

El periodo de tiempo de servicios prestados se acreditará mediante certificación extendida por la Secretaría Técnica de la Consejería de Administraciones Públicas, que deberá ser solicitada y presentada por los propios aspirantes, adjuntándola a la solicitud para tomar parte en la convocatoria.

NIVEL DE FORMACION: Poseer titulación académica superior a la exigida como requisito en la convocatoria:

a) Título Universitario de Grado Superior o equivalente, 1,5 puntos.

b) Título Universitario de Grado Medio o equivalente y Diplomatura, 1 punto.

c) Título de Bachiller o equivalente, 0,5 puntos.

La puntuación será la que se derive de la acreditación de una titulación superior a la exigida, sin posibilidad de acumular puntuación por diversas titulaciones.

Cursos: Por cursos relacionados con la plaza a desempeñar, 0,01 puntos por hora, hasta un máximo de 0,5 puntos.

Los cursos inferiores a 15 horas no se computarán ni aislada ni conjuntamente.

La fase de concurso se valorará de 0 a 4,5 puntos y no tendrá, en ningún caso, carácter eliminatorio.

B) FASE DE OPOSICIÓN: Constará de dos ejercicios:

PRIMER EJERCICIO: De carácter obligatorio, igual para todos los aspirantes, consistente en contestar un cuestionario de 50 preguntas tipo test, con tres respuestas alternativas en un período máximo de 30 minutos, elaborado por el Tribunal inmediatamente antes de su realización, relacionado con el contenido del programa anexo a la convocatoria. Cada pregunta contestada correctamente se puntuará con 0,2 puntos, no penalizando las contestadas erróneamente, siendo necesario obtener un mínimo de 5 puntos para pasar al siguiente ejercicio.

SEGUNDO EJERCICIO: Resolución de un supuesto práctico relacionado con alguna de las materias del programa adjunto en un periodo máximo de noventa minutos.

Este ejercicio se calificará de cero a diez puntos, siendo eliminados los opositores que no obtengan, al menos, cinco puntos en este ejercicio.

Cada uno de los ejercicios de esta fase de oposición tendrá carácter eliminatorio.

C) CALIFICACION FINAL: Será la que resulte de sumar la media obtenida en la fase de oposición, a la que se sumarán los puntos obtenidos en la fase de concurso. En caso de empate lo resolverá la mayor puntuación obtenida en la fase de oposición, y si persiste el empate lo resolverá el Tribunal, si fuere necesario por haberse de dilucidar la selección o no de los aspirantes, mediante la realización de un

nuevo ejercicio teórico a los aspirantes empatados, que se valorará de forma análoga a la establecida para la fase de oposición, determinándose la selección por la mayor puntuación obtenida. Si aun así persistiera el empate se realizarán tantos ejercicios cuantos sean necesarios hasta dirimirlo.

El Tribunal no podrá aprobar ni declarar que han superado las pruebas selectivas un número superior al de vacantes convocadas. Las propuestas de aprobados que contravengan este límite será nulas de pleno derecho.

El Tribunal una vez realizada la valoración de los ejercicios, el número de plazas que coincida con las plazas convocadas serán considerados "aptos" y los demás serán "no aptos".

En aplicación de lo previsto en el art. 77 del R.D. 364/1995, de 10 de marzo, por el que se permite la exención de aquellas materias cuyo conocimiento ya se acreditó al ingresar en el Grupo de origen, anterior al que se trata de acceder por promoción interna, el número de temas queda fijado en catorce, según el siguiente:

PROGRAMA

TEMA 1.- Obligaciones de los operadores de las empresas alimentarias y de operadores de Matadero.

TEMA 2.- Nociones básicas del autocontrol de las empresas alimentarias.

TEMA 3.- Condiciones higiénicas del material y equipos de matadero.

TEMA 4.- Condiciones generales en materia de manipuladores de alimentos.

TEMA 5.- Contaminación de los alimentos y fuentes de contaminación.

TEMA 6.- Protección de los animales en el momento de su sacrificio y matanza.

TEMA 7.- Métodos de aturdimiento, pistola de clavija perforada, percusión y otros.

TEMA 8.- Métodos de matanza. Sacrificio por rito religioso.

TEMA 9.- Los mataderos y las encefalopatías espongiiformes transmisibles. Materiales especificados de riesgo. Su destrucción.

TEMA 10.- Higiene del sacrificio, despique y deshuesado. Sacrificio de urgencia. Almacenamiento y transporte.

TEMA 11.- Proceso del sacrificio y faenado del ganado vacuno en el Matadero de Melilla.

TEMA 12.- Nociones básicas de seguridad e higiene en el trabajo.

TEMA 13.- Disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de los equipos de protección individual.

TEMA 14.- Protección de los trabajadores contra el riesgo relacionado con la exposición de agentes biológicos durante el trabajo.