



## ANEXO XII

### **Cuerpo de Funcionarios Técnicos, Escala Técnica Facultativa, Técnicos e Inspectores de Calidad Alimentaria.**

#### **Programa de materias generales.**

1. La Constitución Española de 1978: estructura y contenido. Valores superiores y principios inspiradores. El Estado Social y Democrático de Derecho. La Corona. Las Cortes Generales. El Poder Judicial. Derechos y libertades. Deberes de los ciudadanos. Principios rectores de la política social y económica. Garantías. Defensor del Pueblo.
2. La organización territorial del Estado. Gobierno de la Nación y Administración General del Estado. Comunidades Autónomas. Administración Local. Las relaciones entre los entes territoriales. Especial referencia a la comarcalización de Aragón.
3. El Estatuto de Autonomía de Aragón: naturaleza y contenido. Competencias de la Comunidad Autónoma. La reforma del Estatuto. La organización institucional de la Comunidad Autónoma de Aragón. Las Cortes y el Justicia de Aragón.
4. El Presidente y el Gobierno de Aragón. Los Consejeros. La Administración Pública de la Comunidad Autónoma. Los órganos administrativos: su régimen y el ejercicio de las competencias.
5. La Unión Europea. Antecedentes y evolución histórica. Las fuentes del Derecho de la Unión Europea. Las Instituciones de la Unión Europea. La participación de las Comunidades Autónomas en la aplicación del Derecho Comunitario.
6. Ley del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas: ámbito de aplicación y principios informadores. Los interesados: capacidad y representación. Derechos de los ciudadanos en sus relaciones con las Administraciones Públicas, especial referencia a la administración electrónica. Sujetos obligados a relacionarse electrónicamente con la Administración. Identificación y firma de los interesados. Representación Procedimiento administrativo: las garantías en el desarrollo del procedimiento y las fases de iniciación, ordenación, instrucción y finalización. La transparencia de las Administraciones Públicas y acceso a la información pública.
7. El acto administrativo: concepto, elementos y clases. Requisitos y eficacia de los actos administrativos. Nulidad y anulabilidad. La obligación de la Administración de resolver y notificar Silencio administrativo. Términos y plazos. Sistema de Interconexión de Registros. Notificación electrónica. Revisión de los actos administrativos.
8. La responsabilidad patrimonial de la Administración Pública. Responsabilidad de las autoridades y personal a su servicio.
9. El Estatuto Básico del Empleado Público. El personal funcionario de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón: clases de empleados públicos, selección, provisión y carrera administrativa. Personal laboral. Integridad y Ética pública. Código de Conducta del personal empleado público. Régimen disciplinario y normativa penal relativa a la función pública.
10. El presupuesto: sus principios. Estructura del presupuesto de la Comunidad Autónoma de Aragón. Los créditos y sus modificaciones. Ejecución del presupuesto. El control presupuestario.

#### **Programa de materias específicas.**

1. Fundamentos de la calidad y la seguridad alimentaria. Diferencia entre seguridad (inocuidad), calidad y fraude alimentario. Principios generales. Trazabilidad.
2. Fraude alimentario. Definición, tipos y motivación del fraude. Señales de alerta de actividades fraudulentas. Regulación para proteger contra el fraude. Red de alertas.
3. Control oficial de la calidad de los productos agroalimentarios. Normativa. Programas de control nacionales y autonómicos y funciones de la autoridad competente.
4. El control, aseguramiento y gestión de la calidad en la industria agroalimentaria. El control voluntario y el autocontrol. Análisis de riesgos.
5. Ley de la Calidad Alimentaria en Aragón. Procedimiento de inspección y control.



