas. Higiene de la cocina y locales de almacén. Normas de seguridad e higiene en el desarrollo de las funciones propias de la categoría.
- Tema 9. Normas generales de los locales y diferentes dependencias. Plan de limpieza y desinfección. Evaluación de riesgos en las Guarderías infantiles.
- Tema 10. Organización de tareas de limpieza en la Guardería Infantil. Técnicas de higiene. Mantenimiento de dependencias. Medidas sanitarias de orden general. Seguridad e higiene en el trabajo.
- Tema 11. Almacenaje de productos de limpieza. Ubicación. Control de productos y almacén. Control de entradas y salidas de los productos. Control de stock.

TERMARIO PROFESOR DE PINTURA



- Tema 1. Expresividad y creatividad. Factores que intervienen en el proceso creativo.
- Tema 2. La proporción en las formas: El módulo y la estructura. Redes. La proporción en el cuerpo humano: diferentes concepciones estéticas.
- Tema 3. La proporción en el arte: arquitectura, escultura y pintura.
- Tema 4. Forma estática y forma dinámica. El ritmo. Su expresión en la naturaleza y en las artes visuales.
- Tema 5. El color como fenómeno físico y visual. Color luz, color pigmento.
- Tema 6. Expresividad del color. Relatividad. Códigos e interpretaciones. El color en el arte.
- Tema 7. La luz definidora de formas. Luz natural y artificial. Representación bidimensional del volumen. El claroscuro.
- Tema 8. Funciones y aplicaciones del color y la luz en los distintos campos del diseño y las artes visuales.
- Tema 9. Perspectiva cónica, caballera, axométrica y diédrica. Intersecciones. Figuras planas y sólidos.
- Tema 10. Percepción y análisis de la obra de arte. Iconografía e iconología.
- Tema 11. El arte clásico. Su influencia histórica.
- Tema 12. El arte románico.
- Tema 13. El arte gótico.
- Tema 14. El arte islámico. Su significación en el arte español.
- Tema 15. El Renacimiento. Significación cultural y estética. Aportaciones. El Renacimiento en España.
- Tema 16. El Barroco. Sentido dinámico de las formas y de la luz en las artes plásticas. El Barroco en España.
- Tema 17. Las vanguardias del siglo XX. Tendencias artísticas recientes.
- Tema 18. La obra de arte en su contexto. Pautas para su apreciación y análisis. El museo como recurso didáctico.
- Tema 19. Técnicas de dibujo: ejercicio de lápiz (grafito), luz, sombra, matices. Composición, encaje. Aguadas y contrastes. El color, transparencias.
- Tema 20. Técnica de Acuarela: difuminación, perspectiva aérea a través del color. Mezclas, matices y gamas cromáticas. Ejercicios de transparencia y opacidad. Ejercicios con láminas y naturalezas muertas. Teoría del color. Ejercicios de aguadas con tinta china, entramados. Ejercicios monocromáticos y cromáticos. Ejercicio de difuminación y mezclas.
- Tema 21. Técnica de pintura acrílica y mixta: preparación de lienzos.
- Tema 22. Ejercicios al óleo sobre soportes variados: madera, lienzo, papel
- Tema 23. Técnica al óleo. Ejercicios de tintas planas sobre oro y plata. Ejercicio de transparencia. Ejercicios de composición humana: realismo, movimiento, ritmo, proporción y expresión. Ejercicio sobre la composición áurea.
- Tema 24. Técnicas mixtas: óleo, temple, etc
- Tema 25. La programación didáctica.

