



GRUPO B

1. La programación y ejecución del gasto público, se recoge en el artículo 31 de la Constitución, y responderá:
 - a) A los principios de racionalidad y eficacia.
 - b) A los criterios de eficiencia y economía.
 - c) Ninguna de las dos respuestas anteriores es correcta.

2. La moción de censura:
 - a) Deberá ser propuesta al menos por la décima parte de los Diputados.
 - b) No podrá ser votada hasta que transcurran diez días desde su presentación.
 - c) Para su adopción, se requiere la mayoría simple del Congreso de los Diputados.

3. Las disposiciones del Gobierno que contengan legislación delegada recibirán el título de:
 - a) Decretos legislativos.
 - b) Reglamentos.
 - c) Decretos ejecutivos.

4. Las Comunidades Autónomas podrán asumir competencias en las siguientes materias:
 - a) Sanidad e higiene.
 - b) Legislación sobre productos farmacéuticos.
 - c) Bases y coordinación general de la sanidad.

5. De acuerdo con el Estatuto de Autonomía de la Comunidad de Madrid, las instituciones de la Comunidad de Madrid son:
 - a) La Asamblea, el Gobierno y el Presidente de la Comunidad.
 - b) La Asamblea, el Gobierno y los Tribunales Superiores de Justicia de la Comunidad de Madrid.
 - c) La Asamblea, el Gobierno y los órganos judiciales de la Comunidad de Madrid.



6. Señale la respuesta correcta. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 26 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local, los Municipios con población superior a 50.000 habitantes, deberán prestar, además, los servicios siguientes:
- a) Prevención y extinción de incendios e instalaciones deportivas de uso público.
 - b) Transporte colectivo de viajeros y medio ambiente urbano.
 - c) Evaluación e información de situaciones de necesidad social y la atención inmediata a personas en situación o riesgo de exclusión social.
7. El régimen especial de la Villa de Madrid se regula en:
- a) La Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid.
 - b) El Decreto 102/2004, de 14 de julio, de Capitalidad aprobado por la Comunidad de Madrid.
 - c) Ordenanza de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid aprobada por Acuerdo del Pleno del Ayuntamiento de Madrid de 31 de mayo de 2004
8. La Intervención General del Ayuntamiento de Madrid:
- a) Es el órgano ejecutivo al que corresponde la dirección de la gestión económica y financiera del sector público local.
 - b) Es el órgano ejecutivo al que corresponde la gestión de recursos y disponibilidades financieras del Ayuntamiento de Madrid.
 - c) Es el órgano directivo al que corresponde el control interno de la gestión económica y financiera del sector público municipal.
9. El Ayuntamiento de Madrid se organiza en órganos:
- a) Directivos, ejecutivos y administrativos.
 - b) Centrales, territoriales y organismos públicos.
 - c) Subdirecciones y unidades administrativas.
10. La estructura administrativa de los Distritos está constituida por:
- a) El Concejal Presidente del Distrito y los concejales.
 - b) La Junta Municipal.
 - c) El Concejal Presidente, el Coordinador del Distrito y unidades administrativas funcionalmente homogéneas.



11. Los empleados públicos se clasifican en:

- a) Funcionarios de carrera, personal laboral y personal eventual.
- b) Funcionarios de carrera, funcionarios interinos, personal laboral.
- c) Funcionarios de carrera, funcionarios interinos, personal laboral, ya sea fijo, por tiempo indefinido o temporal y personal eventual.

12. La carrera profesional de los funcionarios de carrera, regulada en el Texto Refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, aprobado por Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, consiste, entre otras, en la aplicación aislada o simultánea de alguna o algunas de las siguientes modalidades:

- a) Las previstas en el Estatuto de los Trabajadores o en los convenios colectivos.
- b) Carrera horizontal, carrera vertical, promoción interna vertical y promoción interna horizontal.
- c) Carrera vertical y promoción transversal.

13. En el trámite de audiencia del procedimiento administrativo común, los interesados podrán alegar y presentar documentos y justificaciones que estimen pertinentes:

- a) En un plazo de diez días hábiles.
- b) En un plazo no inferior a diez días ni superior a quince.
- c) En un plazo de quince días.

14. De acuerdo con el artículo 23 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, la abstención:

- a) Podrá ser promovida por los interesados por las circunstancias previstas en la Ley.
- b) Se da por las circunstancias señaladas en la Ley, será promovida por los interesados en cualquier momento del procedimiento que lo deberán comunicar a su superior inmediato, quien resolverá lo procedente.
- c) Se da por las circunstancias señaladas en la Ley, en las autoridades y el personal al servicio de las Administraciones Públicas que lo deberán comunicar a su superior inmediato, quien resolverá lo procedente.



15. Señale la respuesta correcta. Los Ayuntamientos podrán establecer y exigir, de acuerdo con lo dispuesto en el Texto Refundido de la Ley Reguladora de las Haciendas Locales, aprobado por Real Decreto Legislativo 2/2004, de 5 de marzo, las disposiciones que la desarrollen y las respectivas ordenanzas fiscales, el:

- a) Impuesto sobre vehículos de Tracción Mecánica.
- b) Impuesto sobre Actividades Económicas.
- c) Impuesto sobre el Incremento del Valor de los Terrenos de Naturaleza Urbana.

16. De acuerdo con el artículo 25 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, son contratos administrativos:

- a) Los contratos de obra, concesión de obra, concesión de servicios, suministro y servicios que no tengan carácter de privado.
- b) Los contratos de obra, concesión de obra, concesión de servicios, suministro y servicios, los contratos de servicios que tengan por objeto servicios financieros, y aquellos cuyo objeto sea la suscripción a revistas, publicaciones periódicas y bases de datos y aquellos otros de objeto distinto a los expresados en la letra anterior, pero que tengan naturaleza administrativa especial por estar vinculados al giro o tráfico específico de la Administración contratante o por satisfacer de forma directa o inmediata una finalidad pública de la específica competencia de aquella
- c) Los contratos de obra, concesión de obra, concesión de servicios, suministro y servicios que no tengan carácter de privado y los contratos declarados administrativos expresamente por una Ley, y aquellos otros de objeto distinto a los expresados en la letra anterior, pero que tengan naturaleza administrativa especial por estar vinculados al giro o tráfico específico de la Administración contratante o por satisfacer de forma directa o inmediata una finalidad pública de la específica competencia de aquella.

