



## EXERCICIOS Y TEMARIO DE ACCESO AL CUERPO FACULTATIVO SUPERIOR, ESCALA SANITARIA, ESPECIALIDAD VETERINARIA DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LAS ILLES BALEARS

<b>1. EJERCICIOS CUERPO FACULTATIVO SUPERIOR .....</b>	<b>1</b>
1.1. TURNO LIBRE .....	1
1.1.1. <i>Primer ejercicio</i> .....	1
1.1.2. <i>Segundo ejercicio</i> .....	2
1.1.3. <i>Tercer ejercicio</i> .....	2
1.2. TURNO DE PROMOCIÓN INTERNA (VERTICAL, HORIZONTAL Y CRUZADA) .....	3
1.2.1. <i>Primer ejercicio</i> .....	3
1.2.2. <i>Segundo ejercicio</i> .....	3
<b>2. MATERIAS COMUNES .....</b>	<b>3</b>
<b>3. MATERIAS ESPECÍFICAS.....</b>	<b>6</b>

### 1. EJERCICIOS CUERPO FACULTATIVO SUPERIOR

#### 1.1. Turno libre

##### 1.1.1. *Primer ejercicio*

De carácter obligatorio y eliminatorio. Consistirá en responder por escrito un cuestionario tipo test de 60 preguntas con cuatro respuestas alternativas, de las cuales únicamente una es correcta, referidas al temario de materias comunes del cuerpo.

Se calificará de 0 a 10 puntos. Cada pregunta respondida correctamente se valorará con 0,166 puntos; las preguntas no resueltas, tanto si figuran las cuatro opciones en blanco como si figuran con más de una respuesta, no se valorarán. En cuanto a las preguntas con respuesta errónea, se penalizarán con un tercio del valor asignado a la respuesta correcta. El test que deberán responder las personas aspirantes se designará por sorteo público entre un mínimo de cinco alternativas diferentes.

El tiempo para desarrollar este ejercicio será de 90 minutos y para superarlo será necesario obtener la puntuación mínima de 5 puntos.

La calificación del ejercicio se hará de manera mecanizada y garantizando el anonimato.

En caso de que el Tribunal acuerde la anulación de alguna o algunas de las preguntas, por haber detectado de oficio algún error manifiesto durante la realización del ejercicio o porque éste se detecte como consecuencia de las



alegaciones que posteriormente se presenten, se ajustará el valor de cada pregunta a fin de que la puntuación máxima sea de 10 puntos

### **1.1.2. Segundo ejercicio**

De carácter obligatorio y eliminatorio. Consistirá en desarrollar por escrito tres temas, designados por sorteo público, de entre el temario de materias específicas correspondientes al cuerpo, la escala o la especialidad de que se trate. El ejercicio se efectuará el mismo día en dos sesiones. En la primera sesión, de una duración de cuatro horas, se sortearán y desarrollarán dos temas. A la segunda sesión, de una duración de dos horas, se sorteará y desarrollará un tema. En el sorteo de la segunda sesión se deberán excluir los temas que hayan salido en el sorteo de la primera sesión.

Entre la finalización de la primera sesión y el inicio de la segunda sesión deberá transcurrir una hora.

Se valorarán los conocimientos expuestos sobre los temas que correspondan, así como la claridad y el orden de ideas y la calidad de la expresión escrita.

La calificación del ejercicio se hará de la manera siguiente: cada tema se calificará de 0 a 10 puntos, la calificación final del ejercicio será la media obtenida en los tres temas. Para superar esta prueba será necesario obtener la nota mínima en cada tema de 3 puntos y que la nota media de los tres temas sea igual a 5 puntos o superior.

### **1.1.3. Tercer ejercicio**

De carácter obligatorio y eliminatorio. Consistirá en resolver por escrito dos casos prácticos designados por sorteo público entre un mínimo de diez alternativas diferentes, referido al temario materias comunes y específicas y a las funciones del cuerpo, la escala o la especialidad de que se trate.

El tiempo para resolver este ejercicio será de cuatro horas.

Las personas aspirantes podrán hacer uso de los textos de normativa legal que crean oportunos y lleven consigo. El Tribunal podrá retirar los mencionados textos a las personas opositoras cuando considere que no reúnan las características de textos de normativa legal.

Se valorará la capacidad de raciocinio, la sistemática y claridad de ideas, y la correcta interpretación de la normativa aplicable a los casos planteados.

