

En el recuadro 19, se consignará la fecha del Boletín Oficial del Estado en el que haya sido publicada la convocatoria.

En el recuadro 20, «Provincia de examen», se consignará «Madrid».

En el recuadro 21, «Minusvalía», los aspirantes con discapacidad podrán indicar el porcentaje de minusvalía que tengan acreditado, y solicitar, expresándolo en el recuadro 23, las posibles adaptaciones de tiempo y medios para la realización de los ejercicios en que esta adaptación sea necesaria.

Los aspirantes con un grado minusvalía igual superior al 33% que deseen participar en el proceso selectivo por el cupo de reserva para personas con discapacidad, deberán indicarlo en el recuadro 22.

En el recuadro 24, «Títulos académicos oficiales», se consignará el título académico que se posea o esté en condiciones de poseer y que cumpla los requisitos de la base 4.

En el recuadro 25, apartado A, los aspirantes deberán especificar la especialidad por la que opten: (Mecánica, Eléctrica, Química). En el apartado B, se consignará el idioma designado para la realización de la segunda prueba del tercer ejercicio (francés o alemán).

El importe de la tasa por derechos de examen será, con carácter general, de 27,61 € y para las familias numerosas de categoría general de 13,81 €.

Las solicitudes suscritas en el extranjero podrán cursarse a través de las representaciones diplomáticas o consulares españolas correspondientes. A las mismas se acompañará el comprobante bancario de haber ingresado los derechos de examen en la cuenta corriente número 0030/1523/56/0870007271 del Banco Español de Crédito a nombre de «Tesoro Público. Ministerio de Industria, Turismo y Comercio. Derechos de examen». El ingreso podrá efectuarse directamente en cualquier oficina del Banco Español de Crédito mediante transferencia desde cualquier entidad bancaria.

La solicitud de admisión se dirigirá a la Subsecretaría de Industria, Turismo y Comercio.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

7827

ORDEN APA/1253/2008, de 11 de abril, por la que se convoca proceso selectivo para ingreso por el sistema general de acceso libre y acceso por el sistema de promoción interna en la Escala de Técnicos Facultativos Superiores de Organismos Autónomos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

En cumplimiento de lo dispuesto en el Real Decreto 66/2008, de 25 de enero, por el que se aprueba la Oferta de Empleo Público para el año 2008, y con el fin de atender las necesidades de personal de la Administración Pública,

Este Ministerio, en uso de las competencias que le están atribuidas en el artículo 13 de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de Organización y Funcionamiento de la Administración General del Estado, previo informe favorable de la Dirección General de la Función Pública, acuerda convocar proceso selectivo para ingreso en la Escala de Técnicos Facultativos Superiores de Organismos Autónomos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

La presente convocatoria tiene en cuenta el principio de igualdad de trato entre hombres y mujeres por lo que se refiere al acceso al empleo, de acuerdo con el artículo 14 de la Constitución Española, la Ley 7/2007, de 12 de abril, del Estatuto Básico del Empleado Público, la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, y el Acuerdo de Consejo de Ministros de 4 de marzo de 2005, por el que se aprueba el Plan para la Igualdad de Género en la Administración General del Estado, y se desarrollará de acuerdo con las siguientes

Bases comunes

Las bases comunes por las que se regirá la presente convocatoria son las establecidas en la Orden APU/3416/2007, de 14 de noviembre (Boletín Oficial del Estado núm. 284, de 27 de noviembre de 2007).

Bases específicas

1. Descripción de las plazas

1.1 Se convoca proceso selectivo para cubrir 2 plazas de la Escala de Técnicos Facultativos Superiores de Organismos Autónomos del MAPA, código 5001, por el sistema general de acceso libre y 6 plazas por el sistema de promoción interna, de las comprendidas en el artículo seis del Real Decreto 66/2008, de 25 de enero.

La distribución por destinos y especialidades de las plazas convocadas es la siguiente:

Sistema de acceso	Ministerio de destino	Especialidades	N.º plazas
Libre.	Agricultura, Pesca y Alimentación.	Laboratorios Agroalimentarios.	2
Promoción interna.	Agricultura, Pesca y Alimentación.	Laboratorios Agroalimentarios. Agroalimentaria y pesquera	1 5

En el caso de que las plazas convocadas por el sistema de promoción interna quedaran vacantes no podrán acumularse a las de la convocatoria de acceso libre, según lo establecido en el artículo 79 del Real Decreto 364/1995, de 10 de marzo (Boletín Oficial del Estado de 15 de abril).

1.2 Los aspirantes sólo podrán participar en una de las dos convocatorias.

1.3 Los aspirantes que se presenten por promoción interna sólo podrán participar por una de las especialidades previstas en esta base. Si en alguna de las especialidades no se cubriesen todas las plazas convocadas, las plazas desiertas podrán ser acumuladas a la otra especialidad.

2. Proceso selectivo

El proceso selectivo se realizará mediante el sistema de oposición para los aspirantes que se presenten por el turno de acceso libre y mediante el sistema de concurso-oposición para los aspirantes que se presenten por el turno de promoción interna, con las valoraciones, ejercicios y puntuaciones que se especifican en el anexo I.

Incluirá la superación de un curso selectivo. Para la realización de este curso selectivo, los aspirantes que hayan superado la fase de oposición y, en el caso del turno de promoción interna, también la de concurso serán nombrados funcionarios en prácticas por la autoridad convocante.

3. Programa

El programa que ha de regir el proceso selectivo es el que figura como anexo II a esta convocatoria.

4. Titulación

Se requerirá estar en posesión o en condiciones de obtener el título de Ingeniero, Licenciado, Arquitecto o Grado. En el caso de titulaciones obtenidas en el extranjero se deberá estar en posesión de la credencial que acredite su homologación o convalidación en su caso.

5. Requisitos específicos para el acceso por promoción interna

Los aspirantes que concurran por el turno de promoción interna, deberán cumplir además:

Se requerirá pertenecer como funcionario de carrera a alguno de los Cuerpos o Escalas de la Administración General del Estado del subgrupo A2 o a Cuerpos o Escalas Postales y Telegráficos adscritos al subgrupo A2 o a Cuerpos o Escalas del subgrupo A2 del resto de las Administraciones incluidas en el artículo 2.1 de la Ley 7/2007, de 12 de abril, del Estatuto Básico del Empleado Público con destino definitivo, estos últimos, en la Administración General del Estado.

Antigüedad: Se requerirá haber prestado servicios efectivos, durante al menos dos años, como funcionario de carrera en Cuerpos o Escalas de la Administración General del Estado del subgrupo A2 o en Cuerpos o Escalas Postales y Telegráficos adscritos al subgrupo A2 o en Cuerpos o Escalas del subgrupo A2 del resto de las Administraciones incluidas en el artículo 2.1 de la Ley 7/2007, de 12 de abril, del Estatuto Básico del Empleado Público.

6. Solicitudes

6.1 Quienes deseen participar en estas pruebas selectivas deberán hacerlo constar en el modelo de solicitud 790 que será facilitado gratuitamente en Internet en la página web www.060.es.

6.2 La presentación se realizará por cualquiera de los medios siguientes:

a) Los interesados podrán presentar solicitudes ante el Registro Telemático del Ministerio de Administraciones Públicas «Inscripción en procesos selectivos» a través de la dirección de Internet (www.map.es) o en el Portal del ciudadano (www.060.es).

La presentación de solicitudes por esta vía conllevará en su caso el pago telemático de la tasa de derechos de examen.

En aquellos casos que deba presentarse documentación adicional junto con la solicitud de participación telemática, de conformidad con lo previsto en las bases específicas, ésta deberá ser aportada presencialmente en los lugares previstos en la letra siguiente.

b) Igualmente, podrán presentarse en el Registro General de Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, (Paseo de Infanta Isabel, 1, Madrid), así como en los registros de las Delegaciones y Subdelegaciones del Gobierno de la Administración General del Estado, sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado duodécimo de la Orden APU/3416/2007, de 14 de noviembre, por la que se establecen las bases comunes que regirán los procesos selectivos para ingreso o acceso en cuerpos o escalas de la Administración General del Estado.

