SOLUCIÓN DEL CUESTIONARIO DE PREGUNTAS CON RESPUESTAS ALTERNATIVAS

(La respuesta correcta aparece en negrita)

1.- No corresponde al Rey según el art. 62 de la CE

a) Sancionar y promulgar leyes
b) Presidir las sesiones del Consejo de Ministros
c) Convocar elecciones en los términos previstos en la Constitución

2.- La "encomienda de gestión" definida en la Ley 30/1992 de 26 de noviembre:

a) Supone una alteración de la titularidad de la competencia
b) Supone una alteración de los elementos determinantes de su ejercicio
c) No supone ni alteración de la titularidad ni de los elementos determinantes de su ejercicio

3.- La relación entre la Comunidad de Madrid y el Ayuntamiento es:

a) De subordinación del Ayuntamiento respecto a la Comunidad de Madrid
b) De tutela
c) Ninguna respuesta es correcta

4.- Los criterios que determinan que la gestión de una reclamación en materia de consumo corresponda a las Oficinas Municipales de Información al Consumidor de Distrito vienen determinados en:

a) La Ley 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores en la Comunidad de Madrid.
b) El Decreto de Delegación de Competencias del Alcalde
c) En función del lugar en el que se presenta la reclamación por el consumidor

5.- Según el artículo 140 de la Constitución Española, los Alcaldes de los Ayuntamientos serán elegidos:

a) Por la Asamblea Legislativa de las Comunidades Autónomas
b) Por el pleno del Ayuntamiento
c) Por los Concejales o por los vecinos

6.- En las reuniones del Consejo de Ministros, el Rey:

a) Puede asistir, a petición del Presidente del Gobierno
b) Sólo debe ser informado de los asuntos del Estado, pero no puede asistir a las reuniones del Consejo de Ministros
c) Puede asistir, y dicha presencia conlleva una mayor fuerza jurídica de los acuerdos que se adopten.

7.- De acuerdo con el artículo 103 de la Constitución española, la administración pública sirve con objetividad los intereses generales y actúa de acuerdo con los principios siguientes:

a) Eficacia, jerarquía, descentralización, desconcentración y coordinación
b) Eficacia, seguridad, imparcialidad y transparencia
c) Eficacia, jerarquía, economía y desconcentración.

8.- Para los funcionarios la situación de excedencia voluntaria:

a) La concesión de dicha situación precisa la inexistencia de expediente disciplinario en trámite
b) Se computa el tiempo a efectos de trienios
c) Existe reserva del puesto de trabajo

9.- El término "Ciudadanía de la Unión" fue introducido por el

a) Tratado de la CEE
b) Tratado de Niza
c) Tratado de la Unión Europea

10.- Las Juntas Municipales de Distrito son:

a) Órganos de gestión desconcentrada
b) Órganos de gestión descentralizada
c) Órganos en los que concurren la desconcentración y la descentralización

11.- Las competencias en materia de Salud Pública en el Ayuntamiento de Madrid las tiene atribuídas:

a) La Concejalía de Seguridad y de Servicios a la Comunidad y las Juntas Municipales de Distrito
b) La Concejalía de Economía y Participación Ciudadana
c) Ninguna respuesta es correcta

12.- Los principios de la potestad sancionadora son:

a) Los principios de legalidad, tipicidad y aplicación analógica
b) Los principios de legalidad, tipicidad y retroactividad
c) Los principios de legalidad, tipicidad y proporcionalidad

13.- El Departamento de Salud Ambiental depende del Area de:

a) Medio Ambiente
b) Gobierno de Servicios Sociales
c) Gobierno de Seguridad y Servicios a la Comunidad.

