

## Subgrupo A1

Cuerpo Superior, especialidad Veterinaria

### Parte Común al Subgrupo A1

Tema 1. La Constitución Española de 1978: características generales; valores superiores de la Constitución; principios constitucionales; derechos fundamentales y libertades públicas. Órganos constitucionales.

Tema 2. La organización territorial del Estado. La Administración General del Estado. Las Comunidades Autónomas: constitución y competencias. Las Entidades Locales: el Municipio y la Provincia.

Tema 3. La administración pública: principios de actuación y organización; las relaciones interadministrativas. El sector público institucional. Las relaciones entre la administración pública y los ciudadanos: especial referencia a la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Tema 4. Los órganos administrativos. La competencia. Los órganos colegiados. Abstención y recusación.

Tema 5. Los actos administrativos: requisitos y eficacia. Nulidad y anulabilidad. La notificación. Ejecución de los actos. La revisión de los actos en vía administrativa: revisión de oficio y recursos administrativos.

Tema 6. El procedimiento administrativo común: concepto, naturaleza y fases. Los interesados. Especialidades del procedimiento de naturaleza sancionadora y de responsabilidad patrimonial. La tramitación simplificada del procedimiento administrativo común.

Tema 7. El personal al servicio de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha: clases y régimen jurídico. El Convenio Colectivo del personal laboral al servicio de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Tema 8. El presupuesto de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha: elaboración, aprobación, ejecución y liquidación del presupuesto. Los créditos presupuestarios y sus modificaciones. El control de la actividad financiera en la Administración Regional.

Tema 9. Los contratos del Sector Público: clases y régimen jurídico. Sus elementos. Preparación, adjudicación, efectos, cumplimiento y extinción. Organización administrativa para la gestión de la contratación.

Tema 10. Las subvenciones públicas: concepto y elementos. Régimen jurídico de las subvenciones en la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. El procedimiento de concesión y el de gestión y justificación de subvenciones. El reintegro de las subvenciones.

Tema 11. La Unión Europea: instituciones y libertades básicas. Las fuentes del derecho de la Unión Europea. Relaciones con el ordenamiento jurídico de los estados miembros. La participación de las comunidades autónomas en la aplicación del derecho de la Unión Europea.

Tema 12. La Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha. El Estatuto de Autonomía: competencias. Las instituciones: las Cortes de Castilla-La Mancha; el Consejo Consultivo; otras instituciones.

Tema 13. El Gobierno y la Administración Regional: estructura, organización y régimen jurídico de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Tema 14. La organización territorial de Castilla-La Mancha. Análisis de la realidad municipal y provincial de la Región. Estructura económica y social de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

Tema 15. Burocracia y management: la burocracia como forma de organización; las teorías del management. La nueva gestión pública y el management público.

Tema 16. Las técnicas de dirección y gerencia. La planificación de la gestión pública: técnicas e instrumentos. La dirección y gestión de proyectos: sistemas e indicadores de gestión. La dirección por objetivos. El marketing público: las técnicas de información y comunicación.

Tema 17. La función directiva en las Administraciones Públicas; especificidades de la gestión pública; política y administración; ética pública y servicio público.

Tema 18. Habilidades directivas: la toma de decisiones; técnicas de negociación y resolución de conflictos; liderazgo y trabajo en equipo; organización del trabajo y delegación de funciones.

Tema 19. Las políticas públicas: formulación, ejecución y evaluación de las políticas públicas.

Tema 20. La gestión de la calidad en la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha: planes y normas de calidad; las Cartas de Servicios. Ley de Participación de Castilla la Mancha: Disposiciones Generales, instrumentos y procedimientos de participación ciudadana.

Tema 21. Aplicación de las nuevas tecnologías en las Administraciones Públicas. Especial referencia a la Administración Electrónica en la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Tema 22. La igualdad efectiva de mujeres y hombres. Políticas públicas de igualdad.

Tema 23. La transparencia y el buen gobierno. Normativa de aplicación. Publicidad activa y derecho de acceso a la información pública. La organización de la transparencia en la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Tema 24. La protección de datos. Régimen jurídico. Principios. Derechos y obligaciones. El Delegado de Protección de Datos en las Administraciones Públicas.

