

C1 – Escala Técnica de Análisis de Laboratorio

15 plazas

XUNTA – CONSELLERÍA DE FACENDA

Personal Funcionario – Acceso libre

OEP 2024: [Decreto 198/2024, de 27 de diciembre, DOG núm. 251, de 31 de diciembre de 2024](#)

OEP 2026: [Decreto 35/2026, de 27 de abril, DOG núm. 85, de 8 de mayo de 2026](#)

CONVOCATORIA: [Resolución de 3 de julio de 2026, DOG. Núm. 128, de 10 de julio de 2026](#)

Sistema selectivo: Oposición

Titulación: estar en posesión o en condición de obtener el título de Técnico/a en la rama de sanidad, de química o marítimo-pesquera.

La acreditación de la titulación requerida deberá tramitarse con anterioridad a la finalización del plazo de presentación de solicitudes a través del aplicativo Fides (<https://fides.xunta.gal>). La titulación académica o certificación académica que acredite haber realizado todos los estudios para su obtención se incluirá en el apartado «Expediente-e: FORMACIÓN-FORMACIÓN ACADÉMICA/PROFESIONAL». Esta acreditación se realizará de conformidad con lo establecido en la Resolución de 5 de diciembre de 2023, de la Dirección General de la Función Pública. Las personas aspirantes que tengan validada la titulación requerida en el expediente personal electrónico del empleado público de la Administración general de la Comunidad Autónoma de Galicia quedan exentas de esta acreditación.

PROCESO SELECTIVO

1º ejercicio y 2º ejercicio *(se realizan en la misma sesión)*

(Obligatorio y eliminatorio)

Tiempo: 180 minutos ambos ejercicios

La fecha de realización del primero y segundo ejercicio será previsiblemente el 23/01/2027, según el calendario difundido por Función Pública.

1º ejercicio

Consistirá en **contestar por escrito un cuestionario de contenido teórico de noventa (90) preguntas tipo test** (25 preguntas de la parte general y 65 preguntas de la parte específica del programa) más 5 preguntas de reserva (2 de la parte general y 3 de la parte específica).

Las preguntas tendrán cuatro (4) respuestas alternativas propuestas por el tribunal, de las cuales sólo una será la correcta.

Cada respuesta incorrecta descontará un cuarto de una pregunta correcta. Las preguntas no contestadas no penalizan ni reciben puntuación. Las preguntas adicionales de reserva serán valoradas sólo en caso de que se anule alguna de las preguntas del ejercicio.

El ejercicio se calificará de 0 a 60 puntos. Mínimo, 30 puntos para superarlo.

Las personas aspirantes del turno de promoción interna estarán exentas de contestar a las preguntas de la parte general del programa, por lo que contestarán únicamente a las sesenta y cinco (65) preguntas de la parte específica y a las correspondientes preguntas de reserva.

En el turno de promoción interna, superarán este ejercicio las personas aspirantes que tengan un mínimo del 40%, de las respuestas correctas, una vez hechos los descuentos correspondientes.

A Coruña R/ Marqués de Amboage, 12 (881 914 290) **Carballo** R/ Corcubión, 5 Baixo (627 166 900)

Santiago R/ Curros Enríquez, 13 (881 972 421) **Ferrol** R/ Cuntis, 50 (881 952 637)

Lugo Pza. Conde de Fontao, 4 (982 253 357) **Monforte de Lemos** R/ Ourense, 121, Baixo (982 048 032)

Vigo R/ Gregorio Espino, 50 (Praza das Palmeiras) (986 118 270)

Ourense R/ Sáenz Díez, 8. (988 040 281) **Pontevedra** R/ Pondal, 72 (691 118 580)

 www.informateoposiciones.es

 informate@informateoposiciones.es



En el acceso libre, superarán este ejercicio las personas aspirantes que tengan las mejores puntuaciones hasta completar el número máximo de personas aspirantes determinado por el resultado de multiplicar por cinco (5) el número de plazas convocadas por este turno siempre que alcancen el mínimo del 40 %, de las respuestas correctas, una vez hechos los descuentos correspondientes.

A los efectos de lo previsto en el párrafo anterior, en lo que se refiere al número máximo de plazas convocadas por el turno de acceso libre, cabe atenerse a lo previsto en la base I.1 de esta convocatoria, con independencia de que las plazas no cubiertas por el turno de promoción interna se acumulen a las plazas convocadas por el turno de acceso libre.