TEMARIO PROFESOR CERÁMICA

- Tema 1. Introducción al modelado artístico. Historia de la escultura a lo largo del tiempo



- Tema 2. Construcción. Preparaciones. Dibujos. Bocetos
- Tema 3. Materiales: la arcilla como un medio transitorio. Armaduras. Preparación de la arcilla.
- Tema 4. Relieves: bajo, alto, medio. Síntesis del volumen. Estructura. El hueco
- Tema 5. La textura. Composición. El espacio como medio. Técnicas decorativas.
- Tema 6. El color en el proyecto para cerámica.
- Tema 7. Materias primas para la elaboración de fritas y vidriados cerámicos: características, especificaciones de control, influencia en el proceso de fabricación y en las propiedades del producto.
- Tema 8. Pastas cerámicas porosas blancas y coloreadas. Componentes, funciones, composiciones tipo y diagramas de cocción. Metodología para la formulación y cálculos de composiciones.
- Tema 9. Pastas cerámicas gresificadas blancas y coloreadas. Componentes, funciones, composiciones tipo y diagrama de cocción.
- Tema 10. Porcelanas. Clasificación, composiciones tipo y diagramas de cocción.
- Tema 11. Composición y preparación de las pastas según su utilización: estado líquido, plástico y semiseco
- Tema 12. Secado de productos cerámicos. Control del proceso de secado. Defectos originados en la etapa de secado. Métodos de corrección.
- Tema 13. Obtención de modelos volumétricos en relieve y exentos. Conceptos de modelado, talla y construcción. Diseño y producción de modelos mediante secciones.
- Tema 14. Materiales, equipos y procedimientos para la confección de modelos y moldes.
- Tema 15. Engobes. Tipos. Composición y clasificación. Aplicaciones. Métodos decorativos.
- Tema 16. El vidriado: clasificación por temperatura y composición. Materias para la composición de vidriados. Óxidos básicos.
- Tema 17. Coloración de pastas y vidriados. Coloración, opacificación y matización de los vidriados. Óxidos colorantes. Pigmentos cerámicos y sales solubles. Aditivos cerámicos, tipos y funciones.
- Tema 18. Técnicas específicas de aplicación de los vidriados y esmaltes en cerámica. Implicaciones al proyectar los objetos
- Tema 19. Influencia del vidriado y de la atmósfera de cocción en el desarrollo del color. Defectos de los vidriados después de la cocción. Sus causas y correcciones.
- Tema 20. Ciclos de cocción según los productos cerámicos. Curvas de cocción. Control de temperatura y atmósfera. Carga y descarga de los hornos.
- Tema 21. Técnicas decorativas de superficie: esgrafiado, perforado, relieve, estampación, texturas, arista, incrustación de pastas. Superposición de engobes
- Tema 22. Técnicas decorativas de aplicación en crudo: engobes, óxidos. Vidriados en monococción. Implicaciones al proyectar los objetos.
- Tema 23. Técnicas decorativas sobre bizcocho: bajo cubierta, cuerda seca y tubado, a la grasa, lustres y reservas. Implicaciones al proyectar los objetos.
- Tema 24. La programación didáctica.



TEMARIO OFICIAL ELECTRICISTA

- Tema 1. Redes subterráneas para distribución de energía eléctrica; Empalmes y conexiones, Instalaciones de los conductores, Protección y seccionamiento, Puesta a tierra del neutro, Continuidad del neutro.
- Tema 2. Instalaciones de alumbrado público; Instalaciones, Columnas y brazos de luminarias. Armaduras, Luminarias.
- Tema 3. Suministros en baja tensión; Clasificación de los lugares de consumo. Carga total correspondiente a edificios comerciales, de oficinas o destinadas a una o varias industrias.
- Tema 4. Instalaciones de enlace; Acometidas en B.T., Conductores homologados por la Cía. Sevillana-Endesa; Cajas generales de protección. Tipos homologados por la Cía. Sevillana-Endesa; Líneas repartidoras. Derivaciones individuales. Contadores en instalaciones de baja tensión Dispositivos privados de mando y protección.
- Tema 5. Instalaciones interiores o receptoras; Ámbito de aplicación; Prescripciones de carácter general. Sistemas de instalación. Canalizaciones con conductores aislados bajo tubos y sin tubos protectores; tubos de protección. Clases de tubos y sistemas de colocación.
- Tema 6. Instalaciones en locales de pública concurrencia.
- Tema 7. Instalaciones en locales con riesgo de incendio y explosión.
- Tema 8. Instalaciones con fines especiales.
- Tema 9. Instalaciones en locales húmedos y mojados.
- Tema 10. Instalaciones con fines especiales. Instalaciones a pequeñas tensiones.

