

TEXTO REFUNDIDO

INCORPORA MODIFICACIONES PUBLICADAS EN EL BOTHA N° 51, DE 9 DE MAYO DE 2025

BASES ESPECÍFICAS DE LA CONVOCATORIA PARA EL ACCESO A LA ESCALA DE ADMINISTRACIÓN ESPECIAL, SUBESCALA TÉCNICA, CLASE TÉCNICA AUXILIAR, TÉCNICO/A ESPECIALISTA DE LABORATORIO (Código 08C1)

1. PLAZAS CONVOCADAS

Se convoca 1 plaza de la Escala Administración Especial (2130C), Subescala Técnica, Clase Técnica Auxiliar, Técnico/a Especialista de Laboratorio, Grupo C, Subgrupo C1.

Las plazas convocadas corresponden a las incluidas en la Oferta de Empleo Público de 2022 (BOTHA n° 59 de 23 de mayo de 2022) modificada en el BOTHA n° 73, de 01 de julio de 2024.

2. PROCEDIMIENTO Y SISTEMAS DE SELECCIÓN

El procedimiento de selección será el concurso-oposición y se desarrollará conforme a los siguientes sistemas de selección y distribución:

- Sistema de turno libre: 1 plaza con perfil lingüístico 1 sin fecha de preceptividad vencida.

3. REQUISITOS GENERALES DE PARTICIPACIÓN

Además de los establecidos en las bases generales, las personas aspirantes deberán acreditar los siguientes requisitos:

- Titulación: Estar en posesión o haber abonado los derechos para su expedición del título de técnico/a de la familia de Titulaciones de Formación Profesional de Química o de la familia de Sanidad o de la familia de Seguridad y Medio Ambiente (LOE), homologadas o equivalentes.

En caso de titulaciones obtenidas en el extranjero se deberá estar en posesión de la correspondiente convalidación o de la credencial que acredite, en su caso, su homologación.

- Certificaciones competencias digitales (IT Txartelak). Certificaciones exigidas, siendo válidas las versiones de nivel avanzado y las versiones posteriores a 2002 de:
 - o Windows XP
 - o Internet Básico
 - o Word XP Básico
 - o Excel XP básico
 - o Power Point XP

- Tasa de inscripción: haber abonado dentro del plazo de presentación de solicitudes la tasa correspondiente al grupo de titulación vigente en el momento de su aprobación (Tasa 7.13. Ordenanza Fiscal Reguladora de las Tasas por Derecho de Examen; 12,45 euros para los Grupos C en 2024).

4. CATÁLOGO DE PUESTO.

En la web de este proceso selectivo está disponible el catálogo del puesto de Técnico/a Especialista de Laboratorio. En el mismo se recogen las funciones, requisitos y competencias digitales (IT Txartelak).

5. PROCESO SELECTIVO

Conforme se establece en las bases generales de referencia, el proceso selectivo consistirá en una fase de oposición, de carácter eliminatorio, y una fase de concurso, de carácter no eliminatorio y una fase de prácticas con carácter eliminatorio. En relación a las bases generales se establecen las siguientes especificaciones:

5.1.-Fase de oposición

Esta fase consistirá en la realización de dos ejercicios, obligatorios y eliminatorios. La puntuación máxima alcanzable es de 83 puntos.

5.1.1.-Sistema de acceso libre

5.1.1.1.-Primer ejercicio: Conocimiento técnico y administrativo. Obligatorio y eliminatorio. Puntuación máxima 35 puntos, mínima 17,5. Consistirá en la realización de 2 pruebas tipo test con 4 alternativas de respuesta sobre los temarios anexos a estas bases. Las respuestas correctas puntúan 1,00 puntos y las incorrectas penalizan 0,33 puntos. Nulas o múltiples y en blanco ni penalizan ni puntúan.

- **5.1.1.1.1.-Prueba 1. Relacionada con el temario general** correspondiente a estas bases. Puntuación máxima 11 puntos. El Tribunal calificador asignará la puntuación máxima del ejercicio a la puntuación directa máxima alcanzable, siendo el resto de puntuaciones asignadas de forma proporcional.
- **5.1.1.1.2.-Prueba 2. Relacionada con el temario específico** correspondiente a estas bases. Puntuación máxima 24 puntos. El Tribunal calificador asignará la puntuación máxima del ejercicio a la puntuación directa máxima alcanzable, siendo el resto de puntuaciones asignadas de forma proporcional.

5.1.1.2.-Segundo ejercicio: Obligatorio y eliminatorio. Puntuación máxima alcanzable 48 puntos. Consistirá en la realización de prueba o pruebas de carácter teórico-práctico relacionadas directamente con las principales funciones y tareas. Para superar este ejercicio será necesario obtener una puntuación mínima de 24 puntos.

