

ANEXO

BASES ESPECÍFICAS POR LAS QUE SE REGIRÁ LA CONVOCATORIA DE PRUEBAS SELECTIVAS PARA PROVEER, POR TURNO LIBRE, PLAZAS DE PERSONAL FUNCIONARIO DE CARRERA DE VETERINARIO/A DEL AYUNTAMIENTO DE MADRID

PRIMERA.- Ámbito de aplicación.

La realización de las pruebas selectivas convocadas para proveer, por turno libre, plazas de personal funcionario de carrera de Veterinario/a del Ayuntamiento de Madrid, se ajustará a lo establecido en las bases generales que rigen los procesos de selección, por turno libre, de personal funcionario de carrera del Ayuntamiento de Madrid (en adelante, bases generales), aprobadas por Resolución de 28 de enero de 2026 del Director General de Planificación de Recursos Humanos (BOAM núm. 10.055, de 30 de enero de 2026), así como a lo dispuesto en las presentes bases específicas.

El órgano de selección deberá ajustarse al calendario establecido para la celebración de los ejercicios por el órgano competente en materia de selección/la Comisión permanente de selección.

SEGUNDA.- Características de las plazas.

Las plazas convocadas corresponden al Grupo A, Subgrupo A1, de los establecidos en el artículo 76 del texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, aprobado por Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, en relación con su disposición transitoria tercera, y están encuadradas en la Escala de Administración Especial, Subescala Técnica, Categoría Veterinario/a del Ayuntamiento de Madrid.

TERCERA.- Requisitos de los/las aspirantes.

3.1. Requisitos del turno libre.

Los/las aspirantes que concurren por el turno libre, además de reunir los requisitos exigidos en el apartado 4.1 de las bases generales, deberán estar en posesión del título de Grado en Veterinaria o el título que habilite para el ejercicio de esta profesión regulada, o certificación académica que acredite haber realizado y aprobado los estudios completos necesarios para su expedición.

En el caso de titulaciones obtenidas en el extranjero se deberá estar en posesión de la correspondiente homologación o en su caso, el certificado de equivalencia.

3.2. Requisitos para participar por el cupo de reserva para personas con discapacidad.

En el caso de que lo establezca la convocatoria, los/las aspirantes que concurren por el cupo de reserva para personas con discapacidad, además de reunir los requisitos exigidos en el apartado 4.1 de las bases generales y en el apartado 3.1 de estas bases específicas, deberán tener legalmente reconocido un grado de discapacidad igual o superior al 33 por ciento o tener reconocida una pensión de incapacidad permanente en el grado de total para una profesión con funciones distintas a aquella objeto de la convocatoria. Esta circunstancia se acreditará una vez superado el proceso selectivo.

3.3. Los/las aspirantes deberán reunir los requisitos establecidos en estas bases en la fecha de finalización del plazo de presentación de solicitudes y mantenerlos durante todo el proceso selectivo.

CUARTA.- Sistema selectivo.

El sistema selectivo será el de oposición y constará de los siguientes ejercicios:

Primer ejercicio: consistirá en contestar un cuestionario de 120 preguntas que versarán sobre el contenido del programa que figura como Anexo a estas bases.

Con objeto de lograr que el ejercicio sea lo más equitativo posible, en la confección del cuestionario, el presidente del órgano de selección velará porque, con carácter general, haya preguntas de todos los temas del programa, sin perjuicio de que la omisión de preguntas de alguno o algunos de los temas no será causa suficiente para la anulación del ejercicio.

El tiempo para la realización de este ejercicio será de ciento veinte minutos.

A este número de preguntas se añadirán otras nueve preguntas adicionales de reserva incrementándose el tiempo en nueve minutos, para el caso de anulación posterior de alguna de aquéllas.

Los cuestionarios estarán compuestos por preguntas con tres respuestas alternativas, siendo una de ellas la correcta.

Segundo ejercicio: consistirá en un ejercicio compuesto relacionado con las materias de los grupos II, III y IV del programa que figura como Anexo a estas bases, formado por las siguientes partes:

- Desarrollo por escrito de un tema de composición, referido a uno o varios epígrafes de uno o más temas y/o temas completos, que tendrá una duración de dos horas.
- Un supuesto práctico, que tendrá una duración de dos horas.

