



ANEXO 7 (OEP 2021), ANEXO 9 (OEP 2022) Y ANEXO 10 (OEP 2023): CONVOCATORIA DE 5 PLAZAS DE TÉCNICO SUPERIOR VETERINARIO.-

1.- OBJETO.

Es objeto de la presente convocatoria la provisión de 5 plazas de funcionario de carrera, **Técnico Superior Veterinario**, incluidas 2 de ellas en la OEP 2021, 1 en la OEP 2022 y 2 en la OEP 2023, encuadradas en la Escala de Administración Especial, Subescala Técnica, Clase Técnico Superior, pertenecientes al Subgrupo A1 de Clasificación Profesional, en turno libre; que se regirá por lo determinado en las presentes Bases específicas y por lo establecido en las Bases Generales aprobadas por la Corporación para las convocatorias incluidas en la Oferta de Empleo Público del año 2023.

2.- REQUISITOS ESPECIFICOS.

Estar en posesión o en condiciones de obtener el Título Oficial de Licenciado/a en Veterinaria, Grado en Veterinaria o del Título que habilite para el ejercicio de esta profesión regulada, según establecen las directrices comunitarias, expedido por el Estado Español o debidamente convalidado u homologado (a acreditar por el/la aspirante).

Asimismo, deberán cumplir los demás requisitos establecidos en las Bases Generales que regulan esta Convocatoria.

Estos requisitos deberán reunirse por los/as aspirantes el último día de admisión de solicitudes. Igualmente los/as candidatos/as están obligados/as a acreditarlo documentalmente en el plazo fijado en la Base nº 46 de las Normas Generales de la Convocatoria.

3.- PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN: OPOSICIÓN

El proceso selectivo se ajustará a lo determinado en el Capítulo VI de las normas generales de la Convocatoria, con las siguientes particularidades:

- a) **Primer ejercicio:** de carácter obligatorio y eliminatorio para todos/as los/as aspirantes. Consistirá en un ejercicio tipo test de 120 preguntas con cuatro respuestas alternativas, de las cuales solo una será la correcta, sobre la totalidad del temario. El tiempo de duración de este ejercicio será determinado por el Tribunal, sin que en ningún caso pueda exceder de 100 minutos. Este ejercicio será calificado de 0 a 10 puntos, siendo preciso para superarlo obtener, al menos, 5 puntos.
- b) **Segundo ejercicio:** de carácter obligatorio y eliminatorio para todos/as los/as aspirantes. Consistirá desarrollar por escrito 2 temas determinados por el tribunal entre 4 elegidos al azar de la totalidad del temario. El tiempo de duración de este ejercicio será fijado por el Tribunal, sin que en ningún caso pueda exceder de 2 horas y 30 minutos. Este ejercicio se calificará de 0 a 10 puntos, siendo preciso para superarlo obtener, al menos, 5 puntos.
- c) **Tercer ejercicio:** de carácter obligatorio y eliminatorio para todos/as los/as aspirantes. Consistirá en la resolución de dos supuestos prácticos que planteará el Tribunal inmediatamente antes del comienzo del ejercicio, relacionados con las funciones o tareas propias de la plaza a cubrir y sobre la totalidad del temario. La duración del ejercicio será determinada por el Tribunal sin que pueda exceder de tres horas y su lectura se hará en sesión pública ante el Tribunal, quedando facultado el Tribunal para determinar el posible uso por los/as aspirantes de material de consulta o apoyo para su realización. Este ejercicio será calificado de 0 a 10 puntos, siendo preciso para superarlo obtener, al menos, 5 puntos.

4.- TEMARIO.

MATERIAS COMUNES

1. La Constitución Española de 1978. Principios generales. Características y estructura.
2. Derechos y deberes fundamentales de los españoles. La Corona. El poder legislativo, el poder ejecutivo y el poder judicial.
3. Organización territorial del Estado. Los Estatutos de autonomía. Su significado. Especial referencia al Estatuto de Autonomía de Andalucía.



