

7287 ORDEN de 21 de junio de 1990, de la Consejería de Administración Pública e Interior, por la que se aprueban los programas específicos de las oposiciones para ingreso en el Cuerpo de Técnicos Especialistas de la Administración Regional, en las especialidades u opciones de: Ayudante Técnico Agrario; Ayudante Técnico de Laboratorio, y Terapeuta.

La Ley 3/1986, de 19 de marzo, de la Función Pública de la Región de Murcia, y la Ley 4/1987, de 27 de abril, de Ordenación de Cuerpos y Escalas de la Administración Regional, modificadas por la Ley 2/1989, de 12 de junio, atribuyen al Cuerpo de Técnicos Especialistas el desempeño de funciones propias de su nivel de titulación y especialización. Por ello, y en relación con las mismas, dentro de este Cuerpo se configuran distintas especialidades u opciones.

Asimismo, la Consejería de Administración Pública e Interior, a propuesta de la Dirección General de la Función Pública, y previo informe del Consejo Regional de la Función Pública, y al objeto de facilitar las tareas de preparación de los posibles aspirantes, ha resuelto publicar, con anterioridad a las oportunas convocatorias, las partes específicas de los programas correspondientes para ingreso en el Cuerpo de Técnicos Especialistas de la Administración Regional, en las especialidades u opciones arriba señaladas.

En su virtud, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 11.2. h) del Decreto Regional 57/1986, de 27 de junio, de Acceso a la Función Pública, Promoción Interna y Provisión de Puestos de la Administración Regional,

DISPONGO:

Artículo 1.º

Dentro del Cuerpo de Técnicos Especialistas se configuran, entre otras, las siguientes especialidades u opciones: Ayudante Técnico Agrario; Ayudante Técnico de Laboratorio, y Terapeuta.

Artículo 2.º

Aprobar los programas correspondientes a las materias específicas de las oposiciones para ingreso en el Cuerpo de Técnicos Especialistas de la Administración Regional, en las especialidades u opciones citadas en el artículo anterior, y que figuran en el Anexo de esta Orden.

Artículo 3.º

Para los opositores que aspiren a ingresar en el Cuerpo y especialidades de referencia por el Turno de Promoción Interna, los programas de materias específicas serán los mismos que para los de Turno Libre.

Artículo 4.º

Los programas aprobados por esta Orden regirán en las convocatorias de oposiciones para ingreso en el Cuerpo de Técnicos Especialistas, que se convoquen a partir de la publicación de la presente Orden en el «Boletín Oficial de la Región de Murcia».

No obstante, se podrán introducir las modificaciones concretas necesarias, si la evolución legislativa o las necesidades de funcionamiento de los servicios de la Administración Regional, así lo aconsejan.

Murcia, 21 de junio de 1990.—El Consejero de Administración Pública e Interior, Juan José García Escribano.

A N E X O

AYUDANTE TÉCNICO AGRARIO

Tema 1.—Manejo de aparatos e interpretación de datos de una estación meteorológica. Termómetros de máxima y mínima. Termohigrógrafo. Radiómetro. Pluviómetro. Anemómetro. Evaporímetros. Sensores.

Tema 2.—Suelos. Formación. Perfil. Textura. Estructura. Complejo arcillo-húmico. Solución del suelo. Ph. Capacidad de cambio. Fertilidad.

Tema 3.—La materia orgánica en el suelo. El humus. Corrección de suelos. Enmiendas orgánicas. Encalado. Enarenado. Toma de muestras de un suelo. Perfiles.

Tema 4.—Abonos. Diferentes tipos de abonos. Unidades fertilizantes. Práctica de la fertilización nitrogenada, fosfórica y potásica. Bases técnicas en el cálculo de necesidades. Fertilización.

Tema 5.—El agua para riego. Procedencia. Calidad. Determinaciones rápidas de análisis: conductividad, Ph, cloruros. Determinación de necesidades hídricas. Coeficiente de cultivo. Evapotranspiración en tanque evaporímetro.

Tema 6.—Instalaciones para riego. Riego localizado. Características de las instalaciones. Manejo. Riego por aspersión. Riego a pie.

Tema 7.—Partes de la planta. Raíz, sus clases. Papel de la raíz en la planta. El tallo, sus clases. Estructura del tallo. La hoja, sus partes. La flor, partes de la misma. Polinización. El fruto, tipos de frutos. La semilla.

Tema 8.—Formas de reproducción de las plantas. Multiplicación «in vitro». Estaquillado. Acodo. Injertos.

Tema 9.—Poda. Principios básicos. Descripción de los diferentes tipos de brotes en hueso y pepita. Tipos de poda. Principales tipos de formación del árbol frutal.

Tema 10.—Maquinaria y aperos. Movimientos de tierras. Aperos de labranza: clases y regulación. Maquinaria de distribución de estiércol y fertilizantes: clases y regulación. Maquinaria de siembra y plantación: clases y regulación.

Tema 11.—Maquinaria para protección de cultivos: clases y regulación. Maquinaria de recolección: clases y regulación.

