

I. COMUNIDAD AUTÓNOMA

2. AUTORIDADES Y PERSONAL

Consejería de Economía, Hacienda, Fondos Europeos
y Transformación Digital

3501 Orden de 10 de julio de 2025 de la Consejería de Economía, Hacienda, Fondos Europeos y Transformación Digital, 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.

Por Orden de 29 de abril de 2014, de la Consejería de Economía y Hacienda, se aprobó 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 (Boletín Oficial de la Región de Murcia de 20 de mayo de 2014).

Los avances tecnológicos, las modificaciones organizativas y normativas y la nueva cultura tendente a la mejor calidad de los servicios públicos aconsejan la actualización del mencionado programa específico.

Por ello ha sido necesaria la elaboración de un nuevo programa de materias específicas que regirá en las pruebas selectivas que se convoquen para el citado Cuerpo, Escala 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 único. Objeto.

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.

Disposición derogatoria única.

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 Pública Regional del Cuerpo Superior Facultativo, Escala Superior de Salud Pública, Opción Laboratorio, aprobado por Orden de 29 de abril 2014, de la Consejería de Economía y Hacienda (Boletín Oficial de la Región de Murcia n.º 114, de 20 de mayo de 2014).



Disposición final única. Entrada en vigor.

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

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

Murcia, 10 de julio de 2025.—El Consejero de Economía, Hacienda, Fondos Europeos y Transformación Digital, Luis Alberto Marín González.

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. La legislación alimentaria en España y en la Unión Europea. Plan Nacional de Control Oficial de Alimentos. Reglamento (UE) 2017/625 y Real Decreto 562/2025, relativos a los controles y otras actividades oficiales.

Tema 4. Infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y la producción agroalimentaria.

Tema 5. Toma de muestras. Recepción, manipulación, preparación y conservación de las muestras para el análisis físico-químico y microbiológico de aguas y alimentos.

Tema 6. Concepto de epidemiología. El método epidemiológico. Cadena epidemiológica. 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. Parámetros estadísticos aplicados al análisis químico y microbiológico. Medidas de tendencia central y dispersión. Veracidad y precisión. Tipos de errores. Análisis de regresión. Aplicación al análisis cuantitativo a las medidas instrumentales.

Tema 10. Validación de ensayos químicos y microbiológicos. Criterios de validación. Errores de medida e incertidumbre. Métodos de estimación y cálculo de incertidumbres.

Tema 11. Sistemas de gestión de la calidad. Acreditación de laboratorios de ensayo. Entidad Nacional de Acreditación (ENAC). La norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017.

Tema 12. Norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017. Aseguramiento de la calidad de los ensayos. Controles de calidad internos y externos. Gráficos de control. Evaluación de tendencias. Ensayos de intercomparación, tipos y evaluación estadística.

Tema 13. Norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017. Calibración, verificación y mantenimiento de equipos en laboratorios de ensayo. Trazabilidad metrológica. Patrones primarios y secundarios, materiales de referencia. Tipos, utilización, requisitos. Plan de Calibración.

Tema 14. Norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017. Auditorías: concepto y tipos. Desviaciones y trabajos no conformes. Acciones correctivas, reparadoras y de contención.

Tema 15. Norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017. Métodos de análisis. Tipos. Organizaciones implicadas en la normalización.

Tema 16. Normas de seguridad, prevención e higiene en el trabajo de laboratorio. Riesgos específicos de exposición a agentes químicos o biológicos.

Tema 17. Métodos ópticos en microbiología. Tinciones de los microorganismos.

Tema 18. Resistencia de las bacterias a los agentes físicos y químicos. Desinfección y esterilización.

Tema 19. Intoxicaciones alimentarias. Microorganismos. Investigación.

Tema 20. Microorganismos productores de enfermedades entéricas. Coprocultivo.

Tema 21. Investigación de microorganismos indicadores de la contaminación de los alimentos. Aislamiento e identificación.

Tema 22. Investigación de microorganismos patógenos en alimentos. Aislamiento e identificación.