4. La Junta de Andalucía: organización y competencias. El Parlamento: competencias y funciones. El Consejo de Gobierno: composición y funciones.
5. Sometimiento de la Administración a la Ley y al Derecho. Fuentes del Derecho Público. La Ley. Clases de leyes. El Reglamento: sus clases. El Derecho Comunitario.
6. El acto administrativo. Concepto. Clases de actos administrativos. Elementos del acto administrativo.
7. El procedimiento Administrativo común. Regulación. Recepción y registro de documentos. El interesado y su representación, derechos. Comunicaciones y notificaciones.
8. Las fases del procedimiento administrativo. Las especialidades del procedimiento administrativo común.
9. Régimen local español. Principios constitucionales y regulación jurídica. .
10. Organización y competencias municipales. Especial referencia al régimen de organización del Excmo. Ayuntamiento de Málaga como Municipio de Gran Población.
11. Ordenanzas y reglamentos de las Entidades Locales. Clases. Procedimientos de elaboración y aprobación.
12. El Reglamento Orgánico de Pleno. Funcionamiento de los órganos colegiados locales. Convocatoria y orden del día. Requisitos de constitución. Votaciones. Actas y certificados de acuerdos.
13. Las formas de actividad de las Entidades Locales. La intervención administrativa en la actividad privada. El servicio público en la esfera local.
14. Personal al servicio de la Entidad Local. La Función Pública Local. Organización, selección y situaciones administrativas. El personal laboral y su régimen actual.
15. Derechos y deberes del personal al servicio de los Entes Locales. Responsabilidad. Régimen disciplinario. El sistema de seguridad social del personal al servicio de las Entidades Locales.
16. Contratos del Sector Público. Clases de Contratos del Sector Público. Elementos del contrato. El expediente de contratación. Procedimientos de adjudicación. Efectos de los contratos.
17. El Presupuesto de las Entidades Locales. Su control y fiscalización.
18. La protección de Datos de carácter personal. Normativa vigente. Políticas de igualdad de Género. Normativa vigente.
19. La transparencia de la actividad pública. Publicidad activa y el derecho de acceso a la información pública.

MATERIAS ESPECÍFICAS

20. Legislación Alimentaria Española: el Código Alimentario Español. Tipos de normativas. La Seguridad Alimentaria como partida en la inocuidad de los alimentos. Competencias Municipales.
21. Actuaciones del agente inspector en establecimientos alimentarios: levantamiento de actas, toma y análisis de muestras y adopción de medidas cautelares. Procedimiento administrativo a seguir.
22. Los alimentos como causa o vehículo de enfermedades: Toxiinfecciones alimentarias, agentes más comunes, factores contribuyentes. Características de las principales toxiinfecciones. Investigación de brotes epidémicos.
23. Información alimentaria facilitada al consumidor. Programa específico de actuación.
24. El Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía.
25. Redes de Alerta. Redes Básicas de información Alimentaria. Sistemas de Vigilancia y Alerta. Gestión de crisis y situaciones de emergencia.
26. Principios generales de la legislación alimentaria: Análisis del riesgo. Evaluación, gestión y comunicación del riesgo. Principio de cautela. Obligaciones generales del comercio de alimentos. Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.
27. La trazabilidad Alimentaria: Conceptos Básicos y medidas aplicativas.
28. Bases técnicas de la Seguridad Alimentaria: Certificación externa, Normas UNE-EN-ISO. Sistema de gestión de Calidad y su relación con los sistemas APPCC. Las normas ISO 9000 e ISO 22000. Otros estándares de calidad del sector Agroalimentario.
29. Auditoria Sanitaria. Arquitectura y metodología. Naturaleza del proceso.
30. Laboratorios implicados en el control de Alimentos. Autorizaciones, acreditaciones y registros.
31. Control Oficial de Alimentos. Procedimientos y directrices de los controles. Presente y futuro.
32. Higiene de los productos alimenticios. Obligaciones y requisitos higiénicos generales de los operadores de empresa alimentaria.
33. Planes Generales de Higiene. Programas de prerequisites. Prerequisites operacionales.
34. Análisis de peligros y puntos de control críticos. Orientaciones para su aplicación. Procedimiento de evaluación de riesgos.
35. La Flexibilidad como herramienta de trabajo ofrecida por la legislación Europea a determinados establecimientos. Excepciones, adaptaciones. Actividades excluidas. Alimentos con características tradicionales.
36. Normas específicas de higiene en la obtención y control de las carnes de ungulados domésticos.