La calificación del ejercicio se hará de la manera siguiente: cada caso práctico se calificará de 0 a 10 puntos, la calificación final del ejercicio será la media obtenida en los dos casos prácticos. Para superar esta prueba será necesario obtener la nota mínima en cada caso práctico de 3 puntos y que la nota media de los dos casos sea igual a 5 puntos o superior.



## **1.2. Turno de promoción interna (vertical, horizontal y cruzada)**

### **1.2.1. Primer ejercicio**

De carácter obligatorio y eliminatorio. Consistirá en desarrollar por escrito tres temas, designados por sorteo público, de entre el temario de materias específicas correspondientes al cuerpo, la escala o la especialidad de que se trate. El ejercicio se efectuará el mismo día en dos sesiones. En la primera sesión, de una duración de cuatro horas, se sortearán cuatro temas y las personas opositoras deberán escoger y desarrollar dos temas. En la segunda sesión, de una duración de dos horas, se sortearán dos temas y las personas aspirantes deberán escoger y desarrollar un tema. En el sorteo de la segunda sesión se excluirán los temas que hayan salido en el sorteo de la primera sesión.

Entre la finalización de la primera sesión y el inicio de la segunda sesión deberá transcurrir una hora.

Se valorarán los conocimientos expuestos sobre los temas que correspondan, así como la claridad y el orden de ideas y la calidad de la expresión escrita.

La calificación del ejercicio se hará de la manera siguiente: cada tema se calificará de 0 a 15 puntos, la calificación final del ejercicio será la media obtenida en los tres temas. Para superar esta prueba será necesario obtener la nota mínima en cada tema de 4,5 puntos y que la nota media de los tres temas sea igual a 7,5 puntos o superior.

### **1.2.2. Segundo ejercicio**

De carácter obligatorio y eliminatorio. Consistirá en resolver por escrito dos casos prácticos de entre cuatro designados por sorteo público de entre un mínimo de diez alternativas diferentes, referido al temario de materias comunes y específicas y a las funciones del cuerpo, la escala o la especialidad de que se trate.

El tiempo para resolver este ejercicio será de cuatro horas.

Las personas aspirantes podrán hacer uso de los textos de normativa legal que crean oportunos y lleven consigo. El Tribunal podrá retirar a las personas opositoras los citados textos cuando considere que no reúnen las características de textos de normativa legal.

Se valorará la capacidad de raciocinio, la sistemática y claridad de ideas, y la correcta interpretación de la normativa aplicable a los casos planteados.

La calificación del ejercicio se hará de la manera siguiente: cada caso práctico se calificará de 0 a 15 puntos, la calificación final del ejercicio será la media obtenida en los dos casos prácticos. Para superar esta prueba será necesario obtener la nota mínima en cada caso práctico de 4,5 puntos y que la nota media de los dos casos sea igual a 7,5 puntos o superior.

## **2. MATERIAS COMUNES**

Tema 1. La Constitución española de 1978: estructura y contenido. Los principios constitucionales y los valores superiores. Los derechos y los deberes



fundamentales: garantía y suspensión. La reforma de la Constitución. El Tribunal Constitucional.

Tema 2. La Corona. Funciones constitucionales del rey. Sucesión y regencia. Las Cortes Generales: composición, atribuciones y funcionamiento. El Poder Judicial. La organización judicial española. Otros órganos constitucionales: el Defensor del Pueblo y el Tribunal de Cuentas.

Tema 3. El Gobierno y la Administración. Relaciones del Gobierno con las Cortes Generales. La Administración General del Estado: regulación y composición.

Tema 4. El Estado de las autonomías: las comunidades autónomas. Funciones y competencias del Estado y de las comunidades autónomas. Distribución de competencias entre el Estado y las comunidades autónomas.

Tema 5. La Unión Europea: los tratados. Las instituciones: el Consejo, el Parlamento, la Comisión y el Tribunal de Justicia. Las fuentes del derecho comunitario. Los fondos estructurales y sus objetivos prioritarios.

Tema 6. Las libertades comunitarias. Las políticas comunes de la Unión Europea: especial referencia a la política regional comunitaria. El Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER). El Fondo Social Europeo (FSE). El Fondo de Cohesión (FC). El Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) y El Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP).

Tema 7. La Comunidad Autónoma de las Illes Balears: antecedentes históricos y culturales. El Estatuto de Autonomía de las Illes Balears: estructura, contenido básico y principios fundamentales. Competencias de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears. La reforma del Estatuto de autonomía.