6.3 Pago de la tasa de derechos de examen.—El ingreso del importe correspondiente a los derechos de examen se efectuará, junto con la presentación de la solicitud, en cualquier banco, caja de ahorros o cooperativa de crédito de las que actúan como entidades colaboradoras en la recaudación tributaria. En la solicitud deberá constar que se ha realizado el correspondiente ingreso de los derechos de examen, mediante validación de la entidad colaboradora en la que se realice el ingreso, a través de certificación mecánica, o en su defecto, sello y firma autorizada de la misma en el espacio reservado a estos efectos.

En aquellos supuestos en los que se haya optado por realizar una presentación de solicitudes a través del Registro Telemático del Ministerio de Administraciones Públicas, el ingreso del importe se realizará en los términos previstos en la Orden HAC/729/2003, de 28 de marzo, del Ministro de Hacienda, por la que se establecen los supuestos y condiciones generales para el pago por vía telemática de las tasas que constituyen recursos de la Administración General del Estado y sus Organismos Públicos, así como en sus resoluciones de desarrollo.

6.4 En todo caso, la solicitud deberá presentarse en el plazo de veinte días naturales contados a partir del día siguiente al de la fecha de publicación de esta convocatoria en el Boletín Oficial del Estado y se dirigirá al Subsecretario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. La no presentación de ésta en tiempo y forma supondrá la exclusión del aspirante.

6.5 La solicitud se cumplimentará de acuerdo con las instrucciones del anexo IV.

7. Tribunal

7.1 El Tribunal calificador de este proceso selectivo es el que figura como anexo III a esta convocatoria.

7.2 El tribunal, de acuerdo con el artículo 14 de la Constitución Española, velará por el estricto cumplimiento del principio de igualdad de oportunidades entre ambos sexos.

Corresponderá al Tribunal la consideración, verificación y apreciación de las incidencias que pudieran surgir en el desarrollo de los ejercicios, adoptando al respecto las decisiones motivadas que estime pertinentes.

7.3 A efectos de comunicaciones y demás incidencias, el tribunal tendrá su sede en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Paseo de la Infanta Isabel, número 1, 28014 Madrid, teléfonos (91)3475263 ó (91)3475259, dirección de correo electrónico «imoranfu@mapa.es».

Igualmente, se incluirá en la página web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (www.mapa.es) información relacionada con la convocatoria, que incluirá, entre otras, las relaciones de admitidos y excluidos, las fechas y lugar de celebración de los ejercicios y las relaciones de aprobados de éstos.

De manera complementaria, los interesados podrán recibir información administrativa sobre el desarrollo del proceso selectivo mediante mensajes a los números de móvil y/o direcciones de correo que indiquen. Este servicio podrá suscribirse gratuitamente en la página web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

(www.mapa.es) y se anunciará oportunamente. En todo caso, sólo tendrán efectos jurídicos las comunicaciones remitidas por los medios de notificación y publicidad previstos en estas bases.

8. Desarrollo del proceso selectivo

El orden de actuación de los opositores se iniciará alfabéticamente en cada una de las convocatorias y especialidades por el primero de la letra «X», según lo establecido en la Resolución de la Secretaría General para la Administración Pública de 21 de enero de 2008 (Boletín Oficial del Estado de 4 de febrero).

9. Norma final

Al presente proceso selectivo le serán de aplicación la Ley 7/2007, de 12 de abril, del Estatuto Básico del Empleado Público, el resto de la legislación vigente en la materia y lo dispuesto en la presente convocatoria.

Contra la presente convocatoria podrá interponerse, con carácter potestativo, recurso de reposición ante la señora Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación en el plazo de un mes desde su publicación o bien recurso contencioso-administrativo, en el plazo de dos meses desde su publicación, ante el órgano jurisdiccional competente, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y en la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, significándose que, en caso de interponer recurso de reposición, no se podrá interponer recurso contencioso-administrativo hasta que aquél sea resuelto expresamente o se haya producido la desestimación presunta del mismo.

Asimismo, la Administración podrá, en su caso, proceder a la revisión de las resoluciones del Tribunal, conforme a lo previsto en la citada Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

Madrid, 11 de abril de 2008.—La Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, P. D. (Orden APA/1603/2005, de 17 de mayo), el Subsecretario de Agricultura, Pesca y Alimentación, Santiago Menéndez de Lurca Navia-Osorio.

ANEXO I

Descripción del proceso selectivo para el turno libre

El proceso selectivo constará de las siguientes fases:

Oposición.

Curso selectivo.

1. Fase de oposición.—La fase de oposición constará de cuatro ejercicios de carácter obligatorio y eliminatorio.

Primer ejercicio: Consistirá en el desarrollo por escrito, durante un período máximo de 4 horas, de 2 temas de carácter general y sobre materias relacionadas, pero no coincidentes, con el programa, elegidos por el opositor de entre 3 temas propuestos por el Tribunal.

Los opositores harán la lectura de su ejercicio ante el Tribunal, en sesión pública, previo señalamiento de fecha.

En este ejercicio se valorarán los conocimientos, la capacidad de redacción, la originalidad en el planteamiento del tema y el orden lógico en la exposición del mismo, así como la utilización adecuada del lenguaje.

Se otorgará una calificación máxima de 10 puntos, siendo necesario obtener un mínimo de 5 puntos para acceder al siguiente ejercicio.

Segundo ejercicio: Consistirá en la traducción directa, sin diccionario, de un texto de francés, inglés o alemán, propuesto por el Tribunal, sobre temas relacionados con la agricultura, la política agraria o con laboratorios, durante un tiempo máximo de una hora. Dicho texto será leído públicamente ante el Tribunal, previo señalamiento de día y hora, procediéndose seguidamente a mantener una conversación en el idioma elegido durante un tiempo máximo de 15 minutos.

Se otorgará una calificación máxima de 10 puntos, siendo necesario obtener un mínimo de 5 puntos para acceder al ejercicio siguiente.

Tercer ejercicio: Consistirá en la exposición oral de 3 temas, uno que corresponda a la parte primera del programa y 2 a la parte segunda. Para ello, el opositor elegirá un tema de entre 2 sacados al azar de la parte primera del programa y 2 temas de entre 4 escogidos al azar de la parte segunda del mismo.

Para la exposición de los temas el opositor dispondrá de un máximo de 45 minutos, disponiendo de 10 minutos para la preparación previa de los mismos.

Finalizada la exposición, el Tribunal podrá realizar preguntas sobre el contenido de los temas que haya desarrollado el opositor.

Se otorgará una calificación máxima de 20 puntos, siendo necesario obtener un mínimo de 10 puntos para acceder al ejercicio siguiente.

Cuarto ejercicio: Consistirá en redactar por escrito, en un plazo máximo de 4 horas, un supuesto práctico elegido de entre 2 propuestos por el Tribunal, relacionados con la segunda parte del programa.

El ejercicio será leído públicamente ante el Tribunal por los aspirantes, previo señalamiento de día y hora, pudiendo el Tribunal, a la finalización de la lectura, realizar cuantas preguntas considere conveniente sobre el contenido del supuesto.

Se otorgará una calificación máxima de 20 puntos, siendo necesario obtener un mínimo de 10 puntos para superarlo.

La puntuación final de la fase oposición vendrá determinada por la suma de las puntuaciones obtenidas en cada uno de los ejercicios.

2. Curso selectivo.-Todos los aspirantes que superen las pruebas de la fase de oposición serán nombrados funcionarios en prácticas por la autoridad convocante y deberán realizar un curso selectivo, que tendrá una duración máxima de 3 meses.

El contenido del curso irá dirigido a la adquisición de conocimientos prácticos sobre el funcionamiento de la Administración Pública.

Para su valoración, la autoridad convocante otorgará la calificación de «apto» o «no apto», siendo necesaria la calificación de «apto» para superarlo.

Potestativamente, el órgano convocante podrá incluir a continuación del curso selectivo un período de prácticas.

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

En caso de empate, el orden de prelación se establecerá atendiendo a los siguientes criterios:

1. Mayor puntuación obtenida en el cuarto y tercer ejercicios, por este orden.
2. Mayor calificación obtenida en los restantes ejercicios, por orden de realización.