## Parte Específica

### I. Salud Pública, Seguridad Alimentaria, Protección de los Consumidores y Sanidad Ambiental

Tema 1. Organismos Internacionales relacionados con la Salud Pública: Organización Mundial de la Salud. Estructura. Funciones. Reglamento Sanitario Internacional. Codex Alimentarius Mundi.

Tema 2. Concepto de salud y enfermedad. Ley General de Salud Pública. Ley General de Sanidad.

Tema 3. Ley de Ordenación Sanitaria. Competencias y estructuras en materia sanitaria de Castilla-La Mancha. Prevención y protección de la salud. Organización de los Servicios Oficiales de Salud Pública en Castilla La Mancha. Procedimientos de trabajo oficial.

Tema 4. Estructura organizativa del control de la seguridad alimentaria en Europa y en España. Competencias y coordinación Administrativa. La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.

Tema 5. La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. La Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Planes Nacionales de Control de la Cadena Alimentaria.

Tema 6. Estructura orgánica y competencias de las Consejerías competentes en materia de Sanidad y Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha. Organización provincial y local.

Tema 7. Bioestadística. Definiciones. Estadística descriptiva. Variables. Escalas de medición. Parámetros que definen una distribución. Estadística de tendencia central y dispersión. Presentación tabular y gráfica de los datos.

Tema 8. Inferencia estadística. Población, muestra y tipos de muestreo. Estimación e intervalos de confianza. Formulación y contraste de hipótesis. Tipos de errores.

Tema 9. Contraste de proporciones. Contraste  $\chi^2$ . Correlación y análisis de regresión. Contrastes de medias. Análisis de varianza.

Tema 10. Epidemiología: Definición, usos y objetivos. Estudios epidemiológicos: características y tipos.

Tema 11. Epidemiología de las enfermedades transmisibles: características de la cadena epidemiológica. Métodos de control y/o prevención. Fuentes y recogida de datos epidemiológicos.

Tema 12. Vigilancia epidemiológica. Sistemas de vigilancia epidemiológica en zoonosis y enfermedades transmitidas por alimentos. Red de vigilancia epidemiológica.

Tema 13. Demografía sanitaria. Evolución de la población en Castilla La Mancha. Composición y estructura. Fuentes de información.

Tema 14. Informática: definición y conceptos. Su aplicación a las ciencias de la salud, con especial referencia a la veterinaria de salud pública. Sistemas de información de establecimientos alimentarios. Aplicación por el veterinario de ganadería.

Tema 15. Alimentación y nutrición: conceptos generales, requerimientos nutritivos. Dieta equilibrada.

Tema 16. El comportamiento alimentario y factores de riesgo para la salud. Estrategias de actuación. La Estrategia NAOS.

Tema 17. La protección del consumidor. La protección del consumidor en Castilla-La Mancha. Ley General para la defensa de consumidores y usuarios y Estatuto del Consumidor de Castilla-La Mancha.

Tema 18. Infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria. La inspección. La toma de muestras. Las pruebas periciales analíticas.

Tema 19. Información alimentaria facilitada al consumidor. Información alimentaria en alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor. Legislación.

Tema 20. Sustancias o productos que causan alergias e intolerancias alimentarias. Medidas de prevención y control en la industria alimentaria. Información al consumidor. Legislación.

Tema 21. Etiquetado facultativo. Denominaciones de Origen. Indicaciones Geográficas Protegidas. Figuras de Calidad Diferenciada de Castilla La Mancha.

Tema 22. Seguridad Alimentaria. Concepto y principios inspiradores. La cadena alimentaria. La Flexibilidad. El principio de cautela.

Tema 23. La responsabilidad de los operadores, consumidores y poderes públicos en materia de seguridad alimentaria. Determinación, gestión y comunicación del riesgo.

Tema 24. Educación sanitaria. Métodos y medios de educación sanitaria. Formación en manipulación de alimentos.

Tema 25. Tecnologías de la información y la comunicación en el ámbito de la Salud Pública Veterinaria. Comunicación en seguridad alimentaria.

Tema 26. Redes de alertas alimentarias nacionales y comunitarias. Concepto. Organización y funcionamiento: evaluación, gestión y comunicación de emergencias alimentarias.

Tema 27. Contaminación abiótica de los alimentos. Repercusiones sobre la salud pública. Problemas emergentes. Prevención y control. Alergias e intolerancias.

