



**TERCER EJERCICIO
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,
FARMACÉUTICOS DE ADMINISTRACIÓN
SANITARIA**

27 DE ENERO DE 2025

**Proceso convocado por Resolución de 12 de diciembre de 2022, del Director
General de la Función Pública y Calidad de los Servicios
(BOA número 244, de 20 de diciembre de 2022)**





CASO PRÁCTICO 1 - Primera Parte

El establecimiento Hotel Porvenir ubicado en Boltaña (Huesca) fue inaugurado el 1 de junio de 2024, tras finalizar las obras de nueva construcción. Dispone de una piscina con un único vaso situado en el jardín exterior. El agua procede de la red de distribución municipal.

En la Subdirección Provincial de Salud Pública de Huesca no consta comunicación de su apertura. La instalación tampoco está dada de alta en el Sistema de Información Nacional de Piscinas (SILOÉ).

El 2 de julio de 2024 el Farmacéutico de Administración Sanitaria (FAS) realizó visita de inspección con el siguiente resultado:

➤ **Determinaciones in situ por parte del FAS:**

- Cloro libre residual: 5,5 mg/L
- Cloro combinado residual: 0,2 mg/L
- pH: 7,5
- Turbidez: 0,1 UNF

➤ **Información expuesta a los usuarios:**

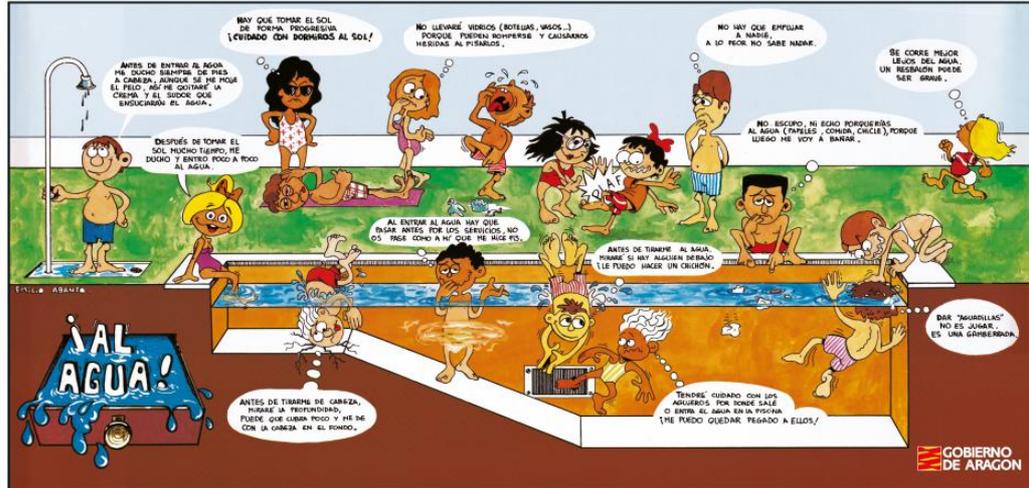
- Resultado del último control periódico realizado:

Fecha	Hora	Parámetro	Resultado
01/06/2024	13:00 h	pH	7,2
		Transparencia	Visible
		Tiempo de recirculación	3h 25´
		Turbidez	0,25 UNF
		Cloro libre residual	0,5 mg/L
		Cloro combinado residual	0,1 mg/L
		Escherichia coli	3 UFC/100 ml
		Enterococos intestinales	0 UFC/100 ml

- La instalación no dispone de socorrista.
- Es obligatorio ducharse antes del baño.
- Prohibido el uso de hinchables.
- Se recomienda el uso de gorro de baño.
- Las personas que padezcan alguna enfermedad transmisible o se encuentren en fase de convalecencia, no deberán hacer uso de las piscinas.
- No se permite realizar actos que, perturben, molesten o pongan en peligro a otros usuarios (zambullirse violentamente, arrojar desperdicios, correr en zonas húmedas...).



- Productos químicos utilizados en el tratamiento del agua del vaso: Hipoclorito sódico 150/180 gr/l, ácido clorhídrico 33%.



- Presentan el protocolo de autocontrol de la piscina compuesto por los siguientes planes:
- Tratamiento del agua del vaso
 - Control del agua
 - Plan de control de plagas

Conteste a las siguientes preguntas justificando las respuestas: (4 puntos)

1. Indique la normativa de aplicación y tipo de piscina. (0,5 puntos)
2. Indique las deficiencias detectadas en la inspección del 2 de julio de 2024 y las medidas a adoptar, si proceden. (2 puntos)
3. Durante la visita de inspección, el responsable de mantenimiento informó al FAS sobre un incidente ocasionado por la dosificación de un producto químico, que dio lugar a una intoxicación. Afectó a 3 usuarios que requirieron asistencia sanitaria, ¿debería haber realizado alguna actuación el titular de la instalación? (0,5 puntos)
4. En caso de que el vaso tuviera una superficie de lámina de 180 m² y una profundidad de 1,80 m, ¿conllevaría obligaciones adicionales? (1 punto)



Segunda Parte

El Hotel Porvenir dispone de 15 habitaciones dotadas de ducha y lavabo. Tiene también 2 aseos públicos con un lavabo cada uno, y una cocina con su correspondiente fregadero. Todos estos puntos cuentan con agua caliente y fría.

