



MINISTERIO
DE SANIDAD, CONSUMO
Y BIENESTAR SOCIAL

CUERPO DE VETERINARIOS TITULARES

PRIMER EJERCICIO

INSTRUCCIONES

1. No abra este cuestionario hasta que se le indique
2. Este cuestionario está compuesto por **130 preguntas** de respuesta múltiple de las cuales de las 121 a la 130 constituyen las preguntas adicionales de reserva, que se valorarán en el caso de que anule alguna de las 120 preguntas anteriores.
3. Recuerde que el tiempo de realización de este ejercicio es de **DOS HORAS**.
4. Todas las preguntas del cuestionario tienen el mismo valor y contienen una sola respuesta correcta. **Cada contestación correcta valdrá 1; se restará 0,25 por cada una de las respuestas incorrectas y se dejarán de valorar las preguntas no respondidas.**
5. Las respuestas deberán ser marcadas en la Hoja de examen teniendo en cuenta estas instrucciones y las contenidas en la propia Hoja de examen.
6. Marque las respuestas con **bolígrafo negro o azul** y compruebe siempre que la marca que va a señalar en la Hoja de examen corresponde al número de pregunta del cuestionario. En la Hoja de examen no deberá anotar ninguna otra marca o señal distinta de las necesarias para contestar el ejercicio.
7. No serán valoradas las contestaciones en las que las marcas o correcciones efectuadas ofrezcan la conclusión de que "no hay opción de respuesta" válida. En el supuesto de que hubiera dos o más marcas de pregunta se considerará errónea de acuerdo con las instrucciones facilitadas en la Hoja de examen.
8. NO SEPARE EL "EJEMPLAR PARA EL INTERESADO" DE LA HOJA DE EXAMEN.
9. EL "EJEMPLAR PARA EL INTERESADO" LE SERA ENTREGADO POR EL RESPONSABLE UNA VEZ FINALICE EL EJERCICIO.

1. **¿Cuál de las siguientes materias ha constituido una de las dos únicas reformas de la Constitución Española realizadas hasta la fecha?**
 - A. El cambio de orden sucesorio a la Corona.
 - B. La configuración y competencias del Senado.
 - C. El sufragio pasivo de los extranjeros en las elecciones municipales.
 - D. El sistema electoral.

2. **Según la Constitución, en lo relativo a la protección judicial de los derechos:**
 - A. No existen garantías de que el proceso deba ser público.
 - B. Existe el derecho al juez predeterminado por la ley.
 - C. Existe la obligación de declarar aunque sea contra sí mismo.
 - D. La presunción de inocencia se da en el ámbito civil, pero no en el penal.

3. **¿Cuál de las siguientes afirmaciones es CORRECTA en relación con la regulación constitucional de la Corona?**
 - A. La tutela puede estar compuesta por una, tres o cinco personas.
 - B. El ejercicio de la tutela es compatible con el de todo cargo o representación política.
 - C. No podrán acumularse los cargos de Regente y de tutor en el padre, madre o ascendientes directos del Rey.
 - D. Extinguidas todas las líneas llamadas en Derecho, las Cortes proveerán la sucesión en la Corona.

4. **¿Cuál es la circunscripción electoral, según el artículo 68 de la Constitución española?**
 - A. El municipio.
 - B. La provincia.
 - C. La comunidad autónoma.
 - D. El estado.

5. **Las leyes de Presupuestos Generales del Estado, según la Constitución Española se caracterizan respecto a las demás leyes estatales en que:**
 - A. Se inician siempre mediante una proposición de ley.
 - B. Están excluidas de la iniciativa legislativa popular.
 - C. Si se inician por la vía de la iniciativa legislativa popular el número de firmas necesarias es el doble que para los supuestos ordinarios.
 - D. Las Cortes podrán delegar en las Comisiones Legislativas Permanentes su aprobación.

6. **Según la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, los Ministerios deben contar, en todo caso, con:**
 - A. Una Secretaría de Estado.
 - B. Una Secretaría General.
 - C. Una Subsecretaría.
 - D. Al menos, un Organismo Público dependiente.

7. **Según la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, la creación de los organismos públicos estatales se efectuará mediante:**
 - A. Real decreto de Consejo de Ministros.
 - B. Ley.
 - C. Real decreto-ley.
 - D. Real decreto-legislativo.

- 8. Según el artículo 147 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, las conferencias sectoriales son órganos de:**
- A. Colaboración.
 - B. Cooperación.
 - C. Coordinación.
 - D. Adecuación
- 9. De acuerdo con el artículo 20 de la Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno, ¿cuál es el plazo máximo establecido con carácter general para notificar al solicitante la resolución del órgano competente en la que se conceda o deniegue el acceso a la información pública?**
- A. Tres meses.
 - B. Un mes.
 - C. Seis meses.
 - D. Un año.
- 10. Según el artículo 118 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 229 en relación con las obras, servicios y suministros centralizados en el ámbito estatal, la cantidad máxima para celebrar un contrato menor de obras debe ser:**
- A. Inferior a 15.000 euros.
 - B. Inferior a 18.000 euros.
 - C. Inferior a 40.000 euros.
 - D. Inferior a 50.000 euros.
- 11. Cuando la Comisión Europea solicite asistencia científica y técnica a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), ¿qué plazo tiene establecido para prestársela?**
- A. No tiene plazo previamente establecido, es el especificado en la solicitud de la Comisión.
 - B. Quince días.
 - C. Un mes.
 - D. Tres meses.
- 12. La Política Exterior y de Seguridad Común (PESC) se incorporó al acervo comunitario de los Tratados gracias al:**
- A. Tratado de Roma.
 - B. Tratado de Ámsterdam.
 - C. Tratado de Maastricht.
 - D. Tratado de Niza.
- 13. ¿En cuál de los siguientes órganos, dependiente del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud, se hace efectiva, de manera permanente, la participación social en el Sistema Nacional de Salud, y se ejerce la participación institucional de las organizaciones sindicales y empresariales en el Sistema Nacional de Salud?**
- A. El Comité Consultivo.
 - B. El Foro Abierto de Salud.
 - C. El Foro Virtual.
 - D. La Agencia de Calidad.

