

Constitucional y el Defensor del Pueblo. Reforma de la Constitución.

4.— La Jefatura del Estado. La Corona. Funciones constitucionales del Rey. Sucesión y Regencia. El Refrendo.

5.— Las Cortes Generales. Composición y atribuciones del Congreso de los Diputados y del Senado.

6.— El Gobierno y las Administraciones. Relaciones entre el Gobierno y las Cortes Generales. Designación, duración y responsabilidad del Gobierno.

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

8.— 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.

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

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

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

12.— La Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común: Ambito de aplicación y principios generales. Procedimientos administrativos: Iniciación, ordenación, instrucción, finalización y ejecución.

13.— Las Administraciones Públicas y sus relaciones. Organos. Conflictos de atribuciones. Los interesados. Actividad: Normas generales, términos y plazos.

14.— El Acto Administrativo. Motivación. Eficacia. Nulidad y anulabilidad. Revisión de los actos en vía administrativa.

15.— Procedimiento para la elaboración de disposiciones de carácter general. Reclamaciones previas al ejercicio de acciones civiles y laborales. Potestad sancionadora.

16.— Responsabilidad de la Administración Pública, de sus autoridades y demás personal a su servicio.

17.— Ley 3/1.990, de 29 de Junio, de Función Pública de la Comunidad Autónoma de La Rioja. Organos superiores de la Función Pública. Programación, registros de personal y oferta de empleo público.

18.— Adquisición y pérdida de la condición de funcionarios. Situaciones de los funcionarios. Supuestos y efectos de cada una de ellas.

19.— Derechos y deberes de los funcionarios. Sistema de retribuciones e indemnizaciones. Las incompatibilidades. Régimen disciplinario.

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

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

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

## PARTE II

1.— Diseño y realización de Laboratorios.

2.— Manejo de reactivos y eliminación de residuos.

3.— Manejo de gases comprimidos, licuados y disueltos.

4.— Seguridad en el Laboratorio Químico.

5.— Organización del trabajo en un Laboratorio. Buenas prácticas de Laboratorio, su importancia. Principios básicos de las GLP.

Objetivos de los PNT.

6.— Métodos fisico-químicos aplicados al análisis agroalimentario: gravimetrías y volumetrías.

7.— Espectrofotometría UV-visible. Aplicaciones en análisis agroalimentario.

8.— Espectrofotometría de absorción atómica. Aplicaciones en análisis agroalimentario.

9.— Espectrofotometría de emisión atómica, fotometría de llama, ICP. Aplicaciones en análisis agroalimentario.

10.— Espectrometría de masas. Aplicaciones en análisis agroalimentario.

11.— Cromatografía de capa fina. Aplicaciones en análisis agroalimentario. Ventajas e inconvenientes.

12.— Cromatografía iónica. Aplicaciones en análisis agroalimentario. Ventajas e inconvenientes.

13.— Cromatografía de gases. Aplicaciones en análisis agroalimentario. Ventajas e inconvenientes.

14.— Cromatografía líquida de alta eficacia HPLC. Aplicaciones en análisis agroalimentario. Ventajas e inconvenientes.

15.— Técnicas inmunológicas. Aplicaciones en análisis agroalimentario. Comparación con técnicas fisico-químicas.

16.— Semiautomatización y automatización en análisis agroalimentario.

17.— Métodos de digestión de muestras: vía seca y vía húmeda. Microondas. Aplicaciones al análisis agroalimentario.

18.— Métodos de determinación de nitrógeno, proteína y aminoácidos en laboratorio. Estudio detallado.

19.— Métodos de determinación de grasa y ácidos grasos en el laboratorio. Estudio detallado.

20.— Análisis de hidratos de carbono. Métodos de cuantificación. Fuentes de errores e interferencias. Métodos de identificación. Comparación de técnicas.

21.— Identificación y cuantificación de colorantes en alimentos. Descripción razonada de la metodología.

## PARTE III

1.— Toma de muestras en tierras, plantas y fertilizantes.

2.— Toma de muestras en alimentos: leche y productos lácteos, piensos y carnes.

