

TEMA 2.- DERECHOS Y DEBERES FUNDAMENTALES DE LOS ESPAÑOLES.

TEMA 3.- EL ESTADO. Concepto. Elementos. Formas de Estado.

TEMA 4.- LA CORONA. EL PODER LEGISLATIVO.

TEMA 5.- EL GOBIERNO Y LA ADMINISTRACIÓN DEL ESTADO.

TEMA 6.- EL PODER JUDICIAL.

TEMA 7.- EL ACTO ADMINISTRATIVO. Conceptos. Clases de actos administrativos. Elementos del acto administrativo.

TEMA 8.- EL PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO. La Ley del Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común. Ámbito de aplicación y principios generales.

TEMA 9.- EL ESTATUTO DE AUTONOMÍA DE LA CIUDAD DE MELILLA. Organización institucional: Asamblea, Presidente y Consejo de Gobierno.

TEMA 10.- COMPETENCIAS DE LA CIUDAD AUTÓNOMA DE MELILLA. Régimen jurídico, económico y financiero de la Ciudad de Melilla.

TEMA 11.- REGLAMENTO DE GOBIERNO Y ADMINISTRACIÓN DE LA CIUDAD AUTÓNOMA DE MELILLA.

TEMA 12.- FUNCIONAMIENTO INTERNO DEL MATADERO (I). Personal Administrativo. Servicio Veterinario.

TEMA 13.- FUNCIONAMIENTO INTERNO DEL MATADERO (II). Personal de Oficio. Matarifes. Operarios.

TEMA 14.- PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE MATADERO (I). Recepción. Acondicionamiento. Inspección Ante mortem. Sacrificio. Faenado. Inspección Post-mortem.

TEMA 15.- PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE MATADERO (II). Decomisos. Subproductos y desechos. Marcado de canales, despojos y subproductos. Almacenamiento. Transporte de carnes frescas y despojos. Sacrificio de Urgencia.

TEMA 16.- PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (I). Producción primaria. Plan de Higiene en las Instalaciones

TEMA 17.- PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (II).

Buenas prácticas higiénicas: Plan de Limpieza, Plan DDD

TEMA 18.- PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (III)

Buenas prácticas higiénicas: Mantenimiento de Instalaciones y Equipos. Control del agua potable. Formación de personal.

TEMA 19.- PLAN DE HIGIENE DE LOS PROCESOS (I). Condiciones Higiénicas de los Mataderos. Hábitos de Higiene de los Manipuladores.

TEMA 20.- PLAN DE HIGIENE DE LOS PROCESOS (II). Normas de Manipulación de las Carnes de Abastos y Proceso de Carnización.

TEMA 21.- SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL EN UN MATADERO (I). Objetivos de un sistema APPCC. Generalidades. Las ventajas del APPCC. Principios del sistema APPCC. Formación del equipo de APPCC.

TEMA 22.- SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL EN UN MATADERO (II). Descripción del producto e identificación del uso final. Diagrama de flujos en los procesos y plano de planta. Procedimiento para efectuar un análisis de peligros. Determinación de los puntos críticos de control. Establecimiento de límites críticos para cada punto de control y de medidas correctoras.

TEMA 23.- AUTOPROTECCIÓN EN EDIFICIOS PÚBLICOS. Manual de autoprotección para locales y edificios. Introducción. Contenido general de un plan de autoprotección. La evacuación en los centros de trabajo

TEMA 24.- SEGURIDAD EN OFICINAS. La prevención para el personal con uso de pantallas de visualización de datos.

TEMA 25.- PRIMEROS AUXILIOS. Conceptos básicos.

En lo no previsto en las presentes bases se estará a lo dispuesto en las "Bases Generales de aplicación a los procedimientos de selección de funcionarios de carrera y personal laboral fijo de la Ciudad Autónoma de Melilla", publicadas en el B.O.ME. extr. nº 20, de 22 de noviembre de 2007.

Publíquense las mismas en el Boletín Oficial de la Ciudad Autónoma de Melilla, Boletín Oficial del