

INSTITUTO ARAGONES DE
ADMINISTRACIÓN PÚBLICA
Entrada 12/05/2025

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 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 que no deberá sobrepasar 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 para el tribunal; 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 el máximo de **puntos señalado para cada uno de ellos**, y el valor máximo de cada de 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 el 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 12 de diciembre de 2022, del Director General de la Función Pública y Calidad de los Servicios.

SUPUESTO PRÁCTICO Nº 1. (5 PUNTOS)

Una persona quiere poner una explotación de ovino de producción de carne, de más de 500 ovejas reproductoras, de carácter no extensivo, en una localidad de 3000 habitantes de la provincia de Teruel.

PREGUNTAS:

1.1.- Indicar los condicionantes que pudiera haber de ubicación de la instalación, si es que lo hubiere, citando la normativa correspondiente **(0,5 puntos)**.

1.2.-A que instituciones tiene que solicitar la autorización e indique el proceso, en orden cronológico que tiene que seguir el interesado antes de disponer de la autorización administrativa, previamente a introducir los animales en la explotación. **(1 punto)**.

1.3.- Una vez registrada la explotación, todos los animales los adquiere a un ganadero que tiene la explotación en la provincia de Ciudad Real. Indicar la documentación y condiciones sanitarias o de otro tipo, requeridas para amparar el envío de animales indicando el medio de transporte utilizado en el desplazamiento. **(0,5 puntos).**

1.4.- Tras la primera parición, parte de las hembras las conserva en la propia explotación como animales de reposición, mientras que el resto de las hembras y todos los machos nacidos, tiene la intención de destinarlos a consumo humano mediante el envío a un matadero las hembras y a un cebadero los machos. Indique las posibilidades de identificación y el plazo para hacerlo en los siguientes casos: las hembras de reposición, las hembras destinadas a matadero, y los machos que se destinan a cebadero. **(1 punto)**.

1.5.- Al haberse dejado mucha reposición, el censo de ovejas le ha aumentado mucho, lo que, unido a la dificultad de encontrar pastores, se ve obligado a vender 100 ovejas para vida a un ganadero de la provincia de Teruel, y otras 100 a Amiens (Francia) de la que dista 1300 kms. Para cada uno de los casos:

1.5.1. ¿Cómo deben estar identificados los animales, y cuando se les ha debido de poner la identificación? **(0,5 puntos)**.

1.5.2. ¿Qué tipo de documentos deben de amparar los movimientos, y sistema para obtenerlos? **(0,5 puntos)**.

1.5.3. Condicionantes sanitarios que hay en relación con el PRRS, la tuberculosis y la fiebre catarral ovina en esos movimientos. **(0,5 puntos)**.

1.5.4. Justificar los tiempos de parada y descanso para esos movimientos. **(0,5 puntos)**.

SUPUESTO PRÁCTICO Nº 2 (5 PUNTOS)

Con fecha 10.10.2024, recibes una comunicación por parte de la Unidad de Recursos Ganaderos y Seguridad Agroalimentaria por la detección de valores de 98 µg/kg (ppb) de aflatoxina B1 en un lote de maíz, XYZ, que ha llegado a una fábrica de piensos, con código αESP50006025, titular PIENSOS ANLABE, S.COOP. que corresponde a tu OCA. Las entradas de dicho lote corresponden a 675 Tm de maíz. 550 Tm del mismo ha sido ya utilizadas para la fabricación de piensos. El citado resultado proviene del análisis inicial de una toma de muestras oficial que ha sido realizada en el proveedor de maíz, que está ubicado en Lérida.

PREGUNTAS:

2.1.- ¿Cuál habrá sido el cauce a través del cual ha llegado dicha información a la OCA? (1punto).

2.2.-¿Qué interpretación cabe de los valores detectados en los lotes? Cita la normativa que aplica.(1,5 puntos).

2.3.- Describe las actuaciones que llevarías a cabo tras recibir dicha comunicación. Considera que, en ningún establecimiento se puede realizar detoxificación. Si procediera la realización de toma de muestras oficial, describe el método y su justificación normativa. **(2 puntos)**.

2.4.- Parte de los lotes de maíz afectados han sido empleados para la fabricación de pienso compuesto para aves y uno de los lotes ha llegado a una explotación con código REGA ES500060000803, de producción de carne de pollo. Al acudir a dicha explotación, se constata que dicho lote llegó con fecha 05.10.2024, cuando los pollos llevaban 30 días en la explotación, y con fecha de 09.10.2024 llegó otro lote de piensos no afectado por la alerta, que se descargó en el mismo silo donde quedaba parte del lote afectado, y es el que actualmente están consumiendo las aves. Describe y razona las actuaciones que corresponderían en este caso. **(0,5 puntos).**

SUPUESTO PRÁCTICO Nº 3 (7 PUNTOS)

El domingo 13 de abril por la mañana, a través del Sistema de Atención a Alertas de Salud Pública (SAASP) nos comunican la aparición de 2 personas afectadas tras una comida familiar en el establecimiento “La Mar de Fresco”, de Zaragoza. Se trata de la única comida en común entre ellos.

