

I. COMUNIDAD AUTÓNOMA

2. AUTORIDADES Y PERSONAL

Consejería de Economía, Hacienda y Empresa

2484 Orden de 14 de mayo de 2024, de la Consejería de Economía, Hacienda y Empresa por la que se aprueba el programa de materias específicas de las pruebas selectivas para ingreso en la Administración Pública Regional en el Cuerpo de Técnicos Especialistas, opción Laboratorio.

Por Orden de 23 de enero de 2020, de la Consejería de Presidencia y Hacienda, se aprobó el programa de materias específicas de las pruebas selectivas para ingreso en la Administración Pública Regional en el Cuerpo de Técnicos Especialistas, Opción Laboratorio (Boletín Oficial de la Región de Murcia de 27 de enero de 2020).

En el referido programa los temas número 28 y 33 tienen similar epígrafe, por lo que se procede a sustituir el texto del tema 28 y a aprobar un nuevo programa de materias específicas que regirá en las pruebas selectivas que se convoquen para el citado Cuerpo y Opción.

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 de Técnicos Especialistas, 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 de Técnicos Especialistas, Opción Laboratorio aprobado por Orden de 23 de enero de 2020, de la Consejería de Presidencia y Hacienda (Boletín Oficial de la Región de Murcia de 27 de enero de 2020).

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, 14 de mayo de 2024.—El Consejero de Economía, Hacienda y Empresa, Luis Alberto Marín González.

ANEXO
PROGRAMA DE MATERIAS ESPECÍFICAS
CUERPO DE TÉCNICOS ESPECIALISTAS, OPCIÓN LABORATORIO

TEMA 1.- Medidas de volumen y capacidad. Materia de vidrio para medida de volumen. Medidas de densidad. Métodos. Medidas de temperatura. Métodos. Medidas de presión. Métodos.

TEMA 2.- Solubilidad, soluciones patrón, solventes no miscibles. Dispersiones coloidales. Centrifugación y filtración y decantación.

TEMA 3.- Concepto de ácidos y bases. pH. Métodos de medida. Soluciones valoradas. Titulación, soluciones tampón o buffer. Concentraciones de las disoluciones: normalidad, molaridad y molalidad.

TEMA 4.- Cromatografía. Fundamentos. Tipos y aplicaciones.

TEMA 5.- Métodos potenciométricos y volumétricos de análisis. Fundamentos y aplicaciones.

TEMA 6.- Fotometría y espectrofotometría. Colorimetría y fotocolorimetría. Absorbancia y transmitancia.

TEMA 7.- Métodos inmunoenzimáticos. Fundamentos. Tipos y aplicaciones.

TEMA 8.- Aseguramiento de calidad I. Norma UNE EN ISO/IEC 17025. Procedimientos normalizados de trabajo. Gestión de registros y documentación. Mantenimiento, calibración y verificación de equipos.

TEMA 9.- Aseguramiento de calidad II. Conceptos de control de calidad interno, externo (ensayos de intercomparación), trazabilidad de medidas, patrones y materiales de referencia.

TEMA 10.- Seguridad en el laboratorio. Evaluación de riesgos: identificación de peligros y estimación de riesgos. Clasificación de riesgos. Elementos de seguridad e instalaciones. Señalización.

TEMA 11.- Reactivos químicos: clasificación, manipulación y almacenamiento. Residuos de laboratorio: tipos y manejo. Seguridad en el manejo de muestras biológicas. Clasificación de los agentes biológicos. Tratamiento de residuos biológicos.

TEMA 12.-. Los alimentos como vehículo de infección. Bacterias, parásitos y virus transmitidos por los alimentos.

TEMA 13.- Características biológicas de las bacterias. Bacterias aerobias, anaerobias, aerobias facultativas, mesófilas, termófilas, psicrófilas, psicotrófilas.

TEMA 14.- Preparación de muestras para análisis microbiológico. Desinfección y esterilización. Medios de cultivo. Tipos.

TEMA 15.- Infecciones e intoxicaciones alimentarias.

TEMA 16.- Técnicas basadas en reacciones antígeno-anticuerpo. Aglutinación. Inmunodifusión, inmunolectroforesis. Técnicas de fijación del complemento. Enzimoimmunoensayos. Inmunofluorescencia. Western-Blot.

TEMA 17.- Métodos de diagnóstico molecular: técnicas de extracción de ácidos nucleicos, técnicas de reacción en cadena de la polimerasa (PCR). Hibridación. Secuenciación.

TEMA 18.- Estafilococos coagulasa positivos. Análisis microbiológico.

TEMA 19.- Aguas preparadas envasadas para consumo humano. Análisis microbiológico y físico-químico.

TEMA 20.- Aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano. Análisis microbiológico y fisicoquímico.

TEMA 21- Aguas de piscinas, aguas mineromedicinales, aguas termales, salinas y lodos. Análisis microbiológico y fisicoquímico.

TEMA 21- Recuento de Legionella en la calidad del agua.

TEMA 23.- Campylobacter. Bacillus Cereus. Análisis microbiológico.

TEMA 24.- Listeria monocytogenes. Análisis microbiológico.

TEMA 25.- Salmonella en agua y alimentos. Análisis microbiológico.

TEMA 26.- E. coli O157: H7 en alimentos. E. coli en aguas. Análisis microbiológico.

TEMA 27.- Yersinia Enterocolitica. Análisis microbiológico.

TEMA 28.- Aguas de consumo humano. Análisis microbiológico y físico-químico.

TEMA 29.- Control analítico de alérgenos y sustancias presentes en los alimentos que provocan intolerancias.

TEMA 30.- Control analítico de metales pesados en aguas y alimentos.

TEMA 31.- Control analítico de plaguicidas en aguas y alimentos.

TEMA 32.- Control analítico de hidrocarburos policíclicos aromáticos (HAPs) y policlorobifenilos (PCBs) en alimentos.



TEMA 33.- Control analítico de aditivos alimentarios.

TEMA 34.- Detección de residuos de medicamentos veterinarios en animales, sus productos, y en alimentación animal.

TEMA 35.- Control analítico de micotoxinas en alimentos.