

ADMINISTRACIÓN LOCAL

AYUNTAMIENTO DE BAILÉN (JAÉN)

2026/2990 *Convocatoria y aprobación de las bases para la selección de una plaza de cocinero/a en el Excmo. Ayuntamiento de Bailén.*

Edicto

Doña María Torres Tejada, Concejal de Personal, Urbanismo, Formación, Empleo y Comunicación del Excmo. Ayuntamiento de Bailén (Jaén).

Hace saber:

Que con fecha 17 de junio de 2026 ha dictado la siguiente Resolución:

“Decreto.-

Asunto: Convocatoria y aprobación de las bases para la selección de una plaza de cocinero/a.

Antecedentes de hecho

Primero.- Teniendo prevista la selección de una plaza de personal laboral fijo, cocinero/a, existente en la Relación de puestos de trabajo y vacante en la plantilla de este Ayuntamiento, incluida en la Oferta de Empleo Público de 2025, aprobada por Decreto de la Alcaldía de fecha 10 de abril de 2025 y publicada en el BOLETÍN OFICIAL de la Provincia de Jaén n.º 73 de 16 de abril de 2025.

Fundamentos de derecho

Primero.- De conformidad con el artículo 21.1. de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local y de conformidad con lo establecido en el artículo 41 del Reglamento de Organización, Funcionamiento y Régimen Jurídico de las Entidades Locales aprobado por el Real Decreto 2568/1986, de 28 de noviembre, *resuelvo*:

Resolución

Primero.- Convocar las pruebas selectivas para la selección de una plaza de personal laboral fijo, cocinero/a, existente en la Relación de puestos de trabajo y vacante en la plantilla de este Ayuntamiento, incluida en la Oferta de Empleo Público de 2025.

Segundo.- Aprobar las Bases que a continuación se detallan, las cuales han de regir esta convocatoria, y ordenar su publicación en el tablón de anuncios, web corporativa y BOLETÍN OFICIAL de la Provincia, y correspondiente anuncio en el Boletín Oficial del Estado.

Bases que regirán la convocatoria para la selección de una plaza de personal laboral fijo, cocinero/a, existente en la Relación de puestos de trabajo y vacante en la plantilla de este Ayuntamiento, incluida en la Oferta de Empleo Público de 2025 mediante concurso-oposición libre.

Primera.- Objeto de la convocatoria

El objeto de la presente convocatoria es la selección de una plaza de personal laboral fijo, cocinero/a, existente en la Relación de puestos de trabajo y vacante en la plantilla de este Ayuntamiento, incluida en la Oferta de Empleo Público de 2025, aprobada por Decreto de la Alcaldía de fecha 10 de abril de 2025 y publicada en el BOLETÍN OFICIAL de la Provincia de Jaén n.º 73 de 16 de abril de 2025.

- Denominación de la plaza: cocinero/a.
- Subgrupo: Asimilado C2
- Complemento de destino: Nivel 18.
- Titulación: Graduado Escolar, FP 1º Grado o Equivalente.
- Naturaleza: Personal laboral fijo.
- Sistema selectivo: Concurso-oposición libre.
- Número de Plazas: 1.
- Turno libre: 1.

Segunda.- Condiciones y requisitos que han de reunir los participantes.

- a) Tener la nacionalidad española o la de los demás Estados miembros de la Unión Europea, o ser cónyuge de nacional español o de nacional de otros Estados miembros de la Unión Europea, cualquiera que sea su nacionalidad, siempre que no estén separados de derecho, o ser descendiente de nacional español o de nacional de los demás Estados miembros de la Unión Europea, o de su cónyuge, siempre que no estén separados de derecho o sean menores de 21 años o mayores de dicha edad dependientes, en los términos y condiciones que legal o reglamentariamente se determine.
- b) Tener cumplidos dieciséis años y no exceder, en su caso, de la edad máxima de jubilación forzosa.
- c) Poseer la capacidad funcional para el desempeño de las tareas habituales de la plaza/puesto correspondiente. En el caso de las personas con discapacidad, podrán solicitar adaptaciones de tiempo y medios para la realización de las pruebas selectivas. En este caso, las/os interesadas/os deberán formular su petición, de forma concreta, en la solicitud de participación. A tal efecto, el Tribunal de selección podrá requerir informe y, en su caso, colaboración de los órganos técnicos de la Administración laboral, sanitaria o de servicios sociales.
- d) No haber sido separada/o mediante expediente disciplinario del servicio de cualquiera de las Administraciones Públicas o de los órganos constitucionales o estatutarios de las Comunidades Autónomas, ni hallarse en inhabilitación absoluta o especial para empleo o cargo público por Resolución Judicial para el acceso al Cuerpo o Escala de Personal Funcionario. En el caso de ser nacional de otro Estado, no hallarse inhabilitado o en situación equivalente ni haber sido sometido a sanción disciplinaria o equivalente que le impida, en su Estado, en los mismos términos el acceso al empleo público.
- e) Haber abonado la Tasa por Derechos de Examen en vigor al momento de la convocatoria (10€).

