

# I. COMUNIDAD AUTÓNOMA

## 2. AUTORIDADES Y PERSONAL

Consejería de Hacienda

**6131 Orden de 2 de octubre de 2018, de la Consejería de 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 Veterinaria.**

Por Orden de 27 de enero 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 Veterinaria (Boletín Oficial de la Región de Murcia n.º 25, de 31 de enero de 2014).

Los avances tecnológicos, las modificaciones 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 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 Veterinaria 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, Escala 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 Veterinaria, aprobado por Orden de 27 de enero de 2014, de la Consejería de Economía y Hacienda (Boletín Oficial de la Región de Murcia n.º 25, de 31 de enero de 2014).

#### **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, 2 de octubre de 2018.—El Consejero de Hacienda, Fernando de la Cierva Carrasco.

## Anexo

### **Programa de materias específicas Cuerpo Superior Facultativo, Escala Superior de Salud Pública, opción Veterinaria**

Tema 1. Historia de la Profesión Veterinaria en España. Organismos comunitarios y nacionales responsables de los controles oficiales en Salud Pública y Sanidad Animal. Estructura y organización de los Servicios Veterinarios Oficiales en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

Tema 2. Planificación y programación en salud pública y sanidad animal. Bases comunes.

Tema 3. La inspección Veterinaria Oficial. Normativa europea sobre control oficial: Inspección y auditoría. Carácter de autoridad de los inspectores. Actas de inspección y su valor probatorio. Medidas cautelares. Toma de muestras e informes complementarios. Normativa nacional. Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles.

Tema 4. La Legislación Alimentaria Española. Evolución histórica, código alimentario español. Ley General de Sanidad. Ley 17/2011, de seguridad alimentaria y nutrición. Ley de Defensa de Consumidores y Usuarios en relación con los alimentos. AECOSAN.

Tema 5. Principios y requisitos generales de la legislación alimentaria. Normas generales en materia de higiene de los productos alimenticios. Higiene de la producción primaria, operaciones conexas y fases posteriores de la cadena alimentaria. Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Tema 6. Sistemas de aseguramiento de la calidad sanitaria: Autocontrol, APPCC y Prerrequisitos. Plan normalizado de control de higiene.

Tema 7. Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria. Planificación plurianual de los controles oficiales. Informe anual. Auditorías comunitarias de la Oficina Alimentaria Veterinaria. AICA.

Tema 8. Sistemas de alerta y notificación en operadores alimentarios. Sistema coordinado nacional de intercambio rápido (SCIRI), y sistema de la red comunitaria, (RASFF).

Tema 9. Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Bases científicas de los criterios de higiene del proceso y de seguridad alimentaria. Actuaciones ante resultados insatisfactorios. Estudios de vida útil y análisis de tendencias. Legislación.

Tema 10. Composición de la carne. Modificaciones post-mortem en el sistema músculo-carne. Principales problemas en el proceso de maduración cárnica. Alteración de la carne y de los productos cárnicos.

Tema 11. Condiciones sanitarias y requisitos de los establecimientos de producción de carnes (mataderos, salas de tratamiento de carne de caza, salas de tratamiento de reses de lidia).

Tema 12. Control oficial en mataderos. Funciones de inspección y auditoría. Inspección ante y post-mortem de los animales de abasto. Criterios de decisión sobre aptitud para el consumo. Información de la cadena alimentaria y sus condiciones de acompañamiento de animales. Verificación de sistemas de autocontrol.

Tema 13. Condiciones sanitarias y requisitos de las salas de despiece, establecimientos de elaboración de derivados cárnicos y almacenes frigoríficos de carnes. El transporte de carnes.

Tema 14. Regulación del ejercicio de la venta ambulante y comercio minorista de alimentación. Condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor. Control oficial del comercio electrónico de alimentos. Legislación.

Tema 15. Criterios sanitarios de calidad del agua de consumo humano: aplicación en la empresa alimentaria. Aguas envasadas: aguas minerales naturales, aguas de manantial y aguas preparadas. Hielo. Legislación.

Tema 16. Composición y características de la leche, alteraciones de la leche natural y conservada. Métodos de conservación de la leche.

Tema 17. Condiciones sanitarias de los establecimientos de producción de leche y productos lácteos. Normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo. Letra Q.

