



EXERCICIS I TEMARI D'ACCÉS AL COS FACULTATIU SUPERIOR, ESCALA SANITÀRIA, ESPECIALITAT VETERINÀRIA

1. EXERCICIS.....	1
1.1. TORN LLIURE	1
1.1.1 Primer exercici	1
1.1.2 Segon exercici	1
1.1.3 Tercer exercici	2
1.2 TORN DE PROMOCIÓ INTERNA (VERTICAL, HORIZONTAL I CREUADA)	2
1.2.1 Primer exercici	2
1.2.2 Segon exercici	2
1. TEMARIS DE MATÈRIES COMUNES.....	3
1.1. COS FACULTATIU SUPERIOR	3
3. TEMARIS DE MATÈRIES ESPECÍFIQUES	5
COS FACULTATIU SUPERIOR, ESCALA SANITÀRIA, ESPECIALITAT VETERINÀRIA	5

1. EXERCICIS

1.1. Torn lliure

1.1.1 Primer exercici

De caràcter obligatori i eliminatori. Consistirà a respondre per escrit un qüestionari tipus test de 60 preguntes amb quatre respostes alternatives, de les quals només una és correcta, referides al temari de matèries comunes del cos.

Es qualificarà de 0 a 10 punts. Cada pregunta resposta correctament es valorarà amb 0,166 punts; les preguntes no resoltes, tant si figuren les quatre opcions en blanc com si figuren amb més d'una resposta, no es valoraran. Quant a les preguntes amb resposta errònia, es penalitzaran amb un terç del valor assignat a la resposta correcta. El test que hauran de respondre les persones aspirants es designarà per sorteig públic entre un mínim de cinc alternatives diferents.

El temps per desenvolupar aquest exercici serà de 90 minuts i per superar-lo serà necessari obtenir la puntuació mínima de 5 punts.

La qualificació de l'exercici es farà de manera mecanitzada i garantint l'anonimat.

En cas que el Tribunal acordi l'anul·lació d'alguna o algunes de les preguntes, per haver detectat d'ofici algun error manifest durant la realització de l'exercici o perquè aquest es detecti com a conseqüència de les al·legacions que posteriorment es presentin, s'ajustarà el valor de cada pregunta per tal que la puntuació màxima sigui de 10 punts.

1.1.2 Segon exercici

De caràcter obligatori i eliminatori. Consistirà a desenvolupar per escrit tres temes, designats per sorteig públic, d'entre el temari de matèries específiques corresponents al cos, l'escala o l'especialitat de què es tracti. L'exercici s'efectuarà el mateix dia en dues sessions. A la primera sessió, d'una durada de quatre hores, se sortejaran i desenvoluparan dos temes. A la segona sessió d'una durada de dues hores, se sortejarà i desenvoluparà un tema. En el sorteig de la segona sessió s'han d'excloure els temes que hagin sortit en el sorteig de la primera sessió.



Entre l'acabament de la primera sessió i el començament de la segona ha de transcórrer una hora.

Es valoraran els coneixements exposats sobre els temes que corresponguin, així com la claredat i l'ordre d'idees i la qualitat de l'expressió escrita.

La qualificació de l'exercici es farà de la manera següent: cada tema es qualificarà de 0 a 10 punts, la qualificació final de l'exercici serà la mitjana obtinguda en els tres temes. Per superar aquesta prova serà necessari obtenir la nota mínima en cada tema de 3 punts i que la nota mitjana dels tres temes sigui igual a 5 punts o superior.

1.1.3 Tercer exercici

De caràcter obligatori i eliminatori. Consistirà a resoldre per escrit dos casos pràctics designats per sorteig públic entre un mínim de deu alternatives diferents, referit al temari de matèries comunes i específiques i a les funcions del cos, l'escala o l'especialitat de què es tracti.

El temps per resoldre aquest exercici serà de quatre hores.