3.— Preparación de muestras en el Laboratorio: tierras, plantas, fertilizantes, carnes, piensos y productos lácteos.

4.— Análisis de tierras. Importancia. Determinaciones más importantes e interpretación.

5.— Análisis de aguas para riego. Importancia, determinaciones necesarias e interpretación.

6.— Análisis de fertilizantes. Importancia. Determinaciones más importantes e interpretación.

7.— Análisis foliares. Importancia. Determinaciones más importantes e interpretación.

8.— Análisis de productos de alimentación animal. Importancia. Determinaciones más importantes.

9.— Análisis de leche. Importancia. Determinaciones más importantes e interpretación. Adulteraciones y su detección.

10.— Análisis de productos lácteos: mantequilla, yogur, queso, helados, ... Importancia. Determinaciones más importantes e interpretación. Criterios de calidad.

11.— Análisis de productos cárnicos. Importancia. Determinaciones más importantes e interpretación. Criterios de calidad.

12.— Análisis de mazapanes y turrón. Importancia. Determinaciones más importantes e interpretación según reglamentación del mazapán de Soto de La Rioja.

13.— Análisis de confitería, bollería, pastelería y repostería. Importancia. Determinaciones más importantes e interpretación. Criterios de calidad, especialmente en caramelos y galletas.

14.— Análisis de conservas y semiconservas. Importancia. Determinaciones más importantes.

15.— Análisis de aceites y grasas comestibles. Importancia. Determinaciones más importantes y su interpretación.

16.— Análisis de vinos y bebidas. Importancia. Determinaciones más importantes y su interpretación.

17.— Análisis de huevos. Importancia. Determinaciones más importantes y su interpretación.

18.— Análisis de frutas. Importancia. Determinaciones más importantes y su determinación.

19.— Aguas naturales. Concepto. Toma de muestras. Determinaciones preliminares. Sustancia y criterios químicos indicadores de contaminación. Métodos de cuantificación.

20.— Aguas potables. Concepto. Toma de muestras. Reglamentación técnico-sanitaria para el abastecimiento y control de calidad. Parámetros y caracteres físico-químicos. Métodos de análisis.

21.— Determinación de elementos químicos tóxicos de aguas potables. Requerimientos instrumentales. Exigencias legislativas. Descripción razonada de la metodología por alguna alternativa instrumental.

22.— Aguas residuales. Concepto. Toma de muestras. Exámenes preliminares, físico-químicos. Criterios de contaminación orgánica. Determinaciones más importantes y métodos.

## PARTE IV

1.— Productos fitosanitarios. Criterios de clasificación. Propiedades. Características que determinan la aparición de residuos en alimentos.

2.— Toxicidad de los plaguicidas. Diferentes parámetros a considerar. Límite máximo de residuos. Legislación actual.

3.— Insecticidas organoclorados. Mecanismo de acción. Metabolismo. Ventajas e inconvenientes de su utilización en comparación con otros insecticidas. Análisis de sus residuos: descripción razonada de metodología.

4.— Insecticidas organofosforados. Mecanismo de acción. Metabolismo. Ventajas e inconvenientes de su utilización en comparación con otros insecticidas. Análisis de sus residuos: descripción razonada de la metodología.

5.— Carbamatos. Mecanismo de acción. Metabolismo. Ventajas e inconvenientes de su utilización en comparación con otros insecticidas. Análisis de sus residuos: descripción razonada de la metodología.

6.— Herbicidas. Mecanismo de acción. Metabolismo. Ventajas e inconvenientes de su utilización en comparación con otros insecticidas. Análisis de sus residuos: descripción razonada de la metodología.

7.— Fungicidas. Mecanismo de acción. Metabolismo. Ventajas e inconvenientes de su utilización en comparación con otros insecticidas. Análisis de sus residuos: descripción razonada de la metodología.

8.— Criterios de elección de las técnicas de análisis de residuos de productos fitosanitarios.

9.— Productos zoonosarios. Clasificación. Propiedades y metabolitos más importantes en relación con el análisis de sus residuos. Legislación nacional y comunitaria.