



PROGRAMA TÉCNICO SUPERIOR (FARMACIA) AYUNTAMIENTO DE MADRID

GRUPO I

- 1.- La Constitución española de 1978 (I): estructura y contenido. Derechos y deberes fundamentales. Su garantía y suspensión.
- 2.- La Constitución española de 1978 (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 de 1978. Tipos de leyes. Disposiciones del Ejecutivo con fuerza de ley. El Reglamento.
- 4.- La Organización territorial del Estado en la Constitución: 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 (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 (II): los Distritos: Disposiciones Generales. El Concejal Presidente. Estructura administrativa.
- 11.- El personal al servicio de la Administración Pública según el Texto Refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, aprobado por el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre: clases. Adquisición y pérdida de la condición de funcionario. 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.- Contratos del Sector Público (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.- Contratos del Sector Público (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 Administrativas 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. El Plan de Igualdad entre mujeres y hombres del Ayuntamiento de Madrid y sus Organismos Autónomos: ámbito municipal; principios rectores; estructura del Plan de Igualdad.

GRUPO II

1.- Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad. Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública. Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid. Competencias sanitarias del Estado, Comunidades Autónomas y Entidades Locales.

2.- 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. Competencias de los municipios relativas a la salubridad pública. Concepto de salubridad pública.

3.- El Ayuntamiento de Madrid y su organización en materia de salud pública y consumo: Madrid Salud. Distritos.

4.- Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios. Ley 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid. Decreto 1/2010, de 14 de enero, del Consejo de Gobierno, por el que se aprueba el

Reglamento de la Ley 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid. El derecho de los consumidores a la protección de su salud y seguridad. Competencia de las Corporaciones Locales en la defensa de los consumidores.

5.- 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.

6.- La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria. Estructura y funciones. El Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria: principios de la legislación en materia de seguridad alimentaria. Trazabilidad. Crisis alimentarias. Redes de alerta. Principios de funcionamiento.

7.- Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria. Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Seguridad general de los productos. Normativa aplicable.

8.- Controles oficiales en los productos alimenticios en la Unión Europea y en España: auditorías e inspecciones. Criterios para la realización de las auditorías con arreglo a la legislación comunitaria. Programas comunitarios coordinados de control oficial. Planes nacionales plurianuales integrados de control oficial.

9.- Metodología de la inspección higiénico-sanitaria. Actuación inspectora. Levantamiento de actas. Medidas adoptadas ante incumplimientos. Medidas provisionales y cautelares. Suspensiones de actividad.

10.- El Procedimiento Sancionador. Calificación de las infracciones. Reiteración y reincidencia. Medidas provisionales y cautelares. Órganos competentes. Normativa aplicable.

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

12.- 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 9001:2000; ISO 22000: 2018.

13.- 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.

14.- Ordenanza Municipal de Tramitación de Licencias Urbanísticas y Ordenanza para la apertura de actividades económicas en la ciudad de Madrid. Entidades colaboradoras urbanísticas. La Agencia de Actividades. Competencias y contenido de los informes técnicos sanitarios.

- 15.- Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid: Disposiciones generales. Régimen sancionador. Contenido y aspectos objeto de regulación.
- 16.- Establecimientos de Estética y Gimnasios: peluquerías, centros de estética y fotodepilación. Centros de bronceado. Riesgos para la salud y requisitos de la actividad. Normativa aplicable.
- 17.- Prácticas de tatuaje, piercing y micropigmentación. Riesgos para la salud y requisitos de la actividad. Normativa aplicable.
- 18.- Centros Infantiles: Escuelas Infantiles de primer ciclo, centros de cuidado infantil y centros de recreo. Riesgos para la salud y seguridad de los menores. Requisitos de funcionamiento. Normativa aplicable.
- 19.- Sanidad mortuoria: establecimientos funerarios, requisitos y control. Cementerios: competencias municipales. Normativa aplicable.
- 20.- Insalubridad: condiciones de higiene en inmuebles y entorno urbano por acúmulo de residuos, deficiencias estructurales y proliferación de vectores. Control y normativa de aplicación. Infravivienda; características y definición.
- 21.- Animales-plaga y vectores: importancia en la salud pública. Principales patógenos y enfermedades de interés vectorial. Gestión Integrada de plagas/vectores. Catálogo de especies potencialmente plaga. Sistemas de predicción y prevención de riesgos.
- 22.- Factores ambientales predisponentes a la aparición de plagas. Seguridad personal y ambiental en operaciones de inspección/control de vectores. Normativa aplicable. Otras normas y recomendaciones de carácter internacional.
- 23.- Biocidas: normativa aplicable relativa a su registro y utilización. Tipos de biocidas. Sistemas de aplicación y normas de seguridad. Toxicología y seguridad química ambiental.
- 24.- Salud Ambiental: conceptos básicos. Riesgos ambientales sobre la salud. Competencias de las distintas Administraciones Públicas. Normativa aplicable.
- 25.- Aguas de abastecimiento: 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. Sistema de Información Nacional de Aguas de Consumo (SINAC). Normativa de aplicación. Red de agua regenerada en la ciudad de Madrid. Normativa aplicable.
- 26.- Aguas recreativas: piscinas y parques acuáticos. Spas y Balnearios urbanos. Zonas de baño. Riesgos para la salud. Inspección y control sanitario. Autocontrol de instalaciones. Sistema de Información de piscinas SILOE y de aguas de baño NAYADE. Normativa aplicable.
- 27.- Legionelosis: instalaciones de riesgo. Medidas preventivas. Seguimiento y control. Normativa aplicable. Autocontrol de instalaciones. Instalaciones municipales de riesgo de legionelosis.
- 28.- Residuos: tipos, gestión y transporte. Riesgos para la salud. Normativa aplicable.