El Tribunal incorporará al cuadernillo de preguntas los criterios de ponderación de cada ítem y, en su caso, la fórmula de corrección para determinar la asignación de las puntuaciones.

5.2.-Fase de concurso: La fase de concurso consistirá en la valoración de los méritos alegados y acreditados por las personas aspirantes, según los siguientes criterios:

5.2.1.-Experiencia profesional. Valoración de la experiencia profesional, en las administraciones, organismos y entidades públicas como personal funcionario en el Grupo C (C1-C2) y como personal laboral en nivel profesional análogo, en puestos que, a criterio del Tribunal, estén directamente relacionados con el contenido y funciones del

puesto convocado y que para su desempeño sea requisito estar en posesión de un título de técnico/a de la familia de Titulaciones de Formación Profesional de Química o de la familia de Sanidad o de la familia de Seguridad y Medio Ambiente (LOE), homologadas o equivalentes.

Se valorará a razón de 0,007 puntos por día, hasta un máximo de 15 puntos. Se contabilizarán únicamente los períodos anteriores a la fecha de fin del plazo de presentación de solicitudes.

A estos efectos, será computable el tiempo durante el que las personas candidatas hayan permanecido en la situación de excedencia por cuidado de familiares o por violencia de género, el tiempo atribuible a reducciones de jornada o permisos que tengan por finalidad prevista proteger la maternidad y paternidad o facilitar la conciliación corresponsable de la vida personal, familiar y laboral, así como el tiempo en las que las empleadas públicas hayan hecho uso de permisos por razón de violencia de género.

Los servicios prestados se declararán y acreditarán ante el Tribunal calificador en el momento y forma que éste establezca. Los servicios prestados en administraciones de la Comunidad Autónoma de Euskadi deberán ser siempre alegados pero solo deberán ser acreditados a solicitud del Tribunal cuando este no pueda realizar la comprobación de oficio a través de la plataforma de interoperabilidad (NISAE)

Los servicios prestados que no puedan acreditarse a través de NISAE se acreditarán mediante certificación expedida por el órgano competente, con indicación expresa de los puestos, funciones desempeñadas y períodos de tiempo. No se valoran contratos de arrendamientos de servicios civiles o mercantiles, becas y prácticas formativas. Se contabilizarán solamente los períodos anteriores a la fecha de fin del plazo de presentación de solicitudes. No se valorarán aquellos méritos relacionados con la experiencia laboral donde no se indique expresamente:

- Denominación y categoría profesional del puesto desempeñado.
- Fecha de inicio y fin de los periodos de contratación.
- Funciones principales del puesto, si se considerase que la indicación de la categoría no fuese suficientemente descriptiva o similar a la de referencia.
- Grupo de titulación del puesto o titulación de acceso exigida en aquellos casos en los que de su denominación no pueda determinarse. A estos efectos, se puede anexar al certificado los correspondientes catálogos de puestos.

5.3.- Valoración de los conocimientos de euskera. Se valorará en función del perfil lingüístico que se tenga acreditado o se acredite en la prueba de acreditación y con el máximo del que tenga asignada la convocatoria a la que se presenta:

- PL 1: 5,00 puntos

5.4.-Fase de prácticas: A la vista de los resultados de las fases de concurso y oposición, el tribunal propondrá el nombramiento en prácticas de un número de aspirantes igual al de plazas de la oferta, por un periodo de tres meses, durante el cual, percibirán la retribución íntegra correspondiente al puesto. Para ser nombradas como personal funcionario de carrera las personas propuestas deberán superar esta fase del proceso selectivo. En esta fase se hará especial referencia a la evaluación de las destrezas personales y el ajuste de las mismas a los requerimientos del

desempeño del puesto. El diseño, supervisión y evaluación del período de prácticas correrá a cargo del Servicio de Recursos Humanos del Departamento de Función Pública, quien, a la finalización del mismo y en base a la propuesta del tutor/a realizará una propuesta de evaluación motivada en los términos de apto/a o no apto/a, condicionada a la superación de las prácticas y a la adecuación personal al perfil profesional requerido, y dirigida a la dirección del Dpto. de Función Pública.

El período de prácticas incluirá las acciones formativas que se consideren necesarias. Se informará previamente al personal en prácticas de las características de esta fase, su duración, persona que le tutoriza, sistema de evaluación y del procedimiento para recurrir propuestas de no aptitud. Finalizado el período de prácticas evaluables y hasta el momento de la toma de posesión, cada aspirante podrá optar entre mantenerse como personal funcionario en prácticas o finalizar su nombramiento.

