



SUPUESTOS PRACTICOS

CUERPO: SUPERIOR

ESPECIALIDAD: VETERINARIA

SISTEMA: LIBRE

RESOLUCIÓN DE LA CONSEJERÍA DE HACIENDA Y ADMINISTRACIONES PÚBLICAS Y DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTES, DE 22 DE MARZO DE 2021 (DOCM n.º 62, DE 31 DE MARZO).

Toledo, a 30 de abril de 2022

SUPUESTO PRÁCTICO I

La explotación ganadera ES130010000727, sita en el municipio de Abenojar, provincia de Ciudad Real, se compone de las siguientes subexplotaciones con los censos que se indican:

1. Subexplotación de bovino, clasificación zootécnica reproducción de aptitud cárnica, 143 animales, 120 adultos y 23 animales menores de 12 meses.
2. Subexplotación de ovino, clasificación zootécnica reproducción de aptitud leche, 282 hembras reproductoras de raza manchega.
3. Subexplotación de porcino, clasificación zootécnica de reproductoras de raza ibérica con cebo en montanera, 15 hembras reproductoras y 100 animales en cebo en montanera.

Castilla-La Mancha es una región declarada oficialmente libre a brucelosis bovina y a brucelosis ovina y caprina. Esta explotación que está calificada en lo que se refiere a la brucelosis como oficialmente indemne en bovino (B4) y oficialmente indemne en ovino (M4), ha sido seleccionada en la campaña 2022 dentro del programa anual de vigilancia y control de la brucelosis bovina.

En este programa se contempla la vigilancia de los animales porcinos que conviven con bovinos en el mismo establecimiento y, por tanto, debe realizarse la vigilancia activa en los animales porcinos de esta explotación, mediante un muestreo para una prevalencia objetivo del 10% y una confianza del 95%.

En seis de los animales porcinos chequeados (hembras reproductoras) se han obtenido las siguientes titulaciones a Fijación de Complemento (FC): +320, +320, 160, 80, 160, y 40, y en los bovinos chequeados solo hay un animal con titulación a FC 40.

Los animales con resultado positivo a FC se han sacrificados en matadero y de ellos se han tomado muestras para cultivo bacteriológico. Tras el cultivo, se ha aislado *Brucella suis* en el bovino y en dos de los porcinos.

1. Una vez confirmada la presencia de *Brucella suis*, ¿qué actuaciones sanitarias deben llevarse a cabo sobre los ovinos y bovinos de esta explotación?

Puntuación: 10 puntos

2. ¿Qué uso deberá darse a la leche, al pienso, a la paja y al estiércol, tras confirmarse la brucelosis?

Puntuación: 5 puntos

3. ¿Qué otras actuaciones deben llevarse a cabo en la explotación?

Puntuación: 5 puntos

SUPUESTO PRÁCTICO II

Suponga una explotación situada en Burujón, perteneciente a la Comarca Ganadera de Torrijos (Toledo), que cuenta con las siguientes especies y censos:

- Porcino con 1.500 animales de cebo.
- Ovino de leche con 500 ovejas que se crían en régimen extensivo.

Considerando que aparte del sistema de retirada de animales muertos en la explotación para su posterior traslado a una planta de transformación, existen otros sistemas autorizados de gestión de cadáveres que pueden emplearse en esta explotación:

1.- En el caso del porcino ¿qué sistema alternativo autorizado conoce? Describalo.

Puntuación: 4 puntos.

2.- ¿Qué requisitos son necesarios para su autorización?

Puntuación: 4 puntos.

3.- Exponga las ventajas e inconvenientes de este sistema en comparación con la retirada de animales muertos en la explotación para su posterior traslado a una planta de transformación.

Puntuación: 2 puntos.

4.- En el caso del ovino, ¿existe algún sistema alternativo autorizado? Si existe, por favor, descríballo.

Puntuación: 4 puntos.

5.- ¿Qué requisitos son necesarios para su autorización?

Puntuación: 4 puntos.

6.- Exponga las ventajas e inconvenientes de este sistema para el ovino en comparación con la de retirada animales muertos en la explotación para su posterior traslado a una planta de transformación.

Puntuación: 2 puntos.

SUPUESTO PRÁCTICO III

A través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) se ha recibido una notificación de alerta desde la AESAN, trasladada por las autoridades sanitarias de Madrid, relativa a la presencia de proteína de leche, no etiquetada, en hamburguesa de pollo.

