

Oferta adicional a las Ofertas complementarias de Empleo Público de 2007 y 2011 y Oferta de Empleo Público de 2015.

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

ESCALA/ESPECIALIDAD: Escala Facultativa Superior, Veterinarios de Administración Sanitaria.

TURNO: Libre.

CONVOCATORIA: BOA 25/11/2015.

EJERCICIOS: Primero, tercero y cuarto.

VETERINARIOS DE ADMINISTRACIÓN SANITARIA  
Oferta adicional a las Ofertas complementarias de Empleo Público de 2007 y 2011  
OEP 2015

PRIMER EJERCICIO

El primero de los temas propuestos, relacionado con el temario de materias específicas del programa de la oposición es: “RIESGOS QUÍMICOS EN LA CADENA ALIMENTARIA: PREVENCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN”

El segundo de los temas propuestos, relacionado con el temario de materias comunes es: “TRANSPARENCIA Y PARTICIPACIÓN DE LOS CIUDADANOS EN LA ACTIVIDAD PÚBLICA”.

## VETERINARIOS DE ADMINISTRACIÓN SANITARIA

Oferta adicional a las Ofertas complementarias de Empleo Público de 2007 y  
2011

OEP 2015

**TERCER EJERCICIO:** Desarrollo y resolución de los siguientes supuestos prácticos, relacionados con las materias del programa de la oposición

### SUPUESTO PRÁCTICO 1.

- Recién incorporado a una Oficina Comarcal Agroambiental de la Comunidad Autónoma de Aragón, recibe petición por parte de operador de certificado sanitario a efectos de sacrificio, en vinculación a movimiento intracomunitario de animales que presenta las siguientes características.

Especie: Bovino

Nº animales objeto de movimiento: 11

Origen: Localidad: Hajar. Clasificación zootécnica: Cebo o cebadero

Destino: Localidad: Manziana (Italia). Tipo de establecimiento de destino: Centro de concentración.

Otros datos de interés: Peso total de la partida: 5500 kilos. Censo explotación según RIIA: 100 animales

#### Cuestiones

- A. Requisitos sanitarios exigibles a este movimiento y que deberían contemplarse en la información sanitaria del certificado, en lo que respecta específicamente a
  - Brucelosis/Tuberculosis
  - Fiebre catarral ovina
- B. Documentación a presentar por el organizador del transporte, con carácter previo a la expedición del certificado, en lo relativo al bienestar animal
- C. Considerando que -y con independencia de la planificación previamente realizada- este transporte tuviera en la práctica una duración de 29 horas, justifique los tiempos de parada y de descanso que deberían haberse realizado y

el espacio útil facilitado a la partida de animales, en lo que afecta al vehículo de transporte

- En el contexto de la realización de la inspección in situ previa al movimiento de los bovinos referido en el punto anterior, evidencia las siguientes situaciones

Presencia de un (1) bovino sin una de las marcas auriculares y cuatro (4) bovinos cuya identidad no puede determinarse.

#### Cuestiones

- D. Concrete la/s medidas/s de carácter inmediato que procedería adoptar frente a este supuesto
- E. Refiera la norma en la que quedaría tipificado el anterior incumplimiento y en la que se fundamentaría un eventual procedimiento sancionador

Revisado el libro de explotación ganadera y en particular las hojas de registro de tratamientos veterinarios, comprueba que uno de los registros contempla un tratamiento con corticosteroides.

#### Cuestiones

- F. Valore la legalidad de ese tratamiento y determine en su caso, las condiciones que deberían satisfacerse
- G. Precise los signos que a nivel de explotación y en lo que respecta concretamente a las características de los animales, podrían ser indicativos de un tratamiento ilegal

- En el contexto de la ejecución del Programa de Control Oficial en Alimentación animal de la Comunidad Autónoma de Aragón, le corresponde tomar una muestra para la detección de -conforme se contempla en la instrucción remitida por la Unidad de Recursos Ganaderos- **Coccidiosis-Transferencia inevitable**, para lo que se persona en la fábrica de piensos igualmente prefijada en la referida instrucción.