TEMARIO

TEMARIO GENERAL

1. La Constitución Española de 1978: Derechos fundamentales y libertades públicas. Derechos y Deberes (art. 10 a 52).
2. Organización territorial del Estado. Las Comunidades Autónomas: Características, constitución y organización. Título VIII (art. 137 a 158).
3. El estatuto de Autonomía del País Vasco: Título I. De las competencias del País Vasco (art. 10 a 23). Título II De los poderes del País Vasco (art. 24 a 33).
4. Ley 2/2016 de 7 de abril de las Instituciones locales de Euskadi: Derechos, deberes y responsabilidades de las personas vecinas de un municipio (art. 43 a 44), Cartas de Servicio (art. 45 y 46) y Gobierno abierto (art. 47 a 49).
5. Código Civil: Las fuentes del ordenamiento jurídico español, aplicación de las normas jurídicas, eficacia de las normas jurídicas y normas de derecho internacional privado (art. 1 a 12).
6. Ley 7/1985 Reguladora de las Bases de Régimen Local. Título II: El Municipio (art. 11 a 18). Municipios de gran población Título X (art. 121 a 137).
7. Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas. Dimensión temporal. Términos y plazos (art. 29 a 33). Los actos administrativos y la eficacia de los actos (art. 34 a 52).
8. Real Decreto Legislativo 5/2015 de 30 de octubre por el que se aprueba el texto refundido de la ley del Estatuto Básico del Empleado Público: Adquisición y pérdida de la condición de personal funcionario (art. 55 a 68); Situaciones administrativas del personal funcionario en la Ley de Empleo Público Vasco (art. 136 a 160).
9. Ley 31/1995 de Prevención de riesgos laborales. Capítulo III Derechos y obligaciones (art. 14 a 29) Capítulo V Consulta y participación de las personas trabajadoras (art. 33 a 40).
10. Decreto Legislativo 1/2023, de 16 de marzo, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley para la Igualdad de Mujeres y Hombres y Vidas Libres de Violencia Machista contra las Mujeres: Título Preliminar y Capítulo I del Título I.
11. Reglamento General de Protección de Datos, Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de Abril de 2016: Capítulo I - Disposiciones Generales, Capítulo II - Principios, Capítulo III - Derechos del Interesado.
12. Organización política del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz. Órganos y funciones. Organización administrativa del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz. Organigrama.
13. Atención Ciudadana. Canales de atención (Web, 010, buzón ciudadano, oficinas de atención ciudadana, registro municipal, oficinas de atención especializadas).

14. Sede electrónica del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz: concepto, características y servicios que ofrece. Medios de identificación y firma digital. Ordenanza de administración electrónica del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz (art. 10 al 16 y art. 22 al 24).

15. Participación ciudadana. Órganos y cauces para participar. Reglamento orgánico de Participación Ciudadana en el Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz. BOTHA n.º 54 de 11 de mayo de 2022. (Última modificación).

TEMARIO ESPECÍFICO

16. Conceptos de química general: estequiometría, equilibrio químico, oxidación-reducción, cálculo de concentraciones. Preparación de reactivos. Soluciones valoradas.

17. Técnicas preparativas para el análisis físico-químico I. Homogeneización, filtración, centrifugación, desecación, destilación, extracción con disolventes.

18. 3.-Técnicas preparativas para el análisis físico-químico II. Extracciones específicas y concentración de analitos. Espacio cabeza, extracción en fase sólida (SPE clásica y SPME). Extracción y digestión de muestras.

19. Análisis físico-químico I. Gravimetría, volumetría, refractometría, potenciometría, turbidimetría.

20. Análisis físico-químico II. Espectroscopía molecular. Ultravioleta-Visible, Principios básicos y equipamiento. Ley de Bourger-Lambert-Beer.

21. Técnicas preparativas de digestión ácida para análisis de espectroscopia atómica. Equipamiento. Digestión a reflujo (abierto o cerrado), digestión por microondas.

22. Espectroscopia atómica de absorción y emisión. Conceptos, fundamento, equipamiento. Aspectos prácticos en las técnicas espectroscópicas ICP-AOES (Espectroscopía de absorción atómica por plasma de acoplamiento inductivo) e ICP-MS (Espectrometría de masas por plasma de acoplamiento inductivo). Preparación de curvas de calibrado. Técnicas de adición estándar y de cuantificación por estándar interno. Concepto y aplicación de la dilución isotópica.

