

Ofertas de Empleo Público 2018 y 2019

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

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

TURNO: Libre Estabilización

CONVOCATORIA: BOA 04/12/2020

CLAVE CONVOCATORIA: 20/0065

EJERCICIOS: Primero y Tercero (Incluye llamamiento excepcional).

VETERINARIOS DE ADMINISTRACIÓN SANITARIA
OEP ESTABILIZACIÓN

PRIMER EJERCICIO

15/05/2021

PRIMER TEMA: Gestión de riesgos en la transformación de alimentos y tecnología alimentaria, organización de los controles oficiales en seguridad alimentaria.

SEGUNDO TEMA: Zoonosis de transmisión alimentaria: importancia y distribución; vigilancia y control, organización, competencias e implementación en Aragón.

TERCER TEMA: Régimen de intervención administrativa ambiental para el control, prevención y minimización de los riesgos e impactos de las explotaciones ganaderas en Aragón.

VETERINARIOS DE ADMINISTRACIÓN SANITARIA
OEP ESTABILIZACIÓN

PRIMER EJERCICIO (SEGUNDO LLAMAMIENTO)

18/06/2021

PRIMER TEMA: “ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA, INVESTIGACIÓN DE BROTES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA Y ALERTAS EN SALUD PÚBLICA EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN.”

SEGUNDO TEMA: “GESTIÓN DE RIESGOS EN LA TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIA Y CONTROL OFICIAL BASADO EN EL RIESGO EN MATADEROS Y SALAS DE DESPIECE.”

TERCER TEMA: “SISTEMAS DE TRAZABILIDAD EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LOS SECTORES AGROALIMENTARIOS Y SU CONTROL OFICIAL.”

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 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 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 despiece 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)

INSTITUTO ARAGONÉS DE
ADMINISTRACIÓN PÚBLICA
Entrada: 21/04/2022

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 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 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.

Pertenece usted al Servicio Veterinario Oficial de una determinada Zona Veterinaria y tiene que realizar la visita de Control Oficial programada al comedor escolar del colegio público del municipio en el que se encuentra su Zona Veterinaria.

PREGUNTAS

1,1.- ¿Enumere las actuaciones previas y los aspectos más importantes a considerar durante su visita de Control Oficial al citado establecimiento? (1 PUNTO)

Durante la inspección usted observa la presencia en la cámara frigorífica de la cocina de dos menús especiales para dos alumnos con alergias e intolerancia alimentaria, proporcionados por las familias de dichos escolares, y elaborados en sus domicilios particulares.

PREGUNTA.

1,2.- ¿Cuál sería su actuación al respecto? Razone su respuesta. (0,75 PUNTOS)

Dentro del programa de Control Nutricional de Comedores Escolares, usted revisa la programación mensual de los menús y las medidas establecidas para que estén adaptadas a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad en cantidad y en frecuencia de consumo de grupos de alimentos, conforme a la siguiente tabla que le presentan:

