

Conselleria de Justícia, Interior i Administració Pública

CORRECCIÓ d'errades de les ordres 31/20 i 22/20, de la Conselleria de Justícia, Interior i Administració Pública, per les quals es convoquen proves selectives d'accés al cos superior tècnic de control analític i seguretat agroalimentària de l'Administració de la Generalitat, A2-31, sector administració especial, pel sistema de concurs oposició i procés d'estabilització d'ocupació, corresponent a l'oferta d'ocupació pública de 2018. [2020/3946]

Publicades en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana* de 23 de març de 2020 (número 8768), les ordres 31/20 i 22/20, per les quals es convoquen proves selectives d'accés al cos superior tècnic de control analític i seguretat agroalimentària de l'Administració de la Generalitat, A2-31, sector administració especial, convocatòries 99/18 i 100/18, torn lliure general i torn de promoció interna, pel sistema de concurs oposició i procés d'estabilització d'ocupació, corresponent a l'oferta d'ocupació pública de 2018, s'ha advertit l'existència d'errades materials en transcriure en l'annex I d'aquestes convocatòries el temari corresponent a la part especial de les proves selectives.

L'apartat 2 de l'article 109 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques, permet rectificar en qualsevol moment, d'ofici o a instàncies dels interessats, els errors materials, de fet o aritmètics existents en els seus actes, per la qual cosa s'esmenen les esmentades ordres en els següents termes:

Única

Substituir el contingut corresponent al temari part especial de l'annex I (matèries específiques) de la convocatòria 99/18, torn lliure general, i de la Convocatòria 100/18, torn de promoció interna, modalitats A) promoció interna vertical; modalitats B) promoció interna horitzontal i C) promoció interna mixta, pel següent:

Torn LLIURE, i
Promoció Interna MIXTA I HORITZONTAL (35 TEMES)

1. Política de qualitat en els laboratoris de control. Sistemes de gestió de la qualitat. Requisits generals relatius a la competència dels laboratoris d'assaig. La norma UNE-EN ISO/IEC 17025. Els laboratoris en el Reglament (EU) 2017/625.

2. Avaluació de la qualitat dels assajos en els laboratoris. Tractament estadístic dels resultats d'anàlisis. Plans i metodologia. Gràfics de control: Tipus i aplicacions. Materials de referència: concepte, tipus, característiques i usos en el laboratori Assajos d'intercomparació: concepte i tipus.

3. Calibratge, verificació i manteniment d'equips en el laboratori d'anàlisi. Plans i programes aplicables.

4. Validació i verificació d'assajos de diagnòstic de sanitat animal i sanitat vegetal Criteris i etapes. Validació i verificació d'assajos físics i químics. Criteris i etapes.

5. Normativa de Seguretat i Higiene en el treball aplicable als laboratoris. Gestió en prevenció de riscos laborals. Transport de material biològic: condicions i legislació aplicable. Productes químics utilitzats en els laboratoris: classificació pel seu risc, manipulació i emmagatzematge. Fitxes de seguretat.

6. La Unió Europea i la política de seguretat alimentària. El Llibre blanc de Seguretat Alimentària. El *Codex Alimentarius*. La legislació alimentària: principis generals, principis de transparència, obligacions generals del comerç d'aliments, requisits generals de la legislació alimentària.

7. L'autoritat europea de seguretat alimentària (EFSA). Les autoritats nacionals. Sistema d'alerta ràpida, gestió de crisi i situacions d'emergència. Xarxes d'alertes nacionals i comunitàries. Organització i funcionament. Sistema d'alerta ràpida per a aliments i pinsos (RASFF).

