

## ANEXO XVI

### PLAZA: TÉCNICO/A ESPECIALISTA EN LABORATORIO (SUBGRUPO C1)

#### TEMARIO GENERAL (8 TEMAS)

**Tema 1.** La Constitución Española de 1978: Estructura. La reforma de la Constitución.

**Tema 2.** Derechos y deberes fundamentales.– Su garantía y suspensión.

**Tema 3.** La Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos laborales: Derechos y obligaciones. Servicios de Prevención. Consulta y participación de los trabajadores. La Ley 12/2010, de 18 de noviembre, de Igualdad entre Mujeres y Hombres de Castilla-La Mancha.

**Tema 4.** La provincia. La organización provincial: las Diputaciones. Organización, funcionamiento y competencia de las Diputaciones Provinciales. Otras entidades Locales.

**Tema 5.** La ley 19/2013, de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno.

**Tema 6.** Ley 4/2011, de 10 de marzo, de empleo público de Castilla-la Mancha: El Personal al servicio de las Administraciones Públicas de Castilla-La Mancha. Acceso al empleo público y pérdida de la relación de servicio.

**Tema 7.** El Acuerdo Regulador de las Condiciones de Trabajo de los Empleados Públicos de la Diputación de Toledo y sus Organismos Autónomos.

**Tema 8.** La Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos. Principios de la protección de datos. Derechos de las personas. Infracciones y sanciones.

#### TEMARIO ESPECÍFICO (32 TEMAS)

**Tema 1.** La Norma UNE\_EN ISO/IEC 17025. Principios fundamentales. Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo. La Entidad Nacional de Acreditación (ENAC).

**Tema 2.** Procedimiento y mantenimiento de la Acreditación de laboratorios. Política de calidad. Manual de calidad y Procedimientos normalizados de trabajo.

**Tema 3.** Auditorías. Tipos de auditorías: internas y externas. Desviaciones, clasificaciones y tratamiento. Trabajos no conformes.

**Tema 4.** Evaluación de los ensayos. Controles de calidad internos y externos. Gráficos de control: tipos y aplicaciones.

**Tema 5.** Materiales de referencia. Tipos de material de control. Usos en laboratorios de análisis.

**Tema 6.** Calibración, verificación y mantenimiento de equipos. Planes y programas aplicables.

**Tema 7.** Ensayos de intercomparación. Tipos de tratamiento estadístico. Veracidad y precisión.

**Tema 8.** Normativa de seguridad e higiene en el trabajo aplicada a los Laboratorios agroalimentarios.

**Tema 9.** Manipulación de productos químicos. Fichas de seguridad. Residuos generados en laboratorios agroalimentarios. Clasificación de residuos. Gestión de los mismos. Impacto medioambiental.

**Tema 10.** Técnicas básicas de laboratorio. Preparación de disoluciones. Tanto por ciento(p/v) Normalidad.

**Tema 11.** Métodos de separación. Cristalización. Precipitación. Destilación. Filtración. Evaporación. Deseccación. Centrifugación. Extracción. Técnicas de extracción aplicadas a la preparación de muestras.

**Tema 12.** Gravimetrías y volumetrías. Tipos. Expresión de resultados. Aplicaciones a los análisis bromatológicos.

**Tema 13.** Potenciometría. Fundamento. Electroodos. Aplicaciones a los análisis bromatológicos.

**Tema 14.** Espectrofotometría de ultravioleta visible. Fundamentos teóricos. Recta de calibrado. Aplicaciones a los análisis bromatológicos.

**Tema 15.** Espectrofotometría de absorción atómica. Otras técnicas para la determinación de metales.

**Tema 16.** Cromatografía de gases. Fundamento teórico. Instrumentación. Aplicaciones.

**Tema 17.** Cromatografía de líquidos. Fundamento teórico. Instrumentación. Aplicaciones.

**Tema 18.** Composición de alimentos. Sustancias nitrogenadas. Propiedades generales. Métodos de análisis.

**Tema 19.** Composición de alimentos. Sustancias lipídicas. Propiedades generales. Métodos de análisis.

**Tema 20.** Composición de alimentos. Carbohidratos y Azúcares. Propiedades generales. Métodos de análisis.

**Tema 21.** Microbiología aplicada al análisis de productos agroalimentarios.

**Tema 22.** Etiquetado nutricional. Reglamento (UE) nº 1169/2011. Información alimentaria facilitada al consumidor.

**Tema 23.** Carne y productos cárnicos. Composición. Normas de calidad. Determinaciones analíticas.

**Tema 24.** Leche y productos lácteos. Composición. Normas de calidad. Determinaciones analíticas.

**Tema 25.** Aceites. Clasificación. Composición. Criterios de calidad. Criterios de pureza.

**Tema 26.** Cereales y harinas. Composición. Determinaciones analíticas.

**Tema 27.** Turrone y mazapanes. Calidades. Determinaciones analíticas.

**Tema 28.** Aguas de consumo público. R.D. 140/2003 por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo. Control en el grifo del consumidor.

**Tema 29.** Aguas de Riego Determinación de Calcio, Magnesio y Dureza del agua.

**Tema 30.** Aguas de piscina. R.D. 742/2013 por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios del agua. Determinación de cloro y pH.

**Tema 31.** Piensos y sus materias primas. Composición. Determinaciones analíticas.

**Tema 32.** Productos fertilizantes. Composición. Clasificación. Determinaciones analíticas.