Les persones aspirants podran fer ús dels textos de normativa legal que creguin oportuns i que hi duguin. El Tribunal podrà retirar a les persones opositores els esmentats textos quan consideri que no reuneixen les característiques de textos de normativa legal.

Es valorarà la capacitat de raciocini, la sistemàtica i claredat d'idees, i la correcta interpretació de la normativa aplicable als casos plantejats.

La qualificació de l'exercici es farà de la manera següent: cada cas pràctic es qualificarà de 0 a 10 punts, la qualificació final de l'exercici serà la mitjana obtinguda en els dos casos pràctics. Per superar aquesta prova serà necessari obtenir la nota mínima en cada cas pràctic de 3 punts i que la nota mitjana dels dos casos sigui igual a 5 punts o superior.

1.2 Torn de promoció interna (vertical, horitzontal i creuada)

1.2.1 Primer exercici

De caràcter obligatori i eliminatori. Consistirà a desenvolupar per escrit tres temes, designats per sorteig públic, d'entre el temari de matèries específiques corresponents al cos, l'escala o l'especialitat de què es tracti. L'exercici s'efectuarà el mateix dia en dues sessions. A la primera sessió, d'una durada de quatre hores, se sortejaran quatre temes i les persones opositores n'hauran de triar i desenvolupar dos temes. A la segona sessió, d'una durada de dues hores, se sortejarà dos temes i les persones aspirants n'hauran de triar i desenvolupar un tema. En el sorteig de la segona sessió s'han d'excloure els temes que hagin sortit en el sorteig de la primera sessió.

Entre l'acabament de la primera sessió i el començament de la segona ha de transcórrer una hora.

Es valoraran els coneixements exposats sobre els temes que corresponguin, així com la claredat i l'ordre d'idees i la qualitat de l'expressió escrita.

La qualificació de l'exercici es farà de la manera següent: cada tema es qualificarà de 0 a 15 punts, la qualificació final de l'exercici serà la mitjana obtinguda en els tres temes. Per superar aquesta prova serà necessari obtenir la nota mínima en cada tema de 4,5 punts i que la nota mitjana dels tres temes sigui igual a 7,5 punts o superior.

1.2.2 Segon exercici

De caràcter obligatori i eliminatori. Consistirà a resoldre per escrit dos casos pràctics d'entre quatre designats per sorteig públic entre un mínim de deu alternatives diferents, referit al temari de matèries comunes i específiques i a les funcions del cos, l'escala o l'especialitat de què es tracti.

El temps per resoldre aquest exercici serà de quatre hores.



Els aspirants podran fer ús dels textos de normativa legal que creguin oportuns i que hi duguin. El Tribunal podrà retirar a les persones opositores els esmentats textos quan consideri que no reuneixen les característiques de textos de normativa legal.

Es valorarà la capacitat de raonament, la sistemàtica i claredat d'idees, i la correcta interpretació de la normativa aplicable als casos plantejats.

La qualificació de l'exercici es farà de la manera següent: cada cas pràctic es qualificarà de 0 a 15 punts, la qualificació final de l'exercici serà la mitjana obtinguda en els dos casos pràctics. Per superar aquesta prova serà necessari obtenir la nota mínima en cada cas pràctic de 4,5 punts i que la nota mitjana dels dos casos pràctics sigui igual a 7,5 punts o superior.

2. TEMARIS DE MATÈRIES COMUNES

2.1. Cos facultatiu superior

Tema 1. La Constitució espanyola de 1978: estructura i contingut. Els principis constitucionals i els valors superiors. Els drets i els deures fonamentals: garantia i suspensió. La reforma de la Constitució. El Tribunal Constitucional.

Tema 2. La Corona. Funcions constitucionals del rei. Successió i regència. Les Corts Generals: composició, atribucions i funcionament. El Poder Judicial. L'organització judicial espanyola. Altres òrgans constitucionals: el Defensor del Poble i el Tribunal de Comptes.

Tema 3. El Govern i l'Administració. Relacions del Govern amb les Corts Generals. L'Administració general de l'Estat: regulació i composició.