Tema 8. Instituciones básicas de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears. El Parlamento de las Illes Balears: composición, atribuciones y funcionamiento. El Síndic de Greuges. La Sindicatura de Cuentas. El Consejo Consultivo.

Tema 9. El presidente o la presidenta de las Illes Balears. El Gobierno de las Illes Balears. La estructura de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears: las consejerías, las direcciones generales y las secretarías generales.

Tema 10. La Administración institucional. La Administración corporativa. Especial referencia a los colegios profesionales. La Ley 7/2010, de 21 de julio, del sector público instrumental de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears.

Tema 11. Las fuentes del derecho administrativo (I). Concepto de derecho administrativo. Jerarquía de fuentes. La Constitución. La ley. Disposiciones normativas con fuerza de ley. Los estatutos de autonomía y las leyes de las comunidades autónomas.

Tema 12. Las fuentes del derecho administrativo (II). El reglamento: concepto y clases. La potestad reglamentaria: fundamento, titulares y límites. Procedimiento de elaboración de reglamentos.

Tema 13. Régimen jurídico del sector público: concepto, principios de actuación y funcionamiento. Los órganos de las administraciones públicas: especial referencia a los órganos colegiados. La atribución de competencias en los órganos



administrativos: delegación, avocación, encargo de gestión, delegación de firma y suplencia. Las relaciones interadministrativas. Los convenios.

Tema 14. El acto administrativo: características generales. Requisitos, validez y eficacia, inderogabilidad singular, clases. Nulidad y anulabilidad. La revisión de los actos administrativos: recursos.

Tema 15. El procedimiento administrativo: concepto, naturaleza y principios generales. Fases del procedimiento: iniciación, ordenación, instrucción y finalización. Ejecución.

Tema 16. La potestad sancionadora de las administraciones públicas: principios y procedimiento. La responsabilidad patrimonial de las administraciones públicas: principios y procedimiento. Responsabilidad de las autoridades y del personal al servicio de las administraciones públicas.

Tema 17. Los contratos del sector público. Concepto, clases y elementos. Capacidad para contratar y procedimiento. El cumplimiento de los contratos. Revisión de precios. Resolución, rescisión y denuncia de los contratos. Especialidades de los diversos tipos de contratos. El encargo de gestión sometida a la legislación de contratación.

Tema 18. Las subvenciones públicas: concepto y naturaleza. Legislación básica nacional y autonómica aplicable.

Tema 19. La actividad administrativa de servicio público. Formas de gestión de los servicios públicos. La gestión directa. Modalidades de gestión indirecta. La concesión.

Tema 20. Régimen jurídico del personal al servicio de las administraciones públicas: régimen estatutario y laboral. El Estatuto básico del empleado público. Competencias de las comunidades autónomas. La Ley de la Función Pública de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears: estructura y contenido.

Tema 21. El régimen jurídico del personal al servicio de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears. Clases de personal. Acceso. Procedimientos para la provisión de puestos de trabajo. Carrera y promoción profesional. Derechos y deberes. Situaciones administrativas.

Tema 22. Ética pública. Régimen de incompatibilidades. El código ético de los empleados públicos de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears. Régimen disciplinario.

Tema 23. El presupuesto de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears: contenido y estructura. Criterios de clasificación de los créditos presupuestarios. El ciclo presupuestario. Las modificaciones presupuestarias. El procedimiento general de ejecución del gasto público: fases, órganos competentes y documentos contables. El control interno y externo de la gestión económica de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears.

Tema 24. La dirección pública. El personal directivo profesional. Tipos de dirección. Dirección de equipos. La motivación. La gestión de conflictos. La planificación de la gestión pública.



Tema 25. La transparencia administrativa: legislación básica y autonómica.

Tema 26. La administración electrónica: principios. Los servicios públicos electrónicos y el derecho de acceso de la ciudadanía. Los servicios de colaboración interadministrativa. La interoperabilidad.

Tema 27. Normativa europea, estatal y autonómica en materia de igualdad, no discriminación y violencia de género. El Plan de Igualdad del personal de Servicios Generales de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears.

Tema 28. La Ley de prevención de riesgos laborales. Riesgos y medidas preventivas asociadas al puesto de trabajo.