- 14. Cuando el interesado no cumpla la obligación personalísima establecida en la Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria, o lo haga de forma incompleta, podrán imponerse multas coercitivas a fin de que se cumpla íntegramente la obligación, con una periodicidad de al menos:**
- A. Quince días hasta el cumplimiento total de la sanción a que se refieran.
 - B. Un mes hasta el cumplimiento total de la sanción a que se refieran.
 - C. Dos meses hasta el cumplimiento total de la sanción a que se refieran.
 - D. Tres meses hasta el cumplimiento total de la sanción a que se refieran.
- 15. ¿Desde cuándo es España miembro de la Comisión del Codex Alimentarius (Códex)?**
- A. 1963.
 - B. 1965.
 - C. 1967.
 - D. 1972.
- 16. ¿Dónde tiene su sede la Organización Mundial del Comercio?**
- A. Bruselas.
 - B. Ginebra.
 - C. Berna.
 - D. Berlín.
- 17. ¿Cuáles han sido los últimos países en incorporarse a la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE)?**
- A. Colombia y Lituania.
 - B. Estonia y Rusia.
 - C. Panamá y Croacia.
 - D. Irlanda y Costa Rica.
- 18. Las Comunidades Autónomas no podrán asumir competencias en las siguientes materias:**
- A. La agricultura y ganadería de acuerdo con la ordenación general de la economía.
 - B. La gestión en materia de protección del medio ambiente.
 - C. Montes y aprovechamientos forestales.
 - D. Bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.
- 19. Según el artículo 129 de la Ley 39/2015, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, ¿qué principios de buena regulación establecen que la iniciativa normativa debe estar justificada por una razón de interés general?**
- A. Necesidad y eficacia.
 - B. Proporcionalidad y seguridad jurídica.
 - C. Generalidad y racionalidad.
 - D. Transparencia y eficiencia.

- 20. En relación con las solicitudes que formulen los interesados, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 66 de la Ley 39/2015 del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas (indique la respuesta INCORRECTA):**
- A. Deberán contener la firma del solicitante.
 - B. Es necesario la identificación del órgano, centro o unidad administrativo a la que se dirige y correspondiente código de identificación.
 - C. Se deberá aportar una dirección de correo electrónico y/o dispositivo electrónico con el fin de que las Administraciones Públicas les avisen del envío o puesta a disposición de la notificación.
 - D. Deberá figurar el lugar y la fecha.
- 21. Conforme al artículo 40 de la Ley 39/2015, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, toda notificación deberá contener (indique la respuesta INCORRECTA):**
- A. Información sobre el contenido de la Resolución.
 - B. Indicación de si la Resolución pone o no fin a la vía administrativa.
 - C. El recurso que procede contra la Resolución.
 - D. El plazo para interponer el recurso.
- 22. En relación con los principios de la potestad sancionadora previstos en la Ley 40/2015, de Régimen Jurídico del Sector Público, indique la respuesta CORRECTA:**
- A. La potestad sancionadora de las Administraciones Públicas se ejercerá cuando haya sido expresamente reconocida por una norma con rango al menos de Real Decreto.
 - B. Serán de aplicación las disposiciones sancionadoras vigentes en el momento de denunciarse los hechos que constituyan infracción administrativa.
 - C. Sólo constituyen infracciones administrativas las vulneraciones del ordenamiento jurídico previstas como tales infracciones por una Ley.
 - D. Las sanciones administrativas, sean o no de naturaleza pecuniaria, podrán implicar, directa o subsidiariamente, privación de libertad.
- 23. Constituye un derecho individual del empleado público no ejercido colectivamente:**
- A. La adopción de medidas que favorezcan la conciliación de la vida personal, familiar y laboral.
 - B. La libertad sindical.
 - C. La participación en la determinación de las condiciones de trabajo.
 - D. El ejercicio de huelga.
- 24. El principio de composición equilibrada de ambos sexos en la Administración General del Estado y en los organismos públicos vinculados o dependientes de ella se aplicará, conforme establece la Ley 3/2007, de Igualdad Efectiva de Mujeres y Hombres:**
- A. En el nombramiento de las personas titulares de los órganos directivos y en puestos pre-directivos.
 - B. En la composición los tribunales y órganos de selección del personal, sin excepción.
 - C. En la composición de las comisiones de valoración de méritos para la provisión de puestos de trabajo.
 - D. En la designación de los colaboradores de la Administración General del Estado exclusivamente en comisiones consultivas internacionales.

- 25. De conformidad con el artículo 168 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea (TFUE), la Unión Europea (UE) trabaja para lograr un mayor nivel de protección de la salud a través de sus políticas y actividades. La acción de la UE en materia de sanidad consiste en: (señale la respuesta INCORRECTA).**
- A. Mejorar la salud pública.
 - B. Prevenir las enfermedades humanas y evitar las fuentes de peligro para la salud física y psíquica.
 - C. Fomentar la investigación.
 - D. Disminuir la acción de los Estados miembros para reducir los daños a la salud producidos por las drogas.
- 26. En relación a la Comisión Europea, indique la respuesta CORRECTA:**
- A. La Comisión estará integrada por un número de miembros correspondiente a la mitad del número de países de la Unión Europea.
 - B. El Consejo Europeo por mayoría de dos tercios puede modificar el número de miembros de la Comisión Europea.
 - C. La Comisión Europea es el órgano ejecutivo, políticamente independiente, de la UE.
 - D. Para la elección del Presidente, los dirigentes de cada país, reunidos en el Consejo de Europa, presentan al candidato.
- 27. ¿Cuál de estas instituciones no participa en la elaboración de la legislación de la UE?**
- A. El Parlamento Europeo.
 - B. El Consejo de la Unión Europea.
 - C. El Consejo de Europa.
 - D. La Comisión Europea.
- 28. Salvo en aquellos supuestos en que sea necesario establecer normas sanitarias específicas para la protección de las personas, se encuentran excluidas del ámbito de aplicación de La Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición:**
- A. Las actividades de las personas físicas o jurídicas, de naturaleza pública o privada, en cuanto que tales actividades estén relacionadas directa o indirectamente con alguna de las finalidades de la ley.
 - B. La alimentación de animales no destinados a la producción de alimentos para consumo propio.
 - C. 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.
 - D. 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.
- 29. El Centro de Coordinación de Alertas y Emergencias Sanitarias está adscrito a la:**
- A. Dirección General de Cartera Básica de Servicios del Sistema Nacional de Salud y Farmacia.
 - B. Dirección General de Salud Pública, Calidad e Innovación.
 - C. Secretaría General Técnica.
 - D. Secretaría de Estado de Bienestar Social.
- 30. ¿A qué Subdirección General del Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social corresponde la elaboración y realización del seguimiento de los programas de carácter nacional e internacional de lucha contra la antropozoonosis no alimentaria?**
- A. A la Subdirección General de Sanidad Exterior.
 - B. A la Subdirección General de Sanidad Ambiental.
 - C. A la Subdirección General de Información Sanitaria y Evaluación.
 - D. A la Subdirección General de Calidad e Innovación.

