

II. AUTORIDADES Y PERSONAL

B. Oposiciones y concursos

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

8177 Orden AAA/1425/2016, de 29 de julio, por la que se convoca proceso selectivo para ingreso, por el sistema general de acceso libre y por promoción interna, en la Escala de Técnicos Facultativos Superiores de Organismos Autónomos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

En cumplimiento de lo dispuesto en el Real Decreto 105/2016, de 18 de marzo («BOE» del 22), por el que se aprueba la oferta de empleo público para el año 2016 y con el fin de atender las necesidades de personal de la Administración Pública,

Este Ministerio, en uso de las competencias que le están atribuidas en el artículo 13 de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de Organización y Funcionamiento de la Administración General del Estado, previo informe favorable de la Dirección General de la Función Pública, acuerda convocar proceso selectivo para ingreso en la Escala de Técnicos Facultativos Superiores de Organismos Autónomos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

La presente convocatoria tendrá en cuenta el principio de igualdad de trato entre mujeres y hombres por lo que se refiere al acceso al empleo, de acuerdo con el artículo 14 de la Constitución Española, el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo y el Acuerdo de Consejo de Ministros de 20 de noviembre de 2015, por el que se aprueba el II Plan para la Igualdad entre hombres y mujeres en la Administración General del Estado y sus Organismos Públicos, y se desarrollará de acuerdo con las siguientes

Bases comunes

Las bases comunes por las que se regirá la presente convocatoria son las establecidas en la Orden APU/3416/2007, de 14 de noviembre («BOE» del 27), modificadas por Orden PRE/2061/2009 de 23 de julio («BOE» del 30).

Bases específicas

La presente convocatoria se publicará, entre otras, en las páginas web [www/magrama.gob.es](http://www.magrama.gob.es) y www.administracion.gob.es.

1. Descripción de las plazas

Se convoca proceso selectivo para cubrir 6 plazas de la Escala de Técnicos Facultativos Superiores de Organismos Autónomos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, código 5001 por el sistema general de acceso libre y 10 plazas por el sistema de promoción interna.

Del total de las plazas convocadas, se reservará 1 por el sistema de promoción interna para quienes tengan la condición legal de personas con discapacidad, con un grado de discapacidad igual o superior al 33 %.

Una vez cubiertas las plazas del cupo de reserva para personas con discapacidad, los aspirantes con dicha condición que hayan superado el proceso selectivo sin obtener plaza

por el citado cupo, y siendo su puntuación superior a la obtenida por otros aspirantes del sistema de acceso general, estos serán incluidos por su orden de puntuación en el sistema de acceso general.

En el proceso de promoción interna, las plazas reservadas para personas que queden desiertas se acumularán a las del turno general de este proceso de promoción interna.

La distribución de las plazas convocadas por especialidades en el proceso por turno libre es la siguiente:

Tres de Laboratorios Agroalimentarios.
Tres de Laboratorios de Sanidad y Genética Animal.

La distribución de las plazas convocadas por especialidades en el proceso por promoción interna es la siguiente:

Dos de Agroalimentaria y Pesquera.
Cuatro de Laboratorios Agroalimentarios.
Cuatro de Laboratorios de Sanidad y Genética Animal.

Los aspirantes solo podrán participar por una de las especialidades previstas en esta base. Si en alguna de las especialidades no se cubriera el número total de plazas convocadas, podrán acumularse en alguna de las otras especialidades convocadas, según determine este Ministerio de acuerdo con sus necesidades y a propuesta del Tribunal.

2. *Proceso selectivo*

El proceso selectivo se realizará mediante el sistema de oposición para los aspirantes que se presenten por el turno de acceso libre y mediante el sistema de concurso-oposición para los aspirantes que se presenten por el turno de promoción interna, con las valoraciones, ejercicios y puntuaciones que se especifican en el Anexo I.

La fase de oposición tendrá una duración máxima de doce meses y el primer ejercicio se celebrará en un plazo máximo de cuatro meses, contados a partir de la publicación de esta convocatoria en el «Boletín Oficial del Estado»

Incluirá la superación de un curso selectivo. Para la realización de este curso selectivo, los aspirantes que hayan superado la fase de oposición, si se trata de acceso libre, o la fase de oposición y concurso de acceder por promoción interna, serán nombrados funcionarios en prácticas por la autoridad convocante.

3. *Programas*

El programa que ha de regir el proceso selectivo es el que figura como Anexo II de esta convocatoria.

4. *Titulación*

Estar en posesión o en condiciones de obtener el título Universitario de Grado o los actualmente vigentes de Licenciado, Ingeniero Superior, o Arquitecto.

Los aspirantes con titulaciones obtenidas en el extranjero deberán estar en posesión de la correspondiente credencial de homologación o, en su caso, del correspondiente certificado de equivalencia. Este requisito no será de aplicación a los aspirantes que hubieran obtenido el reconocimiento de su cualificación profesional, en el ámbito de las profesiones reguladas, al amparo de las Disposiciones de Derecho Comunitario.

5. *Requisitos específicos de los aspirantes por promoción interna*

Los aspirantes deberán cumplir además:

Pertenecer como funcionario de carrera a alguno de los Cuerpos o Escalas de la Administración General del Estado del Subgrupo A2 o a Cuerpos o Escalas Postales y Telegráficos, adscritos al Subgrupo A2 o a Cuerpos o Escalas del Subgrupo A2 del resto

de las Administraciones incluidas en el artículo 2.1 del Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley Estatuto Básico del Empleado Público.

Pertenecer como personal laboral fijo a la categoría de Titulado Superior de Actividades Técnicas y Profesionales del III Convenio Único para el Personal Laboral de la Administración General del Estado o categorías equivalentes de otros convenios de los Organismos Públicos, Agencias y demás Entidades de derecho público con personalidad jurídica propia, vinculadas o dependientes de la Administración General del Estado o categorías equivalentes fuera de convenio al servicio de la Administración General del Estado, sus Organismos Públicos, Agencias y demás Entidades de derecho público con personalidad jurídica propia, o dependientes de la Administración General del Estado y desarrollar o haber desarrollado funciones coincidentes con las de la Escala de Técnicos Facultativos Superiores de Organismos Autónomos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Antigüedad: Se requerirá haber prestado servicios efectivos, durante al menos dos años, como funcionario de carrera del Cuerpos o Escalas de la Administración General del Estado del Subgrupo A2, o en Cuerpos o Escalas Postales y Telegráficos, adscritos al Subgrupo A2 o en Cuerpos o Escalas del Subgrupo A2 del resto de las Administraciones incluidas en el artículo 2.1 del Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley Estatuto Básico del Empleado Público.

Haber prestado servicios efectivos, durante al menos dos años como personal laboral fijo en la categoría de Titulado Superior de Actividades Técnicas y Profesionales, del III Convenio Único o categorías equivalentes de otros convenios de los Organismos Públicos, Agencias y demás Entidades de derecho público con personalidad jurídica propia, vinculadas o dependientes de la Administración General del Estado o categorías equivalentes fuera de convenio al servicio de la Administración General del Estado, sus Organismos Públicos, Agencias y demás Entidades de derecho público con personalidad jurídica propia, o dependientes de la Administración General del Estado y desarrollar o haber desarrollado las funciones coincidentes con las de la Escala de Técnicos Facultativos Superiores de Organismos Autónomos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

6. Solicitudes

6.1 La presentación la solicitud se realizará en el plazo de veinte días naturales contados a partir del día siguiente al de la fecha de publicación de esta convocatoria en el «Boletín Oficial del Estado», por cualquiera de los medios siguientes:

a) Los interesados podrán realizar el registro electrónico de su solicitud y el pago telemático de las tasas a través de Internet en el siguiente enlace: <http://administracion.gob.es/PAG/ips>.

El tratamiento de la información por medios telemáticos tendrá en cuenta lo establecido en la Ley 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal

En aquellos casos que deba presentarse documentación adicional junto con la solicitud de participación telemática, de conformidad con lo previsto en las bases específicas, esta podrá adjuntarse en la solicitud telemática o podrá ser aportada presencialmente en los lugares previstos en la letra siguiente.

El ingreso del importe se realizará en los términos previstos en la Orden HAC/729/2003, de 28 de marzo, del Ministro de Hacienda, por la que se establecen los supuestos y condiciones generales para el pago por vía telemática de las tasas que constituyen recursos de la Administración General del Estado y sus Organismos Públicos, así como en sus resoluciones de desarrollo.

b) Igualmente, podrán presentarse las solicitudes en soporte papel, debiendo rellenar previamente el formulario 790, a través de internet en el siguiente enlace: <http://administracion.gob.es/PAG/ips>.

Una vez cumplimentados, en la citada página, todos los datos de dicho formulario, deberán pulsar en la parte inferior del mismo sobre la opción «generar solicitud». De esta

manera, se generará el documento que, al imprimirlo a continuación en soporte papel, constará de tres copias («ejemplar para la Administración», «ejemplar para el interesado» y «ejemplar para la entidad colaboradora»).

Para efectuar el pago de la tasa, se presentará el original de la solicitud impresa (los tres ejemplares), cumplimentado en la forma descrita, en cualquier banco, caja de ahorros o cooperativa de crédito de las que actúan como entidades colaboradoras en la recaudación tributaria.

En la solicitud deberá constar que se ha realizado dicho ingreso mediante validación de la entidad colaboradora a través de certificación mecánica o, en su defecto, de sello y firma autorizada de la misma en el espacio reservado a estos efectos

Una vez efectuado el ingreso de la tasa por derechos de examen, habrá que presentar el formulario de solicitud en los Registros Generales del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, (Paseo Infanta Isabel, 1 - Madrid y Plaza de San Juan de la Cruz, s/n, Madrid), así como en los registros de las Delegaciones y Subdelegaciones del Gobierno de la Administración General del Estado, sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado duodécimo de la Orden APU/3416/2007, de 14 de noviembre, por la que se establecen las bases comunes que regirán los procesos selectivos para ingreso o acceso en cuerpos o escalas de la Administración General del Estado.

Las solicitudes suscritas en el extranjero podrán cursarse a través de las representaciones diplomáticas o consulares españolas correspondientes. A las mismas se acompañará el comprobante bancario de haber ingresado los derechos de examen:

Directamente en cualquier oficina del Banco Bilbao Vizcaya Argentaria.

Mediante transferencia desde cualquier entidad bancaria extranjera (aquellos cuyo código IBAN no empiece por ES), a la cuenta corriente número 0182-2370-49-0200203962 (código Iban: ES06, código Bic: BBVAESMMXXX) del Banco Bilbao Vizcaya Argentaria, a nombre de «Tesoro Público Derechos de examen».

6.2 La solicitud se dirigirá al Subsecretario del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. La no presentación de ésta en tiempo y forma supondrá la exclusión del aspirante.

6.3 Los aspirantes que tengan la condición de personal laboral fijo, deberán aportar, junto con la solicitud, certificado de la unidad de personal competente en el que se especifiquen las funciones desarrolladas, a efectos de verificar que cumplen con el requisito de la base 5 párrafo segundo.

6.4 La solicitud se cumplimentará de acuerdo con las instrucciones del Anexo IV.

7. Tribunal

7.1 El tribunal calificador de este proceso selectivo es el que figura como Anexo III de esta convocatoria.

7.2 El tribunal, de acuerdo con el artículo 14 de la Constitución Española, velará por el estricto cumplimiento del principio de igualdad de oportunidades entre ambos sexos.

Corresponderá al Tribunal la consideración, verificación y apreciación de las incidencias que pudieran surgir en el desarrollo de los ejercicios, adoptando al respecto las decisiones motivadas que estime pertinentes.

7.3 Una vez iniciado el proceso selectivo, las comunicaciones e incidencias relacionadas con el mismo se deberán dirigir al Tribunal, que tendrá su sede en el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, C/ Aguarón 13, 28023 Madrid, teléfono 913475681, dirección de correo electrónico selccion.facultativosmapa@magrama.es.

