

Temario publicado con fecha 14 de agosto de 2018.

TEMARIO ESCALA SUPERIOR SANITARIOS LOCALES

ESPECIALIDAD: FARMACIA

SUBGRUPO A1

PROGRAMA COMUN

Tema 1.- La Constitución Española de 1978: características generales; valores superiores de la Constitución; principios constitucionales; derechos fundamentales y libertades públicas. Órganos constitucionales.

Tema 2.- La organización territorial del Estado. La Administración General del Estado. Las Comunidades Autónomas: constitución y competencias. Las Entidades Locales: el Municipio y la Provincia.

Tema 3.- La administración pública: principios de actuación y organización; las relaciones interadministrativas. El sector público institucional. Las relaciones entre la administración pública y los ciudadanos: especial referencia a la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-la Mancha.

Tema 4.- Los órganos administrativos. La competencia. Los órganos colegiados. Abstención y recusación.

Tema 5.- Los actos administrativos: requisitos y eficacia. Nulidad y anulabilidad. La notificación. Ejecución de los actos. La revisión de los actos en vía administrativa: revisión de oficio y recursos administrativos.

Tema 6.- El procedimiento administrativo común: concepto, naturaleza y fases. Los interesados. Especialidades del procedimiento de naturaleza sancionadora y de responsabilidad patrimonial. La tramitación simplificada del procedimiento administrativo común.

Tema 7.- El personal al servicio de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha: clases y régimen jurídico. El Convenio Colectivo del personal laboral al servicio de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Tema 8.- El presupuesto de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha: elaboración, aprobación, ejecución y liquidación del presupuesto. Los créditos presupuestarios y sus modificaciones. El control de la actividad financiera en la Administración Regional.

Tema 9.- Los contratos del Sector Público: clases y régimen jurídico. Sus elementos. Preparación, adjudicación, efectos, cumplimiento y extinción. Organización administrativa para la gestión de la contratación.

Tema 10.- Las subvenciones públicas: concepto y elementos. Régimen jurídico de las subvenciones en la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. El procedimiento de concesión y el de gestión y justificación de subvenciones. El reintegro de las subvenciones.

Tema 11.- La Unión Europea: instituciones y libertades básicas. Las fuentes del derecho de la Unión Europea. Relaciones con el ordenamiento jurídico de los estados miembros. La participación de las comunidades autónomas en la aplicación del derecho de la Unión Europea.

Tema 12.- La Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha. El Estatuto de Autonomía: competencias. Las instituciones: las Cortes de Castilla-La Mancha; el Consejo Consultivo; otras instituciones.

Tema 13.- El Gobierno y la Administración Regional: estructura, organización y régimen jurídico de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Tema 14.- La organización territorial de Castilla-La Mancha. Análisis de la realidad municipal y provincial de la Región. Estructura económica y social de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

Tema 15.- Burocracia y manágement: la burocracia como forma de organización; las teorías del manágement. La nueva gestión pública y el manágement público.

Tema 16.- Las técnicas de dirección y gerencia. La planificación de la gestión pública: técnicas e instrumentos. La dirección y gestión de proyectos: sistemas e indicadores de gestión. La dirección por objetivos. El marketing público: las técnicas de información y comunicación.

Tema 17.- La función directiva en las Administraciones Públicas; especificidades de la gestión pública; política y administración; ética pública y servicio público.

Tema 18.- Habilidades directivas: la toma de decisiones; técnicas de negociación y resolución de conflictos; liderazgo y trabajo en equipo; organización del trabajo y delegación de funciones.

Tema 19.- Las políticas públicas: formulación, ejecución y evaluación de las políticas públicas.

Tema 20.- La gestión de la calidad en el ámbito público: planes y normas de calidad; las Cartas de Servicios. La gestión de la calidad en la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Tema 21.- Aplicación de las nuevas tecnologías en las Administraciones Públicas. Especial referencia a la Administración Electrónica en la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Tema 22.- La igualdad efectiva de mujeres y hombres. Políticas públicas de igualdad.