Tema 29. La protección de datos de carácter personal. El régimen jurídico de la protección de datos de carácter personal. Derechos de la ciudadanía en materia de protección de datos. Tipología de ficheros. Creación e inscripciones de ficheros públicos. Infracciones y sanciones. Los planes de auditoría y control.

### **3. MATERIAS ESPECÍFICAS**

Tema 1. El Reglamento (CE) nº. 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el cual se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Tema 2. El Reglamento (CE) nº. 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Requisitos higiénicos generales aplicables a las empresas alimentarias y a la producción primaria de las explotaciones ganaderas.

Tema 3. El sistema de análisis de peligros y control de puntos críticos (APPCC) en las empresas alimentarias y en las de alimentación animal. Principios. Prerrequisitos.

Tema 4. El Reglamento (CE) nº. 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el cual se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal: disposiciones generales. Obligaciones de los operadores de empresas alimentarias.

Tema 5. Criterios de flexibilidad en la aplicación de los reglamentos europeos de higiene de los alimentos y en los sistemas de control basados en el APPCC. Guías de prácticas correctas de higiene. Legislación.

Tema 6. El Reglamento (CE) nº. 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el cual se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano: disposiciones generales. Controles oficiales en relación con los establecimientos comunitarios.

Tema 7. El Reglamento (CE) nº. 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales. El control oficial en



alimentos. Organización de los controles oficiales. Requisitos de las autoridades competentes.

Tema 8. Aspectos generales del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria. Programas específicos de competencia ganadera y de seguridad alimentaria. El informe anual.

Tema 9. Actividades, métodos y técnicas de control oficial. Metodología de la inspección y la auditoría de las empresas agroalimentarias. El procedimiento general de toma de muestras: el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el cual se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

Tema 10. El Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio, por el cual se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos. El Plan Nacional de Investigación de Residuos. Procedimiento comunitario para la fijación de los límites máximos de residuos en sustancias farmacológicamente activas en los alimentos de origen animal y su clasificación. Normativa aplicable.

Tema 11. Acreditación de laboratorios de ensayo y calibración de acuerdo con la norma UNE EN ISO/IEC 17025. Exigencias normativas. Requisitos.

Tema 12. Trazabilidad en animales, alimentos y piensos. Requisitos generales. Requisitos específicos. Legislación.

Tema 13. Las zoonosis alimentarias y no alimentarias. Concepto, clasificación, principales zoonosis en la Unión Europea. Sistemas generales de lucha, prevención y control.

Tema 14. El impacto de la globalización y el cambio climático en las enfermedades emergentes o reemergentes. La iniciativa «Una sola salud».

Tema 15. Programa Integral Coordinado de Vigilancia y Control de las Encefalopatías Espongiformes Transmisibles de los Animales (EET). Normativa aplicable.

Tema 16. Subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH). Normativa aplicable.

Tema 17. Requisitos de bienestar animal en el sacrificio y matanza de los animales. Reglamento (CE) nº. 1099/2009 del Consejo, de 24 de septiembre de 2009, relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza.

Tema 18. Limpieza, desinfección y control de plagas en la industria alimentaria, en explotaciones ganaderas y en los medios de transporte animal.

Tema 19. Procedimiento y requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación. CEXGAN. Trazas. Normativa aplicable.

Tema 20. Plan Nacional de Resistencias Antimicrobios. Vigilancia de las resistencias en los antimicrobicos. Normativa aplicable.

Tema 21. Organización Mundial de la Sanidad Animal (OIE). Organismos competentes de la Unión Europea. Organismos competentes en España y en las Illes Balears. Enfermedades de declaración obligatoria. Sistemas de vigilancia y



control y notificación de las enfermedades. Plan Coordinado de Alerta Sanitaria en Sanidad Animal. Planes de contingencia contra enfermedades.

Tema 22. La Ley 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal. Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de marzo de 2016, relativo a las enfermedades transmisibles de los animales y por el cual se modifican o derogan algunos actos en materia de sanidad animal.

Tema 23. Sistemas generales de lucha y control de las enfermedades animales. Asociaciones ganaderas de defensa sanitaria. Normativa de aplicable.

Tema 24. Programa de erradicación de la tuberculosis bovina. Programa de vigilancia de la brucelosis bovina, la leucosis bovina enzoótica y la perineumonía contagiosa bovina.

Tema 25. Programa de vigilancia de la brucelosis ovina y caprina. Programa de prevención y vigilancia serológica y entomológica de la enfermedad de la lengua azul.