8. Desarrollo del proceso selectivo

8.1 El orden de actuación de los opositores se iniciará alfabéticamente por el primero de la letra «H», según lo establecido en la Resolución de la Secretaría de Estado de Administraciones Públicas de 24 de febrero de 2016 («BOE» del 26).

8.2 La información sobre este proceso selectivo se podrá consultar en la página web del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente:

www.magrama.gob.es/es/ministerio/servicios/empleo-publico/oep.aspx, así como en la página web www.administracion.gob.es y en el Portal Funciona

Cualquier consulta en relación con las bases de esta convocatoria se deberá dirigir a la dirección de correo electrónico weboposiciones@magrama.es

9. *Destinos*

Con el fin de canalizar los principios contenidos en la Ley 11/2007, de 22 de junio, de acceso electrónico de los ciudadanos a los servicios públicos, en las convocatorias de procesos selectivos derivadas de la Oferta de Empleo Público, se podrá establecer la obligatoriedad de que los aspirantes que superen dichas pruebas soliciten destino utilizando exclusivamente medios electrónicos.

El nombramiento como funcionarios de carrera de los aspirantes que superen este proceso selectivo tendrá lugar en puestos de trabajo adscritos a Centros Directivos y Organismos Autónomos de este Departamento.

10. *Norma final*

Al presente proceso selectivo le serán de aplicación el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley Estatuto Básico del Empleado Público, el resto de la legislación vigente en la materia y lo dispuesto en la presente convocatoria.

Contra la presente convocatoria, se podrá interponer, con carácter potestativo, recurso de reposición ante la Ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente en el plazo de un mes desde su publicación o bien recurso contencioso-administrativo, en el plazo de dos meses desde su publicación, ante los Juzgados Centrales de lo Contencioso Administrativo, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y en la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, significándose, que en caso de interponer recurso de reposición, no se podrá interponer recurso contencioso-administrativo hasta que aquel sea resuelto expresamente o se haya producido la desestimación presunta del mismo.

Asimismo, la Administración podrá, en su caso, proceder a la revisión de las resoluciones del Tribunal, conforme a lo previsto en la citada Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

Madrid, 29 de julio de 2016.–La Ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, P. D. (Orden AAA/838/2012, de 20 de abril), el Subsecretario de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Jaime Haddad Sánchez de Cueto.

ANEXO I

Descripción del proceso selectivo

1. Fase de oposición:

La fase de oposición constará de cuatro ejercicios de carácter obligatorio y eliminatorio en el proceso por el sistema de acceso libre y tres ejercicios de carácter obligatorio y eliminatorio en el proceso por promoción interna, en base al temario correspondiente a la especialidad elegida por el aspirante.

Turno libre

Primer ejercicio: Consistirá en el desarrollo por escrito, durante un período máximo de cuatro horas, de dos temas de carácter general y sobre materias relacionadas, pero no coincidentes, con el programa, elegidos por el opositor de entre tres temas propuestos por el Tribunal.

Los opositores harán la lectura de su ejercicio ante el Tribunal, en sesión pública, previo señalamiento de fecha.

En este ejercicio se valorarán los conocimientos, la capacidad de redacción, la originalidad en el planteamiento del tema y el orden lógico en la exposición del mismo, así como la utilización adecuada del lenguaje.

Se otorgará una calificación máxima de 10 puntos, siendo necesario obtener un mínimo de 5 puntos para acceder al siguiente ejercicio.

Segundo ejercicio: Constará de dos pruebas de idiomas, la primera de carácter obligatorio y eliminatorio en el idioma inglés y la segunda de carácter voluntario y no eliminatorio en los idiomas francés o alemán.

Primera prueba: Idioma inglés.

La prueba constará de dos partes que se realizarán en la misma sesión.

A) Una traducción directa, por escrito, de un documento redactado en inglés, sin diccionario. Para su realización los aspirantes dispondrán de un tiempo máximo de 30 minutos.

B) Un resumen en español de un texto que les será leído a los opositores en inglés. Para su realización los aspirantes dispondrán de un tiempo máximo de 30 minutos.

Estos ejercicios deberán ser leídos por el opositor en sesión pública ante el Tribunal, para lo que serán convocados. El Tribunal dispondrá de un tiempo máximo de 10 minutos para dialogar con el aspirante en inglés.

Se valorará el nivel de conocimiento del idioma, la capacidad de comprensión y síntesis y la calidad de la versión en castellano, así como el nivel de conversación.

Esta primera prueba se calificará con una única puntuación y un máximo de 15 puntos. La puntuación mínima necesaria para superar este ejercicio será de 7,5 puntos.

Solo los aspirantes que hayan superado esta primera prueba podrán realizar la segunda.

Segunda prueba: Idioma francés o alemán.

La prueba constará de dos partes que se realizarán en la misma sesión.

A) Una traducción directa, por escrito, de un documento redactado en francés o alemán, sin diccionario. Para su realización los aspirantes dispondrán de un tiempo máximo de 30 minutos.

B) Un resumen en español de un texto que les será leído a los opositores en francés o en alemán. Para su realización los aspirantes dispondrán de un tiempo máximo de 30 minutos.

Estos ejercicios deberán ser leídos por el opositor en sesión pública ante el Tribunal, para lo que serán convocados. El Tribunal dispondrá de un tiempo máximo de 10 minutos para dialogar con el aspirante en francés o en alemán.

Se valorará el nivel de conocimiento del idioma, la capacidad de comprensión y síntesis y la calidad de la versión en castellano, así como el nivel de conversación.

Esta segunda prueba se calificará sobre 8 puntos. Los puntos por encima de 4 de la calificación que obtuviera el opositor se sumarán a la puntuación de la primera prueba de este ejercicio.

Tercer ejercicio: Consistirá en la exposición oral de tres temas: uno a elegir por el opositor entre dos sacados al azar del «grupo de temas generales», y dos a elegir por el

opositor entre tres sacados al azar del grupo de temas del programa de la especialidad elegida por el aspirante.

En este ejercicio se valorará la amplitud y comprensión de los conocimientos, la claridad de exposición y la capacidad de expresión oral.

Para la exposición de los temas el opositor dispondrá de un máximo de 15 minutos para cada uno de ellos, disponiendo de 15 minutos para la preparación previa de los mismos.

Durante la exposición podrán utilizar el guión que, en su caso, hayan realizado durante el tiempo referido de preparación.

Finalizada la exposición, el Tribunal podrá realizar preguntas sobre el contenido de los temas que haya desarrollado el opositor.

Se otorgará una calificación máxima de 30 puntos, siendo necesario obtener un mínimo de 15 puntos para acceder al ejercicio siguiente.

Cuarto ejercicio: Consistirá en el desarrollo por escrito de un supuesto práctico, a elegir por los aspirantes, de entre dos propuestos por el Tribunal, que versará sobre el temario que corresponda a la especialidad concreta elegida por el aspirante y que figura en el Anexo II de esta convocatoria, en un tiempo máximo de 4 horas.

El ejercicio será leído públicamente ante el Tribunal por los aspirantes, previo señalamiento de día y hora, pudiendo el Tribunal, a la finalización de la lectura, realizar cuantas preguntas considere conveniente sobre su contenido, durante un tiempo máximo de 15 minutos.

Se otorgará una calificación máxima de 30 puntos, siendo necesario obtener un mínimo de 15 puntos para superarlo.

Los aspirantes que superen este cuarto ejercicio, habrán superado la fase de oposición y su calificación final vendrá determinada por la suma de las puntuaciones obtenidas en cada uno de los ejercicios.

Promoción interna

Primer ejercicio: Constará de dos pruebas de idiomas, la primera de carácter obligatorio y eliminatorio en el idioma inglés o francés y la segunda de carácter voluntario y no eliminatorio en los idiomas inglés, francés o alemán.

Primera prueba: Idioma inglés o francés

La prueba constará de dos partes que se realizarán en la misma sesión.

A) Una traducción directa, por escrito, de un documento redactado en el idioma elegido por el aspirante, sin diccionario. Para su realización los aspirantes dispondrán de un tiempo máximo de 30 minutos.

B) Un resumen en español de un texto que les será leído a los opositores en el idioma elegido por el aspirante. Para su realización los aspirantes dispondrán de un tiempo máximo de 30 minutos.

Estos ejercicios deberán ser leídos por el opositor en sesión pública ante el Tribunal, para lo que serán convocados. El Tribunal dispondrá de un tiempo máximo de 10 minutos para dialogar con el aspirante en el idioma elegido.

Se valorará el nivel de conocimiento del idioma, la capacidad de comprensión y síntesis y la calidad de la versión en castellano, así como el nivel de conversación.

Esta primera prueba se calificará con una única puntuación y un máximo de 15 puntos. La puntuación mínima necesaria para superar este ejercicio será de 7,5 puntos.

Solo los aspirantes que hayan superado esta primera prueba podrán realizar la segunda.

Segunda prueba: Idioma inglés, francés o alemán, siempre que no se haya elegido para la primera prueba de este ejercicio.

La prueba constará de dos partes que se realizarán en la misma sesión.

A) Una traducción directa, por escrito, de un documento redactado en el idioma elegido por el aspirante, sin diccionario. Para su realización los aspirantes dispondrán de un tiempo máximo de 30 minutos.

B) Un resumen en español de un texto que les será leído a los opositores en el idioma elegido por el aspirante. Para su realización los aspirantes dispondrán de un tiempo máximo de 30 minutos.

Estos ejercicios deberán ser leídos por el opositor en sesión pública ante el Tribunal, para lo que serán convocados. El Tribunal dispondrá de un tiempo máximo de 10 minutos para dialogar con el aspirante en el idioma elegido.

Se valorará el nivel de conocimiento del idioma, la capacidad de comprensión y síntesis y la calidad de la versión en castellano, así como el nivel de conversación.

Esta segunda prueba se calificará sobre 8 puntos. Los puntos por encima de 4 de la calificación que obtuviera el opositor se sumarán a la puntuación de la primera prueba de este ejercicio.

Segundo ejercicio: Consistirá en la exposición oral de dos temas de entre tres sacados al azar de los del programa general y de la especialidad elegida por el aspirante.

En este ejercicio se valorará la amplitud y comprensión de los conocimientos, la claridad de exposición y la capacidad de expresión oral.

Para la exposición de los temas el opositor dispondrá de un máximo de 15 minutos para cada uno de ellos, disponiendo de 10 minutos para la preparación previa de los mismos.

Durante la exposición podrán utilizar el guión que, en su caso, hayan realizado durante el tiempo referido de preparación.

Finalizada la exposición, el Tribunal podrá realizar preguntas sobre el contenido de los temas que haya desarrollado el opositor.

Se otorgará una calificación máxima de 30 puntos, siendo necesario obtener un mínimo de 15 puntos para acceder al ejercicio siguiente.

Tercer ejercicio: Consistirá en el desarrollo por escrito de un supuesto práctico, a elegir por los aspirantes, de entre dos propuestos por el Tribunal, que versará sobre el temario que corresponda a la especialidad concreta elegida por el aspirante y que figura en el Anexo II de esta convocatoria, en un tiempo máximo de 4 horas.

El ejercicio será leído públicamente ante el Tribunal por los aspirantes, previo señalamiento de día y hora, pudiendo el Tribunal, a la finalización de la lectura, realizar cuantas preguntas considere conveniente sobre su contenido, durante un tiempo máximo de 15 minutos.

Se otorgará una calificación máxima de 30 puntos, siendo necesario obtener un mínimo de 15 puntos para superarlo.

Los aspirantes que superen este tercer ejercicio, habrán superado la fase de oposición y su calificación final vendrá determinada por la suma de las puntuaciones obtenidas en cada uno de los ejercicios.