14.- Están obligados a la inscripción en Registro Sanitario de Alimentos todos aquellos establecimientos que elaboran comidas preparadas para su consumo en el mismo:

a) Sí, en todos los casos
b) Sólo cuando se simultanee dicha actividad con la de comercio minorista de la alimentación
c) No están obligados, salvo que además sirvan a colectividades, otros establecimientos y puntos de venta

15.- ¿Cuál de los siguientes instrumentos jurídicos de la Unión Europea es obligatorio para los Estados miembros respecto del objetivo que propone, dejando a su elección la forma y los medios en que aquél debe ser transpuesto al ordenamiento jurídico nacional?

a) La Decisión
b) El Reglamento
c) La Directiva

16.- ¿Cuáles son los principios del sistema APPCC?

a) Análisis de peligros-medidas preventivas, identificación de los PCCs, establecimiento de los límites críticos, métodos de vigilancia, medidas correctoras y registros.
b) Identificación de los PCCs, establecimiento de los límites críticos, métodos de vigilancia, medidas correctoras, verificaciones y registros.
c) Análisis de peligros-medidas preventivas, identificación de los PCCs, establecimiento de los límites críticos, métodos de vigilancia, medidas correctoras, verificación y registros.

17.- Los actos de las Administraciones Públicas sujetos a derecho administrativo serán ejecutados con arreglo a lo dispuesto en la Ley y se presumirán válidos:

a) Desde la fecha en que sean dictados, salvo que en ellos se especifique otro plazo
b) A partir de surtir efecto la notificación al sujeto interesado
c) En los casos en los que se haga constar de manera expresa esa cualidad.

18.- La Ordenanza Especial de Tramitación de Licencias y Control Urbanístico determina la obligatoriedad de incluir las condiciones técnico-sanitarias en la documentación correspondiente a los procedimientos normales:

a) En todos los supuestos
b) Cuando se vean afectadas la distribución de espacios, elementos constructivos o instalaciones
c) En los cambios de titularidad, para licencias vigentes

19.- En el procedimiento administrativo, el plazo para la evacuación de informes interrumpe el plazo de su tramitación

a) Sólo en el caso de informes vinculantes
b) Si debe ser emitido por otra Administración diferente a la que tramita el procedimiento
c) En los supuestos de informes preceptivos determinantes para su resolución

20.- Cuando un empleado se incorpora por primera vez a un puesto de trabajo en el sector de la alimentación donde debe manipular alimentos:

a) La empresa alimentaria dispone del plazo de un mes para impartirle la formación adecuada
b) Debe incorporarse con el carnet de manipulador en vigor
c) La administración sanitaria solicitará su incorporación a un centro de formación

21.- ANULADA POR EL TRIBUNAL

22.- La formación inicial que se imparte para la obtención del certificado de formación de manipuladores de alimentos en la Comunidad de Madrid ¿ viene regulada en?

a) Orden 73/2002 de 30 de enero
b) R.D. 202/2000 de 11 de febrero
c) Decreto 10/2001 de 25 de enero

23.- Qué derecho de los enunciados a continuación no tiene, según la Constitución Española, la consideración de derecho fundamental

a) Derecho a la integridad física
b) Derecho a la protección de la salud
c) Derecho a la libertad de expresión

24.- En un centro de recreo y cuidado infantil que atiende a niños lactantes, la preparación de biberones se llevará a cabo:

a) En la misma sala donde están los bebés, cerca de las cunas
b) En la sala de recepción de los alimentos o espacio anexo a la sala de bebés.
c) En cualquier lugar en las condiciones adecuadas desde el punto de vista higiénico-sanitario.

25.- La cantidad necesaria para matar a la mitad de los animales de un lote experimental se refiere, en general, a pruebas relacionadas con:

a) Toxicidad aguda
b) Toxicidad crónica
c) Límite máximo de resíduos

26.- El Registro Sanitario de Industrias de la Alimentación:

a) Se gestiona e informa de forma exclusiva por el Ministerio de Sanidad y Consumo
b) Se gestiona únicamente por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
c) Ambas respuestas son incorrectas

27.- En el comercio minorista de la alimentación se clasifica según su *naturaleza comercial* en:

a) Independiente, agrupado o colectivo, seccional, restringido
b) Independiente, agrupado o colectivo, polivalente, seccional
c) Independiente, agrupado o colectivo, seccional, monovalente

28.- De acuerdo con la Ley 109/95, de Medicamentos Veterinarios, son considerados medicamentos veterinarios legalmente reconocidos:

a) Las fórmulas magistrales
b) Los piensos medicamentosos
c) Las opciones A y B son correctas

29.- La sección de alimentación integrada en un establecimiento de venta de mobiliario y decoración:

a) Debe tener una superficie mínima de venta que cumpla con los requisitos fijados para los establecimientos monovalentes o polivalentes, según proceda, con independencia de la superficie destinada a la venta de mobiliario y decoración
b) No tiene superficie mínima de venta por tratarse de establecimientos seccionales
c) Deben tener una superficie de venta que cumpla con los mínimos de monovalente o polivalente y, para su cómputo, se sumarán las superficies correspondientes a las secciones de alimentación y a la venta de mobiliario y decoración.