- f) Acreditación de no estar inscrito en el Registro de Delincuentes Sexuales del Ministerio del Interior.
- g) Estar en posesión del Carnet de manipulador de alimentos.
- h) Estar en posesión de título de FP Básico en cocina y/o gastronomía o ESO con certificado de profesionalidad Nivel 1 en cocino y/o gastronomía. En su caso, la equivalencia deberá ser aportada por el/la aspirante mediante certificación expedida al efecto por la administración competente en cada caso.

Las titulaciones obtenidas en el extranjero deberán justificarse con la documentación que acredite su homologación por el Ministerio competente en la materia.

Las equivalencias deberán acreditarse mediante certificado de la Administración competente.

Los requisitos anteriores deberán poseerse a la fecha de expiración del plazo de presentación de instancias y mantenerse hasta la fecha del alta en Seguridad Social.

Si en cualquier momento del proceso selectivo el Tribunal Calificador tuviera conocimiento de que algún candidato no reúne algún requisito de los exigidos en la convocatoria deberá proponer su exclusión a la autoridad convocante.

Tercera. Solicitud y documentación a presentar.

3.1.- Solicitudes

Para ser admitido en el proceso selectivo, los aspirantes deberán presentar la siguiente documentación:

1. Solicitud de participación.
2. Fotocopia del DNI o documento acreditativo de identidad.
3. Fotocopia de la titulación académica requerida para el puesto.
4. Los aspirantes que precisen adaptación de tiempo y/o medios deberán indicarlo en la solicitud, acompañando certificación o información adicional expedida por la Administración Pública competente en la que conste el grado de discapacidad así como las causas o motivos de la misma a fin de que el Tribunal pueda dar cumplimiento a lo dispuesto en la Orden PRE1822/2006, de 9 de junio, por la que se establecen criterios generales para la adaptación de tiempos adicionales en los procesos selectivos para el acceso al empleo público de personas con discapacidad.
5. Declaración jurada de no padecer enfermedad o limitaciones físicas o psíquicas incompatibles con el normal desempeño de las tareas o funciones correspondientes al puesto solicitado, de no haber sido separado mediante expediente disciplinario del servicio de cualquier Administración Pública, y de no hallarse incurso en causa de incapacidad o incompatibilidad para prestar sus servicios en el Ayuntamiento de Bailén.
6. Resguardo justificativo del ingreso de la tasa correspondiente al abono de los derechos de examen, que se fija en la cantidad de 10 euros, conforme a la ordenanza fiscal

reguladora de la Tasa por prestación de Servicios de Derechos de Examen. El abono deberá efectuarse en la cuenta restringida que a dicho fin tiene abierta esta Corporación, ES85-0237-4863-21-9150649681 (CajaSur). En el ingreso se deberá indicar el DNI, nombre completo y proceso selectivo al que se inscribe. Los derechos de examen serán devueltos, únicamente, previa petición del/la interesado/a, en el caso de ser excluido/a del proceso selectivo, por falta de alguno de los requisitos exigidos para tomar parte en el mismo. No abonar dicha tasa en el plazo establecido será causa de exclusión no subsanable.