Todos los ejercicios de la fase de oposición se realizarán en la provincia de Madrid.

A los aspirantes que participen por el por el sistema de promoción interna, en el turno de reserva de discapacidad y que superen el primer ejercicio, con una nota superior al 60 por ciento de la calificación máxima prevista para ese ejercicio, se les conservará esta puntuación para la convocatoria inmediatamente siguiente, siempre y cuando ésta sea idéntica en el contenido y en la forma de calificación.

2. Fase de concurso:

Finalizada la fase de oposición, los aspirantes que participen por el turno de promoción interna que la hubieran superado dispondrán de un plazo de 20 días naturales para presentar el certificado de requisitos y méritos debidamente expedido por los servicios de

personal del Ministerio u Organismo donde presten o hayan prestado sus servicios, de conformidad con lo previsto en la base décimo sexta de la Orden APU/3416/2007, de 14 de noviembre («BOE» del 27).

Esta fase no tiene carácter eliminatorio.

Las valoraciones de esta fase estarán referidas a la fecha de publicación de la convocatoria.

2.1 Al personal funcionario se le valorará como méritos los siguientes conceptos:

a) Antigüedad: Se valorará teniendo en cuenta los servicios efectivos prestados y reconocidos, al servicio de las Administraciones Públicas incluidas en el ámbito del artículo 2.1 del Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley Estatuto Básico del Empleado Público

Se valorará a razón de 0,5 puntos por cada año completo de servicios, hasta un máximo de 12 puntos.

b) Grado personal consolidado y formalizado: Se valorará el grado personal que se tenga consolidado el día de la publicación de esta convocatoria y formalizado a través del acuerdo de reconocimiento de grado por la autoridad competente en el Cuerpo o Escala desde el que se participa en estas pruebas.

Se otorgará la siguiente puntuación, hasta un máximo de 4 puntos:

Grado personal igual o superior al 26: 4 puntos.

Grado personal igual al 25: 3,5 puntos.

Grado personal igual al 24: 3 puntos.

Grado personal igual al 23: 2,5 puntos.

Grado personal igual al 22: 2 puntos.

Grado personal igual al 21: 1,5 puntos.

Grado personal igual al 20: 1,25 puntos.

Grado personal igual al 19: 1 punto.

Grado personal igual o inferior al 18: 0,75 puntos.

c) Cursos de formación y perfeccionamiento: Se valorarán los cursos acreditados por el funcionario y recibidos en los últimos 5 años, tanto en centros oficiales de formación y perfeccionamiento, como en cualquier otro organismo o entidad público o privado, cuya duración sea igual o superior a 20 horas lectivas, y siempre que se refieran, a juicio del Tribunal, a materias relacionadas con las funciones propias del Cuerpo objeto de esta convocatoria.

Se otorgará por cada curso 0,5 puntos, hasta un máximo de 4 puntos.

2.2 Al personal laboral fijo se le valorará como méritos los siguientes conceptos:

a) Antigüedad: Se valorará teniendo en cuenta los servicios efectivos prestados y reconocidos, al servicio de las Administraciones Públicas incluidas en el ámbito del artículo 2.1 del Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley Estatuto Básico del Empleado Público

Se valorará a razón de 0,5 puntos por cada año completo de servicios, hasta un máximo de 12 puntos.

b) Superación de procesos selectivos para adquirir la condición de personal laboral fijo: Hasta un máximo de 4 puntos.

c) Cursos de formación y perfeccionamiento: Se valorarán los cursos acreditados por el personal laboral y recibidos en los últimos 5 años, tanto en centros oficiales de formación y perfeccionamiento, como en cualquier otro organismo o entidad público o privado, cuya duración sea igual o superior a 20 horas lectivas, y siempre que se refieran, a juicio del Tribunal, a materias relacionadas con las funciones propias del Cuerpo objeto de esta convocatoria.

Se otorgará por cada curso 0,5 puntos, hasta un máximo de 4 puntos.

La certificación de méritos deberá realizarse según los modelos incluidos como Anexo V a esta Orden.

La calificación final del concurso-oposición vendrá determinada por la suma de las puntuaciones obtenidas en la fase de oposición y en la de concurso.

3. Curso selectivo:

Consistirá en un período de formación de carácter teórico y práctico, organizado por la Subsecretaría del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, cuya duración máxima será de 2 meses.

La convocatoria del curso se realizará mediante Resolución de la Subsecretaría del Departamento, en la que se detallarán todos los aspectos relativos al mismo.

Este curso irá dirigido a la adquisición de conocimientos propios del futuro desempeño profesional, e incluirá un módulo en materia de igualdad entre hombres y mujeres y otro en materia de violencia de género.

La asistencia al curso selectivo es obligatoria y durante el mismo los aspirantes dependerán directamente de la Subsecretaría del Departamento.

Los funcionarios y personal laboral fijo que hubieran superado estas pruebas selectivas serán autorizados para asistir al curso selectivo por la Subsecretaría del Departamento en el que presten sus servicios.

La calificación máxima del curso selectivo será de 20 puntos. La puntuación mínima necesaria para superar este curso será de 10 puntos.

Potestativamente, el órgano convocante podrá incluir, dentro del curso selectivo, un período de prácticas, pudiendo desarrollarse en régimen de estancia en otras administraciones o instituciones vinculadas al sector agroalimentario.

Quienes no superasen el curso selectivo perderán el derecho a su nombramiento como funcionarios de carrera, mediante resolución motivada de la autoridad convocante, a propuesta del órgano responsable de la evaluación del curso selectivo.

Quienes no pudieran realizar el curso selectivo por causa de fuerza mayor debidamente justificada y apreciada por la Administración, podrán efectuarlo con posterioridad, intercalándose en el lugar correspondiente a la puntuación obtenida.

Una vez superado el curso selectivo, los aspirantes continuarán en la situación de funcionarios en prácticas hasta la toma de posesión en su primer destino como funcionario de carrera la Escala de Técnicos Facultativos Superiores de Organismos Autónomos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Los aspirantes que ya fueran funcionarios ó personal laboral fijo antes de participar en las pruebas selectivas, continuarán, asimismo, en la situación de funcionarios en prácticas, debiendo reincorporarse a su primitivo puesto de trabajo a partir del día siguiente a aquel en que finalice la realización de las prácticas reales, con independencia del momento en que se publique la calificación del curso selectivo.

La calificación final del proceso selectivo vendrá determinada por la suma de las puntuaciones obtenidas en la fase de oposición y en el curso selectivo para los aspirantes por acceso libre y por la suma de las puntuaciones de las fases de oposición, concurso y curso selectivo, para los aspirantes que accedan por promoción interna.

En caso de empate, el orden de prelación se establecerá atendiendo a los siguientes criterios:

1. Mayor puntuación obtenida por los aspirantes en la fase de oposición.
2. Mayor puntuación obtenida en el tercer ejercicio.
3. Mayor puntuación obtenida en el cuarto ejercicio, para los aspirantes por el sistema de acceso libre.
4. Mayor puntuación obtenida en el segundo ejercicio.
5. Mayor puntuación en la fase de concurso, para los aspirantes por el sistema de promoción interna.

Si alguna de las aspirantes no pudiera completar el proceso selectivo a causa de embarazo de riesgo o parto, debidamente acreditado, su situación quedará condicionada

a la finalización del mismo y a la superación de las fases que hayan quedado aplazadas, no pudiendo demorarse éstas de manera que se menoscabe el derecho del resto de los aspirantes a una resolución del proceso ajustada a tiempos razonables, lo que deberá ser valorado por el Tribunal correspondiente, y en todo caso la realización de las mismas tendrá lugar antes de la publicación de la lista de aspirantes que han superado el proceso selectivo.

Los aspirantes que tengan la condición de funcionarios de Organismos Internacionales estarán exentos de la realización de aquellos ejercicios que la Comisión Permanente de Homologación considere que tienen por objeto acreditar conocimientos ya exigidos para el desempeño de sus puestos de origen en el Organismo Internacional correspondiente.

En los ejercicios de los que se exima a los aspirantes que ostenten la condición de funcionarios de Organismos Internacionales, se otorgará la calificación mínima exigida en la convocatoria para la superación de los mismos.

Los interesados podrán renunciar a tal calificación y participar en las pruebas de las que han sido eximidos en igualdad de condiciones con el resto de los aspirantes. Tal renuncia deberá llevarse a cabo con anterioridad al inicio de las pruebas selectivas.

ANEXO II

Programa

A) Programa acceso libre:

Grupo de temas generales

1. La Constitución Española de 1978: características, estructura, principios y valores fundamentales. Los derechos fundamentales y su especial protección. El Tribunal Constitucional. La reforma constitucional.

2. La Corona: atribuciones y competencias. Sucesión y regencia. El referendo.

3. Las Cortes Generales. Composición y atribuciones del Congreso de los Diputados y del Senado.

4. El Gobierno y la Administración. El Gobierno: composición, designación, funciones y relaciones con el resto de los poderes del Estado. La Ley del Gobierno. La Administración: Organización y Funcionamiento del Sector Público.

5. La organización territorial del Estado. Las Comunidades Autónomas. Distribución competencial. Los conflictos de competencias. La coordinación entre las distintas administraciones públicas. La Administración General del Estado y su organización periférica.

6. Las fuentes del Derecho Administrativo. La jerarquía de las fuentes. La Ley. Las disposiciones del Ejecutivo con fuerza de Ley: Decreto-Ley y Decreto Legislativo. El Reglamento: concepto, clases y límites. Otras fuentes del Derecho Administrativo.

7. El acto administrativo: concepto, clases, y elementos. Eficacia y validez de los actos administrativos. Su motivación y modificación. Revisión, anulación y revocación.

8. El procedimiento administrativo: concepto, naturaleza y caracterización. Fases del procedimiento administrativo. La revisión de actos en vía administrativa.

9. Acceso electrónico de los ciudadanos a las Administraciones Públicas. Normativa sobre firma electrónica.

10. Presupuestos Generales del Estado. Estructura. El ciclo presupuestario. La legislación de estabilidad presupuestaria y los presupuestos del Estado. Elaboración, discusión y aprobación del presupuesto. Modificaciones presupuestarias.

11. Los contratos del sector público. Ámbito subjetivo y objetivo del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público. Delimitación de los tipos contractuales. Contratos sujetos a una regulación armonizada. Contratos administrativos y contratos privados. Órganos competentes en materia de contratación. Requisitos para contratar con la Administración: capacidad, solvencia y prohibiciones para contratar.

12. Las subvenciones: procedimiento de concesión. El reconocimiento de la obligación y el pago de las subvenciones. Reintegro y control.

13. Régimen jurídico del personal al servicio de las Administraciones Públicas. El Estatuto Básico del Empleado Público. Derechos y deberes del personal al servicio de la Administración Pública. Incompatibilidades.

14. El Poder Judicial. El control jurisdiccional de la actividad administrativa.

15. Políticas de Igualdad de Género. La Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la Igualdad efectiva de mujeres y hombres. Políticas contra la violencia de género. La Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género. Régimen jurídico de la Dependencia. La Ley 39/2006, de 14 de diciembre, de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a las personas en situación de dependencia.

16. La Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de Transparencia, Acceso a la Información Pública y Buen Gobierno. El Consejo de Transparencia y Buen Gobierno. La Oficina de Transparencia y Acceso a la Información (OTAI). El Portal de Transparencia. La Unidades de Información y Transparencia (UITS).

17. La economía española. Dimensiones e importancia en el concierto internacional. Los factores condicionantes de la economía española. La perspectiva histórica. Principales períodos económicos y evolución sectorial. Los sectores económicos. Conceptos, delimitación, caracterización y dimensión. Especial referencia a los sectores agrario, pesquero y alimentario.