Tema 28. Contaminación biótica de los alimentos. Repercusiones sobre la salud pública. Patógenos emergentes. Prevención y control.

Tema 29. Los brotes de toxiinfección alimentaria. Investigación del brote. Protocolo de actuación. Medidas de prevención.

Tema 30. Contaminación biótica y abiótica de los alimentos. Repercusiones sobre la salud pública. Patógenos y problemas emergentes. Prevención y control.

Tema 31. Cadena alimentaria. Trazabilidad. Medidas para garantizar la seguridad general de los productos puestos a disposición del consumidor.

Tema 32. Registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos. Registros autonómicos. Normativa aplicable.

Tema 33. Control oficial de alimentos y otras actividades oficiales. Métodos y técnicas para los controles oficiales. La inspección, la evaluación de procedimientos y la auditoría a operadores. Registros de los controles oficiales. Actuación en caso de incumplimiento.

Tema 34. Normas de higiene relativas a los productos alimenticios. Programa de autocontrol: Requisitos previos y Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos. Guías de Buenas Prácticas de Higiene.

Tema 35. Los sistemas de gestión, tales como los programas de aseguramiento de la calidad aplicados por las empresas alimentarias y de piensos. Acreditación, certificación y normalización. Organismos de acreditación y certificación. Normas ISO 9000. Norma ISO 22000. Protocolo IFS. Protocolo BRC.

Tema 36. Normas de higiene de los alimentos de origen animal. Requisitos aplicables a producción y comercialización de carnes frescas de Ungulados domésticos.

Tema 37. Normas de higiene aplicables a producción y comercialización de carne fresca de aves de corral y lagomorfos, carne de caza de cría y silvestre. Requisitos para obtención de carne de reses de lidia. Matanzas domiciliarias.

Tema 38. Normas de higiene aplicables a la producción y comercialización de carne picada, preparados de carne, carne separada mecánicamente y productos cárnicos.

Tema 39. Normas de higiene aplicables a producción y comercialización de leche y productos lácteos. Higiene y normas de calidad aplicables a producción y comercialización de huevos, ovoproductos y miel.

Tema 40. Normas de higiene aplicables a la producción y comercialización de productos de la pesca y de acuicultura, moluscos Bivalvos, crustáceos y derivados con destino al consumo humano.

Tema 41. Normas para la organización de Controles Oficiales de los Productos de origen animal destinados al consumo humano. Procedimientos aplicables a la importación.

Tema 42. Controles Oficiales de los Productos de origen animal: aspectos específicos de carnes frescas y productos cárnicos. Auditoría e inspección.

Tema 43. Control de Triquina. Normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne.

Tema 44. Controles Oficiales de los Productos de origen animal: aspectos específicos de moluscos bivalvos, otros productos de la pesca, leche cruda y productos lácteos, huevos y ovoproductos.

Tema 45. Normas de Inspección de frutas, verduras, hortalizas, hongos y setas. Normas sanitarias aplicables a la elaboración y comercialización de helados y horchatas, bebidas refrescantes, hielo y aguas envasadas.

Tema 46. Condiciones sanitarias aplicables al almacenamiento, transporte, distribución y venta de alimentos al por menor: comercio minorista, mercadillos y venta ambulante.

Tema 47. Ingredientes tecnológicos: Aditivos, enzimas, aromas y coadyuvantes. Procedimiento de autorización y condiciones de uso. Reevaluación de aditivos. Especificaciones. Legislación.

Tema 48. Complementos alimenticios. Adición de vitaminas y minerales y otras sustancias a los alimentos. Control oficial. Legislación.

Tema 49. Nuevos alimentos. Nuevos ingredientes alimentarios. Alimentos funcionales. Alimentos modificados genéticamente (OMG). Etiquetado. Procedimiento de autorización. Legislación.

Tema 50. Fundamentos de la transformación de alimentos y tecnología alimentaria. Problemas asociados a los diferentes alimentos y a su procesado.

Tema 51. Conservación de los alimentos. Métodos de conservación. Problemas tecnológicos e higiénico-sanitarios. Estudios de vida útil. Modelos de predicción microbiológica. Normativa aplicable.

Tema 52. Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Criterios de seguridad alimentaria. Criterios de higiene de proceso. Normativa aplicable.

