



OPOSICIONES A TÉCNICO/A SUPERIOR VETERINARIO (PROMOCION INTERNA INDEPENDIENTE)

PRIMER EJERCICIO



1.- Señala la respuesta incorrecta conforme al artículo 35 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de Riesgos Laborales:

- a) Los delegados de Prevención son los representantes de los trabajadores con funciones específicas en materia de prevención de riesgos en el trabajo.
- b) Los delegados de Prevención serán designados por y entre los representantes del personal.
- c) En los convenios colectivos podrán establecerse otros sistemas de designación de los delegados de Prevención en los que la facultad de designación no corresponda a los representantes del personal o a los propios trabajadores.

2.- Según acuerdo de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de organización y competencia de los distritos, ¿cuál de las siguientes competencias tienen asignadas los Coordinadores de los Distritos?

- a) Facilitar la información al consumidor, en coordinación con la oficina central de información al consumidor, así como tramitar y resolver a través de la OMIC del distrito las consultas y reclamaciones en temas de su competencia.
- b) Fomentar la educación sanitaria de los consumidores y empresarios en materia de consumo e higiene alimentaria.
- c) Conceder la licencia para la tenencia de animales potencialmente peligrosos a los que se refiere el artículo 3 de la Ley 50/99 de 3 de diciembre.

3.- El II Plan de Igualdad entre Mujeres y Hombres del Ayuntamiento de Madrid y sus Organismos Autónomos se compone de tres líneas de intervención y cada una de ellas con diferentes objetivos específicos. Señale cual no es un objetivo específico relacionado con la línea de Intervención 1 denominada "La Institución".

- a) Incorporar el principio de igualdad en la gestión y la organización municipal.
- b) Implementación, seguimiento, evaluación y difusión del Plan.
- c) Equilibrar la presencia de mujeres y hombres en los distintos niveles y grupos



4.- Según la ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, la situación en que una disposición, criterio o práctica aparentemente neutros pone a personas de un sexo en desventaja particular con respecto a personas del otro, salvo que dicha disposición, criterio o práctica puedan justificarse objetivamente en atención a una finalidad legítima y que los medios para alcanzar dicha finalidad sean necesarios y adecuados, se considera:

- a) Discriminación directa por razón de sexo.
- b) Discriminación indirecta por razón de sexo.
- c) Por razón de sexo no hay distinción entre tipos de discriminación

5.- La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) tiene su sede en:

- a) Roma
- b) Parma
- c) Bruselas

6.- Las competencias de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria EFSA no incluyen los siguientes aspectos:

- a) Protección de las plantas
- b) Fitosanidad
- c) Medicamentos humanos

7.- De acuerdo a las definiciones dadas en el artículo 3 del Reglamento 178/2002, 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, ¿a qué corresponde la definición: *“todo agente biológico, químico o físico presente en un alimento o en un pienso, o toda condición biológica, química o física de un alimento o un pienso que pueda causar un efecto perjudicial para la salud”*?

- a) Riesgo
- b) Peligro
- c) Factor de peligro



8.- De acuerdo con el artículo 50 del Reglamento CE 178/2002, en el Sistema de Aleta Rápida participarán:

- a) Los Estados miembros, la Comisión y la Organización Mundial de la Salud.
- b) Los Estados miembros, la Comisión y la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.
- c) Los Estados miembros, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y la Organización Mundial de la Salud

9.- De acuerdo con el artículo 35 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, por el que se tipifican como infracciones sanitarias, *la resistencia a suministrar datos, facilitar información o prestar colaboración a las autoridades sanitarias, a sus agentes o al órgano encargado del Registro Estatal de Profesionales Sanitarios*, se considera:

- a) Infracción leve
- b) Infracción grave
- c) Infracción muy grave

10.- ¿Cuál de las siguientes competencias no corresponderá a la Consejería de Sanidad de acuerdo con la ordenación sanitaria establecida en la Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid?:

- a) El establecimiento de los criterios de Planificación Sanitaria.
- b) La aprobación del Plan de Salud.
- c) Establecimiento de planes de erradicación de enfermedades animales

11.- El ámbito de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición comprende las siguientes actuaciones y actividades (señale la incorrecta):

