



Castilla-La Mancha



Escuela de  
Administración  
Regional

# SUPUESTO PRÁCTICO

**CUERPO: SUPERIOR  
ESPECIALIDAD: VETERINARIA  
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 19 de marzo de 2026**

## **APARTADO Nº 1**

(Este apartado se valorará con una puntuación máxima de **6 puntos**)

Con fecha 5 de septiembre de 2025, se reciben en la Delegación Provincial de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de Ciudad Real dos actas con carácter de urgencia elaborada por un veterinario de la Oficina Comarcal Agraria de Piedrabuena (Ciudad Real): una es un Acta de Control Oficial de identificación y registro, correspondiente a un control de identificación bovina efectuado conforme al procedimiento documentado para la verificación de identificación y registro en explotaciones de bovino, y la otra, es un acta genérica con unos hechos relevantes detectados por dicho veterinario en materia de sanidad animal.

A continuación, se transcriben íntegramente los hechos recogidos por el veterinario actuante en ambas actas.

---

### **ACTA DE CONTROL OFICIAL DE IDENTIFICACIÓN Y REGISTRO**

Acta nº: IDB/06092025/1

Fecha de la inspección: 5 de septiembre de 2025

Lugar: Anchuras, Ciudad Real

Inspector actuante: [NIP: 13023 – Veterinario Oficial]

Unidad: Oficina Comarcal Agraria de Piedrabuena

Destinatario final: Delegación Provincial de Ciudad Real



Castilla-La Mancha

#### **1. DATOS DE LA EXPLOTACIÓN**

- Titular: Ganadería Valle de Valhondo, S.L.
- CIF/NIF: B70131215
- REGA: ES 130170006789
- Especie autorizada: Bovino
- Localización: Paraje "La Solana" s/n – Pedanía de Las Enjambres – 13117 Anchuras (Ciudad Real)
- Clasificación Zootécnica: Explotación de reproducción de bovino de carne
- Número de animales inscritos en RIIA:
  - Bovino: 57 animales

#### **2. OBJETO DE LA INSPECCIÓN**

La presente inspección se realiza conforme al programa oficial de control de identificación y registro de bovino, con el fin de verificar:

- La correcta identificación individual.
- La correspondencia real entre animales presentes y el censo existente en RIIA.
- La disponibilidad y correcta llevanza de documentación y registros (libro de explotación).
- El cumplimiento de las condiciones de autorización de la explotación.

#### **3. HECHOS OBJETO DE INSPECCIÓN (IDENTIFICACIÓN Y CENSO BOVINO)**

- En el recuento físico se localizan 51 bovinos presentes en la explotación, frente a los 57 del censo existente en RIIA y tras las comprobaciones realizadas, se constata lo siguiente:
- Se observan 4 bovinos adultos sin identificación en ninguna oreja, y no constan comunicaciones de pérdida ni duplicados solicitados.
- Se localizan 7 bovinos con un solo crotal, de los cuales, tres de ellos presentan un evidente deterioro, con imposibilidad de ver parte de la numeración.
- También se localizan 2 terneros, de entre 8-9 meses, correctamente identificados, que no figuran en libro ni en el censo existente en RIIA.
- Por otro lado, hay otros 8 bovinos adultos en RIIA que no se encuentran físicamente en la explotación, y para los que no se aportan justificantes de movimientos o bajas.
- Cabe añadir que en la nave se encuentra una caja abierta con crotales sin asignar y sin registro de uso.

El ganadero refiere que los animales pierden mucho los crotales y que desconoce por qué no coincide el censo de RIIA con los animales que tiene.

---

Fdo: NIP: 13023 – Veterinario Oficial

## **ACTA GENÉRICA**

---

Acta nº: GEN/06092025/1  
Fecha de la inspección: 5 de septiembre de 2025  
Lugar: Anchuras, Ciudad Real  
Inspector actuante: [NIP: 13023 – Veterinario Oficial]  
Unidad: Oficina Comarcal Agraria de Piedrabuena  
Destinatario final: Delegación Provincial de Ciudad Real



### 1. DATOS DE LA EXPLOTACIÓN

- Titular: Ganadería Valle de Valhondo, S.L.
- CIF/NIF: B70131215
- REGA: ES 130170006789

### 2. HECHOS OBSERVADOS

En un corral techado próximo a la zona de manejo se observan que, de los 51 bovinos presentes en la explotación, hay dos terneros que presentan nódulos en la piel, de aproximadamente 3-4 cm de diámetro, fiebre (41 °C), los animales están abatidos, con salivación excesiva, y secreción óculo nasal. Los ganglios linfáticos superficiales que drenan las zonas de la piel infectada pueden multiplicar su tamaño normal.