17. Señale la respuesta correcta. En cuales de los supuestos que se indican nos encontraríamos si el objeto del contrato de obras fuera reparar una construcción conservando su estética, respetando su valor histórico sin dotarla de una nueva funcionalidad:

- a) Obras de rehabilitación.
- b) Obras de restauración.
- c) Obras de conservación.



18. Señale la respuesta correcta. ¿A quién no le resulta de aplicación la Ley 19/2013, de 9 diciembre, de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno según su artículo 2?
- a) A los partidos políticos.
 - b) A las entidades gestoras y los servicios comunes de la Seguridad Social
 - c) A los Juzgados y Tribunales que conforman el Poder Judicial
19. Señale la respuesta correcta. ¿Cuál de las siguientes no es una de competencias de los Delegados de Prevención que reconoce el art. 36 la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales?
- a) Ejercer una labor de vigilancia y control sobre el cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales
 - b) Promover y fomentar la cooperación de los trabajadores en la ejecución de la normativa sobre prevención de riesgos laborales.
 - c) Participar en la elaboración, puesta en práctica y evaluación de los planes y programas de prevención de riesgos de la empresa
20. Según el artículo 13 de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, en aquellos procedimientos en los que las alegaciones de la parte actora se fundamenten en actuaciones discriminatorias por razón de sexo, la carga de la prueba:
- a) Corresponderá a la parte demandante, salvo en los procesos penales.
 - b) Corresponderá a la parte demandada, salvo en los procesos penales.
 - c) Corresponderá a la parte demandada, incluso en los procesos penales
21. En el ámbito de la política de seguridad alimentaria y con respecto a las decisiones en la gestión del riesgo, el principio de precaución viene recogido en:
- a) Libro Blanco de Seguridad Alimentaria.
 - b) Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
 - c) Reglamento 2017/625 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.



22. Los Ayuntamientos, sin perjuicio de las competencias de las demás Administraciones Públicas, tendrán las siguientes responsabilidades mínimas:

- a) Control sanitario de industrias, actividades y servicios, transportes, ruidos y vibraciones.
- b) La adopción cuando proceda, de las medidas previstas en la Ley 3/1986, de 14 de abril de Medidas Especiales en Materia de Salud Pública, y especialmente en los supuestos contemplados en sus artículos 2 y 3.
- c) La determinación de los requisitos sanitarios de las reglamentaciones técnico-sanitarias de los alimentos, servicios o productos directa o indirectamente relacionados con el uso y consumo humanos.

23. Señale la respuesta incorrecta. Según el Reglamento (CE)178/2002, a la hora de determinar si un alimento es nocivo para la salud, se tendrán en cuenta:

- a) Los probables efectos inmediatos y a corto y largo plazo de ese alimento, no sólo para la salud de la persona que lo consume, sino también para la de sus descendientes.
- b) Los posibles efectos tóxicos acumulativos.
- c) Las condiciones normales de uso del alimento por los consumidores y en cada fase de la producción, la transformación y la distribución.

24. Señale la respuesta correcta. El Municipio ejercerá como competencias propias, en los términos de la legislación del Estado y de las Comunidades Autónomas, en las siguientes materias:

- a) Promoción en su término municipal de la participación de los ciudadanos en el uso eficiente y sostenible de las tecnologías de la información y las comunicaciones.
- b) Evaluación e información de situaciones de necesidad social y la atención inmediata a personas en situación o riesgo de exclusión social.
- c) Son correctas a) y b)

25. Los Distritos tienen asignadas, en la actualidad, las siguientes competencias:

- a) Prevención y promoción de la salud y de los hábitos saludables en la población del municipio.
- b) Control de la sanidad mortuoria, así como gestión, dirección e inspección de los aspectos sanitarios vinculados a las actividades relacionadas con los servicios funerarios.
- c) Informar desde el punto de vista técnico-sanitario las licencias urbanísticas excluidas del ámbito de aplicación de la Ordenanza para la Apertura de Actividades Económicas en la Ciudad de Madrid, de 28 de febrero de 2014, para el ejercicio del comercio minorista en los locales de los mercados municipales y galerías de alimentación.



26. Señale la respuesta correcta. Es competencia de las Corporaciones Locales en la protección y defensa de los consumidores:

- a) La inspección de productos y servicios de uso o consumo común, ordinario y generalizado puestos a disposición del consumidor para comprobar su origen e identidad, el cumplimiento de la normativa vigente en materia de precios, etiquetado, presentación y publicidad y los demás requisitos o signos externos que hacen referencia a sus condiciones de higiene, sanidad y seguridad.
- b) Diseñar, coordinar y ejecutar programas de seguridad de productos de consumo y adoptar las medidas administrativas oportunas para la protección de los consumidores frente a cada tipo de riesgo.
- c) Establecer líneas de coordinación y cooperación con las asociaciones de consumidores y las organizaciones empresariales.

27. Señale la respuesta correcta. Según el Reglamento (UE) 931/2011, relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos por el Reglamento 178/2002, los explotadores de empresas alimentarias se asegurarán de la que siguiente información sobre las remesas de alimentos de origen animal se ponga a disposición del operador de empresa alimentaria a la que se suministran los alimentos y a la autoridad competente si ésta lo solicita:

- a) Descripción exacta de los alimentos, fecha de elaboración, referencia que identifique lote o remesa.
- b) Descripción exacta de los alimentos, fecha de caducidad o de consumo preferente, referencia que identifique lote o remesa.
- c) Descripción exacta de los alimentos, fecha de expedición, referencia que identifique lote o remesa.

28. Señale la respuesta correcta. En el transcurso de una auditoría a una empresa elaboradora de comidas preparadas, se ha constatado que uno de los análisis microbiológicos de autocontrol de alimentos (tortilla de patata) es positivo a Salmonella, sin embargo, no se documenta la adopción de medidas correctoras ni ha existido comunicación del riesgo a la autoridad competente. En el marco de la Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición:

- a) Se ha cometido una infracción grave en materia de seguridad alimentaria sancionable con multa de entre 5.001 y 20.000 €.
- b) No es aplicable a esta situación la Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición.
- c) Dicha circunstancia no está tipificada como infracción en la Ley 17/2011 dado que se trata de un criterio de higiene del proceso, pero no de seguridad alimentaria.