Los aspirantes que tengan la condición de funcionarios de Organismos Internacionales estarán exentos de la realización de aquellos ejercicios que la Comisión Permanente de Homologación considere que tienen por objeto acreditar conocimientos ya exigidos para el desempeño de sus puestos de origen en el Organismo Internacional correspondiente.

En los ejercicios de los que se exima a los aspirantes que ostenten la condición de funcionarios de Organismos Internacionales, se otorgará la calificación mínima exigida en la convocatoria para la superación de los mismos.

Los interesados podrán renunciar a tal calificación y participar en las pruebas de las que han sido eximidos en igualdad de condiciones con el resto de los aspirantes. Tal renuncia deberá llevarse a cabo con anterioridad al inicio de las pruebas selectivas.

Descripción del proceso selectivo por promoción interna

El proceso selectivo constará de las siguientes fases:

- Oposición.
- Concurso.
- Curso selectivo.

1. Fase de oposición.-La fase de oposición constará de tres ejercicios de carácter obligatorio y eliminatorio.

Primer ejercicio: Consistirá en el desarrollo por escrito, durante un período máximo de 2 horas, de 1 tema de carácter general y sobre materias relacionadas, pero no coincidentes, con el programa, elegido por el opositor de entre 2 temas propuestos por el Tribunal para cada especialidad.

Los opositores harán la lectura de su ejercicio ante el Tribunal, en sesión pública, previo señalamiento de fecha.

En este ejercicio se valorarán los conocimientos, la capacidad de redacción, la originalidad en el planteamiento del tema y el orden lógico en la exposición del mismo, así como la utilización adecuada del lenguaje.

Se otorgará una calificación máxima de 10 puntos, siendo necesario obtener un mínimo de 5 puntos para acceder al siguiente ejercicio.

Segundo ejercicio: Consistirá en la traducción directa, sin diccionario, de un texto en francés, inglés o alemán, propuesto por el Tribunal, sobre temas relacionados con la agricultura, la política agraria o con laboratorios, durante un tiempo máximo de una hora. Dicha traducción será leída públicamente ante el Tribunal, previo señalamiento de día y hora, procediéndose seguidamente a mantener una

conversación en el idioma elegido durante un tiempo máximo de 15 minutos.

Se otorgará una calificación máxima de 10 puntos, siendo necesario obtener un mínimo de 5 puntos para acceder al ejercicio siguiente.

Tercer ejercicio: Consistirá en redactar por escrito, en un tiempo máximo de 3 horas, 2 temas de entre 3 sacados al azar de los del programa para cada especialidad.

El ejercicio será leído públicamente ante el Tribunal por los aspirantes, previo señalamiento de día y hora, pudiendo el Tribunal, a la finalización de la lectura, realizar cuantas preguntas considere conveniente sobre el contenido del supuesto.

Se otorgará una calificación máxima de 20 puntos, siendo necesario obtener un mínimo de 10 puntos para superarlo.

La puntuación final de la fase oposición vendrá determinada por la suma de las puntuaciones obtenidas en cada uno de los ejercicios.

2. Fase de concurso.-En esta fase se valorarán, de acuerdo con el certificado previsto en el apartado decimosexto de la Orden APU/3416/2007, de 14 de noviembre, por la que se establecen las bases comunes que regirán los procesos selectivos para ingreso o acceso en cuerpos o escalas de la Administración General del Estado y que figura como anexo V de esta convocatoria, los siguientes méritos:

2.1 Antigüedad.-Se valorará la antigüedad del funcionario, hasta la fecha de publicación de esta convocatoria, en cuerpos o escalas de la Administración General del Estado, en Cuerpos y Escalas Postales y Telegráficos o en Cuerpos y Escalas del resto de Administraciones incluidas en el artículo 2.1 de la Ley 7/2007, de 12 de abril, con destino definitivo en la Administración General del Estado, teniendo en cuenta los servicios efectivos prestados y reconocidos al amparo de la Ley 70/1978, de 26 de diciembre, asignándose por cada año completo de servicios efectivos una puntuación de 0,5 puntos, hasta un máximo de 8 puntos.

2.2 Grado personal consolidado.-Según el grado personal que se tenga consolidado el día de publicación de esta convocatoria en el «Boletín Oficial del Estado», y formalizado a través del acuerdo de reconocimiento de grado por la autoridad competente, en el Cuerpo o Escala desde el que se participa en estas pruebas, se otorgará la siguiente puntuación:

- Grado personal igual al 26: 5 puntos.
- Grado personal igual al 25: 4,5 puntos.
- Grado personal igual al 24: 4 puntos.
- Grado personal igual al 23: 3,5 puntos.
- Grado personal igual al 22: 3 puntos.
- Grado personal igual al 21: 2,5 puntos.
- Grado personal igual al 20: 2 puntos.
- Grado personal igual al 19: 1,5 puntos.
- Grado personal igual al 18: 1 punto.
- Grado personal igual al 16 y 17: 0,5 puntos.

2.3 Trabajo desarrollado.-Según el nivel de complemento de destino correspondiente al puesto de trabajo que se ocupe en la Administración General del Estado, Administración de la Seguridad Social y en los Órganos Constitucionales el día de publicación de esta convocatoria, como funcionario del subgrupo A2, se otorgará la siguiente puntuación:

- Nivel igual o superior al 26: 5 puntos.
- Nivel igual al 25: 4,5 puntos.
- Nivel igual al 24: 4 puntos.
- Nivel igual al 23: 3,5 puntos.
- Nivel igual al 22: 3 puntos.
- Nivel igual al 21: 2,5 puntos.
- Nivel igual al 20: 2 puntos.
- Nivel igual al 19: 1,5 puntos.
- Nivel igual al 18: 1 punto.

La valoración efectuada en este apartado no podrá ser modificada por futuras reclasificaciones de nivel, con independencia de los efectos económicos de las mismas.

A los funcionarios en comisión de servicios se les valorará el nivel de complemento de destino de su puesto de origen y a los funcionarios en adscripción provisional se les valorará el nivel correspondiente al grado que tengan consolidado o, si no lo tuvieran, el nivel mínimo del subgrupo A2.

A los funcionarios que se encuentren en la situación de excedencia por el cuidado de familiares se les valorará el nivel del puesto reservado en la Administración General del Estado u órganos constitucionales y a los funcionarios en la situación de servicios especiales con derecho a reserva de puesto en la Administración General del Estado y órganos constitucionales, el nivel del puesto de trabajo en que les correspondería efectuar el reingreso.

A los funcionarios que se encuentren desempeñando un puesto de trabajo en situación de servicio activo en órganos constitucionales, con carácter definitivo, se les valorará el nivel de complemento de destino correspondiente a dicho puesto.

La calificación final del concurso-oposición vendrá determinada por la suma de las puntuaciones obtenidas en la fase de concurso y en la de oposición.

3. Curso selectivo.—Todos los aspirantes que superen el concurso-oposición serán nombrados funcionarios en prácticas por la autoridad convocante y deberán realizar un curso selectivo, que tendrá una duración máxima de 3 meses.

El contenido del curso irá dirigido a la adquisición de conocimientos prácticos sobre el funcionamiento de la Administración Pública.

Para su valoración, la autoridad convocante otorgará la calificación de «apto» o «no apto», siendo necesaria la calificación de «apto» para superarlo.

Potestativamente, el órgano convocante podrá incluir a continuación del curso selectivo un periodo de prácticas.

La calificación final del proceso selectivo vendrá determinada por la suma de las puntuaciones obtenidas en la fase de oposición y en la fase de concurso.

En caso de empate, el orden de prelación se establecerá atendiendo a los siguientes criterios:

1. Mayor puntuación obtenida por los aspirantes en el tercero, segundo y primer ejercicio de la fase de oposición, por este orden.

2. Mayor puntuación otorgada al mérito de antigüedad, al grado personal consolidado y al trabajo desarrollado, por este orden.

Los aspirantes que tengan la condición de funcionarios de Organismos Internacionales estarán exentos de la realización de aquellos ejercicios que la Comisión Permanente de Homologación considere que tienen por objeto acreditar conocimientos ya exigidos para el desempeño de sus puestos de origen en el Organismo Internacional correspondiente.