Tema 4. L'Estat de les autonomies: les comunitats autònomes. Funcions i competències de l'Estat i de les comunitats autònomes. Distribució de competències entre l'Estat i les comunitats autònomes.

Tema 5. La Unió Europea: els tractats. Les institucions: el Consell, el Parlament, la Comissió i el Tribunal de Justícia. Les fons del dret comunitari. Els fons estructurals i els seus objectius prioritaris.

Tema 6. Les llibertats comunitàries. Les polítiques comunes de la Unió Europea: especial referència a la política regional comunitària. El Fons Europeu de Desenvolupament Regional (FEDER). El Fons Social Europeu (FSE). El Fons de Cohesió (FC). El Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural (FEADER) i El Fons Europeu Marítim i de Pesca (FEMP).

Tema 7. La Comunitat Autònoma de les Illes Balears: antecedents històrics i culturals. L'Estatut d'autonomia de les Illes Balears: estructura, contingut bàsic i principis fonamentals. Competències de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears. La reforma de l'Estatut d'autonomia.

Tema 8. Institucions bàsiques de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears. El Parlament de les Illes Balears: composició, atribucions i funcionament. El Síndic de Greuges. La Sindicatura de Comptes. El Consell Consultiu.

Tema 9. El president o la presidenta de les Illes Balears. El Govern de les Illes Balears. L'estructura de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears: les conselleries, les direccions generals i les secretaries generals.

Tema 10. L'Administració institucional. L'Administració corporativa. Especial referència als col·legis professionals. La Llei 7/2010, de 21 de juliol, del sector públic instrumental de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears.

Tema 11. Les fonts del dret administratiu (I). Concepte de dret administratiu. Jerarquia de fonts. La Constitució. La llei. Disposicions normatives amb força de llei. Els estatuts d'autonomia i les lleis de les comunitats autònomes.

Tema 12. Les fonts del dret administratiu (II). El reglament: concepte i classes. La potestat reglamentària: fonament, titulars i límits. Procediment d'elaboració de reglaments.



Tema 13. Règim jurídic del sector públic: concepte, principis d'actuació i funcionament. Els òrgans de les administracions públiques: especial referència als òrgans col·legiats. L'atribució de competències als òrgans administratius: delegació, avocació, encàrrec de gestió, delegació de signatura i suplència. Les relacions interadministratives. Els convenis.

Tema 14. L'acte administratiu: característiques generals. Requisits, validesa i eficàcia, inderogabilitat singular, classes. Nul·litat i anul·labilitat. La revisió dels actes administratius: recursos.

Tema 15. El procediment administratiu: concepte, naturalesa i principis generals. Fases del procediment: iniciació, ordenació, instrucció i finalització. Execució.

Tema 16. La potestat sancionadora de les administracions públiques: principis i procediment. La responsabilitat patrimonial de les administracions públiques: principis i procediment. Responsabilitat de les autoritats i del personal al servei de les administracions públiques.

Tema 17. Els contractes del sector públic. Concepte, classes i elements. Capacitat per contractar i procediment. El compliment dels contractes. Revisió de preus. Resolució, rescissió i denúncia dels contractes. Especialitats dels diversos tipus de contractes. L'encàrrec de gestió sotmesa a la legislació de contractació.

Tema 18. Les subvencions públiques: concepte i naturalesa. Legislació bàsica nacional i autonòmica aplicable.

Tema 19. L'activitat administrativa de servei públic. Formes de gestió dels serveis públics. La gestió directa. Modalitats de gestió indirecta. La concessió.

Tema 20. Règim jurídic del personal al servei de les administracions públiques: règim estatutari i laboral. L'Estatut bàsic de l'empleat públic. Competències de les comunitats autònomes. La Llei de la funció pública de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears: estructura i contingut.

Tema 21. El règim jurídic del personal al servei de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears. Classes de personal. Accés. Procediments per a la provisió de llocs de treball. Carrera i promoció professional. Drets i deures. Situacions administratives.