- 31. De acuerdo con la Ley General de Salud Pública, la vigilancia de la salud pública tendrá en cuenta los siguientes factores: (Señale la respuesta INCORRECTA)**
- A. Los condicionantes sociales y las desigualdades que incidan en la salud con mediciones en el nivel individual y en el poblacional.
 - B. Las lesiones y la violencia.
 - C. Los riesgos relacionados con el trabajo y sus efectos en la salud.
 - D. El principio de pertinencia y el de salud en todas las políticas.
- 32. ¿Cuál de los siguientes tipos de sesgos corresponde a un sesgo de selección? (Señale la respuesta CORRECTA)**
- A. Sesgo de realización de mediciones o diagnósticos.
 - B. Sesgo de prevalencia o sesgo de supervivencia.
 - C. Sesgo de memoria o de recuerdo.
 - D. Sesgo de codificación y registro de datos.
- 33. Un producto desinfectante usado en un establecimiento de restauración colectiva, en su etiqueta deberá incluir la siguiente información: (Señale la respuesta INCORRECTA)**
- A. Datos sobre los efectos adversos probables, directos o indirectos, e instrucciones de primeros auxilios.
 - B. Número de autorización concedido al biocida por la autoridad competente o la Comisión Europea.
 - C. Las menciones «biocida de bajo riesgo», «no tóxico», «inofensivo», «natural», en función de su perfil toxicológico y de peligrosidad.
 - D. Identificación de los nanomateriales que contiene el producto, así como cualquier riesgo específico al respecto y, tras cada referencia a los nanomateriales, el término «nano» entre paréntesis.
- 34. En relación con el ámbito de la Ley de calidad del aire y protección de la atmósfera, ¿cuál de las siguientes afirmaciones NO es CORRECTA?**
- A. Las radiaciones ionizantes son objeto del alcance de la Ley de calidad del aire y protección de la atmósfera.
 - B. Los compuestos orgánicos volátiles son objeto del alcance de la Ley de calidad del aire y protección de la atmósfera.
 - C. El amianto (partículas en suspensión, fibras) es objeto del alcance de la Ley de calidad del aire y protección de la atmósfera.
 - D. El ozono es objeto del alcance de la Ley de calidad del aire y protección de la atmósfera.
- 35. Acorde con lo establecido en el Real Decreto 140/2003, el agua de consumo humano que se pone a disposición del consumidor deberá cumplir los requisitos de calidad señalados en dicha norma, en los siguientes puntos: (Señale la respuesta INCORRECTA)**
- A. En el punto en que se pone a disposición del consumidor, para las aguas suministradas a partir de una cisterna, de depósitos móviles públicos y privados.
 - B. En el punto más distante de la red de distribución en el caso de red mallada y al inicio de la distribución en las redes no malladas.
 - C. En el punto en el cual surge de los grifos que son utilizados habitualmente para el consumo humano, para las aguas suministradas a través de una red de distribución, dentro de los locales, establecimientos públicos o privados y domicilios particulares.
 - D. En el punto en que son utilizadas en la empresa, para las aguas utilizadas en la industria alimentaria.

36. En base al Reglamento (UE) n° 1379/2013 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, en la venta al consumidor final de pescado fresco o refrigerado deberán ofrecerse la siguiente información obligatoria: (Señale la respuesta INCORRECTA)

- A. La denominación comercial de la especie y su nombre científico.
- B. El método de producción, en particular mediante las siguientes palabras: «... capturado ...» o «... capturado en agua dulce ...» o «... de cría ...».
- C. La zona de captura o de cría del producto y la categoría de arte de pesca utilizado en las pesquerías extractivas.
- D. Información sobre el contenido nutritivo del mismo.

37. En base al Reglamento n° 854/2004, los controles oficiales en los productos de la pesca consistirán, entre otros, en: (Señale la respuesta INCORRECTA)

- A. Realizar controles para garantizar que no se comercialicen productos de la pesca derivados de peces venenosos de las familias siguientes: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Gempylidae*, *Diodontidae* y *Canthigasteridae*.
- B. Efectuar pruebas aleatorias para la detección de histamina a fin de comprobar el cumplimiento de los niveles permitidos que establece la legislación comunitaria.
- C. Realizar exámenes organolépticos aleatorios en todas las fases de producción, transformación y distribución.
- D. Llevar a cabo pruebas aleatorias para comprobar el cumplimiento de la legislación comunitaria sobre parásitos.

38. En base a lo establecido en el Reglamento (CE) n° 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, cuál de las siguientes afirmaciones es INCORRECTA:

- A. Las ostras se envasarán y embalarán con la concha cóncava hacia abajo.
- B. Todos los embalajes de moluscos bivalvos vivos que salgan de un centro de expedición o que se dirijan a otro centro de expedición deberán estar cerrados.
- C. Los embalajes de moluscos bivalvos vivos destinados a la venta directa al por menor deberán permanecer cerrados hasta su presentación para la venta al consumidor final.
- D. Los moluscos bivalvos vivos recolectados en las zonas de producción de la clase B para el consumo humano se podrán poner directamente a la venta al consumidor final.

39. Acorde con lo establecido en el Reglamento (UE) n° 2016/127 que complementa el Reglamento (UE) n° 609/2013, en lo que respecta a los requisitos específicos de composición e información aplicables a los preparados para lactantes y preparados de continuación, así como a los requisitos de información sobre los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, cuál de las siguientes afirmaciones NO es CORRECTA:

- A. La denominación de los preparados para lactantes y de los preparados de continuación no elaborados totalmente a partir de proteínas de leche de vaca o de cabra será «Preparado para lactantes» y «Preparado de continuación».
- B. La información nutricional obligatoria en los preparados para lactantes incluirá también la cantidad de colina, inositol y carnitina.
- C. La publicidad de los preparados para lactantes y de los preparados de continuación podrán utilizarán el término «maternizado».
- D. Los preparados para lactantes y los preparados de continuación no contendrán residuos de plaguicidas en niveles superiores a los 0,01 mg/kg por sustancia activa o, en su caso, los límites máximos de residuos especificados expresamente para dicha sustancia activa.

- 40. De los principios APPCC indicados en el artículo 5 del Reglamento (CE) n° 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, indique cuál de los enumerados a continuación NO es CO-RRECTO:**
- A. Detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables.
 - B. Establecer controles analíticos sistemáticos para la vigilancia efectiva en los puntos de control crítico.
 - C. Detectar los puntos de control crítico en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables.
 - D. Establecer, en los puntos de control crítico, límites críticos que diferencien la aceptabilidad de la in-aceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros detectados.
- 41. En base al Reglamento (UE) n° 115/2010, de 9 de febrero de 2010, por el que se fijan las condiciones de utilización de alúmina activada para la eliminación de los fluoruros en las aguas minerales naturales y en las aguas de manantial: (Señale la respuesta INCORRECTA)**
- A. El operador aplicará los controles apropiados para asegurar el correcto funcionamiento de las diversas etapas del proceso particularmente en lo que respecta a la conservación de las propiedades esenciales del agua y su contenido en fluoruros.
 - B. En las etapas de transformación no será necesario aplicar los principios APPCC establecidos en el Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
 - C. En las etapas de transformación deben estar sometidas a las Buenas Prácticas de Fabricación.
 - D. En la etiqueta del agua que haya sido sometida a un tratamiento de eliminación de los fluoruros constará, cerca de la indicación de la composición analítica, la mención «*agua sometida a una técnica de adsorción autorizada*».
- 42. Los parámetros microbiológicos establecidos en la normativa nacional que son objeto de control en las aguas preparadas son:**
- A. Clostridium perfringens (excluidas las esporas).
 - B. Legionella spp.
 - C. Escherichia coli (E-coli), Enterococos, Pseudomonas aeruginosa, recuento de colonias a 22 °C y a 37 °C, Clostridium perfringens (incluidas las esporas) y bacterias coliformes.
 - D. Recuento de colonias a 15°C y a 45°C.
- 43. En base a lo establecido en 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 afirmaciones NO es CORRECTA:**
- A. Las setas silvestres deber ser recolectadas, en su caso, mediante un corte neto.
 - B. Las setas se presentarán enteras, excepto restos de micelio, con sus características anatómicas desarrolladas y claramente visibles, no permitiéndose su lavado.
 - C. Está prohibida la venta y la comercialización para el consumo humano de todas las especies de setas reconocidas como venenosas o tóxicas, así como de aquellas sospechosas de serlo.
 - D. Se puede presentar al consumidor mezclas de especies de setas silvestres frescas siempre que en el etiquetado figure la indicación «setas silvestres frescas».
- 44. Conforme al Reglamento (CE) N° 396/2005, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal, en su art. 18, los productos para los que no se establece un LMR específico en los anexos correspondientes del reglamento, no contendrán ningún residuo de plaguicida que supere (marcar la respuesta correcta):**
- A. 0, 01 mg/kg.
 - B. 0, 1 mg/kg.
 - C. 0, 2 mg/kg.
 - D. 1 mg/kg.