30.- Dentro de la Unidad Alimentaria Mercamadrid no corresponde a la denominación de Mercado Central el de:

a) Frutas y Verduras
b) Carnes
c) Pescados y Mariscos

31.- En qué Reglamento CE está contemplado el “principio de cautela” que se aplicará cuando se observe la posibilidad de que en los alimentos haya productos nocivos para la salud

a) Reglamento CE 852/2001
b) Reglamento CE 178/2002
c) Reglamento CE 1760/2000

32.- Según la Ley 11/1998, de Protección de las Consumidores de la Comunidad de Madrid, las medidas provisionales adoptadas en el transcurso de las actuaciones de inspección y control cuando se observen indicios racionales de riesgo para la salud:

a) Deben ser ratificadas por el órgano competente en el plazo de 30 días hábiles
b) Deben ser ratificadas por el órgano competente en el plazo de 10 días hábiles
c) No es necesario que sean ratificadas al ser sólo medidas provisionales

33.- En las máquinas de venta automática de alimentos:

a) Se pueden comercializar productos alimenticios que no estén envasados, siempre que se garantice la correcta conservación y expedición
b) A los productos no les es de aplicación el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio por el que se aprobó la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los productos alimenticios
c) Solo pueden comercializarse productos alimenticios envasados.

34.- En España el uso de radiaciones ionizantes para el tratamiento de alimentos está autorizado en:

a) Pimentón
b) Patatas
c) Cítricos

35.- En los Centros Comerciales de Barrio se permite al concesionario:

a) La realización de campañas publicitarias, con las limitaciones establecidas reglamentariamente
b) La realización de campañas de publicidad siempre y cuando no se utilicen como soporte medios audiovisuales
c) No está permitida la publicidad

36.- De acuerdo con la Ley 5/03 de la Comunidad de Madrid sobre Residuos, se considera "infracción grave":

a) El abandono o vertido en la vía pública de residuos derivados del consumo privado
b) El incumplimiento de las condiciones de almacenamiento de cualquier forma de residuos establecidas en la normativa vigente
c) La entrega, venta o cesión de residuos peligrosos a personas físicas o jurídicas distintas a las señaladas en esa Ley

37.- En la Ordenanza Municipal de Protección de los Consumidores establece en su art. 34 la posibilidad, en la toma de muestras, de realizar una toma de un único ejemplar ¿en qué normativa de mayor rango está contemplada esta posibilidad?

a) R.D. 152/2001, de 13 de septiembre
b) Ley 11/1998, de 9 de julio
c) R.D. 50/1993, de 15 de enero

38.- La lucha integral contra las plagas implica

a) Utilización de pequeñas dosis de biocidas
b) Empleo de los biocidas autorizados por las Comunidades Autónomas
c) Utilización de métodos ambientales conjugados con los tratamientos por biocidas

39.- En la Reglamentación Técnico Sanitaria sobre condiciones generales de almacenamiento frigorífico de alimentos y productos alimentarios ¿a partir de cuántos días un producto almacenado refrigerado debe tener un registro gráfico de temperaturas (termógrafo)?

a) A partir de más de 5 días
b) A partir de más de 8 días
c) A partir de más de 10 días

40.- En una muestra oficial de una comida preparada a base de vegetales crudos, ¿cuál es la norma microbiológica que debe cumplir respecto a patógenos?

a) Salmonella: n=5, c=0
Ausencia/25g
Listeria monocytogenes: n=5, c=3
M=10, M=10^2
b) Salmonella: n=5, c=0
Ausencia/25g
Listeria monocytogenes: n=5, c=2
M=10^2, M=10^3

c) Salmonella: n=5, c=0
Ausencia/25g
Listeria monocytogenes: n=5, c=2
M=10, M=10^2