TEMARIO PROFESOR MANUALIDADES

- Tema 1. Pinturas. Imitaciones: mármol, estucos, piedras, maderas, doble carga, esponjados, craquelados, degradados, falsos vitrales, imitaciones carey, puntillismo, swirling.
- Tema 2. Pouring. Materiales, revestimientos, técnicas decorativas y aplicaciones.
- Tema 3. Transferencias. Gelli plate. Creación de la plancha, materiales y proceso de ejecución. Técnicas de sublimación: transfers, creación, aplicaciones y materiales necesarios. Carvados: utillaje necesario, materiales aptos, aplicaciones.
- Tema 4. Resinas epóxicas: técnicas de creación de moldes, materiales, aplicaciones, resinas UV, pigmentos, cristales, curado, pulido.
- Tema 5. Pinturas al agua en seda natural. Materiales, preparación de las sedas sobre bastidor, materiales, guttas. Foulard, pañuelos, abanicos, etc.
- Tema 6. Rediseño de mobiliario. Preparación previa, materiales, aplicaciones con Chalk Paint, degradados, craquelados, envejecimiento, estampados, dorados, ceras, pande oro, foil, papel de arroz, calcamonías, decapados, etc.
- Tema 7. Pinturas en tela. Materiales, preparación de piezas. Zapatos, camisas, manteles, bolsos...



- Tema 8. Macramé. Técnica de nudos. Materiales, hilos, creación de diseños y patrones, tapices decorativos, mandalas...
- Tema 9. Tridimensionalidad. Relieves: embosing y repujados metálicos, texturas con Blanco de España, Dolomitas, pirograbados.
- Tema 10. Vidrios. Modificación apariencia, vidrios bronce, al ácido tintados, falsos vitrales, materiales necesarios.
- Tema 11. Upcycled-Art. Técnicas.
- Tema 12. Falso carey. Materiales necesarios y proceso creativo. Peinas, abalorios, Pendientes, colgantes...
- Tema 13. Programación Didáctica.

TEMARIO AUXILIAR INFORMÁTICA

- Tema 1. Ley 39/2015. Ley 40/2015. Real Decreto 203/2021. Fundamentos, derechos y obligaciones de la Administración y los administrados. Acceso electrónico de los ciudadanos a los servicios públicos y normativa de desarrollo. Gestión electrónica de los procedimientos administrativos: registros, notificaciones y uso de los medios electrónicos.
- Tema 2. Acceso Electrónico a las Administraciones Públicas. Sedes Electrónicas, Canales y Puntos de acceso. Carpeta Ciudadana. Identificación y autenticación. Representación. Certificados Digitales. Cl@ve. DNI Electrónico. Firma Electrónica. Reglamento EIDAS.
- Tema 3. Expediente Electrónico. Documento Electrónico. Archivo electrónico. Interoperabilidad. Plataforma de Intermediación de Datos. SIR.
- Tema 4. Simplificación administrativa.
- Tema 5. Esquema Nacional de Seguridad (ENS). Esquema Nacional de Interoperabilidad (ENI). Normas Técnicas de Interoperabilidad.
- Tema 6. Transparencia y Gobierno Abierto.
- Tema 7. Protección de datos personales. Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales. Derechos ARCO: Huella digital y derecho al olvido. La Agencia Española de Protección de Datos: competencias y funciones.
- Tema 8. Contratación. Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público. Plataforma de Contratación del Sector Público. Gestión de usuarios, gestión del órgano de contratación y gestión del órgano de asistencia.
- Tema 9. Administración de Sistemas Operativos de Escritorio. Microsoft Windows y Linux.
- Tema 10. Administración de servidores Windows. Proceso de instalación. Active Directory. Usuarios, grupos y unidades organizativas. Seguridad y permisos. Políticas de Grupo. Servicios. Monitorización. Almacenamiento, DFS y cuotas.
- Tema 11. Virtualización de escritorios y servidores. Infraestructura software de virtualización: Conceptos generales. Escritorios persistentes vs. no persistentes: diferencias. Perfiles móviles, redirección de carpetas. Plantillas. Extensiones más comunes de MV.