8. La higiene dels productes alimentosos. Qüestions generals d'higiene aplicables a la producció primària i a les operacions connexes:

Conselleria de Justicia, Interior y Administración Pública

CORRECCIÓN de errores de las órdenes 31/20 y 22/20, de la Conselleria de Justicia, Interior y Administración Pública, por las que se convocan pruebas selectivas de acceso al cuerpo superior técnico de control analítico y seguridad agroalimentaria de la Administración de la Generalitat, A2-31, sector administración especial, por el sistema de concurso-oposición y proceso de estabilización de empleo, correspondiente a la oferta de empleo público de 2018. [2020/3946]

Publicadas en el *Diario Oficial de la Generalitat Valenciana* de 23 de marzo de 2020 (número 8768), las ordenes 31/20 y 22/20, por las que se convocan pruebas selectivas de acceso al cuerpo superior técnico de control analítico y seguridad agroalimentaria de la Administración de la Generalitat, A2-31, sector administración especial, convocatorias 99/18 y 100/18, turno libre general y turno de promoción interna, por el sistema de concurso-oposición y proceso de estabilización de empleo, correspondiente a la oferta de empleo público de 2018 se ha advertido la existencia de errores materiales al transcribir en el anexo I de dichas convocatorias el temario correspondiente a la parte especial de las pruebas selectivas.

El apartado 2 del artículo 109 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas, permite rectificar en cualquier momento, de oficio o a instancia de los interesados, los errores materiales, de hecho o aritméticos existentes en sus actos, por lo que se procede a la subsanación de las citadas órdenes en los siguientes términos:

Única

Substituir el contenido correspondiente al temario parte especial del anexo I (materias específicas) de la convocatoria 99/18, turno libre general, y de la convocatoria 100/18, turno de promoción interna, modalidades A) promoción interna vertical; modalidades B) promoción interna horizontal y C) promoción interna mixta, por el siguiente:

Turno LIBRE, y
Promoción Interna MIXTA Y HORIZONTAL (35 TEMAS)

1. Política de calidad en los laboratorios de control. Sistemas de gestión de la calidad. Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo. La Norma UNE-EN ISO/IEC 17025. Los laboratorios en el Reglamento (EU) 2017/625

2. Evaluación de la calidad de los ensayos en los laboratorios. Tratamiento estadístico de los resultados de análisis. Planes y metodología. Gráficos de control: Tipos y aplicaciones. Materiales de referencia: concepto, tipos, características y usos en el laboratorio Ensayos de intercomparación: concepto y tipos.

3. Calibración, verificación y mantenimiento de equipos en el laboratorio de análisis. Planes y programas aplicables.

4. Validación y verificación de ensayos de diagnóstico de sanidad animal y sanidad vegetal Criterios y etapas. Validación y verificación de ensayos físico-químicos. Criterios y etapas.

5. Normativa de Seguridad e Higiene en el trabajo aplicable a los laboratorios. Gestión en prevención de riesgos laborales. Transporte de material biológico: condiciones y legislación aplicable. Productos químicos utilizados en los laboratorios: clasificación por su riesgo, manipulación y almacenamiento. Fichas de seguridad.

6. La Unión Europea y la política de seguridad alimentaria. El Libro Blanco de Seguridad Alimentaria. El *Codex Alimentarius*. La legislación alimentaria: principios generales, principios de transparencia, obligaciones generales del comercio de alimentos, requisitos generales de la legislación alimentaria.

7. La autoridad europea de seguridad alimentaria (EFSA). Las autoridades nacionales. Sistema de alerta rápida, gestión de crisis y situaciones de emergencia. Redes de alertas nacionales y comunitarias. Organización y funcionamiento. Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos (RASFF).

8. La Higiene de los Productos Alimenticios. Cuestiones generales de higiene aplicables a la producción primaria y a las operaciones



àmbit d'aplicació, mesures d'higiene, registres. Guies de pràctiques correctes d'higiene. Plans d'higiene de la producció primària: ramadera, agrícola, pesca extractiva i aqüicultura.

9. Risc i factor de risc. Anàlisi del risc: principis, components, conceptes i mètodes d'anàlisi de risc. Principi de precaució. Gestió de riscos i la seua aplicació. Nivells de prevenció.

