



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

1. EJERCICIOS CUERPO FACULTATIVO SUPERIOR	1
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
2. MATERIAS COMUNES	3
3. MATERIAS ESPECÍFICAS.....	6

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. La salud y la enfermedad, conceptos. Educación sanitaria, conceptos, métodos y niveles de aplicación. Alcance y finalidades de la salud pública.

Tema 2. Promoción de la salud y prevención de la enfermedad. Alcance y objetivos. Nociones de planificación sanitaria. Identificación de problemas de salud. Estimación de recursos y necesidades.

Tema 3. Objetivos y finalidades de la epidemiología. El método epidemiológico y las fases descriptiva, analítica y experimental. La causalidad en epidemiología.

Tema 4. Aplicaciones de la estadística a los problemas de salud. Tabulación y representación de datos. Medidas principales de concentración y dispersión. Comparación de parámetros. Correlación y regresión.

Tema 5. Epidemiología general de las enfermedades transmisibles. Reservorio y fuente de infección. Los mecanismos de transmisión. La red de causas.

Tema 6. Infección y enfermedad. Conceptos y su valor epidemiológico. Epidemia, brote epidémico, endemoepidèmia y pandemia.

Tema 7. Profilaxis general de las enfermedades transmisibles. Aislamiento. Declaración de enfermedades. Desinfección, desinsectación y desratización.

Tema 8. Inmunizaciones preventivas recomendadas. El calendario de vacunaciones infantiles. Vacunaciones en grupos de riesgo.

Tema 9. Zoonosis transmisibles, alimenticias y no alimenticias. Concepto y clasificación. Hidatidosis, brucelosis, leishmaniosis y rabia.

Tema 10. Enfermedades transmisibles preferentemente por el agua y los alimentos. Fiebre tifoidea y otras salmonelosis.

Tema 11. Toxiinfecciones alimenticias. Estudio de brotes. Factores que favorecen la aparición de toxiinfecciones alimenticias. Mecanismos de prevención y control.



Tema 12. Requisitos higienicosanitarios que deben cumplir los operadores de empresa alimenticia. Formación de los manipuladores. Planes de formación. Marco legal.

Tema 13. Enfermedades transmitidas preferentemente por vía respiratoria: gripe, meningitis cerebroespinal epidémica, tuberculosis.

Tema 14. Enfermedades de transmisión sexual. Concepto general y clasificación. Sífilis, gonococia y sida.

Tema 15. Agua de consumo humano. Criterios sanitarios de calidad. Programa de vigilancia del agua. Legislación.

Tema 16. Sistemas de potabilización del agua. Sustancias para el tratamiento del agua de consumo humano.

Tema 17. Control higiénico y sanitario de las piscinas. Legislación.

Tema 18. Control higiénico y sanitario de las aguas de baño y arenas.

Tema 19. Sanidad ambiental. Actividades molestas, insalubres, nocivas y peligrosas, Código Técnico de la Edificación. Reglamentación y medidas de control sobre la contaminación atmosférica.

Tema 20. Sistemas de depuración de aguas residuales. Estaciones depuradoras y fosas sépticas. Condiciones de los vertidos. Criterios sanitarios para la reutilización. Legislación.

Tema 21. Legionelosis: estudio microbiológico. Prevención y control en instalaciones de riesgo. Legislación.

Tema 22. Productos químicos: Sustancias y mezclas peligrosas. Legislación

Tema 23. Biocidas: clasificación. Importancia sanitaria. Empresas de servicio biocidas. Legislación.

Tema 24. Lejías, detergentes y limpiadores. Control sanitario. Legislación.

Tema 25. Gestión de residuos sanitarios. Legislación.

Tema 26. Lucha contra el tabaco. Espacios sin humo.

Tema 27. Legislación alimenticia. Tipos de disposiciones nacionales y comunitarias. Competencias de las Illes Balears en materia de seguridad alimenticia.

Tema 28. Condiciones generales sanitarias de los materiales en contacto con los alimentos. Aparatos, utensilios y envases.

Tema 29. Aguas de bebida envasadas. Bebidas alcohólicas y refrescantes. Control sanitario. Marco legal.

Tema 30. Aceites, grasas vegetales y derivados. Tecnología de fabricación. Control sanitario. Marco legal.

Tema 31. Azúcares y derivados. Otros edulcorantes. Turrónes, mazapanes, caramelos. Alimentos estimulantes. Tecnología de fabricación. Marco legal.



