

CUESTIONARIO DEL PRIMER EJERCICIO PARA EL INGRESO EN EL CUERPO DE TÉCNICOS SUPERIORES DE SALUD PÚBLICA, ESCALA DE VETERINARIA, DE ADMINISTRACIÓN ESPECIAL, GRUPO A, SUBGRUPO A1, DE LA COMUNIDAD DE MADRID - ORDEN 966/2018, de 5 de octubre (B.O.C.M. de 30 de octubre de 2018)

----- 0 -----

1. La protección a la salud se reconoce en la Constitución Española en el capítulo denominado:

- a) De las garantías, de las libertades y derechos fundamentales.
- b) De los principios rectores de la política social y económica.
- c) Derechos y Libertades.
- d) De los españoles y extranjeros.

2. El gobierno y la administración autónoma de las provincias estarán encomendados a:

- a) Cámaras de representación provincial.
- b) Gobiernos locales.
- c) Diputaciones u otras Corporaciones de carácter representativo.
- d) Los miembros del Consejo de gobierno correspondiente.

3. En cuál de las siguientes materias, según el artículo 26 de su Estatuto de Autonomía, la Comunidad de Madrid tiene competencia exclusiva plena:

- a) Espectáculos públicos.
- b) Ferias internacionales que se celebren en la Comunidad de Madrid.
- c) Productos farmacéuticos.
- d) Asociaciones.

4. El Gobierno de la Comunidad de Madrid estará compuesto por:

- a) El Presidente, los Vicepresidentes y los Consejeros.
- b) El Presidente, el o los Vicepresidentes, en su caso, y los Consejeros.
- c) El Presidente, los Vicepresidentes y los Consejeros, cuyo número no podrá exceder de diez.
- d) El Presidente, los Vicepresidentes, en su caso, y los Consejeros, cuyo número no podrá exceder de diez.

5. La Dirección General de Infraestructuras Sanitarias de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid forma parte de la estructura orgánica de:

- a) Del Servicio Madrileño de Salud.
- b) Se encuentra adscrito a la Viceconsejería de Humanización Sanitaria.
- c) Depende directamente del Consejero de Sanidad y tiene rango de Viceconsejería.
- d) Del Instituto Madrileño de Salud.

6. El Consejo Europeo está compuesto por:

- a) Por 28 miembros, nombrados por los Estados miembros.
- b) Los ministros de Asuntos Exteriores de los Estados miembros.
- c) Los Jefes de Estado o de Gobierno de los Estados miembros, así como por su Presidente y el Presidente de la Comisión.
- d) Un representante de cada Estado miembro, con rango ministerial y capacidad para comprometer a su Estado.

7. Los Reglamentos de la Unión Europea:

- a) Tienen alcance general, son obligatorios en todos sus elementos y directamente aplicables en cada Estado miembro.
- b) Obligan al Estado miembros destinatario de las mismas en cuanto al resultado a conseguir.
- c) No son vinculantes.
- d) Tienen efecto directo a los dos años de su entrada en vigor.

8. Según su Estatuto de Autonomía, en materia de Protección de Medio Ambiente, la Comunidad de Madrid tiene:

- a) Competencia legislativa plena.
- b) Competencia de desarrollo legislativo en el marco de la legislación básica del Estado.
- c) Sólo la competencia ejecutiva de la legislación del Estado.
- d) No ostenta ninguna competencia en esta materia.

9. El procedimiento restringido en los contratos de las Administraciones Públicas es:

- a) Un tipo de procedimiento de tramitación del expediente de contratación.
- b) Un procedimiento de adjudicación de los contratos.
- c) Una modalidad específica del procedimiento negociado sin publicidad.
- d) Similar al diálogo competitivo

10. De conformidad con lo establecido en el Estatuto Básico del Empleado Público, entre las modalidades de carrera profesional que se exponen a continuación, cuál de ellas no es correcta:

- a) La carrera vertical.
- b) La promoción interna vertical.
- c) La evaluación del desempeño.
- d) La carrera horizontal.

11. La Cuenta General del Estado se elabora cada año por la Intervención General de la Administración del Estado y se elevará al Gobierno para su remisión al Tribunal de cuentas:

- a) Antes del 30 de septiembre del año siguiente.
- b) Antes del 1 de noviembre del año siguiente al que se refiera.
- c) Antes de 31 de octubre del año siguiente al que se refiera.
- d) Antes del 30 de noviembre.

12. De acuerdo con la Ley Reguladora de la Hacienda de la Comunidad de Madrid, la fase del proceso de gasto en virtud del cual la autoridad competente acuerda, concierta o determina, según los casos, la cuantía concreta que debe alcanzar el compromiso económico para la realización de todo tipo de actuaciones por un tercero, es:

- a) La autorización del gasto.
- b) La disposición del gasto.
- c) El reconocimiento de la obligación.
- d) La propuesta de pago.

13. Según la Constitución Española, el Estado podrá dictar leyes que establezcan los principios necesarios para armonizar las disposiciones normativas de las Comunidades Autónomas, que deberán ser aprobadas por las Cortes Generales, por:

- a) Mayoría absoluta de cada Cámara.
- b) Mayoría simple de cada Cámara.
- c) Mayoría de 2/3 de cada Cámara.
- d) Mayoría de 3/5 de cada Cámara.

14. Según establece la Constitución Española los Presupuestos Generales del Estado:

- a) Son elaborados por el Gobierno y aprobados por las Cortes Generales.
- b) Son elaborados por el Gobierno y aprobados por el Consejo de Ministros.
- c) Son elaborados por el Congreso y aprobados por el Senado.
- d) Son elaborados y aprobados por el Gobierno.

15. En los procedimientos de responsabilidad patrimonial serán preceptivos en todo caso los siguientes informes y/o dictámenes:

- a) Dictamen del Consejo de Gobierno o, en su caso, del órgano consultivo de la Comunidad Autónoma.
- b) El informe del servicio cuyo funcionamiento haya ocasionado la presunta lesión indemnizable.
- c) El informe del Servicio Jurídico.
- d) El informe del Consejo General del Poder Judicial.

16. La ley 9/1990, reguladora de la Hacienda de la Comunidad de Madrid, establece con referencia a los derechos, fondos, valores y bienes en general de las Instituciones y de la Administración de la Comunidad de Madrid y sus Organismos Autónomos que:

- a) Sólo pueden embargarse por acuerdo de la Asamblea de Madrid.
- b) Forman parte de la masa patrimonial de la Comunidad y por tanto son susceptibles de embargo.
- c) Sólo pueden embargarse por acuerdo del Consejo de Gobierno.
- d) Son inembargables.

17. ¿Cuál es el supremo órgano fiscalizador de las cuentas y de la gestión económica del Estado?:

- a) La Intervención General del Estado.
- b) El Congreso de los Diputados.
- c) El Tribunal Económico-Administrativo.
- d) El Tribunal de Cuentas.