- Tema 12. Sistemas convergentes vs. hiperconvergentes. Infraestructuras de hiperconvergencia (HCI). Características principales. Ventajas y Aplicaciones.
- Tema 13. Correo electrónico. Funcionamiento y protocolos. Conceptos principales. Listas de distribución. Securitización: Tipos de ataques, Sistemas de protección, Seguridad en dispositivos móviles, Filtrado, SSL, A2F, AMF. Listas negras.
- Tema 14. Concepto de seguridad de los sistemas de información. Seguridad física. Seguridad lógica. Amenazas y vulnerabilidades. Técnicas criptográficas y protocolos seguros.
- Tema 15. Infraestructura física de un CPD: equipamiento, acondicionamiento, mantenimiento y administración. Gestión de incidencias. Preparación y recuperación ante desastres.
- Tema 16. Copias de seguridad. Tipos. Planificación. Recuperación de backups.
- Tema 17. Redes de datos. Tipologías. Topologías. Técnicas de transmisión. Medios de transmisión y Métodos de acceso. Dispositivos de interconexión.
- Tema 18. Administración de redes de área local. Gestión de dispositivos. Monitorización y control de tráfico. Protocolo SNMP.
- Tema 19. Ciberseguridad y protección en redes de comunicaciones. Seguridad perimetral. SOC. SIEM. Detección de vulnerabilidades. Tipos de vulnerabilidades (phishing, spear phishing, whaling, malware, ransomware, sql injection, exploits, etc.). Remediación. Análisis forense. Hacking ético.
- Tema 20. Suite ofimática Microsoft Office: Word, Excel, Access. Conocimientos avanzados.
- Tema 21. Lenguajes de consulta de base de datos. Estándar ANSI SQL. Procedimientos almacenados. Eventos y disparadores.
- Tema 22. Programación Web. Fundamentos. HTML, CSS, XML, Javascript.
- Tema 23. Lenguajes de programación. Representación de tipos de datos. Instrucciones condicionales. Bucles y recursividad. Procedimientos, funciones y parámetros. Vectores y registros. Estructura de un programa.
- Tema 24. Programación Java. Conceptos Generales. Sintaxis.
- Tema 25. Generación de código y documentación. Programas para control de versiones. Plataformas de desarrollo colaborativo de software. Comunicación y trabajo en equipo.

TERMARIO OPERARIO DE CONTROL Y MANTENIMIENTO

- Tema 1. El Programa de actividades y características de las instalaciones deportivas dependientes del Área de Deporte del Ayuntamiento de Benalmádena.
- Tema 2. Conocimiento del equipamiento y material propio de las instalaciones deportivas.
- Tema 3. Construcción, materiales, herramientas y su empleo.
- Tema 4. Fontanería, materiales, herramientas y su empleo.
- Tema 5. Jardinería, materiales, herramientas y su empleo.
- Tema 6. Electricidad, sonido y megafonía, materiales, herramientas, conexiones y su empleo.
- Tema 7. Normas Básicas de seguridad y salud en el trabajo. Manipulación manual de cargas. Medidas básicas de seguridad en el uso de herramientas



manuales y eléctricas, Uso de los Equipos de protección individual y colectivos, Riesgos en trabajos de altura, nociones básicas de prevención y control de la legionelosis mediante la adopción de medidas higiénico-sanitarias. Obligaciones del trabajador y de la empresa.

Tema 8. Manejo del procesador de textos, hoja de cálculo y correo electrónico.

Segundo. - Convocar la celebración del proceso selectivo.

Tercero.- Publicar las Bases reguladoras modificadas en la Plataforma de empleo público del Ayuntamiento <https://benalmadena.convoca.online> y/o en la Sede Electrónica: Oferta Pública de Empleo: Convocatorias de personal, así como Anuncio en el Boletín Oficial de la provincia; a los efectos oportunos.

Lo manda y firma el Concejal Delegado de Personal, Deportes, Medio Ambiente y Parques y Jardines, Vías y Obras, Contratación, en la fecha y lugar indicados, de lo que doy fe.