- a) La seguridad de los alimentos y los piensos destinados a animales productores de alimentos a lo largo de todas las etapas de producción, transformación y distribución.
- b) La planificación, coordinación y desarrollo de las estrategias y actuaciones que fomenten la información, educación y promoción de la salud en el ámbito de la seguridad alimentaria y la nutrición.
- c) La producción doméstica de piensos para su utilización en la alimentación de animales destinados a la producción de alimentos para consumo propio, o de animales no destinados a la producción de alimentos



12.- De acuerdo con el artículo 24 de la Ley 28/2015, de 30 de julio para la defensa de la calidad alimentaria, las infracciones y sanciones muy graves en materia alimentaria prescribirán a:

- a) Los cuatro años.
- b) Los seis años.
- c) Los cinco años

13.- Según el Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias, lo previsto sobre garantías y servicios posventa, no será de aplicación a:

- a) Los animales vivos.
- b) Los bienes de segunda mano adquiridos en subasta administrativa a la que los consumidores y usuarios puedan asistir personalmente.
- c) Las opciones a) y b) son correctas

14.- En el marco de una auditoría de una industria alimentaria se detecta una no conformidad en la integridad del ítem asociado a fallos o ausencias frecuentes o sistémicas que es probable que influyan sobre la seguridad del producto, estamos hablando de:

- a) Deficiencia.
- b) Incumplimiento tipo 2.
- c) Incumplimiento tipo 1.

15.- El Reglamento UE 625/2017 establece que tendrán consideración de “otras actividades de control oficial”:

- a) La expedición de certificados oficiales
- b) Las auditorías de los operadores
- c) La toma de muestras

16.- La exigencia de la creación, aplicación y mantenimiento por los operadores de las empresas alimentarias de procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC viene regulado en:

- a) Reglamento (UE) nº 2017/625
- b) Reglamento (CE) nº 178/2002
- c) Reglamento (CE) nº 852/2004



17.- Señale la respuesta incorrecta. Los operadores de empresa alimentaria deberán adoptar, en la medida en que proceda, las siguientes medidas de higiene específicas:

- a) Vigilarán el cumplimiento de los criterios microbiológicos para los productos alimenticios;
- b) Vigilarán el cumplimiento de los requisitos relativos al control de la temperatura de los productos alimenticios;
- c) No serán responsables del muestreo y análisis, que corresponderá exclusivamente a las autoridades competentes

18.- El muestreo de mercancías puestas a la venta por medios de comunicación a distancia:

- a) No está regulado en el ámbito del Reglamento UE 625/2017
- b) Se realizará por triplicado sin informar al operador
- c) Deberá permitir realizar segundo examen pericial

19.- Ante un incumplimiento comprobado, la autoridad competente podrá adoptar medidas de ejecución, entre las que no se encuentra:

- a) La suspensión de la autorización del establecimiento
- b) La utilización de mercancías para fines distintos de los previstos inicialmente
- c) Investigación para comprobar o descartar la sospecha

20.- Dentro de la infraestructura acreditable de calidad que puede implantar una empresa alimentaria, la conformidad de un determinado proceso con los requisitos previamente establecidos se denomina:

- a) Certificación
- b) Normalización
- c) Acreditación

21.- En el ámbito del sistema de autocontrol, la actividad destinada a la comprobación del cumplimiento de los objetivos previstos se denomina:

- a) Validación
- b) Verificación
- c) Implantación



22.- Señale la respuesta correcta. Los criterios de higiene de los procesos, de acuerdo con el Reglamento UE 2073/2005:

- a) Son aplicables a productos comercializados
- b) Indican el funcionamiento aceptable del proceso de producción
- c) Definen la aceptabilidad de un producto o un lote

23.- Señale en qué base legislativa se establecen los requisitos para la designación y obligaciones de los laboratorios de control oficial:

- a) El Reglamento (CE) 178/2002, 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.
- b) El Reglamento (UE) 2017/625, relativo a los controles oficiales.
- c) El Reglamento (UE) 2019/1020, relativo a la vigilancia del mercado y la conformidad de los productos.

