

Consejería de Sanidad

1051 *ACUERDO por el que la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid encomienda a la empresa TRAGSEGA del Grupo TRAGSA la gestión del servicio de apoyo técnico al control oficial en materia de higiene alimentaria en los mataderos de la Comunidad de Madrid.*

En Madrid, a 10 de febrero de 2009

REUNIDOS

De una parte, don Juan José Güemes Barrios, Consejero de Sanidad de la Comunidad de Madrid, en virtud del Decreto 16/2007, de 20 de junio, de la Presidenta de la Comunidad de Madrid, con sede en Madrid, en la calle Aduana, número 29, código postal 28013, en uso de las atribuciones que le vienen conferidas por el artículo 41.a) de la Ley 1/1983, de 13 de diciembre, de Gobierno y Administración de la Comunidad de Madrid, y en uso de la facultad que le confiere el apartado 3.a) del artículo 4 de la Ley 8/1999, de 9 de abril, de Ade-cuación de la Normativa de la Comunidad de Madrid a la Ley esta-tal 4/1999, de 13 de enero, en redacción dada por la Ley 1/2001, de 29 de marzo.

De otra don Ignacio Sánchez Esteban, en calidad de Director Técnico de TRAGSEGA (código de identificación fiscal A-83179358 y domicilio en Madrid, en la calle Maldonado, número 58, código postal 28006), actuando en virtud de poder notarial otorgado por el ilustre notario de Madrid don Francisco Javier Monedero San Martín el 13 de enero de 2005 (número de protocolo 137), siendo TRAGSEGA integrante del Grupo TRAGSA ("Empresa de Trans-formación Agraria, Sociedad Anónima"), y esta en calidad de medio propio instrumental y servicio técnico de la Administración de carácter interno, dependiente y subordinado, conforme lo establecido en la disposición adicional trigésima de la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público, en relación con el artículo 24.6 de la misma.

Ambas partes se reconocen recíprocamente capacidad legal para comprometerse y otorgar el presente Acuerdo, según establece el artículo 15.3 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, a cuyo efecto,

MANIFIESTAN

Que es voluntad de ambas partes mantener la encomienda de gestión iniciada en el año 2007, en materia de apoyo técnico al control oficial en los mataderos de la Comunidad de Madrid, que posibilita que la Consejería de Sanidad desarrolle las actividades que en materia de higiene y seguridad alimentaria le son propias según establece el artículo 10 del Decreto 22/2008, de 3 de abril, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Sanidad, centradas en aspectos relacionados con la actividad de control oficial en los establecimientos en los que se procede al sacrificio de animales para la obtención de carne para el consumo humano, en aras de lograr una mejor distribución de recursos humanos y económicos y prestar con solvencia un mejor servicio a los ciudadanos.

La empresa TRAGSEGA ha venido prestando el apoyo técnico al control oficial en los mataderos de la Comunidad de Madrid en los que se procede al sacrificio de animales de abastos distintos de las aves y, en particular, en la inspección post mortem de las canales obtenidas del sacrificio de animales de la especie bovina, ovina/caprina y porcina, competente de acuerdo con el apartado 4.g) de la disposición adicional trigésima de la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público.

La empresa TRAGSEGA dispone de los recursos y equipos necesarios con la cualificación y experiencia técnica adecuada para proporcionar el soporte técnico al control oficial en los mataderos y, en particular, en lo que se refiere a las actividades de recogida sistemática de señales y signos de enfermedad en las canales y vísceras de los animales sacrificados y su comunicación a los Servicios Veterinarios Oficiales para que se dicte sobre la aptitud o no para el consumo humano.

Dicha disponibilidad de recursos y equipos de TRAGSEGA complementan los recursos disponibles en la actualidad en la Dirección

General de Ordenación e Inspección y la conjunción de ambos contribuirá a posibilitar el cumplimiento de los objetivos del Reglamento (CE) número 854/2004, de 29 de abril, por el que se establecen normas específicas para la organización de los controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, respecto a la frecuencia y forma de llevar a cabo la inspección post mortem de los animales que son objeto de sacrificio y al mantenimiento de la competitividad actual de los mataderos de la Comunidad de Madrid.