Tema 23.- La transparencia y el buen gobierno. Normativa de aplicación. Publicidad activa y derecho de acceso a la información pública. La organización de la transparencia en la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Tema 24.- La protección de datos. Régimen jurídico. Principios y derechos de los ciudadanos. La Seguridad de la Información: principios básicos y requisitos mínimos en el Esquema Nacional de Seguridad.

PARTE ESPECÍFICA

I. SALUD PÚBLICA

Tema 1.- Concepto de salud y enfermedad. Salud Pública: definición, contenidos y funciones. Ley General de Salud Pública. Principales modelos de sistemas sanitarios. Características básicas.

Tema 2.- Sistema sanitario español. Ley General de Sanidad. Competencias en materia sanitaria de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

Tema 3.- Ley de Ordenación Sanitaria de Castilla-La Mancha. Planificación y programación en Salud Pública. Principios generales. Protección de la salud.

Tema 4.- Organización de los Servicios Oficiales de Salud Pública en Castilla La Mancha. Procedimientos de trabajo oficial.

Tema 5.- La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria. Estructura, organización y funciones. La Dirección General Salud y Seguridad Alimentaria

Tema 6.- La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). La Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Planes Nacionales de Control de la Cadena Alimentaria.

Tema 7.- La Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios (AEMPS). Estructura, competencias y funciones. El Plan Nacional de Resistencia a los Antibióticos.

Tema 8.- Bioestadística. Definiciones. Estadística descriptiva. Variables. Escalas de medición. Parámetros que definen una distribución. Estadística de tendencia central y dispersión. Presentación tabular y gráfica de los datos.

Tema 9.- Inferencia estadística. Población, muestra y tipos de muestreo. Estimación e intervalos de confianza. Formulación y contraste de hipótesis. Tipos de errores.

Tema 10.- Contraste de proporciones. Contraste χ^2 . Correlación y análisis de regresión. Contrastes de medias. Análisis de varianza.

Tema 11.- Epidemiología: Definición, usos y objetivos. Estudios epidemiológicos: características y tipos. Epidemiología de las enfermedades transmisibles: características de la cadena epidemiológica. Métodos de control y/o prevención. Fuentes y recogida de datos epidemiológicos.

Tema 12.- Vigilancia epidemiológica. Sistemas de vigilancia epidemiológica en zoonosis y enfermedades transmitidas por alimentos. Red de vigilancia epidemiológica.

Tema 13.- Farmacovigilancia. Conceptos generales. Antecedentes, objetivos, actividades y metodología de trabajo.

Tema 14.- Demografía sanitaria. Evolución de la población en Castilla La Mancha. Composición y estructura. Fuentes de información.

Tema 15.- Informática: definición y conceptos. Su aplicación a las ciencias de la salud, con especial referencia a la salud pública. Sistemas de información de establecimientos alimentarios.

Tema 16.- Laboratorios de Salud Pública. Estructura en Castilla-La Mancha. Gestión laboratorial. Laboratorios Nacionales y Comunitarios de Referencia: funciones, técnicas y matrices analizadas.

Tema 17.- Acondicionamiento de muestras e informes adjuntos. Elaboración de informes de resultados. Autorización de laboratorios en Castilla-La Mancha para la realización de análisis en sanidad alimentaria y ambiental.

Tema 18.- Buenas Prácticas de Laboratorio. Acreditación. Técnicas analíticas más habituales en los Laboratorios de Salud Pública

Tema 19.- La protección del consumidor en Castilla-La Mancha: Ley General para la defensa de consumidores y usuarios y Estatuto del Consumidor de Castilla-La Mancha.

Tema 20.- Infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria. La inspección. La toma de muestras. Las pruebas periciales analíticas.

Tema 21.- Información alimentaria facilitada al consumidor. Etiquetado general, etiquetado nutricional, alegaciones con pretendida finalidad sanitaria y etiquetado de trazabilidad. Normativa aplicable.

Tema 22.- Información alimentaria en alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor. Legislación.

Tema 23.- Etiquetado facultativo. Denominaciones de Origen. Indicaciones Geográficas Protegidas. Figuras de Calidad Diferenciada de Castilla La Mancha.

