

CUADERNOS VET

Nº 992

27-05-2019-AÑO XXXIII

CUADERNOS VETERINARIOS DE LEGISLACIÓN

1. CONVOCATORIAS.....466

- AYUDAS
- OFERTAS
- OTROS

2. LEGISLACIÓN.....481

- B.O.E.
- COMUNIDADES AUTÓNOMAS
- UNIÓN EUROPEA

CONVOCATORIAS

pág.

I. AYUDAS Y BECAS

* Cataluña

Plan de seguros agrarios: bases.....466

* Galicia

Utilización de instalaciones y equipamientos en común..... 466

II. OFERTAS Y PERSONAL

* Estado

Mº Agricultura, Pesca y Alimentación (Técnicos Facultativos Superiores):
proceso selectivo.....467

Mº Agricultura, Pesca y Alimentación: concurso específico..... 473

* Andalucía

U. de Córdoba: concurso de acceso..... 475

* Ceuta

Provisión de plazas de Veterinario.....475

* País Vasco

Dip. Foral de Gipuzkoa: OEP..... 480

III. OTROS

* Baleares

Control integral de la lagarta peluda: informe de impacto ambiental.... 480

LEGISLACIÓN

pág.

I. BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

U. de Córdoba: Máster en Medicina, Sanidad y Mejora Animal.....481

U. de Córdoba: Máster en Zootecnia y Gestión Sostenible Ganadería

Ecológica e Integrada..... 482

Planes de seguros agrarios combinados: convenio.....482

II. COMUNIDADES AUTÓNOMAS

EXTREMADURA

Receta de medicamentos veterinarios y piensos medicamentosos: correc-
ción..... 483

PAÍS VASCO

Sector de la alimentación animal: corrección.....484

III. UNIÓN EUROPEA

Producción de carne y moluscos bivalvos: normas específicas.....485

Edita: CÉSAR MORA OLMEDO

“EDICIONES GARAÑÓN”

Av. Palomeras, 74. 28018-MADRID

Tel.: 91 380 23 92

E-mail: cuadernosvet@yahoo.es

web.: cuadernosvet.wix.com/cuadernosvet

Depósito Legal: M-6873-1987. ISSN 1577-4066.

Imprime: PUBLIPEN - C/. San Romualdo, 26

28037 Madrid - www.publipen.com

I. CONVOCATORIAS

I. AYUDAS Y BECAS

CATALUÑA

PLAN DE SEGUROS AGRARIOS: BASES

(D.O.G.C. de 20 de mayo de 2019)

ORDEN ARP/97/2019, de 15 de mayo, por la que se aprueban las bases reguladoras de las ayudas para el fomento del uso de los seguros agrarios de las líneas del Plan de seguros agrarios 2019.

GALICIA

UTILIZACIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS EN COMÚN

(D.O.G. de 20 de mayo de 2019)

EXTRACTO de la Orden de 7 de mayo de 2019 por la que se establecen las bases reguladoras de las ayudas destinadas al fomento de la utilización de instalaciones y equipamientos en común en régimen asociativo, cofinanciadas con el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader) en el marco del Programa de desarrollo rural (PDR) de Galicia 2014-2020, y se convocan para el año 2019 (código de procedimiento MR323C).

De conformidad con lo previsto en los artículos 17.3.b) y 20.8.a) de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, general de subvenciones, se publica el extracto de la convocatoria cuyo texto completo puede consultarse en la Base de datos nacional de subvenciones (<http://www.pap.minhap.gob.es/bdnstrans/index>).

Beneficiarias

- a) Cooperativas agrarias titulares de explotaciones agrarias inscritas en el Registro de Explotaciones Agrarias de Galicia.
- b) Cooperativas agrarias con socios titulares de explotaciones agrarias inscritas en el Registro de Explotaciones Agrarias de Galicia.

El plazo de presentación de solicitudes será de 1 mes, que se contará desde el día siguiente al de la publicación de esta orden en el Diario Oficial de Galicia.

II. OFERTAS Y PERSONAL

ESTADO

M^o AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN (TÉCNICOS FACULTATIVOS SUPERIORES): PROCESO SELECTIVO

(B.O.E. de 20 de mayo de 2019)

RESOLUCIÓN de 14 de mayo de 2019, de la Subsecretaría, por la que se convoca proceso selectivo para ingreso, por el sistema general de acceso libre y promoción interna, en la Escala de Técnicos Facultativos Superiores de Organismos Autónomos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

La presente convocatoria, se publicará, entre otras, en las páginas web www.mapa.gob.es y www.administracion.gob.es y en el Portal Funciona.

Se convoca proceso selectivo para cubrir ocho plazas de la Escala de Técnicos Facultativos Superiores de Organismos Autónomos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, código 5001, por el sistema general de acceso libre y cinco plazas por el sistema de promoción interna.

En el caso de que las plazas convocadas por el sistema de promoción interna quedaran vacantes, no podrán acumularse a las de la convocatoria de acceso libre, según lo establecido en el artículo 79 del Real Decreto 364/1995, de 10 de marzo, dado el carácter independiente de ambos procesos.

Los aspirantes solo podrán participar en una de las dos convocatorias.

La distribución de las plazas convocadas por programas específicos en el proceso por turno libre es la siguiente:

- Dos Laboratorios Agroalimentarios.
- Dos Laboratorios de Sanidad y Genética Animal.
- Cuatro Agroalimentaria y Pesquera.

La distribución de las plazas convocadas por programas específicos en el proceso por promoción interna es la siguiente:

- Dos Laboratorios Agroalimentarios.
- Dos Laboratorios de Sanidad y Genética Animal.
- Una Agroalimentaria y Pesquera.

Los aspirantes solo podrán participar por uno de los programas específicos previstos en esta base para su correspondiente sistema de acceso. Si en alguno de los programas específicos no se cubriera el número total de plazas convocadas, podrán acumularse en alguno de los otros programas específicos convocados, según determine este Ministerio de acuerdo con sus necesidades y a propuesta del Tribunal.

Titulación Estar en posesión o en condiciones de obtener el título universitario de Grado o los actualmente vigentes de Licenciatura, Ingeniería Superior o Arquitectura.

Se deberá estar en posesión de la titulación exigida el día de finalización del plazo de presentación de solicitudes.

Los aspirantes deberán cumplir además:

Pertenecer como funcionario de carrera a alguno de los Cuerpos o Escalas de la Administración General del Estado del Subgrupo A2 o a Cuerpos o Escalas Postales y Telegráficos, adscritos al Subgrupo A2 o a Cuerpos o Escalas del Subgrupo A2 del resto de las Administraciones incluidas en el artículo 2.1 del Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, con destino definitivo, estos últimos, en la Administración General del Estado.

Pertenecer como personal laboral fijo a la categoría de Titulado Superior de Actividades Técnicas y Profesionales del III Convenio único para el Personal Laboral de la Administración General del Estado o categorías equivalentes de otros convenios de los Organismos Públicos, Agencias y demás Entidades de derecho público con personalidad jurídica propia, vinculadas o dependientes de la Administración General del Estado o categorías equivalentes fuera de convenio al servicio de la Administración General del Estado, sus Organismos Públicos, Agencias y demás Entidades de derecho público con personalidad jurídica propia, vinculadas o dependientes de la Administración General del Estado y desarrollar o haber desarrollado funciones coincidentes con las de la Escala de Técnicos Facultativos Superiores de Organismos Autónomos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Antigüedad: Se requerirá haber prestado servicios efectivos, durante al menos dos años, como funcionario de carrera del Cuerpo o Escala de la Administración General del Estado del Subgrupo A2, o en Cuerpos o Escalas Postales y Telegráficos, adscritos al Subgrupo A2 o en Cuerpos o Escalas del Subgrupo A2 del resto de las Administraciones incluidas en el artículo 2.1 del Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público.

Haber prestado servicios efectivos, durante al menos dos años, como personal laboral fijo en la categoría de Titulado Superior de Actividades Técnicas y Profesionales del III Convenio Único o categorías equivalentes de otros convenios de los Organismos Públicos, Agencias y demás Entidades de derecho público con personalidad jurídica propia, vinculadas o dependientes de la Administración General del Estado o categorías equivalentes fuera de convenio al servicio de la Administración General del Estado, sus Organismos Públicos, Agencias y demás Entidades de derecho público con personalidad jurídica propia, vinculadas o dependientes de la Administración General del Estado y desarrollar o haber desarrollado las funciones coincidentes con las de la Escala de Técnicos Facultativos Superiores de Organismos Autónomos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Las solicitudes deberán cumplimentarse electrónicamente en el modelo oficial, al que se accederá, con carácter general, a través del Punto de Acceso General en la siguiente URL: <http://administracion.gob.es/PAG/ips>.

La presentación de la solicitud se realizará en el plazo de veinte días hábiles, contados a partir del día siguiente al de la fecha de publicación de esta convocatoria en el "Boletín Oficial del Estado", preferentemente por vía electrónica.

a) La presentación de la solicitud por vía electrónica se realizará haciendo uso del servicio de Inscripción en Pruebas Selectivas del Punto de Acceso General (<http://administracion.gob.es/PAG/ips>), siguiendo las instrucciones que se le indiquen, siendo necesario identificarse mediante la plataforma de identificación y firma electrónica CI@ve, en cualquiera de sus modalidades.

Igualmente, podrán presentarse las solicitudes en soporte papel, debiendo rellenar previamente el formulario 790, a través del punto de acceso general: <http://administracion.gob.es/PAG/ips>.

Programa

Grupo de temas generales

A) Programa acceso libre

1. La Constitución Española de 1978: Características, estructura, principios y valores fundamentales. Los derechos fundamentales y su especial protección. El Tribunal Constitucional. La reforma constitucional.
2. La Corona: atribuciones y competencias. Sucesión y regencia. El referendo.
3. Las Cortes Generales. Composición y atribuciones del Congreso de los Diputados y del Senado.
4. El Gobierno y la Administración. El Gobierno: composición, designación, funciones y relaciones con el resto de los poderes del Estado. La Ley del Gobierno. El Sector Público. La Administración: Organización y Funcionamiento.
5. La organización territorial del Estado. Las Comunidades Autónomas. Distribución competencial. Los conflictos de competencias. La coordinación entre las distintas administraciones públicas. La Administración General del Estado y su organización periférica.
6. Las fuentes del Derecho Administrativo. La jerarquía de las fuentes. La Ley. Las disposiciones del Ejecutivo con fuerza de Ley: Decreto-ley y Decreto Legislativo. El Reglamento: concepto, clases y límites. Otras fuentes del Derecho Administrativo.
7. El acto administrativo: concepto, clases, y elementos. Eficacia y validez de los actos administrativos. Su motivación y notificación.
8. El procedimiento administrativo: concepto, naturaleza y caracterización. Fases del procedimiento administrativo. La revisión de actos en vía administrativa.
9. Acceso electrónico de los ciudadanos a las Administraciones Públicas. Normativa sobre firma electrónica.
10. Presupuestos Generales del Estado. Estructura. El ciclo presupuestario. La legislación de estabilidad presupuestaria y los presupuestos del Estado. Elaboración, discusión y aprobación del presupuesto. Modificaciones presupuestarias.
11. Los contratos del Sector Público. Concepto y tipos. Sus elementos y procedimientos de adjudicación. Su cumplimiento. La revisión de precios y otras alteraciones contractuales. Incumplimiento de los contratos administrativos.
12. Las subvenciones: procedimiento de concesión. El reconocimiento de la obligación y el pago de las subvenciones. Reintegro y control.
13. Régimen jurídico del personal al servicio de las Administraciones Públicas. El Estatuto Básico del Empleado Público. Derechos y deberes del personal al servicio de la Administración Pública. Incompatibilidades.
14. El Poder Judicial. El control jurisdiccional de la actividad administrativa.
15. El control de la actividad financiera en España. Concepto y clases. El control externo: el Tribunal de Cuentas. El control interno: la Intervención General de la Administración del Estado. La función interventora y el control a posteriori. La contabilidad pública: la Cuenta General del Estado.
16. Políticas de Igualdad de Género. La Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la Igualdad efectiva de mujeres y hombres. Políticas contra la violencia de género. La Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género. Régimen jurídico de la Dependencia. La Ley 39/2006, de 14 de diciembre, de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a las personas en situación de dependencia.
17. El Gobierno abierto. Especial referencia a la transparencia y el acceso a la información pública, a la rendición de cuentas y al buen gobierno.
18. Estructura y competencias del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. La organización periférica. La administración en el exterior. Los Organismos públicos: organismos autónomos y sociedades del Ministerio. Fundaciones participadas por el Ministerio o por sus organismos y sociedades.
19. La configuración de la CEE. Antecedentes históricos y objetivos. Evolución de los tratados. Las sucesivas ampliaciones: de la CEE-6 a la UE-28. Países candidatos y candidatos potenciales.
20. Las fuentes del derecho comunitario. Tipos, características y principios. Las relaciones entre el Derecho comunitario y el ordenamiento jurídico de los estados miembros. El procedimiento por incumplimiento del derecho comunitario.
21. Las instituciones de la Unión Europea. La Comisión Europea. El Consejo Europeo. El Consejo de la Unión Europea. El Parlamento Europeo. El Tribunal de Justicia. El Tribunal de Cuentas: composición, organización y funcionamiento. Relaciones interinstitucionales. Otros órganos: el Comité Económico y Social y el Comité de las Regiones.
22. Los procesos de decisión en la Unión Europea. La jerarquía de las normas. La base jurídica y los procedimientos de decisión en la agricultura y la pesca. El procedimiento legislativo ordinario. La comitología. Los actos delegados y los actos de ejecución. Propuesta y adopción.
23. La libre circulación de mercancías. La libre circulación de trabajadores. La libertad de establecimiento y la libre prestación de servicios. La libre circulación de capitales.
24. La Política Exterior Agraria y Pesquera de la Unión Europea. Los acuerdos con los países ACP y la Convención de Lôme. El Sistema de Preferencias Generalizadas. Los Acuerdos Euro-Mediterráneos. Acuerdos con Turquía. Otros acuerdos. La Zona de Libre Cambio.
25. La política medioambiental de la Unión Europea. Antecedentes, evolución y objetivos. Financiación, especial referencias al instrumento LIFE. Integración de las consideraciones medioambientales en las políticas de la Unión Europea.
26. Antecedentes y evolución de Política Pesquera Comunitaria (PPC). Relaciones exteriores. Política de Gestión, política de estructura y política de Control. OCM del sector de la pesca.
27. El presupuesto comunitario. Los fondos estructurales y de inversión europeos. La cohesión económica y social. La financiación de la Política Agraria Común. Fondos agrarios y pesqueros. FEAGA, FEADER y FEMP. La lucha contra el fraude: la OLAF.
28. Política exterior y de seguridad común de la Unión Europea. Acuerdos de Asociación de la Unión Europea y otros acuerdos internacionales de la UE. Perspectivas de futuro. Políticas europeas y ampliación. Las ampliaciones de la Unión Europea: de la CEE-6 a la UE-28. Impacto y consecuencias.
29. El cambio climático. Evidencia científica del fenómeno: impactos, adaptación y mitigación. Respuesta internacional ante el cambio climático: la Convención Marco de Naciones Unidas sobre Cambio Climático, el Protocolo de Kioto y los acuerdos post Kioto. Los mecanismos de flexibilidad. El régimen jurídico del comercio de derechos de emisión. Estrategia comunitaria ante el cambio climático. Estrategia española ante el cambio climático.
30. La cadena alimentaria. Definición. Principales operadores y relaciones entre ellos. Cadena tradicional y cadena moderna. Diferencias. La Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas de mejora de la cadena alimentaria. Concepto y estructura.
31. Política de salud pública: Evolución histórica. Veterinaria de la salud pública: Funciones. Política sanitaria. El Sistema Sanitario Nacional. Planificación, organización, dirección y evaluación de programas. Financiación de los gastos en salud. Modelos sanitarios.
32. La sanidad vegetal en España. Ley de Sanidad Vegetal. Distribución de competencias. Organización administrativa. Comité Fitosanitario Nacional. Puntos de Inspección Fronterizos de sanidad vegetal (PIF). Estructura orgánica, funcional y localización geográfica. Régimen fitosanitario específico de Canarias: Orden de 12 de marzo de 1987 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

33. Política de sanidad animal en España y en la Unión Europea. Objetivos. Ley 8/2003, de Sanidad Animal. Organización y estructura de los Servicios de Sanidad Animal en España. Funciones de planificación, coordinación y ejecución. Reglamento UE 2016/429, del Parlamento y el Consejo ("Legislación sobre sanidad animal").

34. Política forestal. Distribución competencial en materia forestal: el papel de la Administración del Estado y de las Comunidades Autónomas. Planificación forestal en España: Plan Forestal Español. Estrategia Forestal Europea. El Plan de Acción Forestal de la UE.

35. La organización administrativa agraria española. Papel de la Administración General del Estado y de las Comunidades Autónomas en el diseño y ejecución de la política agraria comunitaria, nacional y autonómica. Principios constitucionales, estatutarios y mecanismos de coordinación.

36. La economía española. Dimensiones e importancia en el concierto internacional. Los factores condicionantes de la economía española. La perspectiva histórica. Principales períodos económicos y evolución sectorial. Los sectores económicos. Conceptos, delimitación, caracterización y dimensión. Especial referencia a los sectores agrario, pesquero y alimentario.

37. La política agraria como parte de la política económica. Características diferenciadoras del sector agrario. Justificación de la intervención del Estado en la agricultura. Los objetivos e instrumentos de la política agraria. Objetivos convencionales. Abastecimiento, productividad, rentas. Nuevos objetivos: calidad, seguridad de los alimentos, ahorro energético, conservación del medio ambiente. Instrumentos clásicos y modernos de la intervención del Estado en el sector agroalimentario. Clasificación, contenido, alcance y eficacia.

38. Política de seguros agrarios. Principios, normas y tipos. El sistema de seguros agrarios combinados: instituciones que intervienen en su aplicación y desarrollo. Los planes anuales de seguros agrarios: fines y contenidos. Niveles de implantación de los seguros agrarios en los principales grupos de cultivos. La actuación del Estado en la reparación de los daños catastróficos.

39. Política de investigación desarrollo e innovación tecnológica agraria y alimentaria. Planificación, programación, organización y difusión. Programas y organización. La innovación tecnológica y su difusión en la agricultura. La formación profesional agraria reglada y no reglada. El sistema educativo actual y la formación profesional. Los sistemas de asesoramiento a las explotaciones.

40. Calidad y seguridad en los alimentos: Diferencias. Definición y principios. El control en los alimentos. El control oficial. El control voluntario: entidades de inspección y de certificación. Trazabilidad y autocontrol: Legislación de la Unión Europea y perspectivas de futuro.

41. El paquete de higiene. La normativa comunitaria en materia de higiene de los alimentos y los piensos. Principios. Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria. Requisitos de los operadores en la producción primaria y del resto de operadores de la cadena alimentaria. El APPCC y las guías de buenas prácticas de higiene. El control oficial. La nueva normativa en materia de control oficial de la Unión Europea.