18. La política agraria como parte de la política económica. Características diferenciadoras del sector agrario. Justificación de la intervención del Estado en la agricultura. Los objetivos e instrumentos de la política agraria. Objetivos convencionales. Abastecimiento, productividad, rentas. Nuevos objetivos: calidad, seguridad de los alimentos, ahorro energético, conservación del medio ambiente. Instrumentos clásicos y modernos de la intervención del Estado en el sector agroalimentario. Clasificación, contenido, alcance y eficacia.

19. La integración de la agricultura y la pesca española en la CEE. El Tratado de adhesión. Características principales. El período transitorio en los capítulos agrícola y pesquero del Tratado. Aspectos generales y sectoriales. Adaptación a la política socio estructural comunitaria.

20. Política de seguros agrarios. Principios, normas y tipos. El sistema de seguros agrarios combinados: instituciones que intervienen en su aplicación y desarrollo. Los planes anuales de seguros agrarios: fines y contenidos. Niveles de implantación de los seguros agrarios en los principales grupos de cultivos. La actuación del Estado en la reparación de los daños catastróficos.

21. Política de investigación desarrollo e innovación tecnológica agraria y alimentaria. Planificación, programación, organización y difusión. Programas y organización. La innovación tecnológica y su difusión en la agricultura. La formación profesional agraria reglada y no reglada. El sistema educativo actual y la formación profesional. Los sistemas de asesoramiento a las explotaciones.

22. Política de salud pública: Evolución histórica. Veterinaria de la salud pública: Funciones. Política sanitaria. El Sistema Sanitario Nacional. Planificación, organización, dirección y evaluación de programas. Financiación de los gastos en salud. Modelos sanitarios.

23. Política de comercialización agroalimentaria. La comercialización agroalimentaria en España. Comercialización en origen y en destino. Nuevos modelos: plataformas de distribución, comercio electrónico. Comercialización asociativa en la agricultura. La integración vertical. Canales cortos de comercialización.

24. Calidad en los alimentos: definición y principios. Seguridad alimentaria. El control de calidad en los alimentos. El control oficial. El control voluntario: organismos de certificación. Trazabilidad y autocontrol: Legislación de la Unión Europea y perspectivas de futuro.

25. La legislación alimentaria: El Codex Alimentarius Mundi y el Código Alimentario español. Las normas de calidad en la actualidad. Últimas normas de calidad publicadas y su contenido. El reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

26. El paquete higiene: El Reglamento 852/2004. Requisitos para los operadores de las empresas alimentarias en la producción primaria. Requisitos para el resto de operadores de la cadena alimentaria. La higiene y la trazabilidad en la producción primaria agrícola. Registro de Operadores. Guías de Buenas Prácticas de Higiene. Programa de control oficial de la producción primaria agrícola

27. La defensa de la calidad diferenciada de los productos agroalimentarios. Concepto, clases y régimen jurídico. Análisis y caracterización de los principales tipos y producciones. Análisis particular del vino, las bebidas espirituosas y los demás productos agroalimentarios. La producción ecológica. Control y certificación.

28. Política forestal. Distribución competencial en materia forestal: el papel de la Administración del Estado y de las Comunidades Autónomas. Planificación forestal en España: Plan Forestal Español. Estrategia Forestal Europea. El Plan de Acción Forestal de la UE.

29. La organización administrativa agraria española. Papel de la Administración General del Estado y de las Comunidades Autónomas en el diseño y ejecución de la política agraria comunitaria, nacional y autonómica. Principios constitucionales, estatutarios y mecanismos de coordinación. Estructura y competencias del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Sus Organismos Autónomos. Las empresas públicas relacionadas con el Ministerio de de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

30. La configuración de la CEE. Antecedentes históricos y objetivos. El Tratado de Roma. Instituciones comunitarias. Las sucesivas ampliaciones: de la CEE-6 a la UE-28. Países candidatos y candidatos potenciales.

31. Las instituciones de la Unión Europea. La Comisión Europea: composición, organización y funcionamiento. Especial referencia a la función pública comunitaria. El Consejo Europeo. El Consejo de Ministros: competencias, estructura y funcionamiento. El Parlamento Europeo. El Tribunal de Justicia. El Tribunal de Cuentas. Otros órganos: el Comité Económico y Social y el Comité de las Regiones.

32. Las políticas comunes. La política industrial, de comunicaciones y de transportes. La política energética. La Unión Económica y Monetaria. Política comercial.

33. La política medioambiental europea: Evolución, objetivos y financiación. La Agencia Europea del Medio Ambiente (AEMA). Principales aspectos relacionados con el sistema agroalimentario.

34. Configuración de la Política Agraria Común (PAC). Principios. Objetivos. Instrumentos: Organizaciones Comunes de Mercado, fondos financieros, otros instrumentos. Los primeros años de la PAC y las políticas agrarias nacionales.

35. Reforma de la PAC 2014-2020. El primer pilar de la PAC. El nuevo sistema de pagos directos: régimen de pago básico y otros pagos relacionados. Disposiciones horizontales: agricultor activo, actividad agraria y reducción de los pagos. Aplicación en España.

36. La política de cohesión y los fondos estructurales. Antecedentes y evolución. La política de cohesión en el período 2007-2013. La política estructural en el horizonte 2020. Especial referencia a la coordinación de fondos comunitarios. Aplicación en España.

37. La política de desarrollo rural en el período 2014-2020. El FEADER como fondo europeo estructural y de inversión (ESI). El reglamento FEADER. Coordinación con otros fondos comunitarios. El Marco Estratégico Común. La financiación del desarrollo rural. Las prioridades comunitarias de desarrollo rural. Aplicación en España.

38. Política Pesquera Común (PPC). Antecedentes y evolución de la PPC. Régimen de cuotas y captura. La política estructural pesquera. Las relaciones exteriores de la PPC. La OCM del sector de la pesca. Antecedentes y evolución. Características principales de la regulación. El coste y principales parámetros de la regulación. El mercado comunitario de la pesca. La aplicación de la OCM en España.

39. El comercio mundial de productos agroalimentarios y pesqueros. Principales características y corrientes del comercio mundial de productos básicos, transformados y especializados. Las grandes Bolsas mundiales del comercio de productos agrarios. Mercados de futuros de materias primas agrarias.

40. El GATT y la OMC. El origen del GATT y la esencia de los Acuerdos. Aspectos agrarios de las Rondas GATT anteriores a la de Uruguay. La Ronda Uruguay del GATT. Principales Acuerdos agrarios. La OMC y los mecanismos de solución de diferencias. La OMC y los tratados SPS y TBT. Las negociaciones agrarias en la ronda de Doha.

Especialidades

Especialidad Laboratorios Agroalimentarios

1. La Norma UNE_EN ISO/IEC 17025. Principios fundamentales. Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo. La Entidad Nacional de Acreditación (ENAC).

2. Política de calidad. Sistemas de calidad. Procedimientos normalizados de trabajo. Manual de calidad.

3. Auditorías. Tipos de auditorías: internas y externas. Desviaciones, clasificaciones y tratamiento. Trabajos no conformes.

4. Evaluación de los ensayos. Controles de calidad internos y externos. Gráficos de control: tipos y aplicaciones.

5. Materiales de referencia. Tipos de material de control. Usos en laboratorios de análisis.

6. Calibración, verificación y mantenimiento de equipos. Planes y programas aplicables.

7. Ensayos de intercomparación. Tipos de tratamiento estadístico.

8. Validación de un ensayo. Criterios fundamentales de validación. Etapas. Estimación de la incertidumbre.

9. Laboratorios Comunitarios de Referencia y Laboratorios Nacionales de Referencia en el ámbito de los productos agroalimentarios.

10. Métodos de análisis. Tipos de Organizaciones implicadas en la Normalización. Trasposición a la legislación comunitaria y nacional. Métodos criterio.

11. Sistemas de gestión medio ambiental. Norma UNE-EN ISO 14001:2004. Principios fundamentales aplicables en el laboratorio.

12. Normativa de seguridad e higiene en el trabajo aplicada a los Laboratorios agroalimentarios.

13. Manipulación de productos químicos. Fichas de seguridad. Residuos generados en laboratorios agroalimentarios. Clasificación de residuos. Gestión de los mismos. Impacto medioambiental.

14. Toma de muestras. Principios. Técnicas de muestreo. Manipulación de muestras. Tipos de muestra en el laboratorio. Normativa a aplicar.

15. Estadística I. Parámetros estadísticos aplicados al análisis químico. Medidas de tendencia central y dispersión. Veracidad y precisión. Regresión lineal y correlación. Determinación de los límites de detección y cuantificación. Intervalos de confianza.

16. Estadística II. Análisis de resultados. Aceptación y rechazo de resultados. Pruebas de significación. Análisis de varianza. Análisis de tendencias.

17. Métodos de separación. Cristalización. Precipitación. Destilación. Filtración. Evaporación. Deseccación. Centrifugación. Extracción. Técnicas de extracción aplicadas a la preparación de muestras.

18. Gravimetrías y volumetrías. Tipos. Expresión de resultados. Aplicaciones.

19. Determinación de las propiedades físicas. Densidad. Viscosidad. Índice de refracción y grados Brix. Rotación óptica. Determinación de los puntos de congelación y punto de ebullición. Aplicaciones.

20. Potenciometría. Fundamento. Electroodos. Aplicaciones.

21. Espectrofotometría de ultravioleta visible. Fluorescencia. Fundamentos teóricos. Aplicaciones.
22. Técnicas microscópicas. Fundamento. Lentes y microscopios. Tipos. Aplicaciones.
23. Biotecnología y técnicas biomoleculares Reacción en cadena de la polimerasa: concepto y tipos. Aplicaciones al campo agroalimentario.
24. Electroforesis. Fundamentos. Tipos. Equipos. Aplicaciones.
25. Técnicas inmunoenzimáticas. Fundamentos. Tipos. Equipos. Aplicaciones.
26. Métodos enzimáticos aplicados al análisis de alimentos. Fundamento. Aplicaciones.
27. Espectrofotometría de absorción atómica. ICP. Tipos. Otras técnicas para la determinación de metales.
28. Cromatografía de gases. Fundamento teórico. Instrumentación. Acoplamientos. Aplicaciones.
29. Cromatografía de líquidos. Fundamento teórico. Instrumentación. Acoplamientos. Aplicaciones.
30. Espectrometría de masas. Fundamentos. Acoplamientos con otras técnicas analíticas. Aplicaciones.
31. Técnicas instrumentales aplicadas al estudio de genuinidad en productos alimentarios. RMN. Espectrometría de masas. Centelleo líquido. Otras técnicas utilizadas.
32. Composición de alimentos. Sustancias nitrogenadas. Propiedades generales. Aspectos estructurales. Métodos de análisis.
33. Composición de alimentos. Sustancias lipídicas. Propiedades generales. Métodos de análisis.
34. Composición de alimentos. Carbohidratos. Micronutrientes. Propiedades generales. Métodos de análisis.
35. Vitaminas. Clasificación. Función. Métodos de análisis aplicados a su determinación.
36. Conservación de alimentos por el calor. Tratamientos térmicos. Efectos del calor en los nutrientes. Irradiación de alimentos.
37. Conservación de alimentos por el frío. Tratamientos. Efecto sobre los nutrientes. Atmósferas modificadas.
38. Fermentaciones. Principales fermentaciones en la industria alimentaria. Alimentos implicados. Cultivos iniciadores.
39. Aditivos alimentarios. Definición. Clasificación. Listas positivas. Criterios de pureza. Normativa aplicable. Métodos de análisis.
40. Microbiología aplicada al análisis de productos agroalimentarios. Aplicaciones.
41. Carne y productos cárnicos. Composición. Normas de calidad. Determinaciones analíticas. Detección de adulteraciones.
42. Leche y productos lácteos. Composición. Normas de calidad. Determinaciones analíticas. Detección de adulteraciones.
43. Vinos. Composición. Clasificación. Determinaciones analíticas. Detección de adulteraciones.
44. Otras bebidas alcohólicas. Composición. Clasificación. Determinaciones analíticas. Detección de adulteraciones.
45. Aceites. Clasificación. Composición. Criterios de calidad. Análisis sensorial. Paneles de cata. Criterios de pureza. Adulteraciones en aceite de oliva.
46. Zumos de frutas. Composición. Criterios de calidad. Otras bebidas analcohólicas. Determinaciones analíticas. Detección de adulteraciones.
47. Conservas vegetales y de pescado. Normas técnicas generales. Normas específicas. Determinaciones analíticas.
48. Alimentos estimulantes. Café. Té. Cacao. Composición. Normas de calidad. Determinaciones analíticas. Detección de adulteraciones.
49. Edulcorantes naturales. Miel. Criterios de calidad. Clasificación. Determinaciones analíticas. Detección de adulteraciones. Azúcares: tipos. Determinaciones analíticas.

