

ANEXO

PROGRAMA CORRESPONDIENTE A LAS PRUEBAS SELECTIVAS PARA LA ADQUISICIÓN DE LA CONDICIÓN DE PERSONAL FUNCIONARIO DE CARRERA DEL CUERPO DE TÉCNICOS SUPERIORES DE SALUD PÚBLICA, ESCALA DE VETERINARIA, DE ADMINISTRACIÓN ESPECIAL, GRUPO A, SUBGRUPO A1, DE LA COMUNIDAD DE MADRID

1. La Constitución Española de 1978: estructura y contenido. Derechos y deberes fundamentales. Su garantía y suspensión.
2. 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.
3. La Administración Autonómica: Organización y estructura básica de las Consejerías. La Administración Institucional.
4. El principio de igualdad entre mujeres y hombres. La tutela contra la discriminación. El marco normativo para la promoción de la igualdad de género y para la protección integral contra la violencia de género, la LGTBIfobia y la discriminación por razón de orientación e identidad sexual. Especial referencia a la Comunidad de Madrid.
5. Derechos y deberes de los empleados públicos. Código de conducta. Régimen de incompatibilidades. Responsabilidad de los empleados públicos. Régimen disciplinario.
6. Evolución y situación actual de la ganadería en la Comunidad de Madrid. Censos y mapas ganaderos. Estructura. Ganadería intensiva, extensiva, sector equino, sector apícola y otras producciones alternativas.
7. Registro de Explotaciones Ganaderas. La ordenación de las explotaciones ganaderas. Programas de ordenación. El impacto ambiental de las explotaciones ganaderas. Normativa legal.

8. Identificación, trazabilidad 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. Registro de transportistas de animales vivos (SIRENTRA). Trazabilidad de la leche cruda (Letra Q).
9. Ley de Sanidad Animal. Reglamento UE 2016/429, del Parlamento y del Consejo (“Legislación sobre sanidad animal”).
10. Enfermedades de declaración obligatoria. Sistemas de vigilancia, control y notificación de las enfermedades. Red de Alerta Sanitaria Veterinaria. Plan Coordinado de Alerta Sanitaria en sanidad animal. Planes de contingencia contra enfermedades. Legislación.
11. Programas nacionales de erradicación de enfermedades. Normativa legal para la vigilancia y control.
12. Principales enfermedades infecto-contagiosas del ganado vacuno, ovino y caprino. Programas oficiales de vigilancia y control. Epidemiología, diagnóstico, control y erradicación.
13. Principales enfermedades infecto-contagiosas del ganado porcino y avícola. Programas oficiales de vigilancia y control. Epidemiología, planes de vigilancia, diagnóstico, control y erradicación.
14. Principales enfermedades infecto-contagiosas del ganado equino y apícola. Programas oficiales de vigilancia y control. Epidemiología, planes de vigilancia, diagnóstico, control y erradicación.
15. Subproductos animales no destinados a consumo humano. Categorización. Transporte. Destrucción. Legislación. Programa Nacional de Control Oficial SANDACH en establecimientos y transporte.

16. Alimentación animal. Normativa sobre higiene, seguridad y etiquetado de piensos. Los procedimientos para la autorización y registro en la Unión Europea. Sustancias indeseables en la alimentación animal.
17. Los aditivos en la alimentación animal. Pienso medicamentoso. Plan Nacional de control oficial de la alimentación Animal.
18. Medicamentos veterinarios. Programa Nacional de Control Oficial de la distribución, prescripción y dispensación de medicamentos veterinarios. PRESVET. Normativa aplicable.
19. La selección ganadera. Nuevo marco zootécnico de la UE. Programa Nacional de conservación, mejora y fomento de las razas ganaderas. Asociaciones de criadores de razas puras. Libros genealógicos y esquemas de selección. Control del rendimiento lechero.
20. La industria agroalimentaria en la Comunidad de Madrid. Estructura. Censo. Ayudas. Figuras de calidad y ganadería ecológica.
21. Ley de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid.
22. Rabia. Etiología. Ciclos de transmisión. Diagnóstico. Plan de Contingencia en animales domésticos. Legislación.
23. Bienestar animal en las explotaciones ganaderas. Legislación. Plan Nacional de Control Oficial de Bienestar en las Explotaciones Ganaderas.
24. Protección de los animales utilizados para experimentación y otros fines científicos.
25. Protección y bienestar animal en el transporte y sacrificio de los animales de abasto. Legislación y control.

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

36. Salud Ambiental: Conceptos básicos. Riesgos ambientales sobre la salud. Metodología de diagnósticos de salud ambiental. Competencias de las distintas Administraciones Públicas.
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. Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Estructura organizativa del control oficial de la seguridad alimentaria en Europa y España. Competencias y coordinación administrativa. Legislación.
43. Control oficial en alimentos. Requisitos de las autoridades competentes. Legislación. Planes nacionales de control oficial plurianual: Principios y directrices. Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria.
44. 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.

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

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

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

48. 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.

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

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

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

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

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

54. Conservación de alimentos. Métodos físicos y químicos. Alimentos irradiados. Conservas y semiconservas.
55. 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.
56. Ingredientes tecnológicos: Aditivos, enzimas, aromas y coadyuvantes. Procedimiento de autorización y condiciones de uso. Reevaluación de aditivos. Especificaciones. Legislación.
57. Materiales en contacto con alimentos. Condiciones que deben reunir. Controles específicos. Plásticos. Celulosas. Cerámicas. Legislación.
58. Contaminantes en los productos alimenticios. Procedimientos comunitarios. Bases científicas de los contenidos máximos. Principales alimentos y sustancias reguladas. Métodos de muestreo y análisis. Legislación.
59. 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.
60. Alimentos modificados genéticamente (AMGs) y nuevos alimentos: Concepto, autorización, etiquetado y trazabilidad. Legislación.
61. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Principales riesgos asociados. Legislación.
62. 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.

63. Complementos alimenticios. Adición de vitaminas y minerales y otras sustancias a alimentos. Legislación.
64. 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.
65. Requisitos sanitarios aplicables a la producción y comercialización de carne fresca en mataderos. Legislación.
66. Control oficial en mataderos. Funciones del Veterinario Oficial: Auditoría e inspección. Inspección ante mortem y post mortem. Legislación.
67. 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.
68. 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.
69. 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.
70. Normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne. Legislación.
71. Encefalopatías espongiiformes transmisibles: Control oficial en mataderos, salas de tratamiento de carne de reses de lidia, salas de despiece y carnicerías. Legislación.

72. Productos alimenticios de origen vegetal. Riesgos asociados a su producción y comercialización. Hongos y setas comestibles: Principales especies comestibles y venenosas. Legislación.

73. 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.

74. Leishmaniosis. Etiología y epizootiología. Medidas de vigilancia y control ambiental, reservorios y vector. Educación sanitaria.

75. Principales zoonosis alimentarias: Campilobacteriosis. Salmonelosis. Listeriosis. Triquinosis. Escherichia coli verotoxigénica. Anisakiasis. Botulismo. Yersiniosis