24.- Los laboratorios de referencia de la Unión Europea serán designados:

- a) Por la Comisión Europea y por un periodo mínimo de 5 años.
- b) Por el Parlamento Europeo a propuesta de los Estados miembros y por un periodo máximo de 5 años
- c) Por la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) a propuesta de los Estados miembro y por un periodo mínimo de 5 años

25.- Mercamadrid S.A. es una sociedad mixta que se encuentra adscrita al Área de:

- a) Economía, Innovación y Empleo
- b) Portavoz, Seguridad y Emergencias
- c) Medio Ambiente y Movilidad

26.- En los mercados centrales de abastecimiento de Madrid, se encuentra regulado mediante Reglamento el funcionamiento de:

- a) El Mercado Central de Carnes
- b) El Mercado Central de Frutas y Verduras
- c) Las Zonas de Actividad Complementaria (ZAC)



27.- El Sistema de Información Nacional de Agua de Consumo (SINAC):

- a) No permite el acceso al ciudadano.
- b) Recoge, entre otros, datos sobre las características de los abastecimientos de agua de consumo humano.
- c) No recoge información de las plantas de tratamiento de aguas.

28.- Según lo establecido en el Real Decreto 140/2003 de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, indique qué valores paramétricos se aplican al pH:

- a) 6,5 y 9,5 para todas las aguas de consumo humano sin excepción.
- b) 6,5 y 9,5 para todas las aguas de consumo pudiendo reducirse el valor mínimo a 4,5 unidades de pH en la industria alimentaria.
- c) Las dos respuestas anteriores son falsas

29.- La denominación de un alimento conforme a lo dispuesto en el Reglamento CE 1169/2011, debe ser:

- a) La denominación jurídica
- b) La denominación descriptiva
- c) La denominación habitual

30.- En el etiquetado al consumidor final de un pescado fileteado a granel en un comercio al por menor, es requisito obligatorio la mención de:

- a) La fecha de producción
- b) El arte de pesca
- c) La lista de ingredientes

31.- Cuál de estas sustancias, según el Reglamento (UE) 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, no está incluida en el listado de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias alimentarias

- a) Soja.
- b) Maltodextrinas a base de trigo.
- c) Sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg para los productos listos para consumo



32.- Una empresa con domicilio social en Toledo que presta servicios de aplicación a terceros de biocidas en la Comunidad de Madrid debe solicitar su inscripción en el Registro de Biocidas regulado en la Orden SCO/3269/2006:

- a) En el Ministerio de Sanidad
- b) En la Comunidad de Madrid o en Castilla La Mancha indistintamente
- c) En la Comunidad de Castilla la Mancha con comunicación a la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid

33.- El Catálogo español de especies exóticas invasoras se regula en:

- a) Real Decreto 42/2007, de 2 de agosto, por el que se regula el Catálogo español de especies exóticas invasoras.
- b) Real Decreto 630/2013, de 2 de agosto, por el que se regula el Catálogo español de especies exóticas invasoras.
- c) Real Decreto 330/2016, de 2 de agosto, por el que se regula el Catálogo español de especies exóticas invasoras

34.- ¿Cuál de estas especies no está incluida en el catálogo de español de especies exóticas invasoras?

- a) Pitón real (*Python regius*)
- b) Rata gris (*Rattus norvegicus*)
- c) Jacinto de agua (*Eichhornia crassipes*)

35.- Según el Reglamento 528/2012, del Parlamento y del Consejo, de 22 de mayo de 2012, relativo a la comercialización y el uso de los biocidas, dentro del grupo principal 3 se encuentran estos tipos de biocidas:

- a) Rodenticidas, repelentes y atrayentes.
- b) Protectores para maderas y productos antimoho.
- c) Productos de higiene veterinaria y alguicidas

36.-En el caso de los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana, ¿qué rango de tolerancia de temperatura permite la normativa para los productos que estén en los muebles frigoríficos de venta al consumidor final?

- a) La temperatura en todas las partes del producto será de -18 grados centígrados no permitiéndose ninguna variación.
- b) 4 grados centígrados.
- c) 6 grados centígrados.



37.- La Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid no es aplicable a:

- a) Piscinas privadas
- b) Servicios funerarios
- c) Residuos urbanos

38.- Conforme a la Ley 4/2016 de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid, la identificación de un perro o un gato se realizará...

- a) Antes del primer año desde su nacimiento.
- b) Antes de los 3 meses desde su nacimiento.
- c) Antes de los 6 meses desde su nacimiento.

