

I. COMUNIDAD AUTÓNOMA

2. AUTORIDADES Y PERSONAL

Consejería de Economía y Hacienda

6709 Orden de 29 de abril 2014, de la Consejería de Economía y Hacienda, por la que se aprueba el programa de materias específicas de las pruebas selectivas para ingreso en la Administración Pública Regional en el Cuerpo Superior Facultativo, Escala Superior de Salud Pública, opción Laboratorio.

Los avances tecnológicos, las modificaciones normativas y la constante mejora de la calidad de los servicios públicos aconsejan la actualización de los programas específicos que han de regir en las pruebas a distintos Cuerpos de la Administración Regional de Murcia. Esta actualización pretende mejorar la selección de profesionales idóneos para la ejecución de las funciones o tareas correspondientes, en orden a lograr una Administración más eficaz y eficiente puesta al servicio del ciudadano.

Por ello ha sido necesaria la elaboración del temario específico que regirá en las pruebas selectivas que se convoquen para el Cuerpo y Opción que figura como Anexo a esta Orden, a partir de la entrada en vigor de la misma.

En su virtud, y en uso de las facultades que me confiere el artículo 12 de la Ley de la Función Pública de la Región de Murcia, cuyo Texto Refundido ha sido aprobado por Decreto Legislativo 1/2001, de 26 de enero, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 11.3 del Decreto 57/1986, de 27 de junio, de Acceso a la Función Pública, Promoción Interna y Provisión de Puestos de la Administración Regional,

Dispongo

Artículo 1

Aprobar el programa de materias específicas de las pruebas selectivas para ingreso en la Administración Pública Regional en el Cuerpo Superior Facultativo, Escala Superior de Salud Pública, Opción Laboratorio que figura en el Anexo de la presente Orden.

Artículo 2

El programa de materias específicas aprobado por esta Orden regirá en las pruebas selectivas que se convoquen para dicho Cuerpo y Opción, a partir de la entrada en vigor de la misma.

Disposición derogatoria

A la entrada en vigor de la presente Orden queda derogado el programa de materias específicas de las pruebas selectivas para ingreso en la Administración Regional del Cuerpo Superior Facultativo, Escala Superior de Salud Pública, Opción Laboratorio aprobado por Orden de 5 de mayo de 2009, de la Consejería de Presidencia y Administraciones Públicas.

Disposición final

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Región de Murcia.

Murcia, 29 de abril de 2014.—El Consejero de Economía y Hacienda, Francisco Martínez Asensio.

Anexo

Programa de materias específicas

Cuerpo Superior Facultativo, Escala Superior de Salud Pública, opción Laboratorio

Tema 1. Concepto de salud pública. Planificación y programación en salud pública.

Tema 2. Laboratorios de salud pública. Organización y funciones.

Tema 3. Infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y la producción agroalimentaria. Toma de muestras. Análisis inicial, contradictorio y dirimente.

Tema 4. Recepción, manipulación, preparación y conservación de las muestras para el análisis físico-químico y microbiológico de aguas y alimentos.

Tema 5. Concepto de epidemiología. El método epidemiológico. Cadena epidemiológica.

Tema 6. Investigación en el laboratorio de brotes de origen alimentario y ambiental.

Tema 7. Alimentos como vehículo de infección. Bacterias, parásitos y virus transmitidos por los alimentos.

Tema 8. Animales como vehículo de infección. Zoonosis.

Tema 9. La legislación alimentaria en España y en la Unión Europea.

Tema 10. Acreditación de laboratorios de ensayo. La Norma UNE-EN-ISO 17025. Entidad Nacional de Acreditación.

Tema 11. Errores en el proceso analítico. Aplicaciones estadísticas al trabajo en el laboratorio.

Tema 12. Control de calidad en laboratorios de ensayo. Validación de métodos de ensayo. Estimación de incertidumbres.

Tema 13. Calibración, verificación y mantenimiento de equipos en laboratorios de ensayo.

Tema 14. Seguridad en el laboratorio. Prevención de riesgos.