29.- Comercio Agrupado. Mercados Municipales. La venta ambulante. Dinamización de actividades comerciales en dominio público. Competencias de las distintas administraciones en el ámbito del control oficial.

30.- Comercio minorista de la alimentación: normativa estatal, autonómica y local que lo regulan. Ley 16/1999, de 29 de abril, de Comercio Interior de la Comunidad de Madrid. Transporte de alimentos. Condiciones generales del transporte a temperatura regulada. Principales riesgos asociados. Normativa aplicable.

31.- Información alimentaria suministrada al consumidor: alimentos envasados y no envasados. Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. Etiquetado nutricional. Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos. Normativa aplicable.

32.- Sustancias o productos que causan alergias e intolerancias alimentarias. Medidas de prevención y control en la empresa alimentaria. Información al consumidor. Normativa aplicable.

GRUPO III

1.- Contaminación atmosférica: características de los agentes contaminantes y valores objetivos y umbrales. Efectos en salud de los contaminantes atmosféricos. Normativa aplicable.

2.- Sistemas de vigilancia de la calidad del aire en la Ciudad de Madrid. Episodios de contaminación atmosférica (ECA): procedimientos de actuación.

3.- Calidad del ambiente interior: principales contaminantes y sus riesgos para la salud. Radón: riesgos, valores umbrales y medidas preventivas y de mitigación. Contaminación acústica: origen y efectos en salud del ruido. Medidas de control y prevención. Normativa aplicable.

4.- Efectos en salud de las temperaturas extremas: sistemas de vigilancia de olas de calor. Medidas preventivas. Polen atmosférico: principales especies polinogénicas. Sistema de información palinológico. Medidas preventivas.

5.- Sustancias y mezclas químicas peligrosas: control y normativa reguladora. El Sistema de Intercambio Rápido de Información sobre Productos Químicos (SIRIPQ). Condiciones de envasado y etiquetado. Disruptores endocrinos: principales sustancias relacionadas, mecanismo de acción e impacto en salud.

6.- Conservación de los alimentos: métodos. Alimentos ultracongelados. Tratamiento con altas presiones. Alimentos irradiados. Conceptos y utilización. Problemática asociada: situación actual, marco legal y control oficial.

7.- Nuevos alimentos: procedimiento de autorización, control oficial y normativa de referencia. Organismos modificados genéticamente: concepto y características. Problemática asociada a su utilización. Control oficial. Normativa aplicable.

8.- Frutas, verduras y hortalizas. Control oficial. Normativa aplicable.

9.- Harinas y derivados. Pan y panes especiales. Productos de pastelería y bollería. Alteraciones y riesgos asociados a su producción y comercialización. Control oficial. Normativa aplicable.