50. Cereales y harinas. Composición. Determinaciones analíticas.
51. Piensos y sus materias primas. Composición. Determinaciones analíticas.
52. Sustancias indeseables en alimentación animal. Marco legal. Determinaciones analíticas.
53. Productos fertilizantes. Composición. Clasificación. Determinaciones analíticas.
54. Productos fitosanitarios. Mecanismo de acción. Criterios de calidad. Determinaciones Analíticas.
55. Residuos de pesticidas. Límite máximo de residuos. Seguimiento y control. Métodos aplicados para su determinación.
56. Contaminantes agrícolas. Marco legal. Micotoxinas. Nitratos. Metales pesados. Métodos aplicados a su determinación.
57. Contaminantes de proceso. Marco legal. Hidrocarburos policíclicos aromáticos. Melamina. Acrilamida. Carbamato de etilo. 3MCPD. PCBs y Dioxinas. Métodos aplicados a su determinación.
58. Identificación de especies animales en productos agroalimentarios. Identificación de especies vegetales en productos agroalimentarios. Métodos analíticos.
59. Alérgenos. Legislación. Métodos aplicados a su determinación en alimentos.
60. Organismos modificados genéticamente. Marco legal. Técnicas analíticas para su detección y cuantificación.

Especialidad Laboratorios de Sanidad y Genética Animal

1. Política de calidad. Sistemas de calidad. Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo. La Norma UNE-EN ISO/IEC 17025. Principios fundamentales.
2. Procedimientos normalizados de trabajo. Elaboración. Manual de calidad.
3. Sistemas de gestión medioambiental. Norma UNE-EN ISO 14001:2004. Principios fundamentales aplicables en el laboratorio.
4. Auditorías internas. Reclamaciones. Trabajos no conformes. Acciones correctivas y preventivas.
5. Auditorías externas. Procedimiento. La Entidad Nacional de Acreditación (ENAC). La Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR).
6. Normativa de Seguridad e Higiene en el trabajo aplicada a los Laboratorios de Sanidad Animal.
7. Residuos generados en los laboratorios de Sanidad Animal. Clasificación de los residuos. Gestión de residuos. Impacto medioambiental.
8. Toma de muestras. Principios. Técnicas de muestreo. Manipulación de muestras. Normativa a aplicar.
9. Evaluación de calidad de los ensayos. Controles internos y externos. Gráficos de control. Tipos y aplicaciones.
10. Materiales de referencia. Características. Usos en el laboratorio de análisis.
11. Calibración, verificación y mantenimiento de equipos. Procedimientos.
12. Ensayos de intercomparación. Tipos. Tratamiento estadístico.
13. Validación de un ensayo. Criterios fundamentales de validación. Etapas.
14. Laboratorios Comunitarios de Referencia y Laboratorios Nacionales de Referencia en el ámbito de la sanidad animal. Funciones.
15. Esterilización de material utilizado en análisis biológicos. Esterilización de salas de trabajo. Sistemas de esterilización.
16. Técnicas microscópicas. Fundamento. Tipos de microscopios.
17. Bacteriología. Tipos de siembra. Incubación. Métodos de tinción. Pruebas de identificación bacteriana.
18. Electroforesis. Fundamentos. Tipos. Equipos. Aplicaciones.
19. Espectrofotometría ultravioleta/visible. Ley de Lambert-Beer. Coeficiente de extinción molar. Cromatografía. Fundamento teórico. Su uso en sanidad y plan nacional de investigación en residuos.
20. Técnicas inmunoenzimáticas. Fundamento. Tipos. Aplicaciones.

21. PCR convencional. Concepto. Tipos. Aplicaciones
22. PCR en Tiempo Real. Fundamento. Tipos. Aplicaciones.
23. Transgénesis en organismos vivos. Tipos de modificaciones genéticas. Aplicaciones.
24. Organismos modificados genéticamente. Marco legal. Protocolo de Cartagena. Utilización confinada, liberación voluntaria y comercialización de organismos modificados genéticamente.
25. Presencia de organismos modificados genéticamente en piensos y semillas. OMG autorizados. Técnicas analíticas para su detección y cuantificación.
26. Manipulación de productos químicos. Almacenamiento. Fichas de seguridad. Actuaciones frente a incidentes/accidentes.
27. Estadística I. Parámetros estadísticos aplicados al análisis químico. Medidas de tendencia central y dispersión. Veracidad. Precisión. Regresión lineal y correlación. Determinación de los límites de detección y cuantificación. Intervalos de confianza.
28. Estadística II. Análisis de resultados. Aceptación y rechazo de resultados. Pruebas de significación. Análisis de varianza. Análisis de tendencias. Gráficos de control.
29. Biocontención y bioseguridad en un laboratorio de diagnóstico de enfermedades infecciosas. Requerimientos para trabajar con agentes infecciosos. Clasificación de microorganismos atendiendo a sus riesgos.
30. Ley de Sanidad Animal. Programas sanitarios. Estructura del diagnóstico en sanidad animal en España.
31. Instituciones internacionales implicadas en la coordinación/control del diagnóstico en sanidad y genética animal.
32. Animales de experimentación. Marco legal. Principio de las 3R. Uso en el laboratorio.
33. Cría y manejo de animales de experimentación. Bienestar animal. Animalarios.
34. Anatomía patológica en sanidad animal. Necropsias. Usos en el diagnóstico en sanidad animal.
35. Cultivo celulares en sanidad animal. Cultivos primarios. Líneas celulares estables. Aplicaciones.
36. Anticuerpos policlonales y monoclonales. Obtención. Su uso en diagnóstico en sanidad animal.
37. Técnicas inmunológicas aplicadas al diagnóstico de enfermedades infecciosas en sanidad animal.
38. Técnicas histológicas aplicadas al diagnóstico de enfermedades infecciosas animales. Inmunohistoquímica. Hibridación in situ.
39. Fundamentos de epidemiología. Epidemiología molecular aplicada a sanidad animal.
40. Identificación de especies animales por métodos moleculares. Tipos de ensayos.
41. Conservación de recursos zoogenéticos. Programas de mejora genética animal. Estructura de un programa de mejora. Marco legal.
42. Métodos moleculares para el análisis de genomas. Tipos. Aplicaciones
43. Secuenciación de ácidos nucleicos. Bases moleculares. Tipos y aplicaciones.
44. Marcadores genéticos moleculares para identificación y control de paternidad. Microsatélites. SNPs y otros. Análisis de resultados.
45. Plataformas y bases de datos on line y su uso para la gestión de programas nacionales en sanidad y genética animal.
46. Brucelosis. Diagnóstico de laboratorio.
47. Aislamiento y tipificación de salmonella. Resistencias antimicrobianas. Métodos de determinación.
48. Tuberculosis. Diagnóstico in vivo y de laboratorio.
49. Otras zoonosis bacterianas objeto de control en la Unión Europea. Legislación. Diagnóstico de laboratorio.
50. Virus Influenza en distintas especies animales. Diagnóstico de laboratorio.

51. Zoonosis víricas objeto de control en la Unión Europea. Legislación. Diagnóstico de laboratorio.
52. Zoonosis parasitarias objeto de control en la Unión Europea. Legislación. Diagnóstico de laboratorio.
53. Encefalopatías Espongiformes transmisibles. Programas de control y erradicación. Técnicas analíticas para su detección.
54. Enfermedades vesiculares de relevancia en distintas especies animales. Diagnóstico de laboratorio.
55. Enfermedades hemorrágicas víricas en porcino. Diagnóstico de laboratorio.
56. Orbivirus en distintas especies animales. Diagnóstico de laboratorio.
57. Ictiopatología. Diagnóstico de laboratorio.
58. Enfermedades de las abejas. Diagnóstico laboratorial de los principales agentes patógenos.
59. Vacunas de uso en sanidad animal. Tipos. Controles de calidad.
60. Control de reactivos y kits de diagnóstico en sanidad animal. Registro de kits. Marco legal.

B) Programa promoción interna:

Grupo de temas generales

1. Políticas de Igualdad de Género. La Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres. Políticas contra la violencia de género. La Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género. Régimen jurídico de la Dependencia. La Ley 39/2006, de 14 de diciembre, de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a las personas en situación de dependencia.
2. La Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de Transparencia, Acceso a la Información Pública y Buen Gobierno. El Consejo de Transparencia y Buen Gobierno. La Oficina de Transparencia y Acceso a la Información (OTAI). El Portal de Transparencia. La Unidades de Información y Transparencia (UITS).

Especialidades

Especialidad Agroalimentaria y Pesquera

1. La evolución y el futuro de la Unión Europea. Los Tratados fundacionales. El Acta Única Europea. El Tratado de Maastricht. El Tratado de Ámsterdam. El Tratado de Niza. El Tratado de Lisboa.
2. Las instituciones de la Unión Europea. La Comisión Europea: composición, organización y funcionamiento. Especial referencia a la función pública comunitaria. El Consejo Europeo. El Consejo de Ministros: competencias, estructura y funcionamiento. El Parlamento Europeo. El Tribunal de Justicia. El Tribunal de Cuentas. El Banco Central Europeo. Otros Órganos
3. Los procesos de decisión en la Unión Europea. La jerarquía de las normas. La base jurídica y los procedimientos de decisión en la agricultura y la pesca. La toma de decisiones especial referencia a la codecisión. Los actos delegados y los actos de ejecución. Propuesta y adopción.
4. La población agraria española: características, composición y distribución territorial. Actitudes en relación con los factores de modernización e innovación. La población pesquera española: características, composición y distribución territorial. Su evolución durante las últimas décadas.
5. La economía española. Dimensiones e importancia en el concierto internacional. Los factores condicionantes de la economía española. Los sectores económicos: conceptos, delimitación, caracterización y dimensión. Especial referencia a los sectores agrario, pesquero y alimentario.

6. La comercialización agroalimentaria. Escalones y circuitos comerciales. Los mercados en origen. Los mercados en destino. Canales tradicionales y canales alternativos de la comercialización en destino. La transparencia de los mercados. La información de precios, tipificación y normalización. La comercialización pesquera. Los mercados en origen. Las lonjas. Principales aspectos que condicionan la comercialización de productos de la pesca. Canales alternativos. Tipificación y normalización. La comercialización en destino.

7. La distribución comercial: funciones y servicios de la distribución comercial. La distribución mayorista de productos alimentarios. Importancia y características. Regulación. Referencia a la Ley 15/2010, de 5 de julio. La distribución minorista. Las formas tradicionales y las actuales. La marca del fabricante y la marca del distribuidor. La problemática derivada. El consumidor y el comercio alimentario. El papel de MERCASA y de la red de MERCAS en la distribución comercial

8. Asociacionismo agrario y pesquero. Fórmulas asociativas. Cooperativas. Sociedades agrarias de transformación. Las Organizaciones de Productores y sus asociaciones. Otras figuras asociativas. La ley de fomento de la integración de cooperativas y de otras entidades asociativas de carácter agroalimentario.