En los ejercicios de los que se exima a los aspirantes que ostenten la condición de funcionarios de Organismos Internacionales, se otorgará la calificación mínima exigida en la convocatoria para la superación de los mismos.

Los interesados podrán renunciar a tal calificación y participar en las pruebas de las que han sido eximidos en igualdad de condiciones que el resto de los aspirantes. Tal renuncia deberá llevarse a cabo con anterioridad al inicio de las pruebas selectivas.

ANEXO II

Programa turno libre

Primera parte

Tema 1. La Constitución española de 1978. Características, estructura, principios y valores fundamentales. Los derechos fundamentales y su especial protección.

Tema 2. La Corona: atribuciones y competencias. Las Cortes Generales: composición y funciones.

Tema 3. El Gobierno. Composición, designación, funciones y relaciones con el resto de los poderes del Estado. La Ley del Gobierno. La Ley de Organización y Funcionamiento de la Administración del Estado.

Tema 4. La Administración Pública: principios constitucionales. La organización territorial del Estado. La Administración General del Estado y su organización periférica. Las Comunidades Autónomas. Distribución competencial. Los conflictos de competencias. La coordinación entre las distintas administraciones públicas.

Tema 5. El Derecho Administrativo. Concepto y fuentes. La Ley 30/1992, de Régimen jurídico de las Administraciones Públicas y del procedimiento administrativo común.

Tema 6. Régimen jurídico del personal al servicio de las Administraciones Públicas. El Estatuto Básico del Empleado Público. Derechos y deberes del personal al servicio de la Administración Pública. Incompatibilidades.

Tema 7. La Ley General de Subvenciones. Bases reguladoras y convocatorias. Concesión y gestión de las subvenciones.

Tema 8. El contrato administrativo. Concepto, tipos, principios, características y elementos. Adjudicación. Ejecución.

Tema 9. Presupuestos Generales del Estado. Estructura. El ciclo presupuestario: elaboración, ejecución y control.

Tema 10. Políticas sociales: igualdad de género. Normativa vigente. Plan para favorecer la igualdad en el medio rural. Políticas contra la violencia de género. La Ley Orgánica 1/2004, de 28 de

diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género.

Tema 11. La Unión Europea. Antecedentes históricos, evolución, objetivos y perspectivas de futuro. Las ampliaciones de la Unión Europea. Políticas europeas y ampliación. Los nuevos candidatos. Acuerdo de Asociación de la Unión Europea. Consecuencias agrarias y sanitarias.

Tema 12. Ordenamiento jurídico de la Unión Europea: sus fuentes e incidencias en el ordenamiento español. La toma de decisiones en la Unión Europea.

Tema 13. Instituciones comunitarias: el Consejo, el Parlamento, la Comisión y el Tribunal Europeo de Justicia. Composición y atribuciones. Funcionamiento y relaciones institucionales.

Tema 14. La integración de España en la CEE. El tratado de adhesión. El periodo transitorio. La integración de las Islas Canarias. Ceuta y Melilla.

Tema 15. La política de protección de los consumidores en la Unión Europea. El Libro Blanco de la Seguridad Alimentaria.

Tema 16. La política ambiental en la Unión Europea. Principales aspectos relacionados con la agricultura y con la salud pública. El protocolo de Kyoto.

Tema 17. La Unión Europea en el contexto internacional. Acuerdos relacionados con la agricultura, la pesca y la salud pública. Concepto y características del principio de equivalencia.

Tema 18. El Consejo de Europa. Su importancia en materia agraria y sanitaria. Competencias y funciones.

Tema 19. Organismos internacionales relacionados con la agricultura y la alimentación: FAO, OCDE, Codex Alimentarius Mundi. Instituciones. Funciones.

Tema 20. Organización Mundial de la Salud. Estructura. Funciones. Reglamento Sanitario Internacional.

Tema 21. Organización Mundial de Sanidad Animal. Códigos. Lista de enfermedades. Aspectos sanitarios del comercio internacional.

Tema 22. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Competencias y estructura orgánica. Organismos Autónomos dependientes. Relaciones con la Administración General del Estado, otras Administraciones e interlocutores sociales.

Tema 23. Política alimentaria. El consumo y la cadena alimentaria en la Unión Europea y en España. Política de fomento de la calidad alimentaria.

Tema 24. Política de sanidad animal en España y en la Unión Europea. Objetivos. Organización y estructura de los Servicios de Sanidad Animal en España. Funciones de planificación, coordinación y ejecución.

Segunda parte

Tema 1. Laboratorios Comunitarios de Referencia en el ámbito de los productos agroalimentarios y sanidad animal. Funciones. Laboratorios Nacionales de Referencia en el ámbito de los productos agroalimentarios y sanidad animal. Funciones.

Tema 2. Sistemas de calidad I. Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo. La Norma UNE-EN ISO/CEI 17025. Principios fundamentales.

Tema 3. Sistemas de calidad II. Buenas prácticas de laboratorio. Ámbito de aplicación y principios fundamentales.

Tema 4. Auditorías internas. Reclamaciones. Trabajos no conformes. Acciones correctivas y preventivas.

Tema 5. Auditorías externas. La Entidad Nacional de Acreditación (ENAC).

Tema 6. Toma de muestras. Principios. Técnicas de muestreo. Manipulación de muestras.

Tema 7. Validación de un análisis químico. Definición. Criterios fundamentales. Etapas.

Tema 8. Validación de un ensayo microbiológico. Definición. Criterios fundamentales. Etapas.

Tema 9. Estadística I. Parámetros estadísticos aplicados al análisis químico. Medidas de tendencia central y dispersión. Intervalos de confianza. Rechazo de resultados anómalos.

Tema 10. Estadística II. Pruebas de significación. Análisis de varianza. Regresión lineal y correlación.

Tema 11. Evaluación de la calidad de los ensayos. Ensayos de intercomparación. Tipos. Tratamiento estadístico.

Tema 12. Trazabilidad de las medidas. Materiales de referencia. Características. Usos en el laboratorio de análisis químico y microbiológico.

Tema 13. Sistemática de control interno de calidad en laboratorios de análisis químico y microbiológico. Gráficos de control. Tipos y aplicaciones.

Tema 14. Calibración, verificación y mantenimiento de equipos. Procedimientos. Aplicaciones.

Tema 15. Procesamiento de datos en el laboratorio. Sistemas de gestión de la información.

Tema 16. Sistemas de gestión medioambiental. Norma UNE-EN ISO 14001:2004. Principios fundamentales aplicables en el laboratorio.

Tema 17. Residuos generados en el laboratorio. Clasificación. Gestión. Impacto medioambiental.

Tema 18. Seguridad e higiene en el laboratorio de análisis biológico. Riesgos específicos debidos a agentes biológicos y su prevención. Niveles de bioseguridad.

Tema 19. Seguridad e higiene en el laboratorio de análisis químico. Riesgos específicos debidos a agentes químicos y su prevención.

Tema 20. La célula. Tipos. Morfología y funciones.

Tema 21. Sustancias nitrogenadas. Aminoácidos. Proteínas. Otros compuestos.

Tema 22. Ácidos nucleicos. Composición. Estructura del ADN y del ARN. Funciones. Métodos de extracción.

Tema 23. Carbohidratos. Clasificación. Propiedades generales. Aspectos estructurales.

Tema 24. Sustancias lipídicas. Clasificación. Propiedades generales. Aspectos estructurales.

Tema 25. Clasificación de microorganismos. Características generales.

Tema 26. Bacteriología. Tipos de siembra. Incubación. Métodos de tinción. Pruebas de identificación.

Tema 27. Virología. Aislamiento e identificación de virus.

Tema 28. Hongos y levaduras. Métodos de cultivo, aislamiento e identificación.

Tema 29. Animales de experimentación. Uso en el laboratorio. Normativa aplicable.

Tema 30. Métodos de separación I. Extracción. Fundamentos. Técnicas de extracción.

Tema 31. Métodos de separación II. Cristalización. Precipitación. Destilación. Filtración. Evaporación. Deseccación. Centrifugación.

Tema 32. Métodos básicos de análisis I. Gravimetrías. Tipos. Expresión de resultados. Aplicaciones.