29. Señale la respuesta correcta. El Reglamento (UE) 2017/625 de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, deroga entre otros al Reglamento (CE) 882/2004, pero no aplica a los controles oficiales en el ámbito de:
- a) La producción y etiquetado de productos ecológicos
 - b) La organización común de los productos agrarios
 - c) Las normas destinadas a garantizar prácticas leales en el comercio
30. Según el Real Decreto 1945/1983, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, cuando los inspectores aprecien algún hecho que estimen que pueda constituir infracción levantarán la correspondiente acta en la que harán constar:
- a) Además de las circunstancias personales del interesado y los datos relativos a la empresa inspeccionada, los hechos que sirvan de base al correspondiente procedimiento sancionador
 - b) Sólo los hechos que sirvan de base al correspondiente procedimiento sancionador
 - c) Los hechos observados durante la inspección y los documentos revisados de la empresa inspeccionada
31. La falta de comunicación a la autoridad competente de la detección de un riesgo en los autocontroles, está tipificada en la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición como infracción:
- a) Leve.
 - b) Grave.
 - c) Muy Grave.
32. Señale la respuesta incorrecta. Está sujeto a la inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos:
- a) El envasado de fruta en la propia explotación agrícola, la venta online dirigida al consumidor final y las empresas de restauración que sirvan a colectividades.
 - b) El transporte de alimentos desde la explotación agrícola hasta un almacén en destino.
 - c) Un comercio al por menor que importa alimentos para vender a consumidor final.



33. Señale la respuesta correcta. Los operadores de empresas alimentarias:
- a) Deberán crear y aplicar un procedimiento de autocontrol basado en los principios del APPCC, salvo en las operaciones conexas a la producción primaria.
 - b) Deben garantizar que los alimentos destinados a exportaciones tienen al menos, el mismo nivel higiénico que los destinados a la Comunidad independientemente del país de destino.
 - c) Para poder seguir utilizando métodos tradicionales en regiones con limitaciones geográficas especiales, se podrá excepcionar del cumplimiento del Reglamento CE 852/2004.
34. Señale la respuesta correcta. Según la Ordenanza Municipal Reguladora de la Venta Ambulante:
- a) Las Juntas Municipales de Distrito podrán autorizar la venta de productos de temporada que hayan sido sometidos a un proceso de transformación y además, otros que se autoricen con carácter excepcional en puestos aislados en la vía pública.
 - b) La autorización para el ejercicio de la venta ambulante o no sedentaria tendrá una duración ilimitada.
 - c) Las autorizaciones no podrán ser cedidas a otro titular a no ser que hayan pasado 2 años desde la concesión y se haya solicitado previamente al órgano competente en materia de economía y comercio.
35. Según la Ley 16/99 de Comercio Interior de la Comunidad de Madrid, tendrán la consideración de grandes establecimientos comerciales minoristas:
- a) Los establecimientos individuales o colectivos que se destinen al comercio al por menor de cualquier clase de artículos y dispongan de una superficie útil para la exposición y venta al público, superior a 2.000 metros cuadrados.
 - b) Los establecimientos individuales o colectivos que se destinen al comercio al por menor de cualquier clase de artículos y dispongan de una superficie útil para la exposición y venta al público, superior a 1.500 metros cuadrados.
 - c) Los establecimientos individuales o colectivos que se destinen al comercio al por menor de cualquier clase de artículos y dispongan de una superficie útil para la exposición y venta al público, superior a 2.500 metros cuadrados.



36. Según el Reglamento (CE) 1924/2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos, un alimento podrá llevar en su etiquetado la declaración “BAJO CONTENIDO DE AZÚCARES”, si su contenido en azúcar, por 100g de alimento sólido, es inferior a:
- a) 5 g
 - b) 2,5 g
 - c) 1 g
37. Según el Real Decreto 126/2015, la indicación de las menciones relativas a sustancias que causan alergias o intolerancias no será necesaria:
- a) Si ese alimento se destina a un grupo de población que no sea alérgica
 - b) Siempre es necesaria.
 - c) En aquellos casos en que la denominación del alimento haga referencia claramente a la sustancia o producto de que se trate.
38. Señale la respuesta correcta. El alcance de la auditoría IFS (International Featured Standards), Food Norma para la auditoría de calidad y seguridad alimentaria de productos alimenticios, es:
- a) La producción agroalimentaria primaria.
 - b) Productos alimentarios procesados o cuando existe riesgo de contaminación del producto primario por manipulación.
 - c) Productos en fase de transporte, almacenamiento y distribución.
39. La Ordenanza Municipal de Tramitación de Licencias Urbanísticas del Ayuntamiento de Madrid recoge que las entidades o Administraciones Públicas:
- a) Estarán obligadas a obtener la previa licencia urbanística o a presentar comunicación previa, pero exentas de presentar declaración responsable.
 - b) Estarán obligadas a obtener la previa licencia urbanística o a presentar comunicación previa o declaración responsable.
 - c) Estarán obligadas a obtener la previa licencia urbanística, pero exentas de presentar comunicación previa o declaración responsable.
40. Señale la respuesta correcta. Las medidas cautelares adoptadas en el ejercicio de la función inspectora:
- a) Son adoptadas como sanción accesoria.
 - b) No tienen carácter sancionador.
 - c) Solo pueden adoptarse en situaciones de urgencia sobre productos y actividades no sobre personal.



41. La Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid regula las condiciones técnico –sanitarias de establecimientos públicos y privados que ejerzan:
- a) La actividad de cuidado y atención de niños de forma regular o esporádica.
 - b) La actividad de impartir educación infantil de segundo ciclo
 - c) La actividad cuidado infantil impartiendo educación infantil de primer ciclo
42. Señale la respuesta correcta. Según se establece en la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, los cortacutículas y otros instrumentos de corte, que estén en contacto directo con la piel, que se utilicen en peluquerías y establecimientos de estética:
- a) serán higienizados y desinfectados.
 - b) serán esterilizados.
 - c) serán higienizados y esterilizados.
43. Señale la respuesta correcta. En los procedimientos de perforación cutánea, las joyas utilizadas serán como mínimo de:
- a) acero esterilizado, oro de 18 quilates o titanio.
 - b) acero quirúrgico, oro de 14 quilates o titanio.
 - c) acero esterilizado, oro de 18 quilates o plata.
44. Señale la respuesta correcta. Según se establece en la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de la ciudad de Madrid, en los centros infantiles, las cunas:
- a) estarán dispuestas de tal manera que las zonas de paso entre cunas tendrán una anchura mínima de veinte centímetros.
 - b) contarán con protección para evitar caídas en caso de ser utilizadas por niños de cero a tres años.
 - c) podrán ser sustituidas por colchonetas, tumbonas o similares para el descanso diurno.
45. La permetrina CAS 52645-53-1
- a) es una sustancia activa biocida incluida en la lista de sustancias activas aceptadas.
 - b) es una sustancia natural sin actividad biocida.
 - c) está incluida en la lista de sustancias candidatas en espera de su aprobación definitiva.



