

**“PRUEBAS
SELECTIVAS TECNICO
SUPERIOR
VETERINARIO”**

**AYUNTAMIENTO DE
MADRID**

**PRIMER EJERCICIO
MODELO B**

1. Señale la respuesta incorrecta:

- a) El artículo 16 de la Constitución Española de 1978, declara que ninguna confesión tendrá carácter estatal.
- b) El artículo 21 de la Constitución Española reconoce como derecho fundamental el derecho a la reunión pacífica y sin armas. El ejercicio de este derecho siempre necesitará autorización previa.
- c) El artículo 22 de la Constitución Española reconoce como derecho fundamental el derecho de asociación, quedando prohibidas las asociaciones secretas y las de carácter paramilitar.

2. El estado de excepción:

- a) Será declarado por el Gobierno mediante decreto acordado en Consejo de Ministros, previa autorización del Congreso de los Diputados.
- b) Será declarado por el Gobierno mediante decreto acordado en Consejo de Ministros, por un plazo máximo de 15 días, dando cuenta al Congreso de los Diputados.
- c) Será declarado por la mayoría absoluta del Congreso de los Diputados a propuesta exclusiva del Gobierno.

3. La iniciativa legislativa popular, de acuerdo a lo establecido en el artículo 87.3 de la Constitución Española:

- a) No procederá su ejercicio en materias propias de ley orgánica.
- b) Podrá ejercerse en materia tributaria.
- c) Ambas respuestas son correctas.

4. Según la Constitución Española, tienen personalidad jurídica:

- a) Los municipios.
- b) Las provincias.
- c) Las dos respuestas anteriores son correctas.

5. La Asamblea de Madrid:

- a) Es elegida por cinco años mediante sufragio universal, libre, igual, directo y secreto, atendiendo a criterios de representación proporcional.
- b) Representa al pueblo de Madrid y ejerce la potestad ejecutiva de la Comunidad.
- c) Aprueba y controla el Presupuesto de la Comunidad.

6. Son municipios de gran población:

- a) Los municipios capitales de provincia cuya población sea superior a 175.000 habitantes, siempre que así lo decidan las Asambleas Legislativas correspondientes a iniciativa de los respectivos Ayuntamientos.
- b) Los municipios cuya población supere los 75.000 habitantes, que presenten circunstancias económicas, sociales, históricas o culturales especiales, siempre que lo decidan las Asambleas legislativas correspondientes a iniciativa de los respectivos Ayuntamientos.
- c) Los municipios cuando sean capitales de provincia, capitales autonómicas o sedes de las instituciones autonómicas en todo caso.

7. Cual de las siguientes competencias del Pleno pueden delegarse en la Junta de Gobierno:

- a) La aprobación y modificación de los Reglamentos orgánicos.
- b) Los Acuerdos sobre participación en organizaciones municipales.
- c) Ninguna de las anteriores es correcta.

8. Son recurribles ante el Tribunal Económico administrativo:

- a) Los actos que provisional o definitivamente reconozcan o denieguen un derecho o declaren una obligación o un deber.
- b) Los que impongan sanciones no tributarias.
- c) a y b son correctas.

9. El coordinador del Distrito:

- a) Es el jefe superior de la organización administrativa del Distrito.
- b) Ostenta el rango de Director General.
- c) Las dos respuestas anteriores son correctas.

10. Constituye una falta disciplinaria muy grave:

- a) El incumplimiento de las funciones esenciales inherentes al puesto de trabajo.
- b) La adopción de acuerdos ilegales que causen perjuicio grave a los ciudadanos.
- c) El acoso por razón de vecindad.

11. Si la información solicitada por un ciudadano contiene datos especialmente protegidos por el artículo 7 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, el acceso a los mismos solamente se autorizar:

- a) Si hay un procedimiento administrativo en curso.
- b) Con el consentimiento expreso y por escrito del afectado, a menos que dicho afectado hubiese hecho manifiestamente públicos los datos con anterioridad a que se solicitase el acceso.
- c) Con el consentimiento expreso y por escrito del afectado, en todo caso.

12. En el procedimiento administrativo los plazos fijados en días se computarán:

- a) A partir del día siguiente a aquel en que tenga lugar la notificación o publicación del acto de que se trate, o desde el siguiente a aquel en que se produzca la estimación o la desestimación por silencio administrativo.
- b) A partir del día en que tenga lugar la notificación o publicación del acto de que se trate, o desde el siguiente a aquel en que se produzca la estimación o la desestimación por silencio administrativo.
- c) A partir del día en el que se produzca la resolución administrativa y su publicación en el tablón de edictos correspondiente.

13. Las Ordenanzas fiscales deberán contener al menos:

- a) La determinación del hecho imponible, sujeto pasivo, responsables, exenciones, reducciones y bonificaciones, base imponible y liquidable, tipo de gravamen o cuota tributaria, período impositivo y devengo.
- b) La determinación del hecho imponible, sujeto pasivo, responsables, exenciones, reducciones y bonificaciones.
- c) Aquellos elementos que en cada caso determine el órgano competente para su aprobación.

14. La contratación pública se regirá por los siguientes principios:

- a) Igualdad, capacidad y mérito.
- b) Igualdad, capacidad, solvencia y mejor precio.
- c) Igualdad, transparencia y libre competencia.

15. Cuando las modificaciones del contrato de obras supongan la introducción de unidades de obra no previstas en el proyecto o cuyas características difieran de las fijadas en este, y no sea necesario realizar una nueva licitación, los precios aplicables a las mismas serán fijados por la Administración, previa audiencia del contratista por plazo mínimo de:

- a) Tres días hábiles.
- b) Cinco días hábiles.
- c) Diez días hábiles.

16. En el modelo Marco Común de Evaluación CAF, ¿a que criterio pertenece el subcriterio “Motivar y apoyar a las personas de la organización y actuar como modelo de referencia”?

- a) Liderazgo.
- b) Estrategia y Planificación.
- c) Personas.

17. El Código de Buenas Prácticas Administrativas del Ayuntamiento de Madrid actualmente vigente, se aprobó en el año:

- a) 2008.
- b) 2012.
- c) 2016.

18. De acuerdo con lo establecido en El Texto Refundido del Acuerdo sobre Condiciones de Trabajo Comunes al Personal Funcionario y Laboral del Ayuntamiento de Madrid y de sus Organismos Autónomos para el Periodo 2012-2015, el Comité de Seguridad y Salud estará formado por:

- a) Diez Delegados de Prevención y por igual número de representantes de la Administración.
- b) Quince Delegados de Prevención y por igual número de representantes de la Administración.
- c) Veinte Delegados de Prevención y por igual número de representantes de la Administración.