Tema 33. Métodos básicos de análisis II. Volumetrías. Tipos. Expresión de resultados. Aplicaciones.

Tema 34. Determinación de propiedades físicas: Densidad. Viscosidad. Índice de refracción. Rotación óptica. Determinación del punto de fusión y de ebullición. Pesos moleculares.

Tema 35. Métodos potenciométricos. Fundamento. Electrodo. Tipos de curvas. Aplicaciones.

Tema 36. Métodos enzimáticos. Fundamento. Aplicaciones.

Tema 37. Cromatografía. Fundamento teórico. Instrumentación. Tipos. Aplicaciones.

Tema 38. Electroforesis e isoelectroenfoque. Electroforesis capilar. Fundamentos. Componentes básicos de los equipos. Aplicaciones.

Tema 39. Espectrometría de masas. Resonancia magnética nuclear. Fundamentos teóricos. Aplicaciones.

Tema 40. Espectrofotometría ultravioleta/visible. Fluorescencia y luminiscencia. Fundamentos y aplicaciones en el laboratorio.

Tema 41. Espectrofotometría de absorción atómica. Tipos. Espectroscopia de plasma. Tipos. Otros sistemas de determinación de metales.

Tema 42. Microscopía óptica, de fluorescencia, de campo oscuro y de contraste de fases, Microscopía electrónica. Fundamentos y aplicación.

Tema 43. Técnicas inmunoenzimáticas. Tipos. Aplicaciones.

Tema 44. PCR. Conceptos generales. Tipos. Aplicaciones.

Tema 45. Métodos de estudio y análisis de ácidos nucleicos. Técnicas de secuenciación. Northern blot. Southern blot.

Tema 46. Plan Nacional de Investigación de residuos en animales y en sus productos.

Tema 47. Codex Alimentarius Mundi. Código Alimentario Español. Clasificación de los alimentos.

Tema 48. Composición de los alimentos. Macronutrientes y micronutrientes. Alimentos funcionales. Nuevos alimentos.

Tema 49. Conservación de alimentos por el calor. Tratamientos térmicos. Efecto del calor en los nutrientes. Conservación de alimentos por irradiación.

Tema 50. Conservación de alimentos por el frío. Tratamientos por frío. Efecto en la calidad nutritiva de los alimentos.

Tema 51. Fermentaciones. Principales fermentaciones en la industria alimentaria. Cultivos iniciadores. Alimentos implicados.

Tema 52. Aditivos alimentarios. Definición. Clasificación. Listas positivas. Criterios de pureza. Determinaciones analíticas.

Tema 53. Determinación de grasas, proteínas, humedad, cenizas, fibra e hidratos de carbono en alimentos destinados al consumo humano y animal.

Tema 54. Carne y productos cárnicos. Composición. Criterios y normas de calidad. Determinaciones analíticas. Detección de adulteraciones. Determinación del contenido de agua en carne de aves de corral. Normativa y métodos analíticos.

Tema 55. Leche y productos lácteos. Composición. Criterios de calidad. Determinaciones analíticas. Detección de adulteraciones.

Tema 56. Vinos. Composición. Criterios de calidad. Determinaciones analíticas. Detección de adulteraciones.

Tema 57. Bebidas espirituosas y alcoholes. Determinaciones analíticas. Detección de adulteraciones

Tema 58. Aceites I. Clasificación. Composición. Criterios de calidad.

Tema 59. Aceites II. Criterios de pureza. Adulteraciones en aceite de oliva.

Tema 60. Zumos de frutas. Otras bebidas analcohólicas. Composición. Criterios de calidad. Determinaciones analíticas. Detección de adulteraciones.

Tema 61. Conservas vegetales y de pescado. Normas técnicas. Normas específicas. Determinaciones analíticas. Envases.

Tema 62. Edulcorantes naturales: Miel: criterios de calidad. Clasificación. Determinaciones analíticas. Detección de adulteraciones. Azúcares: Tipos. Determinaciones analíticas.

Tema 63. Alimentos estimulantes: café, té, cacao. Composición. Normas de calidad. Determinaciones analíticas. Detección de adulteraciones.

Tema 64. Piensos I. Composición. Determinaciones analíticas.

Tema 65. Piensos II. Métodos de detección de proteínas animales transformadas.

Tema 66. Cereales y harinas. Composición. Determinaciones analíticas.

Tema 67. Productos fitosanitarios. Mecanismo de acción. Determinaciones analíticas.

Tema 68. Abonos. Clasificación. Determinaciones analíticas.

Tema 69. Contaminantes no metálicos. Clasificación. Límites. Métodos de análisis empleados en su determinación.

Tema 70. Contaminantes metálicos. Límites. Métodos de análisis empleados en su determinación.

Tema 71. Residuos de pesticidas. Límite máximo de residuos. Seguimiento y control.

Tema 72. Métodos de análisis aplicados para la determinación de residuos de pesticidas en alimentos de origen vegetal y de origen animal.

Tema 73. Aplicación de las técnicas isotópicas al análisis de alimentos: RMN. Espectrometría de masas isotópica. Utilización del ¹⁴C para la detección de productos sintéticos.

Tema 74. Cromatografía líquida de alta resolución. Componentes básicos de los equipos. Sistemas de detección. Aplicaciones al análisis cualitativo y cuantitativo de alimentos con destino al consumo humano y animal.

Tema 75. Cromatografía de gases. Componentes básicos de los equipos. Modos de inyección. Sistemas de detección. Aplicaciones al análisis cualitativo y cuantitativo de alimentos con destino al consumo humano y animal.

Tema 76. Origen de los componentes de los alimentos de origen animal: métodos de identificación de especies.

Tema 77. Vitaminas. Clasificación. Función. Métodos de análisis aplicados a su determinación.

Tema 78. Microbiología en el campo agroalimentario. Técnicas de aislamiento, identificación y recuento de microorganismos en alimentos destinados al consumo humano y animal.

Tema 79. Análisis micrográfico de alimentos destinados al consumo humano y animal. Aplicaciones.

Tema 80. Organismos genéticamente modificados. Marco legal. Técnicas analíticas para su detección y cuantificación.

Programa promoción interna

Especialidad Laboratorios Agroalimentarios

Tema 1. Laboratorios Comunitarios de Referencia en el ámbito de los productos agroalimentarios y sanidad animal. Funciones. Laboratorios Nacionales de Referencia en el ámbito de los productos agroalimentarios y sanidad animal. Funciones.

Tema 2. Sistemas de calidad I. Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo. La Norma UNE-EN ISO/CEI 17025. Principios fundamentales.

Tema 3. Sistemas de calidad II. Buenas prácticas de laboratorio. Ámbito de aplicación y principios fundamentales.

Tema 4. Auditorías internas. Reclamaciones. Trabajos no conformes. Acciones correctivas y preventivas.

Tema 5. Auditorías externas. La Entidad Nacional de Acreditación (ENAC).

Tema 6. Toma de muestras. Principios. Técnicas de muestreo. Manipulación de muestras.

Tema 7. Validación de un análisis químico. Definición. Criterios fundamentales. Etapas.

Tema 8. Validación de un ensayo microbiológico. Definición. Criterios fundamentales. Etapas.

Tema 9. Estadística I. Parámetros estadísticos aplicados al análisis químico. Medidas de tendencia central y dispersión. Intervalos de confianza. Rechazo de resultados anómalos.

Tema 10. Estadística II. Pruebas de significación. Análisis de varianza. Regresión lineal y correlación.

Tema 11. Evaluación de la calidad de los ensayos. Ensayos de intercomparación. Tipos. Tratamiento estadístico.

Tema 12. Trazabilidad de las medidas. Materiales de referencia. Características. Usos en el laboratorio de análisis químico y microbiológico.

Tema 13. Sistemática de control interno de calidad en laboratorios de análisis químico y microbiológico. Gráficos de control. Tipos y aplicaciones.

Tema 14. Calibración, verificación y mantenimiento de equipos. Procedimientos. Aplicaciones.

Tema 15. Procesamiento de datos en el laboratorio. Sistemas de gestión de la información.

Tema 16. Sistemas de gestión medioambiental. Norma UNE-EN ISO 14001:2004. Principios fundamentales aplicables en el laboratorio.

