



CONCURSOS ESPECÍFICOS PERFILES FORMATIVOS

A continuación, se indican los cursos que se valorarán para cada uno de los perfiles formativos indicados. Esta relación de cursos podrá ser modificada en sucesivas convocatorias y los contenidos hacen referencia a la normativa en vigor en el momento de la convocatoria del concurso.

La formación en materia de igualdad tiene carácter transversal.

PERFILES FORMATIVOS	MATERIAS
RECURSOS HUMANOS	<ul style="list-style-type: none">• Régimen jurídico de personal.• Gestión de recursos humanos.• Aplicaciones informáticas de gestión de la Administración para la gestión de planes de formación y de acción social y gestión de personal: RCP, SIGP, SOROLLA.• NEDAES y gestión de nóminas.• Prevención de riesgos laborales.• Registro de documentos y administración electrónica.• Formación de personal de unidades promotoras del aprendizaje.• Convenio Único de personal laboral de la AGE.• Ofimática.• Legislación sobre procedimiento administrativo común.• Legislación sobre régimen jurídico del sector público.• Contratación en el sector público.• Gestión económica y presupuestaria.• Transparencia, publicidad activa y gestión de la información.• Protocolo de acoso laboral y/o sexual.
GESTIÓN ECONÓMICA-FINANCIERA	<ul style="list-style-type: none">• Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de contratos del sector público.• Régimen interior, inventario y sus aplicaciones informáticas• Patrimonio de las administraciones públicas.• Gestión económica y contratación.• Gestión económica y presupuestaria.• Contabilidad pública.• Contabilidad analítica.• Sistema de pagos por anticipos de caja fija.• Ayudas y subvenciones públicas.• Gestión de proyectos o dirección de obras.• Transparencia en la gestión y control de subvenciones públicas.• Gestión de proyectos o dirección de obras.



	<ul style="list-style-type: none">• Transparencia en la gestión y control de subvenciones públicas.• Ley General de Subvenciones.• Convenios en la Ley 40/2015.• Gestión y dirección de proyectos.• SAB: sistemas de gestión electrónica de ayudas y becas.• Transparencia, publicidad activa y gestión de la información.• Control contable de subvenciones.• Elaboración de pliegos en la contratación pública.• Contratación en el sector público.• Gestión de documentación y archivos.• Gestión de expedientes administrativos.• Aplicaciones informáticas ligadas a la contratación administrativa y gestión económica.• Análisis de cargas administrativas.• SOROLLA 2.• Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.• Convenios, encomiendas de gestión y encargos de trabajo.• Legislación sobre Régimen Jurídico del Sector Público.• Legislación sobre procedimiento administrativo común.• Canoa.• Ofimática.• Gestión de fondos europeos• Inglés
<p>INFORMÁTICO</p>	<ul style="list-style-type: none">• Metodología BIM.• Metodologías de proyectos ágiles- Scrum.• Integración de servicios de Representación (Apodera, Habilita y Representa).• Esquema Nacional de Seguridad del CCN.• Seguridad de la Información del CCN.• Instalación, configuración y administración de bases de datos.• Virtualización en entornos MICROSOFT.• Directorio activo en WINDOWS SERVER en herramientas y utilidades.• Instalación, configuración y administración APACHE TOMCAT.• Seguridad en los sistemas informáticos.• La planificación de las TIC.• Aplicaciones informáticas ligadas a la contratación administrativa y gestión económica.• Integración de servicios comunes.• Gestión de desarrollos, implantaciones y migraciones de Sistemas de Información.• Aplicaciones informáticas de gestión de personal y de nóminas:



	<ul style="list-style-type: none">• NEDAES, SOROLLA, SIGP, RCP.• Programación Orientada a Objetos en Java.• Accesibilidad a las páginas web y a sus contenidos digitales.• Diseño gráfico web.• Técnicas de Hacking en la evaluación de la seguridad.• Gestión y dirección de proyectos.• Métrica Versión 3. Metodología de Planificación Desarrollo y Mantenimiento de Sistemas de Información.• ITIL Operación del Servicio.• Aseguramiento de la calidad del software.• Plataforma de monitorización basada en software libre.• Administración Electrónica.• Virtualización de sistemas y centros de Datos.• Elaboración de informes de revisión de la accesibilidad de sitios web.• Directorio activo, herramientas y utilidades.• Competencias digitales: área de seguridad.• Dirección de proyectos de desarrollo de sistemas de información.• Aplicaciones informáticas para laboratorio (SIGECA).• Epidemiología, estadística e informática.• El Reglamento General de Protección de Datos.• Ofimática.• Inglés.• Contratación en el sector público.
<p>JURÍDICO- ADMINISTRATIVO</p>	<ul style="list-style-type: none">• Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de Transparencia, Acceso a la información pública y Buen Gobierno.• Legislación sobre Procedimiento Administrativo Común.• Legislación sobre Régimen Jurídico del Sector Público.• El Reglamento General de Protección de Datos.• Contratación en el sector público.• Gestión de expedientes administrativos.• Elaboración normativa.• Organización de la Administración General del Estado.• Edición de publicaciones y elaboración de estadísticas.• Responsabilidad patrimonial en la Administración.• Procedimientos sancionadores en el ámbito de la actividad online.• Convenios en la Ley 40/2015.• Expediente electrónico bajo la Ley 39/2015, de Procedimiento Administrativo común de las Administraciones Públicas.• Procedimiento sancionador.• Los recursos administrativos y los recursos especiales en materia de contratación.• Tramitación de convenios y contratos.• Resolución de recursos administrativos.



	<ul style="list-style-type: none">• Especialización sobre evaluación de Programas y Políticas Públicas.• Sistema Público de Evaluación y Mejora Organizacional.• Unión Europea.• Técnicas de redacción de informes.• Régimen competencial, Normas organizativas y creación de órganos colegiados.• Herramientas de Gestión Administrativa para la Mejora Regulatoria.• Normativa en materia de Juegos, Consumo y Alimentación.• Procedimiento sancionador.• Protocolo de acoso laboral y/o sexual.• Ofimática.• Inglés.
<p>SEGURIDAD ALIMENTARIA, NUTRICIÓN Y LABORATORIO</p>	<ul style="list-style-type: none">• Aditivos y su aplicación en la industria alimentaria.• Residuos de plaguicidas en los alimentos.• Práctica y aplicación del Reglamento (UE) 2017/625 de control oficial Sinergias de los controles oficiales con los esquemas privados de aseguramiento de la calidad.• Auditorías internas del control oficial: Desarrollo e implantación de programas de auditorías del sistema de control oficial.• Microbiología predictiva: calidad y seguridad alimentaria.• Evaluación de riesgos microbiológicos.• Directrices para la verificación del muestreo de <i>Listeria monocytogenes</i> en zonas de trabajo y equipos utilizados en la producción de alimentos listos para el consumo.• Higiene de los alimentos y flexibilidad.• Higiene y seguridad alimentaria.• Vigilancia y control oficial de contaminantes (materiales en contacto, etc.) en materia de seguridad alimentaria.• Utilización de herramientas de estadística descriptiva y aplicaciones en el control de calidad del laboratorio• Técnico de control de calidad alimentaria.• Actualización de sistemas de calidad.• Cálculo de la incertidumbre de medida en la cuantificación de organismos modificados genéticamente en alimentos y piensos.• Métodos de detección identificación y cuantificación de organismos modificados genéticamente en muestras de alimentos y piensos.• Técnicas instrumentales de análisis.• Técnicas de control de calidad según requisitos de Norma UNEEN ISO/IEC 17025 en análisis fisicoquímico.• Estadística aplicada en laboratorios de ensayo.• Control analítico en la inspección.• Validación y control de calidad de métodos en análisis fisicoquímicos.