46. La sanidad ambiental tiene como funciones,

- a) la vigilancia de los factores ambientales de carácter físico, químico o biológico y de las situaciones ambientales que afectan o pueden afectar a la salud;
- b) la identificación, la evaluación, la gestión y la comunicación de condicionantes ambientales que puedan suponer un riesgo para la salud.
- c) la identificación, la evaluación y la gestión de condicionantes ambientales que puedan suponer un riesgo para la salud.

47. Señale la respuesta correcta. Los municipios son responsables de asegurar que el agua suministrada a través de cualquier red de distribución, cisterna o depósito móvil en su ámbito territorial sea apta para el consumo en el punto de entrega al consumidor:

- a) La responsabilidad del municipio decae cuando la captación o la conducción o el tratamiento o la distribución o el autocontrol del agua de consumo lo realice un gestor o gestores.
- b) La responsabilidad de los gestores comienza en el punto de entrega a otro gestor o en la llave de paso general de la acometida del consumidor.
- c) Ninguna de las anteriores.

48. En relación con las piscinas de uso privado de tipo 3 A;

- a) El titular de la piscina pondrá a disposición de los usuarios en un lugar accesible y fácilmente visible, información sobre las sustancias químicas y mezclas utilizadas en el tratamiento
- b) Deberán contar con personal de mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones que deberá contar con el certificado o título que le capacite para el desempeño de esta actividad.
- c) El titular de la piscina deberá disponer de un protocolo de autocontrol específico de la piscina.

49. El artículo 7 del Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis, sobre medidas preventivas específicas de las instalaciones de riesgo de proliferación de legionelosis, establece en concreto para torres de refrigeración:

- a) Mantener la temperatura del agua en el circuito por encima de 50°C
- b) Deberán disponer de sistemas separadores de gotas de alta eficiencia cuyo caudal de agua arrastrado será menor del 0,5 por ciento del caudal de agua circulante.
- c) Deberán disponer de sistemas de dosificación en continuo del biocida.



50. Los residuos producidos en peluquería y establecimientos de estética, tales como, agujas y material de corte o perforación desechables, susceptibles de haber entrado en contacto con líquidos o sustancias biológicas, se gestionarán como residuos de tipo:
- Residuos biosanitarios especiales
 - Residuos citotóxicos.
 - Residuos biosanitarios asimilables a urbanos.
51. Según la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid:
- El personal inspector podrá adoptar aquellas medidas cautelares sobre productos, actividades, instalaciones y personal que resulten necesarias para asegurar un elevado nivel de protección de la salud cuando no exista riesgo para la salud de las personas
 - Las medidas cautelares deberán ser confirmadas o levantadas por resolución del órgano competente mediante la instrucción de un procedimiento iniciado de oficio y tramitado conforme a lo previsto en la normativa vigente
 - Las medidas a que se refiere este artículo tienen carácter sancionador y su adopción no prejuzga la responsabilidad penal o administrativa de los sujetos a los que afecte.
52. En el marco de la auditoria de un sistema de autocontrol en un establecimiento de comercio minorista dedicado a la elaboración y venta de comidas preparadas:
- El registro de control (cloro y pH) del agua de consumo que abastece al establecimiento formaría parte de las Prácticas Correctas de Higiene del sistema.
 - El plan de homologación de proveedores no sería auditable.
 - Se deberá verificar que todos los puntos críticos de control tienen límites críticos identificados, aunque no tengan medidas de vigilancia asignadas.
53. Señale cuál de estos alimentos no está considerado sustancia o producto que causa alergia o intolerancia según el Reglamento (UE) nº 1169/2011:
- Melocotón.
 - Cacahuets y productos a base de cacahuets.
 - Mostaza y productos derivados.



54. El municipio, tomará las medidas necesarias para garantizar la realización del control de la calidad del agua en el grifo del consumidor:

- a) Para las aguas de consumo humano suministradas a través de una red de distribución pública.
- b) Para las aguas de consumo humano suministradas a través de una red de distribución privada.
- c) a) y b) son correctas.

55.- Señale la respuesta correcta. El Libro Segundo de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid relativo a los Establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas:

- a) Se disciplinan las condiciones técnico-sanitarias de los establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas.
- b) Los requisitos de estos establecimientos cuya naturaleza no afecta a la seguridad alimentaria, no se incluyen en la ordenanza.
- c) Son correctas a) y b).

56. Señale la respuesta correcta. En el mantenimiento de vasos de hidromasaje de uso colectivo con recirculación el agua:

- a) Deberán contar con un sistema de renovación de agua continuamente a razón de 3 m³ /h para cada 20 usuarios durante las horas de uso.
- b) Se renovará el agua de acuerdo con las especificaciones del fabricante.
- c) No hace falta renovar el agua porque deberán contar con un sistema de depuración del agua recirculada que, como mínimo, constará de filtración y desinfección automática en continuo.

57. Para evitar la proliferación de mosquitos, es una medida de especial relevancia;

- a) Evitar la presencia de agua en fregaderos y fondo de piscina con poca agua.
- b) Mantener preferentemente sin agua o, si no fuera posible, tratar las fuentes ornamentales en estaciones de autobuses y trenes.
- c) Ambas medidas son importantes para evitar la proliferación de mosquitos.

58 Señale la respuesta incorrecta de las siguientes afirmaciones en relación con el virus Zika:

- a) La enfermedad por el virus de Zika es causada por un virus transmitido principalmente por mosquitos del género Aedes, que pican por la noche.
- b) La infección del virus de Zika durante el embarazo puede causar aborto espontáneo.
- c) Los síntomas, generalmente leves y de 2 a 7 días de duración, consisten en fiebre, erupciones cutáneas, conjuntivitis, dolores musculares y articulares, malestar y cefaleas.