Tema 23. Investigación de toxinas. Métodos analíticos.

Tema 24. Calidad y control microbiológico de las aguas de bebida envasadas y de consumo público.

Tema 25. Calidad y control microbiológico de la carne y productos cárnicos.

Tema 26. Calidad y control microbiológico de la leche y sus derivados.

Tema 27. Calidad y control microbiológico de las conservas y semiconservas.

Tema 28. Calidad y control microbiológico de los productos de la pesca y derivados.

Tema 29. Calidad y control microbiológico de aguas de baño, piscinas y balnearios.

Tema 30. Métodos rápidos y automatizados en análisis microbiológico de alimentos.

Tema 31. Reacción en cadena de la Polimerasa (PCR). Fundamentos y aplicaciones en análisis químico y microbiológico.

Tema 32. Parásitos en aguas y alimentos. Investigación en el laboratorio.

Tema 33. Inmunología bacteriana. Reacciones serológicas en el laboratorio.

Tema 34. Listeria en alimentos. Investigación en alimentos.

Tema 35. Campylobacter en alimentos. Investigación en alimentos.

Tema 36. E. coli 0157 en alimentos. Investigación en alimentos.

Tema 37. Salmonella en aguas y alimentos. Investigación y aislamiento.

Tema 38. Legionella en aguas. Investigación y aislamiento.

Tema 39. Investigación de virus implicados en intoxicaciones alimentarias. Métodos analíticos.

Tema 40. Determinación de la contaminación superficial de material y equipos en mataderos, industrias alimentarias, etc.

Tema 41. Control físico-químico de conservas y semiconservas.

Tema 42. Aditivos. Clasificación y usos. Control analítico.

Tema 43. Control físico-químico de las aguas de consumo.

Tema 44. Control físico-químico de la leche y derivados.

Tema 45. Control físico-químico de aceites y grasas de origen animal y vegetal.

Tema 46. Control físico-químico de alimentos de origen animal. Carnes, pescados y derivados.

Tema 47. Control físico-químico de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

Tema 48. Alérgenos en alimentos. Control analítico. Legislación.

Tema 49. Control físico-químico de harinas y derivados, alimentos dietéticos y alimentos enriquecidos.

Tema 50. Control físico-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, ultravioleta y fluorescencia. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 54. Espectrofotometría con Plasma Acoplado Inductivamente (ICP). Espectrofotometría de absorción y de 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 de gases. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 58. Cromatografía líquida de alta resolución. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 59. Métodos enzimáticos e inmunoenzimáticos. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 60. Electroforesis. Tipos. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 61. Técnicas de preparación de muestra. Extracción de muestras sólidas y líquidas. Extracción líquido-líquido. Extracción sólido-líquido. Técnicas avanzadas de extracción.

Tema 62. Investigación de Organismos Modificados Genéticamente (OMG). Métodos de análisis.

Tema 63. Análisis instrumental de Cationes y Aniones en aguas y alimentos.

Tema 64. Análisis instrumental de Micotoxinas en alimentos.

Tema 65. Análisis instrumental de compuestos Bifenilos Policlorados (PCBs) y Dioxinas en alimentos.

Tema 66. Residuos de plaguicidas en aguas y alimentos. Control analítico.

Tema 67. Análisis de Metales Pesados en aguas y alimentos.

Tema 68. Contaminantes generados en el procesado de alimentos. Compuestos implicados y métodos de análisis.

Tema 69. Migración de contaminantes en alimentos. Compuestos implicados y métodos de análisis.

Tema 70. Plan Nacional de Investigación de residuos en animales y carnes frescas. Investigación y control analítico de residuos en animales vivos y sus productos. Sustancias permitidas y prohibidas. Legislación aplicable.

Tema 71. Investigación de residuos en animales y carnes frescas. Reglamento de ejecución (UE) 2021/808. Criterios generales de funcionamiento para métodos de cribado y de confirmación. Límite de decisión y capacidad de detección.