Asimismo, para el supuesto práctico, los/las aspirantes podrán hacer uso de los textos legales y/o técnicos en soporte papel o de cualquier otro material autorizados por el órgano de selección. Los citados textos legales y/o técnicos podrán ser puestos a su disposición en formato electrónico por el órgano de selección.

El ejercicio será leído posteriormente en sesión pública por el/la aspirante. El órgano de selección podrá abrir un diálogo con el/la opositor/a durante un tiempo máximo de quince minutos, que versará sobre los contenidos expuestos.

El tema de composición se valorará atendiendo a los siguientes porcentajes: 70 por ciento los conocimientos, 15 por ciento la capacidad de pensamiento analítico, 10 por ciento la calidad de la expresión escrita y 5 por ciento la forma de presentación y exposición.

En cuanto al supuesto práctico, se valorará en igual porcentaje la capacidad de pensamiento analítico, así como los conocimientos generales y específicos pertinentemente incorporados a la resolución del supuesto práctico.

QUINTA.- *Calificación del proceso selectivo.*

5.1. Normas generales.

En cada uno de los ejercicios de la oposición se calificará separadamente y por este orden a los/las aspirantes del cupo de reserva para personas con discapacidad y a los/las aspirantes del turno general, con indicación en los listados publicados de aprobados/as.

Los ejercicios serán calificados de cero a diez puntos, siendo eliminados/as aquellos/as aspirantes que no alcancen un mínimo de cinco puntos en cada uno de ellos.

Todas las calificaciones de los ejercicios deberán ser redondeadas al valor del segundo decimal.

El órgano de selección queda facultado para la determinación del nivel mínimo exigido como nota de corte para la obtención de la calificación mínima de cinco puntos que será el mismo con independencia del turno por el que se participe, todo ello de conformidad con el sistema de valoración que se adopte en cada prueba selectiva, garantizando en todo caso la idoneidad de los/las aspirantes seleccionados/as con independencia del turno/cupo por el que se participe.

Con el fin de respetar los principios de publicidad, transparencia, objetividad y seguridad jurídica que deben regir el acceso al empleo público, el órgano de selección deberá dar a conocer a los/las aspirantes, con anterioridad a la realización de las pruebas, los criterios de corrección y valoración de estas que no estén expresamente establecidos en estas bases.

5.2. Calificación de los ejercicios.

Las calificaciones para cada uno de los ejercicios se otorgarán como sigue:

Primer ejercicio: en la calificación de este ejercicio cada pregunta contestada correctamente se valorará en positivo; la pregunta no contestada, es decir, que figuren las tres letras en blanco o con más de una opción de respuesta, no tendrá valoración, y la pregunta con contestación errónea se penalizará con el equivalente a 1/3 del valor de la respuesta correcta.

Segundo ejercicio: tras la lectura pública del ejercicio, se calificará de la siguiente forma:

- Tema de composición: Los/las aspirantes serán puntuados/as por cada miembro del órgano de selección, en una escala entre cero y diez puntos. La calificación parcial otorgada por cada uno de los miembros se sumará y posteriormente, se dividirá entre el número de asistentes del órgano de selección.

Cuando entre dos puntuaciones parciales otorgadas por los miembros del órgano de selección exista una diferencia de tres o más puntos entre las calificaciones máxima y mínima, éstas serán automáticamente excluidas y se hallará la puntuación media entre las calificaciones restantes. En el supuesto en que haya más de dos puntuaciones parciales que se diferencien en tres o más puntos, sólo se eliminará dos calificaciones: la máxima y la mínima. En ningún caso se procederá a la exclusión de las calificaciones extremas cuando al efectuarse dicha exclusión pueda alcanzarse una nota media superior a la que se lograría de computarse la totalidad de las calificaciones.