59 En la Comunidad de Madrid, los residuos peligrosos son depositados mayoritariamente en:

- a) el vertedero de residuos peligrosos de Valdemingomez
- b) el vertedero de residuos peligrosos de San Fernando de Henares
- c) el vertedero de residuos peligrosos de Torrejón de Ardoz

60. Señale la respuesta correcta. El Real Decreto 865/2003 de 4 de julio por el que se establecen los criterios higiénicos sanitarios para la prevención y control de la legionelosis, regula en el artículo 4 la responsabilidad de los titulares de las instalaciones:

- a) La contratación de un servicio de mantenimiento externo exime al titular de la instalación de su responsabilidad.
- b) Los titulares de las instalaciones serán responsables del cumplimiento de lo dispuesto en este real decreto y de que se lleven a cabo los programas de mantenimiento periódico, las mejoras estructurales y funcionales de las instalaciones, así como del control de la calidad microbiológica y físico-química del agua, con el fin de que no representen un riesgo para la salud pública.
- c) las instalaciones ubicadas en edificios dedicados al uso exclusivo en vivienda, excepto aquellas que afecten al ambiente exterior de estos edificios, quedan incluidas en el ámbito de aplicación del Real Decreto.

61. Señale la respuesta correcta. En el Real Decreto 742/2003 de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas:

- a) Se fijan los parámetros, valores paramétricos a cumplir en el agua de todas las piscinas no incluidas en el ámbito del Real Decreto 1341/2007 de 11 de octubre, sobre la gestión de la calidad de las aguas de baño.
- b) Se fijan los parámetros, valores paramétricos y elementos estructurales a cumplir en todas las piscinas no incluidas en el ámbito del Real Decreto 1341/2007 de 11 de octubre, sobre la gestión de la calidad de las aguas de baño.
- c) Se fijan los criterios básicos, parámetros, valores paramétricos a cumplir en el agua y en el aire de las piscinas cubiertas, de todas las piscinas no incluidas en el ámbito del Real Decreto 1341/2007 de 11 de octubre, sobre la gestión de la calidad de las aguas de baño.



62. Señale la respuesta correcta. Según el Real Decreto 742/2003 de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas, en el caso de las piscinas de uso privado de tipo 3A:

- a) Estarán exentas del cumplimiento de la disposición de información al público, en un lugar accesible y fácilmente visible, sobre la existencia o no de socorrista.
- b) Deberán cumplir, como mínimo, la disposición de información al público, en un lugar accesible y fácilmente visible, sobre las sustancias químicas y mezclas usadas para el tratamiento, sobre la existencia o no de socorrista y las direcciones y teléfonos de los centros sanitarios más cercanos y de emergencias y las normas de utilización de la piscina y derechos y deberes para los usuarios.
- c) Estarán exentas del cumplimiento de la disposición de información al público, en un lugar accesible y fácilmente visible, sobre las sustancias químicas y mezclas usadas para el tratamiento y sobre las normas de utilización de la piscina y derechos y deberes para los usuarios.

63. Señale la respuesta correcta. En los supuestos en que sea previsible el decomiso de la mercancía como sanción accesoria, podrá la Administración:

- a) proceder cautelarmente a la intervención de la misma, sin perjuicio de que en la resolución que se dicte se decrete el decomiso definitivo o se deje sin efecto la intervención ordenada.
- b) durante la tramitación del expediente, a propuesta del Instructor, podrá levantarse la intervención de la mercancía, cuando las circunstancias así lo aconsejen.
- c) son correctas a) y b)

64. Señale la respuesta correcta. El Código técnico de la Edificación, establece en la Sección HS 4, Suministro de agua que, de forma general, todos los materiales que se vayan a utilizar en las instalaciones de agua de consumo humano cumplirán, entre otros los siguientes requisitos:

- a) deben ser resistentes, sin presentar daños ni deterioro, a temperaturas de hasta 40°C, sin que tampoco les afecte la temperatura exterior de su entorno inmediato;
- b) deben ser resistentes, sin presentar daños ni deterioro, a temperaturas de hasta 50°C, sin que tampoco les afecte la temperatura exterior de su entorno inmediato.
- c) deben ser resistentes, sin presentar daños ni deterioro, a temperaturas de hasta 60°C, sin que tampoco les afecte la temperatura exterior de su entorno inmediato.



65 Señale la respuesta correcta. En el apartado C del Anexo I, Parámetros indicadores, del Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano:

- a) El valor de pH estará comprendido entre 5,5 y 9,5 unidades de pH.
- b) El valor de pH estará comprendido entre 5,5 y 8,5 unidades de pH.
- c) El valor de pH estará comprendido entre 6,5 y 9,5 unidades de pH.

66. Señale la respuesta correcta. En el apartado C del Anexo I del Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, se disponen los valores de los Parámetros indicadores:

- a) El límite del valor paramétrico para el hierro es de 200 mg/l
- b) El límite del valor paramétrico para el hierro es de 200 µg/l
- c) El hierro se encuentra entre los parámetros químicos.

67. Señale la respuesta correcta. El Reglamento (UE) 10/2011 de la Comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos establece lo siguiente:

- a) Los materiales y objetos plásticos no liberarán en cantidad detectable en los alimentos o simulantes alimentarios, aminas aromáticas.
- b) Los materiales y objetos plásticos no liberarán en cantidad detectable en los alimentos o simulantes alimentarios aminas aromáticas primarias, con excepción de las que figuran en el cuadro 1 del anexo I. El límite de detección es de 0,01 mg de sustancia por kg de alimento o simulante alimentario.
- c) Las aminas aromáticas primarias no son objeto de ninguna restricción aplicable a materiales y objetos.

68. La irradiación de productos alimenticios no podrá utilizarse:

- a) Para reducir la pérdida de productos alimenticios debida a procesos de maduración prematura.
- b) Cuando se utilice como sustituto de medidas de higiene y medidas sanitarias.
- c) Para reducir el deterioro de los productos alimenticios, frenando o deteniendo el proceso de descomposición.



69. Los alimentos modificados genéticamente están excluidos expresamente del ámbito de aplicación del:

- a) Reglamento (UE) 2283/2015 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de noviembre de 2015, relativo a los nuevos alimentos.
- b) Reglamento (CE) 2074/2005 de la Comisión de 5 de diciembre de 2005 por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo.
- c) Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

70. En relación al Reglamento (Ce) 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, cuál de los siguientes alimentos queda fuera de su ámbito de aplicación:

- a) El Reglamento debe aplicarse a los alimentos y los piensos producidos «a partir de» un OMG
- b) Los alimentos que se hayan producido a partir de OMG o que contengan ingredientes producidos a partir de estos organismos.
- b) El Reglamento debe aplicarse a los alimentos y los piensos «con» un OMG.

71. El término de “nanomaterial artificial” está definido actualmente en:

- a) Reglamento (UE) 2283/2015 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de noviembre de 2015 relativo a los nuevos alimentos.
- b) Reglamento (CE) No 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- c) Reglamento (UE) No 1169/2011 del Parlamento Europeo del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.