Por ello, y en uso de las atribuciones que por sus cargos tienen conferidas, acuerdan suscribir las siguientes

CLÁUSULAS

Primera

Objeto

El objeto del presente Acuerdo es la formalización de la encomienda de gestión que la Dirección General de Ordenación e Inspección de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid encarga a la empresa TRAGSEGA en materia de apoyo técnico a los Servicios Oficiales de los mataderos de la Comunidad de Madrid.

Para ello, se establecen las correspondientes tareas contando, en su caso, con el apoyo y asesoramiento de la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria de la citada Dirección General.

Segunda

Finalidad

El presente Acuerdo tiene como finalidad fundamental la descripción de las tareas en que consiste la prestación de apoyo técnico para la recogida sistemática de información, en las canales y vísceras de los animales sacrificados en los mataderos que figuran en la cláusula tercera, y el traslado de dicha información a los Servicios Oficiales Veterinarios, en particular, cuando esta deba ser objeto de valoración y/o verificación por los mismos a los efectos de declararlas aptas o no para el consumo humano.

Del mismo modo es finalidad que TRAGSEGA, en función de la disponibilidad de recursos en cada caso, de soporte complementario a las restantes actividades de control oficial en los establecimientos mencionados en el párrafo anterior, siempre y cuando dicho soporte no suponga incremento en costes económicos y queden garantizado, en todo caso, el cumplimiento de la finalidad fundamental: Inspección post mortem de las canales.

Tercera

Desarrollo de actividades

Los destinatarios directos del apoyo técnico proporcionado por la empresa TRAGSEGA serán los Servicios Veterinarios Oficiales de la Dirección General de Ordenación e Inspección de la Consejería de Sanidad que prestan su actividad de control oficial en los siguientes mataderos:

- "Madrid Norte, Sociedad Anónima" (San Agustín del Guadalix).
- "Cárnicas Colmenar, Sociedad Cooperativa" (Colmenar Viejo).
- "Sociedad Anónima de Trabajadores Los Nombelas" (Coslada).
- "Industrias Cárnicas Vaquero, Sociedad Anónima" (P.I. Vallecas. Madrid).
- "Carnes Sierra Madrid, Sociedad Anónima" (Collado Villalba).
- MAFASA [carretera de Madrid-Toledo (Getafe)].
- COMARAN (Aranjuez).
- "Cárnicas Salvanés, Sociedad Limitada" (Villarejo de Salvanés).
- "Transf. Ganaderas de Leganés, Sociedad Anónima" (Leganés).

Descripción de los trabajos a realizar

Apoyo técnico a la Inspección oficial:

1. Apoyo in situ a la inspección oficial que consistirá en:

- a) Apoyo prioritariamente a la inspección post mortem, a excepción de los animales objeto de sacrificio de emergencia, mediante la recogida de la información relacionada con los requisitos generales y específicos que deben cumplir la canal y vísceras para ser declaradas aptas para el consumo humano, por el Veterinario Oficial [en adelante Director Técnico de Matadero (DTS)]. Dicha actividad comprenderá la inspección de la canal, las vísceras y el faenado en general. Se separará de la cadena todo aquello que resulte sospechoso, si bien el decomiso definitivo solo se realizará bajo la supervisión del DTS designado en cada matadero. Esta fase podrá incluir la toma de muestras para la investigación analítica establecidas (triquina, etcétera) o que en el futuro pueda determinarse.
- b) A su vez, y siempre que se encuentre garantizada la ejecución de las actividades a la inspección post mortem, el personal de apoyo al control oficial podrá recibir el mandato de abordar alguna de las actividades correspondientes a:
 - i) La recogida mecánica de información relativa a las buenas prácticas de higiene y los procedimientos basados en el sistema APPCC.
 - ii) Efectuar un examen inicial de la documentación de los animales y ayudar en la realización de tareas estrictamente prácticas, por lo que atañe a la inspección ante mortem y a los controles relativos al bienestar animal.

