

ser superior al de plazas convocadas, serán elevadas por el Tribunal al Excmo. Sr. Consejero de la Presidencia proponiendo los candidatos seleccionados para la formalización de los correspondientes contratos.

9.4. Junto con la relación definitiva de aprobados, el Tribunal remitirá, en su caso, al Excmo. Sr. Consejero de la Presidencia la lista de aquellos aspirantes que habiendo superado la fase de oposición no figuran en la relación definitiva de aprobados por exceder del número de plazas, a efectos de su posible inclusión en lista de espera para la provisión temporal o interina de plazas de igual o análogo contenido profesional.

Base 10.— Presentación de documentos.

10.1. Los candidatos que resulten seleccionados deberán presentar en la Dirección Regional de la Función Pública, c/ Vara de Rey, 3, Logroño, los siguientes documentos:

- Fotocopia del Documento Nacional de Identidad.
- Certificado acreditativo o fotocopia compulsada de la titulación exigida o, en su caso, de haber abonado los derechos para su expedición.
- Declaración jurada o promesa de no haber sido separado mediante expediente disciplinario o despido laboral procedente, del servicio de cualquiera de las Administraciones Públicas.
- Certificado médico expedido por los correspondientes servicios de la Consejería de Salud y Consumo acreditativo de no padecer enfermedad ni limitación física que imposibilite el desempeño de las correspondientes funciones.

Los aspirantes que tengan la condición de minusválidos deberán presentar certificación acreditativa de tal condición y de su capacidad para el desempeño de las funciones correspondientes, expedida por los órganos competentes del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social o, en su caso, por los servicios correspondientes de la Consejería de Trabajo y Bienestar Social.

La falsedad en los datos consignados en las solicitudes podrá dar lugar a la no contratación del seleccionado o, en su caso, al despido.

Base 11.— Norma final.

11.1. La contratación se efectuará en régimen de derecho laboral y por tiempo indefinido, de acuerdo con la Ley 8/80, de 10 de marzo, del Estatuto de los Trabajadores, estableciéndose un periodo de prueba de 6 meses.

11.2. Hasta tanto no se formalicen los correspondientes contratos los aspirantes no tendrán derecho a percepción económica alguna.

Logroño, a 24 de julio de 1986.— El Consejero de la Presidencia, Hilario Cereceda Alonso.

ANEXO I

PROGRAMA DE TECNICOS SANITARIOS (LABORALES)

TEMARIO — A —

Tema 1.— La Sanidad y la Constitución Española. La Ley de Sanidad de 1986. Principios y estructura general del sistema sanitario público. Antecedentes históricos en la organización sanitaria Española. La Sanidad y los Estatutos de Autonomía. El Estatuto de Autonomía de La Rioja.

Tema 2.— Modelos sanitarios vigentes en la actualidad. Situación internacional, organización de los diferentes sistemas sanitarios y análisis comparativo. El Sistema Sanitario en España. Organización general del sistema sanitario de La Rioja.

Tema 3.— Planificación sanitaria. Modelos, métodos, técnicas y características.

Tema 4.— Estrategias para la ordenación de los servicios de salud.

Tema 5.— Regionalización en el sistema sanitario español. La ordenación sanitaria territorial de La Rioja. La sanidad en la Comunidad Autónoma de La Rioja: marco referencial, recursos sanitarios, nivel de salud y principales problemas sanitarios.

Tema 6.— Niveles de atención en salud.

Tema 7.— La atención primaria de salud.

Tema 8.— El equipo de atención primaria: características, actividades y organización.

Tema 9.— Metodología de trabajo en atención primaria de salud. Diagnóstico de la situación de salud. Planes y programas de salud.

Tema 10.— La atención especializada. Los hospitales: características, modelo de gestión, control de calidad y actividades.

Tema 11.— Salud y enfermedad: conceptos, significación actual y factores condicionantes.

Tema 12.— Educación para la salud: concepto, características, estrategias, actividades y métodos.

Tema 13.— Control sanitario del medio ambiente: programas, objetivos y acciones de salud y competencias.

Tema 14.— Fomento y protección de la salud escolar: programas, objetivos y acciones de salud.

Tema 15.— Fomento y protección de la salud materno-infantil: programas, objetivos y acciones de salud.

Tema 16.— La atención en salud mental: características, programas, servicios, acciones y objetivos.

Tema 17.— Las drogodependencias y el consumo de drogas: características, programas, objetivos y acciones de salud.

Tema 18.— Las enfermedades de transmisión sexual: clasificación, criterios diagnósticos, programas y acciones de salud.

Tema 19.— La donación de órganos y de sangre: programas sectoriales, objetivos y acciones de salud.

Tema 20.— Fomento, protección y prevención de las enfermedades transmisibles: programas, objetivos y acciones en salud específicas.

Tema 21.— Estadística sanitaria: aplicaciones del método estadístico al análisis, investigación y gestión en salud.

