

I. COMUNIDAD AUTÓNOMA

2. AUTORIDADES Y PERSONAL

Consejería de Economía y Hacienda

1176 Orden de 27 de enero 2014, de la Consejería de Economía y Hacienda, por la que se aprueba el programa de materias específicas de las pruebas selectivas para ingreso en la Administración Pública Regional en el Cuerpo Superior Facultativo, Escala Superior de Salud Pública, opción Veterinaria.

Los avances tecnológicos, las modificaciones normativas y la nueva cultura tendente a la mejor calidad de los servicios públicos aconsejan la actualización de los programas específicos que han de regir en las pruebas de promoción interna a distintos Cuerpos de la Administración Regional de Murcia. Esta actualización pretende mejorar la selección de profesionales idóneos para la ejecución de las funciones o tareas correspondientes, en orden a lograr una Administración más eficaz y eficiente puesta al servicio del ciudadano.

Por ello ha sido necesaria la elaboración del temario específico que regirá en las pruebas selectivas que se convoquen para el Cuerpo y Opción que figura como Anexo a esta Orden, a partir de la entrada en vigor de la misma.

En su virtud, y en uso de las facultades que me confiere el artículo 12 de la Ley de la Función Pública de la Región de Murcia, cuyo Texto Refundido ha sido aprobado por Decreto Legislativo 1/2001, de 26 de enero, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 11.3 del Decreto 57/1986, de 27 de junio, de Acceso a la Función Pública, Promoción Interna y Provisión de Puestos de la Administración Regional,

Dispongo:

Artículo 1

Aprobar el programa de materias específicas de las pruebas selectivas para ingreso en la Administración Pública Regional en el Cuerpo Superior Facultativo, Escala Superior de Salud Pública, Opción Veterinaria que figura en el Anexo de la presente Orden.

Artículo 2

El programa de materias específicas aprobado por esta Orden regirá en las pruebas selectivas que se convoquen para dicho Cuerpo y Opción, a partir de la entrada en vigor de la misma.

Disposición derogatoria

A la entrada en vigor de la presente Orden queda derogado el programa de materias específicas de las pruebas selectivas para ingreso en la Administración Regional del Cuerpo Superior Facultativo, Escala Superior de Salud Pública, Opción Veterinaria, aprobado por Orden de 5 de mayo de 2009, de la Consejería de Presidencia y Administraciones Públicas.

Disposición final

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Región de Murcia.

Murcia, 27 de enero de 2014.—El Consejero de Economía y Hacienda, Juan Bernal Roldán.

Anexo

Programa de materias específicas

Cuerpo Superior Facultativo, Escala Superior de Salud Pública, opción Veterinaria

Tema 1. Evolución histórica y situación actual de la profesión veterinaria en España. Estructura y organización de los Servicios Veterinarios Oficiales en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

Tema 2. Bases fisiológicas del Bienestar Animal. Protección y bienestar animal en el transporte y en el matadero. Normativa de aplicación.

Tema 3. Bienestar animal en explotaciones ganaderas de las principales especies. Bienestar animal en animales de experimentación. Normativa de aplicación.

Tema 4. Epidemiología. Métodos de estudio epidemiológico. Sistema de vigilancia epidemiológica: E.D.O. Principales índices estadísticos en epidemiología y salud pública.

Tema 5. Epidemiología veterinaria. Métodos de control de enfermedades. Mecanismos de transmisión. Vectores. Clasificación de las zoonosis. Zoonosis emergentes.

Tema 6. Planificación y programación en salud pública y sanidad animal. Bases comunes.

Tema 7. Vigilancia y control de las Zoonosis y los agentes zoonóticos. Sistemas de vigilancia y detección. Obligaciones y competencias de las Administraciones. Normativa de aplicación.

Tema 8. Zoonosis de transmisión alimentaria o hídrica I. Salmonellosis, Colibacilosis, Listeriosis, Campylobacteriosis, Yersiniosis, Enterovirosis. Otros microorganismos patógenos. Mecanismos de vigilancia y control.

Tema 9. Zoonosis de transmisión alimentaria II. Triquinosis, etiología, prevención y control. Matanzas domiciliarias, Normativa de aplicación.

Tema 10. Zoonosis transmitidas por contacto o ingestión. Epidemiología y tendencias. Tuberculosis. Brucelosis. Hidatidosis. Toxoplasmosis. Tularemia, Fiebre Q.

Tema 11. Zoonosis transmitidas por vectores I. Clamidiosis. Riquetsiosis. Borreliosis. Fiebre botonosa. Principales medios de prevención.