18. De conformidad con el artículo 14 de la Ley 19/2013, de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno, el derecho de acceso a la información pública podrá ser limitado cuando acceder a dicha información suponga un perjuicio para:

- a) Las universidades públicas.
- b) El Gobierno de la Nación.
- c) La protección del medio ambiente.
- d) La seguridad privada.

19. La interpretación y aplicación de la Ley 10/2019, de 10 de abril, de Transparencia y de Participación de la Comunidad de Madrid, se regirá, entre otros, por uno de los siguientes principios técnicos:

- a) Igualdad de oportunidades.
- b) Accesibilidad.
- c) Equidad.
- d) Desarrollo normativo.

20. El recurso de amparo constitucional se iniciará mediante:

- a) Auto judicial.
- b) Demanda en la que se expondrán con claridad y concisión los hechos que la fundamenten.
- c) Recurso administrativo previo a la vía judicial.
- d) Providencia judicial.

21. Entre los siguientes fines de la Ley 8/2003, de Sanidad Animal, señalar cual es el incorrecto:

- a) La prevención, lucha, control y erradicación de las enfermedades de los animales.
- b) La mejora sanitaria de los animales, de sus explotaciones, de sus productos y de la fauna de los ecosistemas naturales.
- c) La prevención de los riesgos para la salud humana derivados del consumo de productos alimenticios de origen animal que puedan ser portadores de sustancias o aditivos nocivos o peligrosos.
- d) Lograr un nivel aceptable de protección de la sanidad animal contra los peligros potenciales, teniendo en cuenta los factores socio-económicos de la actividad pecuaria.

22. Según el Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad relativa a la miel, ¿cuál de las siguientes mieles no es correcta según su elaboración o su presentación?:

- a) Miel en panal.
- b) Miel decantada.
- c) Miel prensada.
- d) Miel centrifugada.

23. El Real Decreto 676/2016, de 16 de diciembre, por el que establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie equina, determina:

- a) El transpondedor se implantará por vía parenteral en condiciones asépticas en el tercio inferior del lado izquierdo del cuello, entre la nuca y la cruz en la zona del ligamento nugal.
- b) El transpondedor se implantará por vía parenteral en condiciones asépticas en el tercio superior del lado izquierdo del cuello, entre la nuca y la cruz en la zona del ligamento nugal.
- c) El transpondedor se implantará por vía parenteral en condiciones asépticas en el tercio superior del lado derecho del cuello, entre la nuca y la cruz en la zona del ligamento nugal.
- d) Que no hay una zona establecida para la implantación del transpondedor electrónico en la citada normativa.

24. ¿Cuántas comarcas agrícolas existen en la Comunidad de Madrid?:

- a) 8 contando Madrid capital.
- b) 6.
- c) 9.
- d) Una en cada Delegación Comarcal Agraria.

25. Según la Orden 985/2018, por la que se establecen en la Comunidad de Madrid las bases reguladoras de la concesión de ayudas a la adopción y mantenimiento de prácticas y métodos de agricultura o ganadería ecológica, cofinanciadas por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER), ¿Cuál de las superficies mínimas siguientes, se debe comprometer en función del tipo de cultivo?:

- a) 10 hectáreas para cultivos herbáceos.
- b) 5 hectáreas para frutales de hueso o de pepita.
- c) 1 hectáreas para cultivos hortícolas.
- d) 10 hectáreas de pastos para ganadería ecológica.

26. De acuerdo el RD 526/2014 por el que se establece la lista de las enfermedades de los animales de declaración obligatoria y se regula su notificación, ¿cuál de las siguientes enfermedades no es de declaración obligatoria?:

- a) Anemia infecciosa del salmón.
- b) *Tropilaelapsosis (Tropilaelaps spp.)*.
- c) Septicemia hemorrágica viral.
- d) Paratuberculosis o enfermedad de Johne.

27. El RD 1075/2014, en su artículo 8.2 establece que, con carácter general, se concederán pagos directos a personas o grupos de personas físicas o jurídicas que además de cumplir otros requisitos legales, sus ingresos agrarios distintos de los pagos directos suponen al menos:

- a) El 20 % de sus ingresos agrarios totales en el periodo impositivo disponible más reciente.
- b) El 25 % de sus ingresos agrarios totales en el periodo impositivo disponible más reciente.
- c) El 30 % de sus ingresos agrarios totales en el periodo impositivo disponible más reciente.
- d) El 35 % de sus ingresos agrarios totales en el periodo impositivo disponible más reciente.

28. ¿Cuál de las siguientes comarcas agrícolas mencionada no pertenece a Comunidad de Madrid?:

- a) Guadarrama.
- b) Sierra Norte.
- c) Las Vegas.
- d) Campiña.

29. El agente causal de la fiebre aftosa es un virus perteneciente a la familia:

- a) Picornaviridae con siete serotipos diferentes.
- b) Reoviridae con diez serotipos diferentes.
- c) Asfarviridae con ocho serotipos diferentes.
- d) Poxviridae con cinco serotipos diferentes.

30. ¿En qué año se confirmó el primer caso de Encefalopatía Espongiforme Bovina en España?:

- a) 2000.
- b) 2001.
- c) 2002.
- d) 1999.

31. Según lo previsto en la Ley 8/2003, de Sanidad Animal, en caso de sospecha de epizootia, ¿cuál de las siguientes actuaciones podrán aplicarse de forma inmediata en la explotación afectada?:

- a) Inmovilización y censado de todos los animales de la explotación, prohibición temporal de entradas y salidas de animales de la explotación y sacrificio obligatorio de los animales enfermos y sospechosos.
- b) Inmovilización y censado de todos los animales de la explotación, pero sin sacrificio de los animales enfermos y sospechosos.
- c) Sólo inmovilización y censado de todos los animales de la explotación y prohibición temporal de entradas y salidas de animales de la explotación, hasta que se confirme la sospecha.
- d) Sólo inmovilización y censado de todos los animales de la explotación afectada.

32. Todas aquellas razas originarias de España de protección especial y de carácter más local, que deben ser conservadas como patrimonio genético español para favorecer su expansión y evitar su abandono y extinción, al disponer en su mayoría de escasos censos poblacionales y estar sometidas a factores de riesgo, con diversos grados de amenaza, son:

- a) Razas autóctonas.
- b) Razas integradas.
- c) Razas reconocidas en España.
- d) Razas autóctonas locales.

33. De acuerdo al Reglamento 2019/6, sobre medicamentos veterinarios, un medicamento veterinario es toda sustancia o combinación de sustancias que cumplen al menos con una de las siguientes condiciones. ¿Cuál de ellas es incorrecta?:

- a) Se destina a usarse en animales con el fin de establecer un diagnóstico.
- b) Su origen será exclusivamente químico o vegetal.
- c) Se destina a usarse para la eutanasia de animales.
- d) Se destina a usarse o administrarse en animales con el fin de restaurar o corregir funciones fisiológicas.