7. Copia de las certificaciones y méritos alegados, que se acreditarán de la siguiente forma:

- Experiencia Profesional. Certificación expedida por la Administración correspondiente, en la que se acrediten los servicios prestados con mención del periodo, plaza o puesto y el grupo de titulación, Informe de Vida Laboral y además contratos de trabajo, certificados de empresa, nóminas, alta en el epígrafe correspondiente del IAE, etc. que los acrediten.
- Actividades formativas y/o de perfeccionamiento. Certificación o diploma expedido por la entidad organizadora.

8. Certificado de Delitos de Naturaleza Sexual negativo.

9. Acreditación de estar en posesión del Carnet de manipulador de alimentos.

Finalizado el plazo de presentación de solicitudes no se admitirá ninguna documentación adicional, procediéndose a valorar por el órgano correspondiente únicamente los méritos que hayan sido documentados y presentados en dicho plazo.

Cuarta.- Lugar y plazo de presentación de solicitudes e instancias.

Las instancias y documentos se presentarán preferentemente a través de la Sede Electrónica del Excmo. Ayto. de Bailén o por los medios previstos en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, dentro del plazo de 20 días hábiles, a contar desde el siguiente en que aparezca el extracto del anuncio de la convocatoria en el Boletín Oficial del Estado.

Las instancias presentadas en las Oficinas de Correos, se presentarán en dichas oficinas en sobre abierto, para ser fechadas y selladas por el personal de Correos antes de ser certificadas dentro del plazo de presentación de instancias. Sólo en este caso se entenderá que las instancias han tenido entrada en la fecha en que fueron entregadas en la mencionada oficina.

Quinta.- Lista de admitidos y excluidos.

Terminado el plazo de presentación de instancias se dictará Resolución declarando aprobada la lista de admitidas/os y excluidas/os, en su caso. En la misma se indicará el plazo de subsanación para los aspirantes excluidos.

De no existir aspirantes excluidos, dicha lista podrá ser elevada a definitiva continuándose el procedimiento.

Finalizado el plazo de subsanación concedido a los aspirantes excluidos se dictará nueva Resolución en la que se incluirán como admitidas/os en el proceso selectivo aquellas/os

aspirantes excluidas/os que hayan subsanado las deficiencias.

Los anuncios relativos a las listas provisionales y definitivas de admitidos y excluidos se publicarán en el BOLETÍN OFICIAL de la Provincia, Tablón de anuncios oficial, así como en la Web de la Corporación, a efectos meramente informativos. El resto de anuncios y comunicaciones posteriores relativas al proceso selectivo se harán en el tablón de anuncios del Excmo. Ayto. De Bailén, y a efectos meramente informativos, en la Web de la Corporación (www.aytobailen.com).

Sexta.- Tribunal calificador.

6.1.- El Tribunal calificador estará constituido de la siguiente forma:

- Presidente/a: Un/a funcionario/a de carrera o personal laboral fijo designado/a por el Presidente de la Corporación.
- Secretario/a: El Secretario de la Corporación o funcionario/a de carrera en quien delegue, que actuará con voz y voto.
- Vocales: Tres funcionarios/as de carrera o personal laboral fijo designados/as por el Presidente de la Corporación.

6.2.- Cada propuesta o nombramiento de vocal implicará también la designación de un/a suplente con los mismos requisitos y condiciones. Todos/as los/as vocales deberán poseer una titulación igual o superior a la requerida para la plaza a proveer. La composición del Tribunal debe tender a la paridad.

6.3.- La composición concreta del Tribunal calificador, con la correspondiente designación de cada uno de sus miembros, se llevará a efecto mediante resolución y se hará pública en el BOLETÍN OFICIAL de la Provincia y en el Tablón de anuncios del Ayuntamiento.

6.4.- El Tribunal podrá disponer la incorporación a las sesiones de asesoras/es especialistas, para todas o algunas de las pruebas. Las/os asesores colaborarán con el órgano de selección exclusivamente en el ejercicio de sus especialidades técnicas, actuando por tanto con voz pero sin voto.

Igualmente el Tribunal podrá ser asistido de colaboradoras/es que les ayuden en las tareas de vigilancia y buen desarrollo de los ejercicios, cuando por el número de aspirantes admitidas/os en el proceso lo hagan aconsejable.