Tema 22. Ètica pública. Règim d'incompatibilitats. El codi ètic dels empleats públics de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears. Règim disciplinari.

Tema 23. El pressupost de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears: contingut i estructura. Criteris de classificació dels crèdits pressupostaris. El cicle pressupostari. Les modificacions pressupostàries. El procediment general d'execució de la despesa pública: fases, òrgans competents i documents comptables. El control intern i extern de la gestió econòmica de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears.

Tema 24. La direcció pública. El personal directiu professional. Tipus de direcció. Direcció d'equips. La motivació. La gestió de conflictes. La planificació de la gestió pública.

Tema 25. La transparència administrativa: legislació bàsica i autonòmica.

Tema 26. L'administració electrònica: principis. Els serveis públics electrònics i el dret de la ciutadania a accedir-hi. Els serveis de col·laboració interadministrativa. La interoperabilitat.

Tema 27. Normativa europea, estatal i autonòmica en matèria d'igualtat, no-discriminació i violència de gènere. El Pla d'igualtat del personal de Serveis Generals de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears.

Tema 28. La Llei de prevenció de riscos laborals. Riscos i mesures preventives associades al lloc de treball.

Tema 29. La protecció de dades de caràcter personal. El règim jurídic de la protecció de dades de caràcter personal. Drets de la ciutadania en matèria de protecció de dades. Tipologia de fitxers. Creació i inscripcions de fitxers públics. Infraccions i sancions. Els plans d'auditoria i control.



3. TEMARIS DE MATÈRIES ESPECÍFIQUES

Cos facultatiu superior, escala sanitària, especialitat veterinària

Tema 1. El Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.

Tema 2. El Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris. Requisits higiènic general aplicables a les empreses alimentàries i a la producció primària de les explotacions ramaderes.

Tema 3. El sistema d'anàlisi de perills i control de punts crítics (APPCC) en les empreses alimentàries i en les d'alimentació animal. Principis. Prerequisits.

Tema 4. El Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal: disposicions generals. Obligacions dels operadors d'empreses alimentàries.

Tema 5. Criteris de flexibilitat en l'aplicació dels reglaments europeus d'higiene dels aliments i en els sistemes de control basats en l'APPCC. Guies de pràctiques correctes d'higiene. Legislació.

Tema 6. El Reglament (CE) núm. 854/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització de controls oficials dels productes d'origen animal destinats al consum humà: disposicions generals. Controls oficials en relació amb els establiments comunitaris.

Tema 7. El Reglament (CE) núm. 882/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, sobre els controls oficials efectuats per garantir la verificació del compliment de la legislació en matèria de pinsos i aliments i la normativa sobre salut animal i benestar dels animals. El control oficial en aliments. Organització dels controls oficials. Requisits de les autoritats competents.

Tema 8. Aspectes generals del Pla Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentària. Programes específics de competència ramadera i de seguretat alimentària. L'informe anual.

Tema 9. Activitats, mètodes i tècniques de control oficial. Metodologia de la inspecció i l'auditoria de les empreses agroalimentàries. El procediment general de presa de mostres: el Reial decret 1945/1983, de 22 de juny, pel qual es regulen les infraccions i sancions en matèria de defensa del consumidor i de la producció agroalimentària.

Tema 10. El Reial decret 1749/1998, de 31 de juliol, pel qual s'estableixen les mesures de control aplicables a determinades substàncies i els seus residus en els animals vius i els seus productes. El Pla Nacional d'Investigació de Residus. Procediment comunitari per a la fixació dels límits màxims de residus en substàncies farmacològicament actives en els aliments d'origen animal, i la seva classificació. Normativa aplicable.

Tema 11. Acreditació de laboratoris d'assaig i calibratge acord amb la norma UNE EN ISO/IEC 17025. Exigències normatives. Requisits.

Tema 12. Traçabilitat en animals, aliments i pinsos. Requisits generals. Requisits específics. Legislació.