72. Según el artículo 7 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, las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte, venta y, en su caso, servicio de las comidas preparadas conservadas a temperatura regulada, por regla general, serán:

- a) Comidas congeladas ≤ 18 °C. Comidas refrigeradas con un período de duración inferior a 24 horas ≤ 6 °C. Comidas refrigeradas con un período de duración superior a 24 horas ≤ 4 °C. Comidas calientes ≥ 65 °C.
- b) Comidas congeladas ≤ 18 °C. Comidas refrigeradas con un período de duración inferior a 24 horas ≤ 8 °C. Comidas refrigeradas con un período de duración superior a 24 horas ≤ 4 °C. Comidas calientes ≥ 65 °C.
- c) Comidas congeladas ≤ 18 °C. Comidas refrigeradas con un período de duración inferior a 24 horas ≤ 8 °C. Comidas refrigeradas con un período de duración superior a 24 horas ≤ 4 °C. Comidas calientes ≥ 75 °C.

73. Señale la respuesta correcta. De los siguientes productos químicos cuál debe llevar un cierre de seguridad.

- a) Todas las mezclas líquidas clasificadas como corrosivas cutáneas que se vendan al público en general.
- b) Todas las mezclas líquidas clasificadas como peligrosas que se vendan al público en general
- c) Todas las mezclas líquidas clasificadas como corrosivas cutáneas que se vendan tanto al público en general y para uso profesional.

74. Señale la respuesta correcta en relación con *Listeria monocytogenes*:

- a) Es capaz de formar biopelículas en las superficies utilizadas en la industria alimentaria.
- b) Puede multiplicarse a temperaturas de congelación, entre -10° C y -4° C,
- c) Es un bacilo gram negativo que forma endosporas

75. Señale la respuesta falsa sobre *Campylobacter*:

- a) Es un bacilo Gram positivo microaerófilo.
- b) Hay microorganismos viables no cultivables.
- c) Las especies patógenas son termófilas.

76. Señale la repuesta correcta. *E. coli* O 157:H7

- a) Pertenece al grupo de los *E. coli* enteroagregantes.
- b) Es tolerante a ambientes ácidos.
- c) Las dos respuestas anteriores son correctas.



77. Señale la respuesta correcta. Las enterotoxinas de *Staphylococcus aureus*:

- a) Son termolábiles.
- b) Se pueden detectar por técnicas de enzimoimmunoensayo.
- c) Son sensibles a la digestión proteolítica.

78. Según el Anexo del Reglamento (CE) No 1831/2003 de la Comisión de 19 de diciembre de 2003 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, los productos alimenticios enumerados no se comercializarán cuando contengan uno de los contaminantes enumerados en el mismo en una cantidad que supere el contenido máximo establecido en el anexo. ¿Cuál de los siguientes contaminantes no está regulado por este Reglamento?

- a) Metales pesados.
- b) Hidrocarburos aromáticos policíclicos.
- c) Piretroides.

79. Los compuestos organofosforados son residuos objeto de investigación en miel en el ámbito del Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR). En base al RD 1749/98, este tipo de residuos se incluirían en el grupo:

- a) A.1
- b) B.2
- c) B.3

80. Según el Reglamento (UE) 609/2014, de 15 de marzo de 2014, del Parlamento Europeo y del Consejo sobre controles oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, los controles oficiales se realizarán:

- a) Siempre, y en cualquier caso, sin notificación previa.
- b) Sin notificación previa, salvo que la misma sea necesaria y esté debidamente justificada para el control oficial.
- c) Con aviso previo obligatorio al operador con al menos 24 horas de antelación.



81. El Reglamento (CE) 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, no será de aplicación a:
- a) Objetos o revestimientos como los que cubren la corteza del queso, los productos cárnicos o las frutas, que forman parte de los alimentos o se comen con ellos.
 - b) Materiales que transferirán sus componentes a los alimentos en condiciones normales o previsibles de empleo.
 - c) Materiales y objetos que estén ya en contacto con alimentos y estén destinados a tal efecto.
82. Las restricciones o prohibiciones aplicables a los tensioactivos por motivos de biodegradabilidad están armonizadas en:
- a) Reglamento (CE) 648/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 31 de marzo de 2004 sobre detergentes.
 - b) Real Decreto 770/1999, de 7 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores.
 - c) Real Decreto 1054/2002, de 11 de octubre, por el que se regula el proceso de evaluación para el registro, autorización y comercialización de biocidas
83. Respecto a la tolerancia en los requisitos de calidad para las patatas, indique la respuesta correcta respecto a la calidad en el mercado nacional para las patatas de categoría I:
- a) En el caso de las patatas «De Primor» y «Nuevas», se acepta que un 6% en peso de tubérculos no cumplan los requisitos de calidad de esta categoría.
 - b) En el caso de las patatas «De Primor» y «Nuevas», se acepta que un 8% en peso de tubérculos no cumplan los requisitos de calibre mínimo establecido.
 - c) En el caso de las patatas «De Conservación», se acepta un 10% en peso de tubérculos que no cumplan los requisitos de calidad de esta categoría.
84. Según el Real Decreto 308/2019 por el que se regula la Norma de Calidad para el pan, se define pan, sin otro calificativo, como el producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina y agua, con o sin adición de sal,
- a) fermentada con la ayuda de levadura de panificación o masa madre.
 - b) sin ningún tipo de fermentación
 - c) fermentada con la ayuda de gasificantes y/o impulsores.



85. Señale la respuesta correcta. Según lo dispuesto en el Real Decreto 308/2019 por el que se regula la Norma de Calidad para el pan, el pan especial denominado: “Pan de Viena, pan de nieve o pan bombón”: Pan elaborado a base de masa blanda de harina de trigo, entre cuyos ingredientes pueden entrar, además de los básicos, uno o varios de los siguientes:

- a) frutas, canela y azúcar.
- b) azúcares y frutos secos.
- c) azúcares, leche, grasas o aceites.

86. Según el Real Decreto 308/2019 por el que se regula la Norma de Calidad para el pan. Como coadyuvantes de la panificación se permite la adición de:

- a) Blanqueadores y Enriquecedores.
- b) Desmoldeadores y Enzimas.
- c) Antifúngicos y Propulsores.