41.- En la Comunidad de Madrid, las matanzas domiciliarias de ganado porcino:

a) Exclusivamente se pueden hacer en locales públicos bajo control veterinario
b) Están prohibidas
c) Están reguladas por la Orden 2138/1996 de 25 de septiembre

42.- Las guías de prácticas correctas de higiene...

a) Tienen carácter coercitivo
b) Son de carácter voluntario
c) Ninguna respuesta es correcta

43.- En el caso de que lleguen al matadero animales fatigados, excitados o heridos, deberán descansar antes del sacrificio durante el período de:

a) 48 horas
b) 24 horas
c) 12 horas

44.- El autocontrol, a efectos higiénico-sanitarios de los productos alimenticios se regula:

a) En la Directiva 89/397 CEE
b) En el R.D. 1945/83
c) En la Directiva 93/43/CEE

45.- Indique cuál de las tres siguientes enfermedades de los animales es de declaración obligatoria en España pero no en la Unión Europea:

a) Carbunco bacteriano
b) Enfermedad de New Castle
c) Peste equina africana

46.- El sistema arbitral de consumo:

a) Es voluntario
b) Es obligatorio
c) Es potestativo

47.- ¿Cuál es el contenido mínimo de materia grasa láctea en los yogures semidesnatados?

a) Inferior al 2 y superior al 0,5 por 100 m/m
b) Inferior al 3 por 100 m/m
c) Inferior al 3 y superior al 1 por 100 m/m

48.- En la venta de bienes de consumo:

a) Se tendrá en cuenta el principio de conformidad de los bienes con el contrato
b) No se tiene en cuenta el principio de conformidad
c) Ninguna respuesta es correcta

49.- Los productos obtenidos a partir de animales alimentados con piensos modificados genéticamente:

a) Estarán sujetos a los requisitos de autorización, establecidos para alimentos modificados genéticamente
b) Estarán sujetos a los requisitos de etiquetado, establecidos para alimentos modificados genéticamente
c) No deberán estar sometidos a los requisitos de autorización y etiquetado, establecidos para los alimentos modificados genéticamente

50.- La normativa sobre prevención de Encefalopatía Espongiforme obliga a marcar con una banda azul:

a) Todos los animales mayores de 24 meses
b) Todas las terneras hasta 18 meses
c) Las reses de la especie bovina menores de 12 meses

51.- El Reglamento CE 1830/2003 de 22 de septiembre relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente (OMG), es de aplicación a:

a) Medicamentos de uso humano o veterinario comercializados con arreglo a la legislación comunitaria
b) Productos, alimentos y piensos producidos a partir de OMG comercializados con arreglo a la legislación comunitaria
c) Las dos respuestas anteriores son correctas

52.- La inspección de alimentos y bebidas es una actividad administrativa

a) De fomento
b) De Servicio Público
c) De Policía

53.- El Decreto 176/1997, de 18 de diciembre, por el que se regula el Registro de Actividades Económico-pecuarias de la Comunidad de Madrid, relaciona en su anexo las distintas secciones que conforman el citado Registro. ¿En cuál de las siguientes secciones se encuadraría la actividad de “venta de animales de compañía con tratamiento higiénico”?:

a) Centros de Animales de Compañía
b) Agrupaciones
c) Núcleos Zoológicos

54.- La normativa higiénico sanitaria de los helados y mezclas envasadas para congelar ¿cómo clasifica al "helado de agua"?

a) Al producto que contiene como mínimo un 12 por 100 del extracto seco total
b) Al producto que contiene como mínimo un 15 por 100 del extracto seco total
c) Al producto que contiene como mínimo un 10 por 100 del extracto seco total

55.- Según la Orden 1920/2000 de la Comunidad de Madrid, que número de colmenas debe poseer un apicultor para tener la consideración de profesional:

a) Mas de cien
b) Mas de ciento cincuenta
c) Cincuenta como mínimo

56.- La forma y contenido del etiquetado en la venta a granel de los productos de la pesca que ha de servir de información al consumidor final es:

a) Una etiqueta o cartel con la denominación comercial de la especie, zona de captura o cría e identificación del primer expedidor
b) Una etiqueta o cartel con el nombre comercial, método de producción y zona de captura
c) Una etiqueta o cartel con la denominación comercial, método de producción, nombre de la zona de captura o cría, presentación y/o tratamiento