- 45. El RD 1945/83 por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, establece en su artículo 16 los siguientes aspectos sobre el análisis de muestras (marcar la respuesta INCORRECTA):**
- A. La renuncia expresa a efectuar el análisis contradictorio supone la aceptación de los resultados a los que se hubiese llegado en la práctica del primer análisis.
 - B. Las pruebas periciales analíticas se realizarán en laboratorios oficiales o en los privados acreditados por la Administración.
 - C. Los gastos que originen las operaciones de intervención, depósito, decomiso, transporte y destrucción serán de cuenta del infractor.
 - D. El inspector hará constar en el acta los hechos y circunstancias que considere se ponen de manifiesto en la partida inspeccionada.
- 46. El Centro Nacional de Alimentación (CNA) es el Laboratorio Nacional de Referencia para (marque la respuesta INCORRECTA):**
- A. *Salmonella* en alimentos.
 - B. Biotoxinas marinas.
 - C. OMG.
 - D. *Listeria monocytogenes* en alimentos.
- 47. Conforme al RD 290/2003, por el que se establecen los métodos de muestreo para el control de residuos de plaguicidas en los productos de origen vegetal y animal; marque la opción INCORRECTA en relación con la preparación y envío de muestras:**
- A. Preparación de la muestra de laboratorio: Cuando la muestra a granel sea mayor que la necesaria para una muestra de laboratorio, se dividirá para obtener una porción representativa.
 - B. Registro del muestreo: El funcionario encargado del muestreo deberá hacer constar la naturaleza y el origen del lote.
 - C. Envasado y transmisión de la muestra de laboratorio: La muestra de laboratorio deberá colocarse en un recipiente limpio e inerte que ofrezca protección suficiente contra contaminación, daños y pérdidas. El recipiente deberá quedar cerrado herméticamente, etiquetado de manera segura y acompañado del registro de muestreo.
 - D. Registro del muestreo: Se entregará una copia del registro de la muestra al propietario del lote o a su representante solo en el caso que se les tenga que proporcionar una muestra de laboratorio.
- 48. De acuerdo con el Real Decreto 1977/1999, por el que se establecen los principios relativos a la organización de los controles veterinarios sobre los productos procedentes de países terceros ¿cuál de estas definiciones es INCORRECTA?**
- A. Control documental es la comprobación de los certificados o documentos veterinarios u otros documentos que acompañen a una partida de productos.
 - B. Control físico es la comprobación del propio producto, que podrá incluir el control del envase y la temperatura, así como la toma de muestras y el análisis de laboratorio.
 - C. Condiciones de importación son los requisitos veterinarios aplicables a los productos que se vayan a importar, establecidos exclusivamente en la normativa comunitaria.
 - D. Control de identidad es la comprobación, mediante inspección visual, de la concordancia entre los certificados o documentos veterinarios u otros documentos exigidos por la normativa veterinaria, y los productos garantizados en ellos.

- 49. De acuerdo con el Reglamento (CE) N° 1/2005, relativo a la protección de los animales durante el transporte y las operaciones conexas, dentro de las disposiciones aplicables a todos los medios de transporte del Capítulo II del Anexo I, se señala que (marcar la respuesta INCORRECTA):**
- A. Los cochinitos de menos de 10 kg, los corderos de menos de 20 kg, los terneros menores de seis meses y los potros de menos de cuatro meses deberán disponer de yacijas adecuadas o de material equivalente que garantice una comodidad adecuada a las especies, al número de animales transportados, a la duración del viaje y a las condiciones meteorológicas.
 - B. Los medios de transporte, los contenedores y sus equipamientos deberán diseñarse, construirse, mantenerse y utilizarse de modo que sea posible evitar lesiones y sufrimiento y garantizar la seguridad de los animales.
 - C. Las separaciones deberán ser lo suficientemente resistentes como para soportar el peso de los animales. Los equipamientos deberán diseñarse de modo que puedan manipularse de manera rápida y fácil.
 - D. Cuando los animales se exporten a un tercer país, los transportistas entregarán al veterinario oficial en el punto de salida el cuaderno de a bordo u hoja de ruta.
- 50. De acuerdo con la normativa europea y nacional, sólo podrán importarse productos de origen animal procedentes de terceros países en la UE si se cumplen los siguientes requisitos (marcar la respuesta INCORRECTA):**
- A. Proceder de un tercer país que figura en una lista terceros países de los que se autoriza la importación del producto, elaborada y actualizada en base al artículo 11 del Reglamento (CE) N° 854/2004.
 - B. En su caso, proceder de un tercer país que tiene aprobado, para el producto en cuestión, el correspondiente plan de vigilancia de residuos de conformidad con la Directiva 96/23/CE.
 - C. Proceder de un establecimiento o de establecimientos autorizados elaborada de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 12 del Reglamento (CE) N° 1170/2009.
 - D. El importador, ubicado en territorio español, deberá estar inscrito en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, conforme al Real Decreto 191/2011.
- 51. Cuando los controles establecidos en el Real Decreto 1977/99 por el que se establecen los principios relativos a la organización de los controles veterinarios sobre los productos procedentes de países terceros permitan concluir que se ha incumplido de forma reiterada la legislación veterinaria comunitaria o nacional, la autoridad competente intensificará los controles sobre todas las partidas de productos del mismo origen. Indicar qué número de partidas siguientes deberán ser detenidas en el PIF para ser sometidas a un control físico:**
- A. Las 10 partidas siguientes.
 - B. Las 15 partidas siguientes.
 - C. Las 20 partidas siguientes.
 - D. Las 5 partidas siguientes.
- 52. Un viajero procedente de Islas Feroe llega al aeropuerto de Madrid y lleva en su equipaje personal para su propio consumo varios productos de origen animal. ¿Cuál de esos productos se incluiría dentro de las excepciones a los controles veterinarios establecidas en el RD 1977/1999 por el que se establecen los principios relativos a la organización de los controles veterinarios sobre los productos procedentes de países terceros y el Reglamento (UE) 206/2009 de 5 de marzo de 2009 relativo a la introducción en la Comunidad de partidas personales de productos de origen animal? (marcar la respuesta CORRECTA):**
- A. 20 kg de carne de ovino congelada.
 - B. 10 Kg de ostras vivas.
 - C. 15 Kg de miel.
 - D. 25 Kg de queso curado.