2º ejercicio

(Obligatorio y eliminatorio)

Las personas aspirantes deberán contestar por escrito un **cuestionario de carácter práctico** relacionado con las materias que figuran en la parte específica del programa con un total de **cincuenta (50) preguntas** tipo test, más tres (3) preguntas de reserva que sustituirán a las preguntas anuladas de cada parte por su orden.

Las preguntas tendrán cuatro (4) respuestas alternativas propuestas por el tribunal, de las cuales sólo una será la correcta.

Cada respuesta incorrecta descontará un cuarto de una pregunta correcta. Las preguntas no contestadas no penalizan ni reciben puntuación. Las preguntas adicionales de reserva serán valoradas sólo en caso de que se anule alguna de las preguntas del ejercicio.

En el turno de promoción interna, superarán este ejercicio las personas aspirantes que tengan un mínimo del 50 % de las respuestas correctas, una vez hechos los descuentos correspondientes.

En el turno libre, superarán este ejercicio las personas aspirantes que tengan el mínimo del 50 % de las respuestas correctas, una vez hechos los descuentos correspondientes.

La corrección de este segundo ejercicio únicamente se realizará en el caso de superar las personas aspirantes el primer ejercicio.

El ejercicio se calificará de 0 a 40 puntos. Mínimo, 20 puntos para superarlo.

3º ejercicio*

(Obligatorio y eliminatorio)

Tiempo: Máximo 60 minutos

Constará de dos pruebas:

- **Primera prueba:** consistirá en la traducción de un texto del castellano al gallego elegido por sorteo entre dos textos propuestos por el tribunal.
- **Segunda prueba:** consistirá en la traducción de un texto del gallego al castellano, elegido por sorteo de entre dos textos propuestos por el tribunal.

Este ejercicio **se valorará como apto o no apto.**

() Estarán exentas de realizar este ejercicio las personas aspirantes que acrediten que poseían, el día de finalización del plazo de presentación de instancias, el Celga 4 o el título equivalente debidamente homologado. Su acreditación deberá tramitarse con anterioridad a la finalización del plazo de presentación de solicitudes.*

La Dirección General de Empleo Público y Administración de Personal publicará, junto con la lista provisional de admitidos y excluidos, la relación de las personas aspirantes exentas de realizar la prueba de acreditación del conocimiento del idioma gallego.

El tribunal fijará la fecha de realización de esta prueba de acreditación en la misma resolución por la cual se convoca a las personas aspirantes para la realización del primero y segundo ejercicio.

TEMARIO: 36 temas

Parte general

1. La Constitución Española de 1978: título preliminar, título I, título II, capítulo I del título III y título VIII.
2. Ley Orgánica 1/1981, de 6 de abril, del Estatuto de Autonomía de Galicia: títulos preliminar, I, II y III.
3. Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas: títulos preliminar, I, II, III, IV y V.
4. Ley 1/2016, de 18 de enero, de Transparencia y Buen Gobierno: título preliminar, capítulos I, II, IV y V del título I y secciones 1.ª, 2.ª y 3.ª del capítulo I del título II.
5. Ley 2/2015, de 29 de abril, del Empleo Público de Galicia: título I, título III, título IV, título V, capítulos III y IV del título VI, y título VIII.
6. Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de los Derechos Digitales: título I, título II, título III y título VIII.
7. Ley 7/2023, de 30 de noviembre, para la Igualdad Efectiva de Mujeres y Hombres de Galicia: títulos preliminar, I, II (capítulos I, II y XI), VI, VII y VIII.
8. Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género: título I.
9. Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General de Derechos de las Personas con Discapacidad y de su Inclusión Social: título preliminar; sección 1.ª del capítulo V y capítulo VIII del título I, y título II.
10. Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales: capítulos I, II y III.