Tema 26. Programa de vigilancia sanitaria porcina. Programa de lucha, control y erradicación de la enfermedad de Aujeszky.

Tema 27. Programa de vigilancia de la influenza aviar en aves de corral y silvestres. Programa de vigilancia y control de determinados serotipos de salmonela en pollos de engorde (boiler), gallinas ponedoras y gallinas reproductores de la especie *Gallus gallus*.

Tema 28. Principales enfermedades de las abejas melíferas: etiología, epidemiología, diagnóstico, tratamiento, prevención y control. Programa Nacional de lucha y control de las enfermedades de las abejas de la miel (Real Decreto 608/2006).

Tema 29. Principales procesos infecciosos de los équidos: arteritis infecciosa equina, anemia infecciosa equina, metritis contagiosa equina, fiebre/encefalitis del Nilo occidental. Etiología, epidemiología, diagnóstico, prevención y control.

Tema 30. Principales enfermedades infectocontagiosas en acuicultura. Epidemiología, diagnóstico, control y erradicación. Enfermedades de declaración obligatoria en la Unión Europea, situación actual y normativa aplicable.

Tema 31. El Real Decreto 1082/2009, de 3 de julio, por el cual se establecen los requisitos de sanidad animal para el movimiento de animales de explotaciones cinegéticas, de acuicultura continental y de núcleos zoológicos, como también de animales de fauna silvestre. Programa de vigilancia de la fauna silvestre.

Tema 32. Principios generales relativos a los controles veterinarios y zootécnicos aplicables en los intercambios comunitarios de determinados animales vivos y productos. La Directiva 90/425/CEE del Consejo, de 26 de junio de 1990, relativa a los controles veterinarios y zootécnicos aplicables en los intercambios intracomunitarios de determinados animales vivos y productos con vistas a la realización del mercado interior, y la Directiva 92/65/CEE del Consejo, de 13 de julio de 1992, mediante la cual se establecen las condiciones de policía sanitaria aplicables a los intercambios y las importados a la Comunidad de animales,



esperma, óvulos y embriones no sometidos, respecto de estas condiciones, a las normativas comunitarias específicas a las cuales se refiere la sección I del anexo A de la Directiva 90/425/CEE.

Tema 33. Bioseguridad en las explotaciones ganaderas.

Tema 34. La ordenación zootécnica y sanitaria de las explotaciones ganaderas. Normativa aplicable.

Tema 35. Sistema Integral de Trazabilidad Animal. Registro General de Movimientos de Ganado (REMO). Registro General de Identificación Individual de Animales (RIIA).

Tema 36. Identificación de los animales de producción. Normativa aplicable.

Tema 37. Bienestar animal en las explotaciones ganaderas. Normativa aplicable.

Tema 38. Bienestar animal de los animales de experimentación y de los animales de parques zoológicos. Normativa aplicable.

Tema 39. La protección de los animales en el transporte. Aspectos técnicos y normativa aplicable.

Tema 40. El Real Decreto 2129/2008, de 26 de diciembre, por el cual se establece el Programa nacional de conservación, mejora y fomento de las razas ganaderas.

Tema 41. El Real Decreto 841/2011, de 17 de junio, por el cual se establecen las condiciones básicas de recogida, almacenaje, distribución y comercialización de material genético de las especies bovina, ovina, caprina y porcina, y de los équidos.

Tema 42. La alimentación animal: conceptos básicos, métodos, materias primas, sustancias indeseables, premezclas y aditivos.

Tema 43. Producción y comercialización de productos de alimentación animal. Autorización y registro de los establecimientos. Normativa de aplicación. Sistemas informáticos en alimentación animal: SILUM y RASSF. Programa de control oficial.

Tema 44. Programa nacional de control oficial de las condiciones higiénico sanitarias de la producción y de la trazabilidad de leche cruda de vaca, oveja y cabra.

Tema 45. La Ley 1/1992, de 8 de abril, de protección de los animales que viven en el entorno humano. Normativa de despliegue. Identificación de los animales de compañía. Registro de núcleos zoológicos.

Tema 46. Prescripción, dispensación, uso y control oficial del medicamento veterinario en animales de producción ganadera. Normativa aplicable. Vigilancia de medicamentos veterinarios.

Tema 47. La Política Agraria Común (PAC). Origen, principios, objetivos e instrumentos. Evolución y reformas de la PAC: causas y evaluación. La PAC actual. Aplicación en España.

