

Tema 5.— El Poder Judicial. El principio de Unidad Jurisdiccional. El Consejo General del Poder Judicial. El Tribunal Supremo. El Ministerio Fiscal. La Organización Judicial Española.

Tema 6.— La Administración Central del Estado. El Consejo de Ministros. El Presidente del Gobierno. Los Ministros, Secretarios de Estado. Subsecretarios. Secretarios Generales y Directores Generales. Otros Organos de la Administración Central. La Administración Periférica del Estado.

Tema 7.— La Administración Institucional. Concepto y clasificación de los Entes Públicos no Territoriales. Los Organismos Autónomos. La Administración Consultiva: El Consejo de Estado.

Tema 8.— El Estado y las Comunidades Autónomas. Distribución de Competencias. La Coordinación entre las diferentes Administraciones Públicas.

Tema 9.— Organización Territorial del Estado. Las Comunidades Autónomas: Constitución, competencias, Estatutos de Autonomía. El Sistema institucional de las Comunidades Autónomas.

Tema 10.— Organización Territorial del Estado. La Administración Local: la provincia y el municipio. Otras Entidades de la Administración Local.

Tema 11.— Las Fuentes del Derecho Administrativo. Concepto. Clases de Fuentes. La jerarquía de las Fuentes. Leyes Constitucionales: Concepto, caracteres y valor jurídico formal. Las Leyes ordinarias. Disposiciones del Poder Ejecutivo con fuerza de Ley. Otras Fuentes del Derecho Administrativo. Especial referencia al Reglamento.

Tema 12.— El Acto Administrativo. Concepto, clases y elementos. Su motivación y notificación. Eficacia y validez de los actos administrativos. Revisión, anulación y revocación.

Tema 13.— Responsabilidad de las Administraciones Públicas. Concepto y clases. Requisitos generales. Efectos.

Tema 14.— El Procedimiento Administrativo. Concepto y naturaleza. El Procedimiento Administrativo como garantía. La Ley de Procedimiento Administrativo: Ambito de aplicación y principios informadores. El Procedimiento Administrativo: iniciación, ordenación, instrucción y terminación del Procedimiento Administrativo. Los Procedimientos especiales.

Tema 15.— Régimen jurídico del personal al servicio de las Administraciones Públicas. La Ley de Medidas para la Reforma de la Función Pública. Organos superiores de la Función Pública. Programación, registros de personal y oferta de empleo público. Adquisición y pérdida de la condición de funcionarios. Situación de los funcionarios. Supuestos y efectos de cada una de ellas. Derechos y Deberes de los funcionarios. Sistema de retribuciones e indemnizaciones. Las incompatibilidades. Régimen disciplinario.

Tema 16.— La Comunidad Autónoma de La Rioja (I). El Estatuto de Autonomía de La Rioja: Estructura y contenido.

Tema 17.— La Comunidad Autónoma de La Rioja (II). Competencias.

Tema 18.— La Comunidad Autónoma de La Rioja (III). Organos Institucionales: La Diputación General. El Presidente. El Consejo de Gobierno.

COMUNIDADES EUROPEAS Y LEGISLACION VETERINARIA

Tema 1.— Legislación alimentaria: importancia. Código Alimentario Español. Concepto de Reglamentación Técnico-sanitaria y de Norma de Calidad. Principales características de las Reglamentaciones Técnico-sanitarias de mataderos: mataderos de aves y mataderos de conejos.

Tema 2.— Reglamentación Técnico-sanitaria de industrias, almacenamiento, transporte y comercialización de leche y productos lácteos. Normas de calidad de los tipos de leche y productos más importantes. R.T.S. de los comedores colectivos. R.T.S. de los establecimientos de pesca y acuicultura con destino al consumo humano.

Tema 3.— Ley y Reglamento de Epizootias. Otras disposiciones sobre zoonosis. Legislación sobre medicamentos de uso veterinario.

Tema 4.— Ley y Reglamento de Pastos. Hierbas y Rastrojeras. Legislación sobre piensos compuestos, productos para la alimentación del ganado y correctores.

Tema 5.— Reglamento de actividades molestas, insalubres, nocivas y peligrosas. Plan especial de protección del medio ambiente natural de La Rioja y zonas urbanísticas regionales.

Tema 6.— Ley General para la Defensa de los Consumidores. Análisis Especial contenido del ámbito veterinario. R. D. 1945/83, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

Tema 7.— Reglamento de Espectáculos Taurinos. Concepto. Análisis, Inspección veterinaria.

Tema 8.— Las Comunidades Europeas: antecedentes inmediatos. Los tratados originarios y modificativos. Objetivos de las Comunidades.

Tema 9.— El Consejo y la Comisión: Composición y funciones. El Parlamento Europeo. El Tribunal de Justicia de las Comunidades.

Tema 10.— Configuración de la C.E.E. y de la Política Agraria Común (P.A.C.).

Tema 11.— La política de precios y mercados. Las Organizaciones Comunes de Mercado (O.C.M.) tipos y mecanismos.

Tema 12.— Instrumentos de financiación de la P.A.C. FEOGA-Garantía, FEOGA-Orientación.

Tema 13.— Otras instrucciones financieras F.S.E., F.E.D.E.R., B.E.I. Financiación de la P.A.C. y déficit presupuestario.