Tema 53. Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. Buenas Prácticas de fabricación. Medidas nacionales. Guías de orientación.

Tema 54. Verificación de la eficacia de los sistemas de control oficial en el marco del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria. Supervisión y auditoría.

Tema 55. Métodos y técnicas de auditoría. Auditorías de control oficial. Auditoría Interna. Auditoría a operadores. El examen independiente.

Tema 56. Salud Pública y Medio Ambiente. El agua y la Salud. Criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano. El agua en establecimientos alimentarios. Aguas envasadas y hielo. Legislación.

Tema 57. Impacto ambiental. Auditorías. Incidencia de explotaciones ganaderas sobre contaminación ambiental. Control y vigilancia.

Tema 58. Aguas residuales. Residuos sólidos urbanos y residuos peligrosos. Riesgos para la salud. Gestión de residuos urbanos. Envases y residuos de envases.

Tema 59. Biocidas. Plagas y vectores. Enfermedades transmitidas por vectores. Vigilancia y lucha antivectorial integrada.

Tema 60. Programas de sanidad ambiental. Peligros ambientales emergentes. Control de la legionelosis. Factores ambientales como determinantes de salud. Seguridad química.

Tema 61. Condiciones y normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano. SANDACH: regulación, gestión y comités

Tema 62. Medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en animales vivos y sus productos.

Tema 63. Medicamentos veterinarios. Piensos medicamentosos y premezclas. Farmacovigilancia veterinaria. Normativa aplicable.

Tema 64. Certificación, normalización y acreditación en la industria agroalimentaria. Marco normativo.

Tema 65. Procedimiento y requisitos para la expedición de la certificación veterinaria para la exportación. Tipos de certificados y requisitos de exportación. Sistema auditado de autocontroles específicos para la exportación a terceros países. Listas de establecimientos.

Tema 66. Laboratorios de Salud Pública. Estructura en Castilla-La Mancha. Gestión Laboratorial. Laboratorios Nacionales y Comunitarios de Referencia: funciones, técnicas y matrices analizadas. Acondicionamiento de muestras e informes adjuntos. Elaboración de informes de resultados. Autorización de laboratorios en Castilla-La Mancha para la realización de análisis en sanidad alimentaria y ambiental.

Tema 67. Laboratorios de Sanidad Animal y Pecuarios. Estructura en Castilla-La Mancha. Gestión laboratorial. Laboratorios Nacionales y Comunitarios de Referencia: funciones, técnicas y matrices analizadas. Acondicionamiento de muestras e informes adjuntos. Elaboración de informes de resultados.

Tema 68. Buenas Prácticas de Laboratorio. Acreditación. Técnicas analíticas más habituales en los Laboratorios de Salud Pública, de Sanidad Animal y Pecuarios.

Tema 69. Zoonosis. Clasificación de zoonosis. Zoonosis y seguridad alimentaria. Medidas de prevención. Control y erradicación de las zoonosis.

Tema 70. Zoonosis. Principales zoonosis en Castilla-La Mancha. Programas específicos en Castilla-La Mancha. Normativa aplicable.

## II. Producciones Ganaderas, Sanidad, Bienestar Animal y Desarrollo Rural

Tema 71. Organizaciones mundiales relacionadas con agricultura y ganadería. FAO. Estrategia de UE en sanidad animal.

Tema 72. Servicios veterinarios europeos. Organización Mundial de Sanidad animal (OIE). Código Zoosanitario Internacional.

Tema 73. Razas autóctonas españolas. Importancia como conservadoras del patrimonio genético. Su función en el mantenimiento del medio natural. Principales razas. Asociaciones de criadores.

Tema 74. Selección y mejora genética. Libros genealógicos y esquemas de selección de razas castellano-manchegas.

Tema 75. Alimentación animal. La industria en alimentación animal. Materias y sustancias empleadas en la fabricación de piensos. Usos de las Proteínas Animales Transformadas (PATs), marco legal. Controles Oficiales. Registros. Implicaciones en seguridad alimentaria.

Tema 76. Las producciones intensivas y extensivas. Diferencias y problemática. Prevención de las enfermedades ganaderas. La bioseguridad.

Tema 77. Ordenación de explotaciones ganaderas. Procedimiento y requisitos para la autorización de explotaciones. Registros. Aspectos en Castilla-La Mancha.