6. Ejecución de la labor inspectora. Toma de muestras. Medidas Cautelares. Régimen sancionador.
7. Principales fuentes de las normas de la calidad alimentaria estándar. OCM de los productos agrícolas. OCM de los productos pesqueros.
8. La legislación alimentaria. Normas de comercialización y normas de calidad.
9. La información alimentaria destinada al consumidor final.
10. Etiquetado nutricional y de propiedades saludables.
11. El sistema de control de los equipos de medida. Control del contenido efectivo de los productos envasados: fundamentos, requisitos y procedimiento.
12. Muestreo: principios básicos. Planes de muestreo. Normas legales de toma de muestras.
13. Técnicas analíticas instrumentales y sensoriales aplicadas en la detección del fraude alimentario.
14. Carnes frescas. Legislación sobre trazabilidad, etiquetado y comercialización. Clasificación de canales. Detección de fraudes.
15. Derivados cárnicos y productos del ibérico. Legislación sobre calidad, etiquetado y comercialización. Detección de fraudes.
16. Carnes, aves y derivados. Tecnología y procesos de elaboración de los derivados cárnicos.
17. Huevos y derivados. Legislación sobre calidad, etiquetado y comercialización. Detección de fraudes.
18. Productos de la pesca y acuicultura frescos, refrigerados, congelados y conservas. Procesos de elaboración. Legislación sobre calidad, etiquetado y comercialización. Detección de fraudes.
19. Leche de consumo, productos lácteos y helados. Legislación sobre calidad, etiquetado y comercialización. Detección de fraudes.
20. Leche de consumo, productos lácteos y helados. Tecnología y procesos de elaboración.
21. Aceites de oliva, otros aceites vegetales y grasas comestibles. Legislación sobre calidad, etiquetado y comercialización. Detección de fraudes.
22. Aceites de oliva, otros aceites vegetales y otras grasas comestibles. Tecnología y procesos de elaboración.
23. Cereales, legumbres, harinas, pastas alimenticias, cereales en copos o expandidos. Tecnología y procesos de elaboración. Legislación sobre calidad, etiquetado y comercialización. Detección de fraudes.
24. Productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, galletas y masas fritas. Tecnología y procesos de elaboración. Legislación sobre calidad, etiquetado y comercialización. Detección de fraudes.
25. Frutas y hortalizas frescas. Patatas. Setas. Tecnología y procesos de elaboración. Legislación sobre calidad, etiquetado y comercialización. Detección de fraudes.
26. Derivados de frutas y hortalizas (deshidratados, desecados, IV gama). Frutos secos, tostados y fritos. Tecnología y procesos de elaboración. Legislación sobre calidad, etiquetado y comercialización. Detección de fraudes.
27. Conservas vegetales, confecciones de frutas, aceitunas de mesa y platos preparados. Tecnología y procesos de elaboración. Legislación sobre calidad, etiquetado y comercialización. Detección de fraudes.
28. Edulcorantes naturales. Condimentos y especias. Tecnología y procesos de elaboración. Legislación sobre calidad, etiquetado y comercialización. Detección de fraudes.
29. Zumos, bebidas no alcohólicas y aguas envasadas. Tecnología y procesos de elaboración. Legislación sobre calidad, etiquetado y comercialización. Detección de fraudes.
30. Alimentos estimulantes y derivados. Tecnología y procesos de elaboración. Legislación sobre calidad, etiquetado y comercialización. Detección de fraudes.
31. Productos vitivinícolas. Influencia del cultivo de la vid y de la variedad vinífera en el proceso de vinificación y en el producto final. Principales variedades de uva en Aragón.
32. Productos vitivinícolas. Categorías. Tecnología, prácticas y procesos de elaboración.
33. Productos vitivinícolas. Documentos de acompañamiento y registros que se han llevar en el sector.



34. Productos vitivinícolas. Legislación sobre calidad, etiquetado y comercialización. Detección de fraudes.
35. Bebidas derivadas del vino, bebidas espirituosas, cervezas y sidra. Tecnología y procesos de elaboración. Legislación sobre calidad, etiquetado y comercialización. Detección de fraudes.
36. Aditivos, aromas, enzimas y coadyuvantes tecnológicos. Categorías y funciones. Legislación calidad, etiquetado y comercialización. Detección de fraudes.
37. Alimentos enriquecidos. Complementos alimenticios. Alimentos destinados a alimentación especial. Legislación sobre calidad, etiquetado y comercialización. Detección de fraudes.
38. Fertilizantes y sustratos de cultivo. Legislación sobre calidad, etiquetado y comercialización. Detección de fraudes.
39. Nuevos alimentos y organismos modificados genéticamente (OMG). Legislación sobre calidad, etiquetado y comercialización. Detección de fraudes.
40. Ley de marcas. Registro. Marcas de calidad y de garantía. Marca de calidad alimentaria del Gobierno de Aragón.
41. Ley de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria. Régimen de contratación y prácticas comerciales desleales. Régimen sancionador.
42. Figuras de calidad diferenciada. Términos de calidad facultativos, producción integrada y artesanía alimentaria.
43. Indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas. Registro, protección y control.
44. Normas sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos. Registro, protección y control.
45. Principales esquemas de certificación públicos y privados en el sector agroalimentario. Procedimiento de auditoría. Certificación. Acreditación.