A los efectos de lo establecido en los dos párrafos anteriores, el personal asesor o colaborador será nombrado por el Sr. Alcalde a propuesta del Tribunal Calificador.

Séptima.- Comienzo del proceso selectivo.

7.1.- El orden en que actuarán los/as opositores/as en aquellos ejercicios que no se puedan realizar conjuntamente vendrá determinado por el Tribunal.

Una vez comenzado el proceso selectivo, los resultados de cada uno de los ejercicios, los sucesivos llamamientos y convocatorias, y en definitiva cualquier decisión que adopte el Tribunal de Selección y que deba conocer el personal aspirante hasta la finalización de las pruebas selectivas o, en su caso, la fase de concurso, se expondrán en el Tablón de

Anuncios del Ayuntamiento, bastando dicha exposición, en la fecha en que se inicie, como notificación a todos los efectos. Asimismo se expondrá, de forma complementaria y sin carácter oficial en la página web del Ayuntamiento (www.ayto-bailen.com).

7.2.- Los/as aspirantes serán convocados para cada ejercicio en llamamiento único, siendo excluidos/as de la oposición aquellos/as que se personen en los lugares de celebración cuando ya se hayan iniciado las pruebas o por la inasistencia a las mismas, aún cuando se deba a causas justificadas.

7.3.- En cualquier momento el Tribunal podrá requerir a los/as opositores/as para que acrediten su personalidad, a cuyo fin deberán ir provistos/as del documento nacional de identidad.

Octava.- Proceso selectivo

8.1.- Fase de oposición (Puntuación máxima, 50 puntos). La fase de oposición constará de una prueba teórica y otra práctica, ambas de carácter eliminatorio y de entrevista obligatoria pero no eliminatória.

Ejercicio teórico: De carácter teórico consistente en la contestación a un cuestionario de 40 preguntas con respuestas alternativas de las cuales solo una es correcta, sobre las materias del temario especificado en el anexo I, relativo a los Bloques I, II y III.

El ejercicio será valorado hasta un máximo de 20 puntos, siendo eliminados las/los aspirantes que no alcancen un mínimo de 10 puntos; cada respuesta correcta puntuará 0,5; las incorrectas, descontarán 0,125; las no contestadas y las nulas no computan.

El cuestionario tipo test contará con cinco preguntas de reserva para posibles anulaciones, dichas preguntas deberán ser contestadas junto con el resto de preguntas del cuestionario.

El tiempo máximo de realización del ejercicio será determinado e informado por el Tribunal al inicio del mismo.

La plantilla de respuestas correctas será publicada en los lugares indicados en la Base Cuarta, concediéndose a los aspirantes un plazo de 3 días hábiles, a partir del día siguiente a dicha publicación, a los efectos de que los mismos formulen las alegaciones/reclamaciones que deberán ser resueltas por el Tribunal antes del comienzo del segundo ejercicio. Transcurrido dicho período sin que se hayan presentado alegaciones por las/los aspirantes o, resueltas las mismas, el Tribunal publicará las calificaciones de los aspirantes que hayan superado el ejercicio así como el lugar, fecha y hora para la realización del segundo ejercicio.

Ejercicio práctico: Consistirá en la realización de dos supuestos prácticos, uno sobre las cuestiones del Bloque II y otro sobre las cuestiones del Bloque III. Cada uno de los supuestos tendrá un valor de 10 puntos, siendo eliminados las/los aspirantes que no alcancen un mínimo de 10 puntos en la suma de la calificación de ambos supuestos. El Tribunal fijará los criterios de calificación así como el tiempo máximo de realización del ejercicio, que será determinado e informado al inicio del mismo.

En el caso de que el supuesto práctico planteado sea con respuestas alternativas, se

publicará la plantilla de respuestas correctas, concediéndose a los aspirantes un plazo de 3 días hábiles, a partir del día siguiente a dicha publicación, a los efectos de que los mismos formulen las alegaciones/reclamaciones que deberán de ser resueltas por el Tribunal.

En el caso de las personas con discapacidad, podrán solicitar adaptaciones de tiempo y medios para la realización de las pruebas selectivas. En este caso, las/os interesadas/os deberán formular su petición, de forma concreta, en la solicitud de participación. A tal efecto, los Tribunales podrán requerir informe y, en su caso, colaboración de los órganos técnicos de la Administración laboral sanitaria o de servicios sociales.