II. SEGURIDAD ALIMENTARIA

Tema 24.- Alimentación y nutrición. Conceptos generales. Requerimientos nutritivos. Dieta equilibrada.

Tema 25.- Dietas saludables en los comedores escolares. Programa de supervisión de comedores escolares en Castilla La Mancha. Hábitos de alimentación saludable.

Tema 26.- El comportamiento alimentario y factores de riesgo para la salud. Estrategias de actuación. La Estrategia NAOS. Pirámide NAOS.

Tema 27.- El observatorio de la nutrición y de estudio de la obesidad. La publicidad de alimentos y bebidas dirigida a menores.

Tema 28.- Criterios para la autorización de campañas de promoción alimentaria, educación nutricional o promoción del deporte o actividad física en escuelas y centros escolares.

Tema 29.- Bases de datos de composición de alimentos. Recomendaciones de consumo de alimentos.

Tema 30.- Educación sanitaria. Métodos y medios de educación sanitaria. Formación en manipulación de alimentos.

Tema 31.- Tecnologías de la información y la comunicación en el ámbito de la Salud Pública. Comunicación en seguridad alimentaria.

Tema 32.- Seguridad Alimentaria. Principios inspiradores. El Codex Alimentarius. Libro Blanco y Libro Verde. Principio de cautela. Principio de flexibilidad.

Tema 33.- La Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Tema 34.- Instituciones y Organizaciones Oficiales relacionadas con la Seguridad Alimentaria. Normativa aplicable. Principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.

Tema 35.- Cadena alimentaria. Trazabilidad. Medidas para garantizar la seguridad general de los productos puestos a disposición del consumidor. Red de Alerta Alimentaria. Normativa aplicable.

Tema 36.- Registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos. Registros autonómicos. Normativa aplicable.

Tema 37.- Control oficial de alimentos y otras actividades oficiales. Métodos y técnicas para los controles oficiales. La inspección, la evaluación de procedimientos y la auditoría a operadores. Registros de los controles oficiales. Actuación en caso de incumplimiento.

Tema 38.- Programa de autocontrol en establecimientos e industrias alimentarias (I). Requisitos previos. Normativa aplicable.

Tema 39.- Flexibilidad en la aplicación de los programas de prerrequisitos. Guías de Buenas Prácticas de Higiene. Normativa aplicable.

Tema 40.- Programa de autocontrol en establecimientos e industrias alimentarias (II). Procedimientos basados en los principios del análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). Normativa aplicable.

Tema 41.- Flexibilidad en la aplicación de los principios basados en el APPCC. Guías de aplicación de los principios del APPCC. Productos con características tradicionales. Normativa aplicable.

Tema 42.- Actividades, métodos y técnicas de control oficial, metodología de la inspección y auditorías de las empresas alimentarias. Toma de muestras y análisis de alimentos. Actuaciones en caso de incumplimiento.

Tema 43.- Procedimiento y requisitos para la exportación. Tipos de certificados.

Tema 44.- Acreditación, certificación y normalización. Organismos de acreditación y certificación. Normas ISO 9000. Norma ISO 22000. Protocolo IFS. Protocolo BRC.

Tema 45.- Contaminación biótica de los alimentos. Repercusiones sobre la salud pública. Patógenos emergentes. Prevención y control. Brotes de toxoinfección alimentaria.

Tema 46.- Contaminación abiótica de los alimentos. Repercusiones sobre la salud pública. Problemas emergentes. Prevención y control.

Tema 47.- Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias alimentarias. Medidas de prevención y control en la empresa alimentaria.

Tema 48.- Redes de alertas alimentarias nacionales y comunitarias. Concepto. Organización y funcionamiento: evaluación, gestión y comunicación de emergencias alimentarias.

Tema 49.- Residuos de plaguicidas en alimentos. Bases científicas de los límites máximos. Métodos de muestreo y análisis. Programas de control comunitario y nacional.

III. SEGURIDAD ALIMENTARIA: CONDICIONES SANITARIAS POR SECTORES

Tema 50.- Fundamentos de la transformación de alimentos y tecnología alimentaria. Conservación de los alimentos. Métodos de conservación.