- Supuesto práctico: Los/las aspirantes serán puntuados/as por cada miembro del órgano de selección, en una escala entre cero y diez puntos. La calificación parcial otorgada por cada uno de los miembros se sumará y posteriormente, se dividirá entre el número de asistentes del órgano de selección.

Cuando entre dos puntuaciones parciales otorgadas por los miembros del órgano de selección exista una diferencia de tres o más puntos entre las calificaciones máxima y mínima, éstas serán automáticamente excluidas y se hallará la puntuación media entre las calificaciones restantes. En el supuesto en que haya más de dos puntuaciones parciales que se diferencien en tres o más puntos, sólo se eliminará dos calificaciones: la máxima y la mínima. En ningún caso se procederá a la exclusión de las calificaciones extremas cuando al efectuarse dicha exclusión pueda alcanzarse una nota media superior a la que se lograría de computarse la totalidad de las calificaciones.

Para superar este ejercicio se tendrá que obtener un mínimo de cinco puntos en cada una de las partes del ejercicio. La calificación final vendrá determinada por la media aritmética de las puntuaciones obtenidas en las dos partes que se integra.

5.3. Calificación definitiva del proceso selectivo.

La calificación definitiva del proceso selectivo vendrá determinada por la suma de las puntuaciones obtenidas en cada uno de los ejercicios de la oposición.

El órgano de selección hará pública la calificación final de los/las aspirantes aprobados/as diferenciando el turno general del cupo reservado para personas con discapacidad, con la puntuación total alcanzada, con indicación de las notas parciales de cada uno de los ejercicios, ordenados de mayor a menor puntuación.

El órgano de selección no podrá aprobar ni declarar que han superado el proceso selectivo un número superior de aspirantes al de plazas convocadas.

En caso de empate, el orden de prelación se establecerá atendiendo a los siguientes criterios: primero, mejor puntuación en el segundo ejercicio; segundo, mejor puntuación en el supuesto práctico del segundo ejercicio; tercero, mejor puntuación en el tema de composición del segundo ejercicio; cuarto, mejor puntuación en el primer ejercicio. En último caso, y de persistir el empate, este se deshará conforme al número obtenido en el sorteo público que tendrá lugar una vez publicada la lista definitiva de aspirantes admitidos/as. El/la aspirante cuyo número de orden en la citada lista coincida con el número obtenido en el sorteo tendrá preferencia en caso de empate, y a continuación los/las aspirantes que tengan asignados los números consecutivos sobre el resto.

SEXTA.- *Presentación de documentos y adjudicación de destinos.*

En el plazo de veinte días naturales, a contar desde el día siguiente a que se haga pública la relación de aprobados/as en el Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid, los/las aspirantes propuestos/as aportarán por medios electrónicos los documentos previstos en la base undécima de las bases generales. La adjudicación de puestos de trabajo a los/las funcionarios/as de nuevo ingreso se efectuará de acuerdo con las peticiones de los/las interesados/as entre los puestos ofertados a los mismos, según el orden obtenido en el proceso selectivo, de acuerdo con la base duodécima de las bases generales.

En el supuesto de producirse un empate entre un/a aspirante de la relación de aprobados/as del turno ordinario y un/a aspirante de la relación de aprobados/as del cupo reservado para personas con discapacidad, a efectos del orden de preferencia para la adjudicación de puestos, se aplicarán los criterios establecidos en la base 5.3. De persistir el empate, tendrá preferencia el/la aspirante del cupo reservado para personas con discapacidad.

SÉPTIMA.- *Nombramiento como funcionario/a de carrera.*

Concluido el proceso selectivo, quienes lo hubieran superado y aporten la documentación acreditativa del cumplimiento de los requisitos exigidos en la convocatoria, serán nombrados/as funcionarios/as de carrera en la forma y plazo previstos en la base decimotercera de las bases generales.