9. Organizaciones Interprofesionales en el sector agrario, ganadero y pesquero. Constitución y funcionamiento. Líneas de actuación. La Ley de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias.

10. La cadena alimentaria. Definición. Principales operadores y relaciones entre ellos. Cadena tradicional y cadena moderna. Diferencias. La Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas de mejora de la cadena alimentaria. Concepto y estructura.

11. Configuración de la Política Agraria Común (PAC). Principios. Objetivos. Evolución. La Reforma de la PAC de 1992 y la Ronda Uruguay del GATT. Los principios y orientaciones de la reforma. Las medidas de acompañamiento. La Agenda 2000. Nuevas orientaciones de la PAC.

12. La Reforma de la PAC de 2003. Los pilares de la PAC. Condicionalidad, modulación y desacoplamiento de las ayudas. Sectores reformados con posterioridad: cultivos mediterráneos, azúcar, frutas y hortalizas y vino. El «chequeo médico» de la PAC. Aplicación en España.

13. La política de precios y mercados. Las Organizaciones Comunes de Mercado (OCM). La OCM Única. Evolución. Tipos, mecanismos y regímenes. La Organización Común de Mercados de los productos agrarios establecida en la Reforma de la PAC horizonte 2020.

14. La reforma de la PAC, horizonte 2020. El marco financiero plurianual 2014-2020. Principios directores de la reforma. Principales aspectos. Aplicación en España.

15. La financiación de la Política Agraria Común. Instrumentos de financiación de la PAC: FEAGA, FEADER. Otros instrumentos financieros: FSE, FEDER, FEMP, BEI. La distribución nacional y sectorial del gasto de la PAC.

16. Los pagos directos en la PAC. Antecedentes y evolución de las ayudas. El régimen de pagos directos establecido en la reforma de la PAC Horizonte 2020. Régimen de pago básico y otros pagos directos. Aplicación en España.

17. La Política Exterior Agraria y Pesquera de la Unión Europea. Los acuerdos con los países ACP y la Convención de Lôme. El Sistema de Preferencias Generalizadas. Los Acuerdos Euro-Mediterráneos. Acuerdos con Turquía. Otros acuerdos. La Zona de Libre Cambio. El comercio pesquero internacional. Política comercial pesquera.

18. El GATT y la OMC. El origen del GATT y la esencia de los Acuerdos. Aspectos agrarios de las Rondas GATT anteriores a la de Uruguay. La Ronda Uruguay del GATT. Principales acuerdos agrarios. La OMC y los mecanismos de solución de diferencias. La OMC y los tratados SPS y TBT. La conferencia Ministerial de Doha. La conferencia Ministerial de Nairobi.

19. La agricultura española desde la adhesión a la CEE. La adaptación a una agricultura más abierta. La adaptación a los nuevos mecanismos de regulación. La adaptación de la agricultura a las sucesivas reformas de la PAC. Evolución de los parámetros básicos del período.

20. La seguridad alimentaria en la Unión Europea. La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria. Funciones. La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. Funciones. El principio de precaución y su aplicación.

21. El sector alimentario: Caracterización socioeconómica. Principales macromagnitudes. Evolución. Situación actual.

22. El Codex Alimentarius Mundi: origen, funciones, aspectos contemplados. Procedimientos de adopción de normas y alcance de las mismas, principales aspectos contemplados. Alcance de las normas adoptadas por el Codex.

23. La legislación alimentaria en España: el Código Alimentario español. Concepto y estructura. Las reglamentaciones técnico-sanitarias y las normas de calidad en la actualidad. Procedimiento de adopción de las normas de calidad. La Ley para la Defensa de Calidad Alimentaria.

24. El consumo de productos alimentarios en España. La demanda alimentaria: estructura y características. Los hábitos de consumo: cambios en los últimos años y tendencias. El desperdicio alimentario. Iniciativas.

25. Calidad en los alimentos: definición y principios. El control de calidad en los alimentos. El control oficial. El control voluntario: organismos de certificación. El autocontrol y la trazabilidad. Legislación de la Unión Europea y perspectivas de futuro.

26. La Producción Ecológica. Desarrollo y Evolución de la producción ecológica en España. Normativa y perspectivas de futuro. La producción integrada. Características, normativa y evolución.

27. Política de información alimentaria al consumidor. Disposiciones de la Unión Europea y perspectivas de futuro. Política de promoción alimentaria.

28. Los nuevos alimentos. Concepto. Tipos. Requisitos y procedimientos de autorización. Disposiciones en la materia.

29. El sistema comunitario de defensa de la calidad: Figuras de calidad diferenciada: las denominaciones de origen protegidas, las indicaciones geográficas protegidas y las especialidades tradicionales garantizadas. Legislación vigente. Concepto, características, y requisitos.

30. Organismos modificados genéticamente (OMG): utilización confinada y liberación intencional al medio ambiente y comercialización de OMGs. Requisitos de etiquetado. Disposiciones en la materia.

31. Política de industrias agroalimentarias. Caracterización de las industrias agroalimentarias en España. Marco estratégico de la industria. Comercio exterior. Principales instrumentos públicos de fomento, ordenación y mejora de la industria agroalimentaria española.

32. Política de estructuras agrarias. Antecedentes. Objetivos, instrumentos y alcance de la política de estructuras. Desarrollo rural integrado. Nueva política de estructuras. Modernización de explotaciones, relevo generacional en la empresa agraria, agricultura en zonas rurales con limitaciones naturales. Futuro del desarrollo rural.

33. La política de regadíos. Antecedentes históricos y evolución. El Plan Hidrológico Nacional y el Plan Nacional de Regadíos. La función del regadío en la producción y la productividad agrarias. La función del regadío en la ordenación del territorio y la política agroambiental.

34. Política de investigación e innovación y desarrollo tecnológico agroalimentario. Planificación, programación y organización de la investigación, la innovación y el desarrollo tecnológico agroalimentario. Formas de difusión y apoyo público. La investigación en Horizonte 2020.

35. Política socioestructural comunitaria. Antecedentes y evolución. Contenido de la política socioestructural. Evaluación de la política socioestructural. Política socioestructural y medio ambiente. Política socioestructural y política regional. La política forestal comunitaria.

36. La política de cohesión y los fondos estructurales. Antecedentes y evolución. Los Fondos Estructurales y de Inversión en el horizonte 2020. Especial referencia a la coordinación de fondos comunitarios. Aplicación en España.

37. Política comunitaria de desarrollo rural. Antecedentes. Medidas de desarrollo rural. Medidas e iniciativas comunitarias. Grupos de Acción Local. Financiación de las medidas. El desarrollo rural en el período 2007-2013. El desarrollo rural en el actual periodo 2014-2020. Aplicación en España.

38. La política medioambiental de la Unión Europea. Antecedentes y evolución. Instrumento financiero LIFE. Integración de las consideraciones medioambientales en las políticas de la Unión Europea, con especial referencia a la PAC. Agricultura sostenible. Los programas agroambientales.

39. La pesca en el mundo. Evolución histórica. La pesca en la Unión Europea. Perspectiva histórica, situación actual y posibilidades de desarrollo de futuro.

40. Las Organizaciones regionales de gestión de pesquerías (ORP) y demás organizaciones internacionales y multilaterales en materia de pesca. Acuerdos bilaterales de la UE con terceros países en materia de pesca.

41. La pesca en el Tratado de Adhesión de España a la CEE. Antecedentes. Situación actual. La Política Pesquera Común. Contenido. Antecedentes y evolución. Consecuencias para España y perspectivas de futuro.

42. La Ley de Pesca Marítima del Estado. Objetivo, estructura y fines.

43. Política de recursos pesqueros de la Unión Europea. Principales reglamentos. Perspectivas de futuro. Los sistemas de gestión pesquera: TACs y cuotas. Gestión del esfuerzo pesquero. Vedas. Otros sistemas de gestión. Política de obligación de desembarques. Rendimiento máximo sostenible.

44. Especies demersales y pelágicas de interés pesquero. Características generales y biología de las principales especies desde el punto de vista pesquero. Sistemas de captura e importancia comercial.

45. La pesca con artes de arrastre. La pesca con artes de cerco. Características. Modalidades. Especies objetivo. Normativa.

46. La pesca con palangre y otras artes de anzuelo. La pesca con artes fijas y artes menores. Características. Modalidades. Especies objetivo. Normativa.

47. Flota de fresco española. Artes. Actividad, caladeros, especies capturadas. Obligaciones derivadas de la normativa comunitaria y nacional.

48. Flota española de altura y gran altura dedicada a especies demersales. Atlántico y Antártico. Descripción de caladeros y pesquerías. Principales ORP.

49. Flota española de altura y gran altura dedicada a especies altamente migratorias. Mediterráneo, Atlántico, Índico, Pacífico. Descripción de caladeros y pesquerías. Principales ORP.

50. La acuicultura marina y continental en el mundo, con especial referencia a la Unión Europea. Sistemas de cultivo. Principales especies.

51. La acuicultura marina y continental en España. Sistemas de cultivo. Principales especies. La geografía del litoral español y la acuicultura. La ley de cultivos marinos. La Junta Nacional Asesora de Cultivos Marinos (JACUMAR) y la Junta Nacional Asesora de Cultivos Continentales (JACUCON).

52. La política de ayudas estructurales al sector pesquero en la Unión Europea y en España. Evolución. El Fondo Europeo y Marítimo de la Pesca.

53. Ayudas, en el marco del FEMP, para el apoyo de la PPC: Ayudas para el ajuste de la capacidad de flota a las posibilidades de captura. Ayudas para la consecución de los objetivos de sostenibilidad de los recursos pesqueros. Otras ayudas. Informe anual de capacidad y Planes de acción.

54. La política de mercados pesqueros en la Unión Europea. Organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura.

55. La pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (pesca INDNR) Definición e impacto. Normativa básica en España y en la Unión Europea para combatir la pesca INDR. Otras herramientas e iniciativas internacionales para combatir la pesca INDR: FAO, Organizaciones Regionales de Pesca.

56. Infracciones y sanciones en materia de pesca marítima. Objeto. Infracciones en aguas exteriores. Infracciones en materia de ordenación del sector pesquero y comercialización de productos pesqueros. Sanciones.

57. Profesionales del sector pesquero. Categorías, titulaciones y funciones. Competencias administrativas y registros. Formación complementaria para embarcar. Política nacional y comunitaria en materia de formación y seguridad.

58. Medidas de protección y regeneración de los recursos pesqueros. Las reservas marinas en España. Los arrecifes artificiales en el mundo y en España. Concepto de arrecife de protección y de protección/concentración. LICs, ZEC y Áreas Marinas Protegidas Repoblación marina. La pesca marítima de recreo.

59. La investigación de los recursos pesqueros. Estudio del medio marino, campañas de investigación. La protección del medio marino. La contaminación marina. Convenios Internacionales. La política Marítima Integrada.

60. Gestión de pesquerías. Recopilación de datos pesqueros para el análisis científico, tipo de datos y su obtención. Informes científicos: contenidos, el enfoque de precaución, puntos de referencia límites y objetivos, reglas de control de capturas. El enfoque ecosistémico de la pesca.

Especialidad Laboratorios Agroalimentarios

1. La Norma UNE_EN ISO/IEC 17025. Principios fundamentales. Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo. La Entidad Nacional de Acreditación (ENAC).

2. Política de calidad. Sistemas de calidad. Procedimientos normalizados de trabajo. Manual de calidad.

3. Auditorías. Tipos de auditorías: internas y externas. Desviaciones, clasificaciones y tratamiento. Trabajos no conformes.