39.- Dentro de las obligaciones de los propietarios o poseedores de animales de compañía en la Comunidad de Madrid, en cuanto a su estado de salud, se encuentra:

- a) No hay obligaciones como tal, hay recomendaciones de realizar revisiones en función del estado de salud o enfermedad del animal.
- b) Deberán facilitar a los animales un reconocimiento veterinario de forma periódica, con carácter anual en perros y gatos, que quedará debidamente documentado en la cartilla sanitaria del animal.
- c) En el caso de los animales de compañía con identificación individual, y en el caso de animales gestantes y sus crías, prestarles las atenciones relativas al embarazo, parto y cuidados posnatales, cada dos años.

40.- Conforme a la Ordenanza Municipal de Tenencia y Protección de Animales, ¿durante cuantos días se someterán a control veterinario los animales que hayan causado lesiones a otro animal?

- a) 20 días.
- b) En este caso no es necesario someter a control veterinario.
- c) 14 días.

41.- El número máximo de animales de compañía de las especies perros, gatos y hurones, que pueden acompañar a su propietario o persona autorizada durante un determinado desplazamiento sin ánimo comercial, y siempre que no vayan a concursos, exposiciones o actividades deportivas, no será superior a:

- a) Tres.
- b) Cinco.
- c) Siete.



42.- Según el Real Decreto 287/2002, de 22 de marzo, por el que se desarrolla la Ley 50/1999, de 23 de diciembre, sobre el régimen jurídico de la tenencia de animales potencialmente peligrosos, ¿cuál de estas razas no está considerada como potencialmente peligrosa?

- a) Pit Bull Terrier.
- b) Dogo argentino.
- c) Alaskan malamute

43.- Entre los requisitos para la obtención de la licencia para la tenencia de animales potencialmente peligrosos no figura el siguiente:

- a) Seguro de responsabilidad civil a terceros por una cobertura no inferior a 120.000 euros
- b) Disponer de capacidad física y aptitud psicológica para la tenencia de animales potencialmente peligrosos
- c) Certificado de sanidad animal

44.- Según el Reglamento 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 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, listado de ingredientes, referencia que identifique lote o remesa.
- c) Descripción exacta de los alimentos, fecha de expedición, referencia que identifique lote o remesa.

45.- Señale la definición correcta de una canal de ave de corral que es puesta a la venta bajo la presentación de “parcialmente eviscerada”:

- a) Son aquellas a las que no se les ha extraído el corazón, hígado, pulmones, molleja, buche ni riñones.
- b) Son aquellas a las que no se les ha extraído el corazón, cuello, la molleja y el hígado y todas las demás partes consideradas comestibles por el mercado para su consumo final.
- c) Son aquellas a las que se les ha extraído el corazón, hígado, pulmones, molleja, buche y los riñones



46.- Una canal de vacuno etiquetada en el matadero con la mención “D-O-4” corresponderá a:

- a) Un buey
- b) Una hembra parida
- c) Un macho castrado

47.- Las modalidades prácticas del marcado sanitario de canales a que hace mención el Reglamento CE 853/2004 están especificadas en:

- a) El Reglamento delegado UE 2017/624
- b) El Reglamento CE 1169/2011
- c) El Reglamento de ejecución UE 2017/629

48.- Señale con que se corresponde la siguiente definición: “los productos elaborados a partir de carne o con carne mediante un tratamiento que permita comprobar la desaparición de las características de la carne fresca en la parte central de la superficie de corte”

- a) Preparado de carne
- b) Preparado cárnico crudo adobado
- c) Producto cárnico

49.- La definición de *burger meat* se encuentra recogida en

- a) El Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor
- b) El Real Decreto 474/2014 de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- c) El Real Decreto 1376/2003 de 7 de noviembre 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.



50.- 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, ¿se puede congelar carne?

- a) No, nunca.
- b) Sí, sólo las carnicerías-charcuterías.
- c) Sólo se podrán congelar, si se cuenta con dispositivos adecuados, aquellos derivados cárnicos que una vez elaborados precisen conservación a -18°C

51.- El Reglamento 1069/2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento 1774/2002, no será de aplicación a:

- a) Las conchas de moluscos y los caparazones de crustáceos que contengan tejido blando y la carne
- b) Los residuos de cocina que proceden de medios de transporte que operen a escala internacional
- c) Los cuerpos enteros o partes de animales salvajes distintos de la caza silvestre que no sean sospechosos de estar infectados o afectados por una enfermedad transmisible a los seres humanos o los animales, con excepción de los animales acuáticos desembarcados con fines comerciales