Tema 18. El pescado: morfología, composición y valor nutritivo. Cambios bioquímicos y microbianos subsiguientes a la captura. Principales especies comercializadas en la Región de Murcia.

Tema 19. Inspección y control sanitario de lonjas, mercados mayoristas e industrias de conservación de pescado y productos de la pesca. Principales patologías en peces de consumo. Normativa de aplicación.

Tema 20. Higiene e inspección de moluscos y crustáceos. Cetáceas y depuradoras. Biotoxinas marinas y otras patologías. Normativa de aplicación.

Tema 21. Huevos y ovoproductos. Helados. Control oficial. Normativa de aplicación.

Tema 22. Miel, productos de la apicultura y derivados. Azúcar y derivados. Control oficial. Normativa de aplicación.

Tema 23. Conservas vegetales. Principales operaciones tecnológicas. Condiciones sanitarias y requisitos de las conservas de pH ácido, en almíbar y de zumos y concentrados. Control oficial. Normativa de aplicación.

Tema 24. Manipulación y tratamiento de frutas y verduras frescas. Principales alteraciones microbianas y fúngi

Tema 25. Setas y hongos comestibles. Características, bases generales de diferenciación morfológica. Síndromes producidos por el consumo de hongos toxicógenos, con especial referencia a la Región de Murcia. Inspección y control sanitario. Normativa de aplicación.

Tema 26. Aceites y grasas comestibles, harinas y derivados, bebidas refrescantes y alcohólicas: condiciones y requisitos sanitarios. Control oficial. Normativa de aplicación.

Tema 27. Ingredientes tecnológicos: Aditivos, enzimas, aromas y coadyuvantes. Especies y condimentos. Control oficial. Normativa de aplicación.

Tema 28. Comidas preparadas, control e inspección. Características nutricionales de los menús y fomento de hábitos alimentarios saludables en los Centros Docentes no Universitarios en la CARM. Complementos alimenticios. Adición de vitaminas, minerales y otras sustancias a los alimentos.

Tema 29. Productos destinados a una alimentación especial. Alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad. Alimentos para usos médicos especiales. Alimentos para ser utilizados en dietas de bajo valor energético para la reducción de peso. Controles oficiales. Legislación.

Tema 30. Alimentos transgénicos. Problemática internacional y situación actual. Procedimientos de autorización de nuevos OGMs. Alimentos Irradiados. Normativa de aplicación.

Tema 31. Nuevos alimentos en la UE. Nuevas fuentes de alimentos. Alimentos funcionales. Alegaciones nutricionales y sobre propiedades saludables. Normativa de aplicación.

Tema 32. Trazabilidad y etiquetado de los alimentos. Etiquetado sobre información nutricional. Particularidades de los alimentos de origen animal. Normativa de aplicación nacional y comunitaria.

Tema 33. Materiales en contacto con los alimentos: clasificación, tipos principales utilizados en la industria alimentaria. Problemática actual. Control oficial. Normativa de aplicación.

Tema 34. Los contaminantes de los alimentos: micotoxinas, dioxinas, nitratos, metales pesados, plaguicidas. Nuevos contaminantes. Importancia y control sanitario de los alimentos más comúnmente implicados. Normativa de aplicación.

Tema 35. Impacto ambiental de las actividades alimentarias. Factores ambientales de los establecimientos e industrias alimentarias y sus implicaciones en salud pública. Normativa de aplicación: evaluación de impacto ambiental y autorización ambiental integrada.

Tema 36. Comercio intracomunitario de alimentos de origen animal. Exportación e importación. Acuerdos con Terceros Países.

Tema 37. Alcohol y tabaco. Ley 6/1997, de 22 de octubre, sobre "Drogas, para la prevención, asistencia e integración social. Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco.

Tema 38. Redes de vigilancia epidemiológica: E.D.O. Brotes epidémicos de enfermedades transmitidas por alimentos: procedimiento de investigación y estadísticas. Normativa aplicable y situación regional. Vigilancia de las zoonosis y agentes zoonóticos.

Tema 39. Zoonosis de transmisión alimentaria I. Salmonellosis, Colibacilosis, Listeriosis, Campylobacteriosis, Yersiniosis, Enterovirosis. Otros microorganismos patógenos. Normativa de aplicación.

Tema 40. Zoonosis de transmisión alimentaria II. Triquinelosis y matanzas domiciliarias. Anisakiasis. Normativa de aplicación.