42. El Codex Alimentarius Mundi y el Código Alimentario español. Las normas de calidad en la actualidad. Últimas normas de calidad publicadas y su contenido. La defensa de la calidad alimentaria. Normativa.

43. El desarrollo del paquete de higiene de la Unión Europea: El reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y otras normas La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

44. Calidad diferenciada de los productos agrarios y agroalimentarios. Concepto, clases y normativa. Indicaciones geográficas, especialidades tradicionales garantizadas, términos facultativos de calidad y producción ecológica. Control y certificación. Símbolos y logotipos europeos.

B) Programa promoción interna

1. Políticas de Igualdad de Género. La Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la Igualdad efectiva de mujeres y hombres. Políticas contra la violencia de género. La Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género. Régimen jurídico de la Dependencia. La Ley 39/2006, de 14 de diciembre, de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a las personas en situación de dependencia.

2. El gobierno abierto. Especial referencia a la transparencia y el acceso a la información pública, a la participación en la rendición de cuentas y al buen gobierno.

Programas específicos

Programa específico Laboratorios Agroalimentarios

1. La Norma UNE_EN ISO/IEC 17025. Principios fundamentales. Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo. La Entidad Nacional de Acreditación (ENAC). Sistemas de calidad. La Norma UNE_EN ISO/IEC 17025: Principios fundamentales. Requisitos generales del sistema de control.

2. La Norma UNE_EN ISO/IEC 17025: requisitos relativos a la estructura, recursos y proceso. Política de calidad. Sistemas de calidad. Procedimientos normalizados de trabajo. Manual de calidad.

3. Auditorías. Tipos de auditorías: internas y externas. La Entidad Nacional de Acreditación (ENAC). Desviaciones, clasificaciones y tratamiento. Trabajos no conformes. No conformidades y toma de decisión.

4. Evaluación de los ensayos. Controles de calidad internos y externos. Gráficos de control: Tipos y aplicaciones.

5. Materiales de referencia. Tipos de material de control. Usos en laboratorios de análisis.

6. Calibración, verificación y mantenimiento de equipos. Planes y programas aplicables.

7. Ensayos de intercomparación: Ensayos colaborativos, de aptitud y de certificación de Tratamiento estadístico.

8. Validación de un ensayo. Criterios fundamentales de validación. Etapas. Estimación de la incertidumbre.

9. Laboratorios Comunitarios de Referencia y Laboratorios Nacionales de Referencia en el ámbito de los productos agroalimentarios.

10. Clasificación de métodos de análisis. Tipos de Organizaciones implicadas en la Normalización. Trasposición a la legislación comunitaria y nacional. Métodos criterio.

11. Sistemas de gestión medio ambiental. Norma UNE-EN ISO 14001. Principios fundamentales en el laboratorio.

12. Normativa de seguridad e higiene en el trabajo aplicada a los laboratorios agroalimentarios.

13. Manipulación de productos químicos. Fichas de seguridad. Residuos generados en laboratorios agroalimentarios. Clasificación de residuos. Gestión de los mismos. Impacto medioambiental.

14. Toma de muestras. Principios. Técnicas de muestreo. Manipulación de muestras. Tipos de muestra en el laboratorio. Normativa a aplicar.

15. Estadística I. Parámetros estadísticos aplicados al análisis químico. Medidas de tendencia central y dispersión. Veracidad y precisión. Regresión lineal y correlación. Determinación de los límites de detección y cuantificación. Intervalos de confianza.

16. Estadística II. Análisis de resultados. Aceptación y rechazo de resultados. Pruebas de significación para comparación de medias y varianzas. Análisis de tendencias.

17. Métodos de separación clásicos: cristalización, precipitación. Destilación, filtración, evaporación, desecación, centrifugación. Extracción: Extracción líquido-líquido, extracción en fase sólida SPE y dispersiva. Aplicaciones al análisis de productos agroalimentarios.

18. Gravimetría y volumetrías. Tipos. Expresión de resultados. Aplicaciones.
 19. Determinación de las propiedades físicas. Densidad. Viscosidad. Índice de refracción y grados Brix. Rotación óptica. Determinación de los puntos de congelación y punto de ebullición. Aplicaciones.
 20. Potenciometría. Fundamento. Electroodos. Aplicaciones.
 21. Espectrofotometría de ultravioleta visible. Fluorescencia. Fundamentos teóricos. Aplicaciones.
 22. Técnicas microscópicas. Fundamento. Lentes y microscopios. Tipos. Aplicaciones.
 23. Biotecnología y técnicas biomoleculares. Reacción en cadena de la polimerasa: concepto y tipos. Aplicaciones al campo agroalimentario.
 24. Electroforesis. Fundamentos. Tipos. Equipos. Aplicaciones.
 25. Técnicas inmunoenzimáticas. Fundamentos. Tipos. Equipos. Aplicaciones.
 26. Métodos enzimáticos aplicados al análisis de alimentos. Fundamento. Aplicaciones.
 27. Espectrofotometría de absorción atómica ICP. Tipos. Otras técnicas para la determinación de metales.
 28. Cromatografía de gases. Fundamento teórico. Instrumentación. Acoplamientos. Aplicaciones.
 29. Cromatografía de líquidos. Fundamento teórico. Instrumentación. Acoplamientos. Aplicaciones.
 30. Espectrometría de masas. Fundamentos. Acoplamientos con otras técnicas analíticas. Aplicaciones.
 31. Técnicas instrumentales aplicadas al estudio de genuinidad en productos alimentarios. RMN. Espectrometría de masas. Centelleo líquido. Otras técnicas utilizadas.
 32. Composición de alimentos. Sustancias nitrogenadas. Propiedades generales. Aspectos estructurales. Métodos de análisis.
 33. Composición de alimentos. Sustancias lipídicas. Propiedades generales. Métodos de análisis.
 34. Composición de alimentos. Carbohidratos. Sustancias minerales: macro y micronutrientes. Propiedades generales. Métodos de análisis.
 35. Vitaminas. Clasificación. Función. Métodos de análisis aplicados a su determinación.
 36. Conservación de alimentos por el calor. Tratamientos térmicos. Efectos del calor en los nutrientes. Irradiación de alimentos.
 37. Conservación de alimentos por el frío. Tratamientos. Efecto sobre los nutrientes. Atmósferas modificadas.
 38. Fermentaciones. Principales fermentaciones en la industria alimentaria. Alimentos implicados. Cultivos iniciadores.
 39. Aditivos alimentarios. Definición. Clasificación. Listas positivas. Criterios de pureza. Normativa aplicable. Métodos de análisis.
 40. Microbiología aplicada al análisis de productos agroalimentarios. Aplicaciones.
 41. Carne y productos cárnicos. Composición. Normas de calidad. Determinaciones analíticas. Detección de adulteraciones.
 42. Leche y productos lácteos. Composición. Normas de calidad. Determinaciones analíticas. Detección de adulteraciones.
 43. Vinos. Composición. Clasificación. Determinaciones analíticas. Detección de adulteraciones.
 44. Otras bebidas alcohólicas. Composición. Clasificación. Determinaciones analíticas. Determinaciones de adulteraciones.
 45. Aceites I. Clasificación. Composición. Criterios de calidad. Análisis sensorial. Paneles de cata. Criterios de pureza. Adulteraciones en aceite de oliva.
 46. Aceites II. Criterios de pureza. Adulteraciones en aceite de oliva.
 47. Zumos de frutas. Composición. Criterios de calidad. Otras bebidas analcohólicas. Determinaciones analíticas. Detección de adulteraciones.
 48. Conservas vegetales y de pescado. Normas técnicas generales. Normas específicas. Determinaciones analíticas.
 49. Edulcorantes naturales. Miel. Criterios de calidad. Clasificación. Determinaciones analíticas. Detección de adulteraciones. Azúcares: tipos. Determinaciones analíticas.
 50. Cereales y harinas. Composición. Determinaciones analíticas.
 51. Piensos y sus materias primas. Composición. Determinaciones analíticas.
 52. Sustancias indeseables en alimentación animal. Marco legal. Determinaciones analíticas.
 53. Productos fertilizantes. Composición. Clasificación. Determinaciones analíticas.
 54. Productos fitosanitarios. Mecanismo de acción. Criterios de calidad. Determinaciones analíticas.
 55. Residuos de pesticidas. Límite máximo de residuos. Seguimiento y control. Métodos aplicados para su determinación.
 56. Contaminantes agrícolas. Marco legal. Micotoxinas. Nitratos. Metales pesados. Métodos aplicados a su determinación.
 57. Contaminantes de proceso. Marco legal. Hidrocarburos policíclicos aromáticos. Melamina. Acrilamida. Carbamato de etilo. 3MCPD, PCBs y Dioxinas. Métodos aplicados a su determinación.
 58. Identificación de especies animales en productos agroalimentarios. Identificación de especies vegetales en productos agroalimentarios. Métodos analíticos.
 59. Alérgenos. Legislación. Métodos aplicados a su determinación en alimentos.
 60. Organismos modificados genéticamente. Marco legal. Técnicas analíticas para su detección y cuantificación.
- Programa específico Laboratorios de Sanidad y Genética Animal
1. Política de calidad en los laboratorios de control. Sistemas de gestión de la calidad. Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo. La Norma UNE-EN ISO/IEC 17025.
 2. Sistemas de gestión medioambiental. Principios aplicables en el laboratorio. Norma UNE-EN ISO 14001.
 3. Auditorías: Concepto y tipos. Actuación frente a desviaciones y trabajos no conformes. Acciones correctivas y preventivas.
 4. Evaluación de la calidad de los ensayos en los laboratorios. Controles internos y externos. Gráficos de control: Tipos y aplicaciones.
 5. Materiales de referencia: concepto, tipos, características y usos en el laboratorio de análisis. Planes y metodología.
 6. Calibración, verificación y mantenimiento de equipos en el laboratorio de análisis. Planes y programas aplicables.
 7. Ensayos de intercomparación: concepto y tipos. Tratamiento estadístico de los resultados.
 8. Validación de ensayos de diagnóstico de sanidad animal. Criterios de validación y etapas.
 9. Validación de métodos físico-químicos. Criterios de validación y etapas.
 10. Estadística. Parámetros estadísticos aplicados al análisis biológico. Medidas de tendencia central y dispersión. Análisis, aceptación y rechazo de resultados. Pruebas de significación para comparación de medias y varianzas. Análisis de tendencias.
 11. Normativa de Seguridad e Higiene en el trabajo aplicable en los laboratorios de control de la sanidad y genética animal. Gestión en prevención de riesgos laborales.
 12. Transporte de material biológico: condiciones y legislación aplicable.
 13. Biocontención, bioseguridad y bioprotección en un laboratorio de control de enfermedades infecciosas. Gestión del riesgo biológico. Requisitos para el trabajo con agentes biológicos de acuerdo a su clasificación por "grupo de riesgo".
 14. Productos químicos utilizados en los laboratorios: clasificación por su riesgo, manipulación y almacenamiento. Fichas de seguridad. Actuaciones en incidentes/accidentes por productos químicos.

15. Sistemas de esterilización de material de laboratorio. Descontaminación de salas.
16. Residuos generados en los laboratorios: clasificación y gestión. Impacto medioambiental.
17. Espectrofotometría ultravioleta/visible y Fluorescencia: Conceptos y aplicaciones en laboratorios de sanidad y genética animal.
18. Espectrometría de masas. Fundamentos. Acoplamiento con otras técnicas analíticas. Aplicaciones.
19. Cromatografía. Concepto, tipos y aplicaciones en laboratorios de sanidad y genética animal.
20. Bacteriología: Métodos de siembra, incubación, tinción y pruebas de identificación.
21. Cultivo celulares: concepto, tipos y aplicaciones en laboratorios de sanidad.
22. Anticuerpos policlonales y monoclonales: concepto, tipos y aplicaciones en laboratorios de sanidad y genética animal.
23. Técnicas inmunoenzimáticas: concepto, tipos y aplicaciones en laboratorios de sanidad y genética animal.
24. Otras técnicas inmunológicas: concepto, tipos y aplicaciones en laboratorios de sanidad y genética animal.
25. Técnicas microscópicas: concepto, tipos y aplicaciones en laboratorios de sanidad y genética animal.
26. Técnicas histológicas: concepto, tipos y aplicaciones en laboratorios de sanidad y genética animal.
27. Anatomía patológica aplicada en el control de la sanidad animal: concepto y utilidad. Necropsias.
28. Electroforesis: concepto, tipos y aplicaciones en laboratorios de sanidad y genética animal.
29. Reacción en Cadena de la Polimerasa (PCR): concepto, tipos y aplicaciones en laboratorios de sanidad y genética animal.
30. Secuenciación de ácidos nucleicos: concepto, tipos y aplicaciones en laboratorios de sanidad y genética animal.
31. Métodos moleculares para el análisis de genomas: concepto, tipos y aplicaciones en laboratorios de sanidad y genética animal.
32. Laboratorios Nacionales de Referencia y Laboratorios de Referencia de la Unión Europea. Requisitos y funciones.
33. Leyes de Sanidad Animal de la Unión Europea y española. Programas sanitarios. Organización y autoridades competentes en la sanidad animal en España.
34. Instituciones internacionales implicadas en la coordinación y/o control en sanidad y genética animal
35. Plataformas y bases de datos on line y su uso para la gestión de programas nacionales en sanidad y genética animal. Marco legal.
36. Conservación de recursos zoogenéticos. Programas de mejora genética animal. Marco legal.
37. Marcadores genéticos moleculares: microsátélites y polimorfismos de único nucleótido (SNPs). Concepto, análisis (determinación) y aplicaciones en sanidad y genética animal.
38. Organismos modificados genéticamente (OMG): concepto y legislación.
39. Organismos modificados genéticamente (OMG): técnicas analíticas para su detección y cuantificación.
40. Identificación de especie animal por métodos moleculares: concepto y tipos de métodos analíticos aplicables.
41. Animales de experimentación y legislación aplicable. Gestión de procedimientos y proyectos.
42. Animales de experimentación: tipos de animales, instalaciones y aplicaciones en sanidad y genética animal.
43. Control de reactivos y kits de diagnóstico en sanidad animal. Registro de kits. Marco legal.
44. Zoonosis parasitarias objeto de control en la Unión Europea. Marco legal. Diagnóstico de laboratorio.
45. Brucelosis. Marco legal. Programa nacional de erradicación. Diagnóstico de laboratorio.
46. Tuberculosis. Marco legal. Programa nacional de erradicación. Diagnóstico de laboratorio.
47. Salmonelosis. Marco legal. Programas nacionales de vigilancia y control. Diagnóstico de laboratorio.
48. Otras zoonosis bacterianas objeto de control en la Unión Europea. Marco legal. Diagnóstico de laboratorio.
49. Resistencias antimicrobianas. Marco legal. Programa de vigilancia de resistencias a los antibióticos de bacterias zoonóticas y comensales. Técnicas de laboratorio.
50. Zoonosis víricas objeto de control en la Unión Europea. Marco legal. Diagnóstico de laboratorio.
51. Virus Influenza en distintas especies animales. Marco legal. Programa nacional de vigilancia. Diagnóstico de laboratorio.
52. Enfermedades vesiculares de relevancia en distintas especies animales. Marco legal. Programas nacionales de vigilancia y control. Diagnóstico de laboratorio.
53. Enfermedades hemorrágicas víricas en porcino. Marco legal. Programas nacionales de vigilancia y control. Diagnóstico de laboratorio.
54. Orbivirus en distintas especies animales. Marco legal. Programas nacionales de vigilancia y control. Diagnóstico de laboratorio.
55. Ictiopatología. Marco legal. Sistema nacional de vigilancia. Diagnóstico de laboratorio.
56. Enfermedades de las abejas. Marco legal. Sistema de vigilancia. Diagnóstico de laboratorio.
57. Encefalopatías Espongiformes transmisibles. Marco legal. Programas nacionales de control y erradicación. Diagnóstico de laboratorio.
58. Fundamentos de epidemiología. Epidemiología molecular aplicada a sanidad animal.
59. Plan Nacional de Investigación de Residuos. Marco Legal.
60. Investigación de residuos en animales vivos y sus productos. Métodos analíticos. Tipos. Criterios mínimos de funcionamiento. Control de calidad de los ensayos. Marco legal.

Programa específico Agroalimentaria y Pesquera

1. La población agraria española: características, composición y distribución territorial. Actitudes en relación con los factores de modernización e innovación. La población pesquera española: características, composición y distribución territorial. Su evolución durante las últimas décadas.
2. La comercialización agroalimentaria. Escalones y circuitos comerciales. Los mercados en origen. Los mercados en destino. El papel de MERCASA y de la red de MERCAS en la distribución comercial. Canales tradicionales y canales alternativos de la comercialización en destino..
3. La comercialización pesquera. Los mercados en origen. Las lonjas. Principales aspectos que condicionan la comercialización de productos de la pesca. Canales alternativos. Tipificación y normalización. La comercialización en destino
4. Política de industrias agroalimentarias. Caracterización de las industrias agroalimentarias en España. Marco estratégico de la industria. Comercio exterior. Principales instrumentos públicos de fomento, ordenación y mejora de la industria agroalimentaria española.
5. La distribución comercial: funciones y servicios de la distribución comercial. La distribución mayorista de productos alimentarios. Importancia y características. Regulación. Referencia a la Ley 15/2010, de 5 de julio. La distribución minorista. Las formas tradicionales y las actuales. La marca del fabricante y la marca del distribuidor. La problemática derivada. El consumidor y el comercio alimentario.
6. Asociacionismo agrario y pesquero. Fórmulas asociativas. Cooperativas. Sociedades agrarias de transformación. Las Organizaciones de Productores y sus asociaciones. Otras figuras asociativas. Legislación. La ley de fomento de la integración de cooperativas y de otras entidades asociativas de carácter agroalimentario.
7. Organizaciones Interprofesionales en el sector agrario, ganadero y pesquero. Constitución y funcionamiento. Líneas de actuación. La Ley de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias.

8. Instrumentos de participación pública en materia agrícola, ganadera, forestal y de medio ambiente. Especial referencia a las organizaciones no gubernamentales, sector productor y sus entidades representativas.

9. Configuración de la Política Agraria Común (PAC). Principios. Objetivos. Evolución. La Reforma de la PAC de 1992 y la Ronda Uruguay del GATT. Los principios y orientaciones de la reforma. Las medidas de acompañamiento. La Agenda 2000. Nuevas orientaciones de la PAC. La Reforma de la PAC de 2003. Los pilares de la PAC. Condicionalidad, modulación y desacoplamiento de las ayudas. El "chequeo médico" de la PAC.

10. La última reforma de la PAC: 2014-2020. El marco financiero plurianual 2014-2020. Objetivos y principios de la reforma. Principales aspectos. Aplicación en España.