El ganadero refiere que el proceso comenzó hace unos 7 días.

### 3. ACTUACIONES

1.- Se procede a la toma de muestras de los dos animales enfermos y de cuatro animales sanos para su remisión al LCV de Algete.

2.- Se procede, de manera cautelar, a la inmovilización de la explotación

- Prohibición de movimientos hacia y desde la explotación de bovinos y de cualquier otro animal
- Prohibición de movimientos de entrada y salida de la explotación de cualquier producto, material o sustancia

---

Fdo: NIP: 13023 – Veterinario Oficial

---

Las muestras tomadas, ante la sospecha de que pueda existir un caso de Dermatitis Nodular Contagiosa (DNC) al haberse detectado hace aproximadamente 40 días focos en Cataluña de esta enfermedad, se remiten urgentemente al LCV de Algete, laboratorio Nacional de Referencia para la misma, donde llegan ese mismo día 5 de septiembre.

El acta genérica recibida en la Delegación Provincial se remite urgentemente al Servicio de Sanidad Animal de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.

El laboratorio confirma al día 8 de septiembre la positividad a DNC en los dos terneros con sintomatología y en muestras de dos animales sin sintomatología, emitiendo el correspondiente informe, y trasladándolo a las autoridades competentes del MAPA y de Castilla-La Mancha.

Tras la lectura detallada de las dos actas anteriores, responda a las siguientes cuestiones:

1. A la vista del acta de control oficial de identificación y registro, ¿cuáles son las principales irregularidades en materia de identificación y registro de la especie bovina, y la base jurídica que recoge dichas irregularidades? (1 PUNTO)
  
2. Dado que el veterinario actuante inicialmente sospechaba de Dermatitis Nodular Contagiosa, ¿cuáles son las muestras más idóneas que se deberían haber tomado para el diagnóstico de esta enfermedad? (1 PUNTO)
  
3. Como Autoridad Competente de Castilla-La Mancha, y a la vista de lo relatado en el acta genérica, ¿qué medidas piensa que se deben establecer durante el periodo de sospecha de la enfermedad, comprendido desde el día 5 de septiembre, y hasta su confirmación, el día 8 de septiembre? (1 PUNTO)
  
4. El Reglamento 2020/687 indica que, ante la sospecha de una enfermedad categorizada como A, se pueden establecer medidas adicionales a más explotaciones en la zona ampliando las medidas iniciales que se hayan establecido en el periodo de sospecha. ¿Qué criterios revisaría como autoridad competente para decidir si establece dichas medidas adicionales? (1 PUNTO)
  
5. Una vez que ya se ha confirmado la presencia de DNC mediante el informe laboratorial de 8 de septiembre, ¿Qué medidas se deben establecer en la explotación afectada? (1 PUNTO)
  
6. Una vez confirmada la presencia de DNC en una explotación bovina de Castilla-La Mancha, e independientemente de las medidas que legalmente se establecen por la legislación vigente, elabore un listado de medidas de bioseguridad que sería necesario implementar en todas las explotaciones de Castilla-La Mancha para no diseminar la enfermedad entre explotaciones. (1 PUNTO)

## **APARTADO Nº 2**

(Este apartado se valorará con una puntuación máxima de **9 puntos**)

Como técnico de la Sección de Control e Inspección Alimentaria de la Delegación Provincial de la Consejería de Sanidad en Toledo recibe la notificación de sospecha de un brote de intoxicación alimentaria relativo a la celebración de una jubilación en la finca de eventos “Los Adarves del Tajo” localizada en el Camino de los Cigarrales de Toledo, s/n de Toledo a fecha de 03/03/2026 y con 206 personas asistentes.