2. Organización de los trabajos. TRAGSEGA establecerá un sistema de turnos que asegure que la prestación del servicio de apoyo a la inspección sea continuo a lo largo de toda la duración de la asistencia técnica. Para ello, dispondrá y organizará de un equipo de 13 auxiliares que se desplazarán a los diferentes mataderos según las necesidades y acorde con el Anexo adjunto (apartado primero). En la organización de los trabajos se tendrá en cuenta tanto la asistencia a los establecimientos de los auxiliares de apoyo a la inspección como, en su caso, la cobertura de las ausencias. Respecto a estas últimas el orden de prioridad se establecerá ajustándose a las indicaciones de la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.

3. TRAGSEGA coordinará los trabajos de los auxiliares de apoyo al control oficial en mataderos de forma que se ajusten a la planificación establecida.

4. Con independencia de los controles que los DTS puedan efectuar, por la empresa TRAGSEGA deberán establecerse los correspondientes controles para la constatación de la normal ejecución de los trabajos y actividades que se realizan y evaluar su adecuación a las condiciones técnicas así como, en su caso, adoptar las medidas necesarias para la consecución de las mismas acorde con lo establecido.

Seguridad y Salud. La empresa TRAGSEGA será la responsable de las condiciones de seguridad y salud en los trabajos y estará obligada a adoptar y hacer cumplir las disposiciones vigentes en la materia, así como las medidas y normas que dicten los organismos competentes. TRAGSEGA realizará una evaluación de riesgos que será comunicada a la SGHySA al comienzo de los trabajos. Por otra parte, en base al deber de coordinación de actividades empresariales en materia de prevención de riesgos laborales expuesto en el artículo 24 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y desarrollado en el Real Decreto 171/2004, la empresa deberá demostrar el cumplimiento de los requisitos enumerados en el Anexo adjunto (apartado segundo).

5. TRAGSEGA proporcionará a los auxiliares de todo el material, indumentaria y medios necesarios para poder efectuar adecuadamente su trabajo. Dicho material incluirá también el correspondiente al que la Unidad de Prevención de Riesgos Laborales de la empresa determine para la prevención en el desempeño de las tareas descritas, así como el material necesario para la toma de muestras durante la inspección y cualquier instrumental o medio auxiliar que se utilice para el correcto desarrollo de las tareas encomendadas en los establecimientos. Los equipos de protección individual mínimos deberán incluir los elementos y deberán contemplar las reposiciones necesarias establecidas en el Anexo adjunto (apartado tercero).

Otras condiciones complementarias

Requisitos curriculares del personal de apoyo al control oficial para la prestación del servicio. Deberán cumplir como mínimo los siguientes requisitos:

- a) Formación profesional de partida de cada uno de los auxiliares de apoyo al control oficial: al menos contará con la formación básica consistente en formación profesional o equivalente, que se acreditará de forma individual para cada uno de los auxiliares.

En el caso de personal que acredite al menos haber cursado los tres primeros años completos de Veterinaria, se considerará acreditada la formación teórica y práctica indicada en la letra b) de este apartado.

- b) Acreditación individualizada de una formación teórica de un mínimo de doscientas cincuenta horas y una formación práctica de, al menos, doscientas horas en las materias indicadas en el Anexo adjunto (apartado cuarto).

La formación técnica complementaria acreditada, en su caso, deberá identificarse con las materias establecidas en el Reglamento (CE) número 854/2004 (ver Capítulo IV.B de la Sección III del Anexo I).

TRAGSEGA mantendrá una adecuada interlocución con la unidad responsable en la materia de la Dirección General de Ordenación e Inspección, en concreto, la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria (SGHySA). Para ello la empresa identificará y designará un equipo de coordinación de los trabajos que esté en contacto permanente con los DTS de los establecimientos y con el jefe del Servicio de Seguridad Alimentaria de la SGHySA. Su finalidad será transmitir a los auxiliares de apoyo al control oficial cualquier cambio en los trabajos y velar y controlar que la realización de los mismos es la esperada.

