

- Tema 12. Peste porcina clásica y africana: Epizootiología, diagnóstico y control.  
 Tema 13. Rabia: Epizootiología, diagnóstico y control.  
 Tema 14. Fiebre aftosa: Epizootiología, diagnóstico y control.  
 Tema 15. Anemia infecciosa equina. Encefalomielitís equina.  
 Tema 16. Influenza equina. Arteritis vírica equina. Rinoneumonitis equina.  
 Tema 17. Enfermedad de Marek. Enfermedad de Newcastle. Enfermedad de Gumboro.  
 Tema 18. Moquillo y hepatitis vírica canina: Epizootiología, diagnóstico y control. Parvovirus canina.  
 Tema 19. Equinocinosis, cisticercosis y cenurosis.  
 Tema 20. Troquinosis.  
 Tema 21. Fasciolosis y dicrocelosis.  
 Tema 22. Leishmaniasis y listeriosis.  
 Tema 23. Piroplasmosis y toxoplasmosis.  
 Tema 24. Leptospirosis y tripanosomiasis.  
 Tema 25. Coccidiosis: Epizootiología, diagnóstico y control.  
 Tema 26. Sarna y dermatomycosis en los diferentes animales.  
 Tema 27. Concepto y mecanismo de la inmunidad.  
 Tema 28. Alergia y anafilaxia. Aplicaciones prácticas.  
 Tema 29. Lucha contra las infecciones. Desinfectantes físicos y químicos: Clasificación, mecanismo de acción y modo de empleo.  
 Tema 30. Insecticidas: Clasificación, mecanismo de acción y modo de empleo. Rodenticidas: Mecanismo de acción y modo de empleo.

### Grupo tercero

- Tema 1. Orígenes del caballo. Principales razas equinas explotadas en España.  
 Tema 2. Los híbridos equinos. Producción mulatera.  
 Tema 3. Sistemas de selección. Cruzamiento, hibridación y consanguinidad.  
 Tema 4. Sistemas de cría y explotación del ganado equino.  
 Tema 5. Sistemas de cría y explotación de los rumiantes.  
 Tema 6. Sistemas de cría y explotación del ganado porcino.  
 Tema 7. Sistemas de cría y explotación de las aves.  
 Tema 8. Piscicultura. Explotación industrial de moluscos y crustáceos. Depuración.  
 Tema 9. Pastos y forrajes. Henoificación, ensilado y deshidratación de forrajes.  
 Tema 10. La carne: Estructura, composición química y valor biológico. Modificaciones bioquímicas post mortem.  
 Tema 11. Inspección de canales en el matadero. Destino de las carnes.  
 Tema 12. Clasificación y categorización de canales y carnes. Factores de calidad.  
 Tema 13. Conservación de la carne por el frío.  
 Tema 14. Conservación de la carne por el calor. Otros métodos de conservación.  
 Tema 15. Embutidos: Clasificación y composición. Alteraciones y adulteraciones.  
 Tema 16. El pescado: Composición química y valor biológico. Modificaciones bioquímicas post mortem. Inspección del pescado.  
 Tema 17. Conservación del pescado por el frío.  
 Tema 18. Conservación del pescado por el calor. Otros métodos de conservación.  
 Tema 19. Moluscos y crustáceos: Composición química y valor biológico. Modificaciones bioquímicas post mortem. Inspección de los mismos.  
 Tema 20. La leche: Composición química y valor biológico. Inspección de la leche. Productos lácteos.  
 Tema 21. Higiene y conservación de la leche.  
 Tema 22. Quesos: Clasificación, composición y valor biológico. Tecnología quesera. Inspección de quesos.  
 Tema 23. Huevos: Constitución, composición química y valor biológico. Clasificación comercial. Inspección de huevos. Ovoproductos.  
 Tema 24. Frutas, verduras y hortalizas: Composición química y valor biológico. Métodos de conservación. Inspección de frutas, verduras y conservas vegetales.  
 Tema 25. Hongos: Clasificación. Hongos tóxicos. Síndromes tóxicos producidos por su ingestión.  
 Tema 26. Toxiinfecciones alimentarias de origen bacteriano producidas por gérmenes Gram positivos.  
 Tema 27. Toxiinfecciones alimentarias de origen bacteriano producidas por gérmenes Gram negativos.  
 Tema 28. Enfermedades víricas producidas por la ingestión de alimentos: Su estudio y prevención. Micotoxicosis.  
 Tema 29. Enfermedades parasitarias transmitidas por los alimentos: Su estudio y prevención.  
 Tema 30. El agua: Caracteres físico-químicos. Potabilización e higienización de las aguas. Aguas residuales: Depuración.