Tema 51.- Problemas tecnológicos e higiénico-sanitarios. Estudios de vida útil. Modelos de predicción microbiológica. Normativa aplicable.

Tema 52.- Aceites y grasas comestibles. Tecnología. Control sanitario. Legislación.

Tema 53.- Normas específicas de calidad y comercialización de huevos, ovoproductos y miel. Control sanitario. Normativa aplicable.

Tema 54.- Condiciones sanitarias de producción y comercialización de leche y productos lácteos. Normativa aplicable.

Tema 55.- Harinas y derivados, productos de pastelería y bollería, turroneos y mazapanes. Pan y panes especiales. Tecnología. Control sanitario. Legislación.

Tema 56.- Mostos y vino. Procesos tecnológicos. Peligros específicos. Medidas de control.

Tema 57.- Productos destinados a una alimentación especial: alimentos destinados a usos médicos especiales y productos alimenticios destinados a ser utilizados en dietas de bajo valor energético para reducción de peso. Control sanitario. Normativa aplicable.

Tema 58.- Productos destinados a una alimentación especial: alimentos para lactantes y preparados de continuación y niños de corta edad. Control sanitario. Normativa aplicable.

Tema 59.- Condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de productos cárnicos y otros productos de origen animal, carne picada y preparados de carne. Normativa aplicable.

Tema 60.- Establecimientos y productos de la pesca con destino al consumo humano. Normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de productos pesqueros y de acuicultura, bivalvos, crustáceos y derivados. Normativa aplicable.

Tema 61.- Conservas y semiconservas. Tecnología. Control sanitario. Legislación.

Tema 62.- Inspección de frutas, verduras, hortalizas, hongos y setas. Normativa aplicable.

Tema 63.- Normas sanitarias aplicables a la elaboración y comercialización de helados y horchatas, bebidas refrescantes, hielo y aguas envasadas. Alimentos estimulantes y derivados. Normativa aplicable.

Tema 64.- Condiciones sanitarias aplicables a la elaboración y comercialización de comidas preparadas. Normativa aplicable. Menús testigo.

Tema 65.- Control de la presencia de dioxinas y bifenilos policlorados (PCBs) en productos alimenticios. Métodos y planes de muestreo. Interpretación de resultados.

Tema 66.- Control de la presencia de micotoxinas en productos alimenticios. Métodos y planes de muestreo. Interpretación de resultados.

Tema 67.- Ingredientes tecnológicos. Aditivos, enzimas, aromas y coadyuvantes. Procedimiento de autorización. Reevaluación de aditivos. Especificaciones. Legislación.

Tema 68.- Uso adecuado de aditivos en la industria alimentaria. Conceptos fundamentales. Quantum satis. Necesidad tecnológica. Lista positiva. Cálculo de dosis. Control oficial.

Tema 69.- Complementos alimenticios. Adición de vitaminas y minerales y otras sustancias a los alimentos. Control oficial. Legislación.

Tema 70.- Condiciones sanitarias aplicables a la venta de alimentos al por menor: comercio minorista, mercadillos y venta ambulante.

Tema 71.- Condiciones sanitarias aplicables al almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. Normativa aplicable.

Tema 72.- Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Criterios de seguridad alimentaria. Criterios de higiene de proceso. Normativa aplicable.

Tema 73.- Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. Buenas Prácticas de fabricación. Medidas nacionales. Guías de orientación.

Tema 74.- Materiales plásticos en contacto con alimentos. Requisitos de composición. Declaración de conformidad y documentación.

Tema 75.- Nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios. Alimentos con organismos modificados genéticamente. Normativa aplicable.

Tema 76.- Medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en animales vivos y sus productos. Investigación de residuos.

Tema 77.- Medicamentos veterinarios. Concepto y definiciones. Piensos medicamentosos y premezclas. Farmacovigilancia veterinaria. Normativa aplicable.

IV. SANIDAD AMBIENTAL

Tema 78.- Salud Ambiental: Conceptos básicos. Metodología de diagnósticos de salud ambiental. Competencias de las distintas Administraciones Públicas.