#### Cuestiones

- H. Precise y justifique, qué criterio básico debería seguir para la elección del pienso objeto de la toma de muestras

Con independencia de que la elección sea o no la más correcta, suponga que decide proceder a la toma de muestras de un pienso de ovino que se encuentra almacenado -según declara el responsable del establecimiento- "como stock en el almacén" y del que recaba la siguiente información

Tamaño de lote fabricado: 8 toneladas (sacos de 40 kilos);

Unidades de pienso presentes en el almacén: 200 sacos

**OVITER EXTRA**

Pienso Medicamentoso para corderos en ceba

Pienso complementario

**Composición**Cebada; Maíz modificado genéticamente, Harina de extracción de soja tostada (\*), Trigo,  
Melazas de caña, Suero de leche en polvo, Sales cálcicas de ácidos grasos, Carbonato de calcio,  
Cloruro de Sodio

(\*) procedida a partir de habas de soja tostadas modificadas genéticamente

**CONSTITUYENTES ANALITICOS CONTENIDOS**

Proteína bruta	17,00%
Fibra bruta	4,00 %
Aceites y grasas brutos	4,40 %
Ceniza Bruta	6,70 %
Sodio	0,22 %

**ADITIVOS****Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente definidas de efecto análogo**

Vitamina A	13.000 U.I./Kg
Vitamina D3	3.000 U.I./Kg
Vitamina E (alfa-tocoferol)	30 mg/kg

**Oligoelementos o compuestos de oligoelementos**

Hierro	E-1	45 mg/kg (Sulfato ferroso monohidratado)
Yodo	E-2	3mg/kg (Yodato de calcio anhidro)
Cobalto	E3	0,75 mg/kg (Carbonato cobaltoso)
Manganeso	E-5	75 mg/kg (Oxido de zinc)
Selenio	E-8	0,3 mg/kg (Selenito de sodio)

**Antioxidantes**

Butilhidroxitolueno (BHT) (E321) – 30 mg/kg

**Conservantes**

Ácido cítrico E330 30 mg/kg

**Ligantes**

Sepiolita E-562 150mg/kg

**Indicaciones terapéuticas:** Procesos neumoentéricos**PREMEZCLA MEDICAMENTOSA Y Nº REGISTRO**

Clortetraciclina 10% [Nº de registro: 0971/ESP]

Mastermix cotrisul T [Nº de registro 9288 ESP]

**COMPOSICION:** Clortetraciclina 500 ppm; Sulfadiazina 500 ppm; Trimetopín 100 ppm;**Modo de empleo**

Administrar a libre disposición hasta curación. Además, dispondrán a voluntad de paja de cereal y agua potable, limpia y fresca

Prohibida la administración simultánea con Vit D2

Mantener en ambiente fresco y protegido de la humedad

FECHA DE FABRICACION: 01-04-2017

FECHA DE DURABILIDAD: 05-7-2017

PESO NETO: 40 Kg

Fabricante: SOC. COOP.AGRARIA SAN ESTEBAN

Nº LOTE: 17040107

Polígono Las Molinos Teléfono: 974518000

Nº RIA: 50/40856

Nº autorización: ESP22113005

- I. Valore la presencia de este pienso como "stock" en el establecimiento
- J. Señale posibles defectos de forma presentes en su etiquetado
- K. Valore y precise, de acuerdo con toda la información disponible
  - i. La adecuación del código de autorización del establecimiento contemplado en la etiqueta
  - ii. Actividades y códigos para los que el establecimiento estaría en principio registrado/autorizado
- L. Determine, al efecto de garantizar la representatividad de la muestra tomada
  - i. Número mínimo de sacos del que debería procederse a tomar una muestra elemental, así como número de muestras globales a considerar y tamaño de las mismas
  - ii. Tamaño final que debería tener cada una de las muestras finales
  - iii. Resultado favorable esperado (asumiendo que la búsqueda/análisis se centrara en esta sustancia) para la presencia de *decoquinato*
- M. Refiera las medidas que la Autoridad Competente debería adoptar en el caso de que los resultados analíticos evidenciaran un incumplimiento del parámetro referido en el punto anterior y en el supuesto de que dicho pienso sí hubiera sido puesto en el mercado involucrando además a otros Estados Miembros