Tema 12. Zoonosis transmitidas por vectores II. Leishmaniasis. Encefalitis víricas. Septicemias hemorrágicas virales.

Tema 13. Encefalopatías Espongiformes transmisibles. Etiología, epidemiología, prevención y control. Evolución y situación actual. Normativa de aplicación.

Tema 14. Otras zoonosis objeto de control: Rabia. Epidemiología, prevención y control. Situación actual. Carbunco.

Tema 15. Impacto ambiental de las actividades alimentarias. Factores ambientales de los establecimientos e industrias alimentarias y sus implicaciones en salud pública. Normativa de aplicación: declaración, calificación y autorización ambientales.

Tema 16. La contaminación atmosférica y del agua: impacto ambiental y efectos sobre la salud. Desechos y residuos sólidos (urbanos, industriales, tóxicos y peligrosos). Gestión y control. Valorización, reciclado. Normativa aplicable.

Tema 17. La Legislación Alimentaria Española. Evolución histórica, código alimentario español. Ley General de Sanidad. Ley 17/2011, de seguridad alimentaria y nutrición. Ley de Defensa de Consumidores y Usuarios en relación con los alimentos. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Tema 18. Seguridad alimentaria y control oficial de alimentos en España. La nueva Legislación alimentaria en la U.E. y la Autoridad Alimentaria Europea (EFSA). Paquete de Higiene.

Tema 19. Sistemas de aseguramiento de la calidad sanitaria: Autocontrol, APPCC y Prerrequisitos. Formación de manipuladores. Trazabilidad. Desinfección. Control de plagas. Plan normalizado de control de higiene.

Tema 20. Los alimentos y su deterioro, principales agentes implicados. Microbiología de los alimentos. El agua en los alimentos: estructura e interacciones. Actividad del agua y su relación con el deterioro de los alimentos.

Tema 21. Composición de la carne. Modificaciones post-mortem en el sistema músculo-carne. Principales problemas en el proceso de maduración cárnica. Alteración de la carne y de los productos cárnicos.

Tema 22. Condiciones sanitarias y requisitos de los establecimientos de producción de carnes (mataderos, salas de tratamiento de carne de caza, sala de tratamiento de reses de lidia).

Tema 23. Control oficial en mataderos. Funciones de inspección y auditoría. Inspección ante y post-mortem de los animales de abasto. Criterios de decisión sobre aptitud para el consumo. Información de la cadena alimentaria y sus condiciones de acompañamiento de animales. Verificación de sistemas de autocontrol.

Tema 24. Condiciones sanitarias y requisitos de las salas de despiece y almacenes frigoríficos de carnes.

Tema 25. Condiciones sanitarias y requisitos de los establecimientos de elaboración de preparados y productos cárnicos.

Tema 26. Condiciones sanitarias de los establecimientos de venta al por menor de carne y productos cárnicos. Normativa de aplicación.

Tema 27. Comercio intracomunitario de alimentos de origen animal. Exportación e importación. Acuerdos con Terceros Países.

Tema 28. Composición y características de la leche, alteraciones de la leche natural y conservada. Métodos de conservación de la leche.

Tema 29. Condiciones sanitarias de los establecimientos de producción de leche y productos lácteos. Queserías. Trazabilidad y controles de leche cruda. Letra Q.

Tema 30. El pescado: morfología, composición y valor nutritivo. Cambios bioquímicos microbianos subsiguientes a la captura. Principales especies comercializadas en la Región de Murcia.

Tema 31. Preparación y tratamiento del pescado. Alteraciones del pescado fresco y congelado. Principales patologías en peces de consumo. Anisakiasis. Inspección y control sanitario de industrias de conservación de pescado y productos de la pesca. Normativa de aplicación

Tema 32. Higiene e inspección de moluscos y crustáceos. Cetáceas y depuradoras. Biotoxinas marinas y otras patologías. Normativa de aplicación.

Tema 33. Elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, control e inspección. Normativa y convenios Administración-sectores profesionales.

Tema 34. Establecimientos productores de huevos y ovoproductos. Composición del huevo, condiciones sanitarias y requisitos de instalaciones y de comercialización. Control oficial. Normativa de aplicación.

Tema 35. Establecimientos productores de miel: producción, composición de la miel, condiciones sanitarias, y control oficial. Normativa de aplicación.

Tema 36. Conservas vegetales. Principales operaciones tecnológicas. Condiciones sanitarias y requisitos de las conservas de pH ácido, en almíbar y de zumos y concentrados. Control oficial. Normativa de aplicación.