Parte específica

1. Normas de trabajo en el laboratorio. Equipamientos básicos e instalaciones. Limpieza y conservación del material. Prevención y medidas de seguridad en el laboratorio. Riesgos laborales físicos, químicos y microbiológicos en los laboratorios. Primeros auxilios. Gestión de residuos en el laboratorio: clasificación, recogida y eliminación.
2. Reactivos químicos: tipificación y pureza de los reactivos utilizados en el laboratorio. Clasificación de los productos químicos en función de sus características de riesgo. Etiquetado: pictogramas de peligro, frases H y EUH de identificación de peligro, frases P: consejos de prudencia (prevención, respuesta y eliminación). Palabras de advertencia. Fichas de seguridad. Importancia de estos datos en la manipulación y almacenamiento correcto de reactivos. Agentes biológicos: clasificación y niveles de seguridad. Tipos y características de un laboratorio según el nivel de bioseguridad.
3. Sistema de calidad en el laboratorio de ensayo: norma UNE-EN ISO/IEC 17025. Requisitos técnicos y de gestión. Registros y trazabilidad documental. Patrones y materiales de referencia. Trazabilidad metrológica. Gestión de equipamientos y reactivos. Cualificación del personal. Control de calidad analítica. Ejercicios de intercomparación.
4. Normas generales de toma de muestras. Preparación del material, transporte y conservación de muestras según el tipo de muestra (alimentos, aguas, sólidos y soportes de particulado atmosférico) y el tipo de análisis. Homogeneización, reducción del tamaño de la muestra y obtención de alícuotas. Toma de muestras de alimentos y aguas. Toma de muestras de piensos y sus materias primas, de forrajes frescos y ensilados, de fertilizantes orgánicos e inorgánicos, de suelo y de residuos agrarios e industriales. Toma de muestras de origen animal, de sus productos y de los elementos de la producción ganadera: suero y sangre entera, leche, heces, fluidos, vísceras, tejidos, pelo. Preparaciones histológicas, inmunohistoquímicas y para la biotecnología del ADN.

5. Toma de muestras en enclaves acuáticos. Registro de medidas, condiciones de muestreo y variables acompañantes del hábitat. Representatividad de las muestras. Toma de muestras de aguas en la columna vertical. Equipamientos especiales de recogida de muestras y medición en profundidad. Compartimentación vertical y perfiles. Muestreo de sedimento con dragas. Idoneidad de las muestras.
6. Recepción, manipulación y preparación de muestras de aguas naturales, aguas de piscinas, aguas de baño y aguas de consumo humano para análisis microbiológicos. Requisitos generales para el examen microbiológico. Conservación de muestras.
7. Recepción, manipulación y preparación de muestras de alimentos para análisis microbiológicos. Requisitos generales para el examen microbiológico. Conservación de muestras. Preparación de medios de cultivo. Reglas generales para la preparación de las diluciones para el examen microbiológico. Técnicas de cultivo, recuento, aislamiento e identificación de microorganismos.
8. Recepción, registro y preparación de muestras biológicas en agua y sedimento. Manipulación, etiquetado y almacenamiento. Fijación, lavado y descarte en muestras biológicas de bentos (macroinvertebrados) fluvial y marino. Preparación y fijación de muestras de fitobentos y fitoplancton. Medidas de seguridad, recuperación y tratamiento de conservantes.
9. Recepción, manipulación y preparación de muestras sólidas para análisis fisicoquímico. Recepción, manipulación y preparación de muestras de alimentos para análisis fisicoquímico: técnicas de secado, liofilización, trituración y cribado. Conservación de muestras.
10. Recepción, manipulación y preparación de muestras líquidas (aguas naturales, pluviales, aguas de piscina, aguas de baño, aguas de consumo humano, aguas de riego y residuales) para análisis fisicoquímico: técnicas de filtrado, decantación, centrifugación, extracción, concentración, desecación y calcinación. Conservación de muestras. Determinaciones de potabilidad, análisis de los iones más habituales y determinaciones más frecuentes en los distintos tipos de muestras líquidas.
11. Recepción, manipulación y preparación de muestras de soportes de particulado atmosférico para análisis fisicoquímico. Conservación de muestras.
12. Pesada y medida de volumen en el laboratorio. Equipamientos. Calibración y verificación. Trazabilidad. Validación de métodos analíticos. Concepto y tipos de incertidumbre. Incertidumbre de calibración de equipamientos.
13. Química de disoluciones. Tipos y propiedades. Preparación de reactivos y disoluciones. Molaridad. Normalidad. Patrones y materiales de referencia. Trazabilidad.
14. Métodos clásicos de análisis químico. Análisis volumétricos, gravimetría, potenciometrías y conductimetrías. Fundamentos, equipamiento y aplicaciones. Patrones y materiales de referencia. Trazabilidad.
15. Técnicas espectrométricas: espectrometría infrarroja, visible y ultravioleta. Técnicas de análisis por inyección en flujo (continuo y segmentado). Fundamentos básicos. Patrones y materiales de referencia. Trazabilidad. Control de calidad. Aspectos y aplicaciones fundamentales de la espectrometría de masas. Preparación de muestras para las distintas técnicas en el laboratorio de espectrometría de masas.
16. La espectroscopia de absorción atómica y de emisión atómica. Principios de operación. Componentes básicos de los equipamientos. Preparación de muestras. Técnicas de digestión de muestras. Control de calidad. Sistemas de vacío en los espectrómetros de masas. Ionización por impacto electrónico, ionización química y L-SIMS. Ionizaciones a presión atmosférica: Electrospray, nano-Electrospray y APCI.
17. Espectrometría de masas con plasma ajustado inductivamente. Principios de operación. Componentes básicos de los equipamientos y detectores. Preparación de muestras. Técnicas de digestión de muestras. Control de calidad. Analizador de trampa iónica tridimensional. Fundamentos y aplicaciones. Uso en proteómica. Calibración y adquisición de datos.