Equipo de coordinación: El equipo de coordinación de la empresa TRAGSEGA estará compuesto por técnicos veterinarios con los conocimientos y la experiencia necesaria para organizar y apoyar estos trabajos. Dicho equipo se ocupará de organizar y supervisar los trabajos de acuerdo con la unidad responsable en la materia de la Dirección General de Ordenación e Inspección y, dentro del control de calidad rutinario de la empresa, realizará cuantas verificaciones in situ sean precisas para la supervisión de la correcta realización de las tareas por los auxiliares de apoyo y, en su caso, de la eficacia de las medidas correctoras adoptadas. Este equipo de coordinación, en calidad de ser el responsable de las tareas de gestión del proyecto, será el único interlocutor válido con la Dirección General de Ordenación e Inspección. El número de integrantes de este equipo, el currículum de los mismos así como los inputs de dedicación de los mismos será comunicado a la SGHySA. No obstante, se fijan los siguientes mínimos:

- Licenciado con experiencia de uno a tres años: Dedicación mínima del 50 por 100.
- Licenciado con experiencia de tres a cinco años: Dedicación mínima del 30 por 100.

Sobre este último aspecto, en principio será invariable excepto en el caso de reducirse la prestación del servicio en un número significativo de auxiliares, en cuyo caso la valoración se reflejará expresamente en la facturación correspondientes.

Desplazamientos del personal: La empresa aportará, de la manera que estime más oportuna, los medios necesarios para el desplazamiento del personal. En cualquier caso la elección de un medio u otro no tendrá repercusión alguna en la eficacia y la calidad de las tareas a desempeñar. Por otro lado, los gastos de personal derivados de la adaptación a los horarios de trabajo de los diferentes mataderos (por ejemplo, dietas de manutención, ayudas comedor, pluses de nocturnidad, etcétera), correrán también por cuenta de la empresa.

Cuarta

Confidencialidad, difusión y titularidad de los resultados

La empresa TRAGSEGA se compromete a adoptar todas las medidas necesarias para mantener en todo momento un riguroso control de cuanta información se genere en la ejecución de las actividades derivadas, garantizando la necesaria confidencialidad. En consecuencia, los datos serán recogidos, tratados y custodiados conforme a lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciem-

bre, de Protección de Datos de Carácter Personal, y la Ley 8/2001, de 13 de julio, de Protección de Datos de Carácter Personal de la Comunidad de Madrid, o la normativa vigente en cada momento en materia de protección de datos. En virtud de ello TRAGSEGA manifiesta y se compromete a lo siguiente:

- Declara expresamente conocer quedar obligada al cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, y muy especialmente de lo indicado en su artículo 12, comprometiéndose explícitamente a formar e informar a su personal en las obligaciones que de tales normas dimanar. Igualmente, serán de aplicación las disposiciones de desarrollo de las normas anteriores que se encuentren en vigor a la adjudicación de este Acuerdo o que puedan estarlo durante su vigencia, y aquellas normas de Reglamento de Medidas de Seguridad, en concreto el Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal.
- Declara expresamente conocer quedar obligada al cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, y expresamente en lo indicado en su artículo 10, en cuanto al deber de secreto, así como lo dispuesto en la Ley 8/2001, de la Comunidad de Madrid, y especialmente lo indicado en su artículo 11. Para ello, la empresa se compromete explícitamente a formar e informar a su personal en las obligaciones que de tales normas dimanar.
- TRAGSEGA y el personal encargado de la realización de las tareas guardará secreto profesional sobre todas la informaciones, documentos y asuntos a los que tenga acceso o conocimiento durante la vigencia del Acuerdo, estando obligado a no hacer públicos o enajenar cuantos datos conozcan como consecuencia o con ocasión de su ejecución, incluso después de finalizar el plazo de vigencia.
- TRAGSEGA aportará una memoria descriptiva de las medidas que adoptarán para asegurar la confidencialidad e integridad de los datos manejados y de la documentación facilitada. Asimismo, comunicará a la Dirección General de Ordenación e Inspección de la Comunidad de Madrid, con carácter previo al inicio de la ejecución del trabajo, la persona o personas que serán directamente responsables de la puesta en práctica y de la inspección de dichas medidas de seguridad, adjuntando su perfil profesional.
- En caso de que TRAGSEGA aporte equipos informáticos, una vez finalizado el trabajo, deberá borrar toda la información utilizada o que se derive de la ejecución del Acuerdo, mediante el procedimiento técnico adecuado. La destrucción de la documentación de apoyo, si no se considerara indispensable, se efectuará mediante máquina destructora de papel o cualquier otro medio que garantice la ilegibilidad, efectuándose esta operación en el lugar donde se realicen los trabajos.
- La documentación se entregará a TRAGSEGA para el exclusivo fin de la realización de las tareas asignadas expresamente por la Dirección General de Ordenación e Inspección de la Comunidad de Madrid, quedando prohibido para la empresa y para el personal encargado de su realización su reproducción por cualquier medio y la cesión total o parcial a cualquier persona física o jurídica. Lo anterior se extiende, asimismo, al producto de dichas tareas.
- TRAGSEGA se compromete a no facilitar información y/o datos proporcionados por la Dirección General de Ordenación e Inspección de la Comunidad de Madrid para cualquier otro uso no previsto en el trabajo expresamente asignado. En particular, no proporcionará, sin autorización escrita de la Dirección General de Ordenación e Inspección de la Comunidad de Madrid, copia de los documentos o datos a terceras personas.
- Todos los estudios y documento elaborados durante la ejecución del presente Acuerdo serán propiedad de la Dirección General de Ordenación e Inspección de la Comunidad de Madrid, quien podrá reproducirlos, publicarlos y divulgarlos, total o parcialmente, sin que puede oponerse a la empresa encomendada.

- Específicamente, todos los derechos de explotación y titularidad de las aplicaciones informáticas y programas de ordenador que puedan desarrollarse como consecuencia del trabajo asignado corresponden únicamente a la Dirección General de Ordenación e Inspección de la Comunidad de Madrid.
- El resultado de las tareas realizadas, así como el soporte utilizado (papel, fichas, disquetes, etcétera) serán propiedad de la Dirección General de Ordenación e Inspección de la Comunidad de Madrid.

Quinta

Dirección y planificación

La dirección y las indicaciones necesarias para realizar la planificación, coordinación, seguimiento y evaluación de los trabajos encargados, serán efectuadas con la supervisión de la unidad responsable en la materia de la Dirección General de Ordenación e Inspección. En todo caso, por lo que se refiere a las indicaciones referentes a la aplicación de la legislación en la ejecución del apoyo técnico al control oficial, será de aplicación directa la normativa comunitaria, nacional o autonómica.

Sexta

Plazo de ejecución

El plazo de ejecución de las tareas relacionadas comprenderá desde la fecha de la firma del presente Acuerdo hasta al 31 de diciembre del 2009.

Séptima

Contraprestación económica

La contraprestación económica que la Dirección General de Ordenación e Inspección de la Consejería de Sanidad debe satisfacer a la empresa TRAGSEGA resulta de la valoración económica correspondiente a las actividades realizadas con las condiciones humanas y materiales relacionadas en la cláusula tercera del presente Acuerdo, con un mínimo de 13 auxiliares fijos.

Los trabajos se valorarán y liquidarán mensualmente por el número de unidades ejecutadas adaptadas según la necesidad de continuidad de servicio y ajustado, para todo el período 2009, a un importe global máximo (IVA incluido) de cuatrocientos noventa mil quinientos sesenta con setenta y nueve euros (490.560,79 euros), que se abonarán con cargo al Programa 702 "Ordenación e Inspección", partida presupuestaria 2275, del Presupuesto 2009.

Octava

Duración

El presente Acuerdo tendrá vigencia desde la fecha de la firma del presente Acuerdo hasta el 31 de diciembre de 2009.