52.- En una carnicería con obrador, en la que se generan subproductos que no se destinan a consumo humano en cantidades de 100 kg semanales aproximadamente, la gestión será:

- a) Deberá contar con una empresa autorizada de recogida para su transformación posterior como categoría 3
- b) Podrá gestionarlo como residuo asimilable a urbano al estar excepcionado por ser pequeñas cantidades
- c) Deberá gestionarlo como categoría 2 salvo que se haya detectado Salmonella en cuyo caso se tratarán como categoría 1

53.- Con respecto a la Encefalopatía Espongiforme Bovina, España está calificada en el momento actual como de riesgo:

- a) Controlado
- b) Insignificante
- c) Indeterminado



54.- ¿Cuál de las siguientes combinaciones de tiempo y temperatura es un tratamiento de pasteurización eficaz para la leche cruda?

- a) 62 grados centígrados durante 15 segundos.
- b) 72 grados centígrados durante 15 segundos.
- c) 60 grados centígrados durante 12 segundos

55.- Un comercio minorista está comercializando leche cruda envasada con destino al consumidor final. Debe figurar necesariamente en su etiquetado la leyenda:

- a) Consumir tras hervir durante al menos un minuto
- b) Conservar en refrigeración por debajo de 2°C
- c) Destinada a elaborar productos lácteos tratados térmicamente

56.- Según el Real Decreto 618/1998, de 17 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar, un producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como mínimo un 8 por 100 de materia grasa exclusivamente de origen lácteo y como mínimo un 2,5 por 100 de proteínas exclusivamente de origen lácteo se denomina:

- a) Helado crema
- b) Helado de leche
- c) Helado de leche desnatada

57.- Según la Orden de 12 de julio de 1983, por la que se aprueban las normas generales de calidad para la nata y nata en polvo con destino al mercado interior, la denominación “Doble nata” hace referencia a la nata que:

- a) contenga un mínimo de materia grasa del 50 por 100.
- b) contenga un mínimo de materia grasa del 70 por 100.
- c) contenga un mínimo de materia grasa del 30 por 100 y menos del 50 por 100.

58.- Según el Real Decreto 271/2014, de 11 de abril, por el que se aprueba la Norma de Calidad para el yogur o yoghurt, el «yogur» o «yoghourt» es el producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica mediante la acción de (señale la opción incorrecta):

- a) *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*
- b) *Streptococcus thermophilus*
- c) *Lactobacillus casei*



59.- Señale que información específica debe aparecer con carácter obligatorio en los complementos alimenticios:

- a) La cantidad de nutrientes o de sustancias con un efecto nutricional o fisiológico contenida en el producto de forma numérica, por dosis del producto, así como el porcentaje que representa frente a los valores de referencia.
- b) La denominación de venta, las categorías de nutrientes o sustancias que caractericen el producto, dosis recomendada para consumo diario y la afirmación expresa de que los complementos alimenticios no deben utilizarse como sustituto de una dieta equilibrada.
- c) Ninguna de las respuestas anteriores es válida

60.- En el etiquetado de los productos dietéticos figurará la leyenda “sin gluten” cuando la cantidad de éste sea:

- a) Menor o igual a 100 mg/Kg
- b) Menor o igual a 20 mg/Kg
- c) Menor o igual a 50 mg/Kg.

61.- Señale la categoría de alimento que no tiene la consideración de “nuevo alimento” según la normativa aplicable a su comercialización en la Unión Europea:

- a) Alimento que consista en microorganismos, hongos o algas, o aislado de estos o producido a partir de estos.
- b) Alimento que consista en un organismo modificado genéticamente (OMG) o que proceda o haya sido elaborado a partir de un OMG.
- c) Alimento que consista en nanomateriales artificiales

62.- El *Tenebrio molitor* ha sido reconocido como nuevo alimento y autorizado su consumo en el Reglamento de ejecución UE 2021/882, donde se especifica que:

- a) Se podrán añadir en galletas si no superan los 20 gr/100 gr
- b) Se deberán etiquetar con la mención de que pueden producir alergias a consumidores alérgicos a los crustáceos
- c) Se podrán usar larvas o adultos, crudos o desecados, cumpliendo el criterio microbiológico de ausencia de listeria y salmonella en 25 grs



63.- El Reglamento UE 2018/848 sobre producción y etiquetado de productos ecológicos no es aplicable a:

- a) Los productos agrarios transformados
- b) Los productos de la pesca extractiva
- c) Las semillas para cultivo

64.- En un comercio al por menor se observan expuestas patatas a granel con la leyenda “patata ecológica de Brasil” sobre una tablilla. ¿Cómo debería ser el etiquetado ecológico?