11. El primer pilar de la PAC: las ayudas directas en el marco de la política agraria común. Principales características. El nuevo a partir de 2015. Aplicación en España. El modelo agrario europeo en la actualidad. Contextualización a futuro del primer pilar de la PAC.

12. El primer pilar de la PAC: De las Organizaciones Comunes de Mercado (OCM) a la OCM Única: Evolución. Tipos, mecanismos y regímenes. La actual OCM única: Red de seguridad de los mercados agrarios y otros mecanismos en casos de crisis. Búsqueda del equilibrio en la cadena de valor agroalimentaria. Medidas específicas de apoyo. Contextualización a futuro de las herramientas de mercado en el marco de la PAC.

13. El segundo pilar de la PAC: la política de desarrollo rural. Antecedentes, evolución y objetivos. Instrumentos. La financiación de la política de desarrollo rural y su aplicación en España. El desarrollo rural en el período presupuestario actual. Contextualización a futuro del segundo pilar de la PAC. Modernización de explotaciones, relevo generacional en la empresa agraria, agricultura en zonas rurales con limitaciones naturales.

14. La FAO. Antecedentes y constitución. Trabajos y objetivos de la FAO. El seguimiento de los productos básicos. Las Cumbres de la Alimentación de 1996 y 2002. Los programas sectoriales: recursos genéticos, detección y lucha contra plagas y otros. La FAO y las otras instituciones de Naciones Unidas con sede en Roma: El Programa Mundial de Alimentos y el Fondo Internacional para el Desarrollo Agrario. Actuaciones a partir de la crisis alimentaria de 2008.

15. El GATT y la OMC. El origen del GATT y la esencia de los Acuerdos. Aspectos agroalimentarios de las Rondas GATT anteriores a la de Uruguay. La Ronda Uruguay del GATT. Principales acuerdos. La OMC y los mecanismos de solución de diferencias. Los tratados SPS y TBT. La ronda de Doha: Antecedentes, problemática actual y futuro.

16. La OCDE. Antecedentes y constitución. Trabajos y objetivos de la OCDE en relación con la agricultura y la alimentación. Los análisis comparados de las políticas agrarias. Los estudios sobre indicadores agroambientales. Los estudios FAO-OCDE de perspectiva agraria.

17. El comercio mundial de productos agroalimentarios y pesqueros. Principales características y corrientes del comercio mundial de productos básicos, transformados y especializados. Las grandes Bolsas mundiales del comercio de productos agrarios. Mercados de futuros de materias primas agrarias.

18. La agricultura en la Unión Europea. Heterogeneidad y características de la agricultura comunitaria. Las grandes producciones continentales. Los productos mediterráneos. La posición importadora/exportadora de la agricultura comunitaria.

19. Las normas comunitarias sobre la competencia y su aplicación a la agricultura y al desarrollo rural. La política de competencia en el Tratado de Funcionamiento de la UE: normas sobre las empresas y ayudas estatales. Las normas de competencia en el primer pilar de la PAC. La notificación de las ayudas estatales: especial referencia a las directrices de la Unión Europea aplicables a las ayudas estatales en los sectores agrícola y forestal y en las zonas rurales de 2014 a 2020. Las ayudas exentas de notificación: especial referencia al Reglamento (UE) 702/2014 y las ayudas de mínimos. El tratamiento de las pymes en ayudas estatales.

20. La agricultura española desde la adhesión a la CEE. La adaptación a una agricultura más abierta. La adaptación a los nuevos mecanismos de regulación. La adaptación de la agricultura a las sucesivas reformas de la PAC. Evolución de los parámetros básicos del período.

21. El sistema agroalimentario: Caracterización socioeconómica. Macromagnitudes de producción y valor de los sectores agrícola, pesquero y alimentario. Evolución. Situación actual.

22. La producción ganadera y agrícola en España. Principales producciones. Sistemas de producción. Características e importancia económica. Características diferenciales con el resto de la Unión Europea.

23. La Producción Ecológica. Desarrollo y Evolución de la producción ecológica en España. Normativa y perspectivas de futuro. La producción integrada. Características, normativa y evolución.

24. El consumo de productos alimentarios en España. La demanda alimentaria: estructura y características. Los hábitos de consumo: cambios en los últimos años y tendencias. El desperdicio alimentario. Iniciativas.

25. Política de información alimentaria al consumidor. Disposiciones de la Unión Europea y perspectivas de futuro. Política de promoción alimentaria. Normativa.

26. Los nuevos alimentos. Concepto. Tipos. Requisitos y procedimientos de autorización. Disposiciones en la materia.

27. El sistema comunitario de defensa de la calidad: Figuras de calidad diferenciada: las denominaciones de origen protegidas, las indicaciones geográficas protegidas y las especialidades tradicionales garantizadas. Legislación vigente. Concepto, características, y requisitos. Otras normas.

28. Organismos modificados genéticamente (OMG): utilización confinada y liberación intencional al medio ambiente y comercialización de OMGs. Requisitos de etiquetado. Disposiciones en la materia.

29. La política de regadíos. Antecedentes históricos y evolución. El Plan Hidrológico Nacional y el Plan Nacional de Regadíos. La función del regadío en la producción y la productividad agrarias. La función del regadío en la ordenación del territorio y la política agroambiental.

30. Política socio estructural comunitaria. Antecedentes y evolución. Contenido de la política socioestructural. Evaluación de la política socioestructural. Política socioestructural y medio ambiente. Política socioestructural y política regional.

31. La política de cohesión y los fondos estructurales. Antecedentes y evolución. Los Fondos Estructurales y de Inversión en el horizonte 2020. Especial referencia a la coordinación de fondos comunitarios. Aplicación en España.

32. La pesca en el mundo. Evolución histórica. La pesca en la Unión Europea. Perspectiva histórica, situación actual y posibilidades de desarrollo de futuro. La pesca en España: Principales producciones y caracterización económica de estas.

33. La Convención de las Naciones Unidas sobre Derecho del Mar (Montego Bay, 10 de diciembre de 1982). Principales aspectos. Análisis de las leyes 10/1977, de 4 de enero, sobre Mar Territorial y 15/1978, de 20 de febrero, sobre Zona Económica Exclusiva. Real Decreto 236/2013, de 5 de abril, por el que se establece la Zona Económica Exclusiva de España en el Mediterráneo noroccidental.

34. Las Organizaciones regionales de gestión de pesquerías (ORP) y demás organizaciones internacionales y multilaterales en materia de pesca. Acuerdos bilaterales de la UE con terceros países en materia de pesca.

35. La pesca en el Tratado de Adhesión de España a la CEE. Consecuencias para España. Antecedentes, evolución y situación actual.

36. Política de recursos pesqueros de la Unión Europea. Principales reglamentos. Ámbito de aplicación y principales medidas de conservación. Los planes plurianuales. Medidas técnicas. Perspectivas de futuro.

37. Los sistemas de gestión pesquera: TAC y cuotas. La estabilidad relativa. Gestión del esfuerzo pesquero por caladeros. Planes plurianuales y planes de gestión. El Rendimiento Máximo Sostenible.
38. Medidas de protección y regeneración de los recursos pesqueros. Las reservas marinas en España. Los arrecifes artificiales en el mundo y en España. Concepto de arrecife de protección y de protección/concentración. LICs, ZEC y Áreas Marinas Protegidas Repoblación marina. La pesca marítima de recreo.
39. La investigación de los recursos pesqueros. Estudio del medio marino, campañas de investigación. La protección del medio marino. La contaminación marina. Convenios Internacionales. La política Marítima Integrada.
40. Gestión de pesquerías. Recopilación de datos pesqueros para el análisis científico, tipo de datos y su obtención. Informes científicos: contenidos, el enfoque de precaución, puntos de referencia límites y objetivos, reglas de control de capturas. El enfoque ecosistémico de la pesca.
41. La política de obligación de desembarque. Antecedentes. Calendario de aplicación. Situación actual en los distintos caladeros en los que faena la flota española. Normativa aplicable.
42. La política de ayudas estructurales al sector pesquero en la Unión Europea y en España. Evolución. El Fondo Europeo y Marítimo de la Pesca.
43. Ayudas en el marco del FEMP para el apoyo de la PPC: Ayudas para el ajuste de la capacidad de flota a las posibilidades de captura. Ayudas para la consecución de los objetivos de sostenibilidad de los recursos pesqueros. Otras ayudas. Informe anual de capacidad y Planes de acción.
44. La política de mercados pesqueros en la Unión Europea. Organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura. Breve referencia a las Organizaciones Profesionales Pesqueras y Acuícolas.
45. Comercialización de los productos pesqueros. Normativa aplicable. Control de la comercialización. Principios que la rigen. Pesaje, primera venta, transporte y trazabilidad. Real Decreto de primera venta.
46. Las Organizaciones Profesionales Pesqueras y Acuícolas: Las Organizaciones de Productores y sus asociaciones, las Interprofesionales pesqueras. Normativa. Los Planes de Producción y Comercialización de las Organizaciones de Productores pesqueros y Acuícolas y de sus asociaciones.
47. La pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (pesca INDNR) Definición e impacto. Normativa básica en España y en la Unión Europea para combatir la pesca INDR. Otras herramientas e iniciativas internacionales para combatir la pesca INDR: FAO, Organizaciones Regionales de Pesca.
48. Política de control e inspección en la Unión Europea y en España. Normativa. Medios de control e inspección disponibles. Diario de pesca y Sistema de localización de buques. Agencia europea del control de la pesca.
49. Especies demersales y profundas de interés pesquero. Características generales y biología de las principales especies desde el punto de vista pesquero. Distribución, sistemas de captura e importancia comercial.
50. Especies pelágicas de interés pesquero. Características generales y biología de las principales especies desde el punto de vista pesquero. Distribución, sistemas de captura e importancia comercial.
51. La Ley de Pesca Marítima del Estado. Objetivo, estructura y fines.
52. Infracciones y sanciones en materia de pesca marítima. Objeto. Infracciones en aguas exteriores. Infracciones en materia de ordenación del sector pesquero y comercialización de productos pesqueros. Sanciones.
53. La pesca con artes de arrastre. La pesca con artes de cerco. Características. Modalidades. Especies objetivo. Normativa.
54. La pesca con palangre y otras artes de anzuelo. La pesca con artes fijas y artes menores Características. Modalidades. Especies objetivo. Normativa.
55. Flota de fresco española que faena en el Caladero nacional y en aguas de la Unión Europea. Artes. Actividad, caladeros, especies capturadas. Obligaciones derivadas de la normativa comunitaria y nacional.
56. Flota española de altura y gran altura dedicada a especies demersales. Atlántico y Antártico. Descripción de caladeros y pesquerías. Principales ORP.
57. Flota española de altura y gran altura dedicada a especies altamente migratorias. Mediterráneo, Atlántico, Índico, Pacífico. Descripción de caladeros y pesquerías. Principales ORP.
58. La acuicultura marina y continental en el mundo, con especial referencia a la Unión Europea. Sistemas de cultivo. Principales especies.
59. La acuicultura marina y continental en España. Sistemas de cultivo. Principales especies. La geografía del litoral español y la acuicultura. La ley de cultivos marinos. La Junta Nacional Asesora de Cultivos Marinos (JACUMAR) y la Junta Nacional Asesora de Cultivos Continentales (JACUCON).
60. Títulos profesionales del sector pesquero en España: Real Decreto 36/2014, de 24 de enero, por el que se regulan los títulos profesionales del sector pesquero y Orden APM/243/2018, de 7 de marzo, que lo desarrolla. Convenio internacional sobre normas de formación, titulación y guardia para el personal de los buques pesqueros de 1995. (STCW-F 1995). Política nacional y comunitaria en materia de formación y seguridad.

Mº AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN: CONCURSO ESPECÍFICO

(B.O.E. de 22 de mayo de 2019)

RESOLUCIÓN de 17 de mayo de 2019, de la Subsecretaría, por la que se convoca concurso específico para la provisión de puestos de trabajo.

De acuerdo con lo dispuesto en los apartados a) y c) del artículo 20.1 de la Ley 30/1984, de 2 de agosto, introducido por la Ley 13/1996, de 30 de diciembre, así como el artículo 41.1 del Real Decreto 364/1995, de 10 de marzo, podrán participar en el presente concurso el personal funcionario de carrera cualquiera que sea su situación administrativa, excepto los suspensos en firme mientras dure la suspensión, siempre que reúna el resto de los requisitos exigidos en la convocatoria en la fecha de finalización del plazo de presentación de las solicitudes de participación. Estos requisitos habrán de mantenerse hasta la fecha de toma de posesión en el puesto adjudicado.

Los funcionarios deberán permanecer en cada puesto de trabajo de destino definitivo un mínimo de dos años para poder participar en los concursos de provisión de puestos, salvo en el ámbito de una Secretaría de Estado o de un Departamento ministerial, en defecto de aquélla, o en los supuestos previstos en el párrafo segundo del artículo 20.1.e) de la Ley 30/1984 de 2 de agosto, de Medidas para la reforma de la Función Pública y en el de supresión de puestos de trabajo.

Las solicitudes para tomar parte en este concurso se dirigirán a la Subdirección General de Recursos Humanos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, ajustándose a los modelos publicados como Anexos a esta Resolución, y se presentarán en el plazo de quince días hábiles, a contar desde el siguiente al de la publicación de la presente convocatoria en el "Boletín Oficial del Estado".

Las instancias se presentarán a través del portal Funciona, siendo imprescindible la acreditación por medio de certificado electrónico (DNI-e o certificado de la FNMT), sin perjuicio de lo indicado en esta base.

Si durante el plazo de presentación de solicitudes se presentara más de una instancia sólo se atenderá a la presentada en último lugar, quedando anuladas las anteriores.

En el caso de que el concursante no pueda acceder en su puesto de trabajo a estos medios, lo pondrá en conocimiento de la Unidad de personal del Ministerio u Organismo donde presta servicios, la cual le deberá facilitar dicho acceso. Si ello no resultara posible por causas técnicas o de otra índole, esta Unidad de personal informará al concursante de que la instancia la puede presentar cumplimentando el Anexo II que aparece publicado en la página web: <https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/servicios/empleo-publico/personal-funcionario.aspx> y dirigirlo a dicha Unidad de personal, la cual asumirá la tramitación de la solicitud. En todo caso, se garantiza el derecho de los concursantes a presentar su solicitud de participación en el concurso.

N.º Orden	Denominación puesto de trabajo	N.º Plazas	Localidad	NV/CD	Complemento específico anual €	GR	ADM	Cuerpo	Titulación requerida	Observaciones	Materias sobre cursos de formación y perfeccionamiento	Descripción puesto de trabajo	Méritos específicos	EM
7	Subdirección General de Sanidad e Higiene Animal y Trazabilidad Jefe/Jefa de Departamento de Laboratorio (3528685)	1	Algete	24	6.441,40	A1A2	AE	EX23	Licenciado en Veterinaria, Ingeniero Agrónomo o Ingeniero de Montes.		Sistemas de gestión de calidad ISO 17025. Prevención de Riesgos Laborales. Formación en experimentación animal. Ensayos de intercomparación. Biosseguridad y biocontención.	Organización del registro de muestras. Programación, coordinación y supervisión de actividades de laboratorio en el área de sanidad y genética animal. Participación en la gestión de Programas de control, vigilancia y erradicación de enfermedades en el campo de la sanidad animal. Elaboración y gestión de documentación del sistema de calidad (ISO 17025) y ambiental (14001). Gestión de actividades de Biosseguridad y biocontención. Participación en la gestión de proyectos de experimentación animal. Gestión de residuos de laboratorio.	Experiencia: En funciones similares a las descritas en el puesto. En el manejo de aplicaciones informáticas necesarias para el desempeño del puesto de trabajo. Conocimientos de inglés.	
12	Jefe/Jefa de Sección de Inspección (3129643)	1	Madrid	24	7.493,36	A1	AE	EX18	Licenciado en Veterinaria, Ingeniero Agrónomo o Ingeniero de Montes.		Legislación sobre control e inspección de Sanidad Animal.	Coordinación a nivel nacional de actividades de control en frontera a la importación de animales vivos, productos de origen animal y vegetal no destinados al consumo humano. Elaboración de informes, manuales y protocolos de actuación en relación con el control de animales y mercancías que pueden entrar por frontera. Elaboración, aplicación y seguimiento de la legislación comunitaria y nacional de los controles de sanidad animal en la importación y exportación. Relación y coordinación con los organismos nacionales y comunitarios correspondientes.	Experiencia en: - El desempeño de funciones similares a las descritas en el puesto. - Manejo de aplicaciones informáticas/bases de datos similares a las necesarias para el desempeño del puesto de trabajo. Conocimientos de inglés.	
4	Subdirección General de Medios de Producción Ganaderos Técnico/Técnica Veterinario Red Alerta Sanitaria Veterinaria (4808255)	1	Madrid	24	8.041,74	A1	AE	EX18	Licenciado en Veterinaria.		Cursos de Inglés.	Elaboración y seguimiento de documentación e informes en ámbito ganadero. Organización de jornadas de divulgación /reflexión en el ámbito de la conservación y mejora de los recursos genéticos animales.	Experiencia en: - El desempeño de funciones similares a las descritas en el puesto. - El manejo de herramientas ofimáticas	

ANDALUCÍA

U. DE CÓRDOBA: CONCURSO DE ACCESO

(B.O.J.A. de 17 de mayo de 2019)

RESOLUCIÓN de 14 de mayo de 2019, de la Universidad de Córdoba, por la que se convocan a concurso de acceso plazas de cuerpos docentes.

Las solicitudes para participar en el concurso de acceso se ajustarán al modelo que se adjunta como Anexo II y que estará disponible en la página web de la Universidad de <http://www.uco.es/gestion/laboral/convocatorias-de-empleo/personal-docente-funcionario.?Córdoba>:

Las solicitudes se dirigirán al Sr. Rector Magfco. de la Universidad de Córdoba en el plazo de veinte días hábiles contados desde el siguiente a la publicación de esta convocatoria en el Boletín Oficial del Estado. Estas solicitudes podrán presentarse en el Registro General de la Universidad de Córdoba, Avda. Medina Azahara, núm. 5, 14071 Córdoba; en los Registros Auxiliares o en el Registro Electrónico de la Universidad de Córdoba.

En todo caso, las solicitudes de participación podrán igualmente presentarse en la forma establecida en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas. Las solicitudes que se presenten a través de las Oficinas de Correos se presentarán en sobre abierto, para ser fechadas y selladas por el empleado de correos antes de su certificación. Las solicitudes suscritas en el extranjero podrán cursarse a través de las representaciones diplomáticas o consulares españolas correspondientes, quienes las remitirán seguidamente al Registro General de la Universidad de Córdoba.

Código de la plaza: F190603

Categoría: PROFESOR/A TITULAR DE UNIVERSIDAD

Área de Conocimiento: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Actividades:

Docentes: Docencia en las asignaturas "Higiene alimentaria" de la Titulación de Grado en Veterinaria y "Fundamentos de higiene alimentaria" de la Titulación de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, y otras propias del Área.