10. Factors de risc per a la salut pública en la cadena alimentària. Organització dels controls oficials. Reglament (UE) 2017/625. Pla Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentària i Pla de Seguretat Alimentària de la Comunitat Valenciana: Directrius i elements essencials

11. Traçabilitat en la producció ramadera. Alimentació animal. Pinsos, matèries primeres i additius autoritzats. Pinsos medicamentosos. Normativa d'aplicació. Plans de control. Mètodes oficials d'anàlisi. Reglament (UE) 152/2009

12. Residus de medicaments veterinaris en animals i carns fresques: Plans de vigilància i control. Tècniques analítiques per a la seua detecció i quantificació.

13. Els residus i subproductes de l'activitat ramadera i de la indústria agroalimentària. Subproductes d'origen animal (SANDACH): Normativa d'aplicació. Control, gestió i traçabilitat. Destinacions i usos.

14. Organismes modificats genèticament (OMG): concepte i legislació. Tècniques analítiques per a la seua detecció i quantificació.

15. El control oficial de la qualitat agroalimentària: abast, fases i documentació. Organismes de certificació. Traçabilitat i autocontrol. El Centre Europeu de Coneixement sobre el Fraude i la Qualitat Alimentària.

16. L'etiquetatge dels aliments. Reglament 1.169/2011

17. Cromatografia de gasos i cromatografia de líquids. Fonaments. Tipus i aplicacions en el control agroalimentari

18. Espectrometria: Absorció atòmica, Infrarojos, UV-Visible, Plasma d'acoblament inductiu. Fonaments. Aplicacions en el control agroalimentari.

19. Espectrometria de masses. Fonaments. Aplicacions en el control agroalimentari

20. Anàlisi sensorial. Conceptes bàsics. Normativa. Panell de tast. Aplicacions en el control agroalimentari

21. El control de la qualitat dels mitjans de producció agrària: fertilitzants, i formulats de plaguicides. Mètodes d'anàlisi, expressió i interpretació de resultats

22. Composició d'aliments. Substàncies nitrogenades. Substàncies lipídiques. Carbohidrats. Substàncies minerals: macro i micro nutrients. Metodologies analítiques

23. Fruïtes i hortalisses fresques: manipulació, condicionat i emmagatzematge. Residus de plaguicides. Límit màxim de residus. Vigilància i control. Metodologies analítiques per a la seua determinació.

24. Olis vegetals: Tipus, tècniques de producció. Composició. Criteris de qualitat i puresa Normes d'aplicació UE i COI, metodologies analítiques.

25. Vins, alcohols i derivats: Tipus, tècniques de producció. Normes d'aplicació UE i OIV. Metodologies analítiques

26. Productes transformats vegetals i animals: conserves, sucs, congelats, plats preparats. Tipus, tècniques de producció. Normes d'aplicació. Metodologies analítiques.

27. Carns i derivats carnis: Tipus, tècniques de producció. Normes d'aplicació. Metodologies analítiques

28. Llet i productes lactis: Tipus, tècniques de producció. Característiques. Normativa d'aplicació Metodologies analítiques

29. Condiments i espècies. Additius alimentaris. Aliments estimulants. Tipus, tècniques de producció. Normativa d'aplicació Metodologies analítiques.

30. Cereals, farines i derivats. Productes de brioixeria i rebosteria. Tipus, tècniques de producció. Normativa d'aplicació. Metodologies analítiques.

31. Sucre. Mel. Productes edulcorants. Tipus, tècniques de producció. Normativa d'aplicació Metodologies analítiques

32. La producció ecològica i el seu etiquetatge: Objectius i principis de la producció ecològica. Normes de Producció. Etiquetatge. Certificació. Controls oficials i altres activitats oficials. El Comitè d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana.

conexas: ámbito de aplicación, medidas de higiene, registros. Guías de practicas correctas de higiene. Planes de higiene de la producción primaria: ganadera, agrícola, pesca extractiva y acuicultura.

9. Riesgo y factor de riesgo. Análisis del riesgo: Principios, componentes, conceptos y métodos de análisis de riesgo. Principio de precaución. Gestión de riesgos y su aplicación. Niveles de prevención.