Tema 13. Les zoonosis alimentàries i no alimentàries. Concepte, classificació, principals zoonosis a la Unió Europea. Sistemes generals de lluita, prevenció i control.

Tema 14. L'impacte de la globalització i el canvi climàtic en les malalties emergents o reemergents. La iniciativa «Una sola salut».

Tema 15. Programa Integral Coordinat de Vigilància i Control de les Encefalopaties Espongiformes Transmissibles dels Animals (EET). Normativa aplicable.



- Tema 16. Subproductes animals no destinats al consum humà (SANDACH). Normativa aplicable.
- Tema 17. Requisits de benestar animal en el sacrifici i matança dels animals. Reglament (CE) núm. 1099/2009 del Consell, de 24 de setembre de 2009, relatiu a la protecció dels animals en el moment de la matança.
- Tema 18. Neteja, desinfecció i control de plagues en la indústria alimentària, en explotacions ramaderes i en els mitjans de transport animal.
- Tema 19. Procediment i requisits de la certificació veterinària oficial per a l'exportació. CEXGAN. TRACES. Normativa aplicable.
- Tema 20. Pla Nacional de Resistències Antimicrobianes. Vigilància de les resistències als antimicrobians. Normativa aplicable.
- Tema 21. Organització Mundial de la Sanitat Animal (OIE). Organismes competents de la Unió Europea. Organismes competents a Espanya i a les Illes Balears. Malalties de declaració obligatòria. Sistemes de vigilància i control i notificació de les malalties. Pla Coordinat d'Alerta Sanitària en Sanitat Animal. Plans de contingència contra malalties.
- Tema 22. La Llei 8/2003, de 24 d'abril, de sanitat animal. Reglament (UE) 2016/429 del Parlament Europeu i del Consell, de 9 de març de 2016, relatiu a les malalties transmissibles dels animals i pel qual es modifiquen o deroguen alguns actes en matèria de sanitat animal.
- Tema 23. Sistemes generals de lluita i control de les malalties animals. Associacions ramaderes de defensa sanitària. Normativa d'aplicable.
- Tema 24. Programa d'eradicació de la tuberculosi bovina. Programa de vigilància de la brucel·losi bovina, la leucosi bovina enzoòtica i la peripneumònia contagiosa bovina.
- Tema 25. Programa de vigilància de la brucel·losi ovina i caprina. Programa de prevenció i vigilància serològica i entomològica de la malaltia de la llengua blava.
- Tema 26. Programa de vigilància sanitària porcina. Programa de lluita, control i eradicació de la malaltia d'Aujeszky.
- Tema 27. Programa de vigilància de la influència aviària en aus de corral i silvestres. Programa de vigilància i control de determinats serotips de salmonel·la en pollastres d'engreix (boiler), gallines ponedores i gallines reproductors de l'espècie *Gallus gallus*.
- Tema 28. Principals malalties de les abelles mel·líferes: etiologia, epidemiologia, diagnòstic, tractament, prevenció i control. Programa nacional de lluita i control de les malalties de les abelles de la mel (Reial decret 608/2006).
- Tema 29. Principals processos infecciosos dels èquids: arteritis infecciosa equina, anèmia infecciosa equina, metritis contagiosa equina, febre/encefalitis del Nil occidental. Etiologia, epidemiologia, diagnòstic, prevenció i control.
- Tema 30. Principals malalties infectocontagioses en aqüicultura. Epidemiologia, diagnòstic, control i eradicació. Malalties de declaració obligatòria a la Unió Europea, situació actual i normativa aplicable.
- Tema 31. El Reial decret 1082/2009, de 3 de juliol, pel qual s'estableixen els requisits de sanitat animal per al moviment d'animals d'explotacions cinegètiques, d'aqüicultura continental i de nuclis zoològics, com també d'animals de fauna silvestre. Programa de vigilància de la fauna silvestre.
- Tema 32. Principis generals relatius als controls veterinaris i zootècnics aplicables en els intercanvis comunitaris de determinats animals vius i productes. La Directiva 90/425/CEE del Consell, de 26 de juny de 1990, relativa als controls veterinaris i zootècnics aplicables en els intercanvis intracomunitaris de determinats animals vius i productes amb vista a la realització del mercat interior, i la Directiva 92/65/CEE del Consell, de 13 de juliol de 1992, per la qual s'estableixen les condicions de policia sanitària aplicables als intercanvis i les importats a la Comunitat d'animals,