87. En el Reglamento (CEE) nº2568/91 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis, se define un aceite de oliva lampante como aquel que:

- a) Tiene una acidez superior a 2% en ácido oleico.
- b) Siendo un aceite de orujo de oliva, la acidez es inferior a 2% en ácido oleico.
- c) Es el obtenido exclusivamente por métodos térmicos y de acidez baja.

88. La determinación del índice de peróxidos en aceites y grasas vegetales se expresará en:

- a) milimoles de oxígeno activo por kilogramo de grasa.
- b) miliequivalentes de oxígeno activo por kilogramo de grasa.
- c) miliequivalentes de hidrógeno activo por kilogramo de grasa.

89. Señale la respuesta correcta. El Reglamento (UE)1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, establece que se hará una declaración de los ácidos grasos saturados de los alimentos. Se entiende por ácidos grasos saturados:

- a) Por «ácidos grasos saturados» se entenderán todos los ácidos grasos que tienen una saturación por oxígeno, por tanto, todos aquellos con un doble enlace cis.
- b) Por «ácidos grasos saturados» se entenderán todos los ácidos grasos que no presenten doble enlace.
- c) Por «ácidos grasos saturados» se entenderán todos los ácidos grasos contienen dos o más dobles enlaces interrumpidos cis- cis de metileno.



90. Señale la respuesta correcta. En el Real Decreto 1787/1982 de 14 de mayo, por el que se aprueba Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de turrone y mazapanes, el mazapán puede llevar entre sus ingredientes fécula.
- Nunca, el mazapán es un amasado de almendras y azúcares.
 - El mazapán es un amasado de almendras, azúcares, huevo y fécula.
 - Si lo llevara, formaría parte de la categoría mazapán con fécula.
91. El Real Decreto 348/2011, Norma de calidad para caramelos, chicles, confites y golosinas define "Peladillas: los confites recubiertos básicamente por azúcares o aditivos edulcorantes cuyo núcleo está formado por "
- Frutos secos almendras, pistachos, avellanas normalmente.
 - Frutos secos enteros o partidos en general.
 - Almendra entera (*Prunus amygdalus*).
92. El Reglamento (CE) nº 2870/2000 establece los métodos comunitarios de referencia para el análisis de las bebidas espirituosas. Contempla la determinación de los congéneres volátiles por la técnica de:
- Cromatografía de gases con patrón interno y detector FID.
 - Cromatografía de gases con detector ECD.
 - Cromatografía de líquidos y cromatografía de gases.
93. Señale la respuesta correcta. En el Real Decreto 618/1998, de 17 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria de Helados y mezclas envasadas para congelar, se establece que los helados cuyo contenido no inferior a 4% de yema de huevo, podrán denominarse con su nombre específico seguido de la palabra «mantecado».
- Falso. No podrá añadirse yema de huevo a ningún tipo de helado.
 - Verdadero. Aquellos cuyo contenido mínimo en yema de huevo sea del 4%.
 - Falso. Aquellos cuyo contenido máximo en yema de huevo sea del 4%.
94. El número de litros de alcohol etílico contenidos en un hectolitro de una mezcla hidroalcohólica que tenga la misma densidad absoluta que el alcohol o la bebida espirituosa después de destilados, medidos a 20°C, es lo que el Reglamento (CE) nº 2870/2000, de la Comisión de 19 de diciembre de 2000, que establece los métodos comunitarios de referencia para el análisis de las bebidas espirituosas, define como:
- Grado Alcohólico Volumétrico Real.
 - Grado Alcohólico Volumétrico Másico.
 - Grado Alcohólico Volumétrico Aparente.



95. Señale la respuesta correcta. Según el Reglamento (UE) 2016/127 de 25 de septiembre de 2015, de la Comisión, en relación a los requisitos de composición en los preparados para lactantes y niños de corta edad:
- a) El contenido de sacarosa añadido no excederá del 10% del contenido total en hidratos de carbono.
 - b) El contenido de taurino añadido no superará los 6 mg/100 kcal.
 - c) El contenido de glucosa añadido no excederá de 2g/100 kcal.
96. Indique la respuesta correcta en relación al contenido de residuos de plaguicidas en los preparados para lactantes y preparados de continuación:
- a) No contendrán niveles superiores a los 0.003 mg/kg de producto listo para el consumo o reconstituido conforme a las instrucciones del fabricante.
 - b) No contendrán niveles superiores a los 0.001 mg/kg de producto listo para el consumo o reconstituido conforme a las instrucciones del fabricante.
 - c) No contendrán niveles superiores a los 0.01 mg/kg de producto listo para el consumo o reconstituido conforme a las instrucciones del fabricante.
97. La notificación de puesta en el mercado nacional de un complemento alimenticio procedente de un tercer país se presentará:
- a) Ante el órgano de la comunidad autónoma competente por razón del domicilio social del responsable de la primera puesta en el mercado, que la comunicará a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
 - b) Ante el órgano de la comunidad autónoma competente por razón del domicilio social del responsable de la importación, que la comunicará a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
 - c) Ante la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
98. Señale la respuesta correcta. En relación a las normas de producción vegetal ecológica, según establece el Reglamento (UE) 2018/848 de 30 de mayo de 2018, para la consideración de producto ecológico se permite:
- a) La producción hidropónica.
 - b) El uso de preparaciones de microorganismos para mejorar las condiciones generales del suelo de cultivo.
 - c) El uso de fertilizantes nitrogenados minerales en el suelo de cultivo.



99. En relación al etiquetado de los aditivos alimentarios, según establece el Reglamento (UE) 1333/2008 de 16 de diciembre de 2008, indique la respuesta correcta:

- a) Para alimentos que contienen colorantes alimentarios del anexo V del Reglamento, no será necesario incluir ninguna información adicional.
- b) Se incluirá el nombre o el número E de cada aditivo alimentario destinado a la venta al consumidor final.
- c) Se incluirá el nombre o el número E de cada aditivo alimentario no destinado a la venta al consumidor final.

100. Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición en su artículo 36, Estrategia de la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad (NAOS), establece los grupos de población a los que se dirige:

- a) Todas las etapas de la vida de las personas.
- b) Exclusivamente a la población infantil y adolescente.
- c) Exclusivamente a los grupos socioeconómicos más vulnerables.

101. El riesgo relativo RR estima la magnitud de una asociación entre una enfermedad y un determinado factor de exposición e indica:

- a) la probabilidad de que una enfermedad se desarrolle en el grupo no expuesto en relación con el grupo expuesto.
- b) si es significativamente superior a 1, que existe una asociación negativa entre el factor de estudio y la enfermedad.
- c) es la razón entre la incidencia entre el grupo expuesto y la del grupo no expuesto.

