

C2_ESCALA DE OFICIALES DE LABORATORIO Y TALLERES

ESPECIALIDAD AGROPECUARIA

TEMARIO ACCESO LIBRE

PARTE ESPECÍFICA

1. Formas de reproducción de las plantas: la siembra, el trasplante, el estaquillado, el acodo, el injerto y la poda. Concepto de mejora vegetal: historia y objetivos.
2. Maquinaria y aperos agrícolas. Conocimientos básicos, manejo, conservación, regulación, cuidados y utilización. El taller agrícola. Herramientas, uso.
3. Fitopatología. Agentes parasitarios y no parasitarios de las plantas cultivadas. Plagas, enfermedades y malas hierbas. Medios de lucha: biológicos, mecánico-físicos, genéticos y productos químicos. Equipos de aplicación y sus regulaciones. Toxicidad de los plaguicidas.
4. Animales de experimentación: Definición, clasificación, características, uso en laboratorios de experimentación y para otros fines científicos. Parámetros biológicos de los animales de experimentación: elementos generales de fisiología y comportamiento; reproducción y cría.
5. Manipulación y mantenimiento de los animales I. Equipamiento general, habitáculos según especies. Tipos de barrera y zonas protegidas. Áreas especiales. Tipo y características de las instalaciones. Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.
6. Manipulación y mantenimiento de los animales II. Técnicas básicas de manejo, sujeción y manipulación. Higiene de los animales. Administración de sustancias.
7. Recepción de los animales. Alojamiento, cuarentena y transporte. Registro y métodos de identificación. Sacrificio de animales. Métodos anestésicos y eutanásicos. Eliminación de cadáveres.
8. Reconocimiento del estado de salud y enfermedad. Higiene y control de las enfermedades. Signos de estrés y signos externos de dolor y enfermedad.
9. Productos fitosanitarios. Clasificación toxicológica. Dosis y tratamiento. Equipos de protección. Normas a seguir para su manejo.
10. Operaciones analíticas básicas. Pesada. Disolución de sustancias sólidas. Disgregación de sustancias sólidas. Filtración. Centrifugado. Decantación. Calefacción. Evaporación. Secado. Incineración. Destilación y rectificación. Cristalización. Generación de gases.
11. Nutrición y alimentación: sistemas de administración de alimentos. Tipos de alimentos según su valor nutricional. Generalidades sobre elaboración de piensos. Nutrición y alimentación de las distintas especies según su condición y estado reproductivo.