37. Normas específicas de higiene en la obtención y control de las carnes de caza de cría y de caza silvestre.
38. Normas específicas de higiene en la obtención y control de las carnes de aves de corral y lagomorfos.
39. Normas específicas de higiene en el control e inspección de salas de despiece de ungulados domésticos, carnes de aves de corral y de lagomorfos. Metodología.
40. Controles oficiales específicos a efectuar sobre las carnes frescas. Organización de los controles. Frecuencias. Protocolos ante y postmortem.
41. Bienestar animal: concepto y principios básicos. Protección de los animales en el momento de la matanza. Control del bienestar de los animales en los mataderos mediante la instalación de sistemas de videovigilancia. Legislación aplicable.
42. Normas específicas de higiene en la obtención y control de carnes picadas, preparados de carne y carnes separadas mecánicamente.
43. Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria 2021-2025 de alimentos. Repercusión en las actuaciones del Control Oficial.
44. Frecuencia de muestreos microbiológicos en pequeños mataderos, salas de despiece de aves, establecimientos de producción de carnes picadas y preparados de carne. Reducción: Justificante de la medida. Actuaciones desde el control oficial.
45. Medidas de higiene y control en la producción y comercialización de los moluscos bivalvos vivos. Control oficial en depuradoras de moluscos. Metodología en inspección.
46. Medidas de higiene y control en la producción, comercialización de productos de la pesca. Metodología en inspección.
47. Medidas de higiene y control en la producción, comercialización de la leche. La problemática sanitaria en el control de la leche cruda.
48. Medidas de higiene y control en la producción y comercialización de huevos y ovoproductos. Metodología en inspección.
49. Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal: grasas animales fundidas y chicharrones; estómagos, vejigas e intestinos tratados; gelatina; colágeno; productos de origen animal muy refinados.
50. Sistemática de control en la inspección sanitaria de frutas y hortalizas. Legislación aplicable. Metodología en inspección.
51. Hongos y setas comestibles. Condiciones sanitarias para su comercialización. Riesgos. Clasificación. Etiquetado y presentación. Legislación aplicable. Metodología en inspección.
52. Sistemática de control en la inspección sanitaria de grasas y aceites. Legislación aplicable. Metodología en inspección.
53. Sistemática de control en la inspección sanitaria de harinas y derivados. Legislación aplicable. Metodología en inspección.
54. Sistemática de control en la inspección sanitaria de bebidas refrescantes y bebidas alcohólicas. Legislación aplicable. Metodología en inspección.
55. El agua de consumo y su uso en la industria alimentaria. Normativa de aplicación. Criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
56. Sistemática de control en la inspección sanitaria de aceitunas de mesa, conservas y encurtidos. Legislación aplicable. Metodología en inspección.
57. Sistemática de control en la inspección sanitaria de condimentos y alimentos estimulantes. Legislación aplicable. Metodología en inspección.
58. Actuaciones para evitar la pérdida de alimentos en toda la cadena alimentaria. Implicación en la Economía circular. Cultura de Seguridad Alimentaria.
59. Requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor. Normativa de aplicación.
60. Control de agentes de mejora de alimentos: Aditivos. Normativa de aplicación. Necesidades de uso y funcionalidad.
61. Bases de la seguridad en el control y gestión de los Subproductos de origen Animal no destinados al consumo humano. Problemática sanitaria. Legislación aplicable. Trazabilidad.
62. Medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos. Procedimiento de toma de muestras.
63. Alimentos irradiados: Problemática de su uso. Control y evaluación. Marco legal.
64. Origen y clases de contaminaciones en la industria alimentaria. Indicadores microbiológicos en el proceso de verificación del operador alimentario. Conservación de alimentos. Clasificación, métodos y sus bases tecnológicas. Transporte de alimentos.
65. Infracciones y sanciones de carácter sanitario. Medidas Cautelares. Marcos legales.
66. Desinfección, desinsectación y desratización en las industrias alimentarias. Metodología. Evaluación de los procesos.