Investigadoras: Microbiología Predictiva y Evaluación Cuantitativa y Probabilística del Riesgo Microbiológico en Alimentos.

Código de la plaza: F190604

Categoría: PROFESOR/A TITULAR DE UNIVERSIDAD

Área de Conocimiento: PARASITOLOGÍA

Departamento: SANIDAD ANIMAL

Actividades:

Docentes: Docencia en las asignaturas "Parasitología", "Enfermedades Parasitarias" de la Titulación de Grado en Veterinaria, y otras propias del Área.

Investigadoras: Inmunología de Helmintosis animales. Zoonosis parasitarias.

CEUTA

PROVISIÓN DE PLAZAS DE VETERINARIO

(B.O.C.CE. de 20 de mayo de 2019)

BASES de la convocatoria para la provisión de 2 plazas de Veterinario de la Ciudad de Ceuta, mediante el sistema de concurso-oposición, por turno libre.

Se convocan pruebas selectivas para cubrir dos plazas de Veterinario de la Ciudad de Ceuta, Grupo A, Subgrupo A1, mediante el sistema de concurso-oposición por turno libre, correspondiente a la Oferta de Empleo Público Complementaria de la Ciudad de Ceuta para el año 2017, de la plantilla de personal laboral de la Ciudad.

La solicitud para tomar parte en estas pruebas selectivas que, en todo caso, se ajustará al modelo oficial que figura como Anexo II de esta convocatoria, será facilitada gratuitamente en el Registro General de la Ciudad de Ceuta. Las solicitudes se dirigirán al Presidente de la Ciudad de Ceuta e irán acompañadas de una fotocopia del DNI.

El plazo de presentación de solicitudes será de 20 días naturales, contados a partir del siguiente al de la publicación de esta convocatoria en el B.O.E.

La presentación de solicitudes podrá realizarse en los Registros de la Ciudad de Ceuta o en cualquiera de las formas establecidas en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

ANEXO I

En el supuesto de que algún tema del presente anexo se viese afectado por alguna modificación, ampliación o derogación legislativa durante el transcurso de la presente convocatoria, se exigirá en todo caso la legislación vigente en el momento de realización de las respectivas pruebas.

1. La Constitución Española de 1.978: Principios Generales, Características y Estructura.
2. Ciudad de Ceuta: Organización estatutaria. Régimen de distribución de competencias, régimen Jurídico, económico y financiero
3. Reglamento de la Asamblea de Ceuta.
4. Reglamento de la Presidencia. Reglamento del Consejo de Gobierno de la Ciudad de Ceuta.
5. El Régimen Local español. Principios constitucionales y regulación jurídica.
6. El municipio. Su organización y competencias. Regímenes especiales municipales. El término municipal. La población. El empadronamiento.

7. El administrado: Conceptos y clases. Derechos de los ciudadanos en sus relaciones con la Administración Pública.
8. El acto administrativo. Concepto. Elementos. Clases. Requisitos: motivación y forma.
9. El procedimiento administrativo común. Fases del procedimiento.
10. Los recursos administrativos. El recurso de reposición, de alzada y extraordinario de revisión.
11. La invalidez de los actos administrativos. Actos nulos y anulables.
12. La responsabilidad patrimonial de las Administraciones Públicas.
13. La potestad sancionadora de las Administraciones Públicas.
14. Los contratos administrativos en la esfera local.
15. Las Ordenanzas y Reglamentos de las entidades locales. Clases. Procedimientos de elaboración y aprobación.
16. El presupuesto de las Entidades Locales. Elaboración y aprobación.
17. La función pública local y su organización. Clases. Derechos y deberes de los funcionarios públicos locales.
18. Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres. Objeto y ámbito de la ley. El principio de igualdad y la tutela contra la discriminación. Políticas públicas para la igualdad. El principio de igualdad en el empleo público
19. Ley 31/1995, de 8 de Noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales. Objeto, ámbito de aplicación y definiciones; Política en materia de prevención de riesgos para proteger la seguridad y salud en el trabajo; derechos y obligaciones; servicios de prevención; consulta y participación de los trabajadores; responsabilidades y sanciones.
20. Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad. Estructura. Fundamentos básicos. Las Competencias Generales del Estado y de las Comunidades Autónomas. Coordinación General Sanitaria. El Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Sa-lud.
21. Ley 33/2011, de 4 de Octubre, General de Salud Pública.
22. Veterinaria de Salud Pública. Concepto. Marco competencial estatal, autonómico, local.
23. La promoción de la Salud. Promoción de estilos de vida y entornos saludables.
24. La educación para la Salud. Concepto. Objetivos. Líneas de intervención sanitaria. Métodos directos e indirectos.
25. Ley 8/2003, de 24 de abril, de Sanidad Animal.
26. Veterinaria de Sanidad Animal. Concepto. Marco competencial: estatal, autonómico y local.
27. La Ciudad Autónoma de Ceuta y su organización en materia de Sanidad (Salud Pública y Sanidad Animal) y Consumo.
28. Texto Refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias. El derecho de los consumidores a la protección de su salud y seguridad. Competencia de las Corporaciones Locales en la defensa de los consumidores.
29. Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio. por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agro-alimentaria.
30. Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.
31. Ordenanza Municipal reguladora de Licencias de Instalación y de Apertura o Funcionamiento de Establecimientos y Actividades de la Ciudad de Ceuta. Ordenanza Municipal reguladora del Ejercicio de Actividades Comerciales y Prestación de determinados Servicios, sujetas al Procedimiento de Comunicación Previa o Declaración Responsable.
32. El libro blanco de la seguridad alimentaria. Evolución del marco jurídico de la seguridad alimentaria. El Reglamento (CE) nº 178/2002 (I): Principios de la legislación en materia de seguridad alimentaria; la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria. Estructura y funciones.
33. El Reglamento (CE) nº 178/2002 (II): Sistema de Alerta Rápida, Gestión de Crisis y Situaciones de Emergencia.
34. Requisitos generales de higiene aplicables a la producción primaria y operaciones conexas. Requisitos generales de higiene aplicables a los operadores de empresas alimentarias. Legislación.
35. Controles oficiales en los productos alimenticios en la Unión Europea y en España: auditorías e inspecciones. Criterios para la realización de las auditorías con arreglo a la legislación comunitaria. Programas comunitarios coordinados de control oficial. Planes nacionales plurianuales integrados de control oficial.
36. Metodología de la inspección higiénico-sanitaria. Actuación inspectora. Levantamiento de actas. Medidas adoptadas ante incumplimientos. Medidas provisionales y cautelares. Suspensiones de actividad.
37. El procedimiento de toma de muestras. Muestreos informativos y reglamentarios. El Laboratorio de análisis de alimentos. Fundamento del análisis microbiológico de alimentos. Criterios de seguridad alimentaria y de higiene de los procesos.
38. Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria en las empresas del sector alimentario: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). Guías de prácticas correctas de higiene. Criterios de flexibilidad para su aplicación. Auditoría de los Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria.
39. Registro Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. Autorizaciones sanitarias. Normativa reguladora.
40. Información alimentaria suministrada al consumidor: Alimentos envasados y no envasados. Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. Etiquetado nutricional. Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos. Legislación.
41. Sustancias o productos que causan alergias e intolerancias alimentarias. Medidas de prevención y control en la empresa alimentaria. Información al consumidor. Legislación.
42. La Red de Mercados de Abastos en la Ciudad de Ceuta: Origen y evolución. Reglamento de Mercados de la Ciudad de Ceuta y su sistema de Autocontrol.
43. Microbiología de los alimentos. Factores de la ecología microbiana de los alimentos. Criterios microbiológicos de los alimentos. Disposiciones aplicables.
44. Contaminación abiótica de los alimentos: tipos e implicaciones en seguridad alimentaria.
45. Residuos de medicamentos veterinarios en alimentos de origen animal. Evaluación de su seguridad para el consumidor. Fijación de límites máximos. Sustancias prohibidas en la cría del ganado. Legislación.
46. Plan nacional de investigación de residuos en animales vivos y sus productos.
47. Biocidas. Normativa aplicable relativa a su registro y utilización. Tipos de biocidas. Sistemas de aplicación y normas de seguridad. Toxicología y seguridad química ambiental.
48. Residuos de plaguicidas en alimentos de origen animal y vegetal. Planes de control oficial. Disposiciones aplicables.
49. Conservación de los alimentos: Métodos. Alimentos ultracongelados. Tratamiento con altas presiones. Alimentos irradiados. Conceptos y utilización. Problemática asociada: situación actual, marco legal y control oficial.
50. La carne. Obtención, despiece y clasificación comercial. Caracteres anatómicos, composición química y valor nutritivo. Etiquetado específico.
51. Comercialización de la carne fresca y sus derivados. Autorizaciones. Normas específicas de higiene.

52. Pescado: Características, composición y valor nutritivo. Clasificación y diferenciación de las principales especies comestibles que abastecen el mercado.
53. Productos de la pesca frescos y transformados. Condiciones de comercialización del pescado. Principales riesgos asociados a la anisakis y otras enfermedades ocasionadas por el consumo de pescados. Control organoléptico, químico y microbio-lógico. Normas específicas de higiene.
54. Moluscos y crustáceos: Clasificación y principales especies comestibles. Control de calidad y salubridad de los moluscos y crustáceos. Riesgos sanitarios asociados al consumo de moluscos y crustáceos. Control oficial. Normas específicas de higiene.
55. Leche y productos lácteos: Clasificación, alteraciones y adulteraciones. Normas específicas de higiene.
56. Huevos y ovoproductos, ancas de rana y caracoles: Riesgos asociados a su producción y comercialización. Alteraciones y adulteraciones. Normas específicas de higiene.
57. Miel, jalea y polen: definiciones, composición y valor nutritivo. Alteraciones y adulteraciones.
58. Nuevos alimentos: procedimiento de autorización, control oficial y normativa de referencia. Organismos modificados genéticamente: Concepto y características. Problemática asociada a su utilización. Control oficial. Legislación.
59. Normas específicas de higiene para productos de origen no animal. Código Alimentario Español. Disposiciones aplicables.
60. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Restauración. Disposiciones aplicables.
61. Zoonosis: concepto y tipo de transmisión. Principales zoonosis. Importancia en Salud Pública. Sistemas de notificación de zoonosis a nivel comunitario y nacional.
62. Epidemiología y Epizootiología. Conceptos generales. Antecedentes históricos. Objetivos. Epidemiología general de las enfermedades transmisibles. Enfermedades de declaración obligatoria.
63. La vigilancia epidemiológica. Concepto, actividades y aplicaciones. Sistemas de vigilancia epidemiológica en España y en la Unión Europea.
64. Epidemiología y control de las enfermedades de transmisión hídrica y alimentaria. Actuación ante la sospecha de un brote de toxoinfección alimentaria.
65. Principales microorganismos patógenos asociados a la ingesta de alimentos. Patógenos emergentes.
66. Salmonelosis. Epidemiología. Situación sanitaria mundial, con especial referencia a Europa. Sus implicaciones en Salud Pública. Disposiciones aplicables.
67. Listeriosis, Campilobacteriosis, Yersiniosis, Colibacilosis y Botulismo. Epidemiología. Situación sanitaria mundial, con especial referencia a Europa. Sus implicaciones en Salud Pública.
68. Tuberculosis, Brucelosis. Epidemiología. Situación sanitaria mundial, con especial referencia a Europa. Sus implicaciones en Salud Pública. Disposiciones aplicables.
69. Rabia. Plan de Contingencia para el Control de la Rabia en Animales Domésticos en España. Especial situación en Ceuta.
70. Enfermedades transmitidas por garrapatas: Rickettsiosis. Enfermedad de Lyme. Fiebres hemorrágicas. Impacto del clima en la ecología de las garrapatas y su relación con la transmisión de patógenos. Medidas de control. Sus implicaciones en Salud Pública. Medidas de control.
71. Leishmaniosis, Toxoplasmosis y Triquinosis. Epidemiología. Situación sanitaria mundial, con especial referencia a Europa. Sus implicaciones en Salud Pública. Disposiciones aplicables.
72. Hidatidosis, Cisticercosis y Teniasis. Epidemiología. Situación sanitaria mundial, con especial referencia a Europa. Sus implicaciones en Salud Pública. Disposiciones aplicables.
73. Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (ETT). Clasificación. Epidemiología. Situación sanitaria mundial, con especial referencia a Europa. Programa Integral Coordinado de vigilancia y control de las ETT. Encefalopatía Espongiforme Bovina.
74. Enfermedades emergentes y reemergentes. Arbovirus y otros agentes emergentes. Riesgos, estrategias y sistemas de prevención y gestión de riesgos en salud pública. Centro de coordinación de alertas y emergencias sanitarias (CCAES)
75. Registro General de Explotaciones Ganaderas. Núcleos Zoológicos. Normativa.
76. Sistema de identificación y Registro de los animales de producción. Normativa.
77. Programa nacional de erradicación de enfermedades animales.
78. Normas de sanidad y protección animal durante el transporte.
79. Normativa reguladora de la ordenación zootécnica, sanitaria y de bienestar animal de las explotaciones equinas y por la que se establece el plan sanitario equino. Identificación de équidos, normativa de aplicación.
80. Disposiciones para el movimiento de équidos desde la Ciudad de Ceuta.
81. Normativa de ordenación sanitaria y zootécnica de explotaciones avícolas, equinas y de rumiantes.
82. Normativa reguladora de la conservación de la fauna silvestre en los parques zoológicos.
83. Inspección de explotaciones ganaderas: levantamiento de actas, toma de muestras y adopción de medidas cautelares. La trazabilidad aplicada a las producciones agro-ganaderas. Sistemas informáticos: SITRAN, SIGGAN, SILUM, SIRENTRA, TRACES y Letra Q.
84. Reglamento 2/15, de 23 de Marzo, para la Tenencia, Protección y Bienestar de los Animales Domésticos de la Ciudad de Ceuta.
85. Normativa reguladora de los desplazamientos intracomunitarios, comerciales y no comerciales, de animales de compañía.
86. Ley y su desarrollo del Régimen Jurídico de la Tenencia de Animales Potencialmente Peligrosos.
87. Medicamentos veterinarios. Organismos competentes y normativa de aplicación.
88. Resistencias antimicrobianas: Plan Nacional de resistencias antimicrobianas: Programa Comunitario de resistencias antimicrobianas.
89. Enfermedades infecto-contagiosas de los rumiantes sometidos a programas de vigilancia y control. Epidemiología, diagnóstico, prevención y control. Situación en Ceuta.
90. Enfermedades infecto-contagiosas de las aves sometidas a programas de vigilancia y control. Epidemiología, diagnóstico, prevención y control. Situación en Ceuta.

BASES de la convocatoria para la provisión de 2 plazas de Veterinario de la Ciudad de Ceuta, mediante el sistema de concurso-oposición, por turno libre.

Se convocan pruebas selectivas para cubrir dos plazas de Veterinario/a de la Ciudad de Ceuta, perteneciente a la Escala de Administración Especial, Subescala Técnica, Grupo A, subgrupo A1, mediante el sistema de concurso-oposición por turno libre, correspondiente a la Oferta de Empleo Público Complementaria de la Ciudad de Ceuta para el año 2017, de la plantilla de funcionarios de la Ciudad.

La solicitud para tomar parte en estas pruebas selectivas que, en todo caso, se ajustará al modelo oficial que figura como Anexo II de esta convocatoria, será facilitada gratuitamente en el Registro General de la Ciudad de Ceuta. Las solicitudes se dirigirán al Presidente de la Ciudad de Ceuta e irán acompañadas de una fotocopia del DNI.

El plazo de presentación de solicitudes será de 20 días naturales, contados a partir del siguiente al de la publicación de esta convocatoria en el B.O.E.

La presentación de solicitudes podrá realizarse en los Registros de la Ciudad de Ceuta o en cualquiera de las formas establecidas en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

ANEXO I

En el supuesto de que algún tema del presente anexo se viese afectado por alguna modificación, ampliación o derogación legislativa durante el transcurso de la presente convocatoria, se exigirá en todo caso la legislación vigente en el momento de realización de las respectivas pruebas.

Grupo I

1. La Constitución Española de 1.978: Principios Generales, Características y Estructura.
2. Ciudad de Ceuta: Organización estatutaria. Régimen de distribución de competencias, régimen Jurídico, económico y financiero
3. Reglamento de la Asamblea de Ceuta.
4. Reglamento de la Presidencia. Reglamento del Consejo de Gobierno de la Ciudad de Ceuta.
5. El Régimen Local español. Principios constitucionales y regulación jurídica.
6. El municipio. Su organización y competencias. Regímenes especiales municipales. El término municipal. La población. El empadronamiento.
7. El administrado: Conceptos y clases. Derechos de los ciudadanos en sus relaciones con la Administración Pública.
8. El acto administrativo. Concepto. Elementos. Clases. Requisitos: motivación y forma.
9. El procedimiento administrativo común. Fases del procedimiento.
10. Los recursos administrativos. El recurso de reposición, de alzada y extraordinario de revisión.
11. La invalidez de los actos administrativos. Actos nulos y anulables.
12. La responsabilidad patrimonial de las Administraciones Públicas.
13. La potestad sancionadora de las Administraciones Públicas.
14. Los contratos administrativos en la esfera local.
15. Las Ordenanzas y Reglamentos de las entidades locales. Clases. Procedimientos de elaboración y aprobación.
16. El presupuesto de las Entidades Locales. Elaboración y aprobación.
17. La función pública local y su organización. Clases. Derechos y deberes de los funcionarios públicos locales.
18. Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres. Objeto y ámbito de la ley. El principio de igualdad y la tutela contra la discriminación. Políticas públicas para la igualdad. El principio de igualdad en el empleo público
19. Ley 31/1995, de 8 de Noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales. Objeto, ámbito de aplicación y definiciones; Política en materia de prevención de riesgos para proteger la seguridad y salud en el trabajo; derechos y obligaciones; servicios de prevención; consulta y participación de los trabajadores; responsabilidades y sanciones.
20. Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad. Estructura. Fundamentos básicos. Las Competencias Generales del Estado y de las Comunidades Autónomas. Coordinación General Sanitaria. El Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud.
21. Ley 33/2011, de 4 de Octubre, General de Salud Pública.
22. Veterinaria de Salud Pública. Concepto. Marco competencial estatal, autonómico, local.
23. La promoción de la Salud. Promoción de estilos de vida y entornos saludables.
24. La educación para la Salud. Concepto. Objetivos. Líneas de intervención sanitaria. Métodos directos e indirectos.
25. Ley 8/2003, de 24 de abril, de Sanidad Animal.
26. Veterinaria de Sanidad Animal. Concepto. Marco competencial: estatal, autonómico y local.
27. La Ciudad Autónoma de Ceuta y su organización en materia de Sanidad (Salud Pública y Sanidad Animal) y Consumo.
28. Texto Refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias. El derecho de los consumidores a la protección de su salud y seguridad. Competencia de las Corporaciones Locales en la defensa de los consumidores.
29. Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio. por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agro-alimentaria.
30. Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.
31. Ordenanza Municipal reguladora de Licencias de Instalación y de Apertura o Funcionamiento de Establecimientos y Actividades de la Ciudad de Ceuta. Ordenanza Municipal reguladora del Ejercicio de Actividades Comerciales y Prestación de determinados Servicios, sujetas al Procedimiento de Comunicación Previa o Declaración Responsable.
32. El libro blanco de la seguridad alimentaria. Evolución del marco jurídico de la seguridad alimentaria. El Reglamento (CE) nº 178/2002 (I): Principios de la legislación en materia de seguridad alimentaria; la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria. Estructura y funciones.
33. El Reglamento (CE) nº 178/2002 (II): Sistema de Alerta Rápida, Gestión de Crisis y Situaciones de Emergencia.
34. Requisitos generales de higiene aplicables a la producción primaria y operaciones conexas. Requisitos generales de higiene aplicables a los operadores de empresas alimentarias. Legislación.
35. Controles oficiales en los productos alimenticios en la Unión Europea y en España: auditorías e inspecciones. Criterios para la realización de las auditorías con arreglo a la legislación comunitaria. Programas comunitarios coordinados de control oficial. Planes nacionales plurianuales integrados de control oficial.
36. Metodología de la inspección higiénico-sanitaria. Actuación inspectora. Levantamiento de actas. Medidas adoptadas ante incumplimientos. Medidas provisionales y cautelares. Suspensiones de actividad.
37. El procedimiento de toma de muestras. Muestreos informativos y reglamentarios. El Laboratorio de análisis de alimentos. Fundamento del análisis microbiológico de alimentos. Criterios de seguridad alimentaria y de higiene de los procesos.
38. Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria en las empresas del sector alimentario: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). Guías de prácticas correctas de higiene. Criterios de flexibilidad para su aplicación. Auditoría de los Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria.
39. Registro Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. Autorizaciones sanitarias. Normativa reguladora.
40. Información alimentaria suministrada al consumidor: Alimentos envasados y no envasados. Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. Etiquetado nutricional. Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos. Legislación.