- 53. Según el Real Decreto 1977/99 por el que se establecen los principios relativos a la organización de los controles veterinarios sobre los productos procedentes de países terceros, el tránsito de partidas de un país tercero a otro país tercero se autorizará por la autoridad competente, en caso de que (marcar la INCORRECTA):**
- A. Procedan de un país tercero para el que no exista prohibición de introducción de sus productos en la UE y estén destinados a otro país tercero.
 - B. Saldrán de la Unión Europea por un Punto de Inspección Fronterizos (PIF) en un plazo máximo de sesenta días tras abandonar el PIF de introducción, salvo excepción general concedida por disposiciones comunitarias, para tener en cuenta situaciones de alejamiento geográfico debidamente justificadas.
 - C. Las partidas irán acompañadas de los certificados o documentos veterinarios u otros documentos exigidos en el país tercero y, en su caso, de traducciones autenticadas.
 - D. El interesado en la carga se comprometa, previamente, a hacerse cargo de nuevo de la partida, si es rechazada por el país tercero de destino.
- 54. Según el Reglamento (CE) nº 1069/2009, de 21 de octubre de 2009 por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano; los residuos de cocina procedentes de medios de transporte que operen a escala internacional se consideran material de categoría:**
- A. 2.
 - B. 1.
 - C. 3.
 - D. 4.
- 55. El Real Decreto 225/2008 por el que se completa la aplicación del modelo comunitario de clasificación de las canales de vacuno pesado y se regula el registro de los precios de mercado clasificados conforme al modelo SEUROP, las siguientes categorías en las canales de vacuno pesado (marque la respuesta CORRECTA):**
- A. Categoría A canales de machos castrados.
 - B. Categoría C canales de machos jóvenes sin castrar de menos de dos años.
 - C. Categoría D canales de hembras que hayan parido.
 - D. Categoría E canales de otros machos sin castrar.
- 56. De acuerdo con el artículo 7 del Real Decreto 474/2014, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos, se consideran derivados cárnicos pasteurizados a los siguientes productos (marcar la respuesta INCORRECTA):**
- A. Galantina.
 - B. Roulada.
 - C. Bisbe.
 - D. Farinato.
- 57. De acuerdo con el Reglamento (CE) nº 853/2004 de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal; un establecimiento autorizado para la obtención de carne fresca de ungulados domésticos podrá realizar las siguientes operaciones durante el despiece y deshuesado de carne de bovino (marcar la respuesta INCORRECTA):**
- A. Se podrá dividir las canales en medias canales o en cuartos, y las medias canales en un máximo de tres cortes grandes, en los mataderos.
 - B. La carne que deba despiezarse se irá introduciendo en las instalaciones previstas para tal fin a medida que vaya necesitándose.
 - C. La carne se mantendrá a una temperatura no superior a 3°C durante las operaciones.
 - D. El establecimiento podrá despiezar canales de porcino si evita la contaminación cruzada separando las operaciones de ambas especies en el tiempo o en el espacio.

- 58. Según el Reglamento (CE) nº 853/2004 de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, durante las operaciones de corte en dados, envasado y embalado, la carne fresca de aves de corral se mantendrá a una temperatura máxima de (marcar la respuesta CORRECTA):**
- A. 4°C.
 - B. 7 °C.
 - C. 12 °C.
 - D. 5 °C.
- 59. Según el Reglamento (CE) nº 853/2004 de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, en caso de elaborarse con carne refrigerada, la carne picada se deberá preparar (marcar la respuesta INCORRECTA):**
- A. Cuando se trate de aves de corral, dentro de los 3 días siguientes al sacrificio.
 - B. Cuando se trate de animales distintos de las aves de corral, dentro de los 6 días siguientes al sacrificio.
 - C. Cuando se trate de carne de vacuno deshuesada y envasada al vacío, dentro de los 20 días siguientes al sacrificio.
 - D. Inmediatamente después de su preparación, la carne picada deberá envasarse o embalsarse y refrigerarse a una temperatura interna no superior a 2°C.
- 60. Según el Reglamento (CE) nº 853/2004, de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, ¿qué es la gelatina?**
- A. Los residuos proteicos de la fundición de grasas, tras la separación parcial de la grasa y el agua.
 - B. La proteína natural, soluble, gelificante o no, obtenida mediante la hidrólisis parcial de colágeno producido a partir de huesos, pieles, tendones y nervios de animales.
 - C. El producto a base de proteína obtenido a partir de huesos, pieles, tendones y nervios de animales fabricados conforme a la normativa europea.
 - D. El producto obtenido extrayendo la carne de los huesos carnosos después del deshuesado, o de las canales de las aves, por medios mecánicos que ocasionan la pérdida o alteración de la estructura de la fibra muscular.
- 61. De acuerdo con el RD 1976/2004 por el que se establecen las normas zoonosanitarias aplicables a la producción, transformación, distribución e introducción de los productos de origen animal destinados al consumo humano; un tratamiento para jamones consistente en una fermentación y maduración naturales cuya duración sea de al menos 190 días tiene eficacia reconocida como tratamiento para eliminar peligros zoonosanitarios debidos a (marcar la respuesta CORRECTA):**
- A. Fiebre Aftosa.
 - B. Peste Porcina Clásica.
 - C. Enfermedad Vesicular Porcina.
 - D. Peste Porcina Africana.
- 62. De acuerdo con el Anexo I del Reglamento (CE) Nº 1170/2009 relativo a las listas de vitaminas y minerales y sus formas que pueden añadirse a los alimentos, incluidos los complementos alimenticios, ¿qué minerales pueden utilizarse en la fabricación de complementos alimenticios? (marcar la respuesta INCORRECTA):**
- A. Molibdeno.
 - B. Flúor.
 - C. Plata.
 - D. Boro.