4. Evaluación de los ensayos. Controles de calidad internos y externos. Gráficos de control: tipos y aplicaciones.

5. Materiales de referencia. Tipos de material de control. Usos en laboratorios de análisis.

6. Calibración, verificación y mantenimiento de equipos. Planes y programas aplicables.

7. Ensayos de intercomparación. Tipos de tratamiento estadístico.

8. Validación de un ensayo. Criterios fundamentales de validación. Etapas. Estimación de la incertidumbre.

9. Laboratorios Comunitarios de Referencia y Laboratorios Nacionales de Referencia en el ámbito de los productos agroalimentarios.

10. Métodos de análisis. Tipos de Organizaciones implicadas en la Normalización. Trasposición a la legislación comunitaria y nacional. Métodos criterio.

11. Sistemas de gestión medio ambiental. Norma UNE-EN ISO 14001:2004. Principios fundamentales aplicables en el laboratorio.

12. Normativa de seguridad e higiene en el trabajo aplicada a los Laboratorios agroalimentarios.

13. Manipulación de productos químicos. Fichas de seguridad. Residuos generados en laboratorios agroalimentarios. Clasificación de residuos. Gestión de los mismos. Impacto medioambiental.

14. Toma de muestras. Principios. Técnicas de muestreo. Manipulación de muestras. Tipos de muestra en el laboratorio. Normativa a aplicar.

15. Estadística I. Parámetros estadísticos aplicados al análisis químico. Medidas de tendencia central y dispersión. Veracidad y precisión. Regresión lineal y correlación. Determinación de los límites de detección y cuantificación. Intervalos de confianza.
16. Estadística II. Análisis de resultados. Aceptación y rechazo de resultados. Pruebas de significación. Análisis de varianza. Análisis de tendencias.
17. Métodos de separación. Cristalización. Precipitación. Destilación. Filtración. Evaporación. Deseccación. Centrifugación. Extracción. Técnicas de extracción aplicadas a la preparación de muestras.
18. Gravimetrías y volumetrías. Tipos. Expresión de resultados. Aplicaciones.
19. Determinación de las propiedades físicas. Densidad. Viscosidad. Índice de refracción y grados Brix. Rotación óptica. Determinación de los puntos de congelación y punto de ebullición. Aplicaciones.
20. Potenciometría. Fundamento. Electroodos. Aplicaciones.
21. Espectrofotometría de ultravioleta visible. Fluorescencia. Fundamentos teóricos. Aplicaciones.
22. Técnicas microscópicas. Fundamento. Lentes y microscopios. Tipos. Aplicaciones.
23. Biotecnología y técnicas biomoleculares Reacción en cadena de la polimerasa: concepto y tipos. Aplicaciones al campo agroalimentario.
24. Electroforesis. Fundamentos. Tipos. Equipos. Aplicaciones.
25. Técnicas inmunoenzimáticas. Fundamentos. Tipos. Equipos. Aplicaciones.
26. Métodos enzimáticos aplicados al análisis de alimentos. Fundamento. Aplicaciones.
27. Espectrofotometría de absorción atómica. ICP. Tipos. Otras técnicas para la determinación de metales.
28. Cromatografía de gases. Fundamento teórico. Instrumentación. Acoplamientos. Aplicaciones.
29. Cromatografía de líquidos. Fundamento teórico. Instrumentación. Acoplamientos. Aplicaciones.
30. Espectrometría de masas. Fundamentos. Acoplamientos con otras técnicas analíticas. Aplicaciones.
31. Técnicas instrumentales aplicadas al estudio de genuinidad en productos alimentarios. RMN. Espectrometría de masas. Centelleo líquido. Otras técnicas utilizadas.
32. Composición de alimentos. Sustancias nitrogenadas. Propiedades generales. Aspectos estructurales. Métodos de análisis.
33. Composición de alimentos. Sustancias lipídicas. Propiedades generales. Métodos de análisis.
34. Composición de alimentos. Carbohidratos. Micronutrientes. Propiedades generales. Métodos de análisis.
35. Vitaminas. Clasificación. Función. Métodos de análisis aplicados a su determinación.
36. Conservación de alimentos por el calor. Tratamientos térmicos. Efectos del calor en los nutrientes. Irradiación de alimentos.
37. Conservación de alimentos por el frío. Tratamientos. Efecto sobre los nutrientes. Atmósferas modificadas.
38. Fermentaciones. Principales fermentaciones en la industria alimentaria. Alimentos implicados. Cultivos iniciadores.
39. Aditivos alimentarios. Definición. Clasificación. Listas positivas. Criterios de pureza. Normativa aplicable. Métodos de análisis.
40. Microbiología aplicada al análisis de productos agroalimentarios. Aplicaciones.
41. Carne y productos cárnicos. Composición. Normas de calidad. Determinaciones analíticas. Detección de adulteraciones.
42. Leche y productos lácteos. Composición. Normas de calidad. Determinaciones analíticas. Detección de adulteraciones.

43. Vinos. Composición. Clasificación. Determinaciones analíticas. Detección de adulteraciones.
44. Otras bebidas alcohólicas. Composición. Clasificación. Determinaciones analíticas. Detección de adulteraciones.
45. Aceites. Clasificación. Composición. Criterios de calidad. Análisis sensorial. Paneles de cata. Criterios de pureza. Adulteraciones en aceite de oliva.
46. Zumos de frutas. Composición. Criterios de calidad. Otras bebidas analcohólicas. Determinaciones analíticas. Detección de adulteraciones.
47. Conservas vegetales y de pescado. Normas técnicas generales. Normas específicas. Determinaciones analíticas.
48. Alimentos estimulantes. Café. Té. Cacao. Composición. Normas de calidad. Determinaciones analíticas. Detección de adulteraciones.
49. Edulcorantes naturales. Miel. Criterios de calidad. Clasificación. Determinaciones analíticas. Detección de adulteraciones. Azúcares: tipos. Determinaciones analíticas.
50. Cereales y harinas. Composición. Determinaciones analíticas.
51. Piensos y sus materias primas. Composición. Determinaciones analíticas.
52. Sustancias indeseables en alimentación animal. Marco legal. Determinaciones analíticas.
53. Productos fertilizantes. Composición. Clasificación. Determinaciones analíticas.
54. Productos fitosanitarios. Mecanismo de acción. Criterios de calidad. Determinaciones Analíticas.
55. Residuos de pesticidas. Límite máximo de residuos. Seguimiento y control. Métodos aplicados para su determinación.
56. Contaminantes agrícolas. Marco legal. Micotoxinas. Nitratos. Metales pesados. Métodos aplicados a su determinación.
57. Contaminantes de proceso. Marco legal. Hidrocarburos policíclicos aromáticos. Melamina. Acrilamida. Carbamato de etilo. 3MCPD. PCBs y Dioxinas. Métodos aplicados a su determinación.
58. Identificación de especies animales en productos agroalimentarios. Identificación de especies vegetales en productos agroalimentarios. Métodos analíticos.
59. Alérgenos. Legislación. Métodos aplicados a su determinación en alimentos.
60. Organismos modificados genéticamente. Marco legal. Técnicas analíticas para su detección y cuantificación.

Especialidad Laboratorios de Sanidad y Genética Animal

1. Política de calidad. Sistemas de calidad. Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo. La Norma UNE-EN ISO/IEC 17025. Principios fundamentales.
2. Procedimientos normalizados de trabajo. Elaboración. Manual de calidad.
3. Sistemas de gestión medioambiental. Norma UNE-EN ISO 14001:2004. Principios fundamentales aplicables en el laboratorio.
4. Auditorías internas. Reclamaciones. Trabajos no conformes. Acciones correctivas y preventivas.
5. Auditorías externas. Procedimiento. La Entidad Nacional de Acreditación (ENAC). La Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR).
6. Normativa de Seguridad e Higiene en el trabajo aplicada a los Laboratorios de Sanidad Animal.
7. Residuos generados en los laboratorios de Sanidad Animal. Clasificación de los residuos. Gestión de residuos. Impacto medioambiental.
8. Toma de muestras. Principios. Técnicas de muestreo. Manipulación de muestras. Normativa a aplicar.
9. Evaluación de calidad de los ensayos. Controles internos y externos. Gráficos de control. Tipos y aplicaciones.
10. Materiales de referencia. Características. Usos en el laboratorio de análisis.
11. Calibración, verificación y mantenimiento de equipos. Procedimientos.

12. Ensayos de intercomparación. Tipos. Tratamiento estadístico.
13. Validación de un ensayo. Criterios fundamentales de validación. Etapas.
14. Laboratorios Comunitarios de Referencia y Laboratorios Nacionales de Referencia en el ámbito de la sanidad animal. Funciones.
15. Esterilización de material utilizado en análisis biológicos. Esterilización de salas de trabajo. Sistemas de esterilización.
16. Técnicas microscópicas. Fundamento. Tipos de microscopios.
17. Bacteriología. Tipos de siembra. Incubación. Métodos de tinción. Pruebas de identificación bacteriana.
18. Electroforesis. Fundamentos. Tipos. Equipos. Aplicaciones.
19. Espectrofotometría ultravioleta/visible. Ley de Lambert-Beer. Coeficiente de extinción molar. Cromatografía. Fundamento teórico. Su uso en sanidad y plan nacional de investigación en residuos.
20. Técnicas inmunoenzimáticas. Fundamento. Tipos. Aplicaciones.
21. PCR convencional. Concepto. Tipos. Aplicaciones.
22. PCR en Tiempo Real. Fundamento. Tipos. Aplicaciones.
23. Transgénesis en organismos vivos. Tipos de modificaciones genéticas. Aplicaciones.
24. Organismos modificados genéticamente. Marco legal. Protocolo de Cartagena. Utilización confinada, liberación voluntaria y comercialización de organismos modificados genéticamente.
25. Presencia de organismos modificados genéticamente en piensos y semillas. OMG autorizados. Técnicas analíticas para su detección y cuantificación.
26. Manipulación de productos químicos. Almacenamiento. Fichas de seguridad. Actuaciones frente a incidentes/accidentes.
27. Estadística I. Parámetros estadísticos aplicados al análisis químico. Medidas de tendencia central y dispersión. Veracidad. Precisión. Regresión lineal y correlación. Determinación de los límites de detección y cuantificación. Intervalos de confianza.
28. Estadística II. Análisis de resultados. Aceptación y rechazo de resultados. Pruebas de significación. Análisis de varianza. Análisis de tendencias. Gráficos de control.
29. Biocontención y bioseguridad en un laboratorio de diagnóstico de enfermedades infecciosas. Requerimientos para trabajar con agentes infecciosos. Clasificación de microorganismos atendiendo a sus riesgos.
30. Ley de Sanidad Animal. Programas sanitarios. Estructura del diagnóstico en sanidad animal en España.
31. Instituciones internacionales implicadas en la coordinación/control del diagnóstico en sanidad y genética animal.
32. Animales de experimentación. Marco legal. Principio de las 3R. Uso en el laboratorio.
33. Cría y manejo de animales de experimentación. Bienestar animal. Animalarios.
34. Anatomía patológica en sanidad animal. Necropsias. Usos en el diagnóstico en sanidad animal.
35. Cultivo celulares en sanidad animal. Cultivos primarios. Líneas celulares estables. Aplicaciones.
36. Anticuerpos policlonales y monoclonales. Obtención. Su uso en diagnóstico en sanidad animal.
37. Técnicas inmunológicas aplicadas al diagnóstico de enfermedades infecciosas en sanidad animal.
38. Técnicas histológicas aplicadas al diagnóstico de enfermedades infecciosas animales. Inmunohistoquímica. Hibridación in situ.
39. Fundamentos de epidemiología. Epidemiología molecular aplicada a sanidad animal.
40. Identificación de especies animales por métodos moleculares. Tipos de ensayos.
41. Conservación de recursos zoogenéticos. Programas de mejora genética animal. Estructura de un programa de mejora. Marco legal.