41. Sustancias o productos que causan alergias e intolerancias alimentarias. Medidas de prevención y control en la empresa alimentaria. Información al consumidor. Legislación.
42. La Red de Mercados de Abastos en la Ciudad de Ceuta: Origen y evolución. Reglamento de Mercados de la Ciudad de Ceuta y su sistema de Autocontrol.
43. Microbiología de los alimentos. Factores de la ecología microbiana de los alimentos. Criterios microbiológicos de los alimentos. Disposiciones aplicables.
44. Contaminación abiótica de los alimentos: tipos e implicaciones en seguridad alimentaria.
45. Residuos de medicamentos veterinarios en alimentos de origen animal. Evaluación de su seguridad para el consumidor. Fijación de límites máximos. Sustancias prohibidas en la cría del ganado. Legislación.
46. Plan nacional de investigación de residuos en animales vivos y sus productos.
47. Biocidas. Normativa aplicable relativa a su registro y utilización. Tipos de biocidas. Sistemas de aplicación y normas de seguridad. Toxicología y seguridad química ambiental.
48. Residuos de plaguicidas en alimentos de origen animal y vegetal. Planes de control oficial. Disposiciones aplicables.
49. Conservación de los alimentos: Métodos. Alimentos ultracongelados. Tratamiento con altas presiones. Alimentos irradiados. Conceptos y utilización. Problemática asociada: situación actual, marco legal y control oficial.
50. La carne. Obtención, despiece y clasificación comercial. Caracteres anatómicos, composición química y valor nutritivo. Etiquetado específico.
51. Comercialización de la carne fresca y sus derivados. Autorizaciones. Normas específicas de higiene.
52. Pescado: Características, composición y valor nutritivo. Clasificación y diferenciación de las principales especies comestibles que abastecen el mercado.
53. Productos de la pesca frescos y transformados. Condiciones de comercialización del pescado. Principales riesgos asociados a la anisakis y otras enfermedades ocasionadas por el consumo de pescados. Control organoléptico, químico y microbiológico. Normas específicas de higiene.
54. Moluscos y crustáceos: Clasificación y principales especies comestibles. Control de calidad y salubridad de los moluscos y crustáceos. Riesgos sanitarios asociados al consumo de moluscos y crustáceos. Control oficial. Normas específicas de higiene.
55. Leche y productos lácteos: Clasificación, alteraciones y adulteraciones. Normas específicas de higiene.
56. Huevos y ovoproductos, ancas de rana y caracoles: Riesgos asociados a su producción y comercialización. Alteraciones y adulteraciones. Normas específicas de higiene.
57. Miel, jalea y polen: definiciones, composición y valor nutritivo. Alteraciones y adulteraciones.
58. Nuevos alimentos: procedimiento de autorización, control oficial y normativa de referencia. Organismos modificados genéticamente: Concepto y características. Problemática asociada a su utilización. Control oficial. Legislación.
59. Normas específicas de higiene para productos de origen no animal. Código Alimentario Español. Disposiciones aplicables.
60. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Restauración. Disposiciones aplicables.
61. Zoonosis: concepto y tipo de transmisión. Principales zoonosis. Importancia en Salud Pública. Sistemas de notificación de zoonosis a nivel comunitario y nacional.
62. Epidemiología y Epizootiología. Conceptos generales. Antecedentes históricos. Objetivos. Epidemiología general de las enfermedades transmisibles. Enfermedades de declaración obligatoria.
63. La vigilancia epidemiológica. Concepto, actividades y aplicaciones. Sistemas de vigilancia epidemiológica en España y en la Unión Europea.
64. Epidemiología y control de las enfermedades de transmisión hídrica y alimentaria. Actuación ante la sospecha de un brote de toxoinfección alimentaria.
65. Principales microorganismos patógenos asociados a la ingesta de alimentos. Patógenos emergentes.
66. Salmonelosis. Epidemiología. Situación sanitaria mundial, con especial referencia a Europa. Sus implicaciones en Salud Pública. Disposiciones aplicables.
67. Listeriosis, Campilobacteriosis, Yersiniosis, Colibacilosis y Botulismo. Epidemiología. Situación sanitaria mundial, con especial referencia a Europa. Sus implicaciones en Salud Pública.
68. Tuberculosis, Brucelosis. Epidemiología. Situación sanitaria mundial, con especial referencia a Europa. Sus implicaciones en Salud Pública. Disposiciones aplicables.
69. Rabia. Plan de Contingencia para el Control de la Rabia en Animales Domésticos en España. Especial situación en Ceuta.
70. Enfermedades transmitidas por garrapatas: Rickettsiosis. Enfermedad de Lyme. Fiebres hemorrágicas. Impacto del clima en la ecología de las garrapatas y su relación con la transmisión de patógenos. Medidas de control. Sus implicaciones en Salud Pública. Medidas de control.
71. Leishmaniosis, Toxoplasmosis y Triquinosis. Epidemiología. Situación sanitaria mundial, con especial referencia a Europa. Sus implicaciones en Salud Pública. Disposiciones aplicables.
72. Hidatidosis, Cisticercosis y Teniasis. Epidemiología. Situación sanitaria mundial, con especial referencia a Europa. Sus implicaciones en Salud Pública. Disposiciones aplicables.
73. Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (ETT). Clasificación. Epidemiología. Situación sanitaria mundial, con especial referencia a Europa. Programa Integral Coordinado de vigilancia y control de las ETT. Encefalopatía Espongiforme Bovina.
74. Enfermedades emergentes y reemergentes. Arbovirus y otros agentes emergentes. Riesgos, estrategias y sistemas de prevención y gestión de riesgos en salud pública. Centro de coordinación de alertas y emergencias sanitarias (CCAES)
75. Registro General de Explotaciones Ganaderas. Núcleos Zoológicos. Normativa.
76. Sistema de identificación y Registro de los animales de producción. Normativa.
77. Programa nacional de erradicación de enfermedades animales.
78. Normas de sanidad y protección animal durante el transporte.
79. Normativa reguladora de la ordenación zootécnica, sanitaria y de bienestar animal de las explotaciones equinas y por la que se establece el plan sanitario equino. Identificación de équidos, normativa de aplicación.
80. Disposiciones para el movimiento de équidos desde la Ciudad de Ceuta.
81. Normativa de ordenación sanitaria y zootécnica de explotaciones avícolas, equinas y de rumiantes.
82. Normativa reguladora de la conservación de la fauna silvestre en los parques zoológicos.
83. Inspección de explotaciones ganaderas: levantamiento de actas, toma de muestras y adopción de medidas cautelares. La trazabilidad aplicada a las producciones agro-ganaderas. Sistemas informáticos: SITRAN, SIGGAN, SILUM, SIRENTRA, TRACES y Letra Q.
84. Reglamento 2/15, de 23 de Marzo, para la Tenencia, Protección y Bienestar de los Animales Domésticos de la Ciudad de Ceuta.

85. Normativa reguladora de los desplazamientos intracomunitarios, comerciales y no comerciales, de animales de compañía.
 86. Ley y su desarrollo del Régimen Jurídico de la Tenencia de Animales Potencialmente Peligrosos.
 87. Medicamentos veterinarios. Organismos competentes y normativa de aplicación.
 88. Resistencias antimicrobianas: Plan Nacional de resistencias antimicrobianas: Programa Comunitario de resistencias antimicrobianas.
 89. Enfermedades infecto-contagiosas de los rumiantes sometidos a programas de vigilancia y control. Epidemiología, diagnóstico, prevención y control. Situación en Ceuta.
 90. Enfermedades infecto-contagiosas de las aves sometidas a programas de vigilancia y control. Epidemiología, diagnóstico, prevención y control. Situación en Ceuta.

PAÍS VASCO

DIP. FORAL DE GIPUZKOA: OEP

(B.O.P.V. de 20 de mayo de 2019)

ANUNCIO relativo a la aprobación de la Oferta Pública de Empleo de personal funcionario de la Diputación Foral de Gipuzkoa correspondiente al año 2018.

En el Boletín Oficial de Gipuzkoa n.º 232, de 3 de diciembre de 2018, se publicó el acuerdo del Consejo de Gobierno Foral de 27 de noviembre sobre Oferta de Empleo Público de personal funcionario de la Diputación Foral de Gipuzkoa, cuya relación de plazas se adjunta como anexo.

Lo que se hace público en cumplimiento del artículo 24 de la Ley 6/1989, de 6 de julio, de la Función Pública Vasca.

OFERTA DE EMPLEO PÚBLICO PERSONAL FUNCIONARIO

- Escala Administración Especial.

Subescala Técnica. Clase técnicos/as superiores.

<i>Plaza</i>	<i>Total</i>	<i>PL preceptivo</i>	<i>Turno libre- Acceso general</i>
Veterinario/a	4	3	4

III. OTROS

BALEARES

CONTROL INTEGRAL DE LA LAGARTA PELUDA: INFORME DE IMPACTO AMBIENTAL

(B.O.I.B. de 21 de mayo de 2019)

RESOLUCIÓN del Presidente de la Comisión de Medio Ambiente de las Islas Baleares por la que se formula el informe de impacto ambiental sobre el proyecto de control integral de la lagarta peluda (*Lymantria dispar*) de los encinares. Mallorca 2019-2022 (16a/2019)

Primero: No sujetar a evaluación de impacto ambiental ordinaria el proyecto de control integral de la lagarta peluda (*Lymantria dispar*) de los encinares. Mallorca 2019-2022, dado que se prevé que no tendrá efectos significativos sobre el medio ambiente de acuerdo con los criterios del anexo III de la Ley 21/2013, siempre y cuando se cumplen las medidas preventivas y correctoras y se implemente el plan de vigilancia ambiental que se incluyen en el documento ambiental (apartados e y f) - y estimar la siguiente recomendación:

Con el objetivo de evitar interferir en el periodo de reproducción del milano (*Milvus milvus*) y el águila calzada (*Aquila pennata*) las tareas deberían retrasar, dentro de su período de aplicación en lo posible (preferiblemente dentro del mes de junio).

Segundo. Se publicará el presente informe ambiental en el Boletín Oficial de las Islas Baleares, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 47.3 de la Ley 21/2013, de 9 de diciembre, de evaluaciones ambientales.

Tercero. El informe de impacto ambiental perderá su vigencia y cesará en la producción de los efectos que le son propios si, una vez publicado en el BOIB, no se hubiera procedido a la aprobación del plan o programa en el plazo máximo de cuatro años desde la publicación, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 47.4 de la Ley 21/2013.

Cuarto. El informe de impacto ambiental no debe ser objeto de recurso alguno, sin perjuicio de los que, en su caso, procedan en la vía administrativa o judicial del acto, en su caso, de autorización del proyecto, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 47.5 de la Ley 21/2013.

Quinto. Esta resolución se emite sin perjuicio de las competencias urbanísticas, de gestión o territoriales de las administraciones competentes y de las autorizaciones o informes necesarios para la aprobación.

2. LEGISLACIÓN

I. BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO



U. DE CÓRDOBA: MÁSTER EN MEDICINA, SANIDAD Y MEJORA ANIMAL

(B.O.E. de 23 de mayo de 2019)

RESOLUCIÓN de 2 de mayo de 2019, de la Universidad de Córdoba, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Medicina, Sanidad y Mejora Animal.

Plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Máster en Medicina, Sanidad y Mejora Animal por la Universidad de Córdoba

Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud

Centro de Impartición: Instituto de Estudios de Posgrado

Distribución del plan de estudios en créditos ECTS por tipo de materia

Tipo de materia	Créditos
Obligatorias (OB).	16
Optativas (OP).	28
Prácticas Externas (PE).	0
Trabajo Fin de Máster (TFM).	16
Total.	60

Esquema del plan de estudios

Módulos	Itinerario	Asignaturas	ECTS
Módulo BÁSICO TRANSVERSAL (PERFIL INVESTIGADOR).	Común.	BÚSQUEDA BIBLIOGRÁFICA Y ANÁLISIS DE LA CALIDAD DE LA PRODUCCIÓN CIENTÍFICA.	4
		ANÁLISIS AUTOMÁTICO DE DATOS PARA LAS CIENCIAS BIOMÉDICAS, MEDIOAMBIENTALES, AGROALIMENTARIAS.	4
		EXPERIMENTACIÓN ANIMAL EN INVESTIGACIÓN Y SUS ALTERNATIVAS.	4
Módulo BÁSICO GENERAL (PERFIL PROFESIONAL).	Común.	AVANCES EN INMUNOLOGÍA VETERINARIA.	4
		AVANCES EN TOXICOLOGÍA CLÍNICA VETERINARIA.	4
		GENÉTICA PARA LA SALUD ANIMAL.	4
Módulo METODOLÓGICO.	Común.	METODOLOGÍA Y TÉCNICAS PARA LA INVESTIGACIÓN EN MEDICINA Y CIRUGÍA ANIMAL.	4
		METODOLOGÍA Y TÉCNICAS LABORATORIALES EN SANIDAD ANIMAL.	4
		MÉTODOS BIOTECNOLÓGICOS PARA LA INVESTIGACIÓN VETERINARIA.	4
Módulo ESPECÍFICO I (ESPECIALIZACIÓN).	MEDICINA Y CIRUGÍA ANIMAL.	ANESTESIOLOGÍA VETERINARIA.	4
		AVANCES EN FISIOLOGÍA DEL EJERCICIO Y LA LOCOMOCIÓN.	4
		CIRUGÍA GUIADA POR IMAGEN EN EQUIDOS.	4
		DERMATOLOGÍA Y DIAGNÓSTICO ENDOSCÓPICO EN LAS ENFERMEDADES DIGESTIVAS DE PEQUEÑOS ANIMALES.	4
		DIAGNÓSTICO POR IMAGEN.	4
		MEDICINA INTERNA EQUINA.	4
		OFTALMOLOGÍA VETERINARIA.	4
		PATOLOGÍA CLÍNICA VETERINARIA.	4
		AVANCES EN CIRUGÍA DE PEQUEÑOS ANIMALES.	4
		TÉCNICAS REPRODUCTIVAS EN LA ESPECIE EQUINA.	4

Módulos	Itinerario	Asignaturas	ECTS
Módulo ESPECÍFICO II (ESPECIALIZACIÓN).	SANIDAD ANIMAL.	AVANCES EN MACROPATOLOGÍA DE ANIMALES DE MATADERO.	4
		CONTROL DE PARASITOSIS ANIMALES.	4
		ECOLOGÍA DE LOS MICROORGANISMOS PATÓGENOS.	4
		ENFERMEDADES DE ANIMALES DE VIDA LIBRE Y ZOOLOGICO.	4
		ENFERMEDADES EMERGENTES Y EXÓTICAS.	4
		ESTUDIO DE FACTORES DE RIESGO Y MODELOS PREDICTIVOS EN SANIDAD ANIMAL.	4
MÓDULO ESPECÍFICO III (ESPECIALIZACIÓN).	BIOTECNOLOGÍA Y MEJORA ANIMAL.	ZOONOSIS Y SALUD PÚBLICA.	4
		BIODIVERSIDAD Y CONSERVACIÓN DE RAZAS AUTÓCTONAS.	4
		BASES GENÉTICAS Y CITOGENÉTICAS DE LA ONCOLOGÍA ANIMAL.	4
		BIOTECNOLOGÍA ANIMAL.	4
		RESISTENCIA GENÉTICA A ENFERMEDADES ANIMALES.	4
		GENÉTICA DEL COMPORTAMIENTO Y BIENESTAR ANIMAL.	4
TRABAJO DE FIN DE MASTER.	Común.	NUEVAS APORTACIONES DE LA GENÉTICA MOLECULAR A LA PRÁCTICA VETERINARIA.	4
		NUEVAS METODOLOGÍAS GENÉTICAS PARA LA SELECCIÓN ANIMAL.	4
		TRABAJO FIN DE MÁSTER.	16

RESOLUCIÓN de 2 de mayo de 2019, de la Universidad de Córdoba, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Zootecnia y Gestión Sostenible Ganadería Ecológica e Integrada.

Plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Máster en Zootecnia y Gestión Sostenible Ganadería Ecológica e Integrada por la Universidad de Córdoba

Rama de conocimiento: Ciencias

Centro de impartición: Instituto de Estudios de Posgrado

Distribución del plan de estudios en créditos ECTS por tipo de materia:

<i>Tipo de materia</i>	<i>Créditos</i>
Obligatorias (OB).	24
Optativas (OP).	16
Prácticas externas (PE)	4
Trabajo fin de Máster (TFM).	16
Total.	60

Esquema del plan de estudios

Módulos	Asignaturas	ECTS
Módulo común.	Nutrición Básica.	4
	Gestión Nutricional de los Alimentos.	4
	Seguridad Alimentaria Aplicada a la Restauración colectiva Hospitalaria.	4
	Nutrigenómica.	4
	Nutrición y patología del niño.	4
	Regulación del gasto energético y actividad física.	4
	Epidemiología y nutrición comunitaria.	4
	Aproximación social a la Alimentación Humana.	4
	Nutrición y enfermedades crónicas en la sociedad moderna.	4
Módulo específico (perfil profesional).	Motivación en la Consulta Nutricional.	4
	Dietoterapia.	4
Módulo específico (perfil investigador).	Asignatura 1 transversal.	4
	Asignatura 2 transversal.	4
Módulo integrador.	Trabajo de Fin de Máster.	16

Perfil investigador					
Curso 1.º					
1.º cuatrimestre	ECTS	Carácter	2.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter
Nutrición Básica.	4	Obligatoria.	Nutrición y patología del niño.	4	Obligatoria.
Gestión Nutricional de los Alimentos.	4	Obligatoria.	Aproximación social a la Alimentación Humana.	4	Obligatoria.
Seguridad Alimentaria Aplicada a la Restauración colectiva Hospitalaria.	4	Obligatoria.	Trasversal 1.	4	Optativa.
Regulación del gasto energético y actividad física.	4	Obligatoria.	Trasversal 2.	4	Optativa.
Epidemiología y nutrición comunitaria.	4	Obligatoria.			
Nutrición y enfermedades crónicas en la sociedad moderna.	4	Obligatoria.	Trabajo Fin de Máster.	16	Trabajo Fin de Máster.
Nutrigenómica.	4	Obligatoria.			
Total.	28		Total.	32	

Las asignaturas transversales se ofertan en la Universidad de Córdoba en dos momentos concretos (octubre y junio) por lo que en función de la demanda de los alumnos su ubicación temporal podrá ser en uno u otro cuatrimestre sin que interfiera el desarrollo del resto de las materias impartidas.

Distribución temporal de asignaturas

Perfil profesional					
Curso 1.º					
1.º cuatrimestre	ECTS	Carácter	2.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter
Nutrición Básica.	4	Obligatoria.	Nutrición y patología del niño.	4	Obligatoria.
Gestión Nutricional de los Alimentos.	4	Obligatoria.	Aproximación social a la Alimentación Humana.	4	Obligatoria.
Seguridad Alimentaria Aplicada a la Restauración colectiva Hospitalaria.	4	Obligatoria.	Dietoterapia.	4	Obligatoria.
Regulación del gasto energético y actividad física.	4	Obligatoria.	Motivación en la Consulta Nutricional.	4	Obligatoria.
Epidemiología y nutrición comunitaria.	4	Obligatoria.			
Nutrición y enfermedades crónicas en la sociedad moderna.	4	Obligatoria.	Trabajo Fin de Máster.	16	Trabajo Fin de Máster.
Nutrigenómica.	4	Obligatoria.			
Total.	28		Total.	32	

PLANES DE SEGUROS AGRARIOS COMBINADOS: CONVENIO

(B.O.E. de 22 de mayo de 2019)

RESOLUCIÓN de 14 de mayo de 2019, de la Subsecretaría, por la que se publica el Convenio entre la Entidad Estatal de Seguros Agrarios, O.A. y la Agrupación Española de Entidades Aseguradoras de los Seguros Agrarios Combinados, SA, para la ejecución de los planes de seguros agrarios combinados en el ejercicio presupuestario 2019.

II. COMUNIDADES AUTÓNOMAS



EXTREMADURA

RECETA DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y PIENSOS MEDICAMENTOSOS: CORRECCIÓN

(D.O.E. de 20 de mayo de 2019)

CORRECCIÓN de errores del Decreto 45/2019, de 23 de abril, por el que se regula la prescripción mediante receta de medicamentos veterinarios y piensos medicamentosos a animales productores de alimentos de consumo humano ubicados en explotaciones ganaderas registradas en la Comunidad Autónoma de Extremadura, y la transmisión electrónica de sus datos.

Apreciado error en el texto del Decreto 45/2019, de 23 de abril, por el que se regula la prescripción mediante receta de medicamentos veterinarios y piensos medicamentosos a animales productores de alimentos de consumo humano ubicados en explotaciones ganaderas registradas en la Comunidad Autónoma de Extremadura, y la transmisión electrónica de sus datos, publicado en el Diario Oficial de Extremadura el día 29 de abril de 2019 (DOE número 81), se procede a su oportuna rectificación:

1. En el artículo 5:

- Donde dice:

Las recetas manuales reflejarán la siguiente numeración: número de colegiación del personal facultativo prescriptor de manera que garantice su identificación de forma única. La estructura del número de colegiación será la siguiente.

* Caracteres "EXM".

* Dígito de control.

* Los dos dígitos iniciales de identificación de las provincias del Instituto Nacional de Estadística, para identificar la provincia de colegiación.

* Número de colegiación que le otorgue el Colegio de Veterinarios al que pertenezca, completando si fuera preciso con ceros a la izquierda a las posiciones que queden vacías hasta alcanzar cinco cifras.

* Código numérico de 9 dígitos impreso en la receta que será único para cada una de ellas.

Los modelos normalizados de receta serán adquiridos en los Ilustres Colegios de Veterinarios de Cáceres y Badajoz y en el Servicio de Sanidad Animal. En cuanto a las numeraciones de las recetas, se proporcionarán por el Servicio de Sanidad Animal.

No obstante lo dispuesto en el apartado anterior, de conformidad con lo establecido en el artículo 80.3 del Real Decreto 109/1995, de 27 de enero, la receta veterinaria expedida por una persona que disponga de la capacitación legal oportuna para la prescripción de medicamentos veterinarios en España tendrá validez a efectos de la dispensación de medicamentos veterinarios en Extremadura, siempre y cuando el modelo en el que se emite dicha receta haya sido regulado en la Comunidad Autónoma que corresponda donde ejerza el personal facultativo prescriptor".

- Debe decir:

"3. Las recetas manuales reflejarán la siguiente numeración:

* Caracteres "EXM".

* Dígito de control: Dígito "0" o el que la autoridad competente determine, en su caso.

* Los dos dígitos iniciales de identificación de las provincias del Instituto Nacional de Estadística, para identificar la provincia de colegiación.

* Número de colegiación que le otorgue el Colegio de Veterinarios al que pertenezca, completando si fuera preciso con ceros a la izquierda a las posiciones que queden vacías hasta alcanzar cinco cifras.

* Código numérico de 9 dígitos impreso en la receta que será único para cada una de ellas.

Los modelos normalizados de receta estarán disponibles en los Ilustres Colegios de Veterinarios de Cáceres y Badajoz. En cuanto a las numeraciones de las recetas, se proporcionarán por el Servicio de Sanidad Animal.

No obstante lo dispuesto en el apartado anterior, de conformidad con lo establecido en el artículo 80.3 del Real Decreto 109/1995, de 27 de enero, la receta veterinaria expedida por una persona que disponga de la capacitación legal oportuna para la prescripción de medicamentos veterinarios en España tendrá validez a efectos de la dispensación de medicamentos veterinarios en Extremadura, siempre y cuando el modelo en el que se emite dicha receta haya sido regulado en la Comunidad Autónoma que corresponda donde ejerza el personal facultativo prescriptor."

2. En el apartado 3 del artículo 6:

- Donde dice:

"3. RECEVEX incorporará el registro de los datos correspondientes a las recetas veterinarias electrónicas y manuales que se prescriban para explotaciones ganaderas extremeñas y contendrá como mínimo los datos referidos en el anexo III de este Decreto, así como aquellos que la normativa nacional establezca".

- Debe decir:

"3. RECEVEX incorporará el registro de los datos correspondientes a las recetas veterinarias electrónicas y manuales que se prescriban para explotaciones ganaderas extremeñas y contendrá como mínimo los datos referidos en el anexo II de este Decreto, así como aquellos que la normativa nacional establezca".

3. El anexo II , se sustituye por el que se inserta a continuación:

DATOS MÍNIMOS DE PRESCRIPCIONES VETERINARIAS OBRANTES EN RECEVEV

DATOS DE PRESCRIPCIONES VETERINARIAS DE MEDICAMENTOS

<p>Sobre el veterinario/a prescriptor/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nombre y apellidos ✓ N.º de Colegiado y provincia ✓ Fecha de prescripción ✓ Dirección profesional ✓ Correo electrónico 	<p>Sobre el medicamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Denominación ✓ Forma farmacéutica ✓ Formato ✓ N.º de ejemplares ✓ Via de administración ✓ Dosis y duración del tratamiento ✓ Tiempo de espera para <ul style="list-style-type: none"> ○ Carne....., ○ Leche....., ○ Huevos
<p>Sobre la explotación ganadera:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nombre y Apellidos/ Razón Social ✓ Código de explotación 	<p>Sobre los animales:</p> <p>Especie</p>
<p>En casos de prescripción excepcional indicar, además de los datos mínimos anteriores, los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Diagnóstico ✓ N.º de animales a tratar. ✓ Identificación (individual/por lotes) 	

<p>Sobre el veterinario/a prescriptor/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nombre y apellidos ✓ N.º de Colegiado y provincia ✓ Fecha de prescripción ✓ Dirección profesional ✓ Correo electrónico 	<p>Sobre el pienso medicamentoso:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Denominación de la premezcla ✓ Porcentaje de la premezcla en el pienso ✓ Principio activo ✓ Cantidad de pienso medicamentoso (kg) ✓ Proporción del pienso en la ración diaria ✓ Afección a tratar ✓ Frecuencia del tratamiento ✓ Duración del tratamiento ✓ Tiempo de espera (Carne, leche y huevos)
<p>Sobre los animales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Especie ✓ Identificación, edad y estado productivo ✓ N.º de animales a tratar 	<p>Sobre el fabricante o distribuidor/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nombre o razón social ✓ N.º de autorización ✓ Dirección ✓ Fecha de entrega del pienso
<p>En casos de prescripción excepcional indicar, además de los datos mínimos anteriores, los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Diagnóstico ✓ N.º de animales a tratar. 	



PAÍS VASCO

SECTOR DE LA ALIMENTACIÓN ANIMAL: CORRECCIÓN

(B.O.P.V. de 21 de mayo de 2019)

CORRECCIÓN DE ERRORES del Decreto 62/2019, de 9 de abril, sobre registro y control oficial del sector de la alimentación animal.

El artículo 18.2.b) del Decreto 217/2008, de 23 de diciembre, del Boletín Oficial del País Vasco, establece que los meros errores u omisiones en el texto remitido para su publicación que se infieran claramente del contexto y no constituyan modificación o alteración del sentido de los documentos, pero cuya rectificación se juzgue conveniente para evitar posibles confusiones, se corregirán por la Dirección de la Secretaría del Gobierno y de Relaciones con el Parlamento, a instancia del órgano que haya ordenado la publicación del texto.

Advertidos errores de dicha índole en el Decreto 62/2019, de 9 de abril, sobre registro y control oficial del sector de la alimentación animal, publicada en el Boletín Oficial del País Vasco n.º 78, de 25 de abril de 2019, se procede a su corrección.

En la página 2019/2003 (12/18), en la Disposición Derogatoria del mismo, donde dice:

"...y las referencias a piensos medicamentosos contenidas en los artículos 1, 16.1, 21.1, 21.2, 27 y 29 del mismo Decreto 156/2001. Y, en general,...."

debe decir:

"...y las referencias a piensos medicamentosos contenidas en los artículos 1, 16.1, 21.1, 21.2, 23 y 29 del mismo Decreto 156/2001. Y, en general,...."

III. UNION EUROPEA



PRODUCCIÓN DE CARNE Y MOLUSCOS BIVALVOS: NORMAS ESPECÍFICAS

(D.O.U.E. de 17 de mayo de 2019)

REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2019/624 DE LA COMISIÓN de 8 de febrero de 2019 relativo a normas específicas respecto a la realización de controles oficiales sobre la producción de carne y respecto a las zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Artículo 1 Objeto y ámbito de aplicación El presente Reglamento establece las normas específicas para la realización de los controles oficiales a los que se hace referencia en el artículo 18, apartado 1, del Reglamento (UE) 2017/625 que se lleven a cabo sobre los productos de origen animal.

Dichas normas específicas incluyen:

- a) los criterios y condiciones para determinar:
 - i) los supuestos en que puede realizarse la inspección ante mortem en determinados mataderos bajo la supervisión o la responsabilidad de un veterinario oficial;
 - ii) los supuestos en que puede realizarse la inspección ante mortem fuera del matadero en caso de sacrificio de urgencia;
 - iii) los supuestos en que pueden realizarse inspecciones ante mortem en la explotación de procedencia;
 - iv) las garantías que deben establecerse para la realización de inspecciones post mortem y de actividades de auditoría bajo la responsabilidad del veterinario oficial, tal como se contempla en el artículo 18, apartado 2, letras c) y d), del Reglamento (UE) 2017/625;
 - v) las excepciones a lo dispuesto en el artículo 18, apartado 6, del Reglamento (UE) 2017/625 respecto a la clasificación de las zonas de producción y reinstalación en lo que se refiere a los pectínidos, los gasterópodos marinos y los holotúridos;
 - vi) los supuestos en que los controles oficiales en las salas de despiece pueden ser realizados por personal designado a tal fin por las autoridades competentes y adecuadamente formado;
- b) el establecimiento de excepciones específicas respecto a los Rangifer tarandus tarandus, Lagopus lagopus y Lagopus mutus, con el fin de permitir la continuación de antiguas costumbres y prácticas locales y tradicionales;
- c) el establecimiento de requisitos mínimos específicos, incluidos los requisitos de formación para el veterinario oficial, el auxiliar oficial y el personal designado por las autoridades competentes, para garantizar que ejerzan adecuadamente las tareas descritas en el artículo 18 del Reglamento (UE) 2017/625;
- d) el establecimiento de requisitos mínimos de formación adecuados para el personal de los mataderos que preste asistencia en la realización de las tareas contempladas en el artículo 18, apartado 3, del Reglamento (UE) 2017/625.

Artículo 2 Definiciones A los efectos del presente Reglamento, se entenderá por:

- 1) "matadero", matadero tal como se define en el punto 1.16 del anexo I del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- 2) "explotación de procedencia", la explotación en la que los animales fueron criados en último lugar; en el caso de los cérvidos semidomesticados, tal como se definen en la letra q) del punto 2 del anexo I del Reglamento (CE) n° 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo (7), se incluyen los lugares de captura destinados a la selección de animales para el sacrificio;
- 3) "zona de producción", una zona de producción tal como se define en el punto 2.5 del anexo I del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- 4) "zona de reinstalación", una zona de reinstalación tal como se define en el punto 2.6 del anexo I del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- 5) "personal designado por las autoridades competentes", una persona que no sea ni el auxiliar oficial ni el veterinario oficial, que esté cualificada, conforme al presente Reglamento, para actuar como tal en las salas de despiece y a la que las autoridades competentes asignen la realización de acciones específicas;
- 6) "análisis del riesgo", el análisis del riesgo tal como se define en el artículo 3, apartado 10, del Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo (8);
- 7) "planta de despiece", una planta de despiece tal como se define en el punto 1.17 del anexo I del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- 8) "aves de corral", las aves de corral tal como se definen en el punto 1.3 del anexo I del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- 9) "lagomorfos", los lagomorfos tal como se definen en el punto 1.4 del anexo I del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- 10) "explotador de empresa alimentaria", un explotador de empresa alimentaria tal como se define en el artículo 3, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 178/2002;
- 11) "ungulados domésticos", los ungulados domésticos tal como se definen en el punto 1.2 del anexo I del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- 12) "carne", la carne tal como se define en el punto 1.1 del anexo I del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- 13) "caza de cría", la caza de cría tal como se define en el punto 1.6 del anexo I del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- 14) "consumidor final", un consumidor final tal como se define en el artículo 3, apartado 18, del Reglamento (CE) n° 178/2002;
- 15) "comercio al por menor", el comercio al por menor tal como se define en el artículo 3, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 178/2002;
- 16) "establecimiento", un establecimiento tal como se define en el artículo 2, apartado 1, letra c), del Reglamento (CE) n° 852/2004;
- 17) "matadero de baja capacidad", un matadero designado por las autoridades competentes sobre la base de un análisis del riesgo y en el que se sacrifican animales solo durante una parte de la jornada laboral, o durante toda la jornada laboral pero no todos los días laborables de la semana.
- 18) "establecimiento de manipulación de caza de baja capacidad", un establecimiento de manipulación de caza designado por las autoridades competentes sobre la base de un análisis del riesgo y en el que se manipula la caza solo durante una parte de la jornada laboral o durante toda la jornada laboral pero no todos los días laborables de la semana.
- 19) "unidad de ganado", una unidad de ganado tal como se define en el artículo 17, apartado 6, del Reglamento (CE) n° 1099/2009;
- 20) "caza menor silvestre", la caza menor silvestre tal como se define en el punto 1.7 del anexo I del Reglamento (CE) n° 853/2004;

- 21) "establecimiento de manipulación de caza", un establecimiento de manipulación de caza tal como se define en el punto 1.18 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 22) "centro de expedición", un centro de expedición tal como se define en el punto 2.7 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 23) "moluscos bivalvos", los moluscos bivalvos tal como se definen en el punto 2.1 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 24) "transformación", la transformación tal como se define en el artículo 2, apartado 1, letra m), del Reglamento (CE) nº 852/2004;
- 25) "vísceras", las vísceras tal como se definen en el punto 1.12 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 26) "producción primaria", la producción primaria tal como se define en el artículo 3, apartado 17, del Reglamento (CE) nº 178/2002;
- 27) "explotación productora de leche", una explotación productora de leche tal como se define en el punto 4.2 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004.

Artículo 3 Criterios y condiciones que establecen los supuestos en los que las inspecciones ante mortem en determinados mataderos podrán ser realizadas por un auxiliar oficial

1. No obstante lo dispuesto en el artículo 18, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) 2017/625, las inspecciones ante mortem podrán ser realizadas por un auxiliar oficial bajo la supervisión del veterinario oficial sobre especies distintas de las aves de corral y los lagomorfos, siempre que los procedimientos aplicados en el matadero cumplan los siguientes criterios y condiciones:

- a) las tareas en el marco de las inspecciones ante mortem son meramente prácticas y solo afectan a uno o varios de los aspectos siguientes:
 - i) la verificación de que el explotador de la empresa alimentaria cumple los requisitos relativos a la información sobre la cadena alimentaria y al control de identidad de los animales;
 - ii) la preselección de los animales con posibles anomalías en lo que respecta a los requisitos de salud humana, salud animal y bienestar de los animales;
- b) el auxiliar oficial que realiza la inspección informa inmediatamente al veterinario oficial cuando se observan posibles anomalías o se sospecha de su existencia y, a continuación, el veterinario oficial realiza personalmente la inspección ante mortem; y
- c) el veterinario oficial verifica con regularidad que el auxiliar oficial realiza sus tareas correctamente.

2. No obstante lo dispuesto en el artículo 18, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) 2017/625, las inspecciones ante mortem podrán ser realizadas en todas las especies por un auxiliar oficial en un matadero bajo la responsabilidad del veterinario oficial, siempre que se cumplan los siguientes criterios y condiciones:

- a) el veterinario oficial ya ha realizado, en la explotación de procedencia, una inspección ante mortem de conformidad con el artículo 5;
- b) el auxiliar oficial que realiza la inspección informa inmediatamente al veterinario oficial cuando se observan posibles anomalías o se sospecha de su existencia y, a continuación, el veterinario oficial realiza personalmente la inspección ante mortem; y
- c) el veterinario oficial verifica con regularidad que el auxiliar oficial realiza sus tareas correctamente.

3. Las excepciones previstas en los apartados 1 y 2 no son aplicables:

- a) a los animales sometidos a un sacrificio de urgencia a los que se hace referencia en el capítulo VI de la sección I del anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- b) a los animales sospechosos de padecer una enfermedad o afección que pueda perjudicar a la salud humana;
- c) a los bovinos procedentes de rebaños no declarados oficialmente indemnes de tuberculosis o cuya calificación de oficialmente indemne haya sido suspendida;
- d) a los bovinos procedentes de rebaños y a los ovinos y caprinos procedentes de explotaciones que no han sido declaradas oficialmente indemnes de brucelosis o cuya calificación de oficialmente indemne haya sido suspendida;
- e) en caso de brote de una enfermedad animal, a los animales procedentes de una región, tal como se define en el artículo 2 de la Directiva 64/432/CEE del Consejo (9), en la que se aplican restricciones zoonosológicas de conformidad con la legislación de la Unión;
- f) a los animales sujetos a controles más estrictos debido a la propagación de enfermedades emergentes o de enfermedades concretas incluidas en la lista de la Organización Mundial de Sanidad Animal.

Artículo 4 Criterios y condiciones que establecen los supuestos en los que las inspecciones ante mortem pueden realizarse fuera del matadero en caso de sacrificio de urgencia No obstante lo dispuesto en el artículo 18, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) 2017/625, el veterinario oficial podrá realizar inspecciones ante mortem fuera del matadero en caso de sacrificio de urgencia únicamente en el caso de los ungulados domésticos y siempre que se cumplan los requisitos para el sacrificio de urgencia establecidos en los puntos 1, 2 y 6 del capítulo VI de la sección I del anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004.

Se expedirá un modelo de certificado sanitario como se expone en el anexo V del Reglamento de Ejecución (UE) nº 2019/628 de la Comisión (10) para los animales aptos para el sacrificio. El certificado sanitario deberá acompañar a los animales al matadero o enviarse por adelantado en cualquier formato. Cualquier observación pertinente para la posterior inspección de la carne deberá registrarse en el certificado sanitario.

Artículo 5 Criterios y condiciones generales que establecen los supuestos en los que las inspecciones ante mortem pueden realizarse en la explotación de procedencia 1. No obstante lo dispuesto en el artículo 18, apartado 2, letras a) y b), del Reglamento (UE) 2017/625, la autoridad competente podrá permitir que se realicen, en la explotación de procedencia, inspecciones ante mortem sobre animales destinados al sacrificio, de conformidad con los criterios y condiciones establecidos en el apartado 2 y en el artículo 6.

2. Deberán aplicarse los siguientes criterios y condiciones para todas las especies:

- a) controles sobre los registros o la documentación en la explotación de procedencia, incluida la verificación de la información sobre la cadena alimentaria;
- b) en caso necesario, el explotador de la empresa alimentaria facilitará la realización de un examen individual de los animales;
- c) las inspecciones ante mortem en la explotación de procedencia incluirán un examen físico de los animales para determinar:
 - i) si tienen una enfermedad o afección que pueda transmitirse a los animales o a las personas al manipular o consumir la carne de dichos animales, o si se comportan, individual o colectivamente, de una manera que indique que se ha producido tal enfermedad;
 - ii) si presentan alteraciones de la conducta general, signos de enfermedad o anomalías que puedan hacer que la carne de tales animales no sea apta para el consumo humano;
 - iii) si existen indicios o motivos para sospechar que los animales puedan contener residuos químicos por encima de los niveles fijados en la legislación de la Unión, o residuos de sustancias prohibidas;
 - iv) si presentan indicios de problemas relacionados con el bienestar animal, incluida una suciedad excesiva;
 - v) si son aptos para el transporte;
- d) los controles y la inspección ante mortem en la explotación de procedencia a los que se hace referencia en las letras a), b) y c) serán realizados por un veterinario oficial;

e) los animales aptos para el sacrificio deberán ser identificados correctamente, ser separados de otros animales y ser enviados al matadero directamente desde la explotación de procedencia;

f) se expedirá un modelo de certificado sanitario como el establecido en la parte I del anexo IV del Reglamento de Ejecución (UE) nº 2019/628 para los animales aptos para el sacrificio; el certificado sanitario deberá acompañar a los animales al matadero o enviarse por adelantado en cualquier formato; cualquier observación pertinente para la inspección posterior de la carne deberá registrarse en el certificado sanitario.

3. En el matadero se realizarán los siguientes controles adicionales con arreglo a lo dispuesto en el artículo 18, apartado 2, letras a) y b), del Reglamento (UE) 2017/625 y en el artículo 3 del presente Reglamento:

a) la verificación periódica de la obligación de los explotadores de empresas alimentarias de garantizar que los animales estén identificados de forma adecuada;

b) la verificación periódica de que se han respetado las normas de bienestar de los animales durante el transporte y a la llegada al matadero y de si existen signos de alguna afección que pudiera perjudicar a la salud humana o animal.

4. En caso de que los animales no sean sacrificados en un plazo de tres días, o de veintiocho días en los casos mencionados en el artículo 6, apartado 5, a partir de la fecha de expedición del certificado sanitario al que se hace referencia en el apartado 2, letra f):

a) en caso de que los animales no hayan sido enviados desde la explotación de procedencia al matadero, se realizará una inspección ante mortem adicional y se expedirá un nuevo certificado sanitario;

b) en caso de que los animales estén ya de camino al matadero o en el matadero, se podrá autorizar el sacrificio tan pronto como se haya determinado el motivo del retraso, siempre que los animales sean sometidos a una inspección ante mortem adicional de conformidad con el artículo 11 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión (11).

Artículo 6 Criterios y condiciones para especies específicas que establecen los supuestos en los que pueden realizarse inspecciones ante mortem en la explotación de procedencia 1. Las autoridades competentes aplicarán los criterios y condiciones específicos establecidos en el presente artículo en los casos pertinentes de aves de corral y de caza de cría.

2. En el caso de las aves de corral criadas para la producción de foie gras y de las aves de evisceración diferida sacrificadas en la explotación de procedencia, el certificado cumplimentado de conformidad con el modelo de certificado sanitario establecido en la parte II del anexo IV del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 deberá acompañar a las canales sin eviscerar al matadero o a la sala de despiece o enviarse por adelantado en cualquier formato, en lugar del certificado al que se hace referencia en el artículo 5, apartado 2, letra f).

3. En el caso de la caza de cría sacrificada en la explotación de procedencia de conformidad con el punto 3 de la sección III del anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004, el certificado cumplimentado de conformidad con el modelo de certificado sanitario establecido en la parte III del anexo IV del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 deberá acompañar a los animales al matadero o enviarse por adelantado en cualquier formato, en lugar del certificado al que se hace referencia en el artículo 5, apartado 2, letra f).

4. En el caso de la caza de cría sacrificada en la explotación de procedencia conforme a lo dispuesto en la letra a) del punto 3 de la sección III del anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004:

a) un certificado cumplimentado de conformidad con el modelo de certificado sanitario establecido en la parte IV del anexo IV del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 deberá acompañar a los animales al matadero o enviarse por adelantado en cualquier formato, en lugar del certificado al que se hace referencia en el artículo 5, apartado 2, letra f);

b) el veterinario oficial deberá comprobar periódicamente que quienes llevan a cabo el sacrificio y el sangrado realicen correctamente sus tareas.

5. No obstante lo dispuesto en el artículo 5, apartado 4, los Estados miembros podrán autorizar el sacrificio de caza de cría en un plazo de veintiocho días a partir de la fecha de expedición del certificado sanitario al que se hace referencia en el artículo 5, apartado 2, letra f), en caso de que:

a) el productor suministre directamente al consumidor final o a establecimientos minoristas locales que abastecen directamente al consumidor final solo pequeñas cantidades de carne de caza de cría; y

b) no se sacrifiquen más de cincuenta animales por año y por explotación de procedencia.

Artículo 7 Criterios y condiciones para la realización de las inspecciones post mortem bajo la responsabilidad del veterinario oficial a las que se hace referencia en el artículo 18, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625 1. Las inspecciones post mortem a las que se hace referencia en el artículo 18, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625 podrán ser realizadas por un auxiliar oficial bajo la responsabilidad del veterinario oficial, siempre que se cumpla lo dispuesto en el capítulo II del anexo II del presente Reglamento y se cumplan los criterios y condiciones siguientes:

a) las actividades de sacrificio o de manipulación se llevan a cabo en un matadero o en un establecimiento de manipulación de caza de baja capacidad, en el que se sacrifiquen o se manipulen:

i) menos de 1 000 unidades de ganado al año; o

ii) menos de 150 000 aves de corral, lagomorfos y piezas de caza menor silvestre al año;

b) la autoridad competente podrá aumentar los umbrales establecidos en la letra a) y garantizar que la excepción se aplique en los mataderos y establecimientos de manipulación de caza más pequeños que se ajusten a la definición de mataderos o establecimientos de manipulación de caza de baja capacidad y siempre que la producción anual conjunta de estos establecimientos no supere el 5 % de la cantidad total de carne fresca producida en un Estado miembro:

i) de la especie de que se trate;

ii) de todos los ungulados conjuntamente;

iii) de todas las aves de corral conjuntamente; o,

iv) de todas las aves y lagomorfos conjuntamente;

en tal caso, las autoridades competentes notificarán esta excepción y las pruebas que la respalden, de conformidad con el procedimiento establecido en la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo (12);

c) el establecimiento de que se trate dispone de suficientes instalaciones que permiten almacenar la carne con alguna anomalía de forma que esté separada del resto de la carne hasta que el veterinario oficial pueda inspeccionar personalmente la carne que presente anomalías;

d) el veterinario oficial está presente en el establecimiento al menos una vez al día, y con regularidad durante las actividades de sacrificio;

e) la autoridad competente ha establecido un procedimiento para evaluar periódicamente el trabajo de los auxiliares oficiales en estos establecimientos, que incluya:

i) la supervisión del trabajo individual,

ii) la verificación de la documentación relativa a los resultados de las inspecciones y su cotejo con las canales correspondientes;

- iii) el control de las canales en el almacén;
- f) la autoridad competente ha realizado un análisis de riesgos, teniendo en cuenta al menos los siguientes elementos:
 - i) el número de animales sacrificados o manipulados por hora o día,
 - ii) las especies y categorías de animales sacrificados o manipulados,
 - iii) el rendimiento del establecimiento,
 - iv) el historial del establecimiento en lo que respecta a las actividades de sacrificio o de manipulación,
 - v) la eficacia de cualquier medida adicional que se haya tomado en la cadena alimentaria para garantizar la seguridad alimentaria de los animales destinados al sacrificio;
 - vi) la eficacia de los procedimientos basados en el análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC),
 - vii) los registros de auditoría,
 - viii) los registros de las inspecciones ante y post mortem mantenidos por las autoridades competentes.

2. A efectos del inciso i) de la letra a) del apartado 1, se aplicarán los índices de conversión establecidos en el artículo 17, apartado 6, del Reglamento (CE) n° 1099/2009. No obstante, en el caso de los animales de las especies ovina y caprina y de los pequeños cérvidos (< 100 kg de peso vivo) se aplicará un índice de conversión de 0,05 unidades de ganado y, en caso de caza mayor de otro tipo, un índice de conversión de 0,2 unidades de ganado.

Artículo 8

Realización de inspecciones post mortem por el veterinario oficial

La inspección post mortem deberá ser realizada por el veterinario oficial en los casos siguientes:

- a) animales sometidos a un sacrificio de urgencia a los que se hace referencia en el capítulo VI de la sección I del anexo III del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- b) animales sospechosos de padecer una enfermedad o afección que pueda perjudicar a la salud humana;
- c) bovinos procedentes de rebaños no declarados oficialmente indemnes de tuberculosis;
- d) bovinos, ovinos y caprinos procedentes de rebaños no declarados oficialmente indemnes de brucelosis;
- e) brotes de enfermedades animales en relación con las cuales se establecen normas zoonositarias en la legislación de la Unión; esto afecta a animales susceptibles de contraer la enfermedad en cuestión y procedentes de la región de que se trate, según la definición del artículo 2, apartado 2, letra p), de la Directiva 64/432/CEE del Consejo;
- f) cuando se requieran controles más estrictos para tener en cuenta enfermedades emergentes o enfermedades concretas incluidas en la lista de la Organización Mundial de Sanidad Animal;
- g) en caso de excepción sobre el momento de la realización de la inspección post mortem de conformidad con el artículo 13 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627.

Artículo 9 Criterios y condiciones para la realización de actividades de auditoría en los mataderos y los establecimientos de manipulación de caza Las actividades de auditoría a las que se hace referencia en el artículo 18, apartado 2, letra d), inciso iii), del Reglamento (UE) 2017/625 podrán ser realizadas en mataderos y establecimientos de manipulación de caza por auxiliares oficiales bajo la responsabilidad del veterinario oficial únicamente por lo que se refiere a la recogida de información sobre las buenas prácticas de higiene y los procedimientos basados en el APPCC, y siempre que se cumpla lo dispuesto en el capítulo II del anexo II del presente Reglamento.

Artículo 10 Criterios y condiciones para la realización de los controles oficiales, incluidas las actividades de auditoría en las plantas de despiece Los controles oficiales a los que hace referencia el artículo 18, apartado 2, letra d), incluidas las actividades de auditoría, en las salas de despiece también podrán ser realizadas por otro tipo de personal designado por las autoridades competentes, no obstante lo dispuesto en los requisitos establecidos en el artículo 18, apartado 2, letra d), del Reglamento (UE) 2017/625, siempre que las autoridades competentes comprueben con regularidad el trabajo de dicho personal. La realización de estas actividades está sujeta al cumplimiento del capítulo III del anexo II del presente Reglamento.

Artículo 11 Controles oficiales de los pectínidos, gasterópodos marinos y holotúridos, no filtradores, que se recolecten en zonas de producción que no estén clasificadas de conformidad con el artículo 18, apartado 6, del Reglamento (UE) 2017/625 No obstante lo dispuesto en el artículo 18, apartado 6, del Reglamento (UE) 2017/625, la clasificación de las zonas de producción y reinstalación no es necesaria para la recolección de pectínidos, gasterópodos marinos y holotúridos, no filtradores, cuando las autoridades competentes lleven a cabo controles oficiales sobre dichos animales en las lonjas de pescado, los centros de expedición o los establecimientos de transformación.

Dichos controles oficiales deberán verificar el cumplimiento de:

- a) las normas sanitarias respecto a los moluscos bivalvos vivos establecidas en el capítulo V de la sección VII del anexo III del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- b) los requisitos específicos de los pectínidos, los gasterópodos marinos y los holotúridos, no filtradores, que se recolecten fuera de las zonas de producción clasificadas, establecidos en el capítulo IX de dicha sección.

Artículo 12 Excepciones específicas respecto a los Rangifer tarandus tarandus, Lagopus lagopus y Lagopus mutus, conforme a lo dispuesto en el artículo 18, apartado 7, letra h), del Reglamento (UE) 2017/625 1. De conformidad con el artículo 18, apartado 7, letra h), del Reglamento (UE) 2017/625, Suecia y Finlandia podrán conceder las siguientes excepciones específicas a los requisitos de control oficial de los Rangifer tarandus tarandus (renos) que se establecen en el artículo 18 de dicho Reglamento con respecto a las zonas de dichos Estados miembros que figuran en la lista del anexo I del presente Reglamento, sin que ello afecte a la consecución de los objetivos de dicho Reglamento:

- a) no obstante lo dispuesto en el artículo 18, apartado 1, del Reglamento (UE) 2017/625, no se exigirán controles oficiales sobre la carne procedente de Rangifer tarandus tarandus en caso de que sea directamente suministrada, en pequeñas cantidades, por el productor al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministren directamente al consumidor final;
- b) no obstante lo dispuesto en el artículo 18, apartado 2, del Reglamento (UE) 2017/625, la inspección ante mortem no es obligatoria en el caso de los renos extraviados sacrificados de forma individual entre el 1 de mayo y el 30 de septiembre;
- c) no obstante lo dispuesto en el artículo 18, apartado 2, letra c), y apartado 3, del Reglamento (UE) 2017/625, el personal de los mataderos que haya recibido la formación adecuada para esta tarea de conformidad con el artículo 14 podrá inspeccionar:
 - i) vísceras abdominales, excepto el hígado y los riñones,
 - ii) órganos genitales,
 - iii) ubres.

2. No obstante lo dispuesto en el artículo 18, apartado 1, del Reglamento (UE) 2017/625, no se exigirán controles sobre la carne procedente de *Lagopus lagopus* y *Lagopus mutus* (tetraónidos) en caso de que se sacrifiquen con una trampa de lazo en las provincias suecas de Norrbotten, Västerbotten y Jämtland y en el municipio sueco de Älvdalen, en la provincia de Dalarna, durante la temporada invernal de caza.

Artículo 13 Requisitos mínimos específicos para el veterinario oficial, el auxiliar oficial y el personal designado por las autoridades competentes 1. Los veterinarios oficiales que realicen las tareas establecidas en el artículo 18 del Reglamento (UE) 2017/625 deberán cumplir los requisitos mínimos específicos que se exponen en el capítulo I del anexo II del presente Reglamento.

No obstante lo dispuesto en las normas establecidas en los puntos 1 a 6 del capítulo I del anexo II, los Estados miembros podrán establecer normas específicas para:

a) los veterinarios oficiales que trabajen a tiempo parcial y sean responsables de la inspección de pequeñas empresas o que solamente efectúen controles oficiales en la producción primaria, en particular controles en las explotaciones de producción de leche, e inspecciones ante mortem fuera de los mataderos; y

b) los estudiantes de veterinaria que hayan aprobado un examen sobre los temas a los que se hace referencia en el punto 3 del capítulo I del anexo II y que trabajen temporalmente en un matadero en presencia de un veterinario oficial.

2. Los veterinarios que ya hayan sido nombrados veterinario oficial antes de la fecha de aplicación del presente Reglamento deberán tener un conocimiento adecuado de los temas mencionados en el punto 3 del capítulo I del anexo II del presente Reglamento. En caso necesario, la autoridad competente velará por que tales conocimientos se obtengan a través de actividades de formación permanente.

3. Los auxiliares oficiales que realicen las tareas previstas en el artículo 18 del Reglamento (UE) 2017/625 deberán cumplir los requisitos mínimos específicos expuestos en el capítulo II del anexo II del presente Reglamento.