- 63. Señale la afirmación INCORRECTA en relación al sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico regulado en el artículo 5 del Reglamento (CE) N° 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. Los operadores de empresa alimentaria:**
- A. Aportarán a la autoridad competente pruebas de que aplican y mantienen un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC, teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria.
 - B. Garantizarán que los documentos que describan sus procedimientos estén actualizados permanentemente.
 - C. Elaborarán y utilizarán guías de prácticas correctas de higiene como instrumento valioso para cumplir las normas sobre higiene de los alimentos y para aplicar los principios de APPCC.
 - D. Conservarán los documentos y registros durante un período adecuado.
- 64. El Reglamento 2017/625 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios NO será de aplicación en el ámbito de:**
- A. La producción y el etiquetado de los productos ecológicos.
 - B. El uso y el etiquetado de las denominaciones de origen protegidas, de las indicaciones geográficas protegidas y de las especialidades tradicionales garantizadas.
 - C. La liberación intencionada en el medio ambiente de organismos modificados genéticamente (OMG) con la finalidad de producir alimentos y piensos.
 - D. La protección de los animales utilizados para fines científicos.
- 65. Con arreglo al Reglamento (CE) N° 882/2004, sobre los controles oficiales en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales "la comprobación, mediante examen y estudio de pruebas objetivas, de si se han cumplido los requisitos especificados" es la definición de:**
- A. Inspección.
 - B. Verificación.
 - C. Auditoría.
 - D. Control oficial.
- 66. Señale la respuesta CORRECTA en relación a los programas nacionales de control plurianuales según lo establecido en el Reglamento (CE) N° 882/2004 sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.**
- A. Los programas nacionales de control plurianuales no se actualizarán salvo indicación expresa de la Comisión Europea.
 - B. Los planes nacionales de control plurianuales tendrán en cuenta las directrices que ha elaborado la Comisión establecidas en la Decisión 2007/363/CE.
 - C. Los planes nacionales de control plurianuales no podrán ajustarse mientras estén en marcha.
 - D. A la luz de los informes anuales presentados por los Estados Miembros, la Comisión elaborará un informe cada 5 años sobre el funcionamiento global de los controles oficiales en los EEMM.

67. Con arreglo al Reglamento (CE) N° 882/2004, sobre los controles oficiales en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales, el "Examen sistemático e independiente para determinar si las actividades y sus resultados se corresponden con los planes previstos, y si éstos se aplican eficazmente y son adecuados para alcanzar los objetivos" es la definición de:
- A. Verificación.
 - B. Validación.
 - C. Evaluación.
 - D. Auditoría.
68. De acuerdo con el Reglamento (CE) 2073/05, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios ¿Cuándo se considera que un alimento listo para el consumo no favorece el desarrollo de *L. monocytogenes*?
- A. Cuando la vida útil es inferior a 7 días.
 - B. En productos con un pH \leq 5.0.
 - C. En productos con una aw \leq 0,92.
 - D. En productos con pH \leq 6 y aw \leq 0,95.
69. ¿Qué toxina está involucrada en el síndrome amnésico (ASP) de acuerdo con el Reglamento (CE) n° 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal?
- A. Ácido domoico.
 - B. Azaspirácidos.
 - C. Ácido ocadoico.
 - D. Saxitoxina.
70. En relación a los requisitos higiénicos generales aplicables a todos los operadores de empresa alimentaria recogidos en el Anexo II del Reglamento (CE) N° 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, señalar la afirmación INCORRECTA referente al transporte:
- A. Los receptáculos de vehículos o contenedores no deberán utilizarse para transportar más que productos alimenticios cuando éstos puedan ser contaminados por otro tipo de carga.
 - B. Los receptáculos de vehículos o contenedores utilizados para transportar los productos alimenticios deberán mantenerse limpios y en buen estado a fin de proteger los productos alimenticios de la contaminación y deberán diseñarse y construirse, en caso necesario, de forma que permitan una limpieza o desinfección adecuadas.
 - C. Los medios de transporte deberán disponer de instrumentos de registro adecuados para controlar a intervalos regulares y frecuentes la temperatura.
 - D. Los productos alimenticios a granel en estado líquido, granulado o en polvo deberán transportarse en receptáculos, contenedores o cisternas reservados para su transporte.
71. De acuerdo con el Reglamento (UE) N.º 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor ¿Qué mención NO es obligatoria que esté presente en los envases o los recipientes cuya superficie mayor sea inferior a 10 cm²?
- A. La cantidad neta del alimento.
 - B. La lista de ingredientes.
 - C. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
 - D. La denominación del alimento.

- 72. ¿Cuál de las siguientes sustancias no se considera un aditivo alimentario de acuerdo con el Reglamento (CE) número 1333/2008 sobre aditivos alimentarios?**
- A. Cloruro de amonio.
 - B. Carotenos.
 - C. Lecitinas.
 - D. Cloruro cálcico.
- 73. En relación con el Real Decreto 1101/2011, por el que se aprueba la lista positiva de los disolventes de extracción, señale cuál de ellos NO pueden utilizarse para todos los usos respetando las buenas prácticas de fabricación:**
- A. Propano.
 - B. Hexano.
 - C. Protóxido de nitrógeno.
 - D. Acetato de etilo.
- 74. De acuerdo con el Reglamento (UE) 2015/2283 relativo a los nuevos alimentos, señale la respuesta INCORRECTA sobre los aspectos que la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria tomará en consideración en su caso para evaluar la seguridad de los nuevos alimentos:**
- A. El nuevo alimento es tan seguro como un alimento de una categoría de alimentos comparable ya comercializado en el mercado de la Unión.
 - B. La composición del nuevo alimento y sus condiciones de uso no plantean un riesgo para la salud de las personas en la Unión.
 - C. El nuevo alimento que está destinado a sustituir a otro alimento no difiere de este de tal manera que su consumo normal resulte desventajoso para los consumidores desde el punto de vista nutricional.
 - D. La composición del nuevo alimento y sus condiciones de uso no plantean un riesgo para el medio ambiente en la Unión.
- 75. Señalar la opción INCORRECTA en relación con el RD 1420/2006 sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.**
- A. Los titulares de los establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades están obligados a garantizar que los productos de la pesca para consumir en crudo o prácticamente en crudo han sido previamente congelados a una temperatura igual o inferior a $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ en la totalidad del producto, durante un período de al menos 24 horas.
 - B. La obligación expuesta anteriormente se aplicará al producto en bruto o al producto acabado.
 - C. Dicha obligación también será de aplicación a todos los productos de la pesca que han sido sometidos a un proceso de ahumado en frío en el que la temperatura central del producto no ha sobrepasado los $60\text{ }^{\circ}\text{C}$.
 - D. La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición establecerá y difundirá los criterios técnicos necesarios para determinar en estos casos si es necesaria o no la congelación.

