

Ofertas complementarias de la Oferta de Empleo Público de 2007 y de la Oferta de Empleo Público de 2011.

**CUERPO/CATEGORIA:** Funcionarios Superiores de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón.

**ESCALA/ESPECIALIDAD:** Escala Facultativa Superior, Farmacéuticos de la Administración Sanitaria.

**TURNO:** Libre.

**CONVOCATORIA:** BOA 19/05/2014

**EJERCICIOS:** Primero, tercero y cuarto.

FARMACÉUTICOS OEP COMPLEMENTARIA 2007-11

PRIMER EJERCICIO

TEMA GENERAL: NORMATIVA QUE REGULA EL JUSTICIA DE ARAGÓN

TEMA ESPECÍFICO: MEDIOS DE ACTUACIÓN EN SALUD PÚBLICA EN EL MARCO DE LA LEY DE SALUD PÚBLICA DE ARAGÓN

TERCER EJERCICIO DE LA OPOSICIÓN PARA EL INGRESO EN EL CUERPO DE FUNCIONARIOS SUPERIORES DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN, ESCALA FACULTATIVA SUPERIOR, FARMACÉUTICOS DE LA ADMINISTRACIÓN SANITARIA. (Resolución 28 de abril de 2014).

CASO PRÁCTICO Nº 1:

Piscina cubierta de uso público ubicada en Zaragoza. Periodo de apertura al público desde octubre a mayo. Características de la instalación:

- Instalación formada por dos vasos: vaso polivalente y vaso de hidromasaje.
- Procedencia del agua de llenado de los dos vasos: pozo ubicado en la instalación.
- Productos utilizados para el tratamiento del agua de los vasos:
  - Vaso polivalente: hipoclorito sódico, electrólisis cobre-titanio, ácido clorhídrico y policloruro de aluminio.
  - Vaso de hidromasaje: bromo, ácido clorhídrico y policloruro de aluminio.

Responda a las siguientes preguntas justificando la respuesta en cada caso.

1. ¿Cuál es la legislación aplicable a esta piscina?
2. ¿Qué controles de la calidad del agua ha de realizar el titular de la instalación en los vasos durante todo el periodo de apertura al público de la instalación? Indicar denominación y frecuencia de cada uno de los controles.
3. ¿Qué parámetros se deben determinar en cada uno de los controles de la calidad del agua del vaso de hidromasaje?
4. ¿Qué parámetros se deben determinar en cada uno de los controles de la calidad del agua del vaso de polivalente?
5. ¿Dónde se debe tomar la muestra para el control de la calidad del agua de la piscina?
6. Indique las acciones que debe realizar el titular de la instalación, si en un control del agua del vaso polivalente el valor paramétrico del parámetro *Pseudomonas aeruginosa* es de 1000 ufc en 100 ml.
7. Enumere las operaciones de mantenimiento que debe realizar el titular de la instalación en el vaso de hidromasaje.

## CASO PRÁCTICO Nº2.

En una muestra prospectiva de una bebida refrescante, tomada con motivo del control de edulcorantes, una vez analizada, se obtuvo el siguiente resultado:

Acesulfamo K (E-950)	<10 mg./l.
Aspartamo (E-951)	96 mg./l.
Sacarina (E-954)	90 mg./l.

En el etiquetado aparece la información que se detalla seguidamente:

# LONGA *limón*

*Bajo en calorías*

Bebida refrescante aromatizada con edulcorantes.

Ingredientes: Agua carbonatada, zumo de limón, aroma natural de limón, acidulante: (E-330), estabilizante: (E-414), edulcorantes: (E-950, E-954 y E-951), conservante: (E-202) y colorante: (E-160a).

Contiene una fuente de fenilalanina

Proteger de la luz y conservar en lugar limpio, fresco y seco

Lote/Consumo preferente: L 12/09/2015 2A

H 08:12

Fabricado por LOBESA. C/ Ramón Berlanga, nº1. C.P. 50000 – Zaragoza

### Información nutricional por 100 ml.

Valor energético	30 Kcal
Proteínas	0,0 g
Hidratos de Carbono	0,1 g
De los cuales azúcares	0,1 g
Grasas	0,0 g
De las cuales Ac. Grasos saturados	0,0 g
Fibra alimentaria	0,0 g
Sal	0,0 g

Contestar a las siguientes preguntas, justificando las respuestas e indicando la normativa de referencia en cada caso.