Entrevista personal: De carácter obligatorio pero no eliminatorio, con una puntuación máxima de 10 puntos. La entrevista tiene por finalidad profundizar en la valía, la aptitud y la adecuación del aspirante con los cometidos asignados a la plaza convocada. El acta que documente la práctica de la entrevista deberá contener, al menos, aquellas circunstancias que en lo principal describan el desarrollo de la prueba; los criterios valorativos que anteriormente hubiere establecido el tribunal de selección y la aplicación de los mismos a cada uno de los participantes.

Las calificaciones de la fase de oposición serán la suma de las calificaciones obtenidas en los dos ejercicios (teórico más práctico), siempre que se hubieran superado ambos más la calificación obtenida en la entrevista personal.

8.2.- Fase de concurso (Puntuación máxima, 10 puntos)

Se procederá a la valoración de la documentación aportada por los aspirantes que hayan superado la fase de oposición conforme a los criterios que a continuación se exponen:

Criterios de puntuación:

1.- Méritos Profesionales: Se considerarán méritos profesionales la experiencia laboral debidamente acreditada.

La puntuación en este apartado no podrá exceder de 6 puntos.

- a) Por cada treinta días de servicios prestados como cocinero en centros de colectividades (Centro educativos, hospitales, etc) o fracción superior a quince días en igual puesto: 0,20 puntos, reduciéndose proporcionalmente los prestados a tiempo parcial.
- b) Por cada treinta días como cocinero (tanto por cuenta propia como ajena) no incluidos en el apartado a) o fracción superior a quince días en igual puesto: 0,15 puntos, reduciéndose proporcionalmente los prestados a tiempo parcial.
- c) Por cada treinta días de servicios prestados como auxiliar de cocina, pinche de cocina o similar en centros de colectividades (Centro educativos, hospitales, etc) o fracción superior a quince días en igual puesto: 0,10 puntos, reduciéndose proporcionalmente los prestados a tiempo parcial.
- d) Por cada treinta días como auxiliar de cocina, pinche de cocina o similar (tanto por cuenta propia como ajena) no incluidos en el apartado c) o fracción superior a quince días en igual puesto: 0,05 puntos, reduciéndose proporcionalmente los prestados a tiempo parcial.

2.- Formación: Se considerarán méritos puntuables la formación relacionada con el puesto de trabajo a desempeñar.

a) Para ello se tendrá en cuenta la participación en actividades formativas y/o de perfeccionamiento como Cursos, Máster no académico, Seminarios, Jornadas o acciones similares, que serán valoradas siempre y cuando se encuentren relacionadas con las materias recogidas en el temario de la convocatoria o con la naturaleza de la plaza convocada, y hayan sido organizados por una Administración Pública, o por asociaciones o federaciones conformadas por éstas, o por una Universidad Pública o privada, o por un Institución Privada cuando conste fehacientemente la colaboración con sello de la Administración Pública, Colegios oficiales u Organizaciones Sindicales. Asimismo serán valorados, siempre que se den los requisitos enunciados, las acciones formativas o de perfeccionamiento sobre las siguientes materias: prevención de riesgos laborales, igualdad de género, ofimática y calidad en la Administración Pública. La formación recibida será valorada o no en su integridad, sin que sea posible fraccionar la puntuación por los módulos que la compongan. Para la obtención de puntos en cada uno de los cursos acreditados se aplicará la siguiente tabla:

1. Hasta 10 horas o 2 días: 0,1 puntos.
2. De 11 a 40 horas o de 3 a 7 días lectivos: 0,3 puntos.
3. De 41 a 70 horas o de 8 a 12 días lectivos: 0,5 puntos.
4. De 71 a 100 horas o de 13 a 20 días lectivos: 0,7 puntos.
5. De 101 a 250 horas o de 21 a 50 días lectivos: 1 puntos.
6. De 251 a 400 horas o de 51 a 80 días lectivos: 1,25 puntos.
7. De más de 400 horas o de 80 días lectivos: 1,50 puntos.

b) Para acciones formativas y/o de perfeccionamiento de igual carácter que los del punto a), organizadas por Empresas y otros Organismos no Públicos, para la obtención de puntos en cada uno de los cursos acreditados, se aplicará la siguiente tabla.