57.- La carne procedente de avestruz criada en cautividad, en la legislación sanitaria se considera:

a) Carne de caza silvestre
b) Carne de caza de granja
c) Carne de ave de corral

58.- La denominación científica de la breca es:

a) Pagellus cantabricus
b) Pagellus erythrinus
c) Pagellus acarne

59.- De entre las especies de setas que se señalan elija la opción que corresponde al hongo responsable de un síndrome tóxico que se asocia a la ingestión simultánea de bebidas alcoholicas "(efecto antabuse)"

a) Cortinarius orellanus
b) Amanita Musicaria
c) Coprinus atramentarius

60.- Cuáles de los siguientes grupos de peces están con más frecuencia contaminados por mayores niveles de mercurio

a) Pescado de agua dulce
b) Sardina, caballa y jurel
c) Especies carnívoras grandes (tiburón, atún)

61.- La aleta dorsal de la especie Gadus morhua es:

a) Monolobulada
b) Bilobulada
c) Trilobulada

62.- En los moluscos bivalvos destinados al consumo humano las biotoxinas que se pueden analizar son:

a) PSP, DSP y ASP
b) PSP, DSP y NSP
c) PSP y NSP

63.- Las sustancias que se añaden para modificar o controlar la acidez o alcalinidad de un alimento son:

a) Acidulantes
b) Correctores de la acidez
c) Emulgentes

64.- Las setas del género Lepiota, se caracterizan por

a) Tener volva y anillo
b) Tener volva pero no anillo
c) Tener anillo pero no volva

65.- Según la Norma de calidad relativa a la miel, si ésta procede de regiones de clima tropical, en el momento de su comercialización debe responder a la siguiente característica de composición en cuanto a contenido en HMF (Hidroximetilfurfural):

a) Máximo: 40 mg/kg
b) Máximo: 60 mg/kg
c) Máximo: 80 mg/kg

66.- El número distintivo de los huevos se identificará, según la normativa vigente por el siguiente orden:

a) Código del estado miembro, código de forma de cría y número de identificación del establecimiento
b) Código de forma de cría, código del estado miembro y el número de identificación del establecimiento
c) Código de forma de cría, número de identificación del establecimiento y código del estado miembro

67.- En supuestos de detectar la parasitación de productos cárnicos crudo-curados con ácaros, se permite:

a) Su tratamiento higienizante mediante inmersión del producto en una solución de hasta el 2% de Gamma-Lindano
b) El tratamiento del producto con piretroides con registro HA (Higiene Alimentaria)
c) Ninguna de las opciones anteriores es correcta

68.- Una comida elaborada en refrigeración podrá conservarse según el R.D. 3484/2000, de 29 de diciembre:

a) 24 horas a temperatura de £ 8º C y superior a 24 horas si se mantiene a temperatura £4º C
b) 24 horas a temperatura de ≤ 8º C y superior a 24 horas si se mantiene a temperatura ≤ 4º C durante 5 días
c) 24 horas a temperatura de ≤ 8º C y superior a 24 horas si se mantiene a temperatura ≤ 3º C durante 5 días

69.- Elija entre las siguientes opciones aquella que estime correcta:

a) Las aflatoxinas son producidas principalmente por mohos del género Penicillium
b) La patulina es una micotoxina potencialmente presente en zumos de frutas y derivados
c) El método de referencia para la determinación laboratorial de las micotoxinas en alimentos es el "bioensayo en ratón"

70.- Las intoxicaciones alimentarias producidas por hongos (muscarínicos) o toxinas de peces, se caracterizan por tener:

a) Periodo de incubación muy corto (inferior a dos horas)
b) Periodo de incubación intermedio (de 8 a 14 horas)
c) Periodo de incubación de más de un día

71.- Se denomina "Reacción de Maillard":

a) La destrucción de ciertas vitaminas debido al calentamiento de la leche
b) El típico "sabor cocido" de la leche, asociado a la producción de grupos –SH
c) El pardeamiento de la leche calentada, debido a la interacción química de ciertos aminoácidos y la lactosa

72.- El sistema de control del etiquetado facultativo de la carne de vacuno se realizará por:

a) Las autoridades competentes
b) Las autoridades competentes y organismo independiente acreditado
c) Por organismos independientes acreditados

73.- El descanso previo al sacrificio, en los animales de abasto en matadero, es:

a) Una norma de protección animal sin significación tecnológica
b) Un precepto legal, incluido en la normativa vigente
c) Un periodo que permite reponerse al animal, recuperar sus niveles de glucógeno y proporcionar a las carnes un pH inicial postmortem elevado.