19. Las obligaciones establecidas en la Ley 3/2007, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres serán de aplicación:

- a) A toda persona, física o jurídica de nacionalidad, domicilio o residencia española, cualquiera que fuese el territorio en el que se encontrase.
- b) A toda persona, física o jurídica, que se encuentre o actúe en territorio español, cualquiera que fuese su nacionalidad, domicilio o residencia.
- c) Exclusivamente a las personas físicas de nacionalidad española, cualquiera que fuese el territorio en el que se encontrase.

20. La Ley General de Salud Pública en cuanto a la vigilancia de salud pública, establece que han de tomarse en cuenta los siguientes factores:

- a) La Ley establece una relación cerrada o tasada de ocho factores sin abrirlo a otros problemas para la salud pública.
- b) No se regulan los factores dejándolo abierto en función de las competencias de las distintas administraciones.
- c) Se relacionan 8 factores y se deja un apartado abierto a otros problemas para la salud pública de los que se tenga constancia.

21. La 27/2013, de 27 de diciembre, de Racionalización y Sostenibilidad de la Administración Local, establece que la inspección y control sanitario de las industrias alimentarias, corresponde a:

- a) Ayuntamientos y Comunidades Autónomas de forma coordinada.
- b) Ayuntamientos en el ámbito de sus competencias.
- c) Comunidades Autónomas en el ámbito de sus competencias.

22. La competencia de protección de la salubridad pública para los Ayuntamientos, según la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases de Régimen Local, tiene el carácter de:

- a) Propia.
- b) Sujeta a delegación.
- c) Impropia.

23. Según los vigentes Acuerdos de Organización y Competencias del Área de Gobierno de Salud, Seguridad y Emergencias, solo una de las siguientes competencias corresponde al Organismo Autónomo Madrid Salud:

- a) Fomentar la implantación de códigos y manuales de Buenas Prácticas y Sistemas de autocontrol en materia de seguridad alimentaria y salud ambiental.
- b) Aprobar códigos y manuales de Buenas Prácticas y Sistemas de Autocontrol en materias de seguridad alimentaria y salud ambiental.
- c) Regular la implantación de códigos y manuales de Buenas Prácticas y Sistemas de Autocontrol en materias de seguridad alimentaria y salud ambiental.

24. Sólo una de las siguientes reglas, establecidas como obligaciones específicas de los empresarios para la protección de la salud y seguridad de los consumidores y usuarios es correcta:

- a) El cumplimiento de la normativa de las Entidades Locales o, en su caso las Comunidades Autónomas, en materia de venta ambulante de bebidas y alimentos.
- b) El cumplimiento exclusivo de la normativa de las Entidades Locales en materia de venta ambulante de bebidas y alimentos.
- c) El cumplimiento exclusivo de la normativa general en materia de venta ambulante de bebidas y alimentos a nivel estatal.

25. Según la Ley 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid, el Consejo de Consumo de la Comunidad de Madrid tiene una de las siguientes funciones:

- a) Actuar como órgano de aprobación de las normas que afecten directamente a los consumidores.
- b) Actuar como órgano de información no preceptiva de las normas que afecten directamente a los consumidores.
- c) Actuar como órgano que informa preceptivamente las normas que afecten directamente a los consumidores.

26. Una de las siguientes funciones no corresponde a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria:

- a) Encargar los estudios científicos que sean necesarios para el cumplimiento de su cometido.
- b) Promover y coordinar el desarrollo de metodologías uniformes de determinación de los riesgos en los ámbitos comprendidos en su cometido.
- c) Establecer y mantener contactos con el Parlamento Europeo y cuidar de que exista un diálogo periódico con sus pertinentes comisiones.

27. Los vehículos de venta ambulante y las carpas o locales provisionales:

- a) Deben cumplir lo dispuesto en el Anexo I del Reglamento CE 852/2004.
- b) Deben contar con suministro de agua potable caliente o fría, o ambas.
- c) Están fuera del ámbito de aplicación de los Reglamentos comunitarios.

28. 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, establece, en relación al cumplimiento del Reglamento CE 853/2004 para ganado vacuno, que:

- a) La inspección ante mortem puede ser realizada bajo responsabilidad del veterinario oficial.
- b) La inspección post mortem puede ser realizada bajo responsabilidad del veterinario oficial.
- c) La inspección ante mortem puede ser realizada bajo supervisión del veterinario oficial.

29. El Reglamento 2017/ 625 de 15 de marzo 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 en relación a los controles oficiales y otras actividades oficiales, establece que:

- a) La atestación oficial es un control oficial y no puede ser realizada por el propio operador.
- b) La entrevista con los operadores y su personal no es una técnica de control oficial.
- c) Se podrá proceder al muestreo oficial de alimentos vendidos a distancia sin necesidad de que la autoridad se identifique previamente.

30. Según la ley 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid, se considera atenuante para la graduación de las infracciones:

- a) Consentir la realización de las visitas de inspección y facilitar su realización.
- b) La reparación efectiva del daño causado.
- c) Suministrar toda clase de información sobre instalaciones productos o servicios, permitiendo la directa comprobación de los Inspectores.

31. De acuerdo con el Real Decreto 1977/1999, de 23 de diciembre, por el que se establecen los principios relativos a la organización de los controles veterinarios sobre los productos procedentes de países terceros, el tránsito por carretera de una partida de productos de origen animal desde un país tercero hacia otro país tercero deberá realizarse, con carácter general, en un plazo máximo de:

- a) Veinte días tras abandonar el PIF de introducción.
- b) Veinte días tras abandonar el PIF de importación.
- c) Treinta días tras abandonar el PIF de introducción.

32. Según el Anexo III de la Directiva 97/78/CE del Consejo, por la que se establecen los principios relativos a la organización de los controles veterinarios de los productos que se introduzcan en la Comunidad procedentes de países terceros, en el control físico se realizará un examen de:

- a) El 1% de las unidades o embalajes de la partida con un mínimo de 2 y un máximo de 10.
- b) El 1% de las unidades o embalajes de la partida con un mínimo de 2 y un máximo de 20.
- c) El 1% de las unidades o embalajes de la partida con un mínimo de 2 y un máximo de 100.

33. Durante la realización de un control oficial, y ante la existencia de un riesgo para la salud pública, se decide tomar una muestra reglamentaria pero no existe cantidad suficiente para conformar tres ejemplares

- a) Se procederá a tomar un único ejemplar para la realización del análisis inicial, contradictorio y si procede dirimente, en un solo acto.
- b) No se podrá tomar una muestra reglamentaria al no quedar garantizado el derecho del interesado, procediendo a tomar una muestra unitaria informativa.
- c) El interesado dispondrá de cinco días hábiles para designar perito de parte para la realización de un único análisis.

34. Entre las actividades analíticas que realiza el laboratorio de Salud Pública del Ayuntamiento de Madrid se encuentra la determinación de Fosfatos en carnes, conservas y productos cárnicos, para lo cual se emplea la técnica de:

- a) Isoelectroenfoque.
- b) Volumetría.
- c) Espectrofotometría.

