



Castilla-La Mancha



SUPUESTO PRACTICO

(TERCERA PRUEBA)

**ESCALA SUPERIOR DE SANITARIOS LOCALES
ESPECIALIDAD: FARMACIA
ACCESO: LIBRE**

RESOLUCIÓN DE CONVOCATORIA: 05 de diciembre de 2024
(D.O.C.M. nº 244, de 18 de diciembre de 2024)

En Toledo, a 8, de febrero de 2026

Dentro de la rutina de trabajo como funcionario de carrera en el cuerpo superior de Farmacéuticos de la escala de Sanitarios locales se va a realizar en el mes de mayo, una vista de inspección a el complejo hotelero “LA BRISA FRESCA”, sito en el municipio de “MONTEPINADO” (3542 habitantes), de Castilla la Mancha, el cual cuenta con los servicios de alojamiento (75 habitaciones), restaurante abierto todo el año y un recinto de piscina con dos vasos que está abierta al público entre los meses de junio a septiembre, aunque se encuentra mantenida durante todo el año.

- El restaurante tiene una capacidad para dar servicio de forma simultánea a 200 comensales con un menú elaborado completamente en la propia cocina del complejo.
- La piscina consta de dos vasos, uno de recreo de 285 m² y otro de chapoteo de 25 m², y acaba de finalizar una reforma estructural con obras para la modernización de la piscina de recreo.
- En el conjunto del complejo se dispone de las siguiente instalaciones respecto al agua y climatización:
 - Sistema de agua caliente sanitaria (ACS) con acumulador
 - Sistema de agua fría sanitaria (AFS)
 - Condensador evaporativo
- El agua que da servicio a todo el complejo, incluida la piscina es tomada de la red de abastecimiento del municipio, sin tener otro tipo de origen de agua propio.

La inspección se va a centrar en ciertos puntos concretos para revisar que los requisitos sanitarios para esta actividad son acordes a la legislación vigente:

A.- En la visita al restaurante se observa que si está realizando el protocolo con la sistemática de comidas testigo para los platos preparados de las comidas que se cocinan y sirven diariamente.

B.- En la zona de piscina se comprueba que las obras se han finalizado y los vasos se encuentran llenos de agua con apariencia de estar mantenidas con el agua limpia y transparente. El agua es tomada de la red de abastecimiento público del municipio. Se constata que los dos vasos son visibles desde todo el recinto, el cual se encuentra vallado como separación al resto del complejo.

C.- El sistema de agua sanitaria con retorno, da servicio a las 75 habitaciones cada una de ellas con baño individual que cuentan con ducha y lavabo (ACS y AFS). El aire acondicionado es producido por un condensador evaporativo situado en la planta superior del edificio principal, del cual se tomó una muestra que fue remitida al laboratorio de Salud Pública (10 días antes de la visita), obteniéndose los siguientes resultados:

PARÁMETRO	RESULTADO	UNIDADES
Conductividad	2.325	μS cm ⁻¹ a 20°C
Hierro	<50	μg/l Fe
pH	7.85	Unidades de pH
Turbidez	4.25	UNF
Legionella, recuento	4.200	ufc/l
Microorganismos cultivables 37 °C	200	ufc/l
Identificación	Legionella phenumphila serogrupo 2-14	

D.- El agua del complejo procede de la red de abastecimiento público del municipio que utiliza como método de desinfección la cloración. La distribución se realiza por conducción cerrada desde la ETAP a un depósito de almacenaje y la distribución se realiza con una red de estructura ramificada.

En el grifo del lavabo de la habitación 23, se realiza toma de muestra, que una vez analizado en el laboratorio de Salud Pública presenta los siguientes resultados:

PARÁMETRO	RESULTADO	UNIDADES
Amonio	<0,2	mg/l NH ₄
Conductividad	735	μS cm ⁻¹ a 20°C
Nitratos	98.3	mg/l NO ₃
Nitritos	<0,05	mg/l NO ₂
Oxidabilidad	<1	mg/l O ₂
pH	7,1	Unidades de pH
Turbidez	0,33	UNF
Clostridios perfringens, recuento	0	ufc/100ml
Cloro libre residual (in situ)	0,2	mg/L

Cuestionario:

Preguntas:	Valor numérico
A.- Sobre el restaurante, zona de cocina (aplicando la legislación vigente en Castilla la Mancha)	
A1.- ¿Como deben ser y estar presentadas las comidas testigo?	2
A2.- ¿Qué condiciones de conservación deben tener las comidas testigo?	1
A3.- ¿Que registros deben llevar en este establecimiento los responsables?	1
A4.- Normativa aplicable	1
B.- Sobre la zona de piscina (aplicando la legislación vigente en Castilla la Mancha)	
B1.-¿Qué comunicaciones se deben realizar y en que organismos para la reapertura de las piscinas del complejo?	2
B2.- ¿Qué material y elementos de seguridad y asistencia sanitaria debe existir en este recinto de piscinas?	1
B3.- ¿Qué parámetros microbiológicos indicadores de la calidad del agua se deben realizar ante la reapertura de la nueva temporada?	1
B4.- Normativa aplicable	1
C.- Sobre el sistema de refrigeración, condensador evaporativo	
C1.-¿Qué instalaciones del complejo hotelero están incluidas en la normativa que establece los requisitos para la prevención y el control de la legionelosis?	1
C2.-¿A la vista de la analítica realizada, se observan incumplimientos?	1
C3.-¿Se deben aplicar medidas correctoras en caso de ser necesarias?	2
C4.- Normativa aplicable	1
D.- Sobre el agua de consumo del grifo habitación 23	
D1.-Detallar el proceso y el material para la toma de muestra del agua del grifo para la vigilancia sanitaria y la determinación de los parámetros analizados (ver tabla)	2
D2.-Calificación del agua en base a la legislación vigente de agua de consumo, indicando los parámetros alterados.	1
D3.-A la vista de los resultados de la analítica del agua del grifo, ¿existen riesgos para la salud humana?	1
D4.-Normativa aplicable	1