- 10.- Grasas comestibles. Alteraciones y riesgos asociados a su producción y comercialización. Aceites vegetales comestibles. Aceites y grasas calentados. Normativa aplicable.
- 11.- Azúcares y derivados: azúcares y jarabes. Caramelos y chicles. Turrón y mazapán. Alimentos estimulantes y derivados: café, cacao y chocolate. Te. Alteraciones y riesgos asociados a su producción y comercialización. Normativa aplicable.
- 12.- Bebidas refrescantes, no alcohólicas y aguas envasadas. Helados. Bebidas alcohólicas. Alteraciones y riesgos asociados a su producción y comercialización. Normativa aplicable.
- 13.- Alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso. Normativa aplicable.
- 14.- Complementos alimenticios. Adición de vitaminas, minerales y otras sustancias a alimentos. Alimentos funcionales. Normativa aplicable.
- 15.- Producción y comercialización de alimentos ecológicos. Etiquetado y normativa aplicable. La agricultura ecológica, urbana, sostenible y de proximidad.
- 16.- Aditivos empleados en alimentación: clasificación. Efectos tecnológicos. Ingesta diaria admisible y riesgos asociados a su utilización. Normativa aplicable.
- 17.- El sector de la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria. Riesgos asociados a los mismos. Evaluación de la calidad de los platos preparados con especial referencia a la calidad fisicoquímica y microbiológica. Normativa aplicable.
- 18.- Intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias: tipos y agentes causantes. Contaminación biótica de los alimentos: origen, causas y riesgos para la salud. Características generales de las enfermedades transmitidas por alimentos.
- 19.- Brotes de enfermedades de transmisión alimentaria: principales causas y factores contribuyentes. Investigación de brotes. Planes para su prevención. Problemas emergentes.
- 20.- Contaminación abiótica de los alimentos: origen, causas y riesgos para la salud. Plan Nacional de investigación de Residuos. Control oficial.
- 21.- Materiales que entran en contacto con los alimentos. Condiciones que deben reunir. Control oficial. Normativa aplicable.
- 22.- Limpieza y desinfección: conceptos y procedimientos. Detergentes y desinfectantes: tipos, criterios de utilización y sistemas de aplicación. Plan de limpieza y desinfección de industrias: dependencias, instalaciones, equipos y útiles.
- 23.- Medicamentos, productos sanitarios y cosméticos: organismos de autorización, vigilancia y control. Gestión de alertas. Normativa aplicable. Servicios de farmacia y depósitos de medicamentos: requisitos, funcionamiento y registros.

GRUPO IV

- 1.- Prevención y protección de la salud. Promoción de hábitos de vida saludable. Educación sanitaria: concepto, técnicas y métodos. Hábitos alimenticios saludables: la estrategia NAOS y su desarrollo en el ámbito municipal. Encuestas nutricionales: objetivos y metodología. Control de dietas.
- 2.- La planificación, programación y evaluación sanitaria: conceptos y metodología. Programación de actuaciones en salud pública. Sistemas de información geográfica: utilidad en salud pública.
- 3.- Bioestadística: parámetros estadísticos. Distribuciones más frecuentes. Correlación y regresión. Comparación de parámetros. Significación estadística.
- 4.- Clasificación y características de los estudios epidemiológicos. Indicadores de salud. Vigilancia epidemiológica.
- 5.- Procedimientos de toma de muestra de agua: aguas de abastecimiento, aguas recreativas e instalaciones de riesgo de legionelosis. Procedimiento de toma de muestras de alimentos. Muestreos informativos y reglamentarios. Normativa aplicable.
- 6.- Laboratorios de análisis de aguas y alimentos. La Norma ISO/IEC 17025: requisitos generales relativos a la competencia técnica de los laboratorios de ensayo y calibración. Acreditación de laboratorios: principios generales, procedimiento y alcance. Lista de Ensayos Bajo Acreditación (LEBA) y Lista Pública de Ensayos (LPE).
- 7.- Análisis microbiológico de aguas: preparación de las muestras. Calidad del agua: guía para el recuento de microorganismos en aguas: la Norma ISO 8199. Contenidos de los métodos de análisis cualitativos y cuantitativos.
- 8.- Microbiología de los alimentos para consumo humano y animal: preparación de las muestras de ensayo, suspensión inicial y diluciones decimales para examen microbiológico. ISO 6887-1: reglas generales para la preparación de la suspensión inicial y las diluciones decimales. Guía para los análisis microbiológicos en alimentos: la Norma ISO 7218.
- 9.- Métodos cromatográficos de análisis de aguas y alimentos. Espectrometría de masas. Fundamentos y aplicaciones.
- 10.- Espectrofotometría ultravioleta - visible. Espectrofotometría de absorción atómica. Fundamentos. Aplicaciones al análisis de aguas y alimentos.
- 11.- Fase preanalítica en un Laboratorio de Análisis Clínicos: preparación del paciente, obtención de la muestra, identificación y manipulación de especímenes. Almacenamiento, transporte y conservación de muestras biológicas. Normativa vigente. Criterios de aceptación y rechazo de muestras.
- 12.- Fase preanalítica en microbiología. Recogida, transporte y conservación de las muestras.
- 13.- Control de calidad en los laboratorios clínicos. Controles internos y externos. Diferencias entre certificación y acreditación: Normas ISO 15189 e ISO 9001.
- 14.- Técnicas de Biología Molecular: PCR (reacción en cadena de la polimerasa). Aplicación al análisis clínico y al análisis de aguas y alimentos.



15.- Técnicas de Enzimoimmunoensayo: fundamentos. Equipos instrumentales. Aplicación al análisis clínico y al análisis de aguas y alimentos.