## SUPUESTO PRÁCTICO 2.

- Don Dámaso Vallejo solicita y obtiene en el ayuntamiento de Peralejo, la autorización para la instalación de una explotación doméstica (para autoconsumo) en una parcela de 60 x 80 metros contigua a la explotación de porcino de su cuñado. El susodicho pretende mantener en la misma 1 vacuno de ordeño, 1 burro adulto, 20 gallinas camperas, 2 conejas con su prole, 2 colmenas para obtención de miel y 4 perros de caza.

### Cuestiones

- A. Determine la carga ganadera que soportaría la explotación.
- B. Justifique si de acuerdo con los datos facilitados, sería posible su inscripción en el Registro de explotaciones ganaderas de la Comunidad Autónoma de Aragón (REGA).
- Don Saturnino Moliner, residente en Sangüesa (Navarra), pretende instalar una explotación apícola con asentamiento principal en el término municipal de Artieda (Zaragoza) y un asentamiento secundario en el colindante término de Ruesta (Zaragoza).  
Junto al informe positivo a la ubicación del Ayuntamiento de Artieda, presenta solicitud y otra documentación para su inscripción en el Registro de Explotaciones Apícolas de Aragón, para instalar 23 colmenas de tipo trashumante.

Un vecino del pueblo, titular de un apiario ya instalado con 150 colmenas, a una distancia de 420 metros lineales, presenta una queja en el Ayuntamiento por incumplir la distancia mínima legal entre asentamientos, que es trasladada a la Oficina Comarcal Agroambiental competente territorialmente.

### Cuestiones

- C. Justifique si sería posible autorizar-inscribir la explotación según solicita Don Saturnino
- D. Precise qué documentación deberá obtener y adjuntar al libro de explotación para poder incluir el asentamiento secundario de Ruesta
- E. Razone qué debería informarse al Ayuntamiento de Artieda en relación a la queja del vecino.

- Recibida orden para la realización de un control sobre el terreno en una explotación de ganado ovino, en el contexto de la solicitud de Ayuda asociada para las explotaciones de ovino, campaña 2017, cursada por el titular de la referida explotación, procede a realizar visita de control que le permite recabar la siguiente información

El contaje de animales realizado a nivel de explotación permite determinar la presencia de cuatrocientas treinta (430) ovejas reproductoras, correctamente identificadas y registradas.

El análisis del libro de explotación ganadera permite constatar la siguiente información:

Altas (posteriores a 1 enero de 2017) convenientemente acreditadas, por un total de veinticinco (25) ovejas reproductoras

Bajas (posteriores a 1 de enero de 2017) convenientemente acreditadas, por un total de cincuenta (50) ovejas reproductoras

### Cuestiones

Determine razonadamente y partiendo de una declaración censal del ganadero a 1 de enero de 2017, de 450 ovejas no productoras de leche

- F. El número de ovejas que tendrían derecho a cobro y las que en su caso, se encontrarían en situación irregular
- G. Repercusiones que, en su caso, tendría el control realizado en materia de
  - i. admisibilidad e importes de pago de la ayuda asociada
  - ii. importes de pago de todas las ayudas solicitadas por el titular
  - iii. identificación y registro

### SUPUESTO PRÁCTICO 3.

El jueves 4 de mayo, realizando inspecciones programadas en Zaragoza, le comunican telefónicamente su coordinador que ha habido una intoxicación alimentaria en una residencia de ancianos de su distrito y que debe personarse inmediatamente en el establecimiento para acompañar a un veterinario del Servicio Provincial, que lleva el material para la toma de muestras, en la inspección y actuación en relación con la intoxicación.