Tema 15. Métodos ópticos en microbiología. Tinciones de los microorganismos.

Tema 16. Resistencia de las bacterias a los agentes físicos y químicos. Desinfección y esterilización.

Tema 17. Intoxicaciones alimentarias. Microorganismos. Investigación.

Tema 18. Microorganismos productores de enfermedades entéricas. Coprocultivo.

Tema 19. Investigación de microorganismos indicadores de la contaminación de los alimentos. Aislamiento e identificación.

Tema 20. Investigación de microorganismos patógenos en alimentos. Aislamiento e identificación.

Tema 21. Investigación de toxinas. Métodos analíticos.

Tema 22. Calidad y control microbiológico de las aguas de bebida envasadas y de consumo público.

Tema 23. Calidad y control microbiológico de la carne y productos cárnicos.

Tema 24. Calidad y control microbiológico de la leche y sus derivados.

Tema 25. Calidad y control microbiológico de las conservas y semiconservas.

Tema 26. Calidad y control microbiológico de los productos de la pesca y derivados.

Tema 27. Calidad y control microbiológico de aguas de baño, piscinas y balnearios.

Tema 28. Métodos rápidos y automatizados en análisis microbiológico de alimentos.

Tema 29. Parásitos en aguas y alimentos. Investigación en el laboratorio.

Tema 30. Inmunología bacteriana. Reacciones serológicas en el laboratorio.

Tema 31. Listeria en alimentos. Investigación en alimentos.

Tema 32. Campylobacter en alimentos. Investigación en alimentos.

Tema 33. E.coli 0157 en alimentos. Investigación en alimentos.

Tema 34. Salmonella en aguas y alimentos. Investigación y aislamiento.

Tema 35. Legionella en aguas. Investigación y aislamiento.

Tema 36. Investigación de residuos de antibióticos en alimentos. Método de las cinco placas.

Tema 37. Determinación de la contaminación superficial de material y equipos en mataderos, industrias alimentarias, etc.

Tema 38. Control fisico-químico de conservas y semiconservas.

Tema 39. Aditivos. Clasificación y usos. Control analítico.

Tema 40. Control fisico-químico de las aguas de consumo.

Tema 41. Control fisico-químico de la leche y derivados.

Tema 42. Control fisico-químico de las grasas comestibles.

Tema 43. Control fisico-químico de carnes y derivados.

Tema 44. Control fisico-químico de bebidas alcohólicas.

Tema 45. Control fisico-químico de bebidas no alcohólicas.

Tema 46. Control fisico-químico de condimentos y especias.

Tema 47. Control fisico-químico de productos de la pesca y derivados.

Tema 48. Control fisico-químico de harinas y pastas alimenticias.

Tema 49. Control fisico-químico de alimentos dietéticos y de alimentos enriquecidos.

Tema 50. Control fisico-químico de aguas de baño, piscinas y balnearios

Tema 51. Métodos potenciométricos de análisis. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 52. Métodos volumétricos de análisis. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 53. Espectrofotometría de absorción visible y UV. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 54. Espectrofotometría de absorción y emisión atómica. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 55. Espectrofotometría de absorción infrarroja. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 56. Espectrometría de masas. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 57. Cromatografía en capa fina y de intercambio iónico. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 58. Cromatografía de gases. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 59. Cromatografía líquida de alta resolución. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 60. Métodos enzimáticos. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 61. Métodos inmunoenzimáticos. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 62. Electroforesis. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 63. Métodos de extracción en fase sólida. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 64. PCR. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 65. Análisis instrumental de cationes y aniones en aguas y alimentos.

Tema 66. Análisis instrumental de micotoxinas en alimentos.

Tema 67. Análisis instrumental de PCBs y dioxinas en alimentos.

Tema 68. Residuos de plaguicidas en aguas y alimentos. Control analítico.

Tema 69. Análisis de metales pesados en aguas y alimentos.

Tema 70. Contaminantes ambientales. Análisis instrumental.

Tema 71. Plan Nacional de Investigación de residuos en animales y carnes frescas. Investigación y control analítico de residuos en animales vivos y sus productos.