La instalación dispone de un acumulador de agua de 800 litros y un circuito de retorno. No dispone de válvulas de drenaje.

Presenta el Plan de Prevención y Control de Legionella (PPCL), elaborado por la empresa LEGIONELLA FREE, S.L. en mayo de 2024.

Entre los programas que recoge este PPCL, el Programa de Mantenimiento y Revisión de las instalaciones y equipos incluye las siguientes actuaciones para el sistema de agua caliente sanitaria (ACS):

Revisión periódica de la instalación	Frecuencia
Limpieza y desinfección	Anual
Revisión puntos terminales (grifos y duchas)	Mensual (al menos, una vez al año en todos los puntos terminales de la instalación)
Apertura grifos y duchas o instalaciones con poco o sin uso	Semanal (al final del año se habrá comprobado todos los puntos finales de la instalación)
Revisión acumulador	Semestral
Purga del fondo del acumulador	Mensual
Control Tª acumulador	Diario
Control Tª nº representativo de grifos y duchas	Mensual (al final del año se habrá comprobado todos los puntos terminales)

El último muestreo para comprobar la calidad del agua se realizó el 20 de mayo de 2024. Una de las muestras fue tomada en el grifo de ACS del lavabo de la habitación nº1. Los resultados obtenidos fueron los siguientes:

Recuento de <i>Legionella spp.</i>	1,2 x 10 ³ UFC/L
Aerobios	2 UFC/ml
pH	7,2
Tª	55 °C
Turbidez	1,2 UNF
Cloro libre residual	0,1 mg/L

Durante la inspección, el FAS revisó la documentación relativa al laboratorio. Se comprobó que el método de análisis para la detección de *Legionella spp.* es el método de cultivo contemplado en la norma UNE-EN ISO 11731:2017. El laboratorio tiene acreditado este método de análisis conforme a la norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017.



En cuanto al Programa de Formación del PPCL, contiene la siguiente información:

Nombre	Puesto	Actuaciones	Formación
Juan López Brea	Personal de mantenimiento.	Mediciones de Tª, pH, cloro, turbidez.	Curso de operaciones menores (10 h), realizado el 26/04/2024.
Julia Martín Plou	Personal de mantenimiento.	Mediciones de Tª, pH, cloro, turbidez.	Curso de operaciones menores (10 h), realizado el 26/04/2024.
Laura Solís Gil	Responsable Técnica del PPCL.	Elaborar, desarrollar, implantar y actualizar el PPCL. Supervisar las periodicidades, tareas y operaciones necesarias en los diferentes programas. Proponer al titular las medidas correctoras correspondientes.	Licenciada en Farmacia, por la Universidad de Salamanca. Curso mantenimiento higiénico sanitario de instalaciones de riesgo frente a <i>Legionella</i> , según Orden SCO/317/2003, renovado el 11/11/2022.
Ana Polo Luna	Responsable Técnica del tratamiento de limpieza y desinfección de la instalación.	Realizar diagnóstico de situación. Planificar y evaluar los tratamientos. Supervisar la gestión de los riesgos y definir las medidas necesarias a adoptar de protección personal.	Certificado de profesionalidad en Gestión de servicios para el control de organismos nocivos (nivel 3).
Javier Asín Pérez	Personal encargado de realizar el tratamiento de limpieza y desinfección.	Realizar la limpieza y desinfección de las instalaciones.	Curso mantenimiento higiénico sanitario de instalaciones de riesgo frente a <i>Legionella</i> , según Orden SCO/317/2003, realizado el 01/10/2017.

Conteste a las siguientes preguntas justificando las respuestas (4 puntos):

1. ¿Las actuaciones incluidas en el Programa de Mantenimiento y Revisión de las instalaciones cumplen con la normativa vigente? (1 punto)
2. Indique el número de muestras y los puntos de la instalación que debieron incluirse en el muestreo del 20 de mayo de 2024. (1 punto)



3. Según los resultados de la muestra tomada en el grifo de ACS en el lavabo de la habitación nº1, ¿era necesaria la adopción de alguna medida por parte del titular de la instalación? En caso afirmativo, indique cuáles. (0,5 puntos)
4. ¿Tendría que haberse incluido la determinación del parámetro “Hierro total” en el análisis de la muestra citada en la pregunta anterior? (0,5 puntos)
5. ¿Considera correcta la formación de la persona que realiza la limpieza y desinfección? (1 punto)