4. El personal designado por las autoridades competentes para la ejecución de las tareas previstas en el artículo 18 del Reglamento (UE) 2017/625 deberá cumplir los requisitos mínimos específicos expuestos en el capítulo III del anexo II del presente Reglamento.

Artículo 14 Requisitos mínimos de formación para el personal de los mataderos El personal de los mataderos que preste asistencia en la realización de tareas relacionadas con controles oficiales y con otras actividades de control de conformidad con el artículo 18, apartado 3, del Reglamento (UE) 2017/625 tendrá una formación que satisfaga a las autoridades competentes. También deberán cumplir los requisitos mínimos de formación expuestos en el capítulo II del anexo II del presente Reglamento, en la medida en que sean pertinentes para sus tareas de asistencia.

Artículo 15 Entrada en vigor y aplicabilidad El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea.

Será aplicable a partir del 14 de diciembre de 2019.

(1) DO L 95 de 7.4.2017, p. 1.

(2) Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L 139 de 30.4.2004, p. 1).

(3) Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO L 139 de 30.4.2004, p. 55).

(4) Reglamento (CE) n° 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) n° 1774/2002 (Reglamento sobre subproductos animales) (DO L 300 de 14.11.2009, p. 1).

(5) Reglamento (CE) n° 1099/2009 del Consejo, de 24 de septiembre de 2009, relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza (DO L 303 de 18.11.2009, p. 1).

(6) Reglamento (CE) n° 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano (DO L 139 de 30.4.2004, p. 206).

(7) Reglamento (CE) n° 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2001, por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles (DO L 147 de 31.5.2001, p. 1).

(8) Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1).

(9) Directiva 64/432/CEE del Consejo, de 26 de junio de 1964, relativa a problemas de policía sanitaria en materia de intercambios intracomunitarios de animales de las especies bovina y porcina (DO 121 de 29.7.1964, p. 1977).

(10) Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 de 8 de abril de 2019 de la Comisión, relativo a los modelos de certificados oficiales correspondientes a determinados animales y mercancías y por el que se modifica el Reglamento (UE) 2016/759 en lo que respecta a los modelos de certificados (véase la página 101 del presente Diario Oficial).

(11) Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de 15 de marzo de 2019 de la Comisión, por el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de productos de origen animal destinados al consumo humano, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 2074/2005 de la Comisión en lo que respecta a los controles oficiales (véase la página 51 del presente Diario Oficial).

(12) Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de septiembre de 2015, por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información (DO L 241 de 17.9.2015, p. 1).

ANEXO I

EXCEPCIONES ESPECÍFICAS PARA LA INSPECCIÓN DE LA CARNE DE RENO (*RANGIFER TARANDUS TARANDUS*)

Las excepciones específicas a las que se hace referencia en el artículo 12, apartado 1, solo serán aplicables en las zonas siguientes:

a) En Suecia:

- i) la provincia de Norrbotten,
- ii) la provincia de Västerbotten,
- iii) la provincia de Jämtland,

- iv) la provincia de Västernorrland,
- v) el municipio de Älvdalen, en la provincia de Dalarna,
- vi) los municipios de Nordanstig, Hudiksvall y Söderhamn, en la provincia de Gävleborg.
- b) En Finlandia, tal como estaban permitidas a 31 de diciembre de 2014:
 - i) la provincia de Laponia (excepto los municipios de Kemi, Keminmaa y Tornio),
 - ii) las provincias de Ostrobotnia Septentrional y Kainuu:
 - los municipios de Kuusamo, Taivalkoski, Pudasjärvi, Suomussalmi e Hyrynsalmi,
 - en el municipio de Oulu: la zona del antiguo municipio de Yli-Ii y la zona situada al norte del río Kiiminkijoki, en el antiguo municipio de Ylikiiminki,
 - en el municipio de Ii: la zona del antiguo municipio de Kuivaniemi,
 - en los municipios de Puolanka y Utajärvi: las zonas al norte del río Kiiminkijoki y la carretera regional 891 (Hyrynsalmi-Puolanka).

ANEXO II

REQUISITOS MÍNIMOS ESPECÍFICOS PARA EL VETERINARIO OFICIAL, EL AUXILIAR OFICIAL Y EL PERSONAL DESIGNADO POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES

CAPÍTULO I VETERINARIOS OFICIALES

1. Las autoridades competentes solo podrán nombrar veterinario oficial a veterinarios que hayan aprobado un examen que se ajuste a los requisitos del punto 3.

2. Las autoridades competentes deberán organizar la celebración del examen para los candidatos que soliciten su nombramiento como veterinario oficial.

3. El examen deberá demostrar un conocimiento suficiente de los temas que se detallan a continuación, dirigidos específicamente a las funciones del veterinario oficial y en la medida necesaria en función de la formación y las cualificaciones del veterinario, evitando al mismo tiempo cualquier duplicación de pruebas sobre los conocimientos y las capacidades necesarios para los veterinarios de conformidad con el artículo 38, apartado 3, de la Directiva 2005/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo (1):

- a) legislación nacional y de la Unión sobre salud humana, seguridad alimentaria, salud animal, bienestar animal y sustancias farmacéuticas;
- b) principios de la política agrícola común, medidas de mercado, restituciones a la exportación y detección del fraude, teniendo en cuenta asimismo el contexto mundial: el Acuerdo sobre medidas sanitarias y fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio, el Codex Alimentarius y la Organización Mundial de Sanidad Animal;
- c) fundamentos de la transformación de alimentos y la tecnología alimentaria;
- d) principios, conceptos y métodos de las buenas prácticas de producción y la gestión de la calidad;
- e) gestión de la calidad previa a la cosecha (buenas prácticas agrarias);
- f) promoción y aplicación de los principios de higiene y seguridad alimentaria (buenas prácticas de higiene);
- g) principios, conceptos y métodos del análisis del riesgo;
- h) principios, conceptos y métodos del sistema APPCC y su utilización a lo largo de la cadena alimentaria de producción de alimentos;
- i) auditoría y verificación del cumplimiento de los requisitos a los que se hace referencia en las letras a) a h);
- j) prevención y control de los peligros de origen alimentario para la salud humana;
- k) dinámica demográfica de la infección y la intoxicación;
- l) epidemiología y diagnóstico;
- m) sistemas de seguimiento y vigilancia;
- n) principios de los métodos de ensayo modernos y sus aplicaciones para el diagnóstico;
- o) tecnologías de la información y la comunicación, cuando sean procedentes como herramientas de trabajo;
- p) procesamiento de datos y aplicación de bioestadísticas;
- q) investigación de brotes de enfermedades alimentarias en los humanos;
- r) aspectos significativos en relación con las encefalopatías espongiformes transmisibles (EET);
- s) bienestar animal durante la producción, el transporte y el sacrificio;
- t) cuestiones medioambientales en relación con la producción de alimentos (incluida la gestión de residuos);
- u) principio de cautela e inquietudes del consumidor;
- v) principios de la formación del personal que trabaja en la cadena de producción;
- w) normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y a los productos derivados;
- x) aspectos relacionados con el fraude.

Los candidatos podrán adquirir los conocimientos requeridos como parte de su formación veterinaria básica, o bien a través de la formación que hayan recibido, o de la experiencia profesional adquirida, tras su titulación como veterinario.

Si las autoridades competentes confirman que un candidato ha adquirido todos los conocimientos requeridos durante su formación universitaria o mediante una formación permanente que dé lugar a un título de posgrado, su experiencia profesional u otras cualificaciones, podrán eximirle de la obligación de realizar un examen. Si el candidato ha adquirido parcialmente los conocimientos que se exigen, las autoridades competentes organizarán exámenes distintos de los mencionados en el punto 2 para tener en cuenta la formación de los candidatos.

4. El veterinario oficial deberá tener aptitudes para la cooperación multidisciplinar.

5. Para poder trabajar de manera independiente, cada veterinario oficial deberá recibir formación práctica durante un período de prácticas de al menos doscientas horas. La formación pertinente recibida durante los estudios de veterinaria podrá ser tenida en cuenta en el período de prueba. Durante este período, el veterinario en prácticas deberá trabajar bajo la supervisión de veterinarios oficiales ya existentes en mataderos, salas de despiece y explotaciones. La formación deberá versar en particular sobre la auditoría de las buenas prácticas de higiene y los procedimientos basados en los principios del sistema APPCC.

6. El veterinario oficial deberá mantener al día sus conocimientos y estar al tanto de las novedades, participando periódicamente en actividades de formación permanente y consultando bibliografía especializada en los ámbitos a los que se hace referencia en el punto 3. Cuando sea posible, el veterinario oficial deberá emprender cada año actividades de formación permanente.

7. Deberá aplicarse el reconocimiento mutuo de los exámenes para veterinarios oficiales entre Estados miembros cuando los profesionales atraviesen las fronteras o deseen establecerse en otro Estado miembro. En tal caso, los exámenes deberán limitarse a temas que sean esenciales para la protección de la salud humana y la salud animal en los Estados miembros de empleo y que no estén incluidos en los exámenes del Estado miembro de origen.

CAPÍTULO II AUXILIAR OFICIAL

1. Únicamente estarán autorizadas a realizar las tareas de auxiliar oficial las personas que hayan recibido una formación y hayan aprobado un examen que se ajuste a los requisitos expuestos en el punto 5.

2. Las autoridades competentes organizarán la celebración de los exámenes a los que se hace referencia en el punto 1. Para poder presentarse a estos, los candidatos deberán demostrar que han recibido:

a) una formación de al menos quinientas horas, que incluya una formación práctica de al menos cuatrocientas horas y que abarque los ámbitos especificados en el punto 5, y

b) cualquier formación adicional necesaria para que los auxiliares oficiales puedan desempeñar sus tareas de manera competente.

3. La formación práctica mencionada en el punto 2, letra a), deberá tener lugar en mataderos, en establecimientos de manipulación de caza o en salas de despiece, bajo la supervisión de un veterinario oficial.

4. La formación y los exámenes deberán versar principalmente sobre las carnes rojas o las carnes de aves de corral. No obstante, las personas que hayan seguido la formación y aprobado el examen correspondiente a una de estas dos categorías solo deberán seguir una formación abreviada para someterse al examen de la otra. Si procede, la formación y los exámenes deberán abarcar la caza silvestre, la caza de cría y los lagomorfos.

5. La formación de auxiliar oficial deberá abarcar, y los exámenes deberán confirmar, el conocimiento de los siguientes temas:

a) En relación con las explotaciones:

i) parte teórica:

- formación relacionada con la organización de la industria agraria, los métodos de producción y las normas del comercio internacional para los animales,

- buenas prácticas de cría de ganado,

- conocimientos básicos sobre las enfermedades, en particular zoonosis por virus, bacterias y parásitos,

- seguimiento de las enfermedades, uso de medicamentos y vacunas, ensayos para la detección de residuos,

- higiene e inspección sanitaria,

- bienestar de los animales en la explotación y durante el transporte,

- requisitos medioambientales: en los edificios, en las explotaciones y en general,

- disposiciones legales, reglamentarias y administrativas pertinentes,

- inquietudes de los consumidores y control de la calidad,

ii) parte práctica:

- visitas a explotaciones de diversos tipos y con diferentes métodos de crianza,

- visitas a establecimientos de producción,

- observación de la carga y descarga de los animales,

- demostraciones de laboratorios,

- controles veterinarios,

- documentación,

b) En relación con los mataderos, los establecimientos de manipulación de las piezas de caza y las salas de despiece:

i) parte teórica:

- formación relacionada con la organización de la industria cárnica, los métodos de producción, las normas del comercio internacional para alimentos y la tecnología relativa al sacrificio y al despiece,

- conocimientos básicos sobre higiene y buenas prácticas de higiene, en particular sobre la higiene industrial, la higiene en el sacrificio, el despiece y el almacenamiento, así como sobre la higiene en el trabajo,

- conocimientos básicos del sistema APPCC y la auditoría de los procedimientos basados en dicho sistema,

- bienestar de los animales en la descarga tras el transporte y en el matadero,

- conocimientos básicos sobre la anatomía y la fisiología de los animales sacrificados,

- conocimientos básicos sobre la patología de los animales sacrificados,

- conocimientos básicos sobre la anatomía patológica de los animales sacrificados,

- conocimientos pertinentes sobre las EET y otras zoonosis y agentes zoonóticos importantes, así como sobre importantes enfermedades de los animales,

- conocimientos sobre los métodos y procedimientos de sacrificio, inspección, preparación, embalaje, envasado y transporte de carne fresca,

- conocimientos básicos de microbiología,

- inspección ante mortem,

- muestreo y análisis para detectar la presencia de Trichinella,

- inspección post mortem,

- tareas administrativas,

- conocimientos sobre las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas pertinentes,

- procedimiento de muestreo,

- aspectos relacionados con el fraude,

ii) parte práctica:

- identificación de los animales,

- controles de la edad,

- inspección y evaluación de los animales sacrificados,

- inspección ante mortem en el matadero,

- inspección post mortem en un matadero o en un establecimiento de manipulación de caza,

- muestreo y análisis para detectar la presencia de Trichinella,

- identificación de especies animales mediante el examen de partes típicas del animal,

- identificación y formulación de observaciones sobre partes de animales sacrificados en las que se hayan producido alteraciones,

- control de la higiene y, en especial, auditoría de las buenas prácticas de higiene y de los procedimientos basados en el sistema APPCC,

- registro de los resultados de las inspecciones ante mortem,

- muestreo,

- trazabilidad de la carne,

- documentación, como la evaluación de la información sobre la cadena alimentaria y la lectura de registros.

6. Las autoridades competentes podrán decidir reducir la formación y los exámenes por lo que se refiere a:
- la parte teórica, si el auxiliar oficial demuestra formación académica suficiente sobre guiones concretos del punto 5, letra a), inciso i), o letra b), inciso i), del presente capítulo;
 - la parte práctica, si el auxiliar oficial demuestra experiencia profesional suficiente sobre guiones concretos del punto 5, letra a), inciso ii), o letra b), inciso ii), del presente capítulo.
7. El auxiliar oficial deberá tener aptitudes para la cooperación multidisciplinar.
8. Los auxiliares oficiales deberán mantener al día sus conocimientos y estar al tanto de las novedades, participando con regularidad en actividades de formación permanente y consultando bibliografía especializada. Cuando sea posible, el auxiliar oficial deberá emprender cada año actividades de formación permanente.
9. Si los auxiliares oficiales solo realizan muestreos y análisis en relación con los análisis para detectar la presencia de *Trichinella* y los criterios microbiológicos, las autoridades competentes únicamente deberán garantizar que reciben la formación adecuada para dichas tareas.
10. Deberá aplicarse el reconocimiento mutuo de los exámenes para auxiliares oficiales entre Estados miembros cuando los profesionales atraviesen las fronteras o deseen establecerse en otro Estado miembro. En tal caso, los exámenes deberán limitarse a temas que sean esenciales para la protección de la salud humana y la salud animal en los Estados miembros de empleo pero no estén incluidos en los exámenes del Estado miembro de origen.

CAPÍTULO III PERSONAL DESIGNADO POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES

1. Las autoridades competentes solo podrán nombrar personal que haya recibido una formación y haya aprobado un examen que se ajuste a los requisitos establecidos en el punto 5 del presente capítulo.
2. Las autoridades competentes deberán organizar la celebración del examen al que se hace referencia en el punto 1. Para poder presentarse a este, los candidatos deberán demostrar que han recibido:
- una formación de al menos quinientas horas, que incluya una formación práctica de al menos cuatrocientas horas y que abarque los ámbitos especificados en el punto 5; y
 - cualquier formación adicional necesaria para que el personal designado por las autoridades competentes pueda desempeñar sus tareas de manera competente.
3. La formación práctica mencionada en el punto 2, letra a), deberá tener lugar en salas de despiece bajo la supervisión de un veterinario oficial.
4. La formación y los exámenes deberán versar principalmente sobre las carnes rojas o las carnes de aves de corral. No obstante, las personas que hayan seguido la formación y aprobado el examen correspondiente a una de estas dos categorías solo deberán seguir una formación abreviada para someterse al examen de la otra. Si procede, la formación y los exámenes deberán abarcar la caza silvestre, la caza de cría y los lagomorfos.
5. La formación para el personal designado por las autoridades competentes deberá incluir -y los exámenes deberán confirmar- el conocimiento de los siguientes temas en relación con las salas de despiece:
- parte teórica:
 - formación relacionada con la organización de la industria cárnica, los métodos de producción, las normas del comercio internacional para alimentos y la tecnología relativa al despiece,
 - conocimientos profundos sobre higiene y buenas prácticas de higiene, en particular sobre la higiene industrial, la higiene en el despiece y el almacenamiento, así como sobre la higiene en el trabajo,
 - conocimientos profundos del sistema APPCC y la auditoría de los procedimientos basados en dicho sistema,
 - conocimientos pertinentes sobre las EET y otras zoonosis y agentes zoonóticos importantes,
 - conocimientos sobre los métodos y procedimientos de preparación, embalaje, envasado y transporte de carne fresca,
 - conocimientos básicos de microbiología,
 - tareas administrativas,
 - conocimientos sobre las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas pertinentes,
 - procedimiento de muestreo,
 - aspectos relacionados con el fraude,
 - parte práctica:
 - inspección y evaluación de los animales sacrificados,
 - control de la higiene y, en especial, auditoría de las buenas prácticas de higiene y de los procedimientos basados en el sistema APPCC,
 - muestreo,
 - trazabilidad de la carne,
 - documentación.

6. Las autoridades competentes podrán decidir reducir la formación y los exámenes por lo que se refiere a:
- la parte teórica, si el personal designado por las autoridades competentes demuestra formación académica suficiente sobre guiones concretos establecidos en el punto 5, inciso i), del presente capítulo;
 - la parte práctica, si el personal designado por las autoridades competentes demuestra experiencia profesional suficiente sobre guiones concretos establecidos en el punto 5, inciso ii), del presente capítulo.
7. El personal designado por las autoridades competentes deberá tener aptitudes para la cooperación multidisciplinar.
8. El personal designado por las autoridades competentes deberá mantener al día sus conocimientos y estar al tanto de las novedades, participando con regularidad en actividades de formación permanente y consultando bibliografía especializada. Cuando sea posible, el personal designado por las autoridades competentes deberá emprender cada año actividades de formación permanente.
9. Deberá aplicarse el reconocimiento mutuo de los exámenes para los demás miembros del personal designado por las autoridades competentes entre Estados miembros cuando los profesionales atraviesen las fronteras o deseen establecerse en otro Estado miembro. En tal caso, los exámenes deberán limitarse a temas que sean esenciales para la protección de la salud humana y la salud animal en los Estados miembros de empleo y que no estén incluidos en los exámenes del Estado miembro de origen.

(1) Directiva 2005/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 7 de septiembre de 2005, relativa al reconocimiento de cualificaciones profesionales (DO L 255 de 30.9.2005, p. 22).