Tema 48. La Organización Común de Mercados Agrícolas (OCM Única). Red de seguridad de los mercados agrarios. Búsqueda del equilibrio en la cadena de valor agroalimentaria. Medidas específicas de apoyo.



Tema 49. La ganadería en las Illes Balears. Situación actual, características y tendencias. Principales razas explotadas de animales de producción: características, aptitudes y producciones.

Tema 50. La ganadería ecológica: requisitos para la producción y la comercialización. Organismos de control. Normativa aplicable. Sistemas de producción alternativos en avicultura: ventajas e inconvenientes. Normativa de aplicación.

Tema 51. Los razas autóctonas y los agrupaciones raciales de las Illes Balears. Situación actual, características y normativa aplicable.

Tema 52. La Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria. El Real Decreto 1363/2012, de 28 de septiembre, por el cual se regula el reconocimiento de las organizaciones de productores de leche y de las organizaciones interprofesionales en el sector láctico y se establecen sus condiciones de contratación.

Tema 53. La Ley 12/2014, de 16 de diciembre, agraria de los Illes Balears: disposiciones generales, producción ganadera, venta directa de productos obtenidos de la actividad agraria y complementaria. Logotipo de venta directa.

Tema 54. Problemática sanitaria y ambiental del estiércol y los purines. Utilización de las deyecciones ganaderas como fertilizantes agrícolas. Estercoleros, plan de producción y gestión de estiércol, y libro de registro de producción y gestión de estiércol. Código de buenas prácticas agrarias.

Tema 55. La calidad agroalimentaria: fórmulas obligatorias y voluntarias. Calidad comercial obligatoria. Calidad comercial voluntaria: acreditación y certificación. Calidad diferenciada: denominación de origen protegida, indicación geográfica protegida y especialidad tradicional garantizada.

Tema 56. La Ley 14/1986, de 25 de abril, general de sanidad: principios generales y actuaciones sanitarias del sistema de salud. Intervención pública en relación con la salud individual y colectiva. Infracciones y sanciones. Competencia de las administraciones públicas.

Tema 57. El concepto de salud pública. Determinantes de la salud. La salud pública en el Marco de la Unión Europea y de España. Planes y programas de acción en el ámbito de la salud. Principio de precaución. La Ley 33/2011, de 4 de octubre, general de salud pública.

Tema 58. La organización del sistema sanitario de los alimentos. Organismos competentes de la Comunidad Autónoma, el Estado y la Unión Europea en el control sanitario de los alimentos.

Tema 59. Principales organismos nacionales e internacionales de evaluación de riesgos. La Autoridad Europea de Seguridad Alimenticia. El Centro Europeo para el Control y la Prevención de enfermedades.

Tema 60. Principios, concepto y métodos del análisis del riesgo: la determinación, la gestión y la comunicación del riesgo.



Tema 61. Epidemiología, prevención y control de las enfermedades transmitidas por alimentos y aguas. Peligros biológicos y químicos. Fuentes de contaminación y efectos sobre la salud.

Tema 62. Investigación de brotes de enfermedades alimenticias en los humanos. Principios de los métodos de prueba de laboratorio y sus aplicaciones para el diagnóstico.

Tema 63. La Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

Tema 64. La Ley 5/2003 de 4 de abril, de salud de las Illes Balears, y la Ley 16/2010, de 28 de diciembre, de salud pública de los Illes Balears. Concepto de autoridad sanitaria. Competencias de las administraciones públicas. La intervención pública en relación con la salud individual y colectiva.

Tema 65. Los programas de aseguramiento de la calidad aplicados por las empresas alimentarias y de piensos y su evaluación. Sistemas de gestión de la calidad aplicables a la seguridad alimentaria. Certificación y acreditación. Principales normas y estándares relacionados. La norma ISO 22000. Las normas internacionales BRC (*British Retail Consortium*) e IFS (*International Food Standard*).

Tema 66. Requisitos específicos relativos a la carne de ungulados domésticos, de aves de corral y lagomorfos, de caza de cría y silvestre; en la carne picada, los preparados de carne y la carne separada mecánicamente, y en los productos cárnicos, las grasas animales fundidas, los chicharrones, estómagos, vejigas e intestinos tratados.