1. Hasta 10 horas o 2 días: 0,05 puntos.
2. De 11 a 40 horas o de 3 a 7 días lectivos: 0,15 puntos.
3. De 41 a 70 horas o de 8 a 12 días lectivos: 0,25 puntos.
4. De 71 a 100 horas o de 13 a 20 días lectivos: 0,35 puntos.
5. De 101 a 250 horas o de 21 a 50 días lectivos: 0,50 puntos.
6. De 251 a 400 horas o de 51 a 80 días lectivos: 0,75 puntos.

La puntuación total de los apartados a) más b) no podrá exceder de 4 puntos.

No serán tenidos en cuenta los méritos que no estén acreditados documentalmente ante el Tribunal Calificador.

c) Por acreditar estar en posesión de una titulación de formación profesional o certificado profesional diferente al aportado como requisito y directamente relacionada con el puesto: 2 puntos. Máximo posible por este apartado, 2 puntos.

8.3.- Puntuación total.

Una vez baremados los méritos, el Tribunal expondrá al público la lista de aspirantes con la puntuación obtenida en la fase de concurso, así como la de aprobados por su orden de puntuación total, concediéndoles un plazo de cinco días hábiles para que formulen las reclamaciones y subsanaciones que estimen pertinentes en relación con la baremación. La

puntuación final del concurso-oposición se obtendrá sumando la puntuación obtenida en ambas fases.

Los casos de empate que pudieran producirse se dirimirán de la siguiente manera:

- Primero: Por la mayor puntuación obtenida en el segundo ejercicio
- Segundo: Por la mayor puntuación obtenida en el primer ejercicio.
- Tercero: Por la mayor puntuación obtenida en el apartado de experiencia profesional.
- Cuarto: En caso de persistir el empate se aplicará una discriminación positiva en favor de género subrepresentado en la plantilla del personal existente en el Ayuntamiento.
- Quinto: En caso de persistir el empate, a partir del aspirante cuyo primer apellido comience por la letra «U», tal y como se establece en la Resolución de de 28 de julio de 2025, de la Secretaría de Estado de Función Pública, por la que se publica el resultado del sorteo a que se refiere el Reglamento General de Ingreso del Personal al Servicio de la Administración del Estado; en el supuesto de que no exista ningún aspirante cuyo primer apellido comience por la letra «U» el orden de desempate se iniciará por aquellos cuyo primer apellido comience por la letra «V» y así sucesivamente.

(Los dígrafos CH, LL y RR no se considerarán como letra del abecedario, ocupando su lugar dentro de las correspondientes a las letras C, L y R; si los primeros apellidos comienzan con de, del, de la(s) o cualquier otra partícula, independientemente de la forma en que sean transcritos por las personas interesadas, estos elementos se incorporarán, para su alfabetización, al final del nombre).

A continuación, el Tribunal de selección publicará los resultados definitivos según el orden de prelación, y elevará los resultados a la Presidencia, a fin de que sea dictada la oportuna Resolución para la constitución de la Bolsa de empleo.

8.5 Resolución definitiva

Resueltas las posibles alegaciones, subsanaciones y empates, el Tribunal dictará resolución fijando la relación definitiva de aspirantes aprobados/as por su orden de puntuación. Dicha relación será elevada por el tribunal calificador con propuesta de contratación del aspirante que haya obtenido mayor puntuación para que el Sr. Alcalde-Presidente proceda a su contratación como cocinero/a, personal laboral fijo; en ningún caso la propuesta de contratación podrá exceder del número de plazas convocadas. En cualquier caso la contratación quedará supeditada a la constatación de la capacidad funcional para desempeñar las tareas propias del puesto por parte del Servicio de Prevención designado por el Ayuntamiento.

Novena.- Bolsa de empleo.

Asimismo se creará, al objeto de cubrir posibles servicios urgentes mediante nombramientos interinos, una bolsa de trabajo con los/as aspirantes aprobados/as y no seleccionados/as, por orden de puntuación. En la Resolución de constitución de dicha bolsa se especificarán las normas de funcionamiento de ésta.