esperma, òvuls i embrions no sotmesos, respecte d'aquestes condicions, a les normatives comunitàries específiques a les quals es refereix la secció I de l'annex A de la Directiva 90/425/CEE.

Tema 33. Bioseguretat en les explotacions ramaderes.

Tema 34. L'ordenació zootècnica i sanitària de les explotacions ramaderes. Normativa aplicable.

Tema 35. Sistema Integral de Traçabilitat Animal. Registre General de Moviments de Bestiar (REMO). Registre General d'Identificació Individual d'Animals (RIIA).

Tema 36. Identificació dels animals de producció. Normativa aplicable.

Tema 37. Benestar animal en les explotacions ramaderes. Normativa aplicable.

Tema 38. Benestar animal dels animals d'experimentació i dels animals de parcs zoològics. Normativa aplicable.

Tema 39. La protecció dels animals en el transport. Aspectes tècnics i normativa aplicable.

Tema 40. El Reial decret 2129/2008, de 26 de desembre, pel qual s'estableix el Programa nacional de conservació, millora i foment de les races ramaderes.

Tema 41. El Reial decret 841/2011, de 17 de juny, pel qual s'estableixen les condicions bàsiques de recollida, emmagatzematge, distribució i comercialització de material genètic de les espècies bovina, ovina, cabrum i porcina, i dels èquids.

Tema 42. L'alimentació animal: conceptes bàsics, mètodes, matèries primeres, substàncies indesitjables, premescles i additius.

Tema 43. Producció i comercialització de productes d'alimentació animal. Autorització i registre dels establiments. Normativa d'aplicació. Sistemes informàtics en alimentació animal: SILUM i RASSF. Programa de control oficial.

Tema 44. Programa nacional de control oficial de les condicions higienicosanitàries de la producció i de la traçabilitat de llet crua de vaca, ovella i cabra.

Tema 45. La Llei 1/1992, de 8 d'abril, de protecció dels animals que viuen en l'entorn humà. Normativa de desplegament. Identificació dels animals de companyia. Registre de nuclis zoològics.

Tema 46. Prescripció, dispensació, ús i control oficial del medicament veterinari en animals de producció ramadera. Normativa aplicable. Vigilància de medicaments veterinaris.

Tema 47. La Política Agrària Comuna (PAC). Origen, principis, objectius i instruments. Evolució i reformes de la PAC: causes i avaluació. La PAC actual. Aplicació a Espanya.

Tema 48. L'Organització Comuna de Mercats Agrícoles (OCM Única). Xarxa de seguretat dels mercats agraris. Cerca de l'equilibri en la cadena de valor agroalimentària. Mesures específiques de suport.

Tema 49. La ramaderia a les Illes Balears. Situació actual, característiques i tendències. Principals races explotades d'animals de producció: característiques, aptituds i produccions.

Tema 50. La ramaderia ecològica: requisits per a la producció i la comercialització. Organismes de control. Normativa aplicable. Sistemes de producció alternatius en avicultura: avantatges i inconvenients. Normativa d'aplicació.

Tema 51. Els races autòctones i els agrupacions racials de les Illes Balears. Situació actual, característiques i normativa aplicable.

Tema 52. La Llei 12/2013, de 2 d'agost, de mesures per millorar el funcionament de la cadena alimentària. El Reial decret 1363/2012, de 28 de setembre, pel qual es regula el reconeixement de les organitzacions de productors de llet i de les organitzacions interprofessionals en el sector làctic i s'estableixen les seves condicions de contractació.