Tema 17. Residuos generados en el laboratorio. Clasificación. Gestión. Impacto medioambiental.

Tema 18. Seguridad e higiene en el laboratorio de análisis biológico. Riesgos específicos debidos a agentes biológicos y su prevención. Niveles de bioseguridad.

Tema 19. Seguridad e higiene en el laboratorio de análisis químico. Riesgos específicos debidos a agentes químicos y su prevención.

Tema 20. Sustancias nitrogenadas. Aminoácidos. Proteínas. Otros compuestos.

Tema 21. Ácidos nucleicos. Composición. Estructura del ADN y del ARN. Funciones. Métodos de extracción.

Tema 22. Carbohidratos. Clasificación. Propiedades generales. Aspectos estructurales.

Tema 23. Sustancias lipídicas. Clasificación. Propiedades generales. Aspectos estructurales.

Tema 24. Clasificación de microorganismos. Características generales.

Tema 25. Bacteriología. Tipos de siembra. Incubación. Métodos de tinción. Pruebas de identificación.

Tema 26. Virología. Aislamiento e identificación de virus.

Tema 27. Hongos y levaduras. Tipos de siembra, aislamiento e identificación.

Tema 28. Animales de experimentación. Uso en el laboratorio. Normativa aplicable.

Tema 29. Métodos de separación I. Extracción. Fundamentos. Técnicas de extracción.

Tema 30. Métodos de separación II. Cristalización. Precipitación. Destilación. Filtración. Evaporación. Desecación. Centrifugación.

Tema 31. Métodos básicos de análisis I. Gravimetrías. Tipos. Expresión de resultados. Aplicaciones.

Tema 32. Métodos básicos de análisis II. Volumetrías. Tipos. Expresión de resultados. Aplicaciones.

Tema 33. Determinación de propiedades físicas: Densidad. Viscosidad. Índice de refracción. Rotación óptica. Determinación del punto de fusión y de ebullición. Pesos moleculares.

Tema 34. Microscopía óptica, de fluorescencia, de campo oscuro y de contraste de fases. Microscopía electrónica. Fundamentos y aplicación.

Tema 35. Plan Nacional de Investigación de residuos en animales y en sus productos.

Tema 36. Métodos potenciométricos. Fundamento. Electrodos. Tipos de curvas. Aplicaciones.

Tema 37. Cromatografía. Fundamento teórico. Instrumentación. Tipos. Aplicaciones.

Tema 38. Espectrofotometría ultravioleta/visible. Espectroscopia de fluorescencia. Fundamentos teóricos. Equipos. Aplicaciones.

Tema 39. Espectrofotometría de absorción atómica. Tipos. Espectroscopia de plasma. Tipos. Otros sistemas de determinación de metales.

Tema 40. Espectrometría de masas. Resonancia magnética nuclear. Fundamentos teóricos. Aplicaciones.

Tema 41. Conservación de alimentos por el calor y el frío. Tratamientos. Efectos en la calidad nutritiva de los alimentos. Fermentaciones. Principales fermentaciones en la industria agrolimentaria.

Tema 42. Contaminantes. Clasificación. Métodos de análisis empleados en su determinación.

Tema 43. Aditivos alimentarios. Definición. Clasificación. Listas positivas. Criterios de pureza.

Tema 44. Carne y productos cárnicos. Composición. Criterios y normas de calidad. Determinaciones analíticas. Detección de adulteraciones.

Tema 45. Leche y productos lácteos. Composición. Criterios de calidad. Determinaciones analíticas. Detección de adulteraciones.

Tema 46. Vinos. Composición. Criterios de calidad. Determinaciones analíticas. Detección de adulteraciones.

Tema 47. Aceites. Clasificación. Composición. Criterios de calidad.

Tema 48. Aceites. Criterios de pureza. Adulteraciones en aceite de oliva.

Tema 49. Zumos de frutas. Otras bebidas analcohólicas. Composición. Criterios de calidad. Determinaciones analíticas. Detección de adulteraciones.

Tema 50. Conservas vegetales y de pescado. Normas técnicas. Normas específicas. Determinaciones analíticas. Envases.

Tema 51. Alimentos estimulantes: café, té, cacao. Composición. Normas de calidad. Determinaciones analíticas. Detección de adulteraciones.

Tema 52. Edulcorantes naturales: miel. Criterios de calidad. Clasificación. Determinaciones analíticas. Detección de adulteraciones. Azúcares: Tipos. Determinaciones analíticas.

Tema 53. Métodos enzimáticos. Fundamento. Aplicaciones.

Tema 54. Vitaminas. Clasificación. Función. Métodos de análisis aplicados a su determinación.

Tema 55. Productos fitosanitarios. Mecanismo de acción. Determinaciones analíticas.

Tema 56. Abonos. Clasificación. Determinaciones analíticas. Composición. Determinaciones analíticas.

Tema 57. Piensos, cereales y harinas. Composición. Determinaciones analíticas.

Tema 58. Residuos de pesticidas. Límite máximo de residuos. Seguimiento y control. Métodos de análisis aplicados a su determinación.

Tema 59. Bacteriología alimentaria. Tipos de siembra. Incubación. Métodos de tinción. Pruebas de identificación. Recuento.

Tema 60. Organismos modificados genéticamente. Marco legal. Técnicas analíticas para su detección y cuantificación.

Tema 61. Políticas sociales: Igualdad de género. Normativa vigente. Plan para favorecer la igualdad en el medio rural.

Especialidad Agroalimentaria y Pesquera

Tema 1. La evolución de la Unión Europea. Los Tratados fundacionales. El Acta Única Europea. El Tratado de Maastricht. El Tratado de Amsterdam. El Tratado de Niza. El Tratado de Lisboa.

Tema 2. Instituciones comunitarias: el Consejo, el Parlamento, la Comisión y el Tribunal Europeo de Justicia. Composición y atribuciones. Funcionamiento y relaciones institucionales.

Tema 3. El futuro de la Unión Europea. Las políticas europeas: Avances y retrocesos en su unificación.

Tema 4. La población agraria española: características, composición y distribución territorial. La población pesquera española: características, composición y distribución territorial.

Tema 5. La economía española. Dimensiones e importancia en el concierto internacional. Los sectores económicos: conceptos, delimitación, caracterización y dimensión. Especial referencia a los sectores agrario, pesquero y alimentario.

Tema 6. La comercialización agraria, pesquera y alimentaria. Interdependencias. Escalones y circuitos comerciales. Peculiaridades sectoriales. La transparencia de los mercados. La información de precios. Tipificación y normalización.

Tema 7. La distribución comercial: funciones y servicios de la distribución comercial. El comercio mayorista en la distribución comercial. El papel de MERCASA y de la red de MERCAS en la distribución comercial.

Tema 8. Asociacionismo agrario y pesquero. Fórmulas asociativas. Cooperativas. Sociedades agrarias de transformación. Las agrupaciones de productores agrarios y pesqueros. Otras figuras asociativas.

Tema 9. Organizaciones Interprofesionales en el sector agrario, ganadero y pesquero. Constitución y funcionamiento. Líneas de actuación. Normativa legal.

Tema 10. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA): Evolución. Estructura orgánica. Las Áreas Funcionales de

Agricultura, Pesca y Alimentación. Competencias del Ministerio y competencias de las Comunidades Autónomas.

Tema 11. Los organismos autónomos adscritos al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación: el Fondo Español de Garantía Agraria, la Agencia para el Aceite de Oliva, la Entidad Estatal de Seguros Agrarios y el FROM. Naturaleza, estructura y competencias.

Tema 12. Configuración de la Política Agraria Común (PAC). Principios. Objetivos. Instrumentos: Organizaciones Comunes de Mercado. El Reglamento único para las OCM.

Tema 13. La Reforma de la PAC de 1992 y la Ronda Uruguay del GATT. Los principios y orientaciones de la reforma. Las medidas de acompañamiento. Evaluación.

Tema 14. La reforma de la PAC en la Agenda 2000. Justificación de la reforma. Nuevas orientaciones de la PAC. Las medidas de carácter horizontal. La nueva orientación del desarrollo rural. El nuevo marco financiero.