El preparado cárnico está elaborado en nuestra Comunidad Autónoma, en Illescas (Toledo). Tras realizar la visita al establecimiento por parte de nuestros inspectores, se informa de lo siguiente:

- Las hamburguesas se están elaborando en una carnicería-charcutería.
- El responsable del establecimiento comunica que no añade proteína láctea en la elaboración de las hamburguesas de pollo. Al revisar la documentación de los productos que elabora, se comprueba que en la fabricación de salchichón se añade proteína láctea, apareciendo en el etiquetado de dicho producto. En su programa de autocontrol no se contemplan los alérgenos como un peligro a controlar.
- Todos los productos se elaboran en el obrador que tiene anexo a la dependencia de venta.
- En el etiquetado de la hamburguesa de pollo aparecen los siguientes datos:

HAMBURGUESA DE POLLO:

PREPARADO DE CARNE – Ingredientes: carne de pollo (92%), pan rallado (harina de trigo, agua, levadura y sal), sal, antioxidante (ascorbato sódico), ajo y perejil.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

Valor energético 755 KJ /181 Kcal
Grasas 11,8 g, de las cuales saturadas 2,9 g
Hidratos de carbono 1,2 g, de los cuales azúcares 0 g
Proteínas 17g
Fibra alimentaria 1,1 g
Sal 1,50 g

PRODUCIDO POR: **TU CARNICERO DE CONFIANZA SA-** B11111111 – Plaza de España, n°5, 45200 Illescas-Toledo - Telf.: 925 100 00 00. N. ° RGSEAA: 98.14059/45

Fecha de caducidad: 04/05/2022

Número de lote: 2022/20/28

Peso neto: 400 g

ADVERTENCIA PARA EL CONSUMIDOR: ¡COCINAR ESTE PRODUCTO ANTES DE CONSUMIRLO! NO APTO PARA EL CONSUMO EN CRUDO.

CONSERVAR ENTRE 0-4°C.

Se le pregunta:

1)- CON RESPECTO A LOS ALERGENOS:

- Según los datos facilitados, ¿podría explicar cómo es posible que haya proteína láctea en la hamburguesa de pollo? Razone la respuesta. ¿Qué debería hacer para evitarlo? ¿Qué debería poner en el etiquetado?*
Puntuación: 3 puntos.
- A parte de la proteína de leche, ¿ve otro alérgeno en el etiquetado que deba declararse? ¿Aparece de forma correcta en la etiqueta?*
Puntuación: 2 puntos.
- Ante la alerta sanitaria, ¿qué medidas debería tomar el elaborador del producto afectado?*
Puntuación: 3 puntos.

2)- CON RESPECTO A LA AUTORIZACIÓN:

a) *El n.º de autorización 98.14059/45 que aparece en el etiquetado ¿correspondería a un n.º de RGSEAA (Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos)? En caso negativo, ¿a qué corresponde?*

Puntuación: 2 puntos.

b) *¿El establecimiento con esta autorización puede elaborar hamburguesas de pollo? ¿Dónde podría distribuirlas?*

Puntuación: 2 puntos.

c) *Al revisar la trazabilidad de las hamburguesas, aparece en su documentación que ha repartido 65 hamburguesas a la residencia de mayores de Illescas, ¿podría hacerlo con su autorización? Razone la respuesta.*

Puntuación: 2 puntos.

3)- CON RESPECTO A OTROS ASPECTOS DEL ETIQUETADO:

a) *¿La información nutricional es obligatoria en el caso que nos ocupa?*

Puntuación: 2 puntos.

b) *¿Es obligatoria en la etiqueta la advertencia para el consumidor: “¿COCINAR ESTE PRODUCTO ANTES DE CONSUMIRLO! NO APTO PARA EL CONSUMO EN CRUDO” ?*

Puntuación: 2 puntos.

c) *¿Debería llevar algún marcado sanitario? En caso afirmativo, describa cómo sería.*

Puntuación: 2 puntos.

SUPUESTO PRÁCTICO IV

El Laboratorio Interprofesional Lácteo de Castilla-La Mancha ha emitido el siguiente informe de análisis de una explotación de vacuno lechero.