35. Señale la normativa que aprueban los métodos oficiales de toma de muestras de leches en polvo y parcialmente deshidratada:

- a) Real Decreto 1533/1991.
- b) Real Decreto 2021/1993.
- c) Real Decreto 669/1990.

36. Los operadores de empresa alimentaria deberán aplicar un procedimiento permanente basado en los principios del APPCC:

- a) En todas las etapas de la producción incluida la producción primaria y operaciones conexas.
- b) Que incluya la determinación de puntos críticos de control que resulten de aplicar el árbol de decisiones del Codex.
- c) Que establezca medidas de vigilancia en todas las fases del proceso de producción.

37. 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 o declaración responsable.
- b) Estarán obligadas a obtener la previa licencia urbanística, pero exentas de presentar comunicación previa o declaración responsable.
- c) Estarán obligadas a obtener la previa licencia urbanística o a presentar comunicación previa pero exentas de presentar declaración responsable.

38. La Ordenanza Municipal de Tramitación de Licencias Urbanísticas del Ayuntamiento de Madrid recoge en su artículo 23 que los cambios de titularidad que afecten a proyectos o actividades sometidos a procedimientos de control medioambiental por la Ley 2/2002, de 19 de junio, de Evaluación Ambiental de la Comunidad de Madrid, deberán ser obligatoriamente comunicados al órgano medioambiental en un plazo máximo de:

- a) Quince días desde la transmisión.
- b) Veinte días desde la transmisión.
- c) Treinta días desde la transmisión.

39. Con respecto a los mercadillos sectoriales, señala la opción incorrecta que no recoge la Ordenanza Municipal Reguladora de la Venta Ambulante del Ayuntamiento de Madrid:

- a) Se podrán desarrollar actividades de degustación de productos de alimentación.
- b) Sólo se podrán comercializar productos envasados y producidos en establecimientos autorizados.
- c) No se podrán instalar puestos de hostelería.

40. Podrán ser usuarios del Mercado Central de Pescados de Mercamadrid:

- a) Los titulares de actividades auxiliares y servicios complementarios.
- b) La autoridad sanitaria competente en materia de control oficial.
- c) Mayoristas por cuenta propia, comercios minoristas y consumidores.

41. Respecto al diseño higiénico de las dependencias en un establecimiento de comercio minorista de alimentación:

- a) El cuarto de basuras podrá encontrarse en el interior de un almacén de alimentos, siempre y cuando se encuentre en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias.
- b) La sala de ventas de un comercio minorista de alimentación podrá comunicar con una vivienda, pero no podrá utilizarse para ejercer la actividad comercial.
- c) Se podrá acceder a aseo de personal a través de un obrador.

42. Una carnicería sin obrador puede comercializar:

- a) Preparados de carne picada de elaboración propia a bares y restaurantes.
- b) Carne fresca y sus derivados a establecimientos de elaboración de platos preparados con Registro sanitario con clave 26, siempre que se trate de una actividad restringida, marginal y localizada.
- c) Despojos, carne de lidia y preparados de carne crudos adobados procedentes de establecimientos autorizados, a establecimientos de elaboración de platos preparados y restaurantes.

43. ¿Qué valor paramétrico para el Plomo se aplica actualmente de acuerdo al 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) 5 µg/l.
- b) 10 µg/l.
- c) 25 µg/l.

44. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es falsa en relación con las aguas de consumo humano?

- a) «Agua potable preparada carbónica» y «Agua mineral natural reforzada con gas del mismo manantial» son denominaciones de venta permitidas.
- b) La unidad de medida para el cálculo de la dosis indicativa debida a radionucleidos presentes en aguas de consumo humano es el mSv (milisievert).
- c) La zona de abastecimiento es un área geográficamente definida, en la que el agua de consumo humano proviene de una o varias captaciones, pudiendo superar el ámbito provincial.

45.Cuál de las siguientes afirmaciones es incorrecta:

- a) El encurtido de un producto de origen vegetal consiste en someter los alimentos frescos, tratados con salmuera o que han sufrido una fermentación láctica, a la acción del vinagre, o ácido acético de origen vínico, con o sin adición de sal, azúcares u otros condimentos.
- b) La confitura es la conserva de frutas u hortalizas, enteras o partidas en trozos, a los que se les ha incorporado solución azucarada, con una graduación final inferior a 14° Brix.
- c) El nitrógeno, el anhídrido carbónico y el aire son sustancias congelantes autorizadas para los alimentos ultracongelados.

46. Señale la afirmación correcta en relación a los alimentos irradiados comercializados en España:

- a) Las hierbas aromáticas frescas, especias y frutos secos podrán ser sometidos a un tratamiento de radiaciones ionizantes con un valor máximo de la dosis total media de radiación absorbida de 15 KGy.
- b) Las hierbas aromáticas secas, especias, condimentos vegetales y frutos secos podrán ser sometidos a un tratamiento de radiaciones ionizantes con un valor máximo de la dosis total media de radiación absorbida de 10 KGy.
- c) Las hierbas aromáticas secas, especias y condimentos vegetales podrán ser sometidos a un tratamiento de radiaciones ionizantes con un valor máximo de la dosis total media de radiación absorbida de 10 KGy.

47. Señale la afirmación correcta:

- a) La autoridad competente puede autorizar el transporte desde el matadero de carne de vacuno que no ha alcanzado la temperatura de 7°C si el transporte no dura más de 2 horas.
- b) Un producto alimenticio a granel en estado granulado podrá transportarse en un contenedor que previamente ha transportado un producto no alimenticio siempre y cuando se haya realizado una limpieza eficaz entre las cargas para evitar el riesgo de contaminación.
- c) El capítulo IV del Anexo II del Reglamento 852/2004 relativo al transporte no se aplica a los productos alimenticios transportados en aeronaves.

48. ¿Qué requisito exige el Acuerdo sobre transportes internacionales de mercancías perecederas y sobre vehículos especiales utilizados en esos transportes (ATP) para el transporte del pescado fresco?

- a) Temperatura máxima de hielo fundente o en hielo fundente.
- b) Temperatura máxima 3° C.
- c) Temperatura máxima 5°C.

49. Una empresa dedicada al almacenamiento, envasado y distribución frutas y hortalizas:

- a) Debe solicitar su inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y simultáneamente puede iniciar la actividad.
- b) Debe solicitar su inscripción pero sin iniciar la actividad hasta que se le asigne número de identificación.
- c) Debe solicitar su inscripción pero sin iniciar la actividad hasta que se verifiquen las condiciones estructurales y de equipamiento en una visita de inspección.