Tema 14.— La integración de la agricultura española en la C.E.E. El tratado de Adhesión. Características principales.

Tema 15.— Las Comunidades Autónomas y la C.E.E. Las Organizaciones Agrarias y la C.E.E.

PARTE SEGUNDA

SALUD PUBLICA: HIGIENE DE LOS ALIMENTOS Y SANIDAD AMBIENTAL

Tema 1.— La salud y la enfermedad, concepto y bases médicas, filosóficas y sociales de las mismas. El concepto, alcance y fines de la Salud Pública.

Tema 2.— Educación para la salud. Conceptos esenciales. Objetivos, métodos y medios.

Tema 3.— La sociología y la salud. Grupos sociales. Roles sociales, concepto. Roles sociales y salud. Clases sociales y sus relaciones con la salud y la enfermedad.

Tema 4.— Economía de la salud. Conceptos básicos. Oferta y demanda sanitaria. Medida del producto sanitario. Evaluación económica y salud. Política económica sanitaria.

Tema 5.— Objetivos y fines de la epidemiología. El método epidemiológico y sus fases: descriptiva, analítica y experimental. La causalidad en epidemiología.

Tema 6.— Aplicación de la estadística a los problemas de salud. Tabulación y representación de datos. Medidas principales de concentración y dispersión. Diseño de muestras.

Tema 7.— Importancia socio-económica del consumo de alimentos. Participación de los alimentos en el presupuesto familiar. Principales métodos de estudio de los hábitos alimentarios de la población. Cifras de consumo de los principales grupos de alimentos en la población española.

Tema 8.— Principales alteraciones microbiológicas de la leche y los productos lácteos, de los huevos y de los ovoproductos, de las conservas y las semiconservas, de la carne y productos cárnicos, y del pescado y de los mariscos.

Tema 9.— Importancia sanitaria de los alimentos: enfermedades transmitidas por los alimentos. Clasificación general. Intoxicaciones abióticas.

Tema 10.— Enfermedades de origen biótico: intoxicación estafilocócica, intoxicación botulínica, intoxicación por Bacilos Cereus. Micotoxicosis.

Tema 11.— Salmonelosis. Shigelosis. E. Coli enteropatógeno. Yersinia Enterocolitica. Campylobacter. Vibrio parahaemolyticus, Clostridium perfringens.

Tema 12.— Enfermedades de etiología vírica transmitidas por los alimentos. Enfermedades de etiología parasitaria transmitidas por los alimentos.

Tema 13.— Procedimiento para la investigación de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos. Encuesta epidemiológica (riesgo relativo y riesgo atribuible). Inspección de instalaciones. Determinaciones analíticas. Adopción de medidas al notificarse un brote de enfermedad transmitida por los alimentos.

Tema 14.— Factores que afectan a la supervivencia y multiplicación de los microorganismos en los alimentos. La temperatura. La actividad de agua. El pH. El potencial de oxidación reducción. Radiaciones.

Tema 15.— Aditivos alimentarios: definición, clasificación e importancia. Metodología general de evaluación de la toxicidad de los aditivos alimentarios. Las líneas positivas de aditivos: concepto e importancia.

Tema 16.— Las operaciones unitarias en tecnología de los alimentos. Refrigeración y congelación: repercusiones sanitarias, repercusiones nutritivas y organolépticas y alimentos sobre los que se emplean.

Tema 17.— La esterilización. Las pasteurización. Otros tratamientos químicos. Fermentaciones.

Tema 18.— El matadero: concepto, funciones e importancia. Principios generales que deben respetarse en sus instalaciones. Operaciones más importantes y sus repercusiones higiénico-sanitarias. Características particulares de los de aves y conejos.

Tema 19.— Inspección ante-mortem. Inspección post-mortem: sistemática en las diferentes especies de abastos, aves y conejos.

Tema 20.— Carnes y productos cárnicos: técnicas industriales de transformación. Inspección higiénico-sanitaria. Alteraciones y adulteraciones.

Tema 21.— Leche y productos lácteos: técnicas industriales de transformación. Inspección higiénico-sanitaria. Alteraciones y adulteraciones.

Tema 22.— Huevos y ovoproductos: técnicas industriales de transformación. Inspección higiénico-sanitaria. Alteraciones y adulteraciones.

Tema 23.— Pescados, mariscos y productos derivados: técnicas industriales de transformación. Inspección higiénico-sanitaria. Alteraciones y adulteraciones.

Tema 24.— Frutas, verduras y derivados: técnicas industriales de transformación. Inspección higiénico-sanitaria. Alteraciones y adulteraciones.

Tema 25.— Productos de confitería: técnicas industriales de transformación. Inspección higiénico-sanitaria. Alteraciones y adulteraciones.

Tema 26.— Aceites y grasas comestibles: técnicas industriales de transformación. Inspección higiénico-sanitaria. Alteraciones y adulteraciones.

Tema 27.— Los manipuladores de alimentos: concepto e importancia. Métodos utilizados para la eliminación de riesgos. Regulación legal.

Tema 28.— Programas de muestreo. Concepto de "lote" y de "muestra representativa". Programas de atributos de dos clases. Programas de