Décima.- Norma final

Los/as aspirantes, por el hecho de participar en la presente convocatoria, se someten a las

bases de la misma y su desarrollo, así como a las decisiones que adopten el Tribunal de Selección, sin perjuicio de los recursos que procedan.

Anexo I. Temario

Bloque I

1. La Constitución Española de 1978. Antecedentes. Características y estructura. Principios Generales. Derechos y deberes fundamentales de los españoles.
2. La Administración Pública Española. La Administración General del Estado. Administración de la Comunidad Autónoma Andaluza. Administración Local.
3. El Régimen Local Español. Clases de Entidades Locales. Organización municipal. Competencias municipales. Organización provincial. Competencias provinciales.
4. El personal al servicio de las Entidades Locales. Los funcionarios públicos: clases y selección. Situaciones administrativas. Provisión de puestos de trabajo. El personal laboral: tipología y selección. Derechos y deberes del personal al servicio de la Administración Local.
5. Los derechos de los ciudadanos ante la Administración Pública. Colaboración y participación de los ciudadanos en la Administración con especial referencia a la Administración Local.
6. Políticas sociales: Políticas de Igualdad de género y contra la Violencia de Género. Discapacidad y Dependencia. Normativa Estatal y de la Comunidad Autónoma de Andalucía.
7. Título séptimo, octavo, noveno y undécimo del Reglamento de Organización y Funcionamiento de la Escuela Infantil Municipal de Bailén.
8. Plan Municipal de Igualdad del Ayuntamiento de Bailén vigente en el momento de celebración de las pruebas selectivas.

Bloque II

1. Protección medioambiental. Nociones básicas sobre contaminación ambiental. Principales riesgos medioambientales relacionados a las funciones de la categoría. Reciclaje.
2. Plan de emergencia ante riesgo de incendio. Conceptos básicos, medidas preventivas y actuaciones a realizar. Equipo de primera intervención. Sus funciones: actuaciones a realiza.
3. Recepción, almacenamiento y conservación. Seguridad alimentaria y normativa higiénico-sanitaria.
4. Tecnología de la cocina. Tipos de maquinaria. Generadores de calor y frío. Pequeña maquinaria. Herramientas de cocina: concepto y clases.
5. Zonas de trabajo. Cámaras, almacenes, circuito limpio-sucio. Preparación de alimentos. Producción, acabado, lavado y residuos.
6. Técnicas culinarias. Análisis y elección según los procesos a realizar. Útiles, herramientas y equipos de trabajo.
7. Plan general de limpieza. Desinfección, desinsectación, desratización. Puntos críticos, evaluación y riesgos. Medidas preventivas y correctivas.
8. Programas de control higiénico-sanitario. Guía de buenas prácticas de manipulación (BPM). Plan general de higiene (PGH).
9. Prevención de riesgos laborales específicos de la categoría. Medidas y equipos de protección individuales y colectivos.

Bloque III

1. Los alimentos. Concepto y clasificación. Composición nutritiva y función nutricional.
2. Manipulación de alimentos. Requisitos, formación continuada, control y supervisión y acreditación de la formación.
3. Materias primas. Clasificación, características físicas, cualidades organolépticas.
4. Fundamentos de dietética. Principios inmediatos. Recomendaciones dietéticas.
5. Dietas terapéuticas. Características de las dietas por consistencia, residuos y calorías. Dietas especiales (diabéticas, hiposódicas, ovalacteofarinaceas, pobre en lípidos y colesterol, etc.)
6. Planificación de los menús. Variedad. Rotación. Selección de platos. Fichas técnicas de platos.
7. La calidad alimentaria. Definición. Calidad total: principios básicos aplicables, funciones y aspectos más característicos. Profesionales implicados en la gestión de la calidad a lo largo de la cadena alimentaria: asesoramiento técnico sanitario.
8. Intoxicaciones alimentarias. Clases, causas y prevención asociada. Baby-led weaning.”.

Lo que se hace público para general conocimiento.

Bailén, 18 de junio de 2026.- La Concejal de Personal, Urbanismo, Formación, Empleo y Comunicación, MARÍA TORRES TEJADA.