

ANEXO V

PLAZA: TÉCNICO GRADO MEDIO-LABORATORIO

TEMARIO GENERAL –12 TEMAS –

Tema 1. La Constitución Española de 1978: Estructura. La reforma de la Constitución. Derechos y deberes fundamentales. Su garantía y suspensión.

Tema 2. Ley 40/2015, de 1 de octubre, del Régimen Jurídico del Sector Público: Los órganos de las Administraciones Públicas. Administración General del Estado. Relaciones interadministrativas.

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. Régimen Local Español. Concepto de la Administración Local. Principios constitucionales y regulación jurídica.

Tema 5. La provincia. La organización provincial: las Diputaciones. Organización, funcionamiento y competencia de las Diputaciones Provinciales. Otras entidades Locales.

Tema 6. La ley 19/2013, de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno.

Tema 7. Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantías de los derechos digitales.

Tema 8. Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas: Disposiciones Generales. Los interesados en el procedimiento. Actividad de las Administraciones Públicas: Normas generales de actuación. Términos y plazos.

Tema 9. Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas: El procedimiento administrativo común: Derechos del interesado; Iniciación; Ordenación; Instrucción Finalización y Ejecución. Especialidades en los procedimientos de naturaleza sancionadora y de responsabilidad patrimonial. Tramitación simplificada del procedimiento administrativo común.

Tema 10. 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 11. Ley 4/2011, de 10 de marzo, de empleo público de Castilla-La Mancha: Derechos y deberes. Situaciones administrativas

Tema 12. El Acuerdo Regulator de las Condiciones de Trabajo de los Empleados Públicos de la Diputación de Toledo y sus Organismos Autónomos.

TEMARIO ESPECÍFICO 48 TEMAS

Tema 1. Norma ISO/IEC 17025: 2017: Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración.

Tema 2. Organización y estructura de la Gestión de la calidad en los laboratorios.

Tema 3. Calibración de equipos en laboratorios de ensayo: Diferencias entre calibración, verificación y ajustes.

Tema 4. Calibración de instrumentos de pesaje en laboratorios de ensayo: Balanzas, granatarios. Patrones. Corrección e incertidumbre.

Tema 5. Calibración de pH metros: Tipos de electrodos. Ajustes. Verificación.

Tema 6. Calibración y caracterización de equipos térmicos en el laboratorio de ensayo: Baños, estufas, muflas, frigoríficos y congeladores.

Tema 7. Patrones y materiales de referencia, trazabilidad. Utilización de Materiales de control de calidad.

Tema 8. Registro, etiquetado y control de reactivos utilizados en un laboratorio físico químico y microbiológico.

Tema 9. Auditorías. Desviaciones: clasificación y tratamiento.

Tema 10. Equipamiento del laboratorio. Fichas y etiquetas de equipos.

Tema 11. Mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos del laboratorio.

Tema 12. Registros técnicos de las actividades de los laboratorios de ensayo, según la Norma ISO/ IEC 17025: 2017.

Tema 13. Aseguramiento de la validez de los resultados. Plan de evaluación de calidad de los ensayos. Gráficos de control.

Tema 14. Conceptos básicos en la validación de métodos analíticos: Estimación de la precisión (repetibilidad y reproducibilidad), selectividad y especificidad, exactitud, límites de detección y cuantificación.

Tema 15. Contenido de los informes de ensayo conforme a requisitos de la Norma ISO/IEC 17025: 2017. Registros comunes y específicos a consignar.

Tema 16. Volumetrías. Tipos: Acido base, redox (yodometría y permanganatometría). Valoración de las disoluciones normalizadas. Aplicación a la determinación de Calcio y Magnesio en aguas

Tema 17. Determinaciones potenciométricas: Aplicación a la determinación de ión Cloruro en aguas mediante electrodos selectivos. Verificación del electrodo.

Tema 18. Determinación de Nitrógeno Kjeldahl en alimentos: Fundamento y procesos del método. Verificación de la digestión. Verificación de la destilación. Influencia de la matriz.

