

INSTITUTO ARAGONÉS DE
ADMINISTRACIÓN PÚBLICA
Entrada: 21/3/2022

Nº DE PLICA

CUADERNILLO DEL EJERCICIO

IMPORTANTE

- El ejercicio se responde en el **CUADERNILLO DEL EJERCICIO**. Para ello utilice **bolígrafo azul o negro**. No está permitida la utilización de correctores de la escritura ni de lápiz.
- **NO DEBERÁ ANOTAR SU IDENTIDAD**, ni marca o señal alguna distintas de las necesarias para contestar el ejercicio.
- El cuadernillo consta de **cuatro supuestos prácticos** con preguntas seguidas de un **espacio tasado** en blanco al que deberá ajustarse para su contestación. No se valorarán las contestaciones escritas fuera de dichos espacios, ni las referencias cruzadas.

ESCRIBA LA RESPUESTA SOLO EN EL ESPACIO EN BLANCO SITUADO A CONTINUACIÓN DE CADA PREGUNTA.

- La escritura deberá ser legible; en caso contrario, las palabras o párrafos ilegibles, incluso los ejercicios en su totalidad no serán calificados.
- En caso de utilizar acrónimos u otro tipo de abreviaciones, se deberá poner el concepto completo la primera vez que se utilicen, de lo contrario no se valorarán.
- El ejercicio se calificará en base a lo dispuesto en el artículo 8.1.3 de la convocatoria, **de 0 a 20 puntos**

Cada supuesto práctico se valorará hasta un máximo de **5 puntos** y el valor máximo de cada pregunta está señalado a continuación del enunciado de cada una de ellas.

TRIBUNAL CALIFICADOR DE LAS PRUEBAS SELECTIVAS PARA LA ESTABILIZACIÓN DE EMPLEO TEMPORAL PARA INGRESO EN EL CUERPO DE FUNCIONARIOS SUPERIORES DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN, ESCALA FACULTATIVA SUPERIOR, VETERINARIOS DE ADMINISTRACIÓN SANITARIA, CONVOCADAS POR RESOLUCIÓN DE 26 DE NOVIEMBRE DE 2020 DEL DIRECTOR GENERAL DE LA FUNCIÓN PÚBLICA Y CALIDAD DE LOS SERVICIOS (OEP ESTABILIZACIÓN 2018 (PGE 2017 Y 2018) Y 2019)

SUPUESTO PRÁCTICO Nº 1.

El viernes 25 de febrero, a las 10 de la mañana comunican vía telefónica desde la Sección de Higiene Alimentaria del Servicio Provincial que en un colegio de la localidad en la que se encuentra la Zona Veterinaria, posiblemente se haya producido un brote de toxinfección alimentaria, varios niños y dos maestros, no han asistido a clase por encontrarse con diarreas, vómitos y fiebre.

PREGUNTAS:

1.1.- Previa visita al establecimiento ¿qué información básica necesitaría conocer y que normativa específica es de aplicación? (1 PUNTO).

Durante la entrevista con la directora del colegio, informa que el comedor del colegio recibe la comida a diario de un catering de línea fría denominado LA ENCINA S.L, y que el ~~viernes~~ *jueves* asistieron al comedor 78 niños, 25 profesores y 2 administrativas.

PREGUNTAS:

1.2.- Qué aspectos más relevantes deberá tener en cuenta en la inspección del comedor? (0,5 PUNTOS).

1.3.- Medidas a adoptar para el control del brote. (1 PUNTO).

Casi al salir por la puerta, nos comenta la directora del colegio que ayer fue jueves lardero y que la Asociación de Padres y Madres repartió longaniza para merendar a todos los niños, profesores, y padres y madres que se acercaron. La directora nos cuenta que la longaniza repartida fue adquirida en la carnicería del pueblo EL Abeto, y que los miembros de la Asociación la cortaron en la cocina del colegio, la introdujeron en pan (para esta manipulación utilizaron guantes limpios y cuchillos recién sacados del lavavajillas) y la repartieron a 200 personas de las 250 presentes en el patio, a la hora de la merienda, alrededor de las 17 horas del día 24 de febrero.

