

de la Ley 29/1998, de 13 de julio, de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, ambos plazos contados a partir del día siguiente a su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID, significándose que en caso de interponer recurso de reposición no se podrá interponer recurso contencioso-administrativo hasta que aquel sea resuelto expresamente o se haya producido la desestimación presunta del mismo.

Madrid, a 5 de octubre de 2018.—El Vicepresidente, Consejero de Presidencia y Portavoz del Gobierno, PD (Orden 1/2018, de 30 de mayo; BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID de 1 de junio), la Viceconsejera de Presidencia, Blanca María Pinedo Texidor.

ANEXO I

PROGRAMA CORRESPONDIENTE A LAS PRUEBAS SELECTIVAS PARA EL INGRESO EN EL CUERPO DE TÉCNICOS SUPERIORES DE SALUD PÚBLICA, ESCALA DE VETERINARIA, DE ADMINISTRACIÓN ESPECIAL, GRUPO A, SUBGRUPO A1, DE LA COMUNIDAD DE MADRID

Temario general

1. La Constitución Española de 1978: características, estructura, principios y valores fundamentales. Los derechos fundamentales y su especial protección.
2. La organización territorial del Estado. Las Comunidades Autónomas y los Estatutos de Autonomía. La articulación del Estado de las Autonomías: distribución competencial y conflictos de competencias. La Administración de las Comunidades Autónomas. La Administración Local: provincias, municipios y otras entidades locales. La coordinación entre las distintas Administraciones Públicas.
3. El Estatuto de Autonomía de la Comunidad de Madrid: estructura y contenido. Las competencias de la Comunidad de Madrid: potestad legislativa, potestad reglamentaria y función ejecutiva.
4. La Asamblea de Madrid: composición, elección y funciones. Funcionamiento, órganos y estatuto de sus miembros. El procedimiento legislativo. La Ley de Gobierno y Administración de la Comunidad de Madrid: estructura y contenido. El Gobierno de la Comunidad de Madrid: el Presidente y los Consejeros.
5. La Administración de la Comunidad de Madrid: organización y estructura básica de las Consejerías. La Administración Institucional de la Comunidad de Madrid. La Administración de Justicia en la Comunidad de Madrid.
6. Las Instituciones de la Unión Europea: Consejo Europeo, Consejo, Comisión Europea, Parlamento Europeo, Tribunal de Justicia de la Unión Europea, Banco Central Europeo y Tribunal de Cuentas Europeo.
7. Las fuentes del Derecho Comunitario Europeo. Las relaciones entre el Derecho Comunitario y el ordenamiento jurídico de los Estados miembros. Las funciones de los Estados miembros en la aplicación del Derecho Comunitario. La participación de las Comunidades Autónomas en la aplicación del Derecho Comunitario.
8. Los contratos en el Sector Público. Clases de contratos. Disposiciones comunes. Requisitos necesarios para la celebración de los contratos. Perfección y formalización. Actuaciones administrativas preparatorias. Formas de adjudicación. Extinción de los contratos.
9. El personal al servicio de las Administraciones Públicas. El texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público. Clases de personal al servicio de las Administraciones Públicas. Situaciones administrativas. Derechos y deberes. Incompatibilidades. El régimen disciplinario. La pérdida de la condición de funcionario. El sistema de retribuciones. La promoción profesional de los funcionarios. La Ley de la Función Pública de la Comunidad de Madrid.
10. La Hacienda Pública en la Constitución Española. Los Presupuestos Generales del Estado. El control del gasto público, la estabilidad presupuestaria y la sostenibilidad financiera.
11. La Hacienda Pública de la Comunidad de Madrid. La Ley Reguladora de la Hacienda de la Comunidad de Madrid: estructura y principios generales. Los Presupuestos Generales de la Comunidad de Madrid: contenido y estructura. El ciclo presupuestario. Tasas que gravan servicios prestados por las Instituciones de Salud Pública. Normativa comunitaria, nacional y de la Comunidad de Madrid.

12. Las fuentes del Derecho Administrativo. La Constitución. La Ley. Disposiciones del Ejecutivo con fuerza de ley. El Reglamento y los límites de la potestad reglamentaria.

13. La Ley del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas: objeto y ámbito de aplicación. Derechos de los ciudadanos en sus relaciones con las Administraciones Públicas. El procedimiento administrativo común: concepto, principios generales y fases del procedimiento. Los procedimientos administrativos especiales.

