

## I. COMUNIDAD AUTÓNOMA

### 2. AUTORIDADES Y PERSONAL

Consejería de Economía y Hacienda

**2061 Orden de 10 de febrero 2014, de la Consejería de Economía y Hacienda, por la que se aprueba el programa de materias específicas de las pruebas selectivas para ingreso en la Administración Pública Regional en el Cuerpo de Técnicos Especialistas, opción Investigación Agraria y Alimentaria.**

Los avances tecnológicos, las modificaciones normativas y la nueva cultura tendente a la mejor calidad de los servicios públicos aconsejan la actualización de los programas específicos que han de regir en las pruebas a distintos Cuerpos de la Administración Regional de Murcia. Esta actualización pretende mejorar la selección de profesionales idóneos para la ejecución de las funciones o tareas correspondientes, en orden a lograr una Administración más eficaz y eficiente puesta al servicio del ciudadano.

Por ello ha sido necesaria la elaboración del temario específico que regirá en las pruebas selectivas que se convoquen para el Cuerpo y Opción que figura como Anexo a esta Orden, a partir de la entrada en vigor de la misma.

En su virtud, y en uso de las facultades que me confiere el artículo 12 de la Ley de la Función Pública de la Región de Murcia, cuyo Texto Refundido ha sido aprobado por Decreto Legislativo 1/2001, de 26 de enero, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 11.3 del Decreto 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**

Aprobar el programa de materias específicas de las pruebas selectivas para ingreso en la Administración Pública Regional en el Cuerpo de Técnicos Especialistas, Opción Investigación Agraria y Alimentaria que figura en el Anexo de la presente Orden.

##### **Artículo 2**

El programa de materias específicas aprobado por esta Orden regirá en las pruebas selectivas que se convoquen para dicho Cuerpo y Opción, a partir de la entrada en vigor de la misma.

##### **Disposición final**

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Región de Murcia.

Murcia a 10 febrero de 2014.—El Consejero de Economía y Hacienda, Juan Bernal Roldán.

## **Anexo**

### **Programa de Materias Específicas**

#### **Cuerpo de Técnicos Especialistas, opción Investigación Agraria y Alimentaria**

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. Fertirrigación.

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. 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. Maquinaria para protección de cultivos: clases y regulación. Maquinaria de recolección: clases y regulación.

Tema 10. Productos fitosanitarios. Clasificaciones: toxicología. Dosificaciones. Precauciones en el manejo. Equipos. Equipos de protección.

Tema 11. Invernaderos y abrigos. Tipos. Estructuras. Sistemas de ventilación y calefacción. Materiales de cubierta. Manejo.

Tema 12. Hortícolas I: Tomate y Pimiento. Normas técnicas de producción integrada: Recuperación y mantenimiento de la fertilidad de los suelos y equilibrio natural. Preparación del cultivo. Plantación. Riegos y fertilización. Labores culturales. Control de hierbas. Plagas y enfermedades. Productos fitosanitarios, maquinaria y aplicación. Cultivos finalizados. Polinización.

Tema 13. Hortícolas II: Brócoli, escarola, lechuga y apio. Normas técnicas de producción integrada: Recuperación y mantenimiento de la fertilidad de los suelos y equilibrio natural. Preparación del terreno. Plantación. Riegos y fertilización. Control de hierbas. Plagas y enfermedades. Productos fitosanitarios, maquinaria y aplicación. Cultivos finalizados

Tema 14. Hortícolas III: Melón y sandía. Normas técnicas de producción integrada: Recuperación y mantenimiento de la fertilidad de los suelos y equilibrio natural. Preparación del terreno. Material vegetal. Riegos y fertilización. Labores culturales. Control de hierbas. Plagas y enfermedades. Productos fitosanitarios, maquinaria y aplicación. Cultivos finalizados

Tema 15. Rotaciones de cultivos Hortícolas en la Región.

Tema 16. Cítricos. Normas técnicas de producción integrada: Preparación del terreno. Plantación. Fertilización. Fitorreguladores. Riego. Suelo y laboreo. Poda. Control fitosanitario: plagas, enfermedades y malas hierbas. Maquinaria. Recolección. Tratamiento post-cosecha y conservación.

Tema 17. Frutales de hueso: albaricoquero, melocotonero, nectarino, ciruelo. Normas técnicas de producción integrada: Preparación del terreno. Plantación. Fertilización. Riego. Mantenimiento del suelo. Poda. Aclareo frutos. Estimulantes o retardantes del desarrollo y crecimiento. Protección vegetal. Calidad del fruto.

Tema 18. Frutales de pepita: peral. Normas técnicas de producción integrada: Preparación del terreno. Plantación. Fertilización. Riego. Mantenimiento del suelo. Poda. Aclareo frutos. Estimulantes o retardantes del desarrollo y crecimiento. Protección vegetal. Calidad del fruto.

Tema 19. Almendro. Normas técnicas de producción integrada: Preparación del terreno. Plantación. Fertilización. Riego. Mantenimiento del suelo. Poda. Protección vegetal. Calidad del fruto.

Tema 20. Olivar. Normas técnicas de producción integrada: Preparación del terreno. Plantación. Fertilización. Riego. Laboreo. Poda. Plagas y enfermedades. Recolección y transporte.

Tema 21. Cultivo de la vid. Normas técnicas de producción integrada: Preparación del terreno. Plantación. Fertilización. Fitorreguladores. Riego. Suelo y laboreo. Poda. Control fitosanitario: plagas, enfermedades y malas hierbas. Maquinaria. Recolección. Tratamiento post-cosecha y conservación.

Tema 22. Cereales, leguminosas y proteaginosas. Especies más importantes en la región. Cuidados culturales.

Tema 23. Ganado caprino. Raza Murciano-granadina. Alimentación y manejo. Control de cubriciones y partos. Ordeño mecánico. Instalaciones ganaderas: sistemas de explotación del ganado.

Tema 24. Recuperación de razas autóctonas de la Región de Murcia. Vaca murciano-levantina. Cerdo chato murciano. Gallina murciana. Oveja segureña. Pavo negro del mediterráneo.

Tema 25. Enología. Materias primas: recepción. Evaluación y control. Procesos básicos. Tipos de productos y peculiaridades de elaboración. Vinos de la Región.

Tema 26. Laboratorio de análisis. Instalaciones, material y equipos.

Tema 27. Recepción, manipulación, preparación y conservación de las muestras vegetales en el laboratorio, para el análisis físico-químico.

Tema 28. Código de buenas prácticas agrarias, y condicionalidad.

Tema 29. Derechos y deberes de los trabajadores en materia de Prevención de Riesgos Laborales. Primeros auxilios. Daños derivados del trabajo- Accidente Laboral y Enfermedad profesional.

Tema 30. Riesgos Generales y Específicos del puesto de trabajo. Medidas Preventivas. Uso de Equipos de protección individual.