Tema 32. Frutas, verduras y derivados. Conservas vegetales. Confituras y mermeladas de fruta. Zumos de fruta y vegetales. Horchatas. Hongos comestibles y tóxicos. Control sanitario. Tecnología de fabricación. Marco legal.

Tema 33. Condimentos y especias. Conservación y alteraciones que experimentan. Control sanitario. Marco legal.

Tema 34. Normas y sistemas de calidad y control de los establecimientos alimenticios y alimentos producidos o comercializados en el mercado intracomunitario con repercusiones en seguridad alimenticia. Plan Nacional de Control de la Cadena Alimenticia 2016-2020.

Tema 35. Autocontroles. Análisis de peligros y puestos de control críticos. Principios básicos. Directrices sobre la flexibilidad en los sistemas de autocontrol. Prerrequisitos, guías de buenas prácticas. Marco legal.

Tema 36. Alimentos para grupos especiales y alimentos enriquecidos. Complementos alimenticios. Control sanitario. Marco legal.

Tema 37. Organismos modificados genéticamente (OGM) y nuevos alimentos. Autorización. Etiquetado. Marco legal.

Tema 38. Almacenaje, conservación y transporte de alimentos. Diferentes tipos, condiciones que deben cumplir. Marco legal.

Tema 39. Comida preparada. Control oficial, inscripción en registros sanitarios, peligros microbiológicos de las comidas preparadas. Marco legal.

Tema 40. Red de alerta alimenticia.

Tema 41. Fabricación y conservación de alimentos. Ingredientes y coadyuvantes tecnológicos. Tipo y funciones. Marco legal.

Tema 42. Trazabilidad de los productos alimenticios. Control oficial. Marco legal.

Tema 43. Contaminantes en alimentos. Tipos. Marco legal. Residuos de plaguicidas en alimentos.

Tema 44. Control de peligros químicos en productos alimenticios. Objetivos, control oficial. Marco legal.

Tema 45. Control de peligros microbiológicos en productos alimenticios. Objetivos, control oficial. Marco legal.

Tema 46. Fabricación y conservación de alimentos mediante tratamiento térmico, modificación del pH, modificación de la actividad del agua, atmósferas controladas. Métodos, tecnología y control analítico. Control de los peligros más relevantes.

Tema 47. El sistema de análisis de riesgos y el control de los puntos críticos en la preparación y la conservación de alimentos en la industria alimenticia de origen no animal.

Tema 48. Investigación general de tóxicos y antídotos. Intoxicación por alimentos, bebidas y productos alimenticios. La investigación y el análisis.

Tema 49. Intoxicación por medicamentos y otras sustancias químicas, la investigación y el análisis. Intoxicación accidental.



Tema 50. Autorizaciones y registros de empresas alimentarias y alimentos. Registro de establecimientos minoristas en las Illes Balears. Marco legal nacional y autonómico.

Tema 51. Normativa sobre etiquetado de los alimentos, presentación y publicidad de los productos alimenticios. Etiquetado nutricional.

Tema 52. Control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias y alergias presentes en los alimentos. Identificación de los diferentes alérgenos en productos envasados y no envasados. Marco legal.

Tema 53. La Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición: principios, control oficial y coordinación administrativa. Instrumentos. Evaluación de los riesgos. Laboratorios. Alimentación saludable y prevención de la obesidad. Publicidad de los alimentos.

Tema 54. El acto de inspección. Metodología. Actos de inspección: requisitos esenciales. La toma de muestras: requisitos legales y técnicos. Recogida y envío de muestras al laboratorio. Análisis contradictorio y dirimente. Medidas cautelares ante incumplimientos de normativa en establecimientos sanitarios.

Tema 55. Métodos cromatográficos. Fundamentos, técnicas y aplicaciones para el análisis de aguas y alimentos.

Tema 56. Acreditación de laboratorios de ensayo y calibración conforme a la norma UNE EN ISO/IEC 17025. Exigencias normativas. Requisitos.

Tema 57. Validación y control de calidad de ensayos microbiológicos de aguas y alimentos. Precisión y recuperación. Incertidumbre.

Tema 58. Validación y control de calidad de ensayos químicos de aguas y alimentos. Precisión y recuperación. Incertidumbre.

Tema 59 Equipos de laboratorio: definición, tipo, calibración y verificación. Material de referencia. Medios de cultivo.