14. La legalidad administrativa. El acto administrativo: eficacia y validez, presunción de validez y eficacia, nulidad y anulabilidad. La revisión de los actos administrativos: la revisión de oficio. Los recursos administrativos. El recurso contencioso-administrativo.

15. La responsabilidad patrimonial de la Administración en el régimen jurídico español. Lesión determinante, sujetos y causas de imputación. La extensión de la reparación. La acción de responsabilidad. Responsabilidad de las autoridades y funcionarios. Responsabilidad de la Administración por actos de sus concesionarios y contratistas.

16. La Ley de Régimen Jurídico del Sector Público: disposiciones generales, principios de actuación y funcionamiento del Sector Público. Funcionamiento electrónico del Sector Público.

17. La 19/2013, de 9 de diciembre, de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno. El Consejo de Transparencia y Buen Gobierno: funciones. Especial referencia a la Comunidad de Madrid y a su Portal de Transparencia.

Temario específico

I. Temas de producción agraria, sanidad animal y comercialización agraria

1. Evolución y situación actual de la ganadería en la Comunidad de Madrid. Censos y mapas ganaderos. Estructura. Ganadería intensiva, extensiva, sector equino y otras producciones alternativas.

2. El sector apícola en la Comunidad de Madrid. Estructura y dimensión. Enfermedades parasitarias e infecciosas de mayor importancia. Legislación. Ayudas en la Comunidad de Madrid.

3. Razas autóctonas en la Comunidad de Madrid. Situación actual. Distribución. Ayudas.

4. La ganadería madrileña en la conservación y mejora medioambiental. Subproductos en explotaciones ganaderas y su forma de explotación. Pastos y rastrojeras. Ganadería ecológica. Calificación ambiental y evaluación del impacto medioambiental.

5. La Política Agraria Común.

6. Identificación y movimiento pecuario de animales de las especies bovina, ovina, caprina, porcina y equina. Legislación. Registro General de Movimientos de Ganado (REMO) y Registro General de Identificación Individual de Animales (RIIA). Intercambios intracomunitarios e importaciones de terceros países.

7. Registro de Explotaciones Ganaderas y Registro de Actividades Económico-Pecuarías en la Comunidad de Madrid y España.

8. Ley de Sanidad Animal.

9. Importancia de la sanidad animal. Situación sanitaria de la ganadería española en relación al resto de los países de la Unión Europea.

10. Enfermedades de declaración obligatoria. Legislación. Calificación sanitaria de explotaciones. Legislación.

11. Programas nacionales de erradicación de enfermedades: Tuberculosis bovina. Epizootiología y diagnóstico. Brucelosis bovina, brucelosis ovina y caprina. Epizootiología y diagnóstico.

12. Encefalopatía espongiforme bovina y tembladera o scrapie. Legislación. Epizootiología y diagnóstico. Programa integral coordinado de vigilancia y control. Situación actual.

13. Subproductos animales no destinados a consumo humano. Categorización. Transporte. Destrucción. Legislación. Controles.

14. Fiebre aftosa y lengua azul: Epizootiología y diagnóstico. Planes de lucha y erradicación.

15. Alimentación animal. Materias primas para la alimentación animal. Sustancias y productos indeseables en la alimentación animal. Comercialización de piensos compuestos.

16. Aditivos en la alimentación animal. Encefalopatías espongiformes transmisibles (EET): Medidas relacionadas con la alimentación animal. Piensos medicamentosos. Planes de control y legislación.

17. Mejora genética. Asociaciones de criadores de razas puras. Libros genealógicos y esquemas de selección.
18. Medicamentos de uso veterinario. Legislación.
19. Ley de Protección de los Animales Domésticos de la Comunidad de Madrid y Perros Potencialmente Peligrosos.
20. Rabia. Etiología. Ciclos de transmisión. Diagnóstico. Campañas de vacunación. Legislación.
21. Protección de los animales utilizados para experimentación y otros fines científicos.
22. Protección y bienestar animal durante la cría, transporte y sacrificio de los animales de abasto. Legislación y control.