50. La declaración de la presencia reducida o ausencia de gluten en los alimentos:

- a) Es una información alimentaria obligatoria recogida en el Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de octubre, sobre información alimentaria facilitada al consumidor.
- b) Es una información alimentaria voluntaria de acuerdo con el Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de octubre, sobre información alimentaria facilitada al consumidor.
- c) Es una información alimentaria obligatoria no recogida en el Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de octubre, sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

51. Según el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, no se considera sustancia o producto que causa alergia o intolerancia:

- a) Lactosa.
- b) Dióxido de azufre en concentraciones superiores a 10 mg/kg en términos de SO₂ total, para productos sin reconstituir.
- c) Juglans regia.

52. Según el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, se considera sustancia o producto que causa alergia o intolerancia:

- a) Lactosa.
- b) Lactitol.
- c) Dextrosa.

53. El principal causante de alergias alimentarias por el huevo es:

- a) La ovoalbúmina (Gal d 2).
- b) El ovomucoide (Gal d 1).
- c) La parvalbúmina.

54. La imposición de multas coercitivas establecidas en la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, establece en el artículo 5, que la imposición de este tipo de multas debe observar lo siguiente:

- a) Con carácter previo debe levantarse acta de inspección en el que conste el plazo del que dispone el destinatario de la misma para la ejecución de las medidas correctoras y la cuantía de la multa coercitiva que se le podrá imponer en caso de que incumpla la obligación de atender lo ordenado en el acta de inspección.
- b) Con carácter previo se formalizará el preceptivo requerimiento de ejecución de la resolución, en el que se hará constar el plazo del que dispone el destinatario de la misma para su ejecución y la cuantía de la multa coercitiva que se podrá imponer en caso de que incumpla la obligación de atender lo ordenado en la resolución.
- c) Con carácter previo se formalizará el preceptivo requerimiento de subsanación de deficiencias, en el que se hará constar el plazo del que dispone el destinatario de la misma para su subsanación no siendo necesario consignar la cuantía de la multa coercitiva que se podrá imponer en caso de que incumpla la obligación de atender lo ordenado en el requerimiento.

55. En la graduación de las sanciones se observará el criterio de reincidencia, entendiéndose ésta, de acuerdo con la Ley 40/2015, de 1 de octubre, del Régimen Jurídico del Sector Público, como:

- a) La comisión en el plazo de dos años de una o varias infracciones de la misma o distinta naturaleza y gravedad sancionadas por resolución firme en vía administrativa.
- b) La comisión en el término de un año de más de una infracción de la misma naturaleza sin que exista resolución firme en vía administrativa.
- c) La comisión en el término de un año de más de una infracción de la misma naturaleza cuando así haya sido declarado por resolución firme en vía administrativa.

56. En el transcurso de una auditoría a una empresa elaboradora de derivados cárnicos, se ha constatado que uno de los análisis de autocontrol 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.

57. En los centros en los que pernoctan niños y según el Libro Tercero de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, debe disponerse de la siguiente documentación siguiente. Solo una de las respuestas es correcta.

- a) Libro de registro específico y ficha individual por usuario.
- b) Sólo la ficha individual por usuario acompañada de fotocopia compulsada del Libro de familia.
- c) Libro de registro específico exclusivamente.

58. Los responsables o gestores de actividades económicas que introdujeran mercancías en el municipio, y según la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, deben adoptar medidas específicas de prevención y control de plagas que alcanzarán a:

- a) Exclusivamente a la mercancías, al no tener competencias los Ayuntamientos en los medios utilizados para su transporte y almacenamiento.
- b) A las mercancías y a los medios utilizados para su transporte y almacenamiento.
- c) La Ordenanza no regula este aspecto por no tener los Ayuntamientos competencia para dicha regulación.

59. Las picaduras de las chinches de cama/Cimex lecturalius, pueden transmitir:

- a) Enfermedad de Chagas, por Trypanosoma cruzi.
- b) Virus del Zika.
- c) No se ha podido demostrar que transmitan patógeno alguno.

60. Según el Real Decreto 773/1997, de 30 de mayo, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección individual, se considera un equipo de protección individual a:

- a) Cualquier accesorio llevado por el trabajador para que le proteja de posibles riesgos que puedan amenazar su salud.
- b) Los equipos de protección individual de los medios de transporte por carretera.
- c) El material de autodefensa o de disuasión.

61. Según el Reglamento 2016/1179 de 19 de julio de 2016 que modifica, a efectos de su adaptación al progreso científico y técnico, el Reglamento (CE) n.º 1272/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas, se considera a los rodenticidas anticoagulantes como tóxicos para la reproducción si su concentración es:

- a) Mayor o igual a 0,001%.
- b) Mayor o igual a 0,002%.
- c) Mayor o igual a 0,003%.

62. Las autovacunas de uso veterinario solo tendrán la consideración de medicamentos veterinarios reconocidos, si:

- a) Si son elaboradas en una oficina de farmacia, previa prescripción veterinaria, y cuyas instalaciones cumplan todos los requisitos establecidos por el R.D. 109/1995 para este tipo de establecimientos.
- b) La elaboración se realiza previa prescripción veterinaria a partir del material recogido en una explotación concreta y con destino exclusivo a animales de dicha explotación.
- c) Si están preparadas con sustancias de acción e indicación reconocidas legalmente en España, siguiendo las directrices del formulario nacional.

63. Los animales de compañía, perros, gatos y hurones, que se desplacen sin ánimo comercial de un estado miembro a otro estado miembro de la UE deberán cumplir, entre otros requisitos:

- a) Prueba de valoración de anticuerpos de la rabia llevada a cabo con una muestra recogida al menos 30 días después de la fecha de vacunación.
- b) Certificado zoosanitario firmado por veterinario oficial junto a la declaración jurada de que el desplazamiento no tiene fines comerciales.
- c) Que vayan acompañados de un documento de identificación debidamente cumplimentado y extendido por un veterinario autorizado y firmado por el propietario del animal.

64. La identificación de perros y gatos en la Comunidad de Madrid, deberá realizarse antes de:

- a) Tres meses de edad.
- b) 15 semanas de edad.
- c) Seis meses de edad.

65. Señala la opción verdadera: El valor predictivo positivo de una prueba....

- a) Señala la probabilidad de que un sujeto con el resultado de la prueba negativo tenga verdaderamente la enfermedad.
- b) Tiene más interés práctico que la sensibilidad y la especificidad de una prueba diagnóstica.
- c) Es más alto cuando el test es muy específico y la prevalencia de la enfermedad es baja entre la población testada.

66. Entre las atribuciones otorgadas por la ley 4/2016 de 22 de julio respecto de animales extraviados, abandonados y vagabundos a los Ayuntamientos de la Comunidad de Madrid, no se encuentra:

- a) Hacerse cargo de animales internados en residencias de animales que no hubieran sido retirados por sus propietarios en el plazo acordado.
- b) Recogida de los animales extraviados y vagabundos para ingresarlos en el centro de acogida de animales.
- c) Esterilización de los animales recogidos a su ingreso en el centro de acogida.