Tema 41. Zoonosis transmitidas por contacto o ingestión. Tuberculosis. Brucelosis. Hidatidosis. Toxoplasmosis. Tularemia, Fiebre Q. Normativa de aplicación.

Tema 42. Zoonosis transmitidas por vectores. Clamidiosis. Ricquetsiosis. Borreliosis. Fiebre botonosa. Leishmaniasis. Encefalitis víricas. Septicemias hemorrágicas virales. Normativa de aplicación.

Tema 43. Encefalopatías Espongiformes transmisibles. Programas de Vigilancia, Control y Erradicación. Selección genética para la resistencia a las encefalopatías espongiformes transmisibles en ovino. Normativa de aplicación.

Tema 44. Otras zoonosis objeto de control: Rabia. Plan de Contingencia para el Control de la Rabia en animales domésticos en España. Carbunco. Normativa de aplicación.

Tema 45. La Unión Europea en materia de sanidad veterinaria. Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos. Oficina Alimentaria y Veterinaria. Otros organismos internacionales: OIE, FAO, OMS.

Tema 46. La sanidad animal en el ámbito nacional y europeo. Aspectos generales. Infracciones y Sanciones. Ley 8/2003, de 24 de abril, de Sanidad Animal. Reglamento Europeo 2016/429 relativo a las enfermedades transmisibles de los animales.

Tema 47. Sistema Integral de Trazabilidad Animal (SITRAN). La Ordenación de las explotaciones ganaderas. Clasificación, Ubicación, Higiene y Bioseguridad. Registro general de explotaciones ganaderas (REGA). Normativa de aplicación.

Tema 48. Identificación animal. Importancia y objetivos. Registro de identificación individual de animales (RIIA). Elementos de identificación animal. Normativa de aplicación.

Tema 49. Movimiento de animales vivos y material genético. Registro de movimientos de las especies de interés ganadero (REMO). Movimiento intracomunitario y con terceros países de animales vivos y sus productos. Puestos de Inspección Fronteriza (PIF). Ferias y mercados en la Región de Murcia. Normativa de aplicación.

Tema 50. Limpieza y desinfección de vehículos dedicados al transporte por carretera del sector ganadero. Centros de Limpieza y Desinfección. Normativa de aplicación.

Tema 51. Integración y asociación en ganadería. Agrupaciones de defensa sanitaria ganadera: constitución, funcionamiento, programas sanitarios y financiación. Veterinarios habilitados o autorizados. Subvenciones en materia ganadera. Aspectos regionales. Normativa de aplicación.

Tema 52. Sistemas de alerta en sanidad veterinaria: Red de Alerta Sanitaria Veterinaria (RASVE). Plan coordinado estatal de alerta sanitaria veterinaria.

Tema 53. Principales patologías del cerdo en el ámbito de la UE. Programas de vigilancia, control y erradicación. Aspectos regionales.

Tema 54. Principales patologías en bovino, ovino y caprino en el ámbito de la UE. Programas de vigilancia, control y erradicación. Aspectos regionales.

Tema 55. Principales patologías en gallinas reproductoras, ponedoras y pollos de engorde en el ámbito de la Unión Europea. Plan Sanitario Avícola. Programas de vigilancia, control y erradicación. Aspectos regionales.

Tema 56. Principales patologías en ganado equino, cunicultura y apicultura en el ámbito de la Unión Europea. Programas de vigilancia, control y erradicación. Aspectos regionales.

Tema 57. Sanidad de la Fauna Silvestre: programas de vigilancia, control y erradicación de enfermedades. Requisitos de sanidad animal aplicables al movimiento de animales de especies cinegéticas y de fauna silvestre. Parques zoológicos.

Tema 58. Toma de muestras y técnicas de diagnóstico en enfermedades de control oficial. Toma de muestras y análisis instrumental en el Plan Nacional de Investigación de Residuos en animales. Técnicas cromatográficas y espectrometría de masas. Estructura, competencias y responsabilidades de los laboratorios de análisis en producción primaria.

Tema 59. Requisitos de calidad en el laboratorio de sanidad animal. Norma UNE-EN ISO/IEC 17025. Bioseguridad, principales medidas de contención.