23. Cromatografía de gases. Conceptos y fundamento. Equipamiento más habitual: Tipos de inyectores, de columnas y de detectores en relación con los métodos de análisis en aguas potables y medio ambiente. Aspectos prácticos: Preparación de disoluciones de calibrado y muestras de aseguramiento de la calidad. Buenas prácticas de laboratorio en métodos cromatográficos, Concepto de estándar interno y su utilidad.

24. Cromatografía líquida Conceptos y fundamento. Equipamiento más habitual: Tipos, de columnas y de detectores en relación con los métodos de análisis en aguas potables y medio ambiente. Aspectos prácticos: Preparación de disoluciones de calibrado y muestras de aseguramiento de la calidad. Buenas prácticas de laboratorio en métodos cromatográficos, Concepto de estándar interno y su utilidad.

25. Análisis físico-químicos de aguas potables y aguas de piscina. Métodos potenciométricos: pH, conductividad. Turbidez. Índice de Permanganato: Determinación de la oxidabilidad en aguas potables. Nitratos, nitritos y amonio por espectroscopia visible.ultravioleta. Fundamentos y aspectos prácticos en relación con la calibración, aseguramiento de la calidad y buenas prácticas de laboratorio

26. Análisis nutricional de alimentos: humedad, cenizas, grasa total, proteínas, carbohidratos, azúcares totales, sal y fibra alimentaria. Cálculo del valor energético. Fundamentos, métodos y aplicaciones.
27. Análisis de conservantes en alimentos: sulfitos. Análisis de control de calidad en alimentos. Acidez e índice de peróxidos en aceites y grasas. Humedad, conductividad, acidez, actividad diastásica y azúcares en mieles. Fundamentos, métodos y aplicaciones.
28. Análisis de alérgenos y sustancias que causan intolerancias. Técnicas inmunológicas. Principios básicos y equipamiento. Técnica ELISA.
29. Técnicas genéticas. Principios básicos y equipamiento. Técnica PCR: tipos y aplicaciones en el análisis de aguas y alimentos.
30. Conceptos generales de microbiología. Crecimiento y control de cultivos bacterianos en el laboratorio. Cálculo de concentraciones de bacterias en cultivos microbiológicos. Medios de cultivo: tipos de medios, preparación, producción, conservación y ensayos de rendimiento. Control de la contaminación microbiológica ambiental.
31. Análisis microbiológicos de alimentos. Preparación de muestras de ensayo. Suspensión inicial, diluciones decimales y cálculo de resultados finales. Métodos de siembra y recuento en placa (cuantitativos), técnicas de detección (cualitativos). Realización de pruebas bioquímicas y serológicas. Expresión de resultados. Análisis de recuento en placa de Enterobacterias totales, E.coli β -glucuronidasa +, Estafilococos coagulasa +, Listeria monocytogenes. Análisis de detección: Salmonella spp. y Listeria monocytogenes. Fundamentos y aplicación.
32. Análisis microbiológicos de aguas. Técnicas microbiológicas principales en el análisis de aguas de consumo y de piscinas. Filtración por membrana. Realización de pruebas bioquímicas. Expresión de resultados. Análisis de coliformes totales y E.coli, Enterococos intestinales, Clostridium perfringens, Pseudomonas aeruginosa. Fundamentos y aplicación.
33. Análisis de Legionella spp. en agua por filtración y cultivo en placa. Serología para la identificación de Legionella pneumophila.
34. Requisitos generales para la competencia de laboratorios de ensayo y calibración (Norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017).
35. Patrones, materiales y cepas de referencia. Manejo, utilización y control en el laboratorio.
36. Ajuste, verificación y calibración de equipos del laboratorio. Balanzas analíticas, material volumétrico del laboratorio, electrodos de pH, conductivímetro, termómetros y medios isotermos, espectrofotómetros UV-VIS, turbidímetro. Procedimiento a seguir. Cálculo de incertidumbre de calibración.
37. Estadísticos básicos aplicados al laboratorio de ensayo (media, mediana, moda, desviación estándar, rango, coeficiente de variación). Análisis por regresión y correlación de las medidas.
38. Validación de métodos analíticos. Exactitud, precisión, límite de detección, límite de cuantificación, robustez, incertidumbre de ensayo.
39. Aseguramiento de la validez de los resultados analíticos. Control de calidad interno. Gráficos de control de Shewart. Control de calidad externo. Ejercicios de intercomparación. Criterios de aceptación de resultados (z-score).

40. Buenas Prácticas de Laboratorio. Seguridad e higiene en un laboratorio de análisis químico y microbiológico. Conservación de muestras para análisis químicos y microbiológicos de aguas y de alimentos.