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
*Aporte nutricional medio 3 a 8 años / 9 a 13 años Febrero 2022	Día 1 * kcal: 600/760 - Judías blancas estofadas con verduras - Filete de pollo rebozado frito con patatas fritas - Yogur de piña y pan	Día 2* kcal: 610/ 790 - Acelgas rehogadas con patata y tomate frito - Pavo estofado con cebolla y zanahoria - Dos mandarinas y pan	Día 3* kcal: 599 / 758 - Brócoli con patata - Merluza rebozada y frita con ensalada. - Una naranja y pan	Día 4 *kcal: 620 / 800 - Arroz a la cubana (con huevo frito y tomate) - Hamburguesa de pollo a la plancha con aros de cebolla - Dos mandarinas y pan
Día 7* kcal: 560 / 723 - Garbanzos de ayuno - Palometa al horno con picada de ajo y perejil con ensalada de lechuga. - Fruta fresca y pan	Día 8 * kcal: 600/760 - Crema de verduras - Costilla de cerdo asada con patatas fritas - Queso fresco y pan	Día 9 * Kcal: 580 / 750 - Fideúa con calamar - Pollo al horno con ensalada - Dos mandarinas y pan	Día 10 *kcal: 610/ 790 - Coliflor con bechamel - Hamburguesa a la plancha de vacuno con aros de cebolla - Natillas y pan	Día 11 * kcal: 620 / 800 - Lasaña de carne y queso - Tortilla de atún con endivias - Una naranja y pan
Día 14* kcal: 560 / 723 - Borraja con patata - Merluza al orio (en el horno) con ensalada - Flan de huevo y pan	Día 15* kcal 620 / 800 - Macarrones con chorizo y queso - Tortilla de calabacín con patata con ensalada de lechuga y maíz. - Dos mandarinas y pan	Día 16 * kcal: 599 / 758 - Crema de calabacín - Filete de abadejo c/ picada de ajo y perejil con ensalada de lechuga - Cuajada y pan	Día 17 *kcal: 600/760 - Lentejas a la hortelana - Pavo estofado con cebolla y zanahoria - Dos mandarinas y pan	Día 18* kcal: 600/760 - Arroz con salsa de setas - Pollo al horno con ensalada - Una naranja y pan
Día 21* kcal: 568 / 733 - Guisantes c/patatas salteada c/cebolla - Pizza 4 quesos - Dos mandarinas y pan	Día 22 * kcal: 620 / 800 - Arroz con verduritas - Anillas de calamar rebozadas y fritas con ensalada - Zumo de fruta y pan	Día 23 *kcal: 575 / 742 - Garbanzos estofados con huevo duro - Cinta de lomo fresca al horno con ensalada de lechuga y zanahoria - Yogur con frutas del bosque y pan	Día 24 * kcal: 574 / 740 - Sopa de fideos - Merluza al orio (en el horno) con ensalada - Una naranja y pan	Día 25* kcal: 565 / 729 - Acelgas rehogadas con patata y tomate frito - Huevos duros rellenos de palitos de cangrejo con mahonesa - Dos mandarinas y pan
Día 28* kcal: 565 / 729 - Arroz con verduras - Pechuga de pavo al horno con ensalada de lechuga - Yogur natural y pan				

PREGUNTA:

1.3.- Evalúe los criterios nutricionales de los siguientes grupos de alimentos del menú mensual: Consumo de legumbre, carnes, pescados, arroz, pasta, huevos, ensalada, verdura, hortalizas y tubérculos como primer plato, precocinados, preparaciones cárnicas (salchichas, hamburguesas, albóndigas, etc.) fritura en el segundo plato o en la guarnición, fruta fresca, postres lácteos, otros postres dulces. Anotelos en la columna correspondiente (Conforme, No conforme, o Puede mejorar) y a continuación detalle brevemente la justificación de dicha calificación. (2 PUNTOS)

Conforme	Justificación	No conforme	Justificación	Puede mejorar	Justificación

En el transcurso de su visita a la cocina del comedor escolar de gestión propia, se encuentra con productos obtenidos en el propio huerto escolar, así como huevos frescos sin marcar que el responsable del comedor le indica que son procedentes de 20 gallinas que forman parte de la granja escuela que han instalado en el colegio.

PREGUNTA.

1,4.- ¿Cuál sería su actuación al respecto? Razone su respuesta. (0.5 PUNTOS)

Asimismo, observa en el Almacén, en una zona determinada, una serie de productos envasados con la fecha de consumo preferente superada. Ante su pregunta de por qué están ahí, el responsable del comedor le indica que son para donación al Comedor Social del Ayuntamiento.

PREGUNTA:

1.5- ¿Cuál sería su actuación al respecto? Razone su respuesta. (0.75 PUNTOS)

SUPUESTO PRÁCTICO Nº 2

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

- Sacrificio de bovino (volumen de unos 400 bovinos/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)

La producción se dedica a la distribución nacional y mercado de la Unión Europea y también a exportación a países terceros con requisitos de PNCH (Programa Normalizado de Control de la Higiene) implantado y auditado

PREGUNTAS:

2.1.- Durante la inspección *antemortem* detecta que dos animales, que están excesivamente sucios, ya están siendo dirigidos al box de sacrificio. ¿Qué actuaciones llevaría a cabo al respecto? (0,5 PUNTOS)

2.2.- Al incorporarse al punto de inspección *postmortem*, observa un cierto olor suave ácido y no desagradable procedente de la zona final de faenado. ¿Qué actuaciones llevaría a cabo al respecto? Justifique la respuesta (0,75 PUNTOS)

El operador manifiesta su disconformidad con el resultado de la inspección *postmortem* de un bovino declarado no apto total por estar afectado de tuberculosis generalizada,

PREGUNTA:

2.3.- ¿Qué actuaciones llevaría a cabo al respecto? Justifique la respuesta. (0,75 PUNTOS)

Tras la realización de un control preoperativo por el operador, comprueba que la temperatura de un grupo de 3 desinfectores de cuchillos de la sala de despiece tienen las temperaturas de 83°C, 85 °C y 60°C, sin que este lo haya detectado ni haya tomado medidas.

