



**DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS  
SUBDIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS**

**TEMARIO TECNICO/A DE LABORATORIO**

**MATERIAS COMUNES**

1. La Constitución Española de 1978. Principios generales. Características y estructura. Derechos y deberes fundamentales de los españoles. Garantía y suspensión. La reforma constitucional.
2. Las Comunidades Autónomas: constitución y competencias. El Estatuto de Autonomía para Andalucía: Estructura. Competencias de la Comunidad Autónoma de Andalucía en materia de organización territorial y régimen local.
3. Régimen Local Español. Principios constitucionales y regulación jurídica. Tipología de entes locales.
4. El Municipio: Organización y competencias. Especial referencia a los municipios de gran población.
5. Fuentes del Derecho Administrativo. Tipología. La Ley y el Reglamento. Otras fuentes del Derecho Administrativo.
6. El acto administrativo. Concepto. Clases de actos administrativos. Elementos del acto administrativo. Eficacia y validez de los actos administrativos.
7. Derechos de los ciudadanos en sus relaciones con la Administración Pública. La obligación de resolver. Régimen jurídico del silencio administrativo.
8. El procedimiento administrativo y sus fases: Iniciación, Ordenación. Instrucción y Finalización.
9. La Unión Europea: naturaleza y personalidad jurídica. Los Tratados constitutivos y sus modificaciones. Las instituciones de la Unión Europea.
10. Ordenanzas y Reglamentos de las Entidades Locales. Clases. Procedimiento de elaboración y aprobación.
11. Funcionamiento de los órganos colegiados locales. Convocatoria y orden del día. Requisitos de constitución. Votaciones. Actas y certificados de acuerdos.
12. Personal al servicio de la Entidad Local: Clases y régimen jurídico. Derechos y deberes del personal al servicio de los Entes Locales. Situaciones administrativas. Incompatibilidades. Régimen disciplinario.
13. Los contratos del Sector Público: conceptos y clases. El procedimiento de adjudicación. Su cumplimiento. La revisión de precios y otras alteraciones contractuales. Especialidades de las Entidades Locales.
14. El presupuesto de las Entidades Locales. Elaboración, aprobación y ejecución presupuestaria. Su control y fiscalización.



**DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS**  
**SUBDIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS**

15. La planificación de la gestión pública: la planificación estratégica y operativa y su aplicación a los gobiernos locales. La gestión de la calidad en las Administraciones Públicas.
16. La transparencia en la actividad pública. Publicidad activa y derecho de acceso a la información pública.
17. La L.O. 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de datos personales y garantía de los derechos digitales: principios de la protección de datos. Derechos de las personas.
18. Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo: el principio de igualdad y la tutela contra la discriminación. Políticas públicas para la igualdad: principios generales.

**MATERIAS ESPECIFICAS**

19. Ley General de Sanidad. Conceptos básicos y principios generales.
20. Ley General de Salud Pública: La política de salud pública; Derechos, deberes y obligaciones; Actuaciones; La planificación y coordinación de la salud pública; La investigación en salud pública; La autoridad sanitaria estatal, vigilancia y control.
21. Ley de Salud Pública de Andalucía. Objetivo, principios y alcance. Consejo Andaluz de Salud. Actuaciones e intervención pública en materia de Salud. Calidad, tecnologías e I+D+I en salud pública.
22. Competencias sanitarias en la Comunidad Autónoma de Andalucía. Normativa vigente.
23. Competencias municipales en materia de Medio Ambiente, Salud y Consumo. Normativa vigente. Competencias sanitarias en materia de Salud Pública en el municipio de Granada.
24. Defensa de Consumidores y Usuarios. Normativas nacional y andaluza vigentes.
25. Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Control oficial de alimentos. Laboratorios de referencia.
26. Código Alimentario Español y Codex Alimentarius. Desarrollo normativo.
27. Los sistemas de inspección y control de industrias y alimentos. Análisis iniciales, contradictorios y dirimentes. Normativa vigente.
28. Criterios de higiene de productos alimenticios y alimentos de origen animal. Normativa vigente.
29. Aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en las industrias alimentarias. Normativa vigente.
30. Criterios generales de acreditación para laboratorios de ensayo. Normativa vigente.



**DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS**  
**SUBDIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS**

31. Implantación del Sistema de Calidad en un Laboratorio de ensayo. Documentación del sistema para la certificación. Normativa vigente.
32. Controles de calidad de medios de cultivo.
33. Principios de Buenas Prácticas de Laboratorio.
34. Muestreo. Características del material para la toma de muestras. Técnica de la toma de muestras. Preparación de la muestra para su envío al laboratorio. Conservación y transporte de la muestra. Preparación de muestras para análisis y homogeneización. Preparación de diluciones. Normativa vigente.
35. Requisitos técnicos y recomendaciones para el desarrollo o la revisión de métodos de referencia normalizados para el análisis de alimentos. Normativa vigente.
36. Exactitud (veracidad y precisión) de resultados y métodos de medición. Normativa vigente.
37. Leche y productos lácteos. Principales técnicas analíticas. Criterios microbiológicos. Normativa vigente.
38. Carnes y productos cárnicos. Principales técnicas analíticas. Criterios microbiológicos. Normativa vigente.
39. Pescados, mariscos y cefalópodos. Principales técnicas analíticas. Criterios microbiológicos. Normativa vigente.
40. Moluscos y crustáceos. Principales técnicas analíticas. Criterios microbiológicos. Normativa vigente.
41. Huevos y ovoproductos. Principales técnicas analíticas. Criterios microbiológicos. Normativa vigente.
42. Alimentos listos para el consumo. Criterios microbiológicos. Normativa vigente.
43. Helados y Productos de Pastelería-Panadería. Características. Criterios microbiológicos. Normativa vigente.
44. Aditivos, enzimas y aromas alimentarios. Clasificación de aditivos alimentarios. Normativa vigente.
45. Recuento de microorganismos aerobios mesófilos en alimentos. Técnicas analíticas. Normativa vigente.
46. Recuento de mohos y levaduras en alimentos. Técnicas analíticas. Normativa vigente.
47. Recuento e identificación de enterobacteriaceas totales en alimentos. Técnicas analíticas. Normativa vigente.
48. Recuento e identificación de enterobacteriaceas lactosa positivo (coliformes) en alimentos. Técnicas analíticas. Normativa vigente.
49. Recuento e identificación de *Escherichia coli* en alimentos. Técnicas analíticas. Normativa vigente.



**DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS**  
**SUBDIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS**

50. Detección de *Escherichia coli* O157 en alimentos. Técnicas analíticas. Normativa vigente.
51. Recuento de *Clostridium perfringens* en alimentos. Técnicas para el recuento de colonias. Normativa vigente.
52. Recuento e identificación de *Staphylococcus aureus* en alimentos. Técnicas analíticas. Normativa vigente.
53. Recuento e identificación de *Listeria monocytogenes* en alimentos. Técnicas analíticas. Normativa vigente.
54. Detección e identificación de *Listeria monocytogenes* en alimentos. Técnicas analíticas. Normativa vigente.
55. Detección e identificación de *Salmonella* spp. en alimentos. Técnicas analíticas. Normativa vigente.
56. Análisis de alimentos. Recuento en medio sólido. Cálculo y expresión de los resultados obtenidos. Normativa vigente.
57. Aguas de consumo humano: Tratamiento de potabilización y desinfección; Instalaciones. Normativa vigente.
58. Zonas de Abastecimiento: Sistemas de abastecimiento, características e instalaciones.
59. Aguas de consumo humano: Autocontrol por los gestores. Tipos de parámetros, tipos de análisis y frecuencia en infraestructuras y zonas de abastecimiento.
60. Aguas de consumo humano: Control en el Grifo del consumidor del agua de consumo; Competencias; Periodicidad; Parámetros. Normativa vigente.
61. Aguas de consumo humano: Programa Andaluz; Ámbito de Aplicación; Responsabilidades y competencias; Vigilancia Sanitaria; Autocontrol.
62. Sistema de Información Nacional de Agua de Consumo (SINAC): Marco legal; Funcionamiento; Requisitos; Contenidos y acceso.
63. Aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano. Características. Manipulaciones prohibidas. Autocontroles. Normativa vigente.
64. Aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano. Métodos de análisis y toma de muestras. Análisis microbiológico y físico-químico. Normativa vigente.
65. Aguas preparadas envasadas para el consumo humano. Características. Manipulaciones permitidas y prohibidas. Autocontroles. Normativa vigente.
66. Aguas preparadas envasadas para el consumo humano. Métodos de análisis y toma de muestras. Análisis microbiológico y físico-químico. Normativa vigente.
67. Legionelosis: Marco legal; Instalaciones de riesgo; Planes de mantenimiento; Medidas preventivas; Evaluación; Indicadores.



**DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS**  
**SUBDIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS**

68. Proceso de Legionelosis en Andalucía: Definición global; Objetivos y flujos de salida; Características de calidad; Componentes del proceso; Representación gráfica; Indicadores.
69. Control de la Legionella en las instalaciones con Sistemas de Pulverización/ Nebulización de agua mediante boquillas en Andalucía; Programa de mantenimiento.
70. Control de la Legionella en Torres de refrigeración y condensadores evaporativos. Características de las instalaciones. Puntos de control. Normativa vigente.
71. Formación para la Prevención y Control de la Legionelosis; Marco legal.
72. Las Piscinas: Marco legal; Requisitos Técnico-sanitarios; Tratamiento y Control de calidad del agua de los vasos; Condiciones higiénicas de las instalaciones.
73. Programa de piscinas de uso colectivo. Protocolo de Autocontrol de Piscinas: Guía andaluza para su elaboración.
74. Selección de métodos que usan kits de ensayo para el análisis de aguas. Clasificación y requisitos para su aplicación. Normativa vigente.
75. Recuento de microorganismos aerobios en aguas. Técnicas analíticas. Normativa vigente.
76. Recuento e identificación de coliformes totales en aguas. Técnicas analíticas. Normativa vigente.
77. Recuento e identificación de *Escherichia coli* en aguas. Técnicas analíticas. Normativa vigente.
78. Recuento e identificación de *Pseudomonas aeruginosa* en aguas. Técnicas analíticas. Normativa vigente.
79. Detección e identificación de *Salmonella* spp. en aguas. Técnicas analíticas. Normativa vigente.
80. Recuento e identificación de Enterococos en aguas. Técnicas analíticas. Normativa vigente.
81. Detección y recuento de esporas de microorganismos sulfito-reductores (clostridia) en aguas. Método de filtración por membrana. Normativa vigente.
82. Recuento de *Clostridium perfringens* en aguas. Método de filtración en membrana. Normativa vigente.
83. Recuento de Legionella spp. en aguas. Técnicas analíticas. Expresión de resultados. Normativa vigente.
84. Identificación de *Legionella pneumophila* en aguas. Técnicas analíticas. Expresión de resultados.
85. Análisis organoléptico del agua. Olor, sabor y color. Normativa aplicable.
86. Determinación del pH y conductividad eléctrica en agua. Normativa vigente.
87. Determinación de turbidez en agua. Métodos cuantitativos. Normativa vigente.



**DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS**  
**SUBDIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS**

88. Determinación del cloro libre y cloro total en aguas. Técnicas analíticas. Normativa vigente.
89. Determinación de nitritos en aguas. Método de espectrofotometría de absorción molecular. Normativa vigente.
90. Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Funciones. Desarrollo normativo.