



PERFIL FORMATIVO. CONCURSO GENERAL 1-2024 MINISTERIO DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO Y AGENDA 2030.

El presente documento será de aplicación al concurso convocado por resolución de la Subsecretaría de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, de 09 de octubre de 2024.

Perfil Formativo	Materia
ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS GENERALES	ARCHIVO Y DOCUMENTACIÓN REGISTRO INFORMACIÓN Y ATENCIÓN A LA CIUDADANÍA COMUNICACIÓN, PROTOCOLO Y ORGANIZACIÓN DE REUNIONES Y EVENTOS GOBIERNO ABIERTO Y BUEN GOBIERNO OFIMÁTICA PROTECCIÓN DE DATOS Y TRANSPARENCIA RÉGIMEN JURÍDICO DEL SECTOR PÚBLICO PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO ADMINISTRACIÓN ELECTRÓNICA INDEMNIZACIONES POR RAZÓN DEL SERVICIO
RECURSOS HUMANOS	GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS ESTATUTO BÁSICO DEL EMPLEADO PÚBLICO SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN DE PERSONAL (SIGP) RÉGIMEN JURÍDICO DEL SECTOR PÚBLICO PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO SOROLLA NEDAES Y GESTIÓN DE NÓMINAS PROTECCIÓN DE DATOS Y TRANSPARENCIA IV CONVENIO COLECTIVO ÚNICO PARA EL PERSONAL LABORAL DE LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DEL ESTADO REGISTRO CENTRAL DE PERSONAL OFIMÁTICA
SECRETARÍA	ARCHIVO Y DOCUMENTACIÓN REGISTRO ADMINISTRACIÓN ELECTRÓNICA INDEMNIZACIONES POR RAZÓN DEL SERVICIO COMUNICACIÓN, PROTOCOLO Y ORGANIZACIÓN DE REUNIONES Y EVENTOS OFIMÁTICA



SUBVENCIONES	SUBVENCIONES RÉGIMEN JURÍDICO DEL SECTOR PÚBLICO PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO PROTECCIÓN DE DATOS Y TRANSPARENCIA OFIMÁTICA
CONSUMO Y LABORATORIO	TÉCNICAS OSINT EVALUACIÓN DE LA INCERTIDUMBRE DE LOS ENSAYOS ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EN LOS LABORATORIOS DE CONTROL DE PRODUCTOS INDUSTRIALES VALIDACIÓN, CALIBRACIÓN E INCERTIDUMBRE EN LABORATORIOS CONTROL DE LOS PARÁMETROS DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA ACTIVIDAD ANALÍTICA EN LABORATORIO APLICACIÓN DE LAS NORMAS DE CALIDAD UNE-EN ISO/IEC 17025 INSTRUMENTACIÓN O TÉCNICAS ANALÍTICAS EN LOS LABORATORIOS ESTADÍSTICA APLICADA AL LABORATORIO DE ANÁLISIS USO DE NORMAS TÉCNICAS Y ACREDITACIÓN EN APOYO A LA REGLAMENTACIÓN Y POLÍTICAS PÚBLICAS ADITIVOS ALIMENTARIOS, ENZIMAS Y AROMAS EL CONTROL ANALÍTICO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PUESTOS A DISPOSICIÓN DE LOS CONSUMIDORES NORMATIVA DE LA UE Y DIRECTRICES APLICABLES AL CONTROL DE CONTAMINANTES ESPECTROMETRÍA DE MASAS Y TÉCNICAS ACOPLADAS (GC/MS, LC/MS E ICP/MS) ESTUDIO ESTADÍSTICO DE LOS EJERCICIOS DE INTERCOMPARACIÓN EN LABORATORIOS DE ENSAYO CLASIFICACIÓN DE RIESGOS QUÍMICOS: REGLAMENTO CE N.º 1272/2008 (CLP) PROTOCOLOS DE ACTUACIÓN EN ALERTAS EN SALUD PÚBLICA TÉCNICAS DE AUDITORÍA PARA SUPERVISIÓN DE PLANES APPCC JEFES DE PANEL DE CATADORES DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN CONDICIONES GENERALES DE CONTRATACIÓN Y PROTECCIÓN DE CONSUMIDORES Y USUARIOS ESPECTROFOTOMETRÍA DE ABSORCIÓN ATÓMICA ESPECTROMETRÍA DE MASAS POR PLASMA INDUCIDO ICP-MS PARA ANÁLISIS DE ALIMENTOS GESTIÓN DE CONTAMINANTES EN ALIMENTOS BETTER TRAINING FOR SAFER FOOD. ADITIVOS, ENZIMAS Y AROMAS CONTROL DEL FRAUDE EN PRODUCTOS DE CONSUMO TALLER DE GESTIÓN DE CONTAMINANTES EN ALIMENTOS IMPLANTACIÓN DE LA NORMA UNE EN ISO/IEC 17025:2017 PARA LA COMPETENCIA TÉCNICA DE LOS LABORATORIOS OFIMÁTICA



<p>SEGURIDAD ALIMENTARIA, NUTRICIÓN Y LABORATORIO</p>	<p>ADITIVOS Y SU APLICACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA 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 FÍSICO-QUÍMICO RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN LOS ALIMENTOS APLICACIÓN DEL PROGRAMA ESTADÍSTICO SPSS EN EL TRATAMIENTO DE DATOS EN EL LABORATORIO CONTROL ANALÍTICO EN LA INSPECCIÓN VALIDACIÓN Y CONTROL DE CALIDAD DE MÉTODOS EN ANÁLISIS FISCOQUÍMICOS 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 PRÁCTICA Y APLICACIÓN DEL REGLAMENTO (UE) 2017/625 DE CONTROL OFICIAL 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 POSTCOLUMNNA 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 SINERGIAS DE LOS CONTROLES OFICIALES CON LOS ESQUEMAS PRIVADOS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD PROTOCOLO NORMA DE CALIDAD BRC V7. CONTENIDOS Y PROCESO DE CERTIFICACIÓN INSPECCIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS</p>
---	---