PREGUNTAS:

1.4.- ¿Considera que es conforme a la Normativa Comunitaria relativa a la Higiene Alimentaria la distribución de la longaniza por la Asociación de madres y padres en un comedor escolar? Razone su respuesta en función de dicha Normativa Comunitaria. (0,5 PUNTOS).

En la visita de inspección nos dice la carnicera que no le quedan longanizas del lote que les vendió a los de la Asociación, que el magro con el que las elaboró procedía de la sala despique El Fresno S.A, y que además de la longaniza elaboró chorizo con esa carne, y que todavía le queda 5 vueltas de chorizo oreado elaborado con ese lote de carne.

PREGUNTAS:

1.5.- En relación con los productos elaborados por esta carnicería ¿qué actuaciones llevaría a cabo? (0,5 PUNTOS).

El lunes, día 28 mediante un correo de la sección de higiene alimentaria nos informan de lo siguiente: Se contabilizaron 145 afectados, y solo 5 de ellos no habían comido longaniza. Los afectados presentaron diarrea, dolor abdominal, fiebre, náuseas, vómitos y cefalea, en distintos porcentajes. Los síntomas empezaron el jueves 24, sobre las 23 horas en los primeros afectados, y siguieron apareciendo durante viernes y sábado, después ya no se registraron casos. A la vista de toda información con la que cuenta

PREGUNTAS:

1.6.- ¿De qué germen sospecharía? ¿podría afirmarse que ha sido la longaniza la fuente del brote? Establezca las medidas de asociación adecuadas y razone sus respuestas (1 PUNTO).

1.7.- ¿Qué medidas sanitarias se adoptarían? (0,5 PUNTOS).

SUPUESTO PRÁCTICO Nº 2

Está actuando como Servicio Veterinario Oficial (SVO) en un establecimiento en el que se llevan a cabo las siguientes actividades:

- Sacrificio de porcino (volumen de unos 2.000 porcinos/día y 5 días a la semana)
- Sala de despiece (95 % de volumen de sacrificio)
- Elaboración de preparados de carne (burger meat 25 t/semana)
- Salado y secado de jamones (300.000 piezas al año)
- Deshuesado y loncheado de jamón (100.000 piezas al año)

La producción se dedica a la distribución nacional y mercado de la Unión Europea y también a exportación a países terceros.

En un control rutinario detecta que el valor de concentración del CO₂ del aturdido es baja, y observa que uno de cada diez animales está mal aturdido.

PREGUNTAS:

2.1.- ¿Cuál es el valor de referencia para la concentración de CO₂ en el aturdido de cerdos y donde está establecido? (0,5 PUNTOS)

2.2.- ¿Qué actuaciones y medidas adoptaría como SVO del establecimiento, en el caso de que el operador no las llevara a cabo por sí mismo? (0,5 PUNTOS)

En una comprobación de los resultados analíticos de autocontrol del matadero detecta la siguiente secuencia de los últimos boletines analíticos en relación con *Salmonella* en superficie de canales. La tabla indica la fecha de las sesiones de muestreo, el número de muestras y el número de muestras que han obtenido valor de detección de *Salmonella*.

31/12/21	4/1/22	10/1/22	18/1/22	26/1/22	3/2/22	4/2/22	7/2/22	16/2/22	22/2/22	3/3/22	8/3/22
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2

PREGUNTAS:

2.3.- Haga una valoración razonada de los resultados obtenidos. (0,5 PUNTOS)

2.4.- Independientemente de la respuesta anterior, en el supuesto de que el resultado fuera insatisfactorio, ¿qué medidas debería tomar el operador del matadero?, ¿y cómo SVO del establecimiento? (1 PUNTO)

Como SVO, en un control preoperativo (previo al inicio de la actividad) detecta suciedad visible en la sala de deshuesado de jamones curados. En concreto se trata de materia orgánica (grasa de jamón) del tamaño de 1 a 5 mm en una mesa de sujeción de jamón (superficie de contacto con producto). El operador ya ha finalizado su control preoperativo y no la ha detectado, ni registrado ni adoptado medidas dando por correcto el control.