Tema 78. La vacunación: tipos de vacuna y el sistema inmunitario. Principios generales y su aplicación en la granja. La Desparasitación.

Tema 79. Producción en avicultura, acuicultura continental y apicultura. Censos e importancia económica.

Tema 80. Producción de leche. Censos e importancia económica. Requisitos higiosanitarios de la producción. Trazabilidad.

Tema 81. Producción de carne de vacuno. Censos e importancia económica. Clasificación de canales. Programas de calidad de la carne.

Tema 82. Producción de carne de ovino y caprino. Censos e importancia económica. Clasificación de canales. Programas de calidad de la carne.

Tema 83. Producción de la carne de porcino, aves y conejos. Censos e importancia económica. Programas de calidad y clasificación de canales.

Tema 84. Normativa básica en Sanidad Animal. Enfermedades de Declaración Obligatoria. Alerta Sanitaria Veterinaria (RASVE).

Tema 85. Bienestar animal: importancia en la PAC. Bienestar en el transporte de animales vivos.

Tema 86. Protección de los animales en el sacrificio. Requisitos generales. Requisitos adicionales aplicables a los mataderos. Vaciado Sanitario y matanza de emergencia. Aspectos complementarios a valorar. Normativa aplicable.

Tema 87. Protección de animales de compañía y de experimentación. Animales peligrosos. Referencia a Castilla-La Mancha. Normativa aplicable.

Tema 88. Agrupaciones de Defensa Sanitaria Ganadera. Programa sanitario obligatorio. Veterinarios autorizados. Núcleos zoológicos.

Tema 89. Identificación animal. Importancia y objetivos. Identificación de las distintas especies animales. Bases de datos relacionadas. Controles oficiales.

Tema 90. Movimiento pecuario. Controles oficiales en origen y destino. TRACES. Centros de concentración de animales. Certámenes. Mercados. Centros de limpieza y desinfección.

Tema 91. Situación sanitaria del ganado vacuno. Programas de lucha y erradicación de las enfermedades de esta especie. Interés zoonótico. Calificaciones sanitarias.

Tema 92. Situación sanitaria del ganado ovino y caprino. Programas de lucha y erradicación de las enfermedades de estas especies. Interés zoonótico. Calificaciones sanitarias.

Tema 93. Encefalopatías Espongiformes Transmisibles. Programa coordinado de lucha y erradicación. Retirada y gestión de MER. Relación con SANDACH.

Tema 94. Importación de animales vivos. Importación de productos de origen animal. Importación de productos de origen vegetal.

Tema 95. Situación sanitaria del ganado porcino y equino. Programas de lucha y erradicación de las enfermedades de estas especies. Calificaciones sanitarias.

Tema 96. Situación sanitaria avícola y cunícola. Interés zoonótico. Programas de lucha y erradicación de las enfermedades de estas especies. Calificaciones sanitarias.

Tema 97. Situación sanitaria apícola y de la acuicultura. Programas de lucha y erradicación de las enfermedades de estas especies. Calificación sanitaria.

Tema 98. Organización mundial de comercio. Sector agrario en la UE. La PAC. Toma de decisiones: Direcciones Generales de la Comisión. Comités Veterinarios.

Tema 99. Condicionalidad. Pago único. Fondos comunitarios. Organismos certificadores, coordinadores y pagadores.

Tema 100. La OCM única: sector de la leche y productos lácteos. Antecedentes, evolución y características. Productos que comprende. Campañas de comercialización. Gestión del mercado interior. Régimen de intercambios.

Tema 101. La OCM única: sector de la carne de vacuno, ovino y caprino. Antecedentes, evolución y características. Productos que comprende. Campañas de comercialización. Gestión del mercado interior. Régimen de intercambio

Tema 102. La OCM única: sector de la carne de porcino, aves y huevos. Antecedentes, evolución y características. Productos que comprende. Campañas de comercialización. Gestión del mercado interior. Régimen de intercambios.

Tema 103. Política de desarrollo rural: PDR de Castilla-La Mancha, especial referencia a la ganadería.

Tema 104. Transformación y comercialización de los productos agrarios. Importancia en Castilla-La Mancha. La Ley12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria.

Tema 105. Asociacionismo agrario. Tipos de sociedades agrarias. Normativa en Castilla-La Mancha.