Novena

Resolución de litigios

Las cuestiones litigiosas que puedan surgir en su interpretación y cumplimiento serán de conocimiento y competencia del Orden Jurisdiccional de la Contencioso-Administrativo y, en su caso, de la competencia del Tribunal Constitucional, de acuerdo con lo previsto en el artículo 8.3 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Y en prueba de conformidad con todo lo anteriormente expuesto y estipulado, firman ambas partes el presente convenio, por duplicado, en el lugar y en la fecha indicada en el encabezamiento del mismo.—El Consejero de Sanidad de la Comunidad de Madrid, Juan José Güemes Barrios.—El Director Técnico de TRAGSEGA, Ignacio Sánchez Esteban.

ANEXO

Apartado primero

Relación de destinatarios del apoyo en la gestión del control oficial en los mataderos de la Comunidad de Madrid

Establecimiento	Especies	Horario de sacrificio (año 2006) (promedio/ puntas)	N.º de Horas (promedio)	Total de auxiliares
MADRID NORTE S.A. San Agustín de Guadalix	Bovino Ovino/Caprino Porcino Avestruz	5,30 - 21,30	16	2
GANADEROS REUNIDOS DE LA SIERRA NORTE S.L. Buitrago de Lozoya	Bovino Ovino/Caprino Porcino	6,30-14,30	8	1
CÁRNICAS COLMENAR S.C. Colmenar Viejo	Bovino Ovino/Caprino Porcino	6,30-15,00 (Lu: 5,30-15,00)	10	1
S.A.T. LOS NOMBELAS Coslada	Bovino Ovino/Caprino	7,30-15,30	8	1
INDUSTRIAS CÁRNICAS VAQUERO S.A. P.I. Vallecas. Madrid	Porcino	7,00 - 20,00	14	2
CARNES SIERRA MADRID, S.A. Collado Villalba	Bovino	7,30 - 15,30 Ju 8,30-15,30 Vi 5,30-16,00	8	2
CARNES ALPEDRETE S.A.T. P.I. de Alpedrete	Ovino/Cap	8,30-14,30	6	0
MAFASA Ctra. Madrid-Toledo (Getafe)	Bovino Ovino/Caprino Porcino	6,30- 15,30 (5-11) Ju (6,30-11,30)	9	1
EXPLOTACIONES FRIGORÍFICAS SAN MARTÍN San Martín de Valdeiglesias	Bovino Ovino/Caprino Porcino	6,30-15,00 (6-11)	8,30	0
COMARAN Aranjuez	Porcino	4,15-16,00 (18,00)	11 (10-14)	1
CÁRNICAS SALVANÉS, S.L. Villarejo de Salvanes	Bovino Ovino/Caprino Porcino	6,30 - 14,00 Ju, Vi (6,30-10,30)	7,30	1
TRANSF. GANADERAS DE LEGANÉS, S.A. Leganés	Bovino Ovino/Caprino Porcino	6,30 - 14,00 (Mi, Jue: 6,30-12,00)	7 (5,30-13)	1

Nota: La actividad de los mataderos es ininterrumpida a lo largo de todo el año. Existe posibilidad de prolongación jornada laboral en determinadas fechas y con diferente incidencia (semana santa, verano, navidad, etcétera). Tanto el horario de sacrificio como el número de horas promedio se refieren a la actividad del matadero. Los auxiliares desarrollarán una jornada promedio de ocho horas.

Apartado segundo

Requisitos a cumplir por la empresa conforme lo establecido en la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y desarrollado en el Real Decreto 171/2004

En base al deber de coordinación de actividades empresariales en materia de prevención de riesgos laborales, la empresa deberá demostrar el cumplimiento de los siguientes requisitos:

- Encontrarse al corriente del pago de las cuotas de la Seguridad Social, e incluir en estas a todos los trabajadores que van a participar en esta actividad.
- Tener suscrita una póliza de responsabilidad civil, incluyendo responsabilidad patronal sobre los trabajadores y seguro de accidentes.
- Tener suscrito un seguro de vida y de invalidez permanente establecido según convenio.
- Tener realizada para el servicio contratado la evaluación de riesgos y la planificación de su actividad preventiva (que incluirá una planificación de controles periódicos a realizar por parte de los diferentes estamentos de la empresa).