- 76. De acuerdo con el Reglamento (UE) 2017/625 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, la responsabilidad de proporcionar asesoramiento especializado en relación con la autenticidad y la integridad de la cadena agroalimentaria y los métodos para detectar las infracciones de las perpetradas mediante prácticas fraudulentas o engañosas recae sobre:**
- A. Centros de referencia de la Unión Europea para la autenticidad y la integridad de la cadena agroalimentaria.
 - B. Centro de conocimiento sobre el fraude alimentario y la cadena agroalimentaria
 - C. Centro común de investigación.
 - D. Red europea de fraude alimentario.
- 77. De acuerdo con el 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, en la definición de alimento NO se incluye:**
- A. Las plantas antes de la cosecha.
 - B. Agua preparada envasada.
 - C. Goma de mascar.
 - D. Moluscos y crustáceos vivos preparados para ser comercializados para consumo humano.
- 78. En relación a la definición de contaminante establecida en el Reglamento 315/93 por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios, señale qué afirmación NO es correcta:**
- A. Es cualquier sustancia que no haya sido agregada intencionadamente al alimento en cuestión.
 - B. Se encuentra en el alimento como residuo de la producción (incluidos los tratamientos administrados a los cultivos y al ganado y en la práctica de la medicina veterinaria).
 - C. Se encuentra en el alimento como residuo de la fabricación, transformación, preparación, tratamiento, acondicionamiento, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o como consecuencia de la contaminación medioambiental.
 - D. Incluye las partículas extrañas tales como, por ejemplo, restos de insectos, pelos de animales y otras.
- 79. El contenido máximo de mercurio permitido en productos de la pesca, de acuerdo al Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, es: (señale la opción CORRECTA)**
- A. 0,5 mg/kg en fletán (*Hippoglossus hippoglossus*).
 - B. 2 mg/kg en marlin (*Makaira species*).
 - C. 0,5 mg/kg salmonete (*Mullus species*).
 - D. 1 mg/kg en tiburón (todas las especies).

- 80. Los Contaminantes Orgánicos Persistentes (COP), son sustancias químicas que se caracterizan por (señale la INCORRECTA):**
- A. Ser persistentes: tienen una elevada permanencia en el medio ambiente al ser resistentes a la degradación. La mayoría de los COP son compuestos organoclorados (con una estructura molecular basada en el carbono y el cloro). El enlace carbono-cloro es difícil de romper, de manera que la presencia de cloro disminuye, también, la reactividad de otros enlaces en las moléculas orgánicas.
 - B. Ser bioacumulables: se incorporan en los tejidos de los seres vivos por su solubilidad en el agua y aumento de su concentración a través de la cadena trófica.
 - C. Ser altamente tóxicos y provocar graves efectos sobre la salud humana y el medio ambiente: La química del cloro produce más de 11.000 compuestos organoclorados, la mayoría dañinos para las personas, los animales y el medio ambiente en general.
 - D. Transportarse a larga distancia, pudiendo llegar a regiones en las que nunca se han producido o utilizado.
- 81. El Reglamento (UE) n° 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos se aplica a:**
- A. Resinas de intercambio iónico.
 - B. Caucho.
 - C. Siliconas.
 - D. Capas plásticas en materiales y objetos plásticos multicapa.
- 82. A raíz del accidente ocurrido en la central nuclear de Fukushima el 11 de marzo de 2011, y con el fin de limitar los posibles riesgos para la seguridad alimentaria, la Unión Europea decidió reforzar los controles sobre la importación de productos alimenticios y piensos procedentes de Japón. De acuerdo con el último Reglamento de Ejecución vigente adoptado por la Comisión, el reglamento será de aplicación a los piensos y alimentos, incluidos los alimentos secundarios, originarios o procedentes de Japón, con las siguientes excepciones (señale la INCORRECTA):**
- A. Productos que hayan sido recolectados y/o transformados antes del 11 de marzo de 2011.
 - B. Productos de las prefecturas de Gunma, Ibaraki, Tochigi, Miyagi, Chiba o Iwate.
 - C. Envíos personales de piensos y alimentos de origen animal correspondientes al ámbito de aplicación del artículo 2 del Reglamento (CE) n° 206/2009 de la Comisión.
 - D. Envíos personales de piensos y alimentos que no sean de origen animal, que no sean comerciales y que estén destinados a una persona particular únicamente para su consumo y uso personal. En caso de duda, la carga de la prueba recae en el destinatario del envío.
- 83. El artículo 11 del Real Decreto 993/2014, de 28 de noviembre, por el que se establece el procedimiento y los requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación, establece que la Dirección General de Salud Pública, Calidad e Innovación, emitirá informe preceptivo y vinculante:**
- A. En el plazo de 3 meses.
 - B. En el plazo de 4 meses.
 - C. En el plazo de 6 meses.
 - D. Es la Dirección General de la Producción Agraria quien emite los informes.
- 84. De acuerdo a la Decisión 2007/275/CE, relativa a la lista de animales y productos que han de someterse a controles en los puestos de inspección fronterizos, ¿Cuál de los siguientes productos compuestos deben ser objeto de controles veterinarios en los puestos de inspección fronterizos?**
- A. Complementos alimenticios, envasados para el consumidor final, que contengan pequeñas cantidades de producto animal, y los que incluyan glucosamina, condroitina o quitosano.
 - B. Colágenos.
 - C. Extractos de carne y concentrados de carne.
 - D. Aceitunas rellenas de pescado.

- 85. ¿Cuál de los siguientes requisitos NO es aplicable a la importación de productos de origen no animal (PNOA) en España?**
- A. El importador, ubicado en territorio español, deberá estar inscrito en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, conforme al Real Decreto 191/2011 de 18 de febrero.
 - B. Para poder introducir y comercializar en el territorio nacional un PNOA de uso y consumo humano, es necesario que aquél cumpla la legislación comunitaria en materia de higiene de los productos alimenticios contenida en el Reglamento (CE) N° 853/2004, así como la legislación nacional que esté en vigor para cada PNOA.
 - C. Según lo dispuesto en el Reglamento (CE) N° 882/2004 sobre los controles oficiales de los alimentos, la Comisión, en caso necesario, puede establecer condiciones o procedimientos detallados entre los que se incluiría la elaboración de una lista de países/establecimientos autorizados según el producto.
 - D. El Reglamento (CE) N° 882/2004 dispone que la Comisión, en caso necesario, puede establecer modelos de los certificados que acompañen a las partidas importadas a la Unión Europea.
- 86. De acuerdo con el Código Aduanero de la Unión el territorio aduanero de la Unión comprenderá, entre otros, los territorios siguientes:**
- A. Islas Feroe y Groenlandia.
 - B. Los municipios de Livigno y Campione d'Italia y las aguas nacionales del lago de Lugano comprendidas entre la orilla y la frontera política de la zona situada entre Ponte Tresa y Porto Ceresio.
 - C. Islas Anglonormandas y de la Isla de Man.
 - D. Ceuta y Melilla.
- 87. Entre los procedimientos para desinsectar una aeronave enumerados a continuación, señale cuál NO es correcto:**
- A. Pulverización de la cabina del avión con un insecticida de acción rápida, inmediatamente antes del despegue mientras los pasajeros están a bordo.
 - B. Tratamiento de las superficies interiores del avión antes de que los pasajeros suban a bordo, utilizando un insecticida residual en aerosol, más un tratamiento adicional durante el vuelo con un insecticida en spray de acción rápida poco antes de aterrizar.
 - C. Aplicación regular de un insecticida residual en todas las superficies internas del avión, excepto las áreas donde se preparan alimentos.
 - D. Pulverización de la cabina y tratamiento de todas las superficies del avión al menos 48 horas antes de que los pasajeros suban a bordo utilizando un insecticida residual.
- 88. Las bebidas refrescantes podrán contener cualquiera de los ingredientes siguientes, los cuales deberán cumplir con su correspondiente normativa (señale la opción INCORRECTA):**
- A. Quinina.
 - B. Carbón.
 - C. Alcohol en cantidad no superior al 0,7 % en volumen.
 - D. Purés.
- 89. De acuerdo con la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles se prohíbe:**
- A. La mezcla de aceite de oliva o de orujo con los de semillas o con cualquier otro aceite o grasa.
 - B. La venta de aceite refinado de colza o nabina.
 - C. La clarificación por un proceso mecánico de sedimentación, centrifugación o filtración para la obtención de aceite de oliva virgen.
 - D. La desacidificación del aceite por neutralización con lejías acuosas alcalinas o por procedimientos físicos que no provoquen modificación de la estructura glicéridica inicial para el refinado.