18. Cromatografía de gases, cromatografía de líquidos, su acoplamiento con la espectrometría de masas. Fundamentos y aplicaciones. Calibración y adquisición de datos. Cuantificación. Mantenimiento. Acoplamiento nanoHPLC-espectrometría de masas. Fundamentos y aplicaciones. Uso en proteómica. Calibración y adquisición de datos. Mantenimiento. Principios de operación. Componentes básicos de los instrumentos. Tipos de detectores. Tipos de detectores de espectrometría de masas. Preparación de muestras. Técnicas de extracción y concentración de muestras. Control de calidad.
19. Cromatografía iónica. Principios de operación. Componentes básicos de los equipos y detectores. Preparación de muestras. Técnicas de preparación de muestras. Control de calidad.
20. Procesado histológico de tejidos. Técnicas para la obtención de cortes histológicos. Empleo de un teñidor automático de cortes histológicos, operación manual para el tinte. Presentación de los cortes sobre portaobjetos. Extracción de hemolinfa de moluscos. Examen de las muestras de hemolinfa con microscopio óptico.
21. Control y manejo de reproductores de peces en confinamiento. Alimentación de reproductores de pescados. Incubación y cultivo larvario. Alimentación larvaria. Engorde de alevines en planta de cultivos. Mantenimiento de reproductores de moluscos en condiciones de acondicionamiento. Obtención de larvas. Fecundación. Cultivo de alimentación larvaria de moluscos. Cultivo de microalgas.
22. Técnicas inmunológicas para detección de anticuerpos, antígenos y otras proteínas relacionadas con enfermedades animales. Fundamento y tipos: ELISA, aglutinación, fijación de complemento, inmunofluorescencia e inmunocromatografía. Aplicaciones. Equipos y materiales empleados. Preparación de muestras, principios básicos, equipamiento y aplicación. Control de calidad.
23. Técnicas moleculares: métodos de extracción de ácidos nucleicos, métodos PCR y post-PCR (secuenciación, clonación molecular, digestión con enzimas de restricción, hibridación), técnicas de análisis de huella genética (STR, VNTR, RFLP, SNP, NGS, mtDNA, análisis del cromosoma Y, spoligotyping). Preparación de muestras, principios básicos, extracción, equipamientos, flujos de trabajo y aplicaciones. Control de calidad.
24. Técnicas de análisis bacteriológico, micológico, vírico y parasitario. Preparación y conservación de los medios de cultivo y otros reactivos para este tipo de análisis. Equipos y materiales empleados. Tipos de medios. Desinfección y esterilización. Mantenimiento del material estéril. Recepción, tratamiento previo y posterior de las muestras en un laboratorio de microbiología: técnicas de cultivo, recuento, aislamiento e identificación de microorganismos. Preparaciones para examen al microscopio. Mantenimiento y empleo de líneas celulares para el cultivo de agentes infecciosos. Identificación y recuento de huevos y otras formas parasitarias relacionadas con la sanidad animal.
25. Técnicas de análisis de la composición química de forrajes y alimentos para el ganado. Técnicas de determinación del valor energético y proteico de forrajes y alimentos para el ganado (determinaciones in vivo, in vitro e in situ). Técnicas de análisis de suelos agrícolas. Técnicas de análisis de fertilizantes orgánicos y minerales. Técnicas de análisis de residuos agrarios e industriales. Equipos y materiales utilizados.
26. Nociones y conceptos de estadística. Los cálculos en química analítica. Curvas de calibrado. Expresión y validación de resultados analíticos. Transformación de unidades. Aplicaciones y utilidades en el laboratorio de las hojas de cálculo y de las bases de datos. Registro y representación gráfica de resultados experimentales. Concepto de incertidumbre de medida.

Se tendrán en cuenta las normas de derecho positivo relacionadas con el contenido del programa que, con fecha límite de la fecha de finalización de presentación de solicitudes, cuenten con publicación oficial en el boletín o diario correspondiente, aunque su entrada en vigor esté diferida a un momento posterior.