102. En epidemiología a qué concepto corresponde la siguiente definición: Proporción de personas que enferman en un sitio y tiempo determinado.

- a) Morbilidad.
- b) Incidencia.
- c) Frecuencia.



103. Señale la respuesta correcta. En la toma de muestras reglamentarias por triplicado, el depósito de los ejemplares se realizará de la siguiente forma:

- a) Si la empresa o titular del establecimiento donde se levante el acta fueren fabricantes o marquistas, uno de los ejemplares quedará en su poder y depósito.
- b) Si la empresa o titular del establecimiento donde se levante el acta fueren fabricantes, envasadores o marquistas uno de los ejemplares quedará en su poder, bajo depósito en unión de una copia del acta.
- c) Si la empresa o titular del establecimiento donde se levante el acta es distribuidor, uno de los ejemplares quedará en su poder, bajo depósito en unión de una copia del acta.

104. Señale la respuesta incorrecta, sobre la toma de muestras:

- a) Se realizará mediante acta formalizada ante el representante legal o persona responsable y en defecto de los mismos, ante cualquier dependiente.
- b) Se realizará mediante acta formalizada ante el titular de la empresa o establecimiento sujeto a inspección.
- c) Se transcribirá en un informe cuantos datos y circunstancias sean necesarios para la identificación de las muestras.

105. En la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017 Requisitos generales relativos a la competencia técnica de los laboratorios de ensayo y calibración; se establece que el equipo de medición debe ser calibrado cuando:

- a) La exactitud o la incertidumbre de medición afectan a la validez de los resultados informados, y/o se requiere la calibración del equipo para establecer la trazabilidad metrológica de los resultados informados.
- b) Lo solicita el cliente para obtener la incertidumbre del resultado informado.
- c) Siempre que lo solicite el cliente y/o comprometa algún requisito normativo del resultado informado.

106. Señale la respuesta correcta. En el análisis microbiológico de una muestra de agua por filtración de membrana:

- a) El rango de precisión óptimo está entre 20 ufc y el límite superior del método
- b) Un resultado de 3 ufc se informa como estimación
- c) La precisión decrece a medida que el número de colonias disminuye por debajo de 5 ufc.



107. Señale la respuesta correcta. En el análisis microbiológico de un agua, la tolerancia en el volumen de inóculo es de:
- a) $\pm 10\%$
 - b) $\pm 5\%$
 - c) $\pm 2\%$
108. Señale la respuesta correcta. En la preparación de la suspensión inicial para el análisis microbiológico de un alimento:
- a) En productos deshidratados se pesa primero la muestra y después se añade el diluyente para reducir el choque osmótico.
 - b) En alimentos con un contenido en grasa $< 10\%$ se emplea un diluyente con polisorbato 80.
 - c) En alimentos con $\text{pH} \geq 4,5$ se emplea agua de peptona tamponada
109. Señale la respuesta correcta. En cromatografía los componentes de una mezcla se transportan a través de:
- a) Una fase estacionaria por medio de una fase móvil que fluye.
 - b) Un serpentín refrigerado desde el inicio hasta el final del proceso.
 - c) Una columna llamada columna cromatográfica.
110. El método analítico más general para tratar una interferencia, consiste en la separación física del analito. Por esto la cromatografía es el método más utilizado para eliminar interferencias, al ser un método de:
- a) Descomposición e identificación.
 - b) Eliminación de interferentes e identificación.
 - c) Separación.
111. Señale la respuesta correcta. En la técnica analítica de Espectroscopía Atómica, utilizada en el análisis de aguas y alimentos, ¿Cómo son los espectros obtenidos?
- a) Los de emisión y absorción son de bandas y los de fluorescencia son líneas discretas.
 - b) Los de emisión, absorción y fluorescencia son líneas discretas.
 - c) Los de emisión, absorción y fluorescencia son bandas.



112. En el laboratorio clínico, las instrucciones para las actividades previas a la toma de la muestra deben incluir:

- a) La preparación del paciente.
- b) La determinación de la identidad del paciente.
- c) La verificación de que el paciente cumple los requisitos preanalíticos.

113. Para la determinación de bacterias u hongos en muestras de orina recogidas en envase estéril sin conservante, el tiempo máximo de transporte al laboratorio clínico a temperatura ambiente es de:

- a) Menor o igual a 2 horas.
- b) Entre 2 y 4 horas.
- c) Entre 4 y 6 horas.

114. Señale la respuesta correcta. De acuerdo a la Norma ISO 15189, ¿a qué corresponde la siguiente definición, la “organización, realización y evaluación de mediciones o ensayos de artículos iguales o similares por dos o más laboratorios de acuerdo con condiciones predeterminadas” ?:

- a) Trabajo colaborativo.
- b) Evaluación de laboratorio clínico.
- c) Comparación interlaboratorio.

115. Entre los factores siguientes ¿cuál es el que menos influye en el proceso de hibridación de las cadenas de ADN de la técnica de PCR

- a) El pH
- b) La temperatura
- c) La concentración de aniones

116. Señale la respuesta falsa. En las técnicas de enzimoimmunoensayo, el conjugado:

- a) Se puede unir a antígenos o anticuerpos
- b) Se puede fijar a una fase sólida a través de los fragmentos Fab
- c) Puede tener marcado el fragmento Fc con una enzima.

117. Señale la respuesta correcta. En la técnica de enzimoimmunoensayo competitivo empleada en serología:

- a) Se emplean antígenos marcados como bloqueantes de los anticuerpos del paciente
- b) A menos señal menos anticuerpos en el suero del paciente
- c) A más señal menos anticuerpos en el suero del paciente



118. Señale la respuesta correcta. Las técnicas de Enzimoimmunoensayo

- a) Pueden ser cualitativas y cuantitativas
- b) Los métodos directos permiten detectar anticuerpos
- c) Los métodos indirectos permiten detectar antígenos

119. Señale la respuesta correcta. En el análisis microbiológico de un alimento de pH 3,5, para la preparación de la suspensión inicial se emplea:

- a) Agua de peptona tamponada a doble concentración
- b) Peptona salina
- c) Buffer fosfato

120. Señale la respuesta correcta. En Microbiología, la esterilización por calor seco se realiza:

- a) En horno, como mínimo 1 h a 170°C
- b) En autoclave a 120°C durante 15 min.
- c) Las dos respuestas anteriores son falsas