ANEXO
PROGRAMA
GRUPO I

- 1.- La Constitución Española (I): estructura y contenido. Derechos y deberes fundamentales. Su garantía y suspensión.
- 2.- La Constitución Española (II): el Gobierno y la Administración. Relaciones entre el Gobierno y las Cortes Generales. El Poder Judicial.
- 3.- La elaboración de las leyes en la Constitución Española. Tipos de leyes. Disposiciones del Ejecutivo con fuerza de ley. El Reglamento.
- 4.- La Organización territorial del Estado en la Constitución Española: principios generales. La Administración Local. Las Comunidades Autónomas: los Estatutos de Autonomía.
- 5.- La Comunidad de Madrid. Competencias. Organización institucional: la Asamblea de Madrid, el Presidente, el Gobierno.
- 6.- El Municipio. Competencias. La organización de los municipios de régimen común. La organización de los municipios de gran población.
- 7.- La organización política y administrativa del Ayuntamiento de Madrid (I): el Gobierno municipal. El Pleno. El Alcalde. Los Tenientes de Alcalde. La Junta de Gobierno.
- 8.- La organización política y administrativa del Ayuntamiento de Madrid (II): Administración Pública. La Intervención General. La Tesorería. El Tribunal Económico-Administrativo Municipal. Organismo Autónomo Agencia Tributaria Madrid. La Asesoría Jurídica.
- 9.- Reglamento Orgánico del Gobierno y de la Administración del Ayuntamiento de Madrid, de 31 de mayo de 2004 (I): las Áreas de Gobierno y su estructura interna. Órganos superiores de las Áreas de Gobierno; Órganos centrales directivos. Número y denominación de las actuales Áreas de Gobierno.
- 10.- Reglamento Orgánico del Gobierno y de la Administración del Ayuntamiento de Madrid, de 31 de mayo de 2004 (II): los Distritos: Disposiciones Generales. El Concejal Presidente. Estructura administrativa.
- 11.- El personal al servicio de la Administración Pública conforme al Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público: clases de personal. Adquisición y pérdida de la relación de servicio. Situaciones administrativas. Derechos de los empleados públicos. Derecho a la carrera profesional y a la promoción interna. La evaluación del desempeño. Derechos retributivos. Derechos a la jornada de trabajo, permisos y vacaciones. Régimen disciplinario.
- 12.- Ley 39/2015, de 1 de octubre de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas (I): De los actos administrativos.
- 13.- Ley 39/2015, de 1 de octubre de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas (II): De las disposiciones sobre el procedimiento administrativo común.
- 14.- Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público: Disposiciones generales. De los órganos de las Administraciones Públicas: Abstención y recusación. De la responsabilidad patrimonial de las Administraciones Públicas.
- 15.- Real Decreto Legislativo 2/2004, de 5 de marzo, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley Reguladora de las Haciendas Locales: ingresos de derecho público e ingresos de derecho privado. Especial referencia a las tasas. Contribuciones especiales y precios públicos. Impuestos municipales: concepto y clasificación.

16.- Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 (I): principios comunes. Requisitos necesarios para la celebración de los contratos. Actuaciones administrativas. Formas de adjudicación de los contratos. Perfección, formalización y extinción de los contratos.

17.- Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 (II): Contrato de obras. Contrato de concesión de obras. Contrato de concesión de servicios. Contrato de suministro. Contrato de servicios.

18.- Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno: objeto y ámbito subjetivo de aplicación. Ordenanza de Transparencia de la Ciudad de Madrid de 27 de julio de 2016: objeto, ámbito de aplicación y principios generales. El Código de Buenas Prácticas del Ayuntamiento de Madrid.

19.- Ley 31/1995, de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales: Delegados/as de prevención. Comités de seguridad y salud. Especial referencia a la prevención de riesgos laborales del Acuerdo Convenio en vigor sobre condiciones de trabajo comunes al personal funcionario y laboral del Ayuntamiento de Madrid y de sus Organismos Autónomos. Representación de los empleados públicos.

20.- Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres: objeto y ámbito de la ley. El principio de igualdad y la tutela contra la discriminación. Ley 4/2023, de 28 de febrero, para la igualdad real y efectiva de las personas trans y para la garantía de los derechos de las personas LGTBI: objeto, ámbito de aplicación y definiciones. El Plan de Igualdad entre mujeres y hombres del Ayuntamiento de Madrid y sus Organismos Autónomos en vigor: ámbito municipal; estructura; objetivo general; líneas de intervención y objetivos específicos.