67. Peligros biológicos. Controles y motivos de los agentes evaluados. Metodología.
68. Peligros químicos. Controles y motivos de los agentes evaluados. Metodología.
69. Inspección Basada en el Riesgo. Clasificación del riesgo. Criterios de aplicación. Gestión de la inspección.
70. Control de sustancias que provocan alergias e intolerancias. Actuaciones desde la administración. Evaluación y control en establecimientos alimentarios. Principales perspectivas de los agentes implicados.
71. OGM y transgénicos. Definición. Beneficios. Evaluación de la seguridad en la alimentación. Trazabilidad y etiquetado. Marco regulador europeo y español.
72. Nuevos alimentos. Definición y categorías. Procedimiento para su puesta en el mercado. Etiquetado. Marco regulador.
73. Producción y etiquetado de productos ecológicos. Registro general de operadores ecológicos. Marco regulador europeo y español.
74. Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. Definición. Requisitos generales y requisitos especiales para los materiales y objetos activos e inteligentes. Etiquetado y trazabilidad. Plásticos de uso en la industria alimentaria. Declaración de conformidad.
75. Complementos alimenticios. Información de la comercialización de productos y puesta en el mercado. Etiquetado. Marco regulador europeo y español.
76. Procedimientos y requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación. Obligación y responsabilidad de los exportadores y de los agentes certificadores. Procedimientos y requisitos para la certificación. Sistema auditado de controles específicos.
77. Ley 7/2023, de 28 de marzo, de protección de los derechos y el bienestar de los animales.
78. Centros públicos de protección animal. Recogida y atención de animales. Obligaciones. Prevención de las enfermedades más frecuentes en este tipo de centros.
79. Los animales de compañía. Problemática sanitaria. Control. Legislación.
80. Animales potencialmente peligrosos. Legislación.
81. Inspección y vigilancia oficial de las instalaciones de los centros de protección animal y de los animales que se alojen en ellas, así como los centros veterinarios, núcleos zoológicos, residencias, centros para la cría y venta, adiestramiento y cuidado temporal de los animales o cualquier otro tipo de establecimiento que albergue animales.
82. Método CER. Gestión de colonias de gatos comunitarios. Impacto medioambiental. Problemas sanitarios. Funciones de la administración local y autonómica. Obligaciones de los ciudadanos.
83. Ley de Sanidad Animal. Red Nacional de vigilancia epidemiológica. Enfermedades de declaración obligatoria. Programas de erradicación y control.
84. Convenio CITES. Normativa sobre especies exóticas, invasoras y amenazadas.
85. Legionelosis. Política sanitaria y medidas de control. Legislación. Actuaciones ante presentación de un clúster de legionelosis, por parte de los servicios de control oficial.
86. Zoonosis no alimentarias: concepto y clasificación. Mecanismos generales de transmisión. Reservorios. Métodos de prevención, lucha y erradicación de las zoonosis. Estrategia “One Health”.
87. Brucelosis: Etiología, epizootiología y diagnóstico. Política sanitaria y medidas de control.
88. Tuberculosis: Etiología, epizootiología y diagnóstico. Política sanitaria y medidas de control.
89. Cría, comercio, identificación y transmisión de animales de compañía.
90. Rabia: Etiología, ciclos de transmisión y diagnóstico. Control antirrábico. Legislación.
91. Leishmaniosis. Toxoplasmosis. Estudio epizootiológico y zoonótico. Medidas de control.
92. Leptospirosis. Listeriosis. Estudio epizootiológico y zoonótico. Medidas de control.
93. Rickettsiosis. Psitacosis. Enfermedad de Lyme. Estudio epizootiológico y zoonótico. Medidas de control.
94. Vigilancia y control integral de vectores de la fiebre del Nilo Occidental. Plan municipal.
95. Avispas exóticas presentes en Andalucía. Medidas de control municipal.
96. Zoonosis emergentes. Actuaciones para su prevención y control.
97. Biocidas. Normativa aplicable relativa a su registro y utilización. Tipos de biocidas. Sistemas de aplicación y normas de seguridad.
98. Reglamento de desinfección, desinsectación y desratización sanitarias de la Comunidad Autónoma de Andalucía.
99. Prevención, diagnóstico y control de plagas de incidencia en la salud pública. Gestión integrada de plagas. Factores ambientales que favorecen su presencia o proliferación.
100. Aves urbanas. Riesgos para la salud pública. Métodos de control.

NOTA: Los temas cuyos contenidos se refieran a normas, se desarrollarán conforme a las normas vigentes en el momento de celebración de cada ejercicio.