Tema 19. Espectrofotometría ultravioleta visible: Fundamentos teóricos. Aplicaciones en el análisis de aguas.

Tema 20. Espectrofotometría de absorción atómica: Aplicaciones en la determinación de metales en aguas y alimentos.

Tema 21. Cromatografía de gases: Modos de inyección. Sistemas de detección. Modos de cuantificación. Aplicación a la caracterización de los ácidos grasos de un aceite ó una grasa.

Tema 22. Cromatografía líquida: Fundamentos. Componentes básicos de los equipos. Sistemas de detección. Aplicaciones en la determinación de conservantes de alimentos.

Tema 23. Técnicas microscópicas. Exámenes en fresco y técnicas de tinción.

Tema 24. Análisis microbiológico: Requisitos generales para el análisis. Preparación, producción y conservación de los medios de cultivo.

Tema 25. Análisis microbiológico: Preparación de las muestras de ensayo, suspensión inicial y diluciones decimales para su examen microbiológico.

Tema 26. Análisis microbiológico: Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Criterios de seguridad alimentaria y criterios de higiene de los procesos.

Tema 27. Control de calidad de los análisis en microbiología. Control y verificación de la calidad microbiológica. Conceptos generales.

Tema 28. La seguridad en el laboratorio químico y microbiológico. Tratamiento de residuos generados en laboratorios agroalimentarios.

Tema 29. Manipulación de productos químicos. Almacenamiento y clasificación de productos. Fichas de seguridad. Principios generales de prevención de riesgos.

Tema 30. Parámetros del laboratorio en el análisis del suelo, tipos de suelo según textura, conductividad, pH y porcentaje de sodio intercambiable. Métodos de análisis.

Tema 31. Suelos: Determinación de materia orgánica oxidable. Determinación de Fósforo soluble. Determinación de metales.

Tema 32. Fertilizantes. Principales tipos y sus características. Normativa básica en materia de fertilizantes. Real Decreto 506/2013 y su modificación Real Decreto 999/2017

Tema 33. Determinación del contenido en Nitrógeno, Fósforo y Potasio en fertilizantes.

Tema 34. Análisis de metales en correctores y piensos.

Tema 35. Pienso simples y compuestos. Determinación de fibra bruta, fibra neutro detergente y fibra ácido detergente.

Tema 36. Reglamento (UE) nº 1169/2011 que establece la información alimentaria al consumidor. Etiquetado nutricional de los productos alimenticios.

Tema 37. Determinaciones analíticas generales para el análisis nutricional de alimentos.

Tema 38. Carne y productos cárnicos. Normas de calidad. Determinaciones analíticas: Hidroxiprolina y relación colágeno/proteína

Tema 39. Jamón serrano. Especialidad Tradicional garantizada (ETG). Requisitos y control de las características específicas. Índice de secado, salinidad y contenido acuoso máximo.

Tema 40. Leche líquida y en polvo. Preparados lácteos. Determinación de extracto seco, proteína y grasa.

Tema 41. Quesos. Determinación del contenido de sal

Tema 42. Harinas de cereales. Determinaciones a realizar para la clasificación de las harinas de trigo en función de su calidad panadera.

Tema 43. R.D. 140/2003 Criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano. Parámetros indicadores de calidad

Tema 44. Aguas destinadas al consumo humano. Autocontrol y vigilancia sanitaria Determinaciones analíticas en el grifo del consumidor

Tema 45. Aguas destinadas al consumo humano. Parámetros a controlar que puedan suponer un riesgo para la salud de los consumidores.

Tema 46. Decreto 72/2017 por el que se establecen las condiciones higiénico sanitarias de las piscinas en Castilla-La Mancha.

Tema 47. Aguas de piscinas: Parámetros indicadores de la calidad del agua en los vasos. Análisis y control.

Tema 48. Aguas de riego. Principales indicadores para evaluar su calidad.