74.- En la norma para la preparación y conservación de mayonera de elaboración propia en establecimientos de restauración, cocinas centrales y cualquier establecimiento que elabore y/o sirva comidas ¿cuál es la afirmación incorrecta?

a) Sustituirán el huevo por ovoproducto pasteurizado elaborado por empresas autorizadas
b) La temperatura máxima de conservación será de 8º C hasta su consumo. Se conservará en un plazo máximo de 24 horas a partir de su elaboración
c) Las de elaboración propia además de elaborarse con ovoproducto tendrá una acidez cuyo pH será superior a 4,5

75.- En inspección postmortem veterinaria, la detección en vacuno de ganglios cervicales hipèrtrofiados y endurecidos, requerirá diagnóstico diferencial entre lesión tuberculosa y:

a) Leptospirosis
b) Listeriosis
c) Actinomicosis

76.- El marcado de las canales, a tinta o a fuego, bajo responsabilidad veterinaria, se realizará en las canales de más de 65 Kg en...

a) Cara externa de la pierna, lomos, costillar, pecho y espalda
b) Cara externa de las piernas y espaldas
c) Cara externa de las piernas, espaldas y costillares

77.- La marca sanitaria en las carnes procedentes de animales de caza de granja incluye un sello de forma:

a) Pentagonal, según el R.D. 2044/1994
b) Oval, según el R.D. 1543/1994
c) Oval, según el R.D. 2087/1994

78.- Los resultados de los distintos controles que deberán efectuar las empresas que elaboran platos cocinados cárnicos deberán conservarse durante:

a) 1 año posterior a la fecha de caducidad
b) 6 meses posteriores a la fecha de caducidad
c) 3 meses posteriores a la fecha de caducidad

79.- La identificación con microchip constituye la base de:

a) Censo del municipio de Madrid
b) Censo supramunicipal Comunidad de Madrid
c) Identificación para la base de datos Nacional IBDN

80.- La Orden 9/1997 sobre enfermedades de declaración obligatoria en la Comunidad de Madrid, establece la obligación de comunicar:

a) Casos humanos de Leihsmaniosis
b) Casos animales de Leihsmaniosis
c) Casos humanos de Hidatidosis

81.- Según el Real Decreto por el que se aprueba la lista provisional de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes ¿está permitida la presencia de sulfítos (SO_2) en crustáceos cocidos?

a) No
b) Si, en dosis quantum satis
c) Si, en dosis máxima de 50 ppm en parte comestible

82.- En aplicación de la normativa vigente para la prevención de la legionelosis ¿qué se entiende por sistema físico-químico como método de tratamiento de las instalaciones?

a) El procedimiento de desinfección del agua aplicando radiaciones ultravioleta
b) El procedimiento de desinfección del agua utilizando el aumento de temperatura y ondas electromagnéticas
c) El procedimiento de destrucción de la carga bacteriológica del agua mediante la aplicación de procedimientos electroquímicos

83.- Los animales que han protagonizado una agresión a otro animal:

a) Se internan obligatoriamente en un centro de acogida de sociedades protectoras
b) No necesitan superar observación antirrábica al tratarse de incidente entre animales
c) Inicialmente deben presentarse a observación en el Centro de Control Zoosanitario Municipal

84.- La anisakidosis humana es una enfermedad causada por la ingestión de larvas nematodas principalmente del Gº Anisakis ¿en qué estadío afecta principalmente a los humanos como hospedador accidental?

a) L2
b) L4
c) L3

85.- La Normativa vigente en la Comunidad de Madrid para la prevención de la Legionelosis, orden 1187/1998 de 11 de junio, especifica que, en cualquier caso, la descarga de aerosoles de torres de refrigeración estará con respecto de elementos o lugares a proteger:

a) A una cota de 10 metros por encima y 10 metros de distancia horizontal
b) A una cota de 2 metros cuando la distancia horizontal sea menor a 10 metros
c) A una cota de 2 metros por encima y 2 metros de distancia horizontal