Tema 60. Toma de muestras, transporte, requisitos de preparación de muestras para el análisis microbiológico y químico de aguas y alimentos. Legislación de aplicación.

Tema 61. Análisis microbiológico de aguas. Bacterias, virus, parásitos. Normativa aplicable.

Tema 62. Análisis microbiológico de alimentos. Bacterias, toxinas, virus, parásitos. Normativa aplicable.

Tema 63. Análisis químico de aguas. Normativa aplicable.

Tema 64. Análisis de contaminantes químicos en alimentos. Normativa aplicable.

Tema 65. Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR). Métodos de análisis de residuos de medicamentos y sus metabolitos. Decisión 2002/657/CE.

Tema 66. Análisis nutricional de alimentos.

Tema 67. Métodos espectrométricos para el análisis de aguas y alimentos. Fundamentos y aplicación.



Tema 68. Métodos de biología molecular e inmunoensayo para el análisis de aguas y alimentos. Fundamentos y aplicación.

Tema 69. Prevención de riesgos laborales en los laboratorios.

Tema 70. El Real Decreto Legislativo 1/2015, de 24 de julio, por el cual se aprueba el texto refundido de la Ley de garantías y uso racional de medicamentos y productos sanitarios.

Tema 71. La Ley de Ordenación Farmacéutica de las Illes Balears.

Tema 72. Distribución de competencias entre el Estado y la Comunidad Autónoma de las Illes Balears en materia de medicamentos y productos sanitarios. Agencia Europea del Medicamento. Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios.

Tema 73. Laboratorios farmacéuticos. El Real Decreto 824/2010, de 25 de junio, por el cual se regulan los laboratorios farmacéuticos, los fabricantes de principios activos de uso farmacéuticos, el comercio exterior de medicamentos y los medicamentos en investigación. Las normas de fabricación correcta de medicamentos de la Unión Europea.

Tema 74. Distribución de medicamentos de uso humano. El Real Decreto 782/2013, de 11 de octubre, sobre distribución de medicamentos de uso humano. Las buenas prácticas de distribución de medicamentos de la Unión Europea.

Tema 75. Distribución y dispensación de medicamentos de uso veterinario. Normativa aplicable.

Tema 76. Oficinas de farmacia. Botiquines farmacéuticos. Criterios de planificación, autorizaciones y requisitos técnicos sanitarios. Legislación.

Tema 77. Servicios de farmacia y depósitos de medicamentos de los centros hospitalarios, los centros sociosanitarios y los centros penitenciarios. Autorizaciones, requisitos y funciones. Legislación.

Tema 78. Servicios de farmacia y depósitos de medicamentos en centros de cirugía ambulatoria. Mutuas de accidentes de trabajo, enfermedades profesionales de la Seguridad Social y centros de interrupción del embarazo.

Tema 79. La atención farmacéutica en los diferentes niveles asistenciales. Uso racional del medicamento.

Tema 80. Receta médica y órdenes de dispensación. Legislación.

Tema 81. Estupefacientes y psicotrópicos. Requisitos especiales de prescripción y dispensación de estupefacientes de uso humano y veterinario. Legislación.

Tema 82. Reacciones adversas a medicamentos. Sistema Español de Farmacovigilancia. Centro de Farmacovigilancia de las Illes Balears. Legislación.

Tema 83. Productos sanitarios. Legislación. Competencias de las administraciones públicas.

Tema 84. Productos cosméticos. Legislación. Competencias de las administraciones públicas.



Tema 85. Alertas farmacéuticas. Decreto 71/2005, de 24 de junio, por el cual se crea la red de alertas de las Illes Balears sobre riesgos para la salud derivados de medicamentos u otros productos farmacéuticos.

Tema 86. Ensayos clínicos con medicamentos. Legislación aplicable. Las normas de buena práctica clínica de la Unión Europea.

Tema 87. Formulación magistral. Legislación. Buenas prácticas de elaboración de fórmulas magistrales y preparados oficinales.

Tema 88. Preparación de medicamentos a los servicios de farmacia hospitalaria. Acreditación. Guía de preparación de medicamentos a servicios de farmacia hospitalaria.

Tema 89. Autorización de centros, servicios y establecimientos sanitarios. Generalidades. El Registro de Centros, Servicios y Establecimientos Sanitarios. Acreditación de centros sanitarios.

Tema 90. Autorización de actividades relacionadas con órganos, células y tejidos humanos para uso en humanos. Requisitos de calidad y seguridad. Requisitos de los centros de reproducción humana asistida.