10. Factores de riesgo para la salud pública en la cadena alimentaria. Organización de los controles oficiales. Reglamento (UE) 2017/625. Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria y Plan de Seguridad Alimentaria de la Comunidad Valenciana: Directrices y elementos esenciales

11. Trazabilidad en la producción ganadera. Alimentación animal. Piensos, materias primas y aditivos autorizados. Piensos medicamentosos. Normativa de aplicación. Planes de control. Métodos oficiales de análisis. Reglamento (UE) 152/2009

12. Residuos de medicamentos veterinario en animales y carnes frescas: Planes de vigilancia y control. Técnicas analíticas para su detección y cuantificación.

13. Los residuos y subproductos de la actividad ganadera y de la industria agroalimentaria. Subproductos de origen animal (SANDACH): Normativa de aplicación. Control, gestión y trazabilidad. Destinos y usos.-

14. Organismos modificados genéticamente (OMG): Concepto y legislación. Técnicas analíticas para su detección y cuantificación.

15. El control oficial de la calidad agroalimentaria: alcance, fases y documentación. Organismos de certificación. Trazabilidad y autocontrol. El Centro Europeo de Conocimiento sobre el Fraude y la Calidad Alimentaria.

16. El etiquetado de los alimentos. Reglamento 1169/2011

17. Cromatografía de Gases y Cromatografía de líquidos. Fundamentos. Tipos y aplicaciones en el control agroalimentario

18. Espectrometría: Absorción atómica, Infrarrojos, UV-Visible, Plasma de acoplamiento inductivo. Fundamentos. Aplicaciones en el control agroalimentario.

19. Espectrometría de Masas. Fundamentos. Aplicaciones en el control agroalimentario

20. Análisis sensorial. Conceptos básicos. Normativa. Panel de cata. Aplicaciones en el control agroalimentario

21. El control de la calidad de los medios de producción agraria: fertilizantes, y formulados de plaguicidas. Métodos de análisis, expresión e interpretación de resultados

22. Composición de alimentos. Sustancias nitrogenadas. Sustancias lipídicas. Carbohidratos. Sustancias minerales: macro y micronutrientes. Metodologías analíticas

23. Frutas y hortalizas frescas: manipulación, acondicionado y almacenamiento. Residuos de plaguicidas. Límite máximo de residuos. Vigilancia y control. Metodologías analíticas para su determinación.

24. Aceites vegetales: Tipos, técnicas de producción. Composición. Criterios de calidad y pureza Normas de aplicación UE y COI, Metodologías analíticas.

25. Vinos, alcoholes y derivados: Tipos, técnicas de producción. Normas de aplicación UE y OIV. Metodologías analíticas

26. Productos transformados vegetales y animales: conservas, zumos, congelados, platos preparados. Tipos, técnicas de producción. Normas de aplicación. Metodologías analíticas.

27. Carnes y derivados cárnicos: Tipos, técnicas de producción. Normas de aplicación. Metodologías analíticas

28. Leche y productos lácteos: Tipos, técnicas de producción. Características. Normativa de aplicación Metodologías analíticas

29. Condimentos y especias. Aditivos alimentarios. Alimentos estimulantes. Tipos, técnicas de producción. Normativa de aplicación Metodologías analíticas.

30. Cereales, harinas y derivados. Productos de bollería y repostería. Tipos, técnicas de producción. Normativa de aplicación Metodologías analíticas.

31. Azúcar. Miel. Productos edulcorantes. Tipos, técnicas de producción. Normativa de aplicación Metodologías analíticas

32. La producción ecológica y su etiquetado: Objetivos y principios de la producción ecológica. Normas de Producción. Etiquetado. Certificación. Controles oficiales y otras actividades oficiales. El Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana.



33. Qualitat Diferenciada: Denominacions d'Origen i Indicacions Geogràfiques Protegides. Especialitats tradicionals garantides. Termes tradicionals i termes facultatius.

34. El Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments. La Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició: disposicions generals. Publicitat d'aliments. Potestat sancionadora, el Reial decret 1.945/1983. Venda directa i venda de proximitat.

35. Els nous aliments. Concepte. Tipus. Aliments especials. Aliments funcionals. Complementos alimentosos. Normativa aplicable.