Los datos conocidos son:

- El establecimiento donde se llevó a cabo la celebración recibió comida de la empresa de catering “Lux Culinae Alcarria” con domicilio social en Polígono Industrial 1, Parcelas 15-17 de Guadalajara, que coincide con la dirección del establecimiento.
- La empresa de catering elaboró los postres en sus instalaciones y el resto de las elaboraciones se realizaron en la cocina habilitada a tal efecto en la finca de eventos.
- La empresa de catering dispone de vehículos frigoríficos para el transporte de materias primas y comidas elaboradas.

La encuesta epidemiológica realizada a 03/03/2026 aporta los siguientes datos:

- El menú nº 1 se componía de “atún fresco a la plancha con ensalada”, mientras que el menú nº 2 se componía de “timbal de verduras con huevo trufado a baja temperatura”. Además, ambos menús contaron con entrantes a compartir que consistieron en “mini tostas de tartar de salmón con aguacate” y “tabla de jamón ibérico loncheado”. Los postres, a elegir, “tarta de tiramisú casera” y “brownie con nueces”.
- Seis personas que acudieron a la celebración de la jubilación refieren síntomas de enrojecimiento e hinchazón de cara y cuello, sensación de ardor en la lengua y la garganta, cefalea, mareos, náuseas y diarrea, inmediatamente tras finalizar la comida. Todos ellos habían tomado el menú nº 1 y de postre “tarta de tiramisú casera”. Estas personas, como consecuencia de la sintomatología aguda, acudieron a urgencias inmediatamente, donde se les diagnosticó un proceso alérgico, que desapareció a las pocas horas.

Posteriormente, a fecha 05/03/2026, se recibe una ampliación del brote inicial, con los siguientes datos:

- Dos personas que acudieron a la celebración de la jubilación presentan sintomatología de fiebre, diarrea, dolor abdominal, náuseas y vómitos, y han sido ingresados en el Hospital Universitario de Toledo por deshidratación.
- Igualmente, en el servicio de urgencias se atendieron ocho casos más, con la misma sintomatología ya referida, pero que no precisaron de hospitalización.
- Realizada la encuesta epidemiológica a los nuevos afectados refirieron que tomaron el menú nº 2, de los cuales, dos de ellos tomaron de postre “brownie con nueces” y seis tomaron “tarta de tiramisú casera”.

Una vez analizada la información anterior, responda a las siguientes cuestiones:

1. En relación con el Registro General de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), ¿qué registro le correspondería a la empresa de catering “Lux Culinae Alcarria” y a la finca de eventos “Los Adarves del Tajo”? Justifique su respuesta y cite la normativa de aplicación. (1 PUNTO)
  
2. Por la sintomatología declarada asociada al consumo del menú nº 1, ¿de qué alimento y de qué contaminante se puede sospechar como causante del brote, y cómo podría haberse eliminado la causa de la intoxicación de ese alimento? Razone la respuesta. (1 PUNTO)
  
3. En el caso de los comensales del menú nº 2, en base al periodo de incubación y la sintomatología declarada, ¿puede estar relacionado con los primeros casos asociados al consumo del menú nº 1 o, por el contrario, podría haber sospecha de otro origen? Justifique y razone la respuesta. (1 PUNTO)
  
4. Como técnico de la Sección de Control e Inspección Alimentaria, usted solicita, el día 06/03/2026, a los inspectores del Distrito de Salud Pública, que realicen una toma de muestras. ¿Cómo deberían encontrarse los inspectores las comidas testigo, y cómo debe efectuarse la citada toma de muestras? Razone la respuesta y cite la normativa de aplicación. (2 PUNTOS)
  
5. Dentro de las actuaciones que se solicitan en la visita de inspección se debe realizar una revisión del programa de autocontrol que tiene implantado la finca de eventos. Enumere y describa brevemente el programa de requisitos previos que debería tener implantado este establecimiento. (1 PUNTO)
  
6. Como entrantes se han servido “mini tostas de tartar de salmón con aguacate” que han sido elaboradas a partir de pescado crudo, ¿qué manipulaciones previas se deberían haber realizado con el pescado fresco y por qué son necesarias? Razone la respuesta y cite la normativa básica que las fundamenta. (1 PUNTO)
  
7. Como entrantes, se ha servido también una “tabla de jamón ibérico loncheado”. El producto procede de la empresa “Ibéricos Juanelito, SL”, en envases directamente loncheados, envasados al vacío y listos para el consumo. ¿Qué controles microbiológicos debe llevar a cabo el fabricante de este producto dentro de su programa de autocontrol y qué límites críticos se deberían establecer? (2 PUNTOS)