67. Cuál de las siguientes clasificaciones corresponde a una canal de vacuno pesado de macho sin castrar de 30 meses de edad y que presenta músculos cubiertos de grasa pero aun parcialmente visibles a nivel de la cadera y de la paletilla y algunos acúmulos pronunciados de grasa en el interior de la cavidad torácica.

- a) Categoría A y clase de estado de engrasamiento 3 cubierto.
- b) Categoría C y clase de estado de engrasamiento 4 graso.
- c) Categoría B y clase de estado de engrasamiento 4 graso.

68. Durante una inspección a una carnicería se encuentra con un lomo de vacuno con columna vertebral, en cuya etiqueta se aprecia una banda de color rojo. Qué conclusión sería la correcta:

- a) Se trata de un vacuno procedente de un país con riesgo insignificante de EEB que no precisa la retirada de la columna, por lo que no se detectan incumplimientos.
- b) Se trata de un vacuno procedente de un país con riesgo controlado de EEB que necesita extracción de columna, por lo que la carnicería debería estar expresamente autorizada para extraer MER.
- c) Se trata de un vacuno de menos de 30 meses por lo que no es necesaria la extracción de la columna.

69. ¿Cuál de los siguientes subproductos animales se clasifica como material de categoría 2 de acuerdo al Reglamento (CE) nº 1069/2009?:

- a) El cadáver de un perro de compañía.
- b) Los residuos de cocina procedentes de medios de transporte que operen a escala internacional.
- c) Los oocitos, los embriones y el esperma no destinados a la reproducción.

70. De acuerdo con el reglamento 142/2011, señale la respuesta correcta:

- a) El guano es el producto natural recogido de los excrementos de murciélagos o aves marinas silvestres y que no está mineralizado.
- b) La planta de incineración que procesa exclusivamente subproductos animales y productos derivados con una capacidad máxima inferior a 100 kilogramos de subproductos animales por hora o por lote, se cataloga como planta de baja capacidad.
- c) En una planta de compostaje los subproductos animales son sometidos a degradación biológica en condiciones anaerobias.

71. Señale la respuesta incorrecta, en relación al sacrificio en el lugar de origen los ratites de cría y ungulados de cría:

- a) Durante el transporte al establecimiento autorizado, deberá acompañar a los animales sacrificados un certificado expedido y firmado por el veterinario oficial o veterinario autorizado en el que se deje constancia de los resultados satisfactorios de la inspección ante mortem, de la correcta ejecución del sacrificio y el sangrado y de la fecha y hora en que tuvo lugar el primero.
- b) Existe la posibilidad de que la autoridad competente autorice que se deje constancia de la correcta ejecución del sacrificio y el sangrado y de la fecha y hora en que tuvo lugar el primero únicamente en la declaración del operador de empresa alimentaria.
- c) En ningún caso, los operadores de empresa alimentaria podrán sacrificar bisontes en la explotación.

72. Con respecto a lo indicado en el Real Decreto 474/2014 de 13 de junio por el que se aprueba la norma de calidad de los derivados cárnicos:

- a) La morcilla es un derivado cárnico curado-madurado envuelto en tripa.
- b) La sobrasada es un derivado cárnico con tratamiento térmico incompleto que requiere refrigeración para su conservación.
- c) Cuando a los productos elaborados con piezas cárnicas se añadan féculas, la denominación ira precedida de la mención "fiambre de".

73. Según el Reglamento 1308/2013 por el que se crea la organización común de Mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 y (CE) nº 1234/2007, la leche semidesnatada será la tratada térmicamente cuyo contenido de materia grasa se haya reducido a:

- a) Un porcentaje comprendido entre un 0,50 % (m/m) como mínimo y un 1,5 % (m/m) como máximo.
- b) Un porcentaje comprendido entre un 1,50 % (m/m) como mínimo y un 1,80 % (m/m) como máximo.
- c) Un porcentaje comprendido entre un 1,00 % (m/m) como mínimo y un 1,80 % (m/m) como máximo.

74. Señala la respuesta correcta ,con respecto al etiquetado, que recoge el REAL DECRETO 1054/2003, por el que se aprueba la Norma de calidad para determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana :

- a) El etiquetado de la leche totalmente deshidratada especificará que se trata de un producto «no recomendado para lactantes menores de 12 meses y niños de corta edad».
- b) Cuando los productos se presenten en envases inferiores a 25 gramos y éstos se comercialicen en un envase exterior, las indicaciones del etiquetado previstas podrán figurar exclusivamente sobre dicho envase exterior, salvo lo que concierne a la denominación de venta.
- c) El etiquetado deberá mencionar el porcentaje de materia grasa de la leche expresado en peso con respecto al producto elaborado, salvo en el caso de los productos definidos como leche evaporada desnatada, leche condensada desnatada y leche desnatada en polvo.

75. El Reglamento 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se crea la organización común de Mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 y (CE) nº 1234/2007, determina en su Apéndice II que se podrá denominar MARGARINA al:

- a) Producto obtenido a partir de materia grasa de origen vegetal y/o animal, con un contenido mínimo de materia grasa igual o superior al 80% e inferior al 90%.
- b) Producto obtenido a partir de materia grasa de origen vegetal y animal, con un contenido mínimo de materia grasa igual o superior al 80% e inferior al 90%.
- c) Producto obtenido a partir de materia grasa de origen vegetal, con un contenido mínimo de materia grasa igual o superior al 80% e inferior al 90%.

76. Según el Real Decreto 271/2014, por el que se aprueba la Norma de Calidad para el yogur o yoghurt, cual es el factor esencial de composición y calidad correcto:

- a) El contenido mínimo de materia grasa de los yogures, en su parte láctea, será de 2 por 100 m/m, salvo para los yogures «semidesnatados», en los que será inferior a 2 y superior a 0,5 por 100 m/m, y para los yogures «desnatados», en los que será igual o inferior a 0,5 por 100 m/m.
- b) Todos los yogures tendrán, en su parte láctea, un contenido mínimo de extracto seco magro de 8 por 100 m/m.
- c) Para los yogures aromatizados, la cantidad mínima de yogur en el producto terminado será del 75 por 100 m/m.

77. Según el Reglamento 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos de entenderá por «nutriente»:

- a) Las proteínas, hidratos de carbono, grasas.
- b) Las proteínas, hidratos de carbono, grasas, fibras, sodio, vitaminas y minerales enumerados en el anexo de la Directiva 90/496/CEE, así como las sustancias que pertenezcan a una de estas categorías o sean componentes de una de ellas.
- c) Las proteínas, hidratos de carbono, grasas, fibras, sodio, vitaminas y minerales enumerados en el anexo de la Directiva 90/496/CEE, y otras sustancias que posean un efecto nutricional o fisiológico.