Tema 12.—Máquinas de taller: condiciones de un taller agrícola. Herramientas. Descripción y manejo. Soldaduras. Elementos mecánicos. Instrumentos de medida. Máquinas herramientas. Seguridad en el taller.

Tema 13.—El tractor agrícola. Tipos y su elección. Partes principales. Utilización del tractor: arrastre y toma de fuerza. Conservación y cuidados. Reparación de pequeñas averías. Manejo.

Tema 14.—Topografía y agrimensura. Determinación de superficie. Mediciones y croquis. Itinerarios. Perfiles longitudinales: interpretación. Replanteos.

Tema 15.—Productos fitosanitarios. Clasificaciones: toxicología. Dosificaciones. Precauciones en el manejo. Equipos de protección.

Tema 16.—Plásticos en la agricultura. Materiales de cubierta: clases y características. Acolchados. Mallas de sombreo. Mantas térmicas. Pantalla térmica.

Tema 17.—Invernaderos y abrigos. Tipos. Estructuras. Sistemas de ventilación y calefacción. Manejo.

Tema 18.—Horticultura al aire libre. Alternativas. Especies y variedades más importantes en nuestra Región. Cuidados culturales. Plagas y enfermedades.

Tema 19.—Horticultura protegida. Especies y variedades comestibles más importantes en nuestra Región. Cuidados culturales. Plagas y enfermedades.

Tema 20.—Horticultura protegida. Especies de flor cortada y ornamentales más importantes en nuestra Región. Cuidados culturales. Plagas y enfermedades.

Tema 21.—Fruticultura. Especies de hueso y pepita más importantes en nuestra Región. Descripción de patrones y variedades. Plagas y enfermedades.

Tema 22.—Citricultura. Tristeza de los agrios. Descripción de las variedades más importantes del naranjo, mandarino, limonero, pomelo e híbridos. Patrones tolerantes.

Tema 23.—Viticultura. Características de las variedades más importantes para vinificación y mesa. Características de los patrones. Principales labores de cultivo. Plagas y enfermedades.

Tema 24.—Producción frutal en secano. Almendro y olivo. Principales variedades y patrones. Características. Plagas y enfermedades.

Tema 25.—Producción y conservación de forrajes: especies forrajeras. Praderas y pastizales. Aprovechamiento forrajero. Conservación de forrajes: henificación y ensilado.

Tema 26.—Instalaciones ganaderas: sistemas de explotación del ganado. Instalaciones. Materiales de construcción. Equipos mecánicos. Automatización.

Tema 27.—Vacuno, ovino y caprino. Razas explotadas en la Región. Alimentación y manejo. Control de cubriciones y partos. Fichas de identificación y producción.

Tema 28.—Porcino, aves y conejos. Razas explotadas en la Región. Alimentación y manejo. Control de cubriciones y partos. Fichas de identificación y producción.

Tema 29.—Enología. Materia prima: recepción. Evaluación y control. Procesos básicos. Tipos de productos y sus peculiaridades de elaboración. Vinos en la Región.

Tema 30.—Conservas vegetales. Materias primas. Recepción. Evaluación y control. Procesos básicos. Tipos de productos y sus peculiaridades de evaluación. Aspectos regionales.

Tema 31.—Comercialización y manipulación de productos hortofrutícolas. Normas de calidad. Tipificación y normalización. Conservación. Expediciones.

Tema 32.—La empresa agraria. Factores de producción. Tipos de empresa agraria. La agricultura asociativa. Fórmulas asociativas.

Tema 33.—Seguridad e higiene en el trabajo. Prevención de accidentes en el manejo de elementos eléctricos, químicos, mecánicos y ganaderos.

AYUDANTE TÉCNICO DE LABORATORIO

Tema 1.—Medidas de volumen y capacidad. Material de vidrio para medidas de volumen. Medidas de densidad. Métodos. Medidas de temperatura. Métodos. Medidas de presión. Métodos.

Tema 2.—Solubilidad. Soluciones patrón. Solventes no miscibles. Dispersiones. Coloides. Centrifugación y filtración y decantación.

Tema 3.—Concepto de ácidos y bases. Ph. Métodos de medida. Soluciones valoradas. Titulación, Soluciones tampón o buffer.

Tema 4.—Cromatografía. Fundamentos. Tipos y aplicaciones.

Tema 5.—Polarimetría y refractometría. Fundamentos y usos.

Tema 6.—Fotometría y espectrofotometría. Colorimetría y fotolorimetría. Absorbancia y transmitancia.

Tema 7.—Modo de efectuar la pesada. Determinación del cero de una balanza. Métodos de pesada: directo, sustitución y doble pesada.

Tema 8.—Fundamentos del microscopio. Mecánica básica. Fuentes de iluminación y tipos de luz.

Tema 9.—Concentraciones de las disoluciones: normalidad, molaridad y molalidad.

Tema 10.—Aceites. Análisis físico químico.

Tema 11.—Leches. Análisis físico químico.

Tema 12.—Recogida, conservación y manipulación de las muestras a analizar en un laboratorio.

