

motivación y notificación. Eficacia y validez de los actos administrativos. Revisión, anulación y revocación.

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

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.

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, registro 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.

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

17.— La Comunidad Autónoma de La Rioja (II). Competencias y especificidades. Aplicación de techo competencial: Artículo 150.2, reforma estatutaria.

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

19.— El Personal al servicio de la Comunidad Autónoma de La Rioja: La Ley 3/1.990, de 29 de junio de Función Pública de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de La Rioja.

20.— El Personal laboral al servicio de la Administración de la Comunidad Autónoma de La Rioja.

COMUNIDADES EUROPEAS Y LEGISLACION VETERINARIA.

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.

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.

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

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

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

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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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.

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

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. Aplicación de la estadística a los problemas de salud.

4.— Objetivos y fines de la epidemiología. El método epidemiológico

y sus fases: descriptiva, analítica y experimental. La causalidad en epidemiología.

5.— Epidemiología y control de hidatidosis, triquinosis y leishmaniasis. Normas legales. Situación actual en La Rioja.

6.— Epidemiología y control de brucelosis, tuberculosis y rabia. Normas legales. Situación actual en La Rioja.

7.— Registro General de Alimentos. Emisión de informes para la autorización de industrias alimentarias y anotación de productos. Normas legales.

8.— Enfermedades de origen biótico: Intoxicación estafilocócica, intoxicación botulínica, intoxicación por Bacilos Cereus. Micotoxicosis.

9.— Salmonelosis. Shigelosis. E. Coli enteropatógeno. Yersinia enterocolítica. Campylobacter. Vibrio parahaemolyticus, Clostridium perfringens.

10.— Enfermedades de etiología vírica transmitidas por los alimentos. Enfermedades de etiología parasitaria transmitidas por los alimentos. Intoxicaciones abióticas. Residuos en carnes.

11.— 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.

12.— 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.

13.— 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.

14.— Métodos de conservación de los alimentos. Repercusiones sanitarias y nutritivas.

15.— 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.

16.— Inspección ante-mortem. Inspección post-mortem: Sistemática en las diferentes especies de abastos, aves y conejos.

17.— Salas de despiece. Centros de contratación. Almacenamiento y distribución de carne y despojos. Inspección higiénico-sanitaria. Normativa legal.

18.— Carnes y productos cárnicos: Técnicas industriales de transformación. Inspección higiénico-sanitaria. Alteraciones y adulteraciones.

19.— Leche y productos lácteos: Técnicas industriales de transformación. Inspección higiénico-sanitaria. Alteraciones y adulteraciones.

20.— Huevos y ovoproductos: Técnicas industriales de transformación. Inspección higiénico-sanitaria. Alteraciones y adulteraciones. Miel. Norma de calidad. Inspección sanitaria.

21.— Pescados, mariscos y productos derivados: Técnicas industriales de transformación. Inspección higiénico-sanitaria. Alteraciones y adulteraciones.

22.— Frutas, verduras, hortalizas y derivados. Hongos y setas comestibles: Técnicas industriales de transformación. Inspección higiénico-sanitaria. Alteraciones y adulteraciones.

23.— Productos de pastelería y confitería: Técnicas industriales de transformación. Inspección higiénico-sanitaria. Alteraciones y adulteraciones. Aceites y grasas comestibles: Técnicas industriales de transformación. Inspección higiénico-sanitaria. Alteraciones y adulteraciones.

24.— Comedores colectivos. Inspección higiénico-sanitaria. Cocinas centrales. Inspección higiénico-sanitaria. Platos preparados: Inspección higiénico-sanitaria. Normas legales.

25.— Los manipuladores de alimentos: Concepto e importancia. Métodos utilizados para la eliminación de riesgos. Regulación legal.

26.— Programas de muestreo. Concepto de "lote" y de "muestra representativa". Programas de atributos de dos clases. Programas de atributos de tres clases. Ventajas e inconvenientes. Conceptos "M", "m", "n" y "c". Obtención de muestras. Remisión al laboratorio.

27.— Sistemas de "Análisis de Riesgos y Determinación de los Puntos Críticos de Control". Concepto y fundamento. Ventajas frente al sistema tradicional de inspección de los alimentos.

28.— Sanidad ambiental veterinaria. Eliminación sanitaria de los desperdicios y desechos animales. Su peligrosidad para la salud humana.

29.— Contaminación de las aguas superficiales. Contaminación de las aguas subterráneas. Tratamiento de las aguas de abastecimiento público: Métodos e importancia.

30.— Aspectos sanitarios de las aguas residuales. Características y componentes de las aguas residuales domésticas, agrícolas e industriales. El riesgo sanitario. Tratamiento de las aguas residuales. La reutilización de dichas aguas.

PRODUCCION Y SANIDAD ANIMAL.

1.— La Ganadería en España y en La Rioja, localización, distribución, razas.

2.— Análisis de los sistemas de producción en ganado vacuno de carne.

3.— Análisis de los sistemas de producción en ganado vacuno de leche.

4.— Análisis de los sistemas de producción en ganado ovino y caprino.

5.— Análisis de los sistemas de producción en ganado porcino.