Tercera Parte

Durante la inspección, el titular también informa que el 30 de mayo de 2024 la empresa Desinfecciones Barroso, S.L. realizó un tratamiento para el control de plagas. Se comprueba que la empresa está correctamente inscrita en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas de Aragón (ROESB) para ejercer este tipo de actividad. Presentan el siguiente certificado:

CERTIFICADO DE SERVICIO			
Datos del contratante			
Nombre: Hotel Porvenir			
NIF: B-5048503			
Domicilio: C/Única nº1, 22340 Boltaña (Huesca)			
Teléfono: 974285015			
Datos de la Empresa de Servicios Biocidas			
Denominación: Desinfecciones Barroso, S.L.			
Código en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas de la Comunidad Autónoma de Aragón: 0070A50-5LG			
Domicilio: C/San Miguel 2, 50001 Zaragoza			
NIF: B-50742339			
Nombre del responsable técnico: Pilar Sanz			
Nombres de los aplicadores: Ana Méndez y Pablo Badía			
Instalación tratada			
Denominación: Hotel Porvenir			
Tipo de Instalación: Hotel			
Dirección: C/Única nº1 22340 Boltaña (Huesca)			
Teléfono: 687524256		e-mail: hotelporvenir@hotelporvenir.com	
Tipo de servicio realizado: Desinsectación			
Fecha y hora de finalización del servicio: 30/05/2024			
Productos utilizados			
NOMBRE COMERCIAL	Nº REGISTRO DEL BIOCIDIA	FINALIDAD DEL PRODUCTO	COMPOSICIÓN
GOLIATH GEL	ES/MR(NA)-2021-18-00385	Insecticida	Finopril: 0,05%. Butildiglicol: 0,9688%
Medidas recomendadas			
.....			
Observaciones			
.....			
			
Firma del Responsable Técnico Servicio de Control de Plagas Nivel 2		Firma del contratante de la empresa de Servicios Biocidas	



Respecto a este certificado de servicio, **conteste a las siguientes preguntas (2 puntos):**

1. ¿Qué normativa tiene que cumplir? (0,5 puntos)
2. ¿Presenta alguna deficiencia? En caso afirmativo, indique las deficiencias detectadas. (1,5 puntos)



CASO PRÁCTICO 2

Los técnicos de Salud Pública del Gobierno de Aragón realizaron la visita de inspección programada a un establecimiento minorista de herboristería con fecha 05/11/2024, provistos de actas de inspección, bolígrafos y tablets con acceso a internet. En el momento de la visita, se encontraron con un producto denominado “EL KRILL DEL SUR”, procediendo a la revisión del etiquetado.

El etiquetado del citado producto está reflejado en el Anexo 1 adjunto a este enunciado.

Responda a las siguientes preguntas, justificando sus respuestas (10 puntos):

1. ¿Cómo podrían saber “in situ” si la empresa comercializadora del producto puede ejercer la actividad? ¿Cómo se podría saber si el producto se puede comercializar? (1 punto)
2. ¿Qué tipo de ingrediente es el aceite de Krill? ¿Puede utilizarse para la elaboración de complementos alimenticios? (2 puntos)
3. ¿Puede utilizarse la mención “alto contenido en ácidos grasos Omega3” en este producto? (1 punto)
4. Indique las deficiencias existentes en el etiquetado del producto. (6 puntos)



Anexo 1: Etiquetado Caso práctico 2

Anverso Etiqueta:

EL KRILL DEL SUR

ALTO CONTENIDO EN ÁCIDOS GRASOS OMEGA 3

Contribuyen al normal funcionamiento del corazón

COMPLEMENTO ALIMENTICIO a base de aceite de krill

Ingredientes: Aceite de Krill (crustáceo) 850 mg/perla, vitamina D (colecalférol), vitamina E (DL-alfa-tocoferol), sorbitol (humectante) y glicerina.

* Dosis diaria recomendada: una perla en el desayuno

No superar la dosis expresamente recomendada.
Los complementos alimenticios no deben utilizarse como sustituto de una dieta equilibrada.
Es importante seguir una dieta variada y equilibrada, y un estilo de vida saludable.

Reverso Etiqueta:

Cantidad diaria: 1 perla

Aceite de krill 850 mg:

- 40% Acido eicosapentaenoico (EPA): 340 mg
- 20% Acido docosahexaenoico (DHA): 170 mg

Vitamina E: 4 mg (50% VRN*)
Vitamina D: 1 mg (20% VRN*)

*VRN: Valor de referencia de nutriente

Peso neto: 47 gramos. Contiene 50 perlas

Conservar en lugar fresco y seco

LABORATORIOS EL PRINCIPITO, S.L
C/ Río de la plata Nave 43, CP: 29780