- Entregar a los trabajadores la información de los riesgos inherentes a su puesto de trabajo en general y a la actuación objeto del contrato en particular, estando justificada documentalmente.
- Que los trabajadores dispongan de la formación en materia de prevención de riesgos en su puesto de trabajo en general y en la actividad objeto de contrato en particular, estando justificada documentalmente.
- Contar con los certificados de aptitud médica de los trabajadores que intervienen en los trabajos que son objeto de contrato, de acuerdo con los reconocimientos médicos específicos.

Apartado tercero*Material y métodos auxiliares*

Proporcionar a los auxiliares de todo el material y medios necesarios para poder efectuar adecuadamente su trabajo. Dicho material incluirá también el correspondiente al que la Unidad de Prevención de Riesgos Laborales de la empresa determine para la prevención de riesgos laborales en el desempeño de las tareas descritas, así como

el material necesario para la toma de muestras durante la inspección y cualquier instrumental o medio auxiliar que se utilice para el correcto desarrollo de la tarea encomendadas en los establecimientos. Los equipos de protección individual mínimos deberán incluir los siguientes elementos y deberán contemplar las reposiciones necesarias de los mismos:

- Botas de seguridad de goma o PVC, categoría SB + P o similar.
- Botines de seguridad impermeables.
- Guantes de nitrilo (protección microorganismos) con polvo (no pudiendo ser sustituidos por guantes de látex o de otra composición susceptible de generar partículas alergénicas).
- Protector auditivo tapones con banda.
- Mascarilla autofiltrante plegada, partículas, un uso, clase FFP3.
- Casco de seguridad ABS o PEAD blanco.
- Gafas montura universal, adaptable sobre gafa correctora o bien pantalla facial.
- Mandil uso higiénico.
- Guantes de malla protección cortes por impacto con mango.
- Manguito protección química Tyvek o similar.
- Gorros desechables.
- Protectores térmicos para bota de agua.
- Equipo de cuchillos.

Indumentaria de trabajo: Se dispondrá de un sistema de higienización y desinfección de la ropa de trabajo, y se garantizará su reposición cuando sea necesario. Deberán contar con, al menos, un cambio de ropa limpia para cada jornada de trabajo. Los cambios mínimos de ropa deberán ser (por auxiliar y por semana) los siguientes:

- Chaquetilla agroalimentaria blanca (5).
- Pantalón agroalimentario blanco (5).
- Bata agroalimentaria blanca (5).
- Chaleco antifrío blanco (1).

El sistema de lavado deberá asegurar que elimina todos los gérmenes posibles. Además, la ropa debe tener unas características determinadas para garantizar la seguridad del trabajador, así como la higiene alimentaria:

- La ropa debe ser de color blanco.
- Los bolsillos de las prendas debe ir incluidos en la prenda, no superpuestos.
- Los botones de la bata deben ser automáticos y estar ocultos.
- La bata no debe tener cinturón.
- El chaleco debe proteger suficientemente de las inclemencias propias de la actividad, tales como, frío y humedad.
- Deben aguantar las altas temperaturas para conseguir una desinfección eficiente.

Apartado cuarto

En relación con los mataderos (se corresponden con mínimo doscientas veinte horas teóricas y ciento noventa y ocho horas prácticas)

1. Parte teórica:

Materias	Horas
La industria cárnica. Tecnología relativa al sacrificio y despiece	12
Conocimientos básicos sobre higiene y buenas prácticas de higiene y, en particular, sobre la higiene industrial, en el sacrificio, el despiece y el almacenamiento, así como sobre la higiene del trabajo	24
El sistema APPCC y auditorias de los procedimientos basados en este sistema	24
Bienestar de los animales en la descarga tras el transporte y en el matadero	4
Conocimientos básicos sobre la anatomía y la fisiología de los animales sacrificados	32
Conocimientos básicos sobre la patología de los animales sacrificados	40
Conocimientos pertinentes sobre las EET's y otras zoonosis y agentes zoonóticos importantes	16
Conocimientos sobre los métodos y procedimientos de sacrificio, inspección, preparación, envasado, embalaje y transporte de carne fresca	8
Conocimientos básicos de microbiología y parasitología	12
Inspección ante mortem	8
Examen para detectar la presencia de triquinosis y de otros parásitos	8
Inspección post mortem	12
Tareas administrativas	4
Conocimientos sobre las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas pertinentes	8
Procedimientos de muestreos para contaminantes biológicos y químicos	8
Total	220