Promoció Interna VERTICAL (20 TEMES)

1. Política de qualitat en els laboratoris de control. Sistemes de gestió de la qualitat. Requisits generals relatius a la competència dels laboratoris d'assaig. La Norma UNE-EN ISO/IEC 17025. Els laboratoris en el Reglament (EU) 2017/625

2. La Unió Europea i la política de seguretat alimentària. El Llibre blanc de Seguretat Alimentària. El *Codex Alimentarius*. La legislació alimentària: principis generals, principis de transparència, obligacions generals del comerç d'aliments, requisits generals de la legislació alimentària.

3. La higiene dels productes alimentosos. Qüestions generals d'higiene aplicables a la producció primària i a les operacions connexes: àmbit d'aplicació, mesures d'higiene, registres. Guies de pràctiques correctes d'higiene. Plans d'higiene de la producció primària: ramadera, agrícola, pesca extractiva i aqüicultura

4. El control oficial del risc alimentari. Organització dels controls oficials. Reglament (UE) 2017/625.

5. Traçabilitat en la producció ramadera. Alimentació animal. Pinsos, matèries primeres i additius autoritzats. Pinsos medicamentosos. Normativa d'aplicació. Plans de control. Mètodes oficials d'anàlisi. Reglament (UE) 152/2009

6. Residus de medicaments veterinaris en animals i carns fresques: Plans de vigilància i control. Tècniques analítiques per a la seua detecció i quantificació

7. El control oficial de la qualitat agroalimentària: abast, fases i documentació. Organismes de certificació. Traçabilitat i autocontrol. El Centre Europeu de Coneixement sobre el Fraude i la Qualitat Alimentària.

8. El control de la qualitat dels mitjans de producció agrària: fertilitzants, i formulats de plaguicides. Mètodes d'anàlisi, expressió i interpretació de resultats

9. Composició d'aliments. Substàncies nitrogenades. Substàncies lipídiques. Carbohidrats. Substàncies minerals: macro i micro nutrients. Metodologies analítiques

10. Fruïtes i hortalisses fresques: manipulació, condicionat i emmagatzematge. Residus de plaguicides. Límit màxim de residus. Vigilància i control. Metodologies analítiques per a la seua determinació.

11. Olis vegetals: Tipus, tècniques de producció. Composició. Criteris de qualitat i puresa Normes d'aplicació UE i COI, metodologies analítiques.

12. Vins, alcohols i derivats: Tipus, tècniques de producció. Normes d'aplicació UE i OIV. Metodologies analítiques

13. Productes transformats vegetals i animals: conserves, sucs, congelats, plats preparats. Tipus, tècniques de producció. Normes d'aplicació. Metodologies analítiques.

14. Sucre. Mel. Productes edulcorants. Tipus, tècniques de producció. Normativa d'aplicació. Metodologies analítiques.

15. Cromatografia de gasos i cromatografia de líquids. Fonaments. Tipus i aplicacions en el control agroalimentari.

16. Espectrometria: Absorció atòmica, Infrarojos, UV-Visible, Plasma d'acoblament inductiu. Fonaments. Aplicacions en el control agroalimentari.

17. Espectrometria de masses. Fonaments. Aplicacions en el control agroalimentari

18. La producció ecològica i el seu etiquetatge: Objectius i principis de la producció ecològica. Normes de Producció. Etiquetatge. Certificació. Controls i altres activitats oficials. El Comitè d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana.

33. Calidad Diferenciada: Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas. Especialidades Tradicionales Garantizadas. Términos tradicionales y Términos facultativos.

34. El Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. La Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición: disposiciones generales. Publicidad de alimentos. Potestad sancionadora, el Real decreto 1945/1983. Venta directa y venta de proximidad.

35. Los nuevos alimentos. Concepto. Tipos. Alimentos especiales. Alimentos funcionales. Complementos alimenticios. Normativa aplicable.