Tema 37. Manipulación y tratamiento de frutas y verduras frescas. Desverdización. Atmósferas modificadas, 4.ª gama. Principales alteraciones microbianas y fúngicas de frutas y verduras frescas. Control de la trazabilidad. Buenas prácticas agrarias. Control oficial. Normativa de aplicación.

Tema 38. Setas y hongos comestibles. Características, bases generales de diferenciación morfológica. Inspección. Síndromes producidos por el consumo de hongos toxicógenos, con especial referencia a la Región de Murcia.

Tema 39. Los contaminantes de los alimentos: micotoxinas, dioxinas, nitratos, metales pesados, plaguicidas. Nuevos contaminantes. Importancia y control sanitario de los alimentos más comúnmente implicados. Normativa de aplicación.

Tema 40. Aditivos: clasificación y definición. Evolución histórica y situación actual en cuanto a su utilización. Especies y condimentos. Condiciones sanitarias de producción y comercialización. Control oficial. Normativa de aplicación.

Tema 41. Aceites y grasas comestibles, harinas y derivados, bebidas refrescantes y alcohólicas: condiciones y requisitos sanitarios. Control oficial. Normativa de aplicación.

Tema 42. Materiales en contacto con los alimentos: clasificación, tipos principales utilizados en la industria alimentaria. Problemática actual. Control oficial. Normativa de aplicación.

Tema 43. Medicamentos veterinarios y piensos medicamentosos. Normativa aplicable. Inspección, control y farmacovigilancia, Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios.

Tema 44. Investigación y control de determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos. Normativa aplicable. Límites máximos de residuos y sustancias prohibidas. Situación en la Región de Murcia.

Tema 45. Brotes epidémicos de enfermedades transmitidas por alimentos: procedimiento de investigación, estadísticas. Normativa aplicable y situación regional.

Tema 46. Alimentos transgénicos. Problemática internacional y situación actual. Procedimientos de autorización de nuevos OGMs. Normativa de aplicación.

Tema 47. Nuevos alimentos en la UE. Nuevas fuentes de alimentos. Alimentos funcionales. Alegaciones nutricionales y sobre propiedades saludables. Normativa de aplicación.

Tema 48. Trazabilidad y etiquetado de los alimentos. Etiquetado sobre información nutricional. Particularidades de los alimentos de origen animal. Normativa de aplicación, nacional y comunitaria.

Tema 49. Sistemas de alerta y notificación en operadores alimentarios. Sistema coordinado nacional de intercambio rápido (SCIRI), y sistema de la red comunitaria, (RASFF).

Tema 50. La inspección Veterinaria Oficial. Normativa europea sobre control oficial: Inspección y auditoría. Carácter de autoridad de los inspectores. Actas de inspección y su valor probatorio. Medidas cautelares. Toma de muestras e informes complementarios. Normativa nacional.

Tema 51. Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria. Planificación plurianual de los controles oficiales. Informe anual. Auditorías comunitarias de la Oficina Alimentaria Veterinaria.

Tema 52. Sistema Integral de Trazabilidad Animal (SITRAN). REGA: Registro general de explotaciones ganaderas. Códigos de identificación. Altas y bajas en el registro de explotaciones.

Tema 53. RIIA: Registro de identificación individual de animales. Normativa de aplicación. Elementos de identificación animal.

Tema 54. REMO: Registro de movimientos de las especies de interés ganadero, Movimiento ganadero intracomunitario y con terceros países de animales vivos y sus productos. Puestos de Inspección Fronteriza (PIF). Ferias y mercados en la Región de Murcia: regulación y control.

Tema 55. La UE en materia de sanidad veterinaria. Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal. Otros organismos internacionales: OIE, FAO, OMS.

Tema 56. Ley de Sanidad Animal. Aspectos generales. Infracciones y sanciones. Normativa nacional y comunitaria.

Tema 57. Lucha antivectorial: control de vectores. Programas de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización en explotaciones ganaderas. Centros de desinfección den la Región de Murcia: Normativa de aplicación.

Tema 58. Sistemas de alerta en sanidad veterinaria: Red de Alerta Sanitaria Veterinaria (RASVE). Plan coordinado estatal de alerta sanitaria veterinaria.

Tema 59. Principales patologías del cerdo en el ámbito de la UE. Programas de vigilancia, control y erradicación. Aspectos regionales.

Tema 60. Principales patologías en aviculturas de puesta y broilers, cunicultura, apicultura y ganado equino en el ámbito de la UE. Programas de vigilancia, control y erradicación. Aspectos regionales.