- a) Agricultura UE con logotipo verde y código ISO de Brasil
- b) Agricultura no UE con logotipo verde o negro sin código ISO
- c) Agricultura no UE con logotipo verde o negro y código ISO del país donde se realiza el control

65.- La principal diferencia entre *Illex spp* y *Loligo spp*, reside en:

- a) Las aletas ocupan dos tercios del cuerpo en *Loligo spp* y un tercio en *Illex spp*.
- b) Las aletas ocupan un tercio del cuerpo en *Loligo spp* y dos tercios en *Illex spp*.
- c) La cabeza posee diez brazos en *Loligo spp* y ocho en *Illex spp*

66.- En una pescadería observamos un pescado de color rosado de unos 12 cm de longitud que presenta dos barbillones y una línea longitudinal amarilla en la primera aleta dorsal. Se trata de:

- a) *Salmo salar*
- b) *Mullus surmuletus*
- c) *Scorpaena scrofa*

67.- Según las definiciones del Reglamento CE 852/2004, tendrá consideración de producto de la pesca transformado:

- a) Un lomo de atún ultracongelado
- b) Un filete de salmón ahumado
- c) Un pescado fileteado con adición de E 301 (ascorbato de sodio)



68.- El examen de frescura de un lote de pescados de la familia Gadidae es dudoso, por lo que decide hacer pruebas químicas:

- a) Determinación de histamina tomando como conforme valores inferiores a 200 ppm
- b) Determinación de NBVT tomando como conforme valores inferiores a 35 mg/kg
- c) Determinación de TMA tomando como conforme ausencia en 25 gr

69.- *Merlucius merlucius* se considera, dentro del ciclo biológico de *Anisakis* spp, como hospedador:

- a) Definitivo
- b) Intermedio
- c) Paraténico

70.- Dentro de los riesgos asociados al consumo de moluscos bivalvos vivos, el Reglamento CE 2073/2005 considera criterio de seguridad alimentaria:

- a) *E. coli*
- b) Virus Norwalk
- c) *Listeria monocytogenes*

71.- Señale la respuesta correcta en relación con los ovoproductos:

- a) No podrán utilizarse huevos resquebrajados para la fabricación de ovoproductos bajo ningún concepto
- b) Los huevos utilizados en la fabricación de ovoproductos no deberán cascarse si no están limpios y secos.
- c) El contenido de los huevos no podrá obtenerse por centrifugado para la elaboración de ovoproductos

72.- En la comercialización de fruta troceada lista para el consumo al consumidor final, los criterios microbiológicos que deben cumplir conforme a la normativa de aplicación, será:

- a) No detectada *Salmonella* en 25 grs y no detectada *Listeria monocytogenes* en 25 grs
- b) No detectada *Salmonella* en 25 grs y no detectada *E. coli* en 1 gr
- c) No detectada *Salmonella* en 25 grs y menos de 100 ufc/gr de *Listeria monocytogenes*



73.- Conforme a la normativa de especial aplicación, indique qué seta silvestre no puede comercializarse:

- a) *Amanita ponderosa*
- b) *Morchella sculenta*
- c) *Tricholoma equestre*

74.- Condiciones que se deben cumplir para comercializar setas silvestres:

- a) Deben presentarse sin mezclar con otras especies
- b) Deben presentarse con sus características anatómicas desarrolladas salvo en *Amanita caesarea* que se permite con la volva cerrada
- c) Deben presentarse lavadas y recolectadas mediante un corte neto

75.- En relación con la miel, señale la respuesta correcta.