Tema 15. Reforma de la PAC de 2003. Los pilares de la PAC. Las reformas en el resto de sectores.

Tema 16. La financiación de la Política Agraria Común. El marco financiero 2007-2013. Instrumentos de financiación de la PAC: FEAGA, FEADER. Otros instrumentos financieros: FSE, FEDER, FEP, BEI. La distribución nacional y sectorial del gasto de la PAC.

Tema 17. El régimen de pago único de las ayudas directas en el marco de la política agrícola común. Principales características. El modelo agrario europeo en la actualidad. La revisión intermedia de la PAC (chequeo médico) para el período 2009-2013.

Tema 18. La Política Exterior Agraria de la Unión Europea. Los acuerdos con los países ACP y la Convención de Lóme. El Sistema de Preferencias Generalizadas. Acuerdo EBA. Los Acuerdos Euro-Mediterráneos. La Zona de Libre Cambio. Valoración de la política exterior comercial de la Unión Europea en relación con la PAC y el principio de preferencia comunitaria.

Tema 19. El GATT y la OMC. El origen del GATT y la esencia de los Acuerdos. Aspectos agrarios de las Rondas GATT anteriores a la de Uruguay. La Ronda Uruguay del GATT. Principales acuerdos agrarios. La OMC y los mecanismos de solución de diferencias. La OMC y los tratados SPS y TBT. La conferencia Ministerial de Doha. Las futuras negociaciones agrarias en el marco de la OMC.

Tema 20. La agricultura española desde la adhesión a la CEE. La adaptación a una agricultura más abierta. La adaptación a los nuevos mecanismos de regulación. La adaptación de la agricultura a las sucesivas reformas de la PAC.

Tema 21. La seguridad alimentaria en la Unión Europea. La Autoridad Alimentaria Europea. Funciones. El principio de precaución y su aplicación. Libro de Seguridad Alimentaria. Nueva normativa alimentaria. La Agencia Española de Seguridad Alimentaria.

Tema 22. El sector alimentario: Caracterización socioeconómica. Principales macromagnitudes. Evolución. Situación actual.

Tema 23. El Codex Alimentarius Mundi: origen, funciones, aspectos contemplados. Procedimientos de adopción de normas y alcance de las mismas, principales aspectos contemplados. Alcance de las normas adoptadas por el Codex.

Tema 24. La legislación alimentaria en España: el Código Alimentario español. Concepto y estructura. Las reglamentaciones técnico-sanitarias y las normas de calidad. Procedimiento de adopción.

Tema 25. El consumo de productos agroalimentarios en España. La demanda alimentaria: estructura y características. Los hábitos de consumo: tendencias. Repercusiones para la salud. La dieta mediterránea.

Tema 26. Calidad en los alimentos: definición y principios. El control de calidad en los alimentos. El control oficial. El control voluntario: organismos de certificación. El autocontrol: análisis de peligros y puntos críticos de control. Disposiciones vigentes.

Tema 27. La defensa de la calidad diferenciada de los productos agroalimentarios. Concepto, clases, régimen jurídico. Las denominaciones de calidad de vinos y de productos agroalimentarios. La Ley 24/2003 de la viña y del vino. El sistema comunitario de defensa de la calidad: las denominaciones de origen protegidas, las indicaciones geográficas protegidas. Las especialidades tradicionales garantizadas. Los nuevos reglamentos. Perspectivas de futuro.

Tema 28. Las producciones agrarias ecológicas. La producción integrada.

Tema 29. Los nuevos alimentos. Concepto. Tipos. Requisitos y procedimientos de autorización. Disposiciones en la materia.

Tema 30. El sistema comunitario de defensa de la calidad: las denominaciones de origen protegidas, las indicaciones geográficas protegidas. Definición, características, requisitos. Legislación vigente. Las especialidades tradicionales garantizadas. Concepto, requisitos. Legislación vigente.

Tema 31. Organismos modificados genéticamente (OMG): utilización confinada y liberación intencional al medio ambiente y comercialización de OMGs. Requisitos de etiquetado. Disposiciones en la materia.

Tema 32. Política de industrialización agraria. Las industrias agroalimentarias en España. Características estructurales. Consideraciones sectorial y regional. Situación actual y perspectivas de futuro. El fomento de la comercialización e industrialización agroalimentaria. Principales instrumentos. Líneas de ayuda.

Tema 33. Política de estructuras agrarias. Mejora de la explotación agraria. Objetivos, instrumento y alcance de la política de estructuras. Instrumentos convencionales para distribuir la productividad agraria. Planes de reestructuración sectorial. Otras políticas de reforma.

Tema 34. Desarrollo rural integrado. Nuevas políticas de estructuras. Modernización de explotaciones, relevo generacional en la empresa agraria, agricultura en zonas rurales desfavorecidas. Futuro del desarrollo rural. La ley de desarrollo sostenible del medio rural.

Tema 35. La política de regadíos. Antecedentes históricos y evolución reciente. El Plan Hidrológico Nacional y el Plan Nacional de Regadíos. La función del regadío en la producción y la productividad agrarias. La función del regadío en la ordenación del territorio y la política agroambiental.

Tema 36. Política de investigación e innovación tecnológica agraria. Planificación actual de la investigación agraria. Programas y organización. La innovación tecnológica y su difusión en la agricultura. Competencias.

Tema 37. Política socioestructural comunitaria. Contenido de la política socioestructural. Evaluación de la política socioestructural. Política socioestructural y medio ambiente. Política socioestructural y política regional. La política forestal comunitaria.

Tema 38. Política comunitaria de desarrollo rural. Medidas de desarrollo rural. Medidas e iniciativas comunitarias complementarias. Financiación de las medidas. El desarrollo rural en el período 2007-2013.

Tema 39. La política medioambiental de la Unión Europea. Antecedentes y evolución. Instrumento financiero LIFE. Integración de las consideraciones medioambientales en las políticas de la Unión Europea, con especial referencia a la PAC. Agricultura sostenible. Los programas agroambientales. Los biocombustibles: su impacto en el medio ambiente y en la seguridad alimentaria mundial.

Tema 40. La pesca en el mundo: Evolución histórica. La pesca en la Unión Europea: Perspectiva histórica, situación actual y posibilidades de desarrollo de futuro.

Tema 41. Las Organizaciones Internacionales, Multilaterales y Regionales de pesca. Convenios y Acuerdos Internacionales. Acuerdos en materia de pesca en la Unión Europea.

Tema 42. La pesca en el Tratado de Adhesión de España a la CEE. Antecedentes. Situación actual. La Política Pesquera Común: contenido. Antecedentes y evolución. Consecuencias para España.

Tema 43. La Ley de Pesca Marítima del Estado: Objetivo, estructura y fines.

Tema 44. Política de recursos pesqueros de la Unión Europea. Principales reglamentos. Perspectivas de futuro. Los sistemas de gestión pesquera: TACs y cuotas. Gestión del esfuerzo pesquero. Vedas. Otros sistemas de gestión.

Tema 45. Especies demersales y pelágicas de interés pesquero. Características generales y biología de las principales especies desde el punto de vista pesquero. Sistemas de captura e importancia comercial.

Tema 46. La pesca con artes de arrastre. La pesca con palangre y otros aparejos de anzuelo. Características. Modalidades. Especies objetivo. Normativa.

Tema 47. La pesca con artes menores. La pesca con artes de cerco. Características. Modalidades. Especies objetivo. Normativa.

Tema 48. Flota de fresco española. La flota de artes fijas y la flota de artes menores. Actividad, caladeros, especies capturadas. Obligaciones derivadas de la normativa comunitaria y nacional.

Tema 49. La flota española de Altura y Gran Altura y Flota Congeladora. Atlántico-Sur, Centro-Oriental y Norte. Descripción de caladeros y pesquerías en el marco de los Acuerdos de la Unión Europea, Terceros países y Organismos Multilaterales.

Tema 50. La flota española de Altura y Gran Altura y Flota Congeladora. Índico, Pacífico y Antártico.

Tema 51. La acuicultura marina y continental en el mundo, con especial referencia a la Unión Europea. Sistemas de cultivo. Principales especies.

