



**Prueba selectiva de acceso  
libre a la categoría de  
TÉCNICO/A SUPERIOR  
VETERINARIA  
TERCER EJERCICIO  
SUPUESTO PRÁCTICO 2**



## SUPUESTO PRÁCTICO 2

Personal inspector veterinario de un Departamento de Salud de una Junta Municipal de Distrito del Ayuntamiento de Madrid realiza una inspección en un colegio público que dispone de cocina propia gestionada por una empresa de catering, donde se elaboran comidas y se presta servicio diario de comedor.

La empresa que gestiona la cocina y el comedor del colegio proporciona la ficha nutricional y de ingredientes del menú elaborado para ese día que incluye:

**SOPA DE PESCADO, ENSALADA MIXTA, LONGANIZAS FRESCAS Y FRUTA DESECADA.**

### **PREGUNTA 1 (Puntuación máxima total 1 punto)**

En la inspección que lleve a cabo, indique:

- a) ¿Qué dependencias serían necesarias en este establecimiento?. (Puntuación 0,4 puntos)
- b) ¿Qué condiciones serían necesarias si dispone en el comedor de una zona auxiliar de elaboración con una plancha para hacer desayunos y presenta un hueco practicable en la cocina para expedir directamente comidas a la sala de profesores?. (Puntuación 0,3 puntos)
- c) ¿Qué normativa específica sería de aplicación?. (Puntuación 0,3 puntos)



## PREGUNTA 2 (Puntuación máxima total 1 punto)

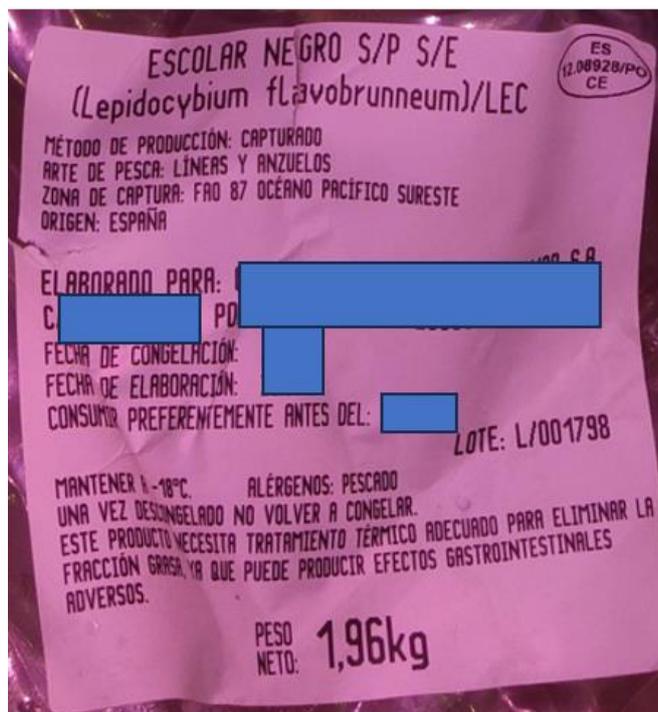
El colegio adquiere longanizas frescas procedentes de una carnicería-salchichería cercana.

- Indique que registros o autorizaciones necesitaría el comercio al por menor y si un establecimiento de comercio al por menor puede distribuir a un comedor escolar, haciendo referencia expresa a la normativa en la que se basa su respuesta. (Puntuación 0,5 puntos)
- Relacione los aditivos que pueden ser empleados en la elaboración de longaniza fresca. (Puntuación 0,5 puntos)

## PREGUNTA 3 (Puntuación máxima total 1 punto)

En el menú del día de hoy aparece “sopa de pescado”. Al preguntar sobre la materia prima empleada, le enseñan el producto de la fotografía que se adquiere congelado.

- Realice una valoración sobre el uso de este pescado en el menú escolar. (Puntuación 0,5 puntos)
- Decida si la información facilitada en la etiqueta es conforme a la normativa. (Puntuación 0,5 puntos)





#### PREGUNTA 4 (Puntuación máxima total 1 punto)

En el menú figura como postre “orejones de melocotón” y el proveedor aporta una ficha de producto en la que consta: “sulfitos 630 mg/kg”, “sorbatos 850 mg/kg”, junto con el etiquetado de los envases.

- Valore si los ingredientes declarados están autorizados. (Puntuación 0,3 puntos)
- Indique si las cantidades de éstos son adecuadas. (Puntuación 0,3 puntos)
- ¿El centro escolar debería adoptar alguna medida?. (Puntuación 0,4 puntos)

<p><b><u>OREJONES MELOCOTÓN BD1K</u></b> <b><u>(471029)</u></b></p> <p><b>Melocotón desecado</b></p> <p>Categoría Extra</p> <p>Ingredientes: Melocotón, conservador (E-202) y antioxidante (<b>metabisulfito de sodio</b>). SIN GLUTEN</p> <p>L-410915</p> <p>Consumir preferentemente antes de 2024</p> <p>Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz entre 8 y 12 °C</p>
---

#### PREGUNTA 5 (Puntuación máxima total 1 punto)

En la visita de inspección efectuada al establecimiento tras la comunicación del menú, la inspección actuante detecta que no se han guardado muestra testigo del menú servido el día anterior. ¿Lo consideraría una infracción normativa?. Justifíquelo, calificando la infracción y la posible sanción indicando la normativa en que se basa y determine el órgano competente para su tramitación.



**PREGUNTA 6 (Puntuación máxima total 1 punto)**

En el Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria 2021-2025, ¿hay algún programa que se aplique directamente a este supuesto? Indique qué programa es, a que aplica y las disposiciones legales relacionadas con el programa.

**PREGUNTA 7 (Puntuación máxima total 1 punto)**

Se está valorando la información nutricional de los menús elaborados por la empresa de catering. Indique y justifique la técnica de análisis que utilizaría para realizar la determinación de grasa saturada, monoinsaturada y poliinsaturada.

**PREGUNTA 8 (Puntuación máxima total 1 punto)**

El colegio público objeto de la inspección tiene un huerto escolar en sus instalaciones.

- a) ¿Puede incluir algún producto de los que se producen en él en alguno de sus menús? (Puntuación 0,5 puntos)
  
- b) ¿Qué usos pueden darse a estos productos y qué requisitos o controles deben cumplir para ello? (Puntuación 0,5 puntos)

**PREGUNTA 9 (Puntuación máxima total 1 punto)**

El colegio público ha presentado una consulta en el Departamento del Salud del Distrito solicitando información sobre las normas de acceso de perros a una cafetería que posee el centro, de acceso libre por el público. Redacte la respuesta a la consulta efectuada por el colegio objeto de esta pregunta en base a la normativa vigente.



**PREGUNTA 10 (Puntuación máxima total 1 punto)**

Existe dentro del recinto del colegio público una colonia felina que es alimentada por personal del centro. Llegan al Ayuntamiento de Madrid denuncias de algunos progenitores solicitando que el Ayuntamiento de Madrid tome medidas para desalojar la colonia del colegio.

- a) Relacione la normativa que sería de aplicación en este caso. (Puntuación 0,25 puntos)
- b) ¿Es admisible la presencia de una colonia felina en un colegio? (Puntuación 0,25 puntos)
- c) ¿Qué actuaciones debería efectuar el Ayuntamiento de Madrid en este supuesto? (Puntuación 0,25 puntos)
- d) ¿Qué unidades tendrían competencia para actuar dentro de la estructura municipal? (Puntuación 0,25 puntos)