- a) Los azúcares mayoritarios de la miel son fructosa y lactosa.
- b) El hidroximetilfurfural se utiliza como un indicador del envejecimiento y daño térmico de la miel.
- c) El hidroximetilfurfural es un producto de la descomposición de las proteínas de la miel que se favorece a temperaturas muy bajas

76.- Señale el alimento o grupo de alimentos para los que no está permitido el uso de colorantes, según lo establecido en el Reglamento (CE) 1333/2008:

- a) Salsas a base de tomate
- b) Productos cárnicos curados
- c) Caldos y sopas deshidratadas

77.- La utilización de dióxido de titanio E 171:

- a) Sólo está permitida como blanqueante en huesos
- b) No está permitida en los alimentos, sólo como colorante en la industria farmacéutica
- c) Está autorizada como colorante en confitería



78.- Son alimentos en los que no se puede admitir la presencia de un aditivo en virtud del principio de transferencia:

- a) Los preparados de carne
- b) La miel
- c) Los crustáceos descongelados

79.- Ante la comunicación de un posible brote de origen alimentario en el que hay varias personas afectadas con náuseas y vómitos sin fiebre, que estuvieron comiendo juntas en un bar unas horas antes, el principal agente que se debería investigar es:

- a) *Clostridium perfringens*
- b) *Bacillus cereus*
- c) *Salmonella no tify*

80.- El Reglamento (UE) nº 10/2011 de 14 de enero, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos, no es de aplicación a:

- a) Los revestimientos plásticos de la tapa de los envases.
- b) Los materiales y objetos plásticos multicapa unidos por adhesivos o por otros medios.
- c) Siliconas

81.- Según el Real Decreto 2210/1995, de 28 de diciembre, por el que se crea la red nacional de vigilancia epidemiológica, ¿Cuál de estas enfermedades es objeto de declaración obligatoria?

- a) La Fiebre Q y la Fiebre exantemática mediterránea pero no la Fiebre recurrente transmitida por garrapatas.
- b) La Fiebre Q, Fiebre exantemática mediterránea y la Fiebre recurrente transmitida por garrapatas.
- c) La Fiebre exantemática mediterránea y la Fiebre recurrente transmitida por garrapatas, pero no la Fiebre Q.



82.- Según la Ley 8/2003 de 24 de abril de Sanidad Animal, ¿Cuál de las siguientes infracciones están tipificadas como falta grave?:

- a) La falta de comunicación a la autoridad competente de nacimientos, entradas o salidas de los animales de producción de una explotación
- b) El inicio de la actividad en una explotación de animales de nueva instalación, o la ampliación de una explotación ya existente, sin contar con la previa autorización administrativa o sin la inscripción en el registro correspondiente
- c) El destino para consumo humano de animales o productos de origen animal, cuando esté establecida su expresa prohibición

83.- Señale la respuesta incorrecta en relación con la salmonelosis:

- a) La salmonelosis es la segunda zoonosis de transmisión alimentaria más notificada en humanos después de la campilobacteriosis y la primera causa de brotes alimentarios en la UE y en países no pertenecientes a la UE.
- b) La mayoría de los casos notificados en la UE de *Salmonella* asociados al consumo de alimentos y agua, han sido en su mayoría causados por el serotipo *S. Typhimurium*
- c) Generalmente se caracteriza por la aparición brusca de fiebre, dolor abdominal, diarrea, náuseas, vómitos, cefalea, mialgias y otros síntomas sistémicos. Los síntomas aparecen entre 6 y 72 horas después de la ingesta de alimentos contaminados con *Salmonella*, y la enfermedad dura entre 2 y 7 días.

84.- En la tuberculosis bovina, se considerarán intradermotuberculinizaciones oficiales:

- a) La intradermotuberculinización sencilla y la intradermotuberculinización de comparación.
- b) Solo la intradermotuberculinización sencilla.
- c) Solo la intradermotuberculinización de comparación

85.- ¿Cuál de estos procedimientos es el adecuado para la inactivación de los quistes de *Echinococcus granulosus* presentes en despojos?

- a) Tratamiento térmico a una temperatura central de al menos 80 grados centígrados durante 10 minutos.
- b) Congelación a -20 grados centígrados o una temperatura inferior durante al menos dos días.
- c) Los dos son correctos.



86.- En el caso de que se sospeche de un foco de influenza aviar en una explotación, que medidas se aplicarán según lo establecido en el RD 445/2007 de 3 de abril por el que se establecen medidas de lucha contra la influenza aviar. Señale la respuesta incorrecta:

- a) Se encerrarán todas las aves de corral y otras aves cautivas en el interior de las naves de la explotación, en donde permanecerán. Cuando no sea viable o en caso de que su bienestar se vea comprometido, se confinarán en otro lugar de la misma explotación en el que no puedan tener contacto con otras aves de corral u otras aves cautivas de otras explotaciones.
- b) Se permite la salida de huevos de la explotación para su comercialización en fresco.
- c) Deberán tomarse todas las medidas razonables para reducir al máximo el contacto con aves silvestres.