El menú del que se sospecha es la comida del día 2 de mayo que fue judías verdes con patata, hamburguesa con ensalada y yogur.

La residencia de ancianos tiene 80 residentes y tiene cocina propia donde elaboran las comidas. Durante la inspección se comprueba que las hamburguesas son de carne de cerdo y son servidas por una carnicería salchichería inscrita como Z-SAL-00-XXXX.

Preguntado el cocinero manifiesta que dichas hamburguesas se congelaron el día de su recepción, se descongelaron en la cámara de refrigeración la mañana del día de su elaboración, cocinándose a la plancha inmediatamente antes de su servicio a las 12h 30'

Se comprueba que la desinfección de vegetales, se realiza durante 5 minutos en una pila con 24 litros de agua y una dosificación de 30 mililitros de lejía de 40gr Cl/I apta para desinfección de agua de bebida

### Cuestiones

- A. ¿Cuales han podido ser los alimentos implicados y que factores han favorecido la presentación del brote?
- B. ¿Qué medidas correctoras se tenían que haber aplicado para evitar el brote? Razone la respuesta de acuerdo con la legislación vigente.
- C. ¿Cual sería su actuación en relación al origen de las hamburguesas? Razone la respuesta con de acuerdo con la legislación vigente.
- D. Con la información disponible y la inspección in situ especifique que medidas deberá establecer el operador del establecimiento implicado. ¿Que muestras de alimentos tomaría para investigar el brote?
- E. En el caso de que durante la inspección se comprobara limpieza insuficiente en la cocina, zona de fuegos, campana extractora, tiradores de las cámaras de refrigeración, alimentos sin proteger en cámaras y presencia de cucarachas vivas en la cocina ¿Cual sería su actuación? Razone la respuesta de acuerdo con la legislación vigente.

#### SUPUESTO PRÁCTICO 4.

En la inspección de una carnicería-salchichería de su distrito con el nº Z-SAL -00-YYYY debe tener en cuenta la notificación recibida del Instituto Municipal de Salud Pública de Zaragoza de unos boletines con resultados analíticos, que han resultado deficientes (presencia de *Campylobacter* termotolerantes en 25g en dos de las cinco muestras tomadas) correspondientes a salchichas frescas de ternera y magro y salchichas frescas de pollo.

Durante la inspección se observan y comprueban las siguientes evidencias:

- El establecimiento vende carne de vacuno, ovino, cerdo, pollo y conejos y realiza la elaboración de preparados cárnicos frescos para lo que cuenta con un obrador anexo al puesto que dispone de picadora de carne, embutidora y una termomix.
- Los preparados cárnicos frescos que elabora son salchicha fresca, longaniza, chorizo, burger meat, croquetas de pollo y jamón. Comprobándose que en el etiquetado de la premezcla de aditivos que utiliza para la elaboración de las salchichas frescas figura el E-224 y el E-250 en los envases de las mezclas de aditivos utilizados para la elaboración de la longaniza y del chorizo.
- Se comprueba que elabora salchichas frescas de pollo, salchichas frescas de ternera y magro, salchichas frescas de ternera, burger meat, de ternera, burger meat de carne de lidia, burger meat de ternera y cerdo, burger meat de pollo.
- Además en la vitrina refrigerada existen paquetes de salmón ahumado envasado al vacío sin etiqueta, que previamente a fraccionado de su envase original y no ha guardado la etiqueta original, manifestando que es del mismo lote y caducidad que otro envase que guarda en la cámara de refrigeración.
- En la cámara de la carnicería existe un cuarto trasero de carne de corzo que el carnicero manifiesta que es de un cliente para que le elabore embutido de caza.