GRUPO II

21.- El libro blanco de la seguridad alimentaria. Evolución del marco jurídico de la seguridad alimentaria. La Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria de la Comisión Europea. La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria: Estructura y funciones. La Oficina Alimentaria y Veterinaria. La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

22.- El Reglamento (CE) nº 178/2002: Principios de la legislación en materia de seguridad alimentaria. Trazabilidad. Crisis alimentarias. Redes de alerta alimentarias comunitarias y nacionales. Principios de funcionamiento.

23.- Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad. Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública. Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Ley 28/2015, de 30 de julio, de defensa de la Calidad Alimentaria.

24.- Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local y Ley 27/2013, de 27 de diciembre, de racionalización y sostenibilidad de la Administración Local. Concepto de salubridad pública. La Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid. Competencias sanitarias del Estado, Comunidades Autónomas y Entidades Locales.

25.- El Ayuntamiento de Madrid y su organización en materia de salud pública: Madrid Salud. Departamentos de Salud de los Distritos: estructura y funciones.

26.- Texto Refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias. Ley de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid y reglamento que la desarrolla. El derecho de los consumidores a la protección de su salud y seguridad. Seguridad general de los productos. Competencia de las Corporaciones Locales en la defensa de los consumidores. El Ayuntamiento de Madrid y su organización en materia de consumo. Instituto Municipal de Consumo. Ordenanza de Consumo de la Ciudad de Madrid.

27.- Requisitos generales de higiene aplicables a la producción primaria y operaciones conexas. Requisitos generales de higiene aplicables a los operadores de empresas alimentarias.

28.- Controles oficiales y otras actividades oficiales para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos en la Unión Europea y en España. El reglamento UE 2017/625: reglamentos delegados y de ejecución. Normas generales sobre los controles oficiales. La planificación y los métodos y técnicas de control oficial. Programas comunitarios coordinados de control oficial. Planes nacionales plurianuales integrados de control oficial.

29.- Técnicas de control oficial. Procedimiento general de inspección. Actas de inspección. Auditorías del sistema de autocontrol. Medidas adoptadas con motivo de los controles oficiales. El principio de cautela. Medidas provisionales de gestión del riesgo y medidas cautelares.

30.- Comercio exterior: Productos sometidos a control sanitario en frontera. Concepto de tránsito, reimportación, rechazo y despacho a libre práctica. Sistema Informático Veterinario Integrado (TRACES NT). Certificaciones veterinarias para la exportación

31.- Laboratorios oficiales para el control oficial de alimentos, requisitos para su designación y obligaciones. Laboratorios de referencia nacionales y europeos, requisitos para su designación, responsabilidades y tareas. Acreditación de laboratorios que realizan análisis de alimentos. El procedimiento de toma de muestras de control oficial. Muestreo de alimentos puestos a la venta por medios a distancia. Criterios de seguridad alimentaria y de higiene de los procesos.

32.- Técnicas instrumentales aplicables en los laboratorios de ensayo para el análisis de alimentos y aguas (cromatografía, espectrofotometría, PCR): fundamentos y aplicación en el análisis de alimentos

33.- Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria en las empresas del sector alimentario: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). Guías de prácticas correctas de higiene. Criterios de flexibilidad para su aplicación. Auditoría de los Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria. Normas UNE-EN ISO 9001; ISO 22000. Estándares del sector agroalimentario. BRC, IFS y Global - GAP. Criterios generales para el funcionamiento de los diferentes organismos que realicen la inspección Norma UNE-EN ISO 17020.

34.- Medios de intervención urbanística municipal y procedimientos para su tramitación: Licencias y Declaraciones Responsables Urbanísticas del Ayuntamiento de Madrid. Entidades colaboradoras urbanísticas. La Agencia de Actividades.

35.- La Red de Mercados Centrales: Origen y evolución. La Unidad Alimentaria de Mercamadrid. Prestación de servicios y funcionamiento de los Mercados Centrales de Pescado, y Frutas y Verduras. Competencias de las distintas administraciones en el ámbito del control oficial.