II. *Temas de prevención y promoción de la salud, sanidad ambiental, e higiene y seguridad alimentaria*

A) Temas de prevención y promoción de la salud

23. Ley General de Sanidad. Ley de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid. Ley General de Salud Pública.
24. Prevención y protección de la salud. Concepto. Objetivos. Líneas de intervención sanitaria.
25. La planificación, programación y evaluación sanitaria. Conceptos y metodología. Aplicación en los programas de salud pública. Sistemas de Información Geográfica. Utilidad en salud pública.
26. Educación sanitaria. Concepto. Técnicas y métodos. Objetivos. Líneas de intervención sanitaria.
27. Bioestadística. Parámetros estadísticos. Medidas de tendencia central y de dispersión. Distribuciones más frecuentes. Comparación de parámetros. Correlación y regresión.
28. Bioestadística: Muestreo probabilístico y no probabilístico. Significación estadística. Test de hipótesis de una muestra y homogeneidad de dos muestras.
29. Clasificación y características de los estudios epidemiológicos. Instrumentos de medida. Indicadores de morbilidad y mortalidad.
30. Estudio de brotes epidémicos y actuaciones frente a la sospecha de un brote.
31. Vigilancia epidemiológica. Conceptos generales. Sistemas de Vigilancia Epidemiológica. Normativa.
32. Laboratorios de análisis de aguas, legionela y alimentos. Laboratorios de referencia. Organismos de acreditación. Sistemas de garantía de calidad.
33. Alimentación y nutrición: Conceptos generales. Composición y calidad nutritiva de los alimentos. Métodos de valoración de la ingesta de alimentos. Nutrición y Salud Pública.

B) Temas de sanidad ambiental

34. Salud Ambiental: Conceptos básicos. Riesgos ambientales sobre la salud. Metodología de diagnósticos de salud ambiental. Competencias de las distintas Administraciones Públicas.
35. Contaminación atmosférica. Naturaleza y características de los agentes contaminantes. Riesgos para la salud. Sistemas de vigilancia. Legislación.
36. Contaminación del suelo: Origen. Naturaleza y características de los agentes contaminantes. Riesgos para la salud y factores condicionantes. Legislación.
37. Sistemas de abastecimiento de aguas de consumo público. Inspección y control sanitario de abastecimientos y de la calidad de aguas de consumo. Sistemas de vigilancia sanitaria. Legislación.
38. Vertidos industriales. Residuos sólidos urbanos y residuos peligrosos. Riesgos para la salud. Legislación.
39. Legionelosis. Instalaciones de riesgo. Medidas preventivas. Legislación. Actuación ante la sospecha de brote de legionelosis: Inspección, muestreo y medidas de control.
40. La lucha antivectorial en el control de enfermedades transmisibles. Control integrado de plagas. Pautas de actuación con criterios sanitarios. Técnicas empleadas.
41. Biocidas. Clasificación. Riesgos para la salud. Requisitos para su puesta en mercado. Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas. Responsables técnicos y aplicadores. Inspección y control sanitario. Legislación.
42. Detergentes y limpiadores. Lejías. Requisitos de fabricación y comercialización. Inspección y control sanitario. Legislación.

C) Temas de higiene y seguridad alimentaria

43. Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Estructura organizativa del control oficial de la seguridad alimentaria en Europa y España. Competencias y coordinación administrativa. Legislación.

44. Principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.

45. Control oficial en alimentos. Organización de los controles oficiales. Requisitos de las autoridades competentes. Legislación. Planes nacionales de control oficial plurianual: Principios y directrices. Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria. Legislación.

46. Actividades, métodos y técnicas de control oficial. Metodología de la inspección y auditoría de las empresas alimentarias. Certificación oficial. Toma de muestras y análisis de alimentos. Actuaciones en caso de incumplimiento. Infracciones y sanciones. Medidas de ejecución comunitarias. Legislación.

47. Auditorías del control oficial. Criterios para su realización. Legislación.

48. Autorización y registro de empresas alimentarias y alimentos. Legislación.

49. Redes de alertas alimentarias nacionales y comunitarias. Concepto. Organización y funcionamientos. Evaluación, gestión y comunicación de emergencias o crisis alimentarias.

50. Requisitos higiénicos generales aplicables a todos los operadores de empresa alimentaria. Legislación.

51. El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en las empresas alimentarias. Principios. Criterios de flexibilidad para su aplicación en todas las situaciones. Legislación.

52. Guías de prácticas correctas de higiene. Elaboración, difusión y uso. Contenidos. Guías nacionales y guías comunitarias. Relación con el sistema APPCC. Legislación.

53. Formación de los trabajadores en higiene alimentaria. Aspectos a considerar por las empresas alimentarias en sus planes de formación. Legislación.

54. Sistemas de gestión de la calidad aplicables a la seguridad alimentaria. Certificación y acreditación. Principales normas y estándares relacionados.

55. Información alimentaria facilitada al consumidor: Principios y requisitos generales de la información alimentaria. Información alimentaria obligatoria. Legislación.

56. Sustancias o productos que causan alergias e intolerancias alimentarias. Medidas de prevención y control en la empresa alimentaria. Legislación.