- Estándares de calidad en los laboratorios.
- Técnicas de laboratorio e inspección de residuos en alimentos.
- Determinación de fármacos en productos biológicos.
- Experimentación animal.
- Teoría y práctica de biología molecular.
- Gestión de seguridad alimentaria.
- Calibración de equipos de laboratorio.
- Gestión de residuos.
- Organización de laboratorios.
- Validación de métodos de análisis químico.
- Determinación de aflatoxinas en alimentos por cromatografía líquida con detección fluorimétrica y derivatización postcolumna con bromo.
- Determinación de acrilamida en alimentos.
- Control de importación de alimentos.
- Inspección sanitaria y emisión de certificados.
- Principios del APPCC y técnicas de auditoría.
- Adecuación de alcances de acreditación de laboratorios que participan en el control oficial. Alcances flexibles
- Preparación de muestras cargadas con triquina.
- Protocolo Norma de Calidad BRC V7. Contenidos y proceso de certificación.
- Inspección de los productos alimenticios.
- Control de importación de alimentos y el de inspección en comercio exterior.
- Técnicas de auditoría para el desarrollo de Auditorías Internas del Sistema de Gestión del Control Oficial de Alimentos.
- Residuos de fitosanitarios y medicamentos veterinarios.
- Materiales en contacto con alimentos.
- Control de calidad en los Laboratorios de Salud Pública.
- Organización, preparación y evaluación de ensayos de intercomparación (ejercicios interlaboratorio).
- Actualización de sistemáticas de Calidad.
- Análisis PCR convencional y tiempo real.
- Análisis de secuenciación.
- Técnicas cromatográficas de análisis.
- Calidad ISO 17025 y análisis de biotoxinas marinas: ASP, PSP y lipofílicas.
- Control de importación de alimentos (aditivos, aromas, enzimas y coadyuvantes alimentarios).
- Validación y/o control de calidad en métodos de análisis de contaminantes de alimentos o de otros compuestos químicos.
- Control oficial y técnicas de investigación en el comercio electrónico de alimentos.
- La inspección en los mataderos.



	<ul style="list-style-type: none">• Gestión de brotes de enfermedades transmitidas por control animal.• Controles oficiales en los productos de origen animal.• Controles oficiales en los productos alimenticios.• Red de alerta y de asistencia y cooperación administrativa.• Promoción de la salud.• Avanzado de bienestar animal en el sacrificio del ganado bovino, cerdos, ovejas y cabras.• Red de alerta y de asistencia y cooperación administrativa.• Gestión de la calidad en la Administración Pública.• Formación de la estrategia "Mejor formación para una alimentación más segura (better training for safe food)".• Estrategias de comunicación en el ámbito de la Seguridad Alimentaria y la Nutrición.• Supervisión de sistemas de autocontrol en empresas Alimentarias.• Nutrición y dietética.• Etiquetados, presentación y publicidad de los alimentos.• Auditorías internas al control oficial.• Nuevas técnicas de investigación alimentaria y comercio electrónico.• Control Oficial en España: Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025.• Metodologías ágiles en la gestión de proyectos.• Estrategias nacionales multinivel para reducir la pobreza infantil y la obesidad.• Epidemiología básica o superior, Nutrición y estilo de vida saludables.• Complementos y productos alimenticios para grupos específicos de población.• Seguridad alimentaria en la Unión Europea.• Reglamentación Europea de seguridad alimentaria y ámbito agroalimentario.• Validación y cálculo de incertidumbre en ensayos microbiológicos de seguridad alimentaria.• Gestión de la actividad en un laboratorio de Seguridad Alimentaria. Aplicaciones informáticas de sistemas de gestión de laboratorio.• Sistema de extracción por método QuEChERS.• Aplicación en análisis de muestras de control de la seguridad alimentaria.• Inglés.• Prevención de Riesgos Laborales en Laboratorio.• Contratación en el sector público• Ofimática.
SECRETARÍA	<ul style="list-style-type: none">• Ofimática.• Registro.• Archivo.



	<ul style="list-style-type: none">• Administración electrónica.• Inglés.• Protocolo.
LIDERAZGO Y DIRECCIÓN	<ul style="list-style-type: none">• Liderazgo.• Gestión de equipos.• Resolución de conflictos.• Delegación eficaz de tareas.• Dirección por objetivos y/o planificación estratégica.• Ética pública y conflicto de intereses.• Dirección por objetivos y/o Planificación Estratégica.