86.- Se denomina “botulismo alimentario infantil” a una patología asociada a:

a) Ingestión de alimentos, principalmente conservas, contaminados con toxina preformada de Clostridium botulinum
b) Ingestión de alimentos contaminados con esporos viables de Clostridium botulinum
c) La reacción alérgica de niños a bajas dosis de toxina botulínica

87.- La Toxoplasmosis es una zoonosis ampliamente difundida entre aves y mamíferos y en la que:

a) El hombre no adquiere la parasitación a partir de los animales.
b) Existe la posibilidad de infección durante la gestación
c) Existe la transmisión por artrópodos hematófagos

88.- En epidemiología, la medida que ofrece una idea de cómo se desarrolla el proceso en la colectividad investigada, definida como el número de casos nuevos producidos durante un periodo de tiempo determinado se denomina:

a) Prevalencia
b) Incidencia
c) Riesgo atribuible

89.- En el hombre debe sospecharse de la existencia de brucelosis:

a) Ante la aparición de dolores articulares de cualquier localización o intensidad y fiebre
b) Ante la aparición de náuseas y vómitos, en profesionales relacionados con el ganado
c) Ante la presencia de petequias, con dolores musculares y articulares

90.- Qué enfermedad de las siguientes se trasmiten principalmente por picaduras de garrapata

a) Anemia Infecciosa Equina
b) Borreliosis
c) Leishmaniosis

91.- La tuberculosis caprina es una enfermedad que habitualmente se caracteriza por:

a) La formación de lesiones granulomatosas
b) Ser de curso agudo súbito
c) Producir exclusivamente lesiones articulares

92.- ¿Cómo se define una enzootía?

a) Enfermedad infecto-contagiosa de los animales que determina un aumento notable y relativamente rápido del número de casos en una región o territorio determinados
b) Enfermedad de los animales con frecuencia normal o presencia regular y constante en una población animal de un territorio determinado.
c) Ninguna de las definiciones anteriores es correcta

93.- En la Comunidad de Madrid, el vector implicado en mayor proporción en la transmisión de la Leishmaniosis es:

a) El perro
b) Phlebotomus perniciosus
c) Ixodes ricinus

94.- Indique cuál de las tres siguientes enfermedades de los animales es de declaración obligatoria en España pero no en la Unión Europea:

a) Carbunco bacteriano
b) Enfermedad de New Castle
c) Peste equina africana

95.- El agente causal de la enfermedad de Lyme es:

a) Ixodes ricinus
b) Borrelia Burgdorferi
c) Ehrlichia

96.- De acuerdo con el art. 2 del RD 865/03 sobre criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de legionelosis, seleccione de entre las siguientes opciones que se indican qué instalaciones son consideradas de "menos probabilidad de proliferación y dispersión de Legionella".

a) Depósitos de agua fría
b) Jakuzzi
c) Condensador evaporativo

97.- En el ámbito de la epidemiología ¿cómo debemos considerar un screening?

a) Realización de observaciones rutinarias acerca de la sanidad, productividad y factores ambientales
b) Encuesta diagnóstica que trata de identificar los casos no diagnosticados de enfermedad utilizando exámenes rápidos
c) Estudio transversal que investiga las relaciones entre la enfermedad y factores causales hipotéticos en una población definida.

98.- La fiebre exantemática mediterranea es una zoonosis cuyo agente causal es:

a) Coxiella burnetti
b) Rickettsia conorii
c) Rickettsia rickettsia

99.- De entre las siguientes relaciones, seleccione la opción correcta:

a) Taenia saginata → Echinococcus granulosus
b) Taenia solium ® Cysticercus cellulosae
c) Taenia solium → Cysticercus bovis

100.- El enteropatógeno Escherichia coli 0157:H7 se caracteriza por:

a) Tratarse de una cepa de notable acidorresistencia, capaz de sobrevivir en productos fermentados
b) Tratarse de un microorganismo que produce casos de enfermedad típicamente asociada al consumo de carnes insuficientemente procesadas
c) Las opciones A y B son correctas