



Concurs oposició per a la selecció d'una plaça de tècnic/a mitjà/ana, grup de classificació A, subgrup A2, vinculada al lloc de treball de tècnic/a de Salut, vacant a la Plantilla de personal funcionari

Tercera prova: prova pràctica

Data: 03/10/2024

Consistirà a resoldre un supòsit pràctic que plantejarà el tribunal relacionats amb les funcions del lloc de treball i/o temari que figura a l'Annex 1 d'aquestes bases. En aquesta prova també s'avaluarà les següents competències tenint com a marc de referència el *Diccionari de competències per al desenvolupament professional dels empleats públics de l'Administració local* elaborat per la Diputació de Barcelona:

- Efectivitat individual i aprenentatge permanent
- Gestió eficient dels recursos públics
- Planificació, organització i presa de decisions.
- Anàlisi i resolució de problemes.
- Visió global i estratègica
- Comprensió interpersonal i treball en equip.
- Orientació a la ciutadania
- Ús d'eines i aplicacions bàsiques en l'àmbit digital

El temps per a la realització de la prova serà el que determini el Tribunal, amb una durada màxima de dues hores.

Si el Tribunal ho considera adient, les persones aspirants hauran de llegir la prova davant de l'òrgan de selecció, que està facultat per a fer-los preguntes sobre qüestions objecte de la prova i de clarificar aquells aspectes de l'exposició que cregui oportú.

Qualificació: es puntuarà de 0 a 20 punts. Per considerar superada aquesta prova cal obtenir una puntuació mínima de 10 punts. Aquelles persones que no obtinguin aquesta puntuació mínima quedaran excloses del procés.



1. La Diputació de Barcelona ha obert una convocatòria de subvencions per la gestió de les colònies felines i per impulsar el seu control poblacional. L'Ajuntament fins a la data no a dut a terme cap actuació en aquest àmbit. (Valoració de l'exercici 10 punts)

La subvenció pot finançar despeses de capítol 2 dels següents conceptes:

- a. Subministrament d'equip i material.
- b. Serveis professionals.

L'import subvencionable es correspon amb el 35% del pressupost total del projecte aprovat.

Elabora la memòria per presentar la sol·licitud, que ha de contenir com a mínim el següent:

- a. Anàlisi de la situació actual
- b. Proposta d'actuacions a realitzar.
- c. Objectius a curt, a mig i a llarg termini que es volen assolir amb el projecte.
- d. Agents externs a l'Ajuntament que participaran en l'execució del projecte i quin serà el seu paper en el mateix
- e. Pressupost total del projecte en el que es detallin els diferents conceptes que s'hi inclouen i sobre els que es demana finançament.

2. Actuació del departament de salut de l'Ajuntament arran de la queixa d'un veí. (Valoració de l'exercici 5 punts)

El departament de salut de l'Ajuntament rep la queixa d'un veí que posa de manifest que el pis del costat fa molta pudor i que acumula gran quantitat de deixalles al balcó del darrere. Al mateix temps el veí exposa que hi ha paneroles que surten d'aquest habitatge i que n'hi ha per l'escala. Quina seria la teva actuació?

3. Inspecció d'ofici d'un bar-restaurant. (Valoració de l'exercici 5 punts)

Realitza una inspecció d'ofici per tal de comprovar les condicions higiènicosanitàries d'un bar-restaurant. Durant la inspecció comproves que:

- a) Pel que fa a les estructures i equips:
 - a. La paret de la zona de manipulació té 3 rajoles trencades.
 - b. No es disposa de lector de temperatura en tots els aparells de fred.
 - c. No disposen de rentaplats ni cap altre sistema mecànic d'higienització.
 - d. No disposen de brossa amb tapa d'accionament no manual.
 - e. En cap rentamans del local es disposa d'aigua calenta.
 - f. En el rentamans de la zona de manipulació no disposen de dosificador de sabó ni de paper per eixugar-se les mans.
- b) Pel que fa als processos:
 - a. Els envasos no es guarden correctament protegits i el seu estat higiènic no és correcte.



Signatura:

Número de full: _____

- b. La higiene de les instal·lacions, estris i maquinària és molt deficient.
 - c. A la nevera i al congelador hi ha productes emmagatzemats en envasos no aptes per a ús alimentari.
 - d. Els productes congelats pel titular no disposen de data de congelació.
 - e. A la nevera hi ha 18 hamburgueses de vedella que han superat la data de caducitat fa 4 dies.
 - f. Al magatzem hi ha farina i llegums que han superat la data de consum preferent fa 1 setmana.
 - g. La higienització dels vegetals que es consumeixen en cru no es fa de forma adequada.
- c) Pel que fa als autocontrols:
- a. No disposen d'un pla de neteja i desinfecció.
 - b. No disposen d'un pla de vigilància i control de plagues.
 - c. No disposen d'un pla de formació i capacitació del personal.
 - d. No disposen d'un pla de control de temperatures

Com procediries?