

# **ANEXO I: PUESTOS VACANTES**

## **(10 dotaciones)**

Puestos de trabajo objeto de concurso incluidos en la plaza de **Peón Agrícola**

### **ÍNDICE DE PUESTOS**

<b>Tipo de puesto</b>	<b>Página</b>
“Peón Agrícola Adscrito/a” (7 dotaciones)	2
“Operario/a de Oficios Varios ” (3 dotaciones)	6

<b>“Peón Agrícola Adscrito/a” (7 dotaciones)</b>		
<b>ÁREA</b>	<b>SERVICIO DE ADSCRIPCIÓN DE LOS PUESTOS DE TRABAJO</b>	<b>Página</b>
<b>AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA</b>	• Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural.	3
	• Técnico de Ganadería y Pesca	4

## Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural

Unidad orgánica: **Apoyo Técnico Administrativo.**

Número de dotaciones: **3**

Código de los puestos	Localización Geográfica
<b>LC967</b>	<b>Zona Norte. Finca Boquín. Icod de los Vinos.</b>
<b>LC966</b>	<b>Zona Norte. Finca Las Llanadas. Los Realejos.</b>
<b>LC141</b>	<b>Zona Sur: Finca Las Haciendas Araya/Candelaria</b>

Complemento de Condiciones de Trabajo: **5 puntos.**

### **Méritos específicos:**

Conocimientos sobre:

- Manejo e instalación de sistemas de riego.
- Albañilería Básica.
- Fontanería Básica.
- Carpintería Básica.
- Labores de cultivo.
- Manejo y mantenimiento de la maquinaria agrícola.
- Poda de frutales y otros cultivos leñosos.
- Manipulación de productos químicos.
- Manipulación y administración de Plaguicidas de Uso Ambiental y en la industria alimentaria.
- Manipulación y administración de Fitosanitarios.

Y en general, aquellas materias relacionadas con las funciones del puesto, y que no estén incluidas o valoradas en el apartado "cursos de formación y perfeccionamiento".

## Servicio Técnico de Ganadería y Pesca.

Unidad orgánica: **Ganadería.**

Número de dotaciones: **4**

Código de los puestos	Localización Geográfica
<b>LC195</b>	<b>Finca El Helecho. Arico.</b>
<b>LC234</b>	
<b>LC263</b>	
<b>LC944</b>	

Complemento de Condiciones de Trabajo: **7 puntos.**

Complementos Variables: **Rotación (Nivel Mínimo)**

### Funciones Esenciales Específicas:

**fE.004:** Bajo la supervisión del/de la superior jerárquico/a, ejecución de las tareas necesarias para la consecución de los objetivos de la Unidad adecuadas a la naturaleza de sus funciones, en especial aquellas relativas a la ganadería, entre otras, las siguientes:

- Tratamientos profilácticos y terapéuticos del ganado.
- Ordeño, limpieza y alimentación.
- Marcaje, identificación y técnicas propias del manejo del ganado.
- Colaboración en la elaboración de quesos y controles lecheros.
- Siguiendo las indicaciones del superior jerárquico, recogida de datos de los animales.

**fE.034:** A petición expresa de su superior jerárquico, y bajo sus indicaciones, recogida de datos en relación con estudios que se estuvieran realizando en las fincas adscritas al Servicio.

### Méritos específicos:

Conocimientos sobre:

- Manejo e instalación de sistemas de riego.
- Albañilería Básica.
- Fontanería Básica.
- Carpintería Básica.
- Labores de cultivo.
- Manejo y mantenimiento de la maquinaria agrícola.
- Ganadería.
- Manipulación de productos químicos.
- Manipulación y administración de Plaguicidas de Uso Ambiental y en la industria alimentaria.
- Manipulación y administración de Fitosanitarios.

Y en general, aquellas materias relacionadas con las funciones del puesto, y que no estén incluidas o valoradas en el apartado "cursos de formación y perfeccionamiento".