### Ejercicio práctico (Laboratorio)

- Tema 1. Investigación parasitológica de una muestra de carne.  
 Tema 2. Identificación macroscópica de órganos y vísceras de las diferentes especies y de las lesiones que pueden presentar.  
 Tema 3. Identificación y clasificación de peces, moluscos y crustáceos.  
 Tema 4. Análisis físico-químico de una muestra de leche.  
 Tema 5. Análisis físico-químico de quesos, mantequillas y margarinas.  
 Tema 6. Inspección de huevos.  
 Tema 7. Inspección de conservas.  
 Tema 8. Inspección de embutidos.  
 Tema 9. Inspección de piensos simples.  
 Tema 10. Análisis de aguas.  
 Tema 11. Investigación de huevos de parásitos en heces fecales.  
 Tema 12. Técnica de realización de frotis y tinciones para examen microscópico de preparaciones bacteriológicas.  
 Tema 13. Extensión y tinción de sangre. Recuentos.  
 Tema 14. Identificación microscópica de preparaciones histológicas.  
 Tema 15. Identificación microscópica de parásitos en sus diferentes fases evolutivas.

## MINISTERIO DE ECONOMIA Y HACIENDA

**30299** RESOLUCION de 3 de noviembre de 1986, de la Subsecretaría, por la que se convocan pruebas selectivas para proveer por el procedimiento de concurso-oposición la contratación laboral de 16 plazas de Programador en este Departamento.

En cumplimiento de lo dispuesto en el Real Decreto 350/1986, de 21 de febrero, por el que se aprueba la oferta de empleo público para 1986,

Esta Subsecretaría, en uso de las competencias que le están atribuidas en el artículo 25 del Real Decreto 2223/1984, de 19 de diciembre, ha resuelto:

Primero.—Convocar pruebas selectivas para la contratación laboral de 16 plazas de Programador mediante el sistema de concurso-oposición con las características que se detallan en las bases de la convocatoria.

Segundo.—El procedimiento selectivo se ajustará a lo establecido en la Ley 30/1984, de 2 de agosto, en el Real Decreto 2223/1984, de 19 de diciembre, y en las bases de la convocatoria.

Tercero.—Las características de las plazas convocadas se detallan en las bases de la convocatoria que se encuentran expuestas en los tablones de anuncios de este Departamento (paseo de la Castellana, 162 y Alcalá, 9 y 11).

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos oportunos.

Madrid, 3 de noviembre de 1986.—El Subsecretario, José María García Alonso.

Ilmo. Sr. Director general de Servicios.

**30300** RESOLUCION de 3 de noviembre de 1986, de la Subsecretaría, por la que se convocan pruebas selectivas para proveer por el procedimiento de concurso-oposición la contratación laboral de 68 plazas de Operador de Ordenador en este Departamento.

En cumplimiento de lo dispuesto en el Real Decreto 350/1986, de 21 de febrero, por el que se aprueba la oferta de empleo público para 1986,

Esta Subsecretaría, en uso de las competencias que le están atribuidas en el artículo 25 del Real Decreto 2223/1984, de 19 de diciembre, ha resuelto:

Primero.—Convocar pruebas selectivas para la contratación laboral de 68 plazas de Operador de Ordenador en el Ministerio de Economía y Hacienda con las características que se detallan en las bases de la convocatoria.