### **APARTADO Nº 3**

(Este apartado se valorará con una puntuación máxima de **5 puntos**)

Castilla-La Mancha es una de las principales regiones españolas en producción de leche de cabra y, según datos del Sistema Unificado de Información del Sector Lácteo, aporta alrededor del 16–17% de la leche entregada a industria a nivel nacional, situándose entre las tres primeras regiones por volumen entregado. En paralelo, alrededor del 13% de los ganaderos con entregas de leche cabra se localizan en la Comunidad Autónoma, lo que refleja su elevada especialización y peso en la cadena caprina lechera española.

A nivel estatal, en el último año la producción de leche de cabra descendió a los 402 millones de litros (aproximadamente un -6,8% interanual), con una disminución del número de ganaderos con entregas hasta 3.285 (aproximadamente del -8,3%). Estas tendencias se mantienen en los informes mensuales durante el ciclo 2024–2025, junto con una reducción progresiva del número total de primeros compradores declarantes en las series de entregas del MAPA. La línea de compradores muestra una tendencia descendente y la de ganaderos también cae, afectando la competencia por la leche y la concentración industrial en varias CCAA, entre ellas Castilla-La Mancha.

En diciembre de 2025 el precio medio de la leche de cabra en España se situaba en el entorno de 1,00 €/l, con entregas reducidas y menos ganaderos activos que un año antes. Pese a un buen nivel de precios de final de año, el contexto es frágil: los informes del MAPA y del sector reflejan descenso anual de producción y ajuste del censo; además, el número de primeros compradores que declaran entregas tiende a disminuir apuntando a una concentración del sector industrial, lo que merma la capacidad de negociación de pequeñas explotaciones e industrias.

A pesar de los precios elevados de la leche en diciembre de 2025, entre enero y marzo de 2026 el sector caprino en Castilla-La Mancha entra en crisis. En apenas tres meses se desencadena una caída coherente con la señal de mercado:

- El precio medio de venta de quesos de cabra industriales sufre una caída del 55% en un contexto de importaciones más baratas y debilidad de la demanda.
- El precio pagado al ganadero se reduce un 30%, trasladando tensión de margen al origen.
- El nº de ganaderos y de primeros compradores sigue descendiendo, reforzando la concentración industrial y la pérdida de competencia por la materia prima.
- La estacionalidad del caprino agrava el exceso puntual de oferta justo cuando los precios mayoristas se contraen.
- La baja vertebración, con operadores pequeños y dispersos, y la escasa diversificación, con predominio de formatos tradicionales, limitan la resistencia de la industria regional ante disminuciones del precio.

Las asociaciones del sector elevan quejas a la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, pero de forma dispersa y contradictoria, sin portavocía unificada ni propuestas coordinadas.

Tras la lectura de la documentación anterior, responda a las siguientes cuestiones:

1. A partir del caso expuesto, realice un análisis DAFO (Debilidades, Amenazas, Fortalezas y Oportunidades) del sector industrial de la leche de cabra en Castilla-La Mancha a diciembre de 2025, incluyendo, al menos, dos elementos por apartado. (1 PUNTO)
  
2. Con los datos disponibles y aplicando sus conocimientos técnicos, ¿cuáles son los principales problemas estructurales que estarían afectando al sector industrial de la leche de cabra (producción, estacionalidad, calidad higiénico-sanitaria y trazabilidad, disponibilidad de leche, costes, y concentración de primeros compradores)? (1 PUNTO)
  
3. ¿Qué actuaciones propondría para amortiguar la crisis de precios de marzo de 2026 y para prevenir nuevas caídas? Diferencie medidas inmediatas (3–6 meses) y de medio plazo (12–24 meses) en comercialización, planificación de la oferta, contratos, observatorio de precios y eficiencia industrial. (1 PUNTO)
  
4. Indique: ¿qué medidas impulsaría para favorecer la vertebración del sector caprino lechero en Castilla-La Mancha, focalizado en una perspectiva industrial y cooperativa. (1 PUNTO)
  
5. Como funcionario de la administración autonómica, ¿qué actuaciones de promoción pondría en marcha para mejorar el posicionamiento de la leche y los quesos de cabra castellanomanchegos? (1 PUNTO)