Tema 79.- Salud Pública y Medio Ambiente. Riesgos del ambiente humano para la salud. Programas de Salud Ambiental en Castilla-La Mancha. Red de Ciudades Saludables y Sostenibles de Castilla-La Mancha.

Tema 80.- Determinantes de la salud: factores ambientales. Impacto e importancia. Peligros ambientales emergentes.

Tema 81.- El agua y la salud: necesidades humanas. Legislación aplicable a la calidad del agua de consumo humano público. Principales contaminantes, fuentes de contaminación y efectos sobre la salud.

Tema 82.- El agua y la salud: tipos de captaciones de aguas de consumo. Criterios técnicos y sanitarios. Sistemas de información.

Tema 83.- El agua y la salud: sistemas de tratamiento, almacenamiento y distribución de aguas de consumo humano. Criterios técnicos y sanitarios. Normativa aplicable.

Tema 84.- Aguas minerales naturales, aguas de manantial y aguas preparadas envasadas para el consumo humano.

Tema 85.- Aguas residuales. Sistemas de evacuación, tratamiento y depuración. Reutilización de aguas depuradas. Legislación.

Tema 86.- Aguas recreativas: piscinas, zonas de baño. Riesgos, vigilancia sanitaria. Legislación.

Tema 87.- Radiaciones ionizantes y no ionizantes: fuentes y riesgo para la salud. Vigilancia y control. Legislación.

Tema 88.- Suelos contaminados. Residuos sólidos urbanos y residuos peligrosos. Normativa de aplicación. Análisis de riesgos sanitarios y actuaciones sanitarias. Residuos sanitarios y su gestión.

Tema 89.- Calidad del aire. Repercusiones sobre la salud. Actuaciones sanitarias en base a la normativa de aplicación. Red de vigilancia y control de la contaminación atmosférica.

Tema 90.- Impacto ambiental: Estudio, declaración y evaluación. Auditorías ambientales. Gestión de residuos. Normativa aplicable.

Tema 91.- Prevención y control integrados de la contaminación. Organización en Castilla-La Mancha.

Tema 92.- Biocidas: Tipos, descripción y generalidades. Efectos sobre la salud y el medio ambiente.

Tema 93.- Registro oficial de establecimientos y servicios biocidas. Seguridad, aplicación, formación y registro de aplicadores.

Tema 94.- Detergentes y limpiadores. Lejías. Requisitos de fabricación y comercialización. Inspección y control sanitario. Legislación.

Tema 95.- Plagas y vectores. Lucha antivectorial integrada. Enfermedades transmitidas por vectores. Desinfección, desinsectación y desratización. Normativa aplicable.

Tema 96.- Legionelosis. Epidemiología y microbiología. Impacto en la salud pública. Actuaciones ambientales en caso de brote de legionelosis. La legionelosis del viajero.

Tema 97.- Criterios higiénico sanitarios para la prevención y control de la legionelosis. Instalaciones de riesgo. Actuaciones sanitarias. Medidas preventivas. Legislación.

Tema 98.- Productos químicos y seguridad. Preparados y sustancias. Impacto en la salud pública. Normativa comunitaria, nacional y autonómica.

Tema 99.- Actuaciones sanitarias para garantizar la seguridad química: registro, evaluación, autorización y restricción de las sustancias y mezclas químicas.

Tema 100.- Clasificación, etiquetado, envasado de sustancias y mezclas químicas. Inspección y supervisión. Normativa de aplicación.

Tema 101.- Prácticas higiénico-sanitarias del bronceado mediante radiación ultravioleta. Legislación.

Tema 102.- Prácticas de tatuaje, micropigmentación, perforación cutánea y otras técnicas similares de arte corporal. Legislación.

Tema 103.- Contaminación atmosférica. Ruido. Envases y residuos de envases. Control, planes de gestión, tratamiento. Legislación.

Tema 104.- Toxicología. Riesgos para la Salud Pública de tóxicos ambientales.

Tema 105.- Sistemas de vigilancia y redes de alerta en sanidad ambiental.