Tema 61. Principales patologías en bovino, ovino y caprino en el ámbito de la UE. Programas de vigilancia, control y erradicación. Aspectos regionales.

Tema 62. Toma de muestras y técnicas de diagnóstico en enfermedades de control oficial. Toma de muestras y análisis instrumental en el Plan Nacional de Investigación de Residuos en animales. Técnicas cromatográficas y espectrometría de masas.

Tema 63. Requisitos de calidad en el laboratorio de sanidad animal. Norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2005. Bioseguridad, principales medidas de contención.

Tema 64. Animales de Compañía en la Región de Murcia. Animales potencialmente peligrosos. Normativa de aplicación. Núcleos zoológicos: Ordenación y Registro en la Región de Murcia.

Tema 65. Ganadería y Medio Ambiente. Normativa de aplicación. Código de buenas prácticas agrarias. Autorización ambiental integrada en el sector ganadero. Connotaciones en la ganadería regional.

Tema 66. Sanidad de la Fauna Silvestre. Medidas preventivas: control de movimientos de fauna silvestre, vigilancia sanitaria activa y pasiva. Medidas de control de las enfermedades de fauna silvestre. Especies cinegéticas comercializables, granjas cinegéticas. Parques zoológicos.

Tema 67. Subproductos de origen animal (SANDACH): Normativa de aplicación. Control, gestión y trazabilidad. Categorización en operadores alimentarios generadores, y transformación en gestores autorizados. Destinos y usos posibles.

Tema 68. Alimentación animal, Higiene de los piensos. Registro de operadores en el ámbito de la alimentación animal. Autorización de aditivos. Programas de Control de los productos que intervienen en la alimentación animal tanto en la producción primaria como en el resto de operadores.

Tema 69. Selección en ganadería. Procedimientos de mejora genética. Valoración de reproductores, control de rendimientos. Los libros genealógicos. La biotecnología aplicada a la mejora ganadera. Las razas autóctonas españolas. Importancia como conservadoras del patrimonio genético. Su función en el mantenimiento del medio natural. Principales razas. Asociaciones de criadores. Aspectos regionales.

Tema 70. La Política Pesquera Común y el sector pesquero en la Región de Murcia. Fondo Europeo de la Pesca.

Tema 71. Pesca profesional. Modalidades, artes y aparejos de pesca: arrastre, cerco, palangre y artes menores. La pesca en la Región de Murcia. Pesca recreativa. Legislación e inspección pesquera. Áreas marinas protegidas en la Región.

Tema 72. Acuicultura Marina y Continental: Especies cultivables y sistemas de cultivo. La acuicultura en la Región de Murcia. Impacto ambiental de la acuicultura. Legislación en sanidad acuícola. Patología infecciosa y parasitaria en peces.

Tema 73. Integración y asociación en ganadería. Agrupaciones de defensa sanitaria ganadera en la Región de Murcia (ADS), funcionamiento y financiación. Aspectos regionales. Subvenciones en materia ganadera en la Región de Murcia. Líneas principales de actuación. Principales líneas no PAC. Normativa de aplicación.

Tema 74. Control de productos de origen animal en calidad diferenciada. Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG). Producción ecológica. Producción Integrada. Etiquetado facultativo. Aspectos regionales.

Tema 75. La Agricultura en la UE. La PAC actual y perspectivas futuras. Financiación de la PAC. Condicionalidad: principios generales y ámbito de aplicación. Ganadería y desarrollo rural. Aspectos regionales.

Tema 76. Sectores lácteo y de vacuno de carne. Importancia económica. Sistemas de producción. Características diferenciales con el resto de la Unión



Europea. Las producciones en el contexto de la OCM única: estructuras y competencias. Régimen de Tasa láctea. Aspectos regionales.

Tema 77. Sectores ovino y caprino. Importancia económica. Sistemas de producción. Características diferenciales con el resto de la Unión Europea. La producción ovina y caprina en el contexto de la OCM única: estructura y competencias. Aspectos regionales.

Tema 78. Sectores porcino y avícola. Importancia económica. Sistemas de producción. Características diferenciales con el resto de la UE. La producción de carne de porcino, ave y huevos en el contexto de la OCM única: estructura y competencias. Aspectos regionales.

Tema 79. Producciones alternativas: cunicultura, apicultura, sericultura. Importancia económica. Sistemas de producción. Repercusiones de la aplicación de la OCM única en estos sectores. Características e importancia económica. Ayudas comunitarias, nacionales y regionales.