78. Señale la opción incorrecta que no contempla el Reglamento 828/2014 relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos:

- a) Queda prohibida la inclusión de información alimentaria sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los preparados para lactantes y los preparados de continuación.
- b) La declaración «sin gluten» solamente podrá utilizarse cuando los alimentos, tal como se venden al consumidor final, no contengan más de 20 mg/kg de gluten.
- c) «gluten»: una fracción proteínica del trigo, el centeno, la cebada, la avena o sus variedades híbridas y derivados de los mismos, que algunas personas no toleran y que es insoluble en agua así como en solución de cloruro sódico de 0,25 M.

79. El Reglamento UE 2015/2283 de 25 de noviembre de 2015 relativo a los nuevos alimentos, se aplica a la comercialización de nuevos alimentos en el ámbito de la UE y aquellos sin historial de consumo que consistan en:

- a) Organismos modificados genéticamente.
- b) Cultivos celulares o de tejidos o producidos a partir de estos.
- c) Enzimas y aromas alimentarios.

80. Una empresa española quiere comenzar la importación de un insecto para consumo humano desde un país centroamericano donde se considera alimento tradicional:

- a) Debe notificar a la Comisión su intención, incluyendo pruebas de un historial de consumo seguro durante al menos 15 años en el país de origen.
- b) La Comisión trasladará la notificación a los Estados Miembros y éstos podrán formular objeciones de seguridad en los 4 meses siguientes.
- c) La Comisión, una vez autorizado el consumo, lo incluirá en la lista de nuevos alimentos y ya no podrá imponer requisitos de seguimiento postcomercialización.

81. La producción ecológica persigue como objetivo:

- a) Fomentar circuitos cortos de distribución.
- b) Fomentar el mantenimiento de razas raras o autóctonas en peligro de extinción.
- c) Ambas son correctas.

82. Señalar qué afirmación es correcta en relación a la identificación de estas especies pesqueras de consumo habitual en nuestro mercado:

- a) La principal característica de *Mullus spp* es la presencia de una mancha negra a cada lado del lomo por encima de la aleta pectoral.
- b) Es típico de *Lepidorhombus spp* una cabeza voluminosa y el cuerpo de forma cónica.
- c) *Engraulis encrasicolus* prolonga la comisura bucal por detrás del ojo.

83. Señala la opción correcta:

- a) *Gadus morhua* es un pescado azul que se suele comercializar en forma seco salada.
- b) El patudo es un pescado blanco también conocido como atún claro.
- c) La limanda es un pez plano que presenta una línea lateral curva.

84. En relación a la posible aparición de trastornos relacionados con el consumo de pescado, señalar la opción incorrecta:

- a) Se han descrito casos de ciguatera por consumo de *Epinephelus* spp de gran tamaño y alguna Comunidad Autónoma ha impuesto condiciones de comercialización, como la evisceración obligatoria de estos ejemplares.
- b) Los ejemplares de *Ruvettus* preciosus deben comercializarse obligatoriamente envasados y con una etiqueta específica que informe al consumidor sobre el modo de preparación o cocción adecuado y el riesgo relacionado con la presencia de sustancias con efectos gastrointestinales adversos.
- c) La comercialización de *Thunnus* albacares con adición de extractos vegetales es una práctica adecuada para controlar el riesgo de generación de histamina.

85. Un buque factoría destinado a la captura de *thunnus* albacares no podría:

- a) Eviscerar y congelar en salmuera a -9°C cuando el pescado vaya a ser destinado a la industria conservera.
- b) Eviscerar y congelar a -9°C cuando el pescado va destinado a un centro de primera venta.
- c) Eviscerar y conservar en agua refrigerada hasta su llegada al centro de primera venta.

86. Para los productos pesqueros se admiten las siguientes modalidades de primera venta:

- a) través de las lonjas de los puertos para la pesca extractiva o a través de un establecimiento autorizado para el caso de la lamprea y la anguila.
- b) Solo se admite comercializar productos de la acuicultura a través de un centro de producción.
- c) No se permitirá el paso por un centro de primera venta, la producción de algas y la recogida de argazos.

87. Los moluscos bivalvos vivos puestos en el mercado por un operador cumplirán:

- a) Procederán de zonas calificadas como A o si proceden de zonas B habrán sido depurados o reinstalados.
- b) Procederán de zonas A o si proceden de zonas C habrán sido sometidos a tratamiento en un centro de depuración.
- c) Si proceden de zonas no calificadas solo podrán destinarse a la industria y ser sometidos a tratamiento térmico que asegure que alcanzan al menos 90° C durante 90 segundos.

88. Señale la respuesta correcta relativa a los huevos y ovoproductos:

- a) No se considerarán refrigerados los huevos que se hayan mantenido a una temperatura inferior a 5°C en el transcurso de un transporte de duración no superior a 24 horas.
- b) Los estuches que contengan huevos de la categoría A podrán marcarse con las indicaciones adicionales de calidad «extra» o «extra frescos» hasta el décimo día después de la puesta.
- c) los huevos que no sean de gallina, de pava, de oca ni de pintada se manipularán y transformarán por separado.

89. Señale la respuesta correcta relativa a los huevos y ovoproductos:

- a) Para la fabricación de albúmina cristalizada, a pesar de que vaya a someterse posteriormente a un tratamiento térmico, se exigirá transformación de las claras de huevo tras el cascado.
- b) si la transformación no se lleva a cabo inmediatamente después del cascado de los huevos, el huevo líquido, con carácter general, se almacenará, bien congelado o bien a una temperatura no superior a 4°C. Este período de almacenamiento a 4 °C antes de la transformación no podrá ser superior a 24 horas.
- c) No podrá utilizarse el centrifugado para extraer de las cáscaras vacías los restos de las claras a fin de destinarlas al consumo humano.

90. Según el Reglamento 1169/2011, la fruta que se presenta entera y envasada, deberá presentar en su etiquetado:

- a) La fecha de duración mínima.
- b) La lista de ingredientes.
- c) La denominación comercial.

91. Se ha relacionado la aparición de rabdomiolisis con el consumo de:

- a) Tricholoma equestre.
- b) Paxillus involutus.
- c) Entoloma lividum.

92. En relación al Real decreto 30/2009:

- a) Se permite la comercialización directa al consumidor final de setas silvestres de la parte C, siempre y cuando se informe adecuadamente de los tiempos de cocción para evitar efectos indeseados.
- b) Se podrá comercializar como setas cultivadas todas las setas de la parte A cuyo origen sea el cultivo.
- c) En denominación comercial podrá indicarse el género y la especie y/o el nombre común.