36.- Comercio Agrupado. Mercados Municipales. La venta ambulante. Dinamización de actividades comerciales en dominio público. Normativa reguladora. Comercio minorista de la alimentación: normativa estatal, autonómica y local que lo regulan. Ley de Comercio Interior de la Comunidad de Madrid.

37.- Sistemas de abastecimiento de aguas de consumo público. Vigilancia sanitaria de los abastecimientos y de la calidad de las aguas de consumo y en la industria alimentaria. Control de agua de consumo en grifo. El sistema de información Nacional de Agua de Consumo. Aguas envasadas. Control oficial.

38.- Conservación de los alimentos: Clasificación y Métodos. Alimentos ultracongelados. Tratamiento con altas presiones. Alimentos irradiados. Conceptos y utilización. Riesgos biológicos asociados a prácticas incorrectas en los métodos de conservación. Legislación y control oficial.

39.- Almacenamiento y transporte de alimentos frigorífico y no frigorífico. Legislación.

40.- Registro Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. Autorizaciones sanitarias. Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

41.- Información alimentaria suministrada al consumidor: El Reglamento UE 1169/2011 de 25 de octubre. Sustancias o productos que causan alergias e intolerancias alimentarias. Etiquetado nutricional. Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos. Información alimentaria en alimentos que se presentan sin envasar al consumidor final o envasados a petición del comprador en el comercio al por menor. Control oficial.

42.- Principios del procedimiento Sancionador: Legalidad, tipicidad, responsabilidad, proporcionalidad. Calificación de las infracciones. Reiteración y reincidencia. Sanciones accesorias y multas coercitivas. Órganos competentes por razón de territorio y materia. Inhibición de expedientes sancionadores.

43.- Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid: Disposiciones generales. Régimen sancionador. Contenido y aspectos objeto de regulación.

44.- Animales-plaga y vectores: Importancia en la salud pública. Principales patógenos y enfermedades de interés vectorial. Gestión Integrada de plagas/vectores. Catálogo de especies invasoras. Control de las poblaciones animales en grandes ciudades: factores ambientales predisponentes. Seguridad personal y ambiental en operaciones de inspección/control de vectores. Normativa aplicable. Otras normas y recomendaciones de carácter internacional.

45.- Biocidas: Registros. Tipos de biocidas. Sistemas de aplicación y normas de seguridad. Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización. Técnicas y procedimientos. Toxicología y seguridad química ambiental. Servicios de Control de Plagas. Real Decreto 830/2010, de 25 de junio, por el que se establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas. Registro Oficial de establecimientos y servicios biocidas.

46.- Medicamentos veterinarios. La Agencia Europea del Medicamento: Organización de la evaluación y el seguimiento. Autorización, registro y valoración de medicamentos veterinarios. La Agencia Española del Medicamento y Productos sanitarios.

47.- Normativa del Ayuntamiento de Madrid en materia de tenencia y protección de animales. Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid. Ley 7/2023 de 28 de marzo, de protección de los derechos y el bienestar de los animales. Identificación de animales de compañía. Desplazamientos de animales de compañía con y sin ánimo comercial.

48.- Registro de centros de animales de compañía. Centros de venta, de tratamiento higiénico y sanitario. Centros municipales de recogida de animales. Gestión de colonias felinas. Legislación y control.

49.- Animales potencialmente peligrosos. Normativa estatal y autonómica. Registro de animales potencialmente peligrosos. Competencias municipales y actuación de los técnicos veterinarios.

50.- Evaluación clínica de animales de compañía y de trabajo (perros, gatos, caballos). Abordaje y manejo de las principales patologías, tanto desde la perspectiva individual como en los centros de acogida y otras colectividades animales.

51.- Registro de explotaciones ganaderas. Registro de Identificación Individual de Animales RIIA. Registro de Movimiento REMO. Sistema Integral de Trazabilidad Animal.

GRUPO III

52.- La carne de ungulados: Caracteres anatómicos, composición química y valor nutritivo. Obtención, despiece y clasificación comercial. Etiquetado y trazabilidad específicos. Denominaciones de venta. Etiquetado de despojos, recortes y carne no incluida en la canal. Control oficial.