Tema 13.—Organización y control del trabajo a realizar en un laboratorio. Confección del informe de los resultados.

Tema 14.—Los alimentos como vehículo de infección. Bacterias, parásitos y virus transmitidos por los alimentos.

Tema 15.—Características biológicas de las bacterias. Bacterias aerobias, anaerobias, aerobias facultativas, mesófilas y termófilas, psicrófilas, psicrotófilas.

Tema 16.—Tinciones: tipos y usos.

Tema 17.—Medios de cultivo. Tipos.

Tema 18.—Preparación de medios de cultivo sólidos y líquidos.

Tema 19.—Preparación del material para microbiología. Limpieza y conservación. Autoclave y hornos. Utilización.

- Tema 20.**—Desinfección y esterilización. Métodos y usos.
- Tema 21.**—Manejo de materiales estériles. Soluciones antisépticas.
- Tema 22.**—Pruebas bioquímicas de identificación bacteriana.
- Tema 23.**—Aguas de consumo público. Análisis microbiológico.
- Tema 24.**—Leches. Análisis microbiológico.
- Tema 25.**—Conservas y semiconservas. Control microbiológico.
- Tema 26.**—Examen coprológico.
- Tema 27.**—Manipuladores de alimentos. Control y análisis.
- Tema 28.**—Funciones de los elementos formes de la sangre, eritrocitos, leucocitos y plaquetas.
- Tema 29.**—Conceptos básicos de inmunología. Antígeno y anticuerpo. Clases de anticuerpos según su estructura y características funcionales. Complemento. Propiedades y funciones.
- Tema 30.**—Test de Coombs directo e indirecto.
- Tema 31.**—Antibiograma. Preparación y realización.
- Tema 32.**—Donación de sangre. Reconocimiento del donante, criterios de aceptación. Pruebas analíticas a realizar tras la extracción.
- Tema 33.**—La hemoglobina. Estructura y funciones normales. Alteraciones patológicas.
- Tema 34.**—Radiaciones. Tipos y usos. Protección contra las radiaciones ionizantes.
- Tema 35.**—Funciones de un A.T.L. en un laboratorio.
- TERAPEUTA**
- Tema 1.**—Psicopatología clínica: salud y enfermedad.
- Tema 2.**—Trastornos de la percepción.
- Tema 3.**—Trastornos de la memoria y la atención.
- Tema 4.**—Trastornos del pensamiento y lenguaje.
- Tema 5.**—Trastornos emocionales.
- Tema 6.**—Trastornos de la conciencia.
- Tema 7.**—Diagnóstico y clasificación de las enfermedades mentales.
- Tema 8.**—Psicosis esquizofrénicas y trastornos afectivos: concepto y clasificación. Factores psicosociales.
- Tema 9.**—Epilepsias: clasificación crisis epilépticas. Clasificación de las epilepsias. Personalidad.
- Tema 10.**—Neurosis.
- Tema 11.**—Psicopatías.
- Tema 12.**—Trastornos psicosexuales.
- Tema 13.**—Trastornos de la personalidad.
- Tema 14.**—Fármaco-dependencias. Clasificación.
- Tema 15.**—Oligofrenia.
- Tema 16.**—Enfermedades psicosomáticas.
- Tema 17.**—Psicoterapia. Psicodrama. Terapia familiar. Idea general.
- Tema 18.**—Terapia Ocupacional en Psiquiatría. Definición. Objetivos.
- Tema 19.**—Terapia Ocupacional en paciente psiquiátrico agudo. Objetivos. Técnicas de tratamiento.
- Tema 20.**—Terapia Ocupacional en paciente psiquiátrico crónico. Objetivos. Técnicas de tratamiento.
- Tema 21.**—Hospital de Día psiquiátrico. Objetivos de la Terapia Ocupacional y técnicas de tratamiento.
- Tema 22.**—Terapia Ocupacional en Psicosis.
- Tema 23.**—Terapia Ocupacional en Depresión.
- Tema 24.**—Terapia Ocupacional en Neurosis obsesiva.
- Tema 25.**—Terapia Ocupacional en Alcoholismo.
- Tema 26.**—Terapia Ocupacional en Fármaco-dependencia.
- Tema 27.**—Terapia Ocupacional en Demencias.
- Tema 28.**—Actuación del Terapeuta Ocupacional ante paciente ansioso, riesgo de suicidio y agresivo.
- Tema 29.**—Actividades de la vida diaria en paciente psiquiátrico.
- Tema 30.**—Técnicas de tratamientos individuales en Terapia Ocupacional psiquiátrica. Objetivos y clasificación.
- Tema 31.**—Técnicas de tratamientos grupales en Terapia Ocupacional psiquiátrica. Objetivos y clasificación.
- Tema 32.**—Organización de un departamento de Terapia Ocupacional psiquiátrica.
- Tema 33.**—Reinserción social del enfermo mental: actividades extrahospitalarias.
- Tema 34.**—Función de la Terapia Ocupacional en el grupo terapéutico psiquiátrico.
- Tema 35.**—Terapia Ocupacional domiciliaria psiquiátrica.