Tema 67. Control oficial de carnes frescas: funciones del veterinario oficial. Actuaciones consecutivas a los controles. Responsabilidades y frecuencia de los controles. Requisitos específicos para el ganado bovino, ovino y caprino, los solípedos y los suidos domésticos, las aves de corral, los lagomorfos de cría, la caza de cría y la caza silvestre. Normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquina en la carne. Legislación.

Tema 68. Requisitos específicos de higiene relativos a los moluscos bivalvos vivos y a los productos de la pesca. Control oficial de moluscos bivalvos vivos: controles oficiales de moluscos bivalvos vivos procedentes de zonas de producción clasificadas. Controles oficiales relativos a los pectínidos y a los gasterópodos marinos vivos que no se alimentan por filtración recogidos fuera de las zonas de producción clasificadas. El control de las biotoxinas en moluscos bivalvos y otros organismos procedentes de la pesca, el marisqueo y la acuicultura.

Tema 69. Requisitos específicos de higiene relativos a la leche cruda y a los productos lácteos. Requisitos específicos de higiene relativos a huevos y ovoproductos. Control oficial.

Tema 70. Criterios microbiológicos aplicables a los alimentos: definición, tipo y conceptos básicos. Estudios de vida útil. Establecimiento de fechas de consumo. Legislación y guías de aplicación. Control oficial.

Tema 71. Contaminantes en los productos alimentarios. Procedimientos comunitarios. Bases científicas de los contenidos máximos. Principales alimentos y sustancias reguladas. Métodos de muestreo y análisis. Legislación y control oficial.



Tema 72. 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 y control oficial.

Tema 73. Otros peligros a considerar en la industria alimentaria: peligros físicos. Sustancias o productos que causan alergias e intolerancias alimenticias. Medidas de prevención y control en la empresa alimentaria. Normativa. Control oficial.

Tema 74. Red de alerta alimentaria: sistema comunitario de intercambio rápido de información. Gestión de crisis y situaciones de emergencia. El Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y el registro autonómico.

Tema 75. Principios de higiene en la manipulación de alimentos. Formación de los manipuladores de alimentos. Aspectos que las empresas alimenticias han de incluir en sus planes de formación. Normas de higiene para la elaboración, la distribución y el comercio de comida preparado. Control oficial.

Tema 76. Ingredientes tecnológicos: aditivos alimentarios, enzimas y aromas. Necesidades de uso y peligros asociados a los mismos. Establecimiento de los límites de uso Legislación de aplicación. Condiciones de etiquetado en los alimentos. Control oficial.

Tema 77. Conservación de los alimentos. Métodos físicos y químicos. Alimentos irradiados. Conservas y semiconservas. Normativa y control oficial.

Tema 78. Materiales en contacto con alimentos. Condiciones que han de cumplir. Controles específicos. Plásticos. Celulosas. Cerámicas. Legislación. Control oficial.

Tema 79. Envasado de alimentos. Envasado al vacío y en atmósferas protectoras. Envases inteligentes. Estudios de vida útil. Tecnología y riesgos sanitarios asociados. Normativa.

Tema 80. Información alimentaria facilitada al consumidor: principios y requisitos generales de la información alimentaria. Información alimentaria obligatoria. Legislación. Control oficial.

Tema 81. Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos. La adición de vitaminas, minerales y otras sustancias en los alimentos. Legislación. Control oficial.

Tema 82. Complementos alimentarios. Normativa. Control oficial.

Tema 83. Preparados para lactantes y preparados de continuación. Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles. Alimentos para usos médicos especiales. Sustitutivos de la dieta completa para el control del peso. Normativa. Control oficial.

Tema 84. Almacenamiento y transporte de alimentos. Legislación. El comercio detallista de alimentación. Establecimientos permanentes y no permanentes. Normativa y control oficial.

Tema 85. Criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano. Aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano. Aguas preparadas envasadas. Normativa. Control oficial.



Tema 86. Aceites vegetales comestibles. Grasas comestibles. Normativa. Control oficial.

Tema 87. Productos alimentarios de origen vegetal. Riesgos asociados a su producción y comercialización. Hongos y setas comestibles: principales especies comestibles y venenosas. Legislación. Control oficial.

Tema 88. Harinas y derivados. Bebidas alcohólicas. Bebidas no alcohólicas. Normativa y control oficial.

Tema 89. Conservas y semiconservas vegetales. Zumos y néctares. Normativa y control oficial.

Tema 90. Nuevos alimentos. Nuevos ingredientes. Organismos modificados genéticamente. Normativa y control oficial.