**LABORATORIO
INTERPROFESIONAL LACTEO**

INFORME DE ANÁLISIS

Código: 00000
Tipo de leche: VACA

CLIENTE
S.A.T VACULECHE
NIF/CIF: XXXXXXXXX

Fecha emisión: 30/11/2021

Las observaciones reseñadas y los ensayos marcados con * están fuera del alcance de la acreditación
Resumen de muestras recepcionadas entre el 01/11/2021 y el 30/11/2021

Fecha Muestra	Fecha Analisis	Grasa % m/m	Proteína % m/m	E.S. % m/m	Bact x1000/ml	C.S x1000/ml	P.Crio °C	Urea* mg/l	Inh.	Mezclas	Obs	Muestra
							°C	mg/l				
02/11/2021	05/11/2021	3.90	3.42	8.65	1000	635	-0.514	302	-			00167
04/11/2021	10/11/2021	3.69	3.15	8.05	1000	569	-0.477	295	-			00148
09/11/2021	12/11/2021	3.91	3.39	8.62	1000	586	-0.509	326	-			00155
16/11/2021	19/11/2021	3.79	3.45	8.64	59	522	-0.511	322	-			00154
18/01/2021	22/11/2021	3.76	3.42	8.50	88	825	-0.498	333	S/O			00151
22/11/2021	26/11/2021	3.75	3.37	8.52	528	601	-0.501	287	-			00149
25/11/2021	28/11/2021	3.82	3.29	8.37	1000	336	-0.498	301	-			00150
Medias:		3.80	3.36	8.84	505	563		309				

Mes/Año	Grasa	Prot.	E.S.	Bact	C.S.
nov-20	3.79	3.26	8.78	220	468
dic-20	3.63	3.36	8.63	326	420
ene-21	3.90	3.32	8.67	349	433
feb-21	3.74	3.31	8.51	255	475
mar-21	3.58	3.28	8.58	552	535
abr-21	3.68	3.51	8.83	882	559
may-21	4.06	3.47	8.85	407	571
jun-21	4.11	3.32	8.68	200	556
jul-21	3.81	3.36	8.64	321	548
ago-21	3.82	3.34	8.80	567	557
sep-21	3.95	3.57	8.81	583	568
oct-21	3.98	3.56	8.84	699	568
Media(1)	3.84	3.39	8.72	447	522

(1)Media de los últimos 12 meses

Los resultados sólo afectan a las muestras reseñadas

MEDIAS: Aritmética de %Grasa,%Proteína,%ES(Extracto Seco, Magro para leche de vaca, Total para leche de oveja o cabra),%EQ(Extracto Quesero) y Urea. Geométrica para Células Somáticas(C.S.) y Bacteriología(Bact) según RD 1728/2007

Inhibidores: "S": Positivo; " - ": Negativo; " ": No realizado; S/B:Positivo a Betalactámicos; S/T:Positivo a Tetraciclinas; S/A:Positivo a Betalactámicos+Tetraciclinas; S/O:Positivo a otros Inhibidores.

Mezclas: "SV": Positivo Vaca; "SC" :Positivo Cabra; "NV" :No Detectado Vaca; "NC" :No Detectado Cabra; " " :No realizado

En relación con este informe, conteste a las siguientes preguntas:

1. De las analíticas realizadas, ¿cuáles son necesarias para verificar el cumplimiento de la legislación en materia de calidad higiénico sanitaria de la leche? ¿Qué resultados de análisis podrán usarse como referencia para el pago por calidad del comprador al productor?

Puntuación: 4 puntos.

2. Como autoridad competente, describa las actuaciones que realizó en diciembre en cuanto a los valores máximos umbral de las medias geométricas de células somáticas y de colonias de gérmenes reflejados en el informe.

Exponga que actuaciones realizaría, teniendo en cuenta que los resultados analíticos obtenidos tres meses después respecto al contenido en células somáticas es de 500.000 por mililitro y el de gérmenes es de 95.000 por mililitro.

Puntuación: 8 puntos.

3. En cuanto a los resultados analíticos de inhibidores, ¿qué actuaciones realizaría y en qué plazos?

Puntuación: 8 puntos.

SUPUESTO PRÁCTICO V

Suponga que está previsto, en el marco de las relaciones bilaterales del estado español con Qatar, realizar una misión comercial dedicada a los productos agroalimentarios. Tiene especial interés en la producción de quesos y, finalmente, se acuerda la visita a una industria quesera de la región.

Como funcionario de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, se le pide que apoye en la visita al empresario y al maestro quesero, con el fin de informar sobre aspectos contemplados por la normativa española y europea relativos a la información alimentaria y de calidad en el etiquetado.

La industria quesera elabora distintos quesos no fundidos y, entre ellos, queso manchego.

a) Explique a los miembros de la misión qatarí, de acuerdo con la normativa española de calidad para quesos, como pueden denominarse los quesos y las especificaciones del etiquetado.

Puntuación: 5 puntos.

b) Explique a los miembros de la misión qatarí, de acuerdo con la normativa europea de información alimentaria al consumidor, qué elementos deberían incorporarse en el etiquetado.

Puntuación: 7 puntos.

c) Explíqueles, de acuerdo con el pliego de condiciones del queso manchego, qué debe figurar en su etiquetado.

Puntuación: 8 puntos.