93. Según el Reglamento 37/2010, relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal, se establecen límites máximos de residuos para la miel de:

- a) Amitraz.
- b) Cipermetrina.
- c) Betametasona.

94. El Reglamento (CE) No 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones recoge que el contenido máximo en mercurio pez espada (*Xiphias gladius*) es de:

- a) 1,5 mg/kg de peso fresco.
- b) 1,0 mg/kg de peso fresco.
- c) 0,5 mg/kg de peso fresco.

95. Señale la opción incorrecta respecto a la acrilamida:

- a) Se forma principalmente en alimentos ricos en hidratos de carbono, horneados o fritos, con materias primas que contienen sus precursores, como cereales, patatas y granos de café.
- b) Es un compuesto orgánico de bajo peso molecular y muy soluble en agua, que se forma a partir de asparagina y azúcares, componentes que aparecen de forma natural en determinados alimentos cuando se elaboran a temperaturas generalmente superiores a 120 °C y con bajo nivel de humedad.
- c) El Reglamento (UE) 2015/2158 de la Comisión establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimento.

96. Señale la respuesta correcta relativa a los aditivos empleados en alimentación humana:

- a) Solo los aditivos alimentarios que estén incluidos en la lista comunitaria del anexo II podrán utilizarse en aditivos alimentarios, en enzimas alimentarias y en aromas alimentarios, en las condiciones de utilización que en él se especifican.
- b) El almidón tostado o dextrinado y las gomas base para chicle no se consideran aditivos alimentarios.
- c) Los agentes de carga son sustancias que aumentan el volumen de un producto alimenticio contribuyendo a su valor energético disponible.

97. Según el Codex Alimentarius, el tiempo y la temperatura del cocinado suficientes para asegurar la destrucción de los microorganismos patógenos no productores de esporas son: (señale la incorrecta)

- a) Para la producción segura de carne de vacuno semicruda, el centro de los trozos debe alcanzar un mínimo de 63°C para eliminar la contaminación con *Salmonella*.
- b) En grandes trozos de aves, la *Salmonella* perecerá si se alcanza una temperatura de 74°C en el músculo profundo del muslo.
- c) En grandes trozos de aves, la *Salmonella* perecerá si se alcanza una temperatura de 63°C en el músculo profundo del muslo.

98. Según la “Carta de Servicios de Brotes y alertas alimentarias en Salud Pública” elaborado por la Subdirección general de Salud Pública de Madrid Salud, se realizará un seguimiento en los establecimientos que se haya producido un brote de origen alimentario en un plazo de:

- a) Dentro de los 9 meses posteriores a la finalización de las actuaciones realizadas en el establecimiento, bien sea la comprobación de la subsanación de las deficiencias o el inicio de un expediente sancionador.
- b) Dentro de los 9 meses posteriores a la comprobación de la subsanación de deficiencias.
- c) Dentro de los 9 meses posteriores a la fecha de notificación del brote.

99. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones relativas a los materiales destinados a entrar en contacto con los alimentos es verdadera?

- a) El Real Decreto 891/2006, de 21 de julio, por el que se aprueban las normas técnico-sanitarias aplicables a los objetos de cerámica para uso alimentario, establece que la Categoría 3.^a comprende los utensilios para cocción, envases y recipientes de almacenamiento que tengan una capacidad superior a dos litros.
- b) De acuerdo con el Reglamento nº 284/2011 de la Comisión de 22 de marzo de 2011, las partidas para la importación de artículos plásticos de poliamida para la cocina procedentes de China se habrán sometido en origen a un análisis de aminas aromáticas primarias.
- c) El Real Decreto 1413/1994, de 25 de junio, por el que se aprueban las normas técnico-sanitarias sobre los materiales y objetos de película de celulosa regenerada para uso alimentario no es de aplicación a las películas de celulosa regenerada barnizadas con material plástico.

100. En relación con la legionelosis y su higiene y control sanitario, señale la respuesta correcta:

- a) En los procesos de corrosión de tuberías, el hierro actúa como un nutriente de Legionella favoreciendo su multiplicación.
- b) La forma clínica de Fiebre de Pontiac presenta un periodo de incubación es de 5 a 15 días.
- c) La Legionella se encuentra en estado latente a temperaturas inferiores a 20 °C; de 20 °C a 40 °C se multiplica activamente, a partir de 40 °C no se multiplica y por encima de 60 °C muere.

101. En relación con el agua regenerada, señale la respuesta verdadera:

- a) Aguas regeneradas son aquellas aguas residuales que han sido sometidas a un proceso de tratamiento que permita adecuar su calidad a la normativa de vertidos aplicable.
- b) El riego de cultivos con agua regenerada en los que ésta contacte directamente con las partes comestibles para alimentación humana en fresco está prohibido.
- c) El uso de agua regenerada en instalaciones hospitalarias está prohibido.

102. Con respecto a la medida epidemiológica de PREVALENCIA, señale la opción correcta:

- a) Indica la probabilidad de que ya se padezca la enfermedad.
- b) No se necesita seguimiento de individuos y se emplea para valorar y cuantificar enfermedades crónicas.
- c) Las dos respuestas anteriores son correctas.

103. Según la Ley 8/2003, de 24 de abril, de Sanidad Animal, Veterinario Oficial es:

- a) Aquel Licenciado en Veterinaria que destina a tal efecto la autoridad competente.
- b) Aquel Licenciado en Veterinaria, Colegiado y destinado administrativamente a funciones oficiales.
- c) Aquel Licenciado en Veterinaria al servicio de una administración pública destinado a tal efecto por la autoridad competente.

104. La vía más frecuente de infección de ganado bovino por *Mycobacterium bovis* es:

- a) Por exposición a aerosol.
- b) Por ingesta de material contaminado.
- c) Vía transplacentaria.

105. De acuerdo con el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, el criterio de seguridad alimentaria para salmonela se define como:

- a) Criterio que indica el funcionamiento aceptable del proceso de producción.
- b) Criterio que define la aceptabilidad de un producto o un lote de productos alimenticios y es aplicable a los productos comercializados.
- c) Criterio que indica la aceptabilidad de los productos durante el suministro, manipulación, transformación de las materias primas y que son aplicables durante toda la vida útil de los productos.

106. Según el Plan de Contingencia para el control de la Rabia en animales domésticos en España, sólo una de las siguientes respuesta es correcta:

- a) Es de aplicación a la detección de rabia en quirópteros.
- b) No es de aplicación a la detección de rabia en quirópteros.
- c) Depende del análisis del caso su aplicación o no.

107. El Reglamento 576/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los desplazamientos sin ánimo comercial de animales de compañía, ¿establece alguna excepción a la condición de vacunación antirrábica de perros?:

- a) Si establece excepciones.
- b) No establece excepciones.
- c) Queda condicionado al tipo de desplazamiento.