Fecha de la ingesta: sábado 12 de abril de 2025 a las 14:30h

Fecha de inicio de síntomas: sábado 12 de abril de 2025 sobre las 16h

Nº de expuestos conocidos: 8 personas, familiares entre sí, de dos núcleos familiares distintos.

Nº afectados: 2 (hermanos, de 24 y 32 años de edad)

Síntomas: picor, enrojecimiento facial y ronchas (habones) en la piel (urticaria). Uno de los pacientes, además presentó odinofagia leve y edema labial.

Menú

Tempura de verduras frescas

Shashimi de atún rojo

Salmón con salsa de mostaza y eneldo

Ensalada de fruta y nueces

PREGUNTAS:

3.1.- Indique las cuatro hipótesis etiológicas que considere más probables. (1 punto).

3.2.- Enumere un máximo de **nueve** actuaciones que, a su juicio, con más prioridad deberían llevarse a cabo con respecto al establecimiento de comidas, con una *sucinta* explicación de las mismas. **(4,5 puntos).**

El lunes 14 de abril, la Sección de Vigilancia Epidemiológica comunica que, tras una búsqueda activa de casos, se han encontrado 7 afectados más (de entre 33 expuestos nuevos conocidos), de siete grupos distintos de comensales.

A la vista de la nueva información:

3.3.- Razone sucintamente si la nueva información le aporta elementos de juicio como para evaluar mejor su hipótesis etiológica o no (y, en caso afirmativo, en qué sentido). **(0,5 puntos).**

El día 22 de abril se recibe un escrito de una persona que dice ser la madre de los dos afectados, solicitando información sobre la causa de la enfermedad sufrida por ellos, el cuadro clínico concreto y las deficiencias concretas que se hayan encontrado en el establecimiento.

3.4.- Indique qué información proporcionaría usted a la persona solicitante, con un sucinto comentario justificativo **(1 punto)**.

SUPUESTO PRÁCTICO Nº 4 (3 PUNTOS)

Tenemos una empresa de alimentación, cuya razón social está ubicada en un pueblo de Teruel. que realiza las siguientes actividades:

- * Es un matadero de porcino, ovino, caprino y vacuno. Además, faena reses de lidia y recibe piezas de caza mayor (ciervos y jabalíes).
- * Por otro lado, elabora toda clase de embutidos (chorizo, salchichas, longaniza, morcillas, butifarras.) que también orea para venderlos curados.
- * Fabrica jamón y lomo embuchado y otros productos curados y además conservas cárnicas.
- * En el establecimiento se venden al consumidor final todos los productos que elabora y además quesos, otros productos gourmet (conservas, panes, vinos, licores, pastas).
- * Tiene cámaras frigoríficas y de congelación.

PREGUNTAS

4.1.- Para la correcta inscripción en los registros sanitarios, ¿qué normativa sería de aplicación? ¿Cuántos números de inscripción serían necesarios? Razone sus respuestas. **(0,5 puntos)**.

4.2.- Si el establecimiento fuera de nueva apertura y tuviera que realizar la inscripción inicial en los registros sanitarios pertinentes, y a usted como inspector de esa zona veterinaria, le pidieran información de cómo realizar dicha gestión, ¿cuál sería la información que le proporcionaría, y qué documentación le diría que tiene que aportar? **(0.5 puntos)**.

4.3.- ¿Podría empezar a ejercer la actividad una vez presentada la solicitud? Razone su respuesta. **(0.5 puntos)**.

4.4.- Usted como inspector de dicho establecimiento, va a realizar la comprobación de la inscripción/autorización. Las actividades que se le han inscrito en el RGSEAA son las siguientes:

- 60 matadero de bovino
- 61 matadero de porcino
- 62 matadero de ovino
- 63 matadero de caprino
- 69 establecimiento de caza de manipulación de caza silvestre mayor
- 30 salado y secado de jamones
- 54 preparados de carne y carne picada.

a) Indique si está correctamente inscrito para poder realizar todas las actividades que se han indicado en el enunciado, razonando su respuesta. **(0.75 puntos)**.

- b) El establecimiento tiene la actividad 69 establecimiento de manipulación de caza silvestre mayor. ¿Podría recibir reses de lidia sangradas y faenarlas? Razone su respuesta. **(0.25 puntos)**.

4.5.- ¿Podría el establecimiento congelar sus productos? ¿Y productos que recibe refrigerados de otra empresa y sobre los que no hace ninguna manipulación? Razone sus respuestas. **(0,5 puntos)**.