PREGUNTA:

2.4.- ¿Qué actuaciones llevaría a cabo al respecto? Justifique la respuesta. (0,5 PUNTOS)

En la cámara frigorífica observa la presencia de 15 canales de ovino, sin la marca sanitaria correspondiente, ni etiquetado alguno.

PREGUNTA:

2.5.- ¿Qué actuaciones llevaría a cabo al respecto? Justifique la respuesta. (0,5 PUNTOS)

En relación con los preparados de carne, especifique:

2.6.- Los controles microbiológicos que debería incluir en su plan analítico de autocontrol, con indicación de parámetros, valores y frecuencias en cada uno de ellos.). Detalle como realizaría la toma de muestras para la determinación de aptitud de un lote de producto. (1 PUNTO)

En el control en planta comprueba que en la elaboración de burger meat están empleando unos aditivos en cuya ficha técnica se indica que contiene “sulfito sódico”, y con unas instrucciones de uso de 5 kg por cada 200 kg de producto final. Como medida de precaución decide, coordinadamente con la Sección de Higiene Alimentaria y Coordinación de SVO, llevar a cabo un muestreo de la premezcla de aditivos con el fin de valorar si es adecuada, obteniendo que en dicha premezcla el valor de sulfito es de 20 g / kg.

PREGUNTA:

2.7.- ¿Sería correcta la formulación e instrucciones de uso? (1 PUNTO)

SUPUESTO PRÁCTICO Nº 3

Como veterinario oficial destinado en una Oficina Comarcal Agroambiental (OCA) de la Comunidad Autónoma de Aragón, el día 10 de junio de 2021 realiza un control sobre el terreno de un petionario de ayudas asociadas al ganado ovino y al ganado caprino titular de una explotación de reproducción para producción de carne cuya declaración censal obligatoria a 1 de enero de 2021 en el Registro de Explotaciones Ganaderas (REGA) es la siguiente:

Ganado ovino: Raza Rasa Aragonesa.	Ganado caprino: Raza Pirenaica.
- 510 reproductores hembra.	- 9 reproductores hembra.
- 27 reproductores macho.	- 2 reproductores macho.
- 46 no reproductores hembra de 4 a 12 meses.	- 0 no reproductores hembra de 4 a 12 meses.
- 0 no reproductores macho de 4 a 12 meses.	- 0 no reproductores macho de 4 a 12 meses.
- 10 no reproductores menores de 4 meses.	- 0 no reproductores menores de 4 meses.

En la explotación procede al recuento de los animales con el siguiente resultado:

Ganado ovino:	Ganado caprino:
- 535 reproductores hembra.	- 8 reproductores hembra.
- 25 reproductores macho.	- 1 reproductor macho.
- 86 hembras de reposición.	- 1 hembra de reposición.
- 33 corderos.	- 0 cabritos.

Todos los animales están correctamente identificados.

Tras la revisión del libro de registro de la explotación se comprueban y documentan los siguientes movimientos:

Ganado ovino:

- 10/06/2020: salida de 110 corderos al matadero de Huesca.
- 30/06/2020: salida de 30 hembras reproductoras y 1 macho a Mercazaragoza.
- 15/09/2020: paso de 55 hembras de reposición a reproductoras.
- 28/11/2020: salida de 85 corderos al matadero de Huesca.
- 18/12/2020: salida de 100 corderos a Mercazaragoza.
- 05/02/2021: paso de 85 hembras de cebo a reposición.
- 12/02/2021: baja de 1 macho por muerte en la explotación.
- 01/03/2021: salida de 20 hembras reproductoras y 1 macho a matadero de Huesca.
- 15/03/2021: baja de 2 hembras reproductoras por muerte en la explotación.
- 26/04/2021: baja de 1 hembra por muerte en la explotación.
- 05/05/2021: paso de 45 hembras de reposición a reproductoras.
- 04/06/2021: salida de 70 corderos al matadero de Huesca.

Ganado caprino:

- 10/06/2020: salida de 2 cabritos al matadero de Huesca.
- 18/12/2020: salida de 4 cabritos a Mercazaragoza.
- 30/12/2020: baja de 1 hembra por muerte en la explotación.
- 26/04/2021: baja de 1 hembra por muerte en la explotación.
- 30/04/2021: baja de 1 macho por muerte en la explotación.
- 05/05/2021: paso de 1 hembra de cebo a reposición.
- 08/06/2020: salida de 2 cabritos al matadero de Huesca.