- 90. Los estudios epidemiológicos analíticos en los que se comparan dos grupos de individuos sanos, cuya diferencia es la presencia o no de un determinado factor de riesgo, se denominan:**
- A. Estudios de casos.
 - B. Estudios de casos-control.
 - C. Estudios de cohortes.
 - D. Encuestas transversales.
- 91. Según el Real Decreto 2210/1995, de 28 de diciembre, por el que se crea la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica, se entiende por brote de interés supracomunitario lo siguiente (marcar la respuesta INCORRECTA):**
- A. Brote de cualquier enfermedad incluida en el grupo de enfermedades de declaración urgente con conjunto mínimo de datos.
 - B. Brote epidémico que afecte a una única Comunidad Autónoma.
 - C. Brote en el que se establezca la sospecha de relación con un producto que se comercialice fuera de la Comunidad Autónoma afectada.
 - D. Brote cuyas circunstancias hagan temer su extensión fuera de la Comunidad Autónoma implicada.
- 92. El Reglamento Sanitario Internacional no impide, en relación con las medidas sanitarias relacionadas con la entrada de viajeros, que los Estados Partes exijan un examen médico (marcar la respuesta INCORRECTA):**
- A. Cuando sea necesario para determinar si existe un riesgo para la salud pública.
 - B. Como condición para la entrada de viajeros que pretenden solicitar una residencia temporal.
 - C. Como condición para la entrada de viajeros que pretenden solicitar una residencia permanente.
 - D. No podrán realizarlo en ningún caso.
- 93. Según el Reglamento (CE) N° 178/2002, el proceso con fundamento científico formado por cuatro etapas: identificación del factor de peligro, caracterización del factor de peligro, determinación de la exposición y caracterización del riesgo" recibe el nombre de:**
- A. Gestión del riesgo.
 - B. Análisis del riesgo.
 - C. Determinación del riesgo.
 - D. Comunicación del riesgo.
- 94. Según la Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública, en relación con la evaluación del impacto en salud (marcar la respuesta INCORRECTA):**
- A. La evaluación de impacto en salud es la combinación de procedimientos, métodos y herramientas con los que puede ser analizada una norma, plan, programa o proyecto, en relación a sus potenciales efectos en la salud de la población y acerca de la distribución de los mismos.
 - B. Las Administraciones públicas deberán someter a evaluación del impacto en salud, las normas, planes, programas y proyectos que seleccionen por tener un impacto significativo en la salud.
 - C. La evaluación de impacto en salud no deberá prever los efectos directos e indirectos de las políticas no sanitarias sobre la salud de la población y las desigualdades sociales en salud con el objetivo de la mejora de las actuaciones.
 - D. Los resultados de dichas evaluaciones deberán integrarse en la Red de Vigilancia de Salud Pública.

- 95. Según la Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública, la sanidad ambiental tiene como funciones (marcar la respuesta INCORRECTA):**
- A. La identificación, la evaluación, la gestión y la comunicación de los riesgos para la salud que puedan derivarse de los condicionantes ambientales.
 - B. La vigilancia de los factores ambientales de carácter físico, químico o biológico y de las situaciones ambientales que afectan o pueden afectar a la salud.
 - C. La identificación de las políticas de cualquier sector que reducen los riesgos ambientales para la salud.
 - D. La evaluación de factores inmunitarios específicos que afectan o pueden afectar a la salud.
- 96. Ante la sospecha de un brote de intoxicación estafilocócica se deberá:**
- A. Analizar la presencia de estafilococos coagulasa negativos en el alimento sospechoso.
 - B. Determinar la presencia de enterotoxinas estafilocócicas en el alimento sospechoso.
 - C. Tomar muestras preferentemente de los alimentos que se hayan consumido entre las 48 y 72 h previas a la aparición de los primeros síntomas.
 - D. Tomar muestras de las manos y fosas nasales de los manipuladores del alimento sospechoso para determinar la presencia de *Staphylococcus epidermidis*.
- 97. La orden APA/2442/2006, de 27 de julio, por la que se establecen medidas específicas de protección en relación con la influenza aviar, indica en relación con las medidas a tomar en determinados parques zoológicos que (marcar la respuesta INCORRECTA):**
- A. La autoridad competente podrá decidir que en los parques zoológicos sean vacunadas como medida de protección determinadas o todas las especies de aves sensibles, aplicándose el protocolo de vacunación de especies sensibles elaborado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
 - B. Las aves vacunadas deberán poder identificarse individualmente.
 - C. La vacunación se efectuará bajo la supervisión del veterinario designado por el titular del parque zoológico.
 - D. Las cantidades residuales de vacuna se devolverán al punto de distribución de vacunas con un registro escrito del número de aves vacunadas y el número de dosis utilizadas.
- 98. Entre las medidas antivectoriales descritas en el protocolo de vigilancia de la fiebre hemorrágica Crimea-Congo de la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica se indican las siguientes recomendaciones a la población (marcar la respuesta INCORRECTA):**
- A. La revisión de la ropa antes de entrar al lugar de residencia tras una posible exposición a garrapatas.
 - B. El empleo de repelentes preferentemente sobre la ropa.
 - C. En caso de sufrir picadura por garrapata, la extracción de la misma por tracción, previa aplicación de calor o aceite en la zona.
 - D. Evitar sentarse en el suelo en zonas con vegetación.
- 99. Según los informes de fuentes y tendencias de la Unión Europea de 2016 ¿qué serotipos de *Salmonella* asociados a zoonosis alimentarias son detectados con mayor frecuencia en gallinas ponedoras en la Unión Europea?**
- A. *Salmonella infantis*.
 - B. *Salmonella enteritidis*.
 - C. *Salmonella derby*.
 - D. *Salmonella thyphimurium*.

100. De los parámetros farmacocinéticos la Concentración máxima C(máx.) se define como:

- A.** Es la menor concentración de antibiótico capaz de inhibir el crecimiento de 105 bacterias en