2. Parte práctica:

Materias	Horas
Identificación animal e información sobre la cadena alimentaria	4
Identificación y determinación de la edad del animal en función de la especie	4
Inspección y evaluación de los animales sacrificados	16

Materias	Horas
Inspección post mortem en un matadero	56
Detección de triquinosis y otras parasitosis	8
Identificación de especies animales mediante el examen de partes típicas del animal.	12
Identificación y formulación de observaciones sobre partes de animales sacrificados en las que se hayan producido alteraciones	16
Control de la higiene y, en especial, auditoria de las buenas prácticas de higiene y de los procedimientos basados en el sistema APPCC	22
Registro de los resultados de la inspección ante mortem	40
Muestreo, métodos de muestreo en función del tipo de contaminante objeto de muestreo y estudio	8
Trazabilidad en la empresa cárnica	8
Elaboración y cumplimentación de documentación	8
Total	198

(03/8.036/09)

Consejería de Familia y Asuntos Sociales

1052 *ORDEN 289/2009, de 10 de marzo, por la que se delega el ejercicio de la competencia para la aceptación de los derechos de cobro.*

En uso de las atribuciones que me han sido conferidas por las disposiciones vigentes, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 13 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común,

DISPONGO

Primero

Delegar en los responsables de los Programas Presupuestarios de la Consejería de Familia y Asuntos Sociales el ejercicio de la competencia para aceptar la cesión de los derechos de cobro de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 201 de la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público; así como la de cualesquiera otros susceptibles de transmisión.

Segundo

La presente Orden se publicará en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID.

Madrid, a 10 de marzo de 2009.

La Consejera de Familia y Asuntos Sociales,
ENGRACIA HIDALGO TENA

(03/8.889/09)

Universidad Alfonso X el Sabio

1053 *RESOLUCIÓN de 19 de febrero de 2009, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Ingeniería Informática.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe positivo de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, y acordado el carácter oficial del título por acuerdo del Consejo de Ministros de 29 de agosto de 2008 (publicado en el "Boletín Oficial del Estado" de 26 de septiembre de 2008, por Resolución de la Secretaría de Estado de Universidades de 24 de septiembre de 2008), este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Ingeniería Informática.

DISTRIBUCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS EN CRÉDITOS E.C.T.S.

Tipo de materia	Créditos ECTS
Formación básica	60
Obligatorias	153
Optativas	12
Prácticas externas	0
Trabajo Fin de Grado	15
Total	240

Materia	Carácter	Semestre	Créd. ECTS
Física	BA	I	6
Matemáticas	BA	I/II	12
Empresa	BA	III	6
Informática	BA	I, III-IV	12
Idioma	BA	I-IV	12
Comunicación	BA	I-II	6
Sociedad de la información	OB	VII	6
Organización de empresas	OB	VIII	6
Sistemas digitales	OB	II	6
Computadores	OB	III, VI	12
Ingeniería del software	OB	VI	6
Dirección de proyectos	OB	VII	6
Gestión de la tecnología	OB	VIII	3
Nuevas tecnologías de la información	OB	VII	6
Fundamentos de programación	OB	I-III	18
Técnicas de programación	OB	IV-V	12
Programación concurrente y distribuida	OB	V	6
Redes y servicios de comunicaciones	OB	II, IV	12
Administración de redes	OB	V	6
Redes de banda ancha	OB	VII	6
Bases de datos	OB	IV, VI	12
Interacción hombre-máquina	OB	VI	6
Inteligencia artificial	OB	VI	6
Sistemas operativos	OB	II, IV	12