SEGURIDAD ALIMENTARIA, NUTRICIÓN Y LABORATORIO	<p>CONTROL DE IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS Y EL DE INSPECCIÓN EN COMERCIO EXTERIOR</p> <p>TÉCNICAS DE AUDITORÍA PARA EL DESARROLLO DE AUDITORÍAS INTERNAS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS</p> <p>RESIDUOS DE FITOSANITARIOS Y MEDICAMENTOS VETERINARIOS</p> <p>MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS</p> <p>CONTROL DE CALIDAD EN LOS LABORATORIOS DE SALUD PÚBLICA ORGANIZACIÓN, PREPARACIÓN Y EVALUACIÓN DE ENSAYOS DE INTERCOMPARACIÓN (EJERCICIOS INTERLABORATORIO). ACTUALIZACIÓN DE SISTEMÁTICAS DE CALIDAD</p> <p>ANÁLISIS PCR CONVENCIONAL Y TIEMPO REAL</p> <p>ANÁLISIS DE SECUENCIACIÓN</p> <p>AUDITORIAS INTERNAS DEL CONTROL OFICIAL: DESARROLLO E IMPLANTACIÓN DE PROGRAMAS DE AUDITORÍAS DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL</p> <p>TÉCNICAS CRONOMATOGRÁFICAS DE ANÁLISIS</p> <p>CALIDAD ISO 17025 Y ANÁLISIS DE BIOTOXINAS MARINAS: ASP, PSP Y LIPOFÍLICAS</p> <p>CONTROL DE IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS (ADITIVOS, AROMAS, ENZIMAS Y COADYUVANTES ALIMENTARIOS)</p> <p>VALIDACIÓN Y/O CONTROL DE CALIDAD EN MÉTODOS DE ANÁLISIS DE CONTAMINANTES DE ALIMENTOS O DE OTROS COMPUESTOS QUÍMICOS</p> <p>CONTROL OFICIAL Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN EN EL COMERCIO ELECTRÓNICO DE ALIMENTOS</p> <p>LA INSPECCIÓN EN LOS MATADEROS</p> <p>GESTIÓN DE BROTES DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR CONTROL ANIMAL</p> <p>CONTROLES OFICIALES EN LOS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL</p> <p>CONTROLES OFICIALES EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS</p> <p>RED DE ALERTA Y DE ASISTENCIA Y COOPERACIÓN ADMINISTRATIVA</p> <p>MICROBIOLOGÍA PREDICTIVA: CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA</p> <p>PROMOCIÓN DE LA SALUD</p> <p>AVANZADO DE BIENESTAR ANIMAL EN EL SACRIFICIO DEL GANADO BOVINO, CERDOS, OVEJAS Y CABRAS</p> <p>RED DE ALERTA Y DE ASISTENCIA Y COOPERACIÓN ADMINISTRATIVA</p> <p>GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA</p> <p>FORMACIÓN DE LA ESTRATEGIA "MEJOR FORMACIÓN PARA UNA ALIMENTACIÓN MÁS SEGURA (BETTER TRAINING FOR SAFED FOOD)</p> <p>ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN EN EL ÁMBITO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA NUTRICIÓN</p> <p>SUPERVISIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN EMPRESAS ALIMENTARIAS</p> <p>NUTRICIÓN Y DIETÉTICA</p> <p>ETIQUETADOS, PRESENTACIÓN Y PUBLICIDAD DE LOS ALIMENTOS</p> <p>AUDITORÍAS INTERNAS AL CONTROL OFICIAL</p> <p>EVALUACIÓN DE RIESGOS MICROBIOLÓGICOS</p> <p>NUEVAS TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN ALIMENTARIA Y COMERCIO ELECTRÓNICO</p> <p>CONTROL OFICIAL EN ESPAÑA: PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2021-2025</p> <p>METODOLOGÍAS ÁGILES EN LA GESTIÓN DE PROYECTOS</p>
--	---



SEGURIDAD ALIMENTARIA, NUTRICIÓN Y LABORATORIO	ESTRATEGIAS NACIONALES MULTINIVEL PARA REDUCIR LA POBREZA INFANTIL Y LA OBESIDAD EPIDEMIOLOGÍA BÁSICA O SUPERIOR NUTRICIÓN Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA GRUPOS ESPECÍFICOS DE POBLACIÓN SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA UNIÓN EUROPEA REGLAMENTACIÓN EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y ÁMBITO AGROALIMENTARIO DIRECTRICES PARA LA VERIFICACIÓN DEL MUESTREO DE LISTERIA MONOCYTOGENES EN ZONAS DE TRABAJO Y EQUIPOS UTILIZADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS HIGIENE DE LOS ALIMENTOS Y FLEXIBILIDAD OFIMÁTICA
--	--

Este documento podrá ser modificado para su adaptación a futuras convocatorias de concursos. Los cursos en materia de legislación o normativa deberán referirse a normativa en vigor en el momento de la publicación de la convocatoria del concurso. La formación en materia de igualdad tiene carácter transversal y, de conformidad con las bases de la convocatoria, se valorará en todos los puestos convocados.