Tema 53. La Llei 12/2014, de 16 de desembre, agrària dels Illes Balears: disposicions generals, producció ramadera, venda directa de productes obtinguts de l'activitat agrària i complementària. Logotip de venda directa.

Tema 54. Problemàtica sanitària i ambiental dels fems i els purins. Utilització de les dejeccions ramaderes com a fertilitzants agrícoles. Femers, pla de producció i gestió de fems, i llibre de registre de producció i gestió de fems. Codi de bones pràctiques agràries.

Tema 55. La qualitat agroalimentària: fórmules obligatòries i voluntàries. Qualitat comercial obligatòria. Qualitat comercial voluntària: acreditació i certificació. Qualitat diferenciada: denominació d'origen protegida, indicació geogràfica protegida i especialitat tradicional garantida.

Tema 56. La Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat: principis generals i actuacions sanitàries del sistema de salut. Intervenció pública en relació amb la salut individual i col·lectiva. Infraccions i sancions. Competència de les administracions públiques.

Tema 57. El concepte de salut pública. Determinants de la salut. La salut pública en el marc de la Unió Europea i d'Espanya. Plans i programes d'acció en l'àmbit de la salut. Principi de precaució. La Llei 33/2011, de 4 d'octubre, general de salut pública.

Tema 58. L'organització del sistema sanitari dels aliments. Organismes competents de la Comunitat Autònoma, l'Estat i la Unió Europea en el control sanitari dels aliments.

Tema 59. Principals organismes nacionals i internacionals d'avaluació de riscos. L'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària. El Centre Europeu per al Control i la Prevenció de malalties.

Tema 60. Principis, concepte i mètodes de l'anàlisi del risc: la determinació, la gestió i la comunicació del risc.

Tema 61. Epidemiologia, prevenció i control dels malalties transmeses per aliments i aigües. Perills biològics i químics. Fonts de contaminació i efectes sobre la salut.

Tema 62. Recerca de brots de malalties alimentàries en els humans. Principis dels mètodes de prova de laboratori i les seves aplicacions per al diagnòstic.

Tema 63. La Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.

Tema 64. La Llei 5/2003 de 4 d'abril, de salut de les Illes Balears, i la Llei 16/2010, de 28 de desembre, de salut pública dels Illes Balears. Concepte d'autoritat sanitària. Competències de les administracions públiques. La intervenció pública en relació amb la salut individual i col·lectiva.

Tema 65. Els programes d'assegurament de la qualitat aplicats per les empreses alimentàries i de pinsos, i la seva avaluació. Sistemes de gestió de la qualitat aplicables a la seguretat alimentària. Certificació i acreditació. Principals normes i estàndards relacionats. La norma ISO 22000. Les normes internacionals BRC (*British Retail Consortium*) i IFS (*International Food Standard*).

Tema 66. Requisits específics relatius a la carn d'ungulats domèstics, d'aus de corral i lagomorfs, de caça de cria i silvestre; a la carn picada, els preparats de carn i la carn separada mecànicament, i als productes carnis, els greixos animals fosos, els llardons, estómacs, bufetes i intestins tractats.

Tema 67. Control oficial de carns fresques: funcions del veterinari oficial. Actuacions consecutives als controls. Responsabilitats i freqüència dels controls. Requisits específics per al bestiar boví, oví i cabrum, els solípedes i els suïds domèstics, les aus de corral, els lagomorfs de cria, la caça de cria i la caça silvestre. Normes específiques per als controls oficials de la presència de triquina en la carn. Legislació.

Tema 68. Requisits específics d'higiene relatius als mol·luscs bivalves vius i als productes de la pesca. Control oficial de mol·luscs bivalves vius: controls oficials de mol·luscs bivalves vius procedents de zones de producció classificades. Controls oficials relatius als pectínids i als gasteròpodes marins vius que no s'alimenten per filtració recollits fora de les zones de producció



classificades. El control de les biotoxines en mol·luscs bivalves i altres organismes procedents de la pesca, el marisqueig i l'aqüicultura.