108. Mediante la Resolución nº 20 OIE 2016 se adoptó el reconocimiento del estatus sanitario de los Países Miembros respecto al riesgo de encefalopatía espongiforme bovina. En esta resolución, se publicó la Lista de Países Miembros clasificados en la categoría de “países en los que el riesgo de encefalopatía espongiforme bovina es insignificante”, encontrándose entre ellos:

- a) Alemania, España, Grecia.
- b) Alemania, Austria España.
- c) Alemania, Francia España.

109. De las siguientes opciones señale la INCORRECTA, con respecto a la leishmaniasis, según recoge la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE):

- a) La leishmaniasis comprende gran variedad de síndromes causados por parásitos protozoarios del género *Leishmania* (orden Kinetoplastida, familia Trypanosomatidae).
- b) Se transmiten a hospedadores mamíferos mediante la picadura de flebotomos de los géneros *Phlebotomus* (Viejo Mundo) y *Lutzomyia* (Nuevo Mundo).
- c) Se han descrito varias formas de signos clínicos de la leishmaniasis humana que se han dividido en tres entidades clínicas: leishmaniasis visceral (espundia), leishmaniasis cutánea (kala azar,) y leishmaniasis mucocutánea (difusa o diseminada, llaga de oriente, uta, pian bois, úlcera de chiclero).

110. En casos de aborto, nacidos muertos, nacimiento de animales débiles (tal vez prematuros), infertilidad, insuficiencia renal crónica o hepatitis activa crónica en perros, y casos de oftalmia periódica en caballos de que enfermedad sospecharía:

- a) Listeriosis.
- b) Leptospirosis.
- c) Leishmaniosis.

111. La forma aguda de la enfermedad producida por *Coxiella burnetii* se caracteriza por:

- a) Predominar 3 cuadros clínicos: forma de cuadro febril aislada (sin hepatitis ni neumonía), neumopatía o hepatitis.
- b) Presentar una erupción en “forma de escarapela” con un punto circular rojo en el centro rodeado de un sarpullido que se va extendiendo, rigidez en el cuello, inflamación articular y prurito generalizado.
- c) Presentar un chancro de inoculación en forma de pápula que después se convierte en forma necrótica, fiebre alta y continua junto con exantema.

112. Los procedimientos para la inactivación de los cisticercos de *Taenia solium* en la carne de cerdos son, señale la incorrecta:

- a) Tratamiento térmico a una temperatura interna de por lo menos 60°C.
- b) Congelación a menos 10°C, o inferior, durante, por lo menos, diez días.
- c) Tratamiento térmico a una temperatura interna de por lo menos 55°C.

113. Respecto a las dermatofitosis, señale la incorrecta:

- a) Para el diagnóstico de dermatofitosis recomienda el empleo de la lámpara de wood, ya que las principales especies de dermatofitos como *Trychophyton mentagrophytes* y *Microsporum persicolor* siempre presentan fluorescencia.
- b) El material infectante (artroconidias) se diseminan fácilmente y puede permanecer en el ambiente hasta 18 meses si las condiciones de temperatura y humedad son propicias.
- c) La principal causa de dermatofitosis en Europa es *Microsporum canis*, sobre todo en gato, seguido de *Microsporum gypseum*, *Microsporum persicolor* y *Trychophyton mentagrophytes*.

114. El Real Decreto 445/2007 por el que se establecen medidas de lucha contra la influenza aviar, determina que las autoridades competentes velarán por que en las zonas de vigilancia se apliquen una serie de medidas entre las que no se encuentran:

- a) Se elaborará lo antes posible un censo de todas las explotaciones de animales.
- b) Se prohibirá celebrar ferias, mercados, exposiciones y demás concentraciones de aves de corral u otras aves cautivas.
- c) No se pondrán en libertad aves para repoblar zonas de caza.

115. La Orden APA/2442/2006, por la que se establecen medidas específicas de protección en relación con la influenza aviar recoge que los titulares de las explotaciones donde se crían las aves de corral y otras aves cautivas, notificarán sin demora a las autoridades competentes en sanidad animal, la detección de alguno de los siguientes signos en la explotación:

- a) Caída del consumo de pienso y agua superior al 15%.
- b) Caída en la puesta superior al 5% durante más de dos días seguidos.
- c) Mortalidad superior al 5% durante una semana, sin causa justificada.

116. El Laboratorio nacional de referencia para brucelosis y sus agentes causales es:

- a) El Laboratorio Central de Sanidad Animal, sito en Algete (Madrid).
- b) El Centro Nacional de Microbiología, Instituto de Salud "Carlos III" en Majadahonda (Madrid).
- c) El Laboratorio Central de Sanidad Animal, sito en Santa Fe (Granada).

117. Señala la opción correcta con respecto a la técnica PCR:

- a) La reacción en Cadena de la Polimerasa se basa en la repetición de un ciclo formado por tres etapas: Desnaturalización del ADN doble cadena, Hibridación de los iniciadores a la zona 3' específica de cada una de las hebras y extensión del cebador por actuación de la DNA polimerasa.
- b) La enzima más usada con frecuencia se llama Taq ADN polimerasa, que proviene de una bacteria termófila llamada *Thermus aquaticus*.
- c) Todas son correctas.

118. En relación con las enfermedades emergentes, señale la respuesta falsa:

- a) En la Parte I (Dengue, Chikungunya y Zika) del “Plan nacional de preparación y respuesta frente a enfermedades transmitidas por vectores” se definen 6 niveles de riesgo en función de la vigilancia epidemiológica y entomológica.
- b) En España puede transmitirse por garrapatas el virus de la Fiebre Hemorrágica Crimea Congo.
- c) El virus del Nilo Occidental causa una enfermedad del sistema nervioso con sintomatología clínica en el aproximadamente 80% de las personas infectadas.

119. En relación con las enfermedades emergentes, señale la respuesta incorrecta:

- a) El virus del Ébola es muy estable y es resistente a la desinfección. Con el lavado de la ropa en la lavadora no se destruye el virus.
- b) Europa ya se enfrenta con la posibilidad de brotes de dengue ya que la transmisión local se notificó por vez primera en Francia y Croacia en 2010.
- c) Tanto el ser humano como el caballo son hospedadores finales del Virus del Nilo Occidental, lo cual significa que se infectan pero no propagan la infección.

120. En relación con las enfermedades emergentes, señale la respuesta verdadera:

- a) En 2005 se detectaron los primeros casos humanos de Fiebre Hemorrágica Crimea-Congo (FHCC) en España.
- b) El “mosquito tigre” (*Aedes albopictus*) puede transmitir el Dengue, Zika, Chikungunya y Fiebre Amarilla.
- c) En España continua en fase de estudio implantar en los centros de transfusión sanguínea el cribado para la Enfermedad de Chagas.