Promoción Interna VERTICAL (20 TEMAS)

1. Política de calidad en los laboratorios de control. Sistemas de gestión de la calidad. Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo. La Norma UNE-EN ISO/IEC 17025. Los laboratorios en el Reglamento (EU) 2017/625

2. La Unión Europea y la política de seguridad alimentaria. El Libro Blanco de Seguridad Alimentaria. El *Codex Alimentarius*. La legislación alimentaria: principios generales, principios de transparencia, obligaciones generales del comercio de alimentos, requisitos generales de la legislación alimentaria.

3. La Higiene de los Productos Alimenticios. Cuestiones generales de higiene aplicables a la producción primaria y a las operaciones conexas: ámbito de aplicación, medidas de higiene, registros. Guías de practicas correctas de higiene. Planes de higiene de la producción primaria: ganadera, agrícola, pesca extractiva y acuicultura

4. El control oficial del riesgo alimentario. Organización de los controles oficiales. Reglamento (UE) 2017/625.

5. Trazabilidad en la producción ganadera. Alimentación animal. Piensos, materias primas y aditivos autorizados. Piensos medicamentosos. Normativa de aplicación. Planes de control. Métodos oficiales de análisis. Reglamento (UE) 152/2009

6. Residuos de medicamentos veterinarios en animales y carnes frescas: Planes de vigilancia y control. Técnicas analíticas para su detección y cuantificación

7. El control oficial de la calidad agroalimentaria: alcance, fases y documentación. Organismos de certificación. Trazabilidad y autocontrol. El Centro Europeo de Conocimiento sobre el Fraude y la Calidad Alimentaria.

8. El control de la calidad de los medios de producción agraria: fertilizantes, y formulados de plaguicidas. Métodos de análisis, expresión e interpretación de resultados

9. Composición de alimentos. Sustancias nitrogenadas. Sustancias lipídicas. Carbohidratos. Sustancias minerales: macro y micronutrientes. Metodologías analíticas

10. Frutas y hortalizas frescas: manipulación, acondicionado y almacenamiento. Residuos de plaguicidas. Límite máximo de residuos. Vigilancia y control. Metodologías analíticas para su determinación.

11. Aceites vegetales: Tipus, tècniques de producció. Composició. Criteris de qualitat i puresa Normes de aplicació UE i COI, Metodologies analítiques.

12. Vinos, alcoholes y derivados: Tipus, tècniques de producció. Normes de aplicació UE i OIV. Metodologies analítiques

13. Productos transformados vegetales y animales: conservas, zumos, congelados, platos preparados. Tipus, tècniques de producció. Normes de aplicació. Metodologies analítiques.

14. Azúcar. Miel. Productos edulcorantes. Tipus, tècniques de producció. Normativa de aplicació Metodologies analítiques.

15. Cromatografía de Gases y Cromatografía de líquidos. Fundamentos. Tipus y aplicaciones en el control agroalimentario

16. Espectrometría: Absorción atómica, Infrarrojos, UV-Visible, Plasma de acoplamiento inductivo. Fundamentos. Aplicaciones en el control agroalimentario.

17. Espectrometría de Masas. Fundamentos. Aplicaciones en el control agroalimentario

18. La producción ecológica y su etiquetado: Objetivos y principios de la producción ecológica. Normas de Producción. Etiquetado. Certificación. Controles y otras actividades oficiales. El Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana.



19. Qualitat Diferenciada: Denominacions d'Origen i Indicacions Geogràfiques Protegides. Especialitats tradicionals garantides. Termes tradicionals i termes facultatius.

20. El Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments. La Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició: disposicions generals. Publicitat d'aliments. Potestat sancionadora, el Reial decret 1.945/1983. Venda directa i venda de proximitat.

València, 1 de juny de 2020.– La consellera de Justícia, Interior i Administració Pública: Gabriela Bravo Sanestanislaó.

19. Calidad Diferenciada: Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas. Especialidades Tradicionales Garantizadas. Términos tradicionales y Términos facultativos.

20. El Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. La Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición: disposiciones generales. Publicidad de alimentos. Potestad sancionadora, el Real decreto 1945/1983. Venta directa y venta de proximidad.

València, 1 de junio de 2020.– La consellera de Justicia, Interior y Administración Pública: Gabriela Bravo Sanestanislaó.