Tema 69. Requisits específics d'higiene relatius a la llet crua i als productes làctics. Requisits específics d'higiene relatius a ous i ovoproductes. Control oficial.

Tema 70. Criteris microbiològics aplicables als aliments: definició, tipus i conceptes bàsics. Estudis de vida útil. Establiment de dates de consum. Legislació i guies d'aplicació. Control oficial.

Tema 71. Contaminants en els productes alimentosos. Procediments comunitaris. Bases científiques dels continguts màxims. Principals aliments i substàncies regulades. Mètodes de mostreig i anàlisi. Legislació i control oficial.

Tema 72. Residus de plaguicides en aliments. Bases científiques dels límits màxims. Principals aliments i substàncies regulades. Mètodes de mostreig i anàlisi. Programes de control comunitari i nacional. Legislació i control oficial.

Tema 73. Altres perills que s'han de considerar en la indústria alimentària: perills físics. Substàncies o productes que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Mesures de prevenció i control en l'empresa alimentària. Normativa. Control oficial.

Tema 74. Xarxa d'alerta alimentària: sistema comunitari d'intercanvi ràpid d'informació. Gestió de crisis i situacions d'emergència. El Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments i el registre autonòmic.

Tema 75. Principis d'higiene en la manipulació d'aliments. Formació dels manipuladors d'aliments. Aspectes que les empreses alimentàries han d'incloure en els seus plans de formació. Normes d'higiene per a l'elaboració, la distribució i el comerç de menjar preparat. Control oficial.

Tema 76. Ingredients tecnològics: additius alimentaris, enzims i aromes. Necessitats d'ús i perills associats als mateixos. Establiment dels límits d'ús. Legislació d'aplicació. Condicions d'etiquetatge en els aliments. Control oficial.

Tema 77. Conservació dels aliments. Mètodes físics i químics. Aliments irradiats. Conserves i semiconserves. Normativa i control oficial.

Tema 78. Materials en contacte amb aliments. Condicions que han de complir. Controls específics. Plàstics. Cel·luloses. Ceràmiques. Legislació. Control oficial.

Tema 79. Envasament d'aliments. Envasament al buit i en atmosferes protectores. Envasos intel·ligents. Estudis de vida útil. Tecnologia i riscos sanitaris associats. Normativa.

Tema 80. Informació alimentària facilitada al consumidor: Principis i requisits generals de la informació alimentària. Informació alimentària obligatòria. Legislació. Control oficial.

Tema 81. Declaracions nutricionals i de propietats saludables en els aliments. L'addició de vitamines, minerals i altres substàncies als aliments. Legislació. Control oficial.

Tema 82. Complementos alimentosos. Normativa. Control oficial.

Tema 83. Preparats per a lactants i preparats de continuació. Aliments elaborats a base de cereals i aliments infantils. Aliments per a usos mèdics especials. Substitutius de la dieta completa per al control del pes. Normativa. Control oficial.

Tema 84. Emmagatzematge i transport d'aliments. Legislació. El comerç detallista d'alimentació. Establiments permanents i no permanents. Normativa i control oficial.

Tema 85. Criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà. Aigües minerals naturals i aigües de deu envasades per a consum humà. Aigües preparades envasades. Normativa. Control oficial.

Tema 86. Olis vegetals comestibles. Greixos comestibles. Normativa. Control oficial.



Tema 87. Productes alimentosos d'origen vegetal. Riscs associats a la seva producció i comercialització. Fongs i bolets comestibles: principals espècies comestibles i verinoses. Legislació. Control oficial.

Tema 88. Farines i derivats. Begudes alcohòliques. Begudes no alcohòliques. Normativa i control oficial.

Tema 89. Conserves i semiconserves vegetals. Sucs i nèctars. Normativa i control oficial.

Tema 90. Nous aliments. Nous ingredients. Organismes modificats genèticament. Normativa i control oficial.