42. Métodos moleculares para el análisis de genomas. Tipos. Aplicaciones
43. Secuenciación de ácidos nucleicos. Bases moleculares. Tipos y aplicaciones.
44. Marcadores genéticos moleculares para identificación y control de paternidad. Microsatélites. SNPs y otros. Análisis de resultados.
45. Plataformas y bases de datos on line y su uso para la gestión de programas nacionales en sanidad y genética animal.
46. Brucelosis. Diagnostico de laboratorio.
47. Aislamiento y tipificación de salmonella. Resistencias antimicrobianas. Métodos de determinación.
48. Tuberculosis. Diagnostico in vivo y de laboratorio.
49. Otras zoonosis bacterianas objeto de control en la Unión Europea. Legislación. Diagnóstico de laboratorio.
50. Virus Influenza en distintas especies animales. Diagnóstico de laboratorio.
51. Zoonosis víricas objeto de control en la Unión Europea. Legislación. Diagnóstico de laboratorio.
52. Zoonosis parasitarias objeto de control en la Unión Europea. Legislación. Diagnóstico de laboratorio.
53. Encefalopatías Espongiformes transmisibles. Programas de control y erradicación. Técnicas analíticas para su detección.
54. Enfermedades vesiculares de relevancia en distintas especies animales. Diagnóstico de laboratorio.
55. Enfermedades hemorrágicas víricas en porcino. Diagnóstico de laboratorio.
56. Orbivirus en distintas especies animales. Diagnóstico de laboratorio.
57. Ictiopatología. Diagnóstico de laboratorio.
58. Enfermedades de las abejas. Diagnóstico laboratorial de los principales agentes patógenos.
59. Vacunas de uso en sanidad animal. Tipos. Controles de calidad.
60. Control de reactivos y kits de diagnostico en sanidad animal. Registro de kits. Marco legal.

ANEXO III

Tribunal calificador

Tribunal titular:

Presidenta: M. Aurora de Blas Carbonero, Cuerpo Nacional Veterinario.
Secretario: Arturo Fernández Menéndez, Escala Técnicos Facultativos Superiores de OOAA MAPA.

Vocales:

M.^a Teresa Marín Tapia, Escala Técnicos Facultativos Superiores de OOAA MAPA.
Elena María Cores García, Cuerpo Ingenieros Agrónomos.
Tomás Mayoral Ortega, Escala Técnicos Facultativos Superiores de OOAA MAPA.

Tribunal suplente:

Presidente: Jorge Muñoz Palencia, Escala Técnicos Facultativos Superiores de OOAA MAPA.

Secretaria: Montserrat Agüero García, Escala Científicos Titulares de OOPP de Investigación.

Vocales:

Consuelo Moral Ortega, Escala Técnicos Facultativos Superiores de OOAA MAPA.
David Poderoso Godoy, Escala Técnicos Facultativos Superiores de OOAA MMA.
Ramón de la Figuera Morales, Cuerpo Nacional Veterinario.

El tribunal podrá disponer la incorporación de asesores especialistas para las pruebas de idiomas.

ANEXO IV

Instrucciones para cumplimentar la solicitud

Este apartado se rellenará según lo establecido en la solicitud de admisión a pruebas selectivas en la Administración Pública y liquidación de tasas de derechos de examen (modelo 790) y en las siguientes instrucciones particulares.

En el recuadro «Centro Gestor», se consignará «Subsecretaría».

En el recuadro 15, «Cuerpo o Escala», se consignará «Escala de Técnicos Facultativos Superiores de Organismos Autónomos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.», «Código», se consignará «5001».

En el recuadro 16, «Especialidad, área o asignatura», se consignará la especialidad elegida por el aspirante.

En el recuadro 17, «Forma de acceso», se consignará la letra «L» para los aspirantes de acceso libre y la letra «P» para los que participen por promoción interna.

En el recuadro 18, «Ministerio/Órgano/Entidad convocante», se consignará «Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente».

En el recuadro 19, se consignará la fecha del Boletín Oficial del Estado en el que haya sido publicada la convocatoria.

En el recuadro 20, «Provincia de examen», se consignará «Madrid».

En el recuadro 21, «Grado de Discapacidad», los aspirantes con discapacidad podrán indicar el porcentaje de dicha discapacidad que tengan acreditado, y solicitar, expresándolo en el recuadro 23, las posibles adaptaciones de tiempo y medios para la realización de los ejercicios en que esta adaptación sea necesaria.

En el recuadro 22, los aspirantes con un grado de discapacidad igual o superior al 33 % que deseen participar en el proceso selectivo por el cupo de reserva para personas con discapacidad deberán indicarlo consignando la letra «G».

En el recuadro 24, «Títulos académicos oficiales», se consignará el título exacto que se posee, en virtud de los señalado en la base 4.

En el recuadro 25, apartado A, los aspirantes por el turno de promoción interna, consignarán el idioma obligatorio elegido por el aspirante.

En el recuadro 25, apartado B, se consignará el idioma voluntario elegido por el aspirante.

En el recuadro 25, apartado C, se consignará «F», si es personal funcionario y «L», si es personal laboral, para los aspirantes que participen por sistema de promoción interna.

En el apartado «Órgano al que va dirigido», se indicará Sr. Subsecretario.

El importe de la tasa por derechos de examen será de 29,89 € para el sistema general de acceso libre, y de 14,95 € para el sistema de promoción interna. El importe reducido para familias numerosas será de 14,95 € para acceso libre y 7,47 € para promoción interna.

Estarán exentos del pago de la tasa por derechos de examen:

- Las personas con un grado de discapacidad igual o superior al 33 por 100, debiendo acompañar a la solicitud certificado acreditativo de tal condición.
- Las personas que figuren como demandantes de empleo durante el plazo, al menos, de un mes anterior a la fecha de convocatoria, en los términos previstos en el apartado duodécimo 5.b) de la Orden APU/3416/2007, de 14 de noviembre.

Estas personas deberán acompañar a la solicitud los siguientes documentos:

- Certificado emitido por los servicios públicos de empleo sobre su condición de demandantes de empleo en el que conste que no han rechazado oferta de empleo

adecuado, ni se han negado a participar en acciones de promoción, formación o reconversión profesional.

2. Declaración jurada o promesa escrita del solicitante de carecer de rentas superiores, en cómputo mensual, al salario mínimo interprofesional.

c) Las familias numerosas en los términos del artículo 12.1.c) de la Ley 40/2003, de 18 de noviembre, de protección de la Familia Numerosa («BOE» del 19). De esta forma tendrán derecho a una exención del 100 % de la tasa los miembros de familias de categoría especial y a una bonificación del 50 % los miembros de las familias de la categoría general.

La condición de la familia numerosa se acreditará mediante fotocopia del correspondiente título actualizado, de deberá ser adjuntado a la solicitud.

d) La víctimas del terrorismo, entendiéndose por tales, las personas que hayan sufrido daños físicos o psíquicos como consecuencia de la actividad terrorista y así lo acrediten mediante sentencia judicial firme o en virtud de resolución administrativa por la que se reconozca tal condición, su cónyuge, el cónyuge del fallecido y los hijos de los heridos y fallecidos, de acuerdo con la disposición final quinta de la Ley Orgánica 9/2015, de 28 de julio que añade una nueva letra al apartado cinco del artículo 18 de la Ley 66/1997, de 30 de noviembre.

La solicitud se dirigirá a la Subsecretaría del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Subdirección General de Recursos Humanos, Plaza San Juan de la Cruz, s/n, 28071 Madrid.

ANEXO V

(El certificado para los aspirantes, funcionarios de carrera, por promoción interna debe extenderse en copia de este Anexo)

PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO EN

Convocado por Orden BOE

D/D^a

Cargo

Centro directivo o unidad administrativa

CERTIFICO: Que D/D^a:

PRIMER APELLIDO		SEGUNDO APELLIDO	NOMBRE
D.N.I.	Nº R.P.	SITUACIÓN ADMINISTRATIVA (1)	

Con destino, a la fecha de publicación de la convocatoria en:

Administración General del Estado (indíquese el Centro Directivo).....

Otros Órganos o Administraciones Públicas:(indíquese el Centro Directivo).....

Está incluido/a en el ámbito de aplicación del Real Decreto Legislativo 5/2015 de 30 de octubre, y tiene acreditados los siguientes extremos:

REFERIDOS A LA FECHA DE PUBLICACIÓN DE LA CONVOCATORIA:

1 - Antigüedad:

AÑOS	
------	--

2 - Grado personal consolidado y formalizado

GRADO	
-------	--

3- Cursos de formación y perfeccionamiento

Y para que conste, expido la presente en,

(localidad, fecha, firma y sello)

(1) Especifíquese la letra que corresponda:

- | | |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| a) Servicio activo. | g) Excedencia voluntaria por servicios en el sector público. |
| b) Servicios especiales. | h) Excedencia voluntaria por interés particular. |
| c) Servicio en Comunidades Autónomas. | i) Excedencia voluntaria por agrupación familiar. |
| d) Expectativa de destino. | j) Excedencia voluntaria incentivada. |
| e) Excedencia forzosa. | k) Suspensión de funciones. |
| f) Excedencia para el cuidado de hijos. | l) Excedencia por razón de violencia de género |

ANEXO V

(El certificado para los aspirantes, laborales fijos, por promoción interna debe extenderse en copia de este Anexo)

D/D^a
 Cargo
 Centro directivo o unidad administrativa
 CERTIFICO: Que D/D^a:

PRIMER APELLIDO		SEGUNDO APELLIDO	NOMBRE
D.N.I.		Nº R.P.	SITUACIÓN ADMINISTRATIVA (1)

Con destino, a la fecha de publicación de la convocatoria en:
 Administración General del Estado (indíquese el Centro Directivo)
 Otros Órganos o Administraciones Públicas: (indíquese el Centro Directivo).....

1. REQUISITOS REFERIDOS A LA FECHA DE FINALIZACIÓN DEL PLAZO DE PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES

(2) Pertenece como personal laboral fijo al Área Técnica y Profesional del III Convenio Único, Grupo Profesional 2, de la Categoría Titulado Medio de Actividades Técnicas y Profesionales, o a categorías equivalentes de otros Convenios de la Administración General del Estado.

CONVENIO	CATEGORÍA	CODIGO CATEGORIA	ÁREA FUNCIONAL	GRUPO PROFESIONAL

(2) Desarrolla o ha desarrollado funciones coincidentes con las del Cuerpo de Diplomados en Meteorología del Estado, en los términos previstos en el anexo III del III Convenio Único para el Personal Laboral de la Administración General del Estado.

(2) Ha prestado servicios efectivos al menos durante dos años como personal laboral fijo en el Área Técnica y Profesional del III Convenio Único, Grupo Profesional 2, de la Categoría Titulado Medio de Actividades Técnicas y Profesionales o, como personal laboral fijo de otros convenios de la Administración General del Estado en situación equivalente, incluidos los servicios prestados en puestos que han sido encuadrados en esta categoría.

2. MÉRITOS REFERIDOS A LA FECHA DE PUBLICACIÓN DE LA CONVOCATORIA

1 - Antigüedad:

AÑOS	
------	--

2 - Pruebas selectivas superadas para adquirir la condición de personal laboral fijo

SI		NO	
----	--	----	--

3 - Cursos de formación y perfeccionamiento

Y para que conste, expido la presente en ,

(localidad, fecha, firma y sello)

(1) Especifíquese la letra que corresponda:

- a) Servicio activo.
- b) Excedencia voluntaria por interés particular.
- c) Excedencia voluntaria para el cuidado de hijos, cónyuge y familiares
- d) Excedencia voluntaria por aplicación de la normativa de incompatibilidades.
- e) Excedencia voluntaria por agrupación familiar.
- f) Excedencia voluntaria por razón de violencia sobre la mujer trabajadora.
- g) Excedencia forzosa con reserva de puesto.

(2) Poner **SI** o **NO**.

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS
 MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE