

TEMARIO

Temario común de materias de ofimática

La versión de Microsoft Word en la que deban examinarse las personas aspirantes se publicará en el Portal del Opositor (oposicions.caib.es)

Editor de textos Microsoft Word

Tema 1. Conceptos básicos de edición de textos

Tema 2. Formato de caracteres

Tema 3. Formato de párrafos

Tema 4. Estilos

Tema 5. Tabuladores

Tema 6. Numeración y viñetas

Tema 7. Formato de página. Cabeceras y pies de páginas. Numeración de páginas

Tema 8. Tablas

Tema 9. Imágenes: inserción, definición de tamaño, alineación y ajuste

Tema 10. Notas al pie. Notas al final

Tema 11. Numeración de capítulos

Tema 12. Creación de índices. Generación de un índice automáticamente. Modificación del formato de un índice

Temario materias comunes del cuerpo facultativo superior

Tema 1. La Constitución española de 1978. Título preliminar. Título I: de los derechos y deberes fundamentales.

La Ley orgánica 1/2007, de 28 de febrero, de reforma del Estatuto de Autonomía de las Illes Balears. Preámbulo. Título I: disposiciones generales. Título II: de los derechos, deberes y libertades de los ciudadanos de las Illes Balears.

Tema 2. Ley Orgánica 1/2007, de 28 de febrero, de reforma del Estatuto de Autonomía de las Illes Balears. Título IV. Capítulo I: Del Parlamento. Capítulo II: del presidente. Capítulo III: del Gobierno de las Illes Balears.

La Ley 1/2019, de 31 de enero, del Gobierno de las Illes Balears. Título I: el presidente de las Illes Balears. Título II: el Gobierno de las Illes Balears. Título III: Los miembros del Gobierno. Título IV: la forma de las disposiciones reglamentarias y jerarquía normativa.

Tema 3. Fuentes del derecho español. Tipo de normas que conforman el ordenamiento jurídico español. Principio de jerarquía normativa. Fuentes del derecho de la Unión Europea. Tratados constitutivos. Actos jurídicos de la Unión: los reglamentos y directivas. Los fondos estructurales de la Unión Europea.

Tema 4. La Ley 3/2003, de 26 de marzo, de régimen jurídico de la Administración de la comunidad autónoma de las Illes Balears. Título I: principios generales. Objeto y ámbito de aplicación.

Título II. Capítulo II: las consejerías y su estructura interna. Capítulo III: los consejeros.

Capítulo IV: De los órganos de dirección de los ministerios. Capítulo V: órganos colegiados.

La Ley 40/2015, de 1 de octubre, de régimen jurídico del sector público (en adelante Ley 40/2015): Título preliminar. Capítulo I: objeto y ámbito subjetivo. Capítulo II, sección 3.a,

subsección 1.a: funcionamiento de los órganos colegiados de las distintas administraciones públicas. Capítulo V: funcionamiento electrónico del sector público. Capítulo VI: de los convenios.

Tema 5. La Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas (en adelante, Ley 39/2015). Título preliminar: disposiciones generales. Título I. Capítulo I: la capacidad de obrar y el concepto de interesado. Título II: de la actividad de las administraciones públicas.

Tema 6. La Ley 39/2015. Título III: de los actos administrativos. Título V. Capítulo II, sección 2.a, sección 3.a y sección 4.a: recurso de alzada, recurso potestativo de reposición y recurso extraordinario de revisión.

Tema 7. La Ley 39/2015. Título IV. Capítulo I: garantías del procedimiento. Capítulo II, sección 1.a: clases de inicio. Sección 2ª: inicio del procedimiento de oficio por la Administración. Sección 3ª: inicio del procedimiento a solicitud del interesado. Capítulo IV: Instrucción del procedimiento. Capítulo V: finalización del procedimiento (se exceptúan de este tema los epígrafes y artículos que hagan referencia al procedimiento sancionador y de responsabilidad patrimonial, que son objeto del siguiente tema).

Tema 8. La potestad sancionadora de las administraciones públicas, responsabilidad de las autoridades y del personal al servicio de las administraciones públicas. El procedimiento sancionador y el procedimiento de responsabilidad patrimonial en la Ley 39/2015 y en la Ley 40/2015.

Tema 9. La Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de contratos del sector público Título preliminar. Capítulo I, sección 1ª: objeto y ámbito de aplicación. Capítulo II, sección 1a: delimitación de tipos contractuales. Libro primero. Título II (artículos 61, 62, 65 y 71). Título III. Capítulo I: objeto, presupuesto base de licitación, valor estimado, precio del contrato. Libro segundo. Título I. Capítulo I, subsección 1ª: expediente de contratación. Libro segundo. Título I. Capítulo I, sección 2.a, subsección 1.a (artículos 131 y 132).

Tema 10. La Ley 14/2014, de 29 de diciembre, de finanzas de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears. Título preliminar: objeto de la ley y principios presupuestarios. Título II: contenido y estructura básica de los presupuestos. Título IV. Capítulo I: funciones de la Intervención General y adscripción y estructura de la Intervención General. Sección 2a: definición de la función interventora. Sección 3a: definición, planes de control financiero y formas de ejercicio.

El Decreto legislativo 2/2005, de 28 de diciembre, por el que se aprueba el Texto refundido de la Ley de Subvenciones. Título I: disposiciones generales. Título II. Capítulo I: actuaciones previas. Capítulo II: procedimiento.

Tema 11. El 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 (en adelante, TREBEP) Título I: objeto, ámbito de aplicación Título IV: adquisición y pérdida de la relación de servicio.

La Ley 3/2007, de 27 de marzo, de la función pública de la comunidad autónoma de las Illes Balears (en adelante, Ley 3/2007). Título I: objeto, principios y ámbito de aplicación de la ley.

Título III: personal al servicio de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears. Título V: nacimiento y extinción de la relación de servicio.

Tema 12. TREBEP. Título V. Capítulo III: provisión de puestos de trabajo y movilidad. Título VII: régimen disciplinario.

La Ley 3/2007. Título VII. Capítulo II: provisión de puestos de trabajo y movilidad. Título IX: derechos, deberes e incompatibilidades. Título X: régimen disciplinario.

La Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales. Capítulo I: objeto, ámbito de aplicación y definiciones. Capítulo III: derechos y obligaciones.

Tema 13. La Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno. Título preliminar: objeto. Título I. Capítulo I: ámbito subjetivo de aplicación. Capítulo II: principios generales, información institucional, organizativa y de planificación. Capítulo III: derecho de acceso a la información pública.

La Ley 4/2011, de 31 de marzo, de la buena administración y del buen gobierno de las Illes Balears. Título I. Capítulo II: transparencia en la gestión.

Tema 14. La Ley orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de protección de datos personales y garantía de los derechos digitales. Título I: disposiciones generales. Título II: principios de protección de datos. Título III: derechos de las personas.

Tema 15. La Ley orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres. Título preliminar: objeto y ámbito de aplicación. Título I: el principio de igualdad y la tutela contra la discriminación. Título V. Capítulo I: criterios de actuación de las administraciones públicas.

La Ley 11/2016, de 28 de julio, de igualdad de mujeres y varones. Título preliminar: disposiciones generales. Título I: políticas públicas para la promoción de la igualdad de género.

La Ley orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de medidas de protección integral contra la violencia de género. Título preliminar: objeto de la ley. Título II: Derechos de las mujeres víctimas de violencia de género.

Temario de materias específicas correspondientes al cuerpo facultativo superior, escala sanitaria, especialidad veterinaria

Tema 1. El paquete europeo de higiene de los productos alimenticios. Requisitos higiénicos generales aplicables a las empresas alimentarias y a la producción primaria de las explotaciones ganaderas. Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Obligaciones de los operadores de empresas alimentarias.

Tema 2. Sistemas de gestión de la Seguridad Alimentaria: el sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos en las empresas alimentarias y en las de alimentación animal, principios y prerrequisitos. Criterios de flexibilidad en la aplicación de los reglamentos europeos de higiene de los alimentos y en los sistemas de control basados en el análisis de peligros y puntos de control críticos. Guías de prácticas correctas de higiene. Legislación.

Tema 3. El Reglamento 625/2017 de control oficial y otras actividades oficiales realizadas

para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios. Principios, concepto y métodos del análisis del riesgo: la determinación, la gestión y la comunicación del riesgo.

Tema 4. Aspectos generales del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria. Programas específicos de competencia ganadera y de seguridad alimentaria. El informe anual.

Tema 5. El Real decreto 562/2025. Actividades, métodos y técnicas de control oficial. Metodología de la inspección y auditoría de las empresas agroalimentarias. Requisitos para la toma de muestras, análisis, ensayo y diagnóstico.

Tema 6. El Programa de control de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal. Procedimiento comunitario para la fijación del límite máximo de residuos en sustancias farmacológicamente activas en los alimentos de origen animal y su clasificación. Legislación.

Tema 7. Trazabilidad en animales, alimentos y piensos. Requisitos generales. Requisitos específicos. Legislación.

Tema 8. Las zoonosis alimentarias y no alimentarias. Concepto, clasificación, principales zoonosis en la Unión Europea. . Sistemas generales de lucha, prevención y control.

Tema 9. El impacto de la globalización y el cambio climático en las enfermedades emergentes y reemergentes. La iniciativa “Una sola salud”.

Tema 10. El Programa Integral Coordinado de Vigilancia y Control de las Encefalopatías Espongiformes Transmisibles de los Animales. Normativa aplicable.

Tema 11. Subproductos animales no destinados al consumo humano. Normativa aplicable.

Tema 12. Requisitos de bienestar animal en el sacrificio y matanza de los animales. El Reglamento (CE) núm. 1099/2009 del Consejo, de 24 de septiembre de 2009, relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza.

Tema 13. Procedimientos y requisitos de la certificación veterinaria oficial para su exportación. Normativa aplicable.

Tema 14 El Plan Nacional frente a la Resistencia a los Antibióticos. Vigilancia de las Resistencias a los Antimicrobianos. Normativa aplicable.

Tema 15. La Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE). Organismos competentes de la

Unión Europea. Organismos competentes en España y en las Illes Balears. Enfermedades de declaración obligatoria. Sistemas de vigilancia, control y notificación de enfermedades. Plan Coordinado Estatal de Alerta Sanitaria Veterinaria. Planes de contingencia contra enfermedades.

Tema 16. La Ley 8/2003, de 24 de abril, de Sanidad Animal. El Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de marzo de 2016, relativo a las enfermedades transmisibles de los animales y por el que se modifican o derogan algunos actos en materia de sanidad animal.

Tema 17. Sistemas generales de lucha y control de enfermedades animales. Asociaciones de defensa sanitaria ganaderas. Normativa aplicable.

Tema 18. El Programa de Erradicación de la Tuberculosis Bovina. El programa de vigilancia de la brucelosis bovina, leucosis bovina enzoótica y peripneumonía contagiosa bovina.

Tema 19. El Programa Nacional de Erradicación de Brucelosis Ovina y Cabruna. El programa de prevención y vigilancia serológica y entomológica de la enfermedad de la lengua azul.

Tema 20. El Programa Nacional de Vigilancia Sanitaria Porcina. El programa de lucha, control y erradicación de la enfermedad de Aujeszky.

Tema 21. El Programa de Vigilancia de la Influencia Aviaria en pájaros de corral y silvestres. El Programa Nacional Control de Determinados Serotipos de Salmonella en pollos de engorde (*broiler*), gallinas ponedoras y gallinas reproductoras de la especie *Gallus gallus*.

Tema 22. Principales enfermedades de las abejas melíferas: etiología, epidemiología, diagnóstico, tratamiento, prevención y control. Programa Nacional de Lucha y Control de las Enfermedades de las Abejas de la Miel (el Real Decreto 608/2006, de 19 de mayo).

Tema 23. Principales procesos infecciosos de los équidos: arteritis infecciosa equina, anemia infecciosa equina, metritis contagiosa equina, virus del Nilo occidental. Etiología, epidemiología, diagnóstico, prevención y control.

Tema 24. Principales enfermedades infectocontagiosas en acuicultura. Epidemiología, diagnóstico, control y erradicación. Enfermedades de declaración obligatoria en la UE, situación actual y normativa aplicable.

Tema 25. Requisitos de sanidad animal para el movimiento de animales de explotaciones cinegéticas, de acuicultura continental y de núcleos zoológicos.

Tema 26. Principios generales relativos a los controles veterinarios y zootécnicos aplicables a los intercambios comunitarios de determinados animales vivos y productos. Normativa aplicable.

Tema 27. Bioseguridad en las explotaciones ganaderas.

Tema 28. La ordenación zootécnica y sanitaria de las explotaciones ganaderas. Normativa aplicable.

Tema 29. El Sistema Integral de Trazabilidad Animal. El Registro General de Movimientos de Ganado (REMO). El Registro de Identificación Individualizado de Animales de Producción (RIIA). Normativa aplicable

Tema 30. Bienestar animal en las explotaciones ganaderas. Normativa aplicable.

Tema 31. Bienestar animal de los animales de experimentación y animales de parques zoológicos. Normativa aplicable.

Tema 32. La protección de los animales en el transporte. Aspectos técnicos y normativa aplicable.

Tema 33. Normas zootécnicas aplicables a los animales reproductores de raza pura, porcinos reproductores híbridos y su material reproductivo. El Programa Nacional de Conservación, Mejora y Fomento de las Razas Ganaderas.

Tema 34. Condiciones básicas de recogida, almacenamiento, distribución y comercialización de material genético de las especies bovina, ovina, caprino y porcina, y de los équidos.

Tema 35. La alimentación animal: conceptos básicos, métodos, materias primas, sustancias indeseables, premezclas y aditivos. Producción y comercialización de productos de alimentación animal. Autorización y registro de los establecimientos. Normativa aplicable. Sistemas informáticos en alimentación animal: el Sistema Informático de Registro de Establecimientos en la Alimentación Animal (SILUM) y el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASSF). Programa de control oficial.

Tema 36. El Programa Nacional de Control Oficial de las Condiciones Higiénico-Sanitarias de la Producción y de la Trazabilidad de Leche Cruda de Vaca, Oveja y Cabra.

Tema 37. La Ley de protección de los animales que viven en el entorno humano. Normativa de desarrollo. Identificación de animales de compañía. Registro de núcleos zoológicos.

Tema 38. Prescripción, dispensación, uso y control oficial del medicamento veterinario en animales de producción ganadera. Normativa aplicable. Farmacovigilancia de medicamentos veterinarios.

Tema 39. La Política Agraria Común (PAC): origen, principios, objetivos e instrumentos. Evolución y reformas de la PAC: causas y evaluación. PAC actual. Aplicación en España.

Tema 40. La Organización Común de Mercados (OCM única). Red de seguridad de los mercados agrarios. Búsqueda del equilibrio en la cadena de valor agroalimentaria. Medidas específicas de soporte.

Tema 41. La ganadería en las Illes Balears. Situación actual, características y tendencias. Principales razas de animales de producción explotadas: características, aptitudes y producciones.

Tema 42. Medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria. Reconocimiento de las organizaciones de productores de leche y carne y de sus organizaciones interprofesionales. Normativa aplicable.

Tema 43. La Ley Agraria de las Illes Balears: disposiciones generales, la producción ganadera y la venta directa.

Tema 44. Problemática sanitaria y ambiental del estiércol y purines. Utilización de las deyecciones ganaderas como fertilizantes agrícolas. Femeros, plan de producción y gestión de estiércol, libro de registro de producción y gestión de estiércol. Código de buenas prácticas agrarias.

Tema 45. La calidad agroalimentaria: fórmulas obligatorias y voluntarias. Calidad comercial obligatoria. Calidad comercial voluntaria: acreditación y certificación. Calidad diferenciada: denominación de origen protegida, indicación geográfica protegida y especialidad tradicional garantizada.

Tema 46. La Ley 14/1986, de 25 de abril, general de sanidad: principios generales y actuaciones sanitarias del sistema de salud. Intervención pública en relación a la salud individual y colectiva. Infracciones y sanciones. Competencia de las administraciones públicas.

Tema 47. El concepto de salud pública. Determinantes de la salud. La salud pública en el marco de la Unión Europea y de España. Planes y programas de acción en el ámbito de la salud. Principio de precaución. La Ley 33/2011, de 4 de octubre, general de salud pública.

Tema 48. La organización del sistema sanitario de los alimentos. Organismos competentes de la Comunidad Autónoma, Estado y Unión Europea en el control sanitario de los alimentos. Principales organismos nacionales e internacionales de evaluación de riesgos. La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria. El Centro Europeo de Prevención y Control de Enfermedades.

Tema 49. Epidemiología, prevención y control de las enfermedades transmitidas por alimentos y aguas. Peligros biológicos y químicos. Fuentes de contaminación y efectos sobre la salud.

Tema 50. Actuaciones en caso de detección de brotes de enfermedades alimentarias en humanos. Recogida y transmisión de datos analíticos moleculares en el marco de las investigaciones epidemiológicas de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Tema 51. Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

Punto 52. Ley 5/2003, de 4 de abril, de salud de las Illes Balears, y Ley 16/2010, de 28 de diciembre, de salud pública de las Illes Balears. Concepto de autoridad sanitaria. Intervención pública en relación a la salud individual y colectiva.

Tema 53. Los programas de aseguramiento de calidad aplicados por las empresas de alimentos y piensos, y su evaluación. Sistemas de gestión de calidad aplicables a la seguridad alimentaria. Certificación y acreditación. Principales reglas y estándares relacionados. La norma ISO 22000. Las normas internacionales BRC (*British Retail Consortium*) e IFS (*International Food Standard*). Acreditación de laboratorios de ensayo y calibración según la norma UNE/IEC 17025. Exigencias normativas y requisitos.