1. ¿Están autorizados, para este producto alimenticio los aditivos enumerados en el etiquetado?
2. Los resultados obtenidos en el análisis de los edulcorantes. ¿Están dentro de los límites autorizados según la normativa de aplicación?
3. ¿Cuál es la cantidad máxima que se puede añadir, a la bebida refrescante, de cada uno de los edulcorantes?
4. La etiqueta ¿contiene toda la información obligatoria?
5. ¿Es correcta la denominación de venta?
6. ¿Es correcta la mención "Contiene una fuente de fenilalanina"?
7. ¿Es correcta la mención?: "bajo en calorías"?

# FARMACÉUTICOS.

## CUARTO EJERCICIO. INGLÉS.

The European Food Safety Authority (EFSA) was set up in January 2002, following a series of food crises in the late 1990s, as an independent source of scientific advice and communication on risks associated with the food chain.

EFSA was created as part of a comprehensive programme to improve EU food safety, ensure a high level of consumer protection and restore and maintain confidence in the EU food supply.

In the European food safety system, risk assessment is done independently from risk management. As the risk assessor, EFSA produces scientific opinions and advice to provide a sound foundation for European policies and legislation and to support the European Commission, European Parliament and EU Member States in taking effective and timely risk management decisions.

EFSA's remit covers food and feed safety, nutrition, animal health and welfare, plant protection and plant health. In carrying out its work, EFSA also considers the possible impact of the food chain on the biodiversity of plant and animal habitats. The Authority performs environmental risk assessments of genetically modified crops, pesticides, feed additives, and plant pests. In all these fields, EFSA's most critical commitment is to provide objective and independent science-based advice and clear communication grounded in the most up-to-date scientific information and knowledge.

EFSA's independent scientific advice underpins the European food safety system. Thanks to this system, European consumers are among the best protected and best informed in the world as regards risks in the food chain.

Food is essential to life. We are committed to ensuring food safety in Europe

## FARMACÉUTICOS.

### CUARTO EJERCICIO. FRANCÉS.

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a été créée en Janvier 2002 à la suite d'une série de crises liées à la sécurité des aliments survenues à la fin des années 1990. L'EFSA est une source indépendante de conseils scientifiques et de communication dans le domaine des risques liés à la chaîne alimentaire. La création de l'EFSA s'inscrit dans le cadre d'un programme global conçu pour améliorer la sécurité des aliments dans l'UE, garantir un niveau élevé de protection des consommateurs et restaurer et maintenir la confiance vis-à-vis de l'approvisionnement alimentaire de l'UE.

Le système européen de sécurité des aliments est conçu de manière à séparer l'évaluation des risques de la gestion des risques. Son rôle consistant à évaluer les risques, l'EFSA émet des avis et des conseils scientifiques afin d'apporter des bases solides aux politiques et à la législation européennes et d'aider la Commission européenne, le Parlement européen et les États membres de l'UE à arrêter des décisions efficaces et opportunes en matière de gestion des risques.

Le champ de compétence de l'EFSA englobe la sécurité des aliments destinés à l'alimentation humaine et animale, la nutrition, la santé et le bien-être des animaux ainsi que la santé et la protection des plantes. Dans l'ensemble de ces domaines, la tâche essentielle de l'EFSA consiste à fournir des conseils objectifs et indépendants fondés sur les connaissances scientifiques et à assurer une communication claire fondée sur les informations et les connaissances scientifiques les plus récentes.

L'EFSA s'est fixé pour objectif d'être reconnue au niveau international en tant qu'organisme européen de référence pour l'évaluation des risques liés à la sécurité des aliments destinés à l'alimentation humaine et animale, à la santé et au bien-être des animaux, à la nutrition ainsi qu'à la protection et à la santé des plantes.

Les conseils scientifiques indépendants de l'EFSA viennent consolider le système européen de sécurité des aliments. Ce système permet aux consommateurs européens d'être parmi les mieux protégés et les mieux informés au monde quant aux risques associés à la chaîne alimentaire.

Les aliments sont indispensables à la vie. Nous sommes déterminés à assurer la sécurité sanitaire des aliments en Europe.