#### Cuestiones

- A. En dónde incidiría durante la inspección del establecimiento en relación con la presencia de *Campylobacter* termotolerantes en salchichas frescas de ternera y magro y en las salchichas frescas de pollo. Razone la respuesta.
- B. Se comprueba que el operador comercializa sus productos también mediante venta a distancia, ¿qué tipo de información debe proporcionar y en qué fase?. ¿Debe proporcionar el «número de lote» antes de que se realice la compra, con arreglo a la Directiva 2011/91/UE?
- C. El operador incluye información nutricional de los productos elaborados en su establecimiento para venta directa al consumidor final en base a cálculos efectuados a partir de los valores medios conocidos de los ingredientes utilizados. ¿Es correcto que proporcione este tipo de información?
- D. Con la información obtenida en la inspección redacte las deficiencias que deben figurar en el acta de inspección. Razone las deficiencias de acuerdo con la legislación vigente.

## **La FAO tire la sonnette d'alarme face à un virus mortel affectant les tilapias**

**26 mai 2017, Rome** -Une maladie hautement contagieuse se propage chez les tilapias sauvages et ceux d'élevage, l'un des poissons les plus consommés au monde. Selon une alerte spéciale publiée aujourd'hui par le Système mondial d'information et d'alerte rapide de la FAO (SMIAR), l'épidémie devra être appréhendée avec soin et les pays importants des tilapias devront prendre des mesures appropriées pour la gestion des risques tels que la multiplication des tests de diagnostics, le renforcement des certificats de santé, l'instauration de mesures de quarantaine et le développement de plans d'urgence.

Le virus de lac du tilapia (TiLV) a maintenant été confirmé dans cinq pays sur trois continents: la Colombie, l'Equateur, l'Egypte, Israël et la Thaïlande.

Si l'agent pathogène ne pose pas de risques pour la santé publique, il peut néanmoins décimer les populations infectées. En 2015, la production mondiale de tilapias issus de l'aquaculture et des captures s'élevait à 6,4 millions de tonnes et valait environ 9,8 milliards de dollars américains, tandis que le commerce mondial de tilapias représentait environ 1,8 milliard de dollars. Selon le SMIAR, ce poisson est un pilier de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde entier.

Lorsqu'il s'agira de commercialiser des tilapias, les pays producteurs devront être prudents et suivre le Code sanitaire pour les animaux aquatiques, établi par l'Organisation de la santé animale (OIE). Ils devront lancer un programme de surveillance efficace afin de déterminer la présence ou l'absence du TiLV, l'étendue géographique de l'infection et identifier les facteurs de risque qui pourraient le favoriser. Les pays sont également encouragés à lancer des campagnes d'information du public visant à conseiller les aquaculteurs (dont beaucoup sont des petits exploitants) sur les signes cliniques du TiLV, mais également sur les risques économiques et sociaux que pose ce virus et la nécessité de reporter les décès de masse aux autorités en charge de la biosécurité.

## FAO issues alert over lethal virus affecting popular tilapia fish

**26 May 2017, Rome**--A highly contagious disease is spreading among farmed and wild tilapia, one of the world's most important fish for human consumption.

The outbreak should be treated with concern and countries importing tilapias should take appropriate risk-management measures - intensifying diagnostics testing, enforcing health certificates, deploying quarantine measures and developing contingency plans - according to a Special Alert released today by FAO's Global Information and Early Warnings System (GIEWS).

Tilapia Lake Virus (TiLV) has now been reported in five countries on three continents: Colombia, Ecuador, Egypt, Israel and Thailand.

While the pathogen poses no public health concern, it can decimate infected populations. In 2015, world tilapia production, from both aquaculture and capture, amounted to 6.4 million tonnes, with an estimated value of USD 9.8 billion, and worldwide trade was valued at USD1.8 billion. The fish is a mainstay of global food security and nutrition, GIEWS said.

Tilapia producing countries need to be vigilant, and should follow aquatic animal-health code protocols of the World Organisation for Animal Health (OIE) when trading tilapia. They should initiate an active surveillance programme to determine the presence or absence of TiLV, the geographic extent of the infection and identify risk factors that may help contain it.

Countries are encouraged also to launch public information campaigns to advise aquaculturists - many of them smallholders - of TiLV's clinical signs and the economic and social risks it poses and the need to flag large-scale mortalities to biosecurity authorities.