PREGUNTAS:

3.1.- Calcule el número de animales determinados para la ayuda asociada al ganado ovino y la ayuda asociada al ganado caprino en base a los datos indicados. Justifique su respuesta. (1,5 PUNTOS)

3.2.- En la explotación, el ganadero le comenta que el próximo año se jubila y que va a ceder la explotación a su sobrino. Para ello van a realizar un cambio de titular de la explotación en REGA con fecha de efectividad 1 de abril de 2022. Indique qué condiciones en relación a las ayudas asociadas al ganado ovino y caprino le serán de aplicación al nuevo titular para la campaña PAC 2022. (0,5 PUNTOS)

Una vez en la oficina, recibe en la OCA el resultado del control de vacunación frente a la enfermedad de Aujeszky de un cebadero de 2000 plazas.

PREGUNTAS

3.3.- ¿Qué parámetro es analizado en el control realizado? 0,25 PUNTOS)

3.4.- ¿Cómo lo interpreta si de 16 muestras 2 son negativas y 1 dudosa? (0,25 PUNTOS)

Finaliza la jornada recibiendo una solicitud de autorización de movimiento procedente de Castilla y León. Solicitan la entrada de 100 hembras de la especie ovina de 24 meses de edad a una explotación de reproducción para producción de carne actualmente objeto de vigilancia intensificada tras un foco de tembladera.

PREGUNTA

3.5.- ¿Qué requisito comprobará para autorizar el movimiento con relación a dicha enfermedad? (0,5 PUNTOS)

Al día siguiente, un ciudadano acude a la OCA interesado en dar de alta una explotación de vacas de reproducción para producción de carne con capacidad para 50 vacas. Si la explotación fuera de carácter extensivo:

PREGUNTAS

3.6.- ¿Qué requisitos debería cumplir para ello? (0,5 PUNTOS)

3.7.- ¿Qué superficie agrícola necesitaría para gestionar el estiércol producido? (0,5 PUNTOS)

Visita un cebadero de porcino en el que observa animales con lesiones en el rabo. Los corrales cuentan con trozos de tubo de plástico duro en el suelo como material de enriquecimiento.

PREGUNTA:

3.8.- Valore la idoneidad del material de enriquecimiento empleado. (1 PUNTO)

SUPUESTO PRÁCTICO Nº 4

Desde el Servicio de Sanidad, Trazabilidad y Bienestar Animal del Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, se comunica a la Unidad de Recursos Ganaderos y Seguridad Agroalimentaria de Teruel, la detección de la presencia de *Salmonella enteritidis* en una muestra oficial de heces de una de las manadas de una explotación de gallinas ponedoras camperas ubicada en un municipio de Teruel, con una capacidad autorizada de 100.000 gallinas distribuidas en cinco naves en total.

PREGUNTAS

4.1.- A partir de ese momento, destaque las medidas a adoptar por los Servicios Veterinarios Oficiales del Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente. (1,25 PUNTOS)

4.2.- Si por el contrario, se hubiera detectado un caso positivo a Salmonella pero el serotipo identificado fuera de los no objeto del programa de control, que medidas se deberían tomar por parte de los Servicios Veterinarios Oficiales (0,25 PUNTOS)

Medio año más tarde, el mismo promotor, decide tramitar una explotación porcina de cebo nueva para una capacidad de 2.000 plazas. Pretende ubicarla en un municipio de la provincia de Teruel de menos de 600 habitantes. Lo solicita a través del Registro del ayuntamiento correspondiente a dicho municipio aportando junto a la solicitud el proyecto técnico, una memoria descriptiva de la actividad y documentación de acuerdo a la normativa.

PREGUNTAS

4.3.- ¿Qué trámites administrativos son necesarios para poder llegar a registrar la nueva instalación solicitada en el Registro de Explotaciones Ganaderas (REGA)? Indique la normativa de aplicación. (1,50 PUNTOS)

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

4.5.- ¿Qué tendría que tener en cuenta para que la explotación pudiera ser viable en el emplazamiento elegido? (0,25 PUNTOS)

4.6.- En el supuesto de que resultase viable, ¿qué alternativas podría valorar para la gestión del purín generado en la explotación? Razone la respuesta (0,75 PUNTOS)