Tema 52. La acuicultura marina y continental en España. Sistemas de cultivo. Principales especies. La geografía del litoral español

y la acuicultura. La Ley de Cultivos Marinos. La Junta Nacional Asesora de Cultivos Marinos.

Tema 53. Medidas de protección y regeneración de los recursos pesqueros. Las reservas marinas en España. Los arrecifes artificiales en el mundo y en España. Concepto de arrecife de protección y de protección/concentración. Repoblación marina. La pesca marítima de recreo.

Tema 54. La política de ayudas estructurales al sector pesquero en la Unión Europea y en España. El Fondo Europeo de la Pesca.

Tema 55. Ayudas comunitarias relacionadas con construcción y modernización. Paralización definitiva, paradas temporales, sociedades mixtas. Acciones piloto de pesca experimental.

Tema 56. La política de mercados pesqueros en la Unión Europea. Fines y normativa. El comercio pesquero internacional. Política comercial pesquera.

Tema 57. La política de control de la Unión Europea en aguas comunitarias y en aguas exteriores. Vigilancia, inspección y control de la actividad pesquera. Sistema de inspecciones efectuadas por la autoridad nacional de control.

Tema 58. Infracciones y sanciones en materia de pesca marítima. Objeto. Infracciones en aguas exteriores. Infracciones en materia de ordenación del sector pesquero y comercialización de productos pesqueros. Sanciones.

Tema 59. Profesionales del sector pesquero. Categorías, titulaciones y funciones. Competencias administrativas y registros. Formación complementaria para embarcar. Política nacional y comunitaria en materia de formación y seguridad.

Tema 60. La investigación de los recursos pesqueros. Estudio del medio marino, campañas de investigación. La protección del medio marino. La contaminación marina. Convenios Internacionales.

Tema 61. Políticas sociales: Igualdad de género. Normativa vigente. Plan para favorecer la igualdad en el medio rural.

ANEXO III

Tribunal calificador

Tribunal titular:

Presidenta: Doña Ana Isabel Blanch Cortés, Escala de Técnicos Facultativos Superiores de OO.AA. del MAPA.

Vocales: Doña M.^a Asunción Sáez Sánchez, Cuerpo Superior de Administradores Civiles del Estado; don Francisco Javier García Peña, Escala de Técnicos Facultativos Superiores de OO.AA. del MAPA; doña Marta Maldonado Vallejo, Escala de Técnicos Facultativos Superiores de OO.AA. del MAPA; don Pablo Pindado Carrión, Cuerpo de Ingenieros Agrónomos; doña Henny Hooghuis de Korver, Cuerpo Nacional Veterinario.

Secretario: Don Abilio Ortigosa Zurbano, Escala Técnica de Gestión de OO.AA.

Tribunal suplente:

Presidenta: Doña Dolores Maldonado Bianchi, Escala de Técnicos Facultativos Superiores de OO.AA. del MAPA.

Vocales: Don Heriberto Morilla Abad, Cuerpo Superior de Administradores Civiles del Estado; doña Cristina de Frutos Escobar, Cuerpo Nacional Veterinario; doña M.^a Ignacia Martín de la Hino-

josa, Escala de Técnicos Facultativos Superiores de OO.AA. del MAPA; doña Elisa Revilla García, Cuerpo de Farmacéuticos Titulares; don Jorge Muñoz Palencia, Escala de Técnicos Facultativos Superiores de OO.AA. del MAPA.

Secretaria: Doña María Gómez-Cano Alfaro, Escala de Titulados Superiores del INSHT.

El Tribunal podrá disponer la incorporación a sus trabajos de asesores especialistas para todos o alguno de los ejercicios.

ANEXO IV

Instrucciones para cumplimentar la solicitud

Este apartado se rellenará según lo establecido en la solicitud de admisión a pruebas selectivas en la Administración Pública y liquidación de tasas de derechos de examen (modelo 790) y en las siguientes instrucciones particulares.

En el recuadro 15, «Cuerpo o Escala», se consignará «Escala de Técnicos Facultativos Superiores de OO.AA. del MAPA», «código»: se consignará «5001».

En el recuadro 16, «Especialidad, área o asignatura», se consignará la especialidad elegida.

En el recuadro 17, «Forma de acceso», se consignará «L» o «P» según corresponda a acceso libre o promoción interna.

En el recuadro 18, «Ministerio/Órgano/Entidad convocante», se consignará «Agricultura, Pesca y Alimentación».

En el recuadro 19, se consignará la fecha del Boletín Oficial del Estado en el que haya sido publicada la convocatoria.

En el recuadro 20, «Provincia de examen», se consignará «Madrid».

En el recuadro 21, «Minusvalía», los aspirantes con discapacidad podrán indicar el porcentaje de minusvalía que tengan acreditado y solicitar, expresándolo en el recuadro 23, las posibles adaptaciones de tiempo y medios para la realización de los ejercicios en que esta adaptación sea necesaria.

En el recuadro 24, «Títulos académicos oficiales», se consignará el que se posea y que habilite para presentarse a estas pruebas.

En el recuadro 25, apartado A, se consignará el idioma elegido para la realización del segundo ejercicio.

Para turno libre, el importe de la tasa por derechos de examen será, con carácter general, de 27,61 € y para las familias numerosas de categoría general, de 13,81 € y para promoción interna el importe de la tasa por derechos de examen será, con carácter general, de 13,81 euros y para las familias numerosas de categoría general, de 6,91 euros.

Las solicitudes suscritas en el extranjero podrán cursarse a través de las representaciones diplomáticas o consulares españolas correspondientes. A las mismas se acompañará el comprobante bancario de haber ingresado los derechos de examen en la cuenta corriente número 0182 9071 08 0200000957 del Banco Bilbao Vizcaya Argentaria a nombre de «Tesoro Público. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Derechos de examen». El ingreso podrá efectuarse directamente en cualquier oficina del Banco Bilbao Vizcaya Argentaria mediante transferencia desde cualquier entidad bancaria.

La solicitud se dirigirá al Subsecretario de Agricultura, Pesca y Alimentación.

ANEXO V

(el certificado para los aspirantes por promoción interna debe extenderse en copia de este Anexo)

PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO EN
Convocado por Orden
D/D^a
Cargo
Centro directivo o unidad administrativa
CERTIFICO: Que D/D^a

BOE

PRIMER APELLIDO		SEGUND APELLIDO		NOMBRE
D.N.I.	Nº. R.P.	CÓDIGO CUERPO	SITUACIÓN ADMINISTRATIVA (*)	

Con destino, a la fecha de publicación de la convocatoria en:

Administración General del Estado (indíquese el Centro Directivo):

Otros Órganos o Administraciones Públicas (indíquese el Centro Directivo):

Pertenece como funcionario de carrera a alguno de los Cuerpos o Escalas a los que se hace referencia en el punto 5 de la convocatoria y tiene acreditados los siguientes extremos:

Referidos a la fecha de publicación de la Convocatoria:

Referidos a la fecha de finalización de presentación de solicitudes:

I Antigüedad: Nº de años de servicio completos, según el apartado 2.1 del anexo I de esta convocatoria.

AÑOS

Nº de años de servicio efectivos prestados como funcionario de carrera en Cuerpos o Escalas del Subgrupo A2, según el punto 5 de la convocatoria.

AÑOS

II Grado personal consolidado y formalizado, según el apartado 2.2 del anexo I de esta convocatoria.

GRADO

III Nivel de complemento de destino, según el apartado 2.3 del anexo I de esta convocatoria.

NIVEL

IV Otros (se consignarán los que correspondan)

Y para que conste, expido la presente en,.....

(localidad, fecha, firma y sello)

(*) Especifíquese la letra que corresponda:

- a) Servicio activo.
- b) Servicios especiales.
- c) Servicio en otras Administraciones Públicas.
- d) Expectativa de destino.
- e) Excedencia forzosa.

- g) Excedencia voluntaria por servicios en el sector público.
- h) Excedencia voluntaria por interés particular.
- i) Excedencia voluntaria por agrupación familiar.
- j) Excedencia voluntaria incentivada.
- f) Excedencia para el cuidado de familiares.

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS.- MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN.- PASEO DE LA INFANTA ISABEL, 1, 28014 MADRID.