57. Publicidad engañosa. Normativa de aplicación sobre declaraciones nutricionales y saludables. Información al consumidor a través del etiquetado y la publicidad de alimentos. Registro Comunitario de Declaraciones.

58. Calidad Alimentaria. Regímenes de calidad diferenciada. Desarrollo normativo. Indicaciones geográficas y denominaciones de origen. Productos ecológicos: Producción y etiquetado.

59. Trazabilidad. Requisitos generales. Requisitos específicos. Legislación.

60. Almacenamiento y transporte de alimentos. Comercio minorista de alimentación, mercadillos y venta ambulante. Principales riesgos asociados. Requisitos. Legislación.

61. Conservación de alimentos. Métodos físicos y químicos. Alimentos irradiados. Conservas y semiconservas.

62. Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Bases científicas de los criterios de higiene del proceso y de seguridad alimentaria. Normas específicas para las pruebas. Acciones ante resultados insatisfactorios. Estudios de vida útil y análisis de tendencias. Legislación.

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

64. Materiales en contacto con alimentos. Condiciones que deben reunir. Controles específicos. Plásticos. Celulosas. Cerámicas. Legislación.

65. Contaminantes en los productos alimenticios. Procedimientos comunitarios. Bases científicas de los contenidos máximos. Principales alimentos y sustancias reguladas. Métodos de muestreo y análisis. Legislación.

66. Residuos de plaguicidas en alimentos. Bases científicas de los límites máximos. Principales alimentos y sustancias reguladas. Métodos de muestreo y análisis. Programas de control comunitario y nacional. Legislación.

67. Alimentos modificados genéticamente (AMGs) y nuevos alimentos: Concepto, autorización, etiquetado y trazabilidad. Legislación.

68. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Principales riesgos asociados. Legislación.
69. Productos destinados a una alimentación especial. Requisitos técnico-sanitarios generales y específicos. Preparados para lactantes, de continuación y otros alimentos infantiles. Alimentos destinados a usos médicos especiales. Productos alimenticios destinados a dietas de bajo valor energético para reducción de peso.
70. Complementos alimenticios. Adición de vitaminas y minerales y otras sustancias a alimentos. Legislación.
71. Residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias. Bases científicas de los límites máximos. Métodos de muestreo y análisis. Plan Nacional de Investigación de Residuos. Legislación.
72. Requisitos sanitarios aplicables a la producción y comercialización de carne fresca en mataderos. Legislación.
73. Control oficial en mataderos. Funciones del Veterinario Oficial: Auditoría e inspección. Inspección ante mortem y post mortem. Legislación.
74. Caza silvestre, carne de espectáculos taurinos y matanzas domiciliarias. Principales riesgos asociados. Requisitos sanitarios. Legislación.
75. Requisitos específicos de higiene aplicables a la producción y comercialización de carne despiezada, carne picada, preparados de carne, carne separada mecánicamente y otros productos cárnicos. Principales riesgos asociados. Legislación.
76. Requisitos específicos de higiene aplicables a la producción y comercialización de leche y productos lácteos, huevos, ovoproductos, ancas de rana y caracoles. Principales riesgos asociados. Control oficial. Legislación.
77. Requisitos específicos de higiene aplicables a la producción y comercialización de productos de la pesca y de acuicultura, moluscos bivalvos, crustáceos y derivados. Principales riesgos asociados. Control oficial. Legislación.
78. Normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne. Legislación.
79. Encefalopatías espongiformes transmisibles: Control oficial en mataderos, salas de tratamiento de carne de reses de lidia, salas de despiece y carnicerías. Legislación.
80. Productos alimenticios de origen vegetal. Riesgos asociados a su producción y comercialización. Hongos y setas comestibles: Principales especies comestibles y venenosas. Legislación.
81. Zoonosis. Conceptos. Resistencia a los antimicrobianos de los agentes zoonóticos. Programas de vigilancia, control y educación sanitaria en la Comunidad de Madrid. Evaluación de fuentes y tendencias. Legislación.
82. Zoonosis emergentes en animales de compañía y fauna silvestre. Actuaciones para su prevención y control. Importancia en salud pública.
83. Leishmaniosis. Etiología y epizootiología. Medidas de vigilancia y control ambiental, reservorios y vector. Educación sanitaria.
84. Principales zoonosis alimentarias: Campilobacteriosis. Salmonelosis. Listeriosis. Triquinosis. Escherichia coli verotoxigénica. Anisakiasis. Botulismo. Yersiniosis.