Tema 60. Alimentación animal. Higiene, trazabilidad, etiquetado, comercialización y utilización de piensos. Registro general de establecimientos en el sector de la alimentación animal. Red de Alerta en piensos. Aditivos en alimentación animal.

Tema 61. Medicamentos veterinarios y piensos medicamentosos. Normativa aplicable. Inspección, control y farmacovigilancia. Plan Nacional frente a la Resistencia a los Antibióticos. Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios.

Tema 62. Investigación y control de determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos. Normativa aplicable. Límites máximos de residuos y sustancias prohibidas. Situación en la Región de Murcia.

Tema 63. Subproductos animales no destinados a consumo humano (SANDACH). Trazabilidad y categorización. Identificación, recogida, transporte, transformación, usos y eliminación. Gestión de estiércoles y cadáveres. Normativa de aplicación.

Tema 64. Ganadería y Medio Ambiente. Actividades ganaderas sometidas a autorización ambiental, evaluación de impacto ambiental y/o licencia de actividad. Declaración responsable en ganadería. Instalaciones ganaderas de carácter doméstico. Mejores Técnicas Disponibles, MTDs.

Tema 65. Bienestar animal I: Protección de los animales en las explotaciones ganaderas. Protección de los animales utilizados en experimentación y otros fines científicos, incluyendo la docencia. El principio de las tres erres. Normativa de aplicación.

Tema 66. Bienestar animal II: Protección de los animales durante el transporte. Registro de medios de transporte y transportistas. Protección de los animales en el momento de la matanza. Normativa de aplicación.

Tema 67. Bienestar animal III: Protección y defensa de los Animales de Compañía en la Región de Murcia. Maltrato Animal. Animales potencialmente peligrosos. Tenencia Responsable. Núcleos zoológicos. Normativa de aplicación.

Temas 68. La selección ganadera. Programa Nacional de conservación, mejora y fomento de las Razas Ganaderas. Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España. Razas autóctonas en la Región de Murcia y gestión de sus libros genealógicos. Nuevo marco zootécnico, Reglamento 2016/1012.

Tema 69. Control de productos de origen animal en calidad diferenciada. Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG). Producción ecológica. Producción Integrada. Etiquetado facultativo. Aspectos regionales.

Tema 70. La Agricultura y la ganadería en la UE. La PAC actual y perspectivas futuras. Regímenes de ayuda a la ganadería. Medidas de desarrollo rural. Aspectos regionales.

Tema 71. La Condicionalidad: Principios generales y ámbitos de aplicación. Compromisos agroambientales en favor de la sostenibilidad de la producción ganadera.

Tema 72. Sectores lácteo y de vacuno de carne. Importancia económica. Sistemas de producción. Características diferenciales con el resto de la Unión Europea. Las producciones en el contexto de la OCM única: estructuras y competencias. Paquete Lácteo. Aspectos regionales.

Tema 73. Sectores ovino y caprino. Importancia económica. Sistemas de producción. Características diferenciales con el resto de la Unión Europea. La producción ovina y caprina en el contexto de la OCM única: estructura y competencias. Aspectos regionales.

Tema 74. Sectores porcino y avícola. Importancia económica. Sistemas de producción. Características diferenciales con el resto de la UE. La producción de carne de porcino, ave y huevos en el contexto de la OCM única: estructura y competencias. Aspectos regionales.

Tema 75. Producciones alternativas: cunicultura, apicultura. Importancia económica. Sistemas de producción. Repercusiones de la aplicación de la OCM única en estos sectores. Características e importancia económica. Plan Nacional Apícola. Ayudas comunitarias, nacionales y regionales.

Tema 76. La Política Pesquera Común y el sector pesquero en la Región de Murcia. Fondos estructurales de aplicación a las actividades pesqueras y acuícolas.

Tema 77. Pesca profesional. Modalidades, artes y aparejos de pesca: arrastre, cerco, palangre y artes menores. La pesca en la Región de Murcia. Pesca recreativa. Legislación e inspección pesquera. Áreas marinas protegidas en la Región. Higiene en la producción primaria y trazabilidad de productos de la pesca extractiva.

Tema 78. Acuicultura Marina y Continental: Especies cultivables y sistemas de cultivo. La acuicultura en la Región de Murcia. Impacto ambiental de la acuicultura. Legislación en sanidad acuícola. Patología infecciosa y parasitaria en peces. Higiene en la producción primaria y trazabilidad de productos acuícolas.