Tema 54. Requisitos específicos relativos a la carne de ungulados domésticos, aves de corral y lagomorfos, caza de cría y silvestre; carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente, y productos cárnicos, grasas animales fundidas, manteca de cerdo, estómagos, vejigas e intestinos tratados. Normativa.

Tema 55. Control oficial de carnes frescas: funciones del veterinario oficial. Acciones consecutivas en los controles. Responsabilidades y frecuencia de los controles. Requisitos específicos para bovinos, ovinos y caprinos, solípedos y suidos domésticos, aves de corral, lagomorfos de cría, caza de cría y caza silvestre. Normas específicas para los controles oficiales sobre la presencia de *Trichinella* en la carne. Normativa.

Tema 56. Requisitos específicos de higiene relativos a los moluscos bivalvos vivos y a los productos de la pesca. Control oficial de moluscos bivalvos vivos: controles oficiales de moluscos bivalvos vivos procedentes de zonas de producción clasificadas. Controles oficiales sobre pectínidos vivos y gasterópodos marinos no filtradores recolectados fuera de zonas de producción clasificadas. El control de biotoxinas en moluscos bivalvos y otros organismos procedentes de la pesca, el cultivo de mariscos y la acuicultura. Normativa.

Tema 57. Requisitos específicos de higiene relativos a la leche cruda y los productos lácteos. Requisitos específicos de higiene relativos a los huevos y ovoproductos. Normativa y control oficial.

Tema 58. Criterios microbiológicos aplicables a los alimentos: definición, tipos y conceptos básicos. Estudios de vida útil. Establecimiento de fechas de consumo. Legislación y guías de aplicación. Normativa y control oficial.

Tema 59. Contaminantes en productos alimenticios. Procedimientos comunitarios. Bases

científicas de los contenidos máximos. Principales alimentos y sustancias reguladas. Métodos de muestreo y análisis. Normativa y control oficial.

Tema 60. Residuos de plaguicidas en alimentos. Bases científicas de los límites máximos. Métodos de muestreo y análisis. Programas de control comunitario y nacional. Normativa y control oficial.

Tema 61. Otros peligros que deben considerarse en la industria alimentaria: peligros físicos. Sustancias o productos que causan alergias e intolerancias alimentarias. Medidas de prevención y control en la empresa alimentaria. Normativa y control oficial.

Tema 62. Red de Alerta Alimentaria: sistema coordinado de intercambio rápido de información (SCIRI). El sistema RASFF y el sistema ACA. Gestión de crisis y situaciones de emergencia. El Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y el registro autonómico. Normativa.

Tema 63. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comida preparada. Principios de higiene en la manipulación de alimentos. Cultura de la seguridad alimentaria. Formación de manipuladores de alimentos. Normativa y control oficial.

Tema 64. Ingredientes tecnológicos: aditivos alimentarios, enzimas y aromas. Necesidades de uso y peligros asociados. Establecimiento de los límites de uso. Legislación aplicable. Condiciones de etiquetado en los alimentos. Normativa y control oficial.

Tema 65. Envasado y Conservación de los alimentos. Envasado al vacío y en atmósferas protectoras. Envases inteligentes. Tecnología y riesgos sanitarios asociados. Métodos físicos y químicos. Alimentos irradiados. Conservas y semiconservas. Normativa y control oficial.

Tema 66. Materiales en contacto con alimentos. Buenas prácticas de fabricación. Normativa y control oficial.

Tema 67. Información alimentaria facilitada al consumidor: principios y requisitos generales de la información alimentaria. Información alimentaria obligatoria. Normativa y control oficial.

Tema 68. Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos. La adición de vitaminas, minerales y otras sustancias en los alimentos. Normativa y control oficial.

Tema 69. Complementos alimenticios. Normativa y control oficial.

Tema 70. Preparados para lactantes y preparados de continuación. Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles. Alimentos para usos médicos especiales. Sustitutivos de la dieta completa para el control del peso. Normativa y control oficial.

Tema 71. El comercio minorista de alimentación. Establecimientos permanentes y no permanentes. Almacenamiento y transporte de alimentos. Normativa y control oficial.

Tema 72. Criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano. Aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano. Aguas potables preparadas envasadas. Normativa y control oficial.

Tema 73. Alimentos de origen no animales: Aceites vegetales comestibles y Grasas comestibles; Harinas y derivados. Conservas y semiconservas vegetales. Hongos y setas: principales especies comercializables. Otros productos de origen vegetal. Normativa y control oficial.

Tema 74. Bebidas alcohólicas. Bebidas no alcohólicas; Zumos y néctares. Normativa y control oficial.

Tema 75. Nuevos alimentos. Organismos modificados genéticamente. Normativa y control oficial