87.- Según el “Plan de Contingencia para el control de la Rabia en Animales Domésticos en España”, el nivel de alerta 2 implica:

- a) Extensión de la enfermedad en animales salvajes.
- b) Detección de un caso de rabia.
- c) Aparición de casos secundarios en animales domésticos

88.- En relación con la transmisión de la tularemia a las personas, señale la respuesta correcta:

- a) Se trasmite por contacto directo con el animal infectado, enfermo o muerto.
- b) No se trasmite por picadura de artrópodos.
- c) Hay transmisión directa de persona a persona

89.- Entre las medidas preventivas de salud pública frente a leptospirosis se contempla:

- a) La identificación de aguas y suelos que puedan estar contaminados
- b) El control de roedores en las viviendas y en las áreas alrededor de las casas y lugares de trabajo afectados.
- c) Las opciones a) y b) son correctas



90.- Señale la respuesta incorrecta. El Reglamento (UE) 2015/1375 de la Comisión de 10 de agosto de 2015, por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne, indica que sólo se podrá realizar el marcado sanitario antes de conocer el resultado de los análisis de triquina:

- a) Cuando en un matadero exista un procedimiento para garantizar que ninguna parte de las canales analizadas sale de sus instalaciones antes de que el análisis para la detección de triquinas haya dado negativo y dicho procedimiento esté oficialmente autorizado por la autoridad competente.
- b) Cuando cumpliendo una serie de requisitos y previa autorización por la autoridad competente las canales se corten en más de seis trozos, en una sala de despiece contigua al matadero o separada de él.
- c) Cuando en el matadero dispongan de un sistema de trazabilidad seguro que permita localizar las canales en sus destinos una vez hayan abandonado el matadero

91.- Según el Real Decreto 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, las comidas preparadas en caliente serán conservadas:

- a) Mayor o igual a 55° C
- b) Mayor o igual a 65° C
- c) Mayor o igual a 75° C

92.- En relación con los preparados para lactantes señale la respuesta incorrecta:

- a) La información nutricional es obligatoria para todos los preparados para lactantes y los preparados de continuación.
- b) En el etiquetado de los preparados para lactantes se permite incluir declaraciones de propiedades saludables.
- c) No se permite la publicidad de los preparados para lactantes en los establecimientos de venta.

93.- 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 y conservación de carnes frescas refrigeradas de aves y conejos será:

- a) Menor o igual a 7°C
- b) Menor o igual a 4°C
- c) Menor o igual a 2°C



94.- El pescado azul presenta un contenido en grasa superior al 6% en alguna fase de su vida, entre los que se encuentra:

- a) *Galeorhinus galeus*
- b) *Anguila anguilla*
- c) *Micromesistius poutassou*

95.- Según el Real Decreto 30/2009, de 16 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario, ¿Cuál de las siguientes especies silvestres pueden ser objeto de comercialización en fresco?:

- a) *Amanita caesarea* con la volva abierta
- b) *Boletus edulis*
- c) Los dos respuestas son correctas

96.- El diagnóstico definitivo de la toxoplasmosis felina se acredita mediante:

- a) Detección de ooquistes en heces
- b) Examen clínico
- c) Métodos serológicos de detección de IgG

97.- Se consideran métodos de control oficial conforme al Reglamento UE 2017/625

- a) Entrevistas con los operadores y su personal
- b) La autorización sanitaria
- c) Ninguna de ellas

98.- De acuerdo con lo que establece el artículo 63 de la *Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad* la zona básica de salud es:

- a) El marco territorial de la atención primaria de salud donde desarrollan las actividades sanitarias los Centros de Salud, centros integrales de atención primaria
- b) La estructura fundamental del sistema sanitario responsabilizada de la gestión unitaria de los centros y establecimientos del Servicio de Salud de la Comunidad Autónoma en su demarcación territorial y de las prestaciones sanitarias y programas sanitarios a desarrollar por ellos.
- c) El ámbito territorial donde se integran todos los centros, servicios y establecimientos al servicio de la salud de la Comunidad, Diputaciones, Ayuntamientos y cualesquiera otras Administraciones territoriales intracomunitarias