



Castilla-La Mancha



Escuela de
Administración
Regional

SUPUESTOS PRÁCTICOS

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

**RESOLUCIÓN DE CONVOCATORIA: 12 de diciembre de 2022
(D.O.C.M. nº 244, de 22 de diciembre de 2022)**

En Toledo, a 4 de mayo de 2024

SUPUESTO PRACTICO 1:

En la OCA donde viene realizando su labor como veterinario oficial se recibe una notificación advirtiéndole de la presencia de un jabalí muerto e instándole a realizar visita "in situ" en calidad de supervisor, con el objeto de ejecutar todas aquellas actuaciones oficiales encaminadas a confirmar o descartar que la causa haya sido una infección por el virus de la Peste Porcina Africana. Con arreglo a las actuaciones a realizar conteste a las siguientes cuestiones:

CUESTIÓN 1ª (5 puntos): Con el objeto de prevenir la difusión accidental del virus y de forma esquemática, indique las medidas de bioseguridad que establecería en torno al cadáver.

CUESTIÓN 2ª (5 puntos): Describa el equipo de protección individual del que deberá disponer y sus pautas de colocación.

CUESTIÓN 3ª (5 puntos): En el caso de tener que realizar la toma de muestras en campo, ¿qué muestras se deben tomar?, ¿cómo las tomaría? y ¿cómo las conservaría hasta la llegada al laboratorio de remisión?

CUESTIÓN 4ª (5 puntos): ¿Cómo se procedería a eliminar el cadáver?

SUPUESTO PRÁCTICO 2:

Como Veterinario Oficial de Salud Pública debe realizar el control oficial en un establecimiento de su Zona Básica de Salud que elabora, deshuesa, lonchea y envasa jamón serrano. Responda las siguientes cuestiones:

CUESTIÓN 1ª (5 puntos): Señale las características intrínsecas y extrínsecas del producto (jamón serrano deshuesado, loncheado y envasado) que se deben considerar para determinar si puede favorecer la supervivencia o el crecimiento de *Listeria monocytogenes*.

CUESTIÓN 2ª (5 puntos): ¿Cómo seleccionaría los puntos de muestreo en el establecimiento? Ponga ejemplos de superficies de contacto y no contacto de la industria que se pueden elegir para realizar un muestreo oficial para detectar *Listeria monocytogenes*.

CUESTIÓN 3ª (5 puntos): Elabore una lista de chequeo con los elementos que debe verificar para evaluar el plan de limpieza y desinfección del establecimiento.

CUESTIÓN 4ª (5 puntos): ¿En qué situaciones considera que deben ser revisados los estudios de vida útil en su totalidad por el fabricante responsable del Alimento Listo para Consumo?