



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

TEMARIO INSPECTOR/A VETERINARIO

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. Competencias sanitarias del Estado, Comunidades Autónomas y Entidades Locales en materia de Salud Pública.
20. Ley general de Sanidad y Ley Andaluza de Salud Pública: derechos y obligaciones. La Planificación y coordinación de la salud pública. La investigación en Salud Pública.
21. Funciones del veterinario de salud pública a nivel estatal, autonómico y local. Organismos internacionales relacionados con la veterinaria de salud pública.
22. Seguridad alimentaria: concepto. La responsabilidad de los operadores, consumidores y poderes públicos en seguridad alimentaria. Legislación alimentaria europea y española: tipos de normativa.
23. Registro Sanitario de Establecimientos y Empresas Alimentarias. Base Legal, justificación y procedimiento a seguir para su anotación y registro.
24. Procedimiento de intervención municipal en la apertura y funcionamiento de actividades alimentarias en la ciudad de Granada. Tramitación de Autorizaciones para el ejercicio de las diferentes actividades de productos alimenticios. La comunicación previa y la declaración responsable. Actividades ocasionales y extraordinarias. Normativa vigente.
25. Principios generales de la legislación alimentaria: Análisis de riesgo. Evaluación, gestión y comunicación del riesgo. Principio de cautela. Trazabilidad alimentaria: conceptos básicos y medidas aplicativas.
26. El «Paquete de higiene» como marco normativo de la seguridad alimentaria en la Unión Europea.
27. El «Paquete de higiene y sus modificaciones y/o actualizaciones» en relación a los controles oficiales de los alimentos y productos alimenticios de origen animal y no animal.



DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS
SUBDIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS

28. El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en las empresas alimentarias. Principios. Criterios de flexibilidad para su aplicación en todas las situaciones. Legislación vigente.
29. Higiene de los productos alimenticios. Obligaciones y requisitos higiénicos generales de los operadores de la empresa alimentaria. Planes General de Higiene. Programas de prerrequisitos.
30. Controles Oficiales en aplicación de la normativa europea y nacional en materia de seguridad alimentaria. El reglamento comunitario sobre controles oficiales: reglamentos delegados y de ejecución. Programas comunitarios y nacionales de control oficial.
31. Inspección basada en el riesgo. Clasificación del riesgo. Criterios de aplicación. Gestión de la inspección. Auditorías alimentarias
32. Levantamiento de actas. Infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria: inspección y toma de muestra.
33. Sistemas de autocontrol y de gestión de la calidad alimentaria. Normas internacionales de calidad y certificación externa.
34. Procedimientos y requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación de productos alimenticios. Obligación y responsabilidad de los exportadores y de los agentes certificadores
35. Comercio minorista de alimentación. Normativa vigente. Etiquetado, presentación y publicidad de alimentos: Marco legal. Declaraciones de propiedades nutricionales y alegaciones sanitarias. La venta ambulante de productos alimenticios, regulación.
36. El análisis de alimentos: organoléptico, físico-químico, microbiológico y parasitológico. Otras técnicas de análisis. Normativa.
37. Mataderos. Inspección veterinaria en mataderos de Andalucía: controles oficiales sobre la información de la cadena alimentaria, control de la identificación animal y de la documentación de movimiento o traslado, inspección ante-mortem. Inspección post-mortem, controles oficiales sobre los SANDACH, controles de los procedimientos operativos de higiene y plan APPCC, marcado sanitario, registro y comunicación de los controles; Marco legal.
38. Normas específicas de higiene en la obtención y control de las carnes de ungulados domésticos. Control oficial de triquina en carne: toma de muestras, métodos de detección, interpretación de resultados, marcado sanitario, planes de contingencia. Programa Nacional de Vigilancia y Control y Erradicación de la Encefalopatía Espongiforme de los Pequeños Rumiantes (Tembladera) en mataderos de Andalucía. Marco legal.



DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS
SUBDIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS

39. Normas específicas de higiene en la obtención y control de las carnes de caza de cría y de caza silvestre. Marco legal.
40. Normas específicas de higiene en la obtención y control de las carnes de aves de corral y lagomorfos. Marco legal.
41. Normas específicas de higiene en el control e inspección de salas de despiece de ungulados domésticos, carnes de aves de corral y de lagomorfos. Metodología. Diferenciación de canales y despiece. Marco legal.
42. Normas específicas de higiene en la obtención y control de las carnes picadas, preparados de carne y carnes separadas mecánicamente.
43. Actuaciones y control en la producción, almacenamiento y comercialización de carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor. Normativa vigente.
44. Medidas de higiene y control en la producción, comercialización de productos de la pesca. Especies de mayor interés comercial: identificación. Metodología e inspección. Normativa vigente.
45. Medidas de higiene y control en la producción, comercialización de los moluscos bivalvos vivos. Control Oficial en depuradoras de moluscos y centros de expedición. Metodología e inspección. Normativa vigente.
46. Leche y productos lácteos: clasificación y tipos. Procesos tecnológicos para la obtención de los diferentes tipos de leche y productos lácteos. Inspección y control. Requisitos de higiene. Normativa y Plan del Sector Lácteo en Andalucía.
47. Medidas de higiene y control en la producción, comercialización de huevos y ovoproductos. Metodología e inspección. Normativa vigente.
48. Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal: grasas animales fundidas y chicharrones, estómagos, vejigas e intestinos tratados, gelatina, colágeno, productos de origen animal refinados. Normativa vigente.
49. Sistemática de control en la inspección sanitaria de frutas, y hortalizas Legislación aplicable. Metodología e inspección.
50. Hongos y setas comestibles. Condiciones sanitarias para su comercialización. Riesgos. Clasificación. Etiquetados y presentación. Legislación aplicable. Metodología e inspección.
51. Sistemática de control en la inspección sanitaria de grasas y aceites. Legislación aplicable. Metodología e inspección.
52. Sistemática de control en la inspección sanitaria de harinas y derivados. Productos de pastelería, repostería y panes. Legislación aplicable. Metodología e inspección



DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS
SUBDIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS

53. Preparados para lactantes, de continuación y de uso médico especial. Legislación aplicable. Metodología e inspección.
54. Sistemática de control en la inspección sanitaria de bebidas refrescantes, vegetales y bebidas alcohólicas. Legislación aplicable. Metodología e inspección.
55. Sistemática de control en la inspección sanitaria de aceitunas de mesa, conservas y encurtidos. Legislación aplicable. Metodología e inspección.
56. Aditivos alimentarios: concepto y clasificación. Condimentos y alimentos estimulantes. Normativa.
57. Sistemática de control en la inspección sanitaria de helados para su elaboración, circulación y comercio. Legislación aplicable. Metodología e inspección.
58. Sistemática de control en la inspección sanitaria de establecimientos de restauración colectiva. Las comidas preparadas y catering. Legislación aplicable. Metodología e inspección.
59. Técnicas de conservación de alimentos. Procesos tecnológicos. Productos alimenticios transformados. Control sanitario. Normativa
60. Sistemática de control en la inspección sanitaria de caracoles, miel. Legislación aplicable. Metodología e inspección.
61. Aguas de consumo humano: Control en el grifo del consumidor del agua de consumo y en la industria alimentaria; Competencias; Periodicidad; Parámetros. Normativa vigente.
62. Aguas de consumo humano: Programa Andaluz; Ámbito de Aplicación; Responsabilidades y competencias; Vigilancia Sanitaria; Autocontrol.
63. Aguas preparadas envasadas para el consumo humano. Características. Manipulaciones permitidas y prohibidas. Autocontroles. Normativa vigente.
64. La comercialización de productos agroalimentarios. Mercados en origen y destino. Mercados mayoristas y minoristas de barrio. Inspección y control sanitario. Normativa.
65. Alimentos transgénicos. Alimentos ecológicos. Nuevos alimentos. Definición y tipos. Normativa.
66. Bases de la seguridad en el control y gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano. Problemática sanitaria. Legislación aplicable. Trazabilidad.
67. Control de sustancias que provocan alergias e intolerancias alimentarias. Inspección y control. Legislación aplicable. Planes de control.



DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS
SUBDIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS

68. Complementos alimenticios. Información de la comercialización de productos y puesta en el mercado. Etiquetado. Marco normativo.
69. Contaminación biótica y abiótica de los alimentos: planes de control de peligros biológicos, químicos y de sustancias que provocan alergias e intolerancias. Normativa.
70. Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos. Definición. Requisitos generales y especiales para los materiales y objetos activos e inteligentes. Etiquetado y trazabilidad. Plásticos de uso en la industria alimentaria. Declaración de conformidad. Marco legal.
71. Contaminantes de los productos alimentarios. Procedimientos comunitarios. Bases científicas de los contenidos máximos. Principales sustancias reguladas. Métodos de muestreo y análisis. Legislación.
72. Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Bases científicas de los criterios de seguridad alimentaria e higiene de procesos. Medidas de actuación resultados insatisfactorios. Legislación.
73. Vigilancia epidemiológica en Andalucía: Sistema de información y Registro. Toxiinfecciones alimentarias: Estudio de brotes; Sistema de alerta. Investigación de brotes de origen alimentario y ambiental con implicaciones en protección de la salud. Redes de alerta alimentaria de ámbito mundial, intracomunitario y nacional. Gestión de crisis y situaciones de emergencia.
74. Principales zoonosis de transmisión alimentaria: Campilobacteriosis. Salmonelosis. Listeriosis. Triquinosis. Escherichia coliverotoxigénica. Anisakiasis. Botulismo. Yersiniosis.
75. Normativa sobre bienestar animal, protección y tenencia responsable de los animales de compañía. Ordenanza reguladora de tenencia de animales de compañía del Ayuntamiento de Granada.
76. Los animales de compañía. Problemática sanitaria. Animales potencialmente peligrosos. Licencia sobre la tenencia de animales potencialmente peligrosos: requisitos. Normativa vigente.
77. Vigilancia y control de centros veterinarios y centros para el cuidado, cría, guarda y venta de animales. Normativa vigente.
78. Colonias felinas: método CER y Gestión ética de colonias felinas. Problemática sanitaria e impacto medioambiental. Normativa e instrucciones.
79. Ley de Sanidad Animal. Red Nacional de vigilancia epidemiológica. Enfermedades de declaración obligatoria. Normas sanitarias y zootécnicas para explotaciones porcinas, avícolas, ovinas, caprinas y equinas.



DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS
SUBDIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS

80. Núcleos zoológicos: Tipos. Vigilancia y control sanitario. Normativa.
81. Zoonosis no alimentarias: Concepto y clasificación, importancia, mecanismos de contagio, reservorios, métodos de prevención, lucha y erradicación. Mecanismos generales de transmisión. Reservorios.
82. Brucelosis y Tuberculosis; etiología, epizootiología y diagnóstico. Política sanitaria y medidas de control.
83. Salmonelosis y listeriosis: estudio epizootiológico y zoonósico. Política sanitaria y medidas de control.
84. Rabia, Leishmaniosis y Toxoplasmosis. Etiología, ciclos de transmisión y diagnóstico. Control antirrábico. Legislación.
85. Psitacosis t Rickettsiosis: estudio epizootiológico y zoonósico. Medidas de control.
86. Teniasis. Cisticercosis, equinococosis. Estudio epizootiológico y zoonósico. Política sanitaria y medidas de control.
87. Zoonosis emergentes. Actuaciones para su prevención y control. Plan estratégico andaluz para el control de enfermedades transmitidas por vectores artrópodos con incidencia la salud. Fiebre del Nilo Occidental.
88. Lucha antivectorial en el municipio de Granada. Control de plagas urbanas con incidencia en la salud pública. Desinfección, desinsectación y desratización. Avifauna invasora. Legislación
89. Establecimientos para la venta de piensos animales, medicamentos veterinarios, artículos y complementos de animales de compañía. Control y normativa.
90. Laboratorios nacionales de referencia. Laboratorios designados para realizar análisis de control oficial. Red de laboratorios de seguridad alimentaria. Laboratorios nacionales de referencia. Laboratorios designados para realizar análisis de control oficial. Red de laboratorios de seguridad alimentaria.