<b>“Operario/a Oficios Varios” (3 dotaciones)</b>		
<b>ÁREA</b>	<b>SERVICIO DE ADSCRIPCIÓN DE LOS PUESTOS DE TRABAJO</b>	<b>Página</b>
<b>AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA</b>	• Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural.	6
	• Técnico de Calidad y Valorización Agroalimentaria	7

## Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural

Unidad orgánica: **Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife.**

Número de dotaciones: **1**

Código del puesto	Localización Geográfica
<b>LC164</b>	<b>Puerto de la Cruz</b>

Complemento de Condiciones de Trabajo: **5 puntos.**

### **Funciones Esenciales Específicas:**

**fE.050:** Bajo la supervisión del/de la superior jerárquico/a, ejecución de las tareas necesarias para la consecución de los objetivos de la Unidad adecuadas a la naturaleza de sus funciones, en especial aquellas relativas a la actividad del Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife, entre otras, las siguientes:

- Conteo, lavado, limpieza y separación de semillas.
- Clasificación y almacenaje de las mismas.
- Clasificación y lavado de papas de variedades locales.
- Control del almacenamiento de tubérculos, bulbos, rizomas y otro material de propagación.
- Conservación de semillas ortodoxas en cámaras frigoríficas.
- Apoyo general en labores diversas a los ayudantes técnicos del centro, principalmente en las labores de cámaras frigoríficas y laboratorio

### **Méritos específicos:**

Conocimientos sobre:

- Labores de cultivos.
- Conservación de semillas y tubérculos.
- Técnicas elementales de laboratorio para análisis de productos y medidas de producción agraria.
- Manipulación de productos químicos.

Y en general, aquellas materias relacionadas con las funciones del puesto, y que no estén incluidas o valoradas en el apartado “cursos de formación y perfeccionamiento”.

## Servicio Técnico de Calidad y Valorización Agroalimentaria

Unidad orgánica: **Valorización de Productos Agroalimentarios.**

Número de dotaciones: **2**

Código del puesto	Localización Geográfica
<b>LC117</b>	<b>Casa la Miel. El Sauzal.</b>
<b>LC305</b>	

### Horario Especial:

Durante los meses de Mayo a Septiembre (excepto Agosto, que permanece cerrado con carácter general, aunque no obstante podrá abrir un máximo de 15 días de este período para la realización de determinadas actividades, si las condiciones de producción lo justifican), de Lunes a Viernes de 08:00 a 16:00 horas.

Durante los meses de enero, febrero, marzo, abril octubre y noviembre, los lunes de 08:00 a 15:45 horas y de martes a viernes de 08:00 a 15:00 horas.

En el mes de diciembre, lunes de 08:00 a 15:30 horas y de martes a viernes de 08:00 a 15:00 horas.

### Funciones Esenciales Específicas:

**fE.002:** Bajo la supervisión del/de la superior jerárquico/a, ejecución de las tareas necesarias para la consecución de los objetivos de la Unidad adecuadas a la naturaleza de sus funciones, en especial aquellas relativas a la actividad de la Casa de la Miel, entre otras, las siguientes:

- Carga y descarga de material apícola (alzas, maduradores, cubos, cajas de miel, etc.) y de insumos de la planta de producción (vidrio, cartones, etc.).
- Adquisición, recogida y entrega de documentación, mercancías, etc.
- Extracción, filtrado, decantación, licuado, mezclado, envasado, etiquetado, etc. de miel, con control de los productos suministrados por los/las usuarios/as y limpieza y desinfección de las maquinarias, utensilios e instalaciones industriales.
- Limpieza, desinfección y laminado de cera de abeja y control de la cera y panales suministrados por los/las usuarios/as.
- Apoyo en la organización y mantenimiento de almacenes, stocks y maquinaria
- Apoyo al manejo de las colmenas de titularidad de la Corporación.
- Cumplimentación de registros del sistema de trazabilidad y calidad que sean de aplicación en las tareas que desempeña.
- Apoyo en actividades de valorización y promoción de miel y otros productos agroalimentarios que se desarrollan desde la unidad (concursos, ferias, cursos, inspecciones, etc.)

### Méritos específicos:

Conocimientos sobre:

- Atención a la Ciudadanía.
- Entorno Windows.
- Procesadores de texto: (Word)
- Hojas de Cálculo: (Excel)
- Apicultura y procesado de la miel y la cera.
- Calidad alimentaria.
- Riesgos en oficinas y pantallas de visualización de datos.

Y en general, aquellas materias relacionadas con las funciones del puesto, y que no estén incluidas o valoradas en el apartado "cursos de formación y perfeccionamiento".