53.- Medidas de higiene y de control oficial en mataderos y salas de despiece. Marcado sanitario. El comercio al por menor de la carne fresca y sus derivados. Autorizaciones. Etiquetado de la carne en el comercio al por menor. Gestión de Material Específico de Riesgo (MER) y su etiquetado específico.

54.- Normas sanitarias aplicables a los subproductos de origen animal no destinados a consumo humano. Categorización. Transporte. Tratamiento y controles. Legislación.

55.- Carnes de aves de corral y conejos. Carne de caza de cría y caza silvestre. Control de carne de espectáculos taurinos y matanzas domiciliarias. Medidas de higiene y control oficial. Etiquetado específico. Control oficial.

56.- Carne picada, preparados y productos cárnicos. Diferenciación de derivados cárnicos. Principales problemas en el uso de aditivos. Productos tradicionales artesanales en la Comunidad de Madrid. Etiquetado específico. Legislación. Métodos para el análisis microbiológico y evaluación de la calidad.

57.- Normas específicas de higiene en la producción de leche cruda, leches conservadas y productos lácteos. Riesgos asociados a la producción y comercialización. Marcado de identificación y etiquetado. Control oficial.

58.- Normas específicas de higiene de Natas, mantequillas: tipos, caracteres y composición. Normas específicas de higiene de Helados: tipos, caracteres y composición. Riesgos asociados. Legislación.

59.- Normas específicas de higiene de Yogur: tipos, caracteres y composición. Riesgos asociados. Normas específicas de higiene de Quesos: tipos, caracteres y composición. Riesgos asociados. Legislación.

60.- Alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad. Requisitos generales de composición y etiquetado. Productos destinados a regímenes dietéticos y usos médicos especiales. Complementos alimenticios. Legislación.

61.- Nuevos alimentos: Procedimiento de autorización, control oficial y normativa de referencia. Uso de insectos en alimentación humana: riesgos asociados y autorización. Organismos modificados genéticamente: Concepto y características. Problemática asociada a su utilización. Control oficial.

62.- Producción y comercialización de alimentos ecológicos. Etiquetado y Legislación. La agricultura ecológica, urbana, sostenible y de proximidad. El aprovechamiento de excedentes alimentarios. Análisis de peligros en las donaciones de alimentos.

63.- Pescado: Características, composición y valor nutritivo. Clasificación y diferenciación de las principales especies comestibles que abastecen el mercado.

64.- Normas específicas de higiene en la captura, clasificación y manipulación de productos de la pesca. Buques factoría y congeladores. Centros de primera venta, lonjas y mercados mayoristas. Trazabilidad de productos pesqueros. Etiquetado específico. Control oficial.

65.- Condiciones de comercialización del pescado. Criterios sensoriales para establecer la frescura y vida útil. Control y efectos de la temperatura en la conservación del pescado. Productos de la pesca frescos y transformados. Uso de aromas y aditivos. Principales riesgos asociados al consumo de pescado. Parásitos más frecuentes. Normativa de aplicación.

66.- Moluscos y crustáceos: Clasificación y principales especies comestibles. Control de calidad y salubridad de los moluscos y crustáceos. Riesgos sanitarios asociados al consumo de moluscos y crustáceos. Control oficial.

67.- Huevos y ovoproductos: Riesgos asociados a su producción y comercialización. Control oficial. Legislación.

68.- Frutas, verduras y hortalizas: Registro de la producción primaria. Normas de higiene y riesgos asociados a la producción primaria y a la comercialización. Marcado e identificación de frutas y hortalizas. Guías de prácticas correctas de higiene en el sector hortofrutícola. Alteraciones y contaminaciones postcosecha. Vegetales procesados: bebidas vegetales, frutas troceadas y productos vegetales de cuarta gama. Control oficial.

69.- Hongos y setas comestibles: principales especies comestibles y venenosas. Condiciones sanitarias para su comercialización. Riesgos asociados a su consumo. Etiquetado y presentación. Legislación.