PREGUNTAS:

2.5.- ¿Cuál sería su actuación como SVO del establecimiento? (0,5 PUNTOS)

2.6.- Elabore una relación de los controles microbiológicos que deba realizar el operador, con sus parámetros y frecuencias. (1 PUNTO)

En el mismo establecimiento del supuesto práctico, en el marco del programa de riesgos biológicos se toma una muestra prospectiva de jamón, producto terminado listo para envasar. Una vez analizado se obtienen los valores que se indican a continuación

- | | |
|---------------------------------|-------------------|
| • <i>Listeria monocytogenes</i> | Presencia /25g |
| • <i>Salmonella</i> | No detectada /25g |
| • Aw | 0,93 |

PREGUNTAS:

2.7.- Haga una valoración razonada del resultado analítico indicando si el resultado es satisfactorio o insatisfactorio. Indique si considera el producto apto para consumo (0,5 PUNTOS)

2.8.- Independientemente de la respuesta anterior, y considerando el producto como declarado no apto ante la presencia en niveles inaceptables de *Listeria monocytógenes*, indique cual sería los posibles destinos considerados adecuados para dicho producto. (0,5 PUNTOS)

SUPUESTO PRÁCTICO Nº 3

Como Veterinario del Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente destinado en una Oficina Comarcal Agroambiental (OCA) comienza su jornada de trabajo realizando controles de bienestar animal en el transporte en un matadero. El primer camión inspeccionado transporta 210 cerdos de cebo procedentes de San Mateo de Gállego. El veterinario oficial le requiere al responsable del transporte la documentación para comprobar que el movimiento cumple la normativa vigente.

PREGUNTAS:

3.1.- Cite los documentos requeridos. (0,5 PUNTOS)

3.2.- Durante la descarga de los animales el veterinario oficial comprueba la identificación de los mismos. Indique los requisitos que debe cumplir. (0,5 PUNTOS)

3.3.- El veterinario oficial comprueba que según la báscula del matadero la pesada del camión cargado es de 40Tm. La tara del camión son 19.000kg, las magnitudes del remolque son 11m de longitud y 2,6m de anchura y consta de 3 pisos. ¿Cumple la densidad máxima? Justifique su respuesta. (1 PUNTO)

Finalizado el control en el matadero, el veterinario oficial, con la colaboración de la Guardia Civil, realiza un control en carretera. El camión controlado procede de Dinamarca y transporta lechones de 20kg a una explotación situada a 5 km del lugar de control.

PREGUNTAS

3.4.- ¿Existe alguna diferencia en la documentación que debe comprobar el veterinario oficial con respecto al movimiento de los animales procedentes de San Mateo de Gállego? Justifique su respuesta. (0,5 PUNTOS)

3.5.- La duración del viaje ha sido de 22 horas. ¿Ha sido necesario hacer paradas de descanso para los animales? Justifique su respuesta. (0,5 PUNTOS)

Meses después, en septiembre de 2021, el veterinario oficial de la OCA realiza un control sobre el terreno en una explotación de vacas de reproducción para producción de carne con capacidad para 50 vacas. Los terneros nacidos en la explotación, parte son cebados en la misma y parte son cebados en la explotación de un segundo ganadero. Durante el control el veterinario oficial comprueba la presencia de los siguientes animales:

- 30 vacas de raza cárnica, las cuales su último parto registrado ha sido en el año 2020, y su edad es:
 - 20 hembras nacidas antes del 1 de enero de 2016.
 - 10 hembras nacidas antes del 30 de octubre de 2018.
- De las 30 vacas:
 - 28 entraron en la explotación en febrero de 2020, y 4 de ellas no llevan ningún crotal.
 - 2 se incorporaron a la explotación el 3 de mayo de 2021.
- 3 machos mayores de 24 meses que entraron en la explotación en febrero de 2020 junto a las vacas.
- 5 hembras de entre 10 y 15 meses nulíparas, nacidas en la explotación.
- 10 machos de entre 2 y 5 meses nacidos en la explotación.

PREGUNTAS

3.6.- ¿Puede solicitar alguna línea de ayuda? ¿Cuál? (0,5 PUNTOS)

3.7.- En caso afirmativo ¿Existe alguna diferencia con respecto al ganadero titular de la explotación a la que lleva parte de sus terneros a cebar? Justifique su respuesta. (0,25 PUNTOS)

3.8.- ¿Cuáles de los animales controlados son determinados en el momento de la inspección para la campaña 2021? Justifique su respuesta. (1 PUNTO)

3.9.- ¿Qué supone que alguno de los animales sea no determinado? (0,25 PUNTOS)

SUPUESTO PRÁCTICO Nº 4

El titular de una explotación porcina de RECRÍA de REPRODUCTORAS y calificada A4 presenta en el registro de la OCA un escrito informando sobre un problema que tuvo de Síndrome Respiratorio y Reproductivo Porcino (PRRS) y disentería que le obligó a realizar un vacío sanitario y una posterior limpieza y desinfección específica de la explotación.

La granja se encuentra totalmente vacía desde hace 3 meses y hasta entonces había hecho dos controles serológicos, con cuatro meses de separación entre ellos, para el mantenimiento de la calificación con resultados negativos a gE y gB de la enfermedad de Aujeszky.

En el escrito manifiesta que va a proceder al llenado de forma inminente y solicita mantener la calificación A4.

PREGUNTAS

4.1.- ¿La explotación pierde la calificación A4? Justifique la respuesta (0,5 PUNTOS)

4.2.- Con independencia de la respuesta anterior, si la explotación no pierde la calificación A4, ¿cómo debería proceder para seguir manteniendo la calificación A4? (0,5 PUNTOS)

Medio año más tarde, el mismo promotor, decide tramitar una nueva explotación porcina de cebo para una capacidad de 4.000 plazas. Pretende ubicarla en Pradilla de Ebro (534 habitantes), pero no conoce los trámites a seguir, por lo que solicita, a través del Registro Electrónico General de Aragón, información sobre el procedimiento aportando una memoria-resumen con las características básicas del proyecto.

PREGUNTAS

4.3.- ¿Qué trámites administrativos son necesarios para poder llegar a registrar la *ampliación nueva instalación* solicitada en el Registro de Explotaciones Ganaderas (REGA)? Indique la normativa de aplicación. (1,5 PUNTOS)

**4.4.- ¿Qué requisitos sanitarios, de bienestar animal y de ubicación necesita cumplir la explotación para que se informe favorablemente dicho proyecto de ampliación nueva instalación?
(1 PUNTO)**

4.5.- Finalmente, con fecha 1 de marzo de 2022, el promotor decide tramitar su proyecto. El valor del índice de saturación en el emplazamiento donde pretende ubicar la explotación es 26. ¿Qué tendría que suceder para que la explotación fuera viable? En caso de serlo, ¿qué alternativas tiene para la gestión del purín generado en la explotación? Razone la respuesta (1 PUNTO)

4.6.- Una vez iniciado el trámite para instalar la explotación, la integradora le plantea que necesita ampliar las plazas para transición de lechones. ¿Podría compaginar la explotación que está tramitando con la necesidad planteada por la integradora? y ¿qué alternativas puede proponerle a la integradora? (0,5 PUNTOS)