Tema 22.— Demografía y salud pública. Dinámica de población. Estadísticas vitales. Morbilidad.

Tema 23.— Evaluación de los servicios de salud: características y metodología. Indicadores de salud.

Tema 24.— Metodología de la investigación científica. Aplicación del método científico al análisis en salud.

Tema 25.— Epidemiología y salud de la comunidad. Variables epidemiológicas. Medidas de frecuencia de las enfermedades. Vigilancia epidemiológica. Sistemas de información sanitaria.

Tema 26.— Investigación epidemiológica. Metodología. Epidemiología descriptiva, analítica y experimental.

Tema 27.— Vigilancia epidemiológica. Sistemas de información sanitaria.

Tema 28.— Epidemiología de las enfermedades transmisibles.

Tema 29.— Epidemiología de las enfermedades no transmisibles.

Tema 30.— Higiene de los alimentos. Toxiinfecciones alimentarias.

TEMARIO — B —

Tema 1.— Interacción radiación electromagnética-materia. Teoría de la espectroscopia. Análisis de compuestos orgánicos e inorgánicos. Aplicaciones en análisis de alimentos.

Tema 2.— Espectroscopia atómica y de masas. Métodos cinéticos, radiquímicos y cromatográficos de análisis. Aplicaciones.

Tema 3.— Análisis de gases. Leyes fundamentales. Aparatos. Contaminación ambiental en la atmósfera. Aplicaciones

Tema 4.— Técnicas ópticas en el análisis de alimentos. Refractometría y polarimetría.

Tema 5.— Determinación gravimétrica de los principales metales (cartones), ácidos (aniones) y metaloides, desde el punto de vista sanitario.

Tema 6.— Métodos volumétricos de medición. Aplicaciones. Métodos electroquímicos de análisis. Aplicaciones.

Tema 7.— Análisis fluorométricos. Métodos y aplicaciones. Electroforesis. Métodos y aplicaciones.

Tema 8.— Técnica de resonancia magnética-nuclear del protón, de C14, de otros isótopos radioactivos. Fundamentos y aplicaciones.

Tema 9.— Análisis instrumental de aditivos, colorantes y conservantes alimentarios.

Tema 10.— Sanidad ambiental. Principales contaminantes. Procedencia y determinación analítica.

Tema 11.— Microbiología: Principales organismos causantes de contaminación en alimentos y aguas. Aplicación de las técnicas instrumentales en microbiología. Técnicas de recuento e identificación de los microorganismos indicadores.

Tema 12.— Sistemática y protocolo de actuación del Laboratorio frente a procesos patológicos transmitidos por alimentos.

Tema 13.— Clasificación y análisis de aguas de bebida.

Tema 14.— Análisis de conservas y semiconservas. Análisis de harinas, productos de confitería, bollería, repostería, turrones y mazapanes.

Tema 15.— Análisis de carnes, productos cárnicos y de charcutería. Determinaciones analíticas. Productos de la pesca. Canales de aves. Huevos y ovoproductos. análisis microbiológicos y químicos. Normativa legal.

Tema 16.— Bebidas estimulantes, cacao, chocolate y derivados. Determinaciones analíticas. Caramelos y chicles. Normativa legal.

Tema 17.— Análisis toxicológico. Drogas, Narcóticos. Venenos, técnicas más empleadas.

Tema 18.— Textiles. Determinaciones analíticas. Adulteraciones.

Tema 19.— Conservación de los alimentos. Métodos y aplicaciones. Manipuladores de alimentos.

Tema 20.— Utilización de los antibióticos en los alimentos. Significado de la resistencia múltiples. Residuos de antibióticos en los alimentos. Su detección microbiológica. Problemas derivados de su uso.

Tema 21.— Muestreo: principios de obtención de una muestra. Programas de muestreo para situaciones peligrosas derivadas de la presencia de patógenos. Toma de muestras. Técnicas. Legislación.

Tema 22.— Métodos de determinación de humedad en los alimentos.

Tema 23.— Métodos de determinación de minerales y cenizas.

Tema 24.— Métodos enzimáticos en bromatología.

Tema 25.— Toxicidad de los elementos traza.

Tema 26.— Sustancias de origen natural contenida y/o producidas en los alimentos que supongan un peligro para la salud. Aminas con actividad biológica.

Tema 27.— Hidrocarburos aromáticos policíclicos. Orígenes y determinación analítica.

Tema 28.— Plaguicidas y herbicidas. Clasificación y determinación analítica.

Tema 29.— Reglamentación técnico sanitaria de la leche y sus productos derivados, de las grasas y aceites y de bebidas alcohólicas. Descripción de las determinaciones analíticas más importantes.

Tema 30.— Índices representativos de las condiciones higiénico-sanitarias de los alimentos. Standares microbiológicos para los principales tipos de alimentos. Interpretación.

Tema 31.— Codex alimentarius. Derecho comparado en materia de alimentación. Bases para la protección del consumidor: normas legales.