70.- Normas específicas de higiene de otros productos de origen animal: Miel y otros productos apícolas: Composición y valor nutritivo. Riesgos asociados a su producción y comercialización. Caracoles, Ancas de rana. Legislación.

71.- Contaminación abiótica de los alimentos. Plan Nacional de investigación de Residuos. Control oficial.

72.- Aditivos empleados en alimentación: Clasificación. Efectos tecnológicos. Ingesta diaria admisible y riesgos asociados a su utilización. Legislación.

73.- El sector de la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria. Riesgos asociados a los mismos. Medidas de prevención y control en la empresa alimentaria respecto a sustancias o productos que causan alergias e intolerancias alimentarias. Control oficial.

74.- Brotes de enfermedades de transmisión alimentaria: principales causas y factores contribuyentes. Investigación de brotes. Planes para su prevención. Problemas emergentes.

75.- Materiales que entran en contacto con los alimentos. Condiciones que deben reunir. Control oficial. Legislación.

76.- Higiene y control sanitario del ambiente interior: Diseño y mantenimiento de edificios y equipos en relación con la salud pública. Control de la calidad del aire interior en prevención de SARS COV 2. Vigilancia, control y microbiología de los sistemas de agua sanitaria y climatización. Agua regenerada. Legionelosis. Control oficial.

GRUPO IV

77.- Epidemiología: Conceptos generales. La medición en epidemiología. Medidas de frecuencia. Medidas de asociación. Medidas de impacto. Vigilancia epidemiológica. Red Nacional de vigilancia epidemiológica. Enfermedades de declaración obligatoria. Enfermedades emergentes: concepto, tipos e implicaciones en salud pública.

78.- Zoonosis no alimentarias: Clasificación. Conceptos y tipos de transmisión. Identificación de los factores de riesgo. Importancia en la salud pública. Ley de Sanidad Animal. Vigilancia de zoonosis y agentes zoonóticos y programas de lucha contra las principales zoonosis no alimentarias. Legislación.

79.- Tuberculosis y Brucelosis: Etiología, epizootiología y diagnóstico. Política sanitaria y medidas de control.

80.- Salmonelosis: Etiología, estudio epizootiológico y zoonótico. Política sanitaria y medidas de control. Legislación. Campilobacteriosis. Etiología, epizootiología y diagnóstico. Política sanitaria y medidas de control.

81.- Rabia: Etiología, ciclos de transmisión y diagnóstico. Plan de contingencia para el control de la rabia. Campañas de vacunación.

82.- Encefalopatías espongiformes transmisibles (EET): Etiología y epidemiología. Política sanitaria y medidas de control. Programa integral coordinado de vigilancia y control.

83.- Leishmaniosis y Tularemia: Etiología, estudio epizootiológico y zoonótico. Política sanitaria y medidas de control.

84.- Leptospirosis y Listeriosis: Etiología, estudio epizootiológico y zoonótico. Política sanitaria y medidas de control.

85.- Enfermedades transmitidas por vectores: Rickettsiosis. Enfermedad de Lyme. Fiebres hemorrágicas. Impacto del clima en la ecología de las garrapatas y su relación con la transmisión de patógenos. Arbovirus y otros agentes emergentes. Medidas de control.

86.- Teniosis. Cisticercosis. Hidatidosis. Toxoplasmosis: Etiología, estudio epizootiológico y zoonótico. Medidas de control.

87.- Triquinosis: Etiología, estudio epizootiológico y zoonótico. Política sanitaria y medidas de control oficial.

88.- Sarnas y dermatomicosis: Etiología, estudio epizootiológico y zoonótico. Medidas de control. Psitacosis: Etiología, estudio epizootiológico y zoonótico. Medidas de control.

89.- Virus influenza: Interés en Salud Pública. Etiología, epizootiología y diagnóstico. Política sanitaria y medidas de control.

90.- Fundamento y aplicaciones de las técnicas de análisis de enfermedades transmisibles al hombre: Técnicas parasitológicas, inmunológicas y técnicas genético-moleculares. Control de calidad.