34. Según el artículo 28 de la Ley 4/2016, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid, se considera una infracción grave:

- a) Alimentar a los animales de forma insuficiente, inadecuada o con alimentos no autorizados.
- b) No someter a los animales a un reconocimiento veterinario de forma periódica.
- c) Regalar animales como recompensa o premio.
- d) Ejercer la mendicidad o cualquier otra actividad ambulante utilizando animales como reclamo.

35. La principal vía de transmisión de la rabia es:

- a) El trasplante de órganos.
- b) La sangre de animales infectados.
- c) La saliva de animales infectados.
- d) Aerosoles.

36. Según el Real Decreto 348/2000, el propietario o criador de los animales llevará un registro en el que se indique cualquier tratamiento médico prestado, así como:

- a) El número de animales enfermos descubiertos en cada inspección.
- b) El número de animales muertos descubiertos en cada inspección.
- c) El número de animales enfermos y puestos en tratamiento.
- d) Todas son falsas.

37. Según el Real Decreto 53/2013, por el que se establecen las normas básicas aplicables para la protección de los animales utilizados en experimentación y otros fines científicos, la eutanasia debe completarse con (señalar la opción incorrecta):

- a) Confirmación del cese permanente de la circulación.
- b) Confirmación del cese de actividad cerebral.
- c) Luxación cervical.
- d) Desangramiento.

38. Según el Real Decreto 3/2002, de 11 de enero, por el que se establecen las normas mínimas de protección de las gallinas ponedoras, en el sistema de cría en jaulas acondicionadas, ¿cuántos centímetros cuadrados de superficie deberá tener la jaula, por gallina?:

- a) 600 centímetros cuadrados.
- b) 750 centímetros cuadrados.
- c) 800 centímetros cuadrados.
- d) 850 centímetros cuadrados.

39. En relación al último foco de Influenza aviar altamente patógeno (IAAP) ocurrido en España, elige la respuesta correcta:

- a) Fue en 2010 en una explotación de gallinas ponedoras en Almería.
- b) Fue en 2017 en una explotación de patos en Girona.
- c) Fue en 2005 en una explotación de pavos de engorde en Sevilla.
- d) Desde 2005 no hemos tenido ningún foco de IAAP.

40. En lo que se refiere a la financiación de la Política Agraria Común, el Organismo de coordinación en España es:

- a) Las Comunidades Autónomas.
- b) Fondo Español de Garantía Agrícola (FEGA).
- c) Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER).
- d) El Ministerio con competencias en Agricultura.

41. ¿En qué categoría de “subproductos animales no destinados al consumo humano” se clasifican los subproductos animales de aves de corral y lagomorfos sacrificados en la explotación de conformidad con el artículo 1, apartado 3, letra d), del Reglamento (CE) no 853/2004, que no presenten signos de enfermedad transmisible a los seres humanos o los animales ?:

- a) Material de la categoría 1.
- b) Material de la categoría 2.
- c) Material de la categoría 3.
- d) Categoría de riesgo inespecífico.

42. Entre las funciones de Salud Pública que establece Ley 12/2001, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid, ¿cuál de las expuestas es incorrecta?:

- a) La promoción y mejora de la salud laboral.
- b) La promoción de la vigilancia epidemiológica únicamente de las enfermedades transmisibles.
- c) La elaboración del Informe del Estado de Salud de la Población de la Comunidad de Madrid.
- d) La promoción del interés individual, familiar y social por la salud mediante la educación sanitaria de la población.

43. La carta de Ottawa para la promoción de la salud establece una de las siguientes acciones que apoyan las estrategias en promoción de la salud:

- a) Potenciar y ampliar los servicios sanitarios.
- b) Fortalecer las acciones individuales para la salud.
- c) Establecer una política pública saludable.
- d) Ninguna es correcta.

44. ¿El cociente entre el número de personas en riesgo en las que se produce una cierta enfermedad y el número total de personas en riesgo (por ejemplo en el caso de un brote alimentario) se conoce cómo?:

- a) Incidencia.
- b) Prevalencia.
- c) Tasa de ataque.
- d) Incidencia acumulada.

45. La Ley 12/2001, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid, establece una serie de responsabilidades para las Corporaciones Locales, entre las expuestas señale la incorrecta:

- a) Control sanitario de los cementerios y policía sanitaria mortuoria.
- b) Control sanitario de edificios y lugares de vivienda y convivencia humana.
- c) Control sanitario del medio ambiente, saneamiento de aguas, residuos urbanos e industriales.
- d) Control sanitario de fabricación y elaboración de alimentos y bebidas.

46. La Ley 34/2007, de calidad del aire y protección de la atmósfera, no incluye en la relación de contaminantes atmosféricos:

- a) Óxidos de magnesio.
- b) Óxidos de azufre.
- c) Compuestos orgánicos volátiles.
- d) Óxidos de nitrógeno.

47. Según la Ley 33/2011, General de Salud Pública, la vigilancia de Salud Pública debe tomar en cuenta:

- a) Los problemas de salud relacionados con el transporte de viajeros en el ámbito nacional.
- b) Las enfermedades transmisibles, incluyendo las zoonosis y las enfermedades emergentes.
- c) Las enfermedades vacunables.
- d) Las relaciones sociales a nivel individual y poblacional.

48. De las siguientes instalaciones, ¿cuáles no están definidas como instalaciones con mayor probabilidad de proliferación y dispersión de Legionella?:

- a) Torres de refrigeración y condensadores evaporativos.
- b) Sistemas de instalación interior de agua fría de consumo humano (tuberías, depósitos, aljibes), cisternas o depósitos móviles y agua caliente sanitaria sin circuito de retorno.
- c) Sistemas de agua climatizada con agitación constante y recirculación a través de chorros de alta velocidad o la inyección de aire (spas, jacuzzis, piscinas, vasos o bañeras terapéuticas, bañeras de hidromasaje, tratamientos con chorros a presión, otras).
- d) Centrales humidificadoras industriales.

49. Según la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, son titulares del derecho a la protección de la salud y a la atención sanitaria:

- a) Todos los españoles.
- b) Todos los españoles y los ciudadanos extranjeros nacionalizados.
- c) Todos los españoles y los ciudadanos extranjeros que tengan establecida su residencia en el territorio nacional.
- d) Todos los españoles y los ciudadanos extranjeros que tengan establecida su residencia en el territorio nacional más de seis meses.

50. El ozono troposférico se considera un contaminante atmosférico secundario que se forma a partir de ciertas sustancias precursoras. Entre estas sustancias precursoras y para evaluar la calidad del aire deberán medirse, según la legislación relativa a la mejora de la calidad del aire, al menos:

- a) Óxidos de nitrógeno y compuestos orgánicos volátiles.
- b) Metano y óxidos de carbono.
- c) Metales pesados.
- d) Sólo es obligatorio medir la concentración total de ozono troposférico.

51. De acuerdo a la Orden SSI/445/2015 por la que se modifican los anexos del Real Decreto 2210/95, por la que se crea con la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica ¿cuál de estas enfermedades es de declaración obligatoria numérica semanal con envío de datos epidemiológicos básicos agrupados en periodos de cuatro semanas?:

- a) Hepatitis C.
- b) Hidatidosis.
- c) Listeriosis.
- d) Botulismo.

52. Según la Orden 2770/2006, de la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, por la que se procede al establecimiento de niveles genéricos de referencia de metales pesados y otros elementos traza en suelos contaminados de la Comunidad de Madrid, el nivel genérico de referencia para la protección de la salud humana para el arsénico es de:

- a) 80 mg/kg en suelo industrial y 50 mg/kg en suelo urbano.
- b) 24 mg/kg en suelo industrial y 40 mg/kg en suelo urbano.
- c) 30 mg/kg en suelo industrial y 60 mg/kg en suelo urbano.
- d) 40 mg/kg en suelo industrial y 24 mg/kg en suelo urbano.

53. La obligatoriedad de disponer de un Punto Limpio afecta a aquellos municipios de la Comunidad de Madrid que superen los:

- a) 100 habitantes.
- b) 1.000 habitantes.
- c) 10.000 habitantes.
- d) Es obligatorio independientemente del número de habitantes del municipio.

54. ¿Cuál de los siguientes es un estudio de casos y controles?:
- a) Estudio de las tendencias previas de mortalidad o morbilidad de una enfermedad para permitir la estimación de la incidencia de la enfermedad en el futuro.
 - b) Obtención de la anamnesis y de otra información de un grupo de casos conocidos y de un grupo de comparación para determinar la frecuencia relativa de una característica o exposición en estudio.
 - c) Análisis de investigaciones previas en diferentes lugares y bajo distintas circunstancias para permitir el establecimiento de hipótesis basadas en el conocimiento acumulado de todos los factores conocidos.
 - d) Estudio de la incidencia de una enfermedad en una población.
55. En relación con el procedimiento de inscripción y funcionamiento del Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas de la Comunidad de Madrid, señale la respuesta incorrecta:
- a) La inscripción en el Registro deberá ser formalizada con carácter previo al inicio de su actividad y ser realizará en función de la actividad a desarrollar por la misma y el tipo de biocida aplicado.
 - b) Los titulares de las empresas biocidas serán responsables de mantener actualizada la información aportada, debiendo comunicar cualquier modificación en relación con la documentación aportada.
 - c) Si la solicitud no reúne los requisitos exigidos o si se omite la presentación de cualquiera de los documentos necesarios, se requerirá al interesado para que, en un plazo de diez días hábiles, contados a partir del día siguiente a la recepción de este requerimiento, subsane la falta o acompañe los documentos preceptivos.
 - d) El plazo máximo para resolver y notificar la resolución expresa será de tres meses desde la fecha en que la solicitud tuvo entrada en cualquiera de los Registros de la Consejería de Sanidad.
56. De acuerdo al Real Decreto 865/2003, en el caso de un recuento de legionella de 9.000 ufc/l en una torre de refrigeración o dispositivo análogo, ¿cuál de las siguientes medidas serán propuestas?:
- a) Revisión del programa de mantenimiento, limpieza y desinfección de acuerdo al Anexo 4b. Confirmar el recuento a los 15 días.
 - b) Parar el funcionamiento, vaciar el sistema, limpieza de choque, de acuerdo con el anexo 4c antes de reiniciar el servicio y nueva toma de muestra a los 15 días.
 - c) Revisar programa de mantenimiento y remuestreo a los 15 días.
 - d) Remuestrear para confirmar el resultado únicamente.
57. ¿Cuál de los siguientes ingredientes de un detergente debe figurar siempre en el etiquetado, sea cual sea su concentración?:
- a) Enzimas.
 - b) Fosfonatos.
 - c) Tensioactivos no ionicos.
 - d) Policarboxilos.

58. En referencia al Sistema Nacional de Información Nacional de Aguas de Consumo (SINAC), señalar la afirmación incorrecta con respecto a las siguientes expuestas:

- a) Será coordinado por la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Sanidad.
- b) La unidad de información es la zona de captación.
- c) Será de aplicación a municipios; gestores del abastecimiento; o partes del mismo; autoridades sanitarias autonómicas; Ministerio de Sanidad.
- d) La utilización y suministro de datos en soporte informático al SINAC será obligatorio para todas las partes implicadas en el suministro de agua de consumo humano.

59. De acuerdo al Real Decreto 865/2003, ¿cuál es la frecuencia mínima de muestreo de Legionela y aerobios totales para torres de refrigeración y condensadores evaporativos?:

- a) Legionella trimestral; aerobios totales mensual.
- b) Legionella y aerobios totales mensual.
- c) Anual para los dos parámetros.
- d) La frecuencia vendrá determinada por el sistema de autocontrol del responsable de la instalación.

60. De acuerdo al Real Decreto 140/2003, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es correcta con respecto a los depósitos y cisternas para el agua de consumo humano?:

- a) Los puntos de almacenamiento de agua deberán estar señalados con carteles indicativos y perfectamente visibles desde una distancia de 5 metros.
- b) Todo depósito de una instalación interior deberá situarse por encima del nivel de alcantarillado.
- c) Las cisternas o depósitos móviles serán a ser posible solo para el transporte de agua.
- d) El gestor de la cisterna o depósito móvil solicitará autorización administrativa a la autoridad administrativa del lugar de destino del agua.

61. Con respecto a la Educación para la Salud, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es incorrecta?:

- a) Es un proceso educativo que tiene por finalidad responsabilizar a los ciudadanos en la defensa de la salud propia y colectiva.
- b) Es un instrumento de la promoción de la salud.
- c) Abarca acciones dirigidas a aumentar la educación y los conocimientos de las personas a nivel individual, independientemente que tengan impacto, o no, en los determinantes de salud.
- d) La educación para la salud es una parte del proceso asistencial, incluyendo la prevención, el tratamiento y la rehabilitación.

62. En una distribución de frecuencias de una variable cuantitativa, al porcentaje de individuos con un valor igual o menor que cada valor, ¿se le conoce cómo?:
- Frecuencia relativa.
 - Prevalencia.
 - Tasa de ataque.
 - Percentil.
63. De acuerdo al Reglamento 178/2002, ¿cuál de los siguientes cometidos de la Autoridad Europea de Seguridad es incorrecta?:
- Facilitar asesoría científica y apoyo científico y técnico en temas de nutrición humana en relación con la legislación comunitaria.
 - Emitir dictámenes científicos sobre otras cuestiones relacionadas con la salud y bienestar de los animales o sobre cuestiones fitosanitarias.
 - Formular el correspondiente Plan Comunitario de Control Oficial plurianual.
 - Emitir dictámenes científicos sobre productos distintos de los alimentos y piensos que guarden relación con los organismos modificados genéticamente.
64. En el caso de que el riesgo detectado en materia de seguridad alimentaria afecte a más de una comunidad autónoma ¿la comunicación inicial corresponderá a?:
- La Administración General del Estado, previa información a las autoridades competentes de las comunidades autónomas afectadas y en coordinación con ellas.
 - Las Comunidades Autónomas afectadas.
 - En primera instancia, a la Comunidad Autónoma afectada inicialmente.
 - Al Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud.
65. El Reglamento 178/2002, establece que el proceso con fundamento científico formado por cuatro etapas: identificación del factor de peligro, caracterización del factor de peligro, determinación de la exposición, y caracterización del riesgo, es:
- Análisis del riesgo.
 - Determinación del riesgo.
 - Gestión del riesgo.
 - Comunicación del riesgo.
66. Según el Reglamento 2017/625, las autoridades competentes elaborarán registros escritos de los controles oficiales, que contendrán:
- Una descripción de la finalidad de los controles, métodos de control aplicados, resultados de los controles y en su caso, las medidas que las autoridades competentes exijan que adopte el operador como resultado de los controles.
 - Una descripción de lo encontrado y las medidas que el operador debe tomar para solucionarlas.
 - Una descripción de la finalidad del control, resultado y las medidas propuestas por el operador.
 - Descripción de la finalidad y medidas que las autoridades competentes exijan que adopte el operador como resultado de los controles oficiales.

67. La Decisión de la Comisión, por la que se establecen las directrices que fijan los criterios para la realización de auditorías con arreglo al Reglamento de Control Oficial, es la:

- a) 2007/677/CE.
- b) 677/ 577/CE.
- c) 882/677/CE.
- d) 2006/677/CE.

68. De acuerdo al Reglamento 2017/625, los controles oficiales se efectuarán:

- a) Con la mayor eficacia, independientemente de las perturbaciones operativas para los operadores.
- b) De tal manera que se reduzca al mínimo la carga administrativa.
- c) Con regularidad y con la frecuencia adecuada, determinada en función del peligro.
- d) Los realizados con aviso previo excluirán los controles oficiales sin aviso previo.

69. Quedan excluidos de la obligación de inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos las empresas y establecimientos alimentarios que su actividad tenga por objeto:

- a) Materiales y objetos destinados al envasado y embalaje de alimentos.
- b) Producción, transformación y elaboración de alimentos.
- c) Coadyuvantes tecnológicos utilizados para la elaboración de alimentos.
- d) Empresas que manipulen, transformen, envasen, almacenen o sirvan alimentos para su venta o entrega in situ al consumidor final con o sin reparto a domicilio o colectividades.

70. Según lo establecido en el artículo 14, del Reglamento 2017/625, las muestras oficiales:

- a) Se dividirán en tres submuestras que se precintarán sin demora indebida.
- b) Se asumirán maliciosas hasta que no se demuestre lo contrario en la prueba pericial.
- c) Se tomarán, se manipularán y se etiquetarán de forma que se asegure su validez jurídica, científica y técnica.
- d) Se interpretarán sus resultados a través de métodos diagnósticos validados y certificados por entidades de reconocido prestigio tales como FAC, FEN y/o STEN.

71. En cuanto al procedimiento de inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos de los establecimientos que manipulen alimentos de origen animal, a los que hace referencia el Art. 4.2, del Reglamento 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal:

- a) El operador deberá presentar una solicitud de inscripción para que las autoridades competentes de las comunidades autónomas procedan a su autorización.
- b) La presentación de una comunicación previa a las autoridades competentes será única y suficiente para tramitar plenamente su inscripción.
- c) La inscripción de la empresa se realizará de oficio por las autoridades competentes.
- d) En la comunicación previa se deberá notificar los productos o línea de productos que la empresa elaborará.

72. Con respecto al sistema nacional coordinado de alertas alimentarias:

- a) El sistema estará estructurado en forma de red e informatizado para procurar la máxima inmediatez en el intercambio de información.
- b) En el sistema participarán como puntos de contacto las autoridades competentes de las comunidades autónomas, las corporaciones locales y las fuerzas armadas.
- c) El sistema estructurado en forma de red está destinado a facilitar una comunicación e intercambio rápido de información de aquellas actuaciones que se llevan a cabo por parte de las autoridades competentes en casos de riesgo grave derivado del consumo de alimentos o piensos.
- d) La información vinculada al funcionamiento de estas redes en su tratamiento podrá ser divulgada para comunicar el riesgo.

73. Atendiendo a lo establecido en el capítulo IV, del Anexo II, del Reglamento 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, los productos alimenticios a granel, en estado líquido, granulado o en polvo, deberán transportarse en contenedores con :

- a) Indicación claramente visible que indique que es una mercancía a granel.
- b) Indicación expresa de producto en forma de polvo o grano.
- c) Indicación claramente visible e indeleble sobre utilización exclusiva de producto alimenticio.
- d) Indicación claramente visible e indeleble sobre utilización exclusiva de producto de fácil dispersión.

74. Los operadores de empresa alimentaria están obligados a:

- a) Implantar procedimientos permanentes basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.
- b) Aplicar Sistemas de Gestión de la Calidad de la serie ISO 9001.
- c) Aplicar Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria de la serie ISO 22000.
- d) Estar certificados por AENOR.

75. Atendiendo a lo establecido en el Reglamento 1169/2011, la fecha de duración mínima en el caso de alimentos microbiológicamente muy perecederos, después de un corto periodo de tiempo, se cambiará por:

- a) Fecha de consumo preferente inmediato.
- b) Fecha de estabilidad microbiológica.
- c) Fecha de caducidad.
- d) Fecha de duración segura.

76. La información alimentaria obligatoria relativa a un alimento envasado y puesto a disposición del consumidor final, en el caso de los envases o recipientes cuya superficie mayor sea mayor o igual a 80 cm², el tamaño de la letra "x" será:

- a) Igual a 1,4 mm.
- b) Igual o superior a 1,2 mm.
- c) Igual o superior a 0,12 mm.
- d) Igual o mayor a 1 mm.

77. Las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias alimentarias vienen referidas en el Reglamento 1169/2011, en:

- a) Anexo VI.
- b) Anexo III.
- c) Anexo II.
- d) Anexo XV y último.

78. Señala en qué caso no serían correctas las declaraciones sobre propiedades saludables realizadas en los alimentos en cualquier tipo de comunicación comercial:

- a) Declaración saludable relacionada con una categoría de alimento.
- b) Declaración saludable relacionada con una marca registrada.
- c) Declaración saludable relacionada con un alimento.
- d) Declaración saludable relacionada con un constituyente del alimento.

79. En el ámbito de la Comunidad de Madrid, el logotipo de producción ecológica del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid (CAEM), podrá proteger a productos:

- a) Únicamente a aquellos producidos en la Comunidad de Madrid.
- b) Únicamente a aquellos envasados en la Comunidad de Madrid.
- c) Únicamente a aquellos etiquetados en la Comunidad de Madrid.
- d) Producidos y/o envasados y/o etiquetados en la Comunidad de Madrid.

80. Con respecto a la trazabilidad, es responsabilidad de la Administración:

- a) Establecer la forma y los criterios correspondientes para llevarla a cabo.
- b) Inspeccionar la trazabilidad de las empresas alimentarias.
- c) Retirar los productos que no se ajusten a los requisitos de seguridad.
- d) Ninguna de las anteriores correcta.

81. El Real Decreto 1808/1991, define lote como:

- a) Un conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio producido, fabricado o envasado en condiciones prácticamente idénticas.
- b) Un conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio producido, fabricado o envasado en las condiciones prácticamente idénticas establecidas por la autoridad competente.
- c) Un conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio producido, fabricado en una misma jornada de trabajo.
- d) Un conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio producido, fabricado o envasado en condiciones que el operador identifica como similares.

82. Señale cuál de los siguientes sistemas de calidad no es aplicable a una industria alimentaria:

- a) UNE-EN-ISO 9001.
- b) UNE-EN-ISO 17025.
- c) UNE-EN-ISO 22000.
- d) Todos son aplicables.

83. Según el Real Decreto 1420/2006, los titulares de los establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades están obligados a garantizar que los productos de la pesca para consumir en crudo o prácticamente en crudo han sido previamente congelados a una temperatura:

- a) Igual o inferior a $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ en la totalidad del producto, durante un período de al menos 24 horas.
- b) Igual o inferior a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ en la totalidad del producto, durante un período de al menos 24 horas.
- c) Igual o inferior a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ en la totalidad del producto, durante un período de al menos 48 horas.
- d) Igual o inferior a $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ en la totalidad del producto, durante un período de al menos 48 horas.

84. De acuerdo con lo dispuesto en la Directiva 1999/2/CE, ¿cuál de estas afirmaciones no es correcta en relación con la aplicación de radiaciones ionizantes a los alimentos e ingredientes alimentarios?:

- a) La irradiación de productos alimenticios no se podrá autorizar como sustituto de medidas de higiene y medidas sanitarias ni de procedimientos de fabricación o agrícolas correctos.
- b) La irradiación de alimentos se podrá utilizar para reducir los riesgos de enfermedades causadas por los productos alimenticios mediante la destrucción de los organismos patógenos.
- c) La irradiación de alimentos se podrá utilizar para reducir la pérdida de productos alimenticios debida a procesos de maduración prematura, germinación o aparición de brotes.
- d) Para el tratamiento con radiaciones ionizantes se podrán utilizar electrones generados por aparatos que funcionen con una energía nominal (energía cuántica máxima) igual o inferior a 100 MeV.

85. Según lo establecido en el artículo 9, del Reglamento 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, los operadores de las empresas alimentarias:

- a) Revisaran atendiendo al progreso de la ciencia, la tecnología y de la metodología, los microorganismos patógenos emergentes en sus productos alimenticios.
- b) Garantizarán que se hayan puesto los medios adecuados en el etiquetado con una marca especial para aquellos alimentos que contengan niveles de contaminación elevados.
- c) Dispondrán para que a sus productos se les aplique una etiqueta en la que se indique claramente que deben ser cocinados completamente antes de su consumo.
- d) Analizarán las tendencias de los resultados de las pruebas para que cuando observen una tendencia a resultados insatisfactorios adopten las medidas adecuadas.

86. Los aditivos que se utilizan para aumentar el volumen de un producto alimenticio sin contribuir significativamente a su valor energético disponible se denominan:

- a) Espesantes.
- b) Aglomerantes.
- c) Agentes de carga.
- d) Humectantes.

87. Si debe Ud. tomar una muestra oficial de crustáceos y moluscos cocidos, le deberá aplicar un criterio de seguridad alimentaria asociado a:

- a) Histamina.
- b) Salmonella spp.
- c) E. Coli.
- d) Enterobacteriaceas.

88. De forma general, los productos cárnicos no sometidos a tratamiento térmico pueden incorporar durante su elaboración:

- a) Una cantidad añadida indicativa de 150 mg/kg de nitritos.
- b) Una cantidad máxima añadida de 150 mg/kg de nitritos.
- c) Una cantidad máxima añadida de 250 mg/kg de nitritos.
- d) Una cantidad residual máxima de 150 mg/kg de nitritos.

89. El límite de detección para materiales y objetos plásticos en alimentos o simulantes alimentarios de aminas aromáticas primarias es de:

- a) 1 mg/kg.
- b) 0,1 mg/kg.
- c) 0,01 mg/kg.
- d) 0,001 mg/kg.

90. El límite máximo permitido de residuo, expresado en mg/Kg, del Fipronil (suma de fipronil y fipronil-desulfinil, expresada como fipronil), en un preparado para lactantes y en preparados de continuación, es de:

- a) 0,02 mg/Kg.
- b) 0,01 mg/Kg.
- c) 0,03 mg/Kg.
- d) 0,004 mg/Kg.

91. El Reglamento 2015/2283 sobre nuevos alimentos e ingredientes alimentarios, no se aplicará a:

- a) Los alimentos e ingredientes alimentarios no consumidos en una medida importante en la Unión Europea antes del 15 de mayo de 1997.
- b) Los nuevos aditivos, aromas o enzimas.
- c) Los alimentos modificados genéticamente.
- d) Los disolventes de extracción destinados a la producción de alimentos.

92. Los métodos analíticos de referencia para las comidas preparadas, serán los establecidos en:

- a) El anexo relativo a normas microbiológicas de comidas preparadas del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- b) Los establecidos en el Reglamento (CE) 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- c) Los establecidos en Real Decreto 858/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de las Comidas Preparadas en establecimientos de restauración.
- d) Los establecidos como métodos analíticos de referencia en el Real Decreto 2452/1998, de 17 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, distribución y comercio de caldos, consomés, sopas y cremas.

93. Un alimento podrá llevar en su etiquetado la declaración de "SIN SODIO O SIN SAL", si su contenido en sodio, o el valor equivalente de sal, por 100 g no es superior a:

- a) 0,5 g.
- b) 0,05 g.
- c) 0,005 g.
- d) 0,0005 g.

94. En el etiquetado de los complementos alimenticios a base de pectinas deberá indicarse la siguiente advertencia de seguridad:

- a) No debe ser consumido por mujeres embarazadas o en periodo de lactancia, ni por niños.
- b) Se advierte de peligro de asfixia para personas con problemas de deglución.
- c) No ingerir justo antes de acostarse.
- d) Los pacientes con diabetes deben consultar con su médico antes de ingerir este complemento alimenticio.

95. El Laboratorio Nacional de Referencia en España para la detección de residuos de cloranfenicol es:

- a) Centro Nacional de Alimentación (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición), sito en Majadahonda (Madrid).
- b) Laboratorio Central de Sanidad Animal, sito en Algete (Madrid).
- c) Laboratorio Central de Sanidad Animal del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, sito en Santa Fe (Granada).
- d) Laboratorio Arbitral Agroalimentario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, sito en Madrid.

96. Los operadores de mataderos deben tener establecidos procedimientos para garantizar que cada animal o, en su caso, cada lote de animales que se acepte en los locales del establecimiento cumple los requisitos específicos enumerados en el punto 2, de la Sección II, del Anexo II, del Reglamento 853/2004. ¿Qué aspecto de los siguientes no está incluido entre esos requisitos específicos?:

- a) Que está limpio.
- b) Que ha sido sometido a las pruebas analíticas establecidas en los Programas Nacionales de erradicación, control y vigilancia de enfermedades de los animales.
- c) Que no procede de una explotación o de una zona sujeta a una prohibición de desplazamiento o a otra restricción por motivos de sanidad animal o pública, excepto cuando la autoridad competente así lo permita.
- d) Que se halla, al llegar al matadero, en un estado satisfactorio por lo que respecta al bienestar.

97. Tras la inspección post mortem, las canales de ungulados deben refrigerarse en el matadero. La carne de las canales debe alcanzar una temperatura no superior a 7 °C antes de ser transportada y permanecer a dicha temperatura durante su transporte. No obstante:

- a) El transporte de canales podrá comenzar antes de que se alcance la temperatura de 7 °C, cuando exista autorización documentada de la autoridad competente del lugar de salida para acogerse a esta excepción, y siempre que se cumplan todas las condiciones establecidas para ello en el Reglamento 853/2004.
- b) El transporte de carne para la producción de productos específicos puede tener lugar antes de que se alcance la temperatura de 7 °C si la autoridad competente lo autoriza, siempre que dicho transporte esté justificado por razones tecnológicas y el transporte no dure más de 6 horas.
- c) El Reglamento 853/2004 contempla la posibilidad de transportar las canales antes de alcanzar los 7 °C, incluso para una duración máxima del transporte de sesenta horas siempre que en el centro de la carne no se supere la temperatura máxima de 30 °C.
- d) La normativa vigente no contempla excepciones a este requisito, la carne de las canales debe alcanzar siempre una temperatura no superior a 7 °C antes de su salida del matadero.

98. Señale la respuesta incorrecta. Cuando las inspecciones realizadas en un matadero pongan de manifiesto una enfermedad o una afección que puedan afectar a la salud humana o la sanidad animal, o poner en peligro el bienestar de los animales, y ese problema haya surgido en la producción primaria, el veterinario oficial:

- a) Registrará los resultados de esas inspecciones.
- b) Informará al explotador de empresa alimentaria responsable de la explotación de procedencia.
- c) Informará a las autoridades competentes responsables de supervisar la explotación de procedencia.
- d) Informará al transportista que transportó los animales hasta el matadero.

99. Respecto al control sanitario, transporte y comercialización de animales silvestres abatidos en cacerías y monterías en la Comunidad de Madrid, no es cierto que:

- a) La inspección sanitaria efectuada en el lugar de la actividad cinegética será responsabilidad del veterinario colaborador.
- b) Se prohíbe la comercialización de piezas enteras, carnes frescas y productos cárnicos procedentes de caza silvestre que no se hayan obtenido en un establecimiento autorizado.
- c) La inspección sanitaria se realizará obligatoriamente en todas las piezas abatidas de caza mayor y de caza menor, con independencia de que su destino sea la comercialización o el autoconsumo.
- d) La inspección post-mortem de las piezas destinadas a comercialización de caza silvestre será responsabilidad del Veterinario Oficial del establecimiento autorizado.

100. Entre las que figuran a continuación, señale la respuesta incorrecta, en cuanto a las condiciones mínimas que deben cumplir los desolladeros y locales de faenado de las reses de lidia lidiadas:

- a) Contará con agua corriente potable, fría y caliente.
- b) Dispondrá de un local refrigerado, suficientemente amplio, para llevar a cabo el faenado de manera higiénica.
- c) Dispondrá de un sistema que permita el faenado de la canal suspendida y el mantenimiento posterior de la misma o de sus cortes hasta cuartos de canal.
- d) Las puertas, huecos y ventanas dispondrán de dispositivos de protección contra insectos.

101. Según el Real Decreto 1376/2003, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor, la temperatura de almacenamiento, conservación, transporte y venta de carne y derivados cárnicos es:

- a) $\leq +3$ °C para carnes picadas.
- b) $\leq +2$ °C para despojos refrigerados.
- c) $\leq +7$ °C para carnes frescas refrigeradas de conejos.
- d) $\leq +7$ °C para carnes frescas refrigeradas de caza mayor silvestre.

102. Entre los requisitos especiales de higiene para la fabricación de ovoproductos que se detallan a continuación, ¿Cuál de ellos no se contempla en el Reglamento 853/2004?:

- a) Los huevos resquebrajados no podrán destinarse a la fabricación de ovoproductos.
- b) Si el huevo líquido no se transforma inmediatamente después del cascado de los huevos, se almacenará, bien congelado o bien a una temperatura no superior a 4 °C.
- c) No se exigirá transformación en el caso de las claras de huevo destinadas a la fabricación de albúmina en polvo o cristalizada que vaya a someterse posteriormente a un tratamiento térmico.
- d) El contenido de los huevos no podrá obtenerse por centrifugado.

103. La etiqueta de los moluscos bivalvos vivos:

- a) Deberá indicar la especie de molusco bivalvo de que se trate solo con su nombre vulgar.
- b) Deberá ser resistente al agua.
- c) La etiqueta fijada a los embalajes que no sean envases unitarios de venta al consumidor final deberá ser conservada por el comerciante minorista durante al menos un año desde el fraccionamiento del contenido de dichos envases.
- d) Deberá recoger la información de la fecha de embalado, con indicación del día, el mes y el año como mínimo.

104. Para la detección de triquinas, el método de detección de referencia establecido en el Reglamento 2015/1375, por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne, es:

- a) Método de digestión de muestras colectivas con asistencia mecánica/técnica de aislamiento por filtración.
- b) Método de digestión de muestras colectivas con asistencia mecánica/técnica de sedimentación.
- c) Método de digestión de muestras colectivas con utilización de un agitador magnético.
- d) Método de digestión de muestras colectivas con utilización de un agitador magnético/técnica de aislamiento por filtración y detección de larvas mediante prueba de aglutinación del látex.

105. Durante la inspección ante mortem en un matadero se detecta un animal bovino destinado al consumo humano de 39 meses de edad nacido en Portugal y sospechoso de sufrir una enfermedad que puede perjudicar a la salud de las personas, pero que no presenta síntomas nerviosos ni procede de una campaña de erradicación. En relación a la realización de pruebas de Encefalopatía Espongiforme Bovina, ¿cuál es la respuesta correcta?:

- a) Se realizarán las pruebas en este animal por ser sospechoso de sufrir una enfermedad que puede perjudicar a la salud de las personas.
- b) Se realizarán las pruebas a todos los animales de la partida mayores de 24 meses nacidos en Portugal.
- c) No se realizarán las pruebas en este animal por no presentar síntomas nerviosos.
- d) No se realizarán las pruebas en este animal por no ser mayor de 48 meses.

106. En relación a la etiqueta mencionada en el artículo 13 del Reglamento 1760/2000, de una media canal con columna vertebral de un animal bovino de 47 meses de edad, nacido en Francia:

- a) Se identificará mediante una banda azul claramente visible.
- b) No se identificará con una banda pues la columna vertebral de animales nacidos en Francia debe retirarse obligatoriamente en el matadero donde se sacrificuen.
- c) Dado que la columna vertebral de animales nacidos en Francia, independientemente de su edad, no se considera material especificado de riesgo, no deberá identificarse con una banda.
- d) Se identificará mediante una banda roja claramente visible.

107. La norma mediante la cual se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de las setas de uso alimentario, actualmente vigente, es:

- a) Código Alimentario Español.
- b) Real Decreto 30/2009.
- c) Real Decreto 31/2010.
- d) Orden SCO/3303/2006.

108. Señala que seta de las siguientes puede ser objeto de comercialización en fresco:

- a) Amanita ponderosa.
- b) Morchella esculenta.
- c) Boletus lupinus.
- d) Boletus rhodoxanthus.

109. De acuerdo con la definición de la Organización Mundial de la Salud, la resistencia a los antimicrobianos es el fenómeno por el cual:

- a) Una bacteria, un virus, un hongo o un parásito deja de ser afectado por un antimicrobiano al que anteriormente era sensible.
- b) Únicamente cuando un virus deja de ser afectado por un antimicrobiano al que anteriormente era sensible.
- c) Únicamente cuando una bacteria deja de ser afectada por un antimicrobiano al que anteriormente era sensible.
- d) Únicamente cuando un hongo o un parásito deja de ser afectada por un antimicrobiano al que anteriormente era sensible.

110. De acuerdo al informe de “Fuentes y Tendencias de Zoonosis y Agentes Zoonóticos” de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), en 2018 la Campilobacteriosis fue:

- a) La zoonosis más común de las reportadas a EFSA.
- b) La segunda zoonosis más común de las reportadas a EFSA.
- c) La tercera zoonosis más común de las reportadas a EFSA.
- d) No está entre las 10 primeras zoonosis reportadas a EFSA.

111. ¿Qué norma, de ámbito nacional, plantea dentro de sus objetivos específicos la vigilancia de las zoonosis y de los agentes zoonóticos?:

- a) Real Decreto 1940/2004.
- b) Real Decreto Legislativo 1/2007.
- c) Real Decreto 31/2010.
- d) Ley 11/2002.

112. En el ciclo evolutivo de Leishmania, el organismo intracelular inmóvil, redondeado u oval, de 1,5-3,0 x 2,5-6,5 μm , carente de flagelo, con núcleo relativamente grande y quinetooplasto, es lo que se denomina:

- a) Promastigote.
- b) Amastigote.
- c) Taquizoito.
- d) Ooquiste.

113. La notificación de la puesta en el mercado nacional de los complementos alimenticios, de fabricación nacional o procedente de otros países pertenecientes a la Unión Europea, se presentará ante los órganos de la comunidad autónoma competente por razón del:

- a) Domicilio industrial del fabricante o del responsable de la primera puesta en el mercado.
- b) Domicilio fiscal del fabricante o del responsable de la primera puesta en el mercado.
- c) Domicilio social del fabricante o del responsable de la primera puesta en el mercado.
- d) Domicilio técnico del fabricante o del responsable de la primera puesta en el mercado.

114. ¿Cuál de los siguientes principios APPCC es incorrecto?:

- a) Detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables.
- b) Detectar los puntos de control crítico en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables.
- c) Establecer, en los puntos de control crítico, límites críticos que diferencien la aceptabilidad de la inaceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros detectados.
- d) Conservar los documentos y registros que demuestren la aplicación efectiva de las medidas durante un período mínimo de un año.

115. ¿Cuál de los siguientes alimentos y piensos modificados genéticamente no están autorizados en la Unión Europea?:

- a) Arroz.
- b) Maíz.
- c) Soja.
- d) Patata.

116. Para cuál de los siguientes contaminantes de los productos alimenticios se ha fijado un contenido máximo en el Reglamento 1881/2006:

- a) Escopolamina.
- b) Etilcarbamato.
- c) Níquel.
- d) Hidrocarburos de aceites minerales.

117. De acuerdo al Reglamento 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, la carne de una avestruz criada como animal doméstico, es considerada como:

- a) Carne de Ave de corral.
- b) Carne de Caza de cría.
- c) Carne de Caza silvestre.
- d) Carne de Caza menor.

118. El Reglamento 178/ 2002 define trazabilidad como:

- a) La posibilidad de encontrar y seguir el rastro de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos.
- b) La posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de la producción, transformación y distribución de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinada a ser incorporada en alimentos o piensos, o con posibilidad de serlo.
- c) La posibilidad de seguir el rastro, a través de algunas etapas de la producción, de un alimento o un animal o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o con posibilidad de serlo.
- d) La posibilidad de encontrar cualquier sustancia, ya sea sólida o líquida, que pueda formar parte de un alimento a través de todas las etapas de la producción, transformación y distribución.

119. Una zoonosis es:

- a) La enfermedad que se produce a causa de bacterias gram- positivas.
- b) La enfermedad o infección que se transmite de los animales al hombre, y viceversa, de una forma directa o indirecta.
- c) La enfermedad o infección que se transmite solo a través de parásitos nematodos.
- d) La enfermedad que cursa como consecuencia de la aparición de un brote.

120. La Anisakiasis es:

- a) Una infección bacteriana.
- b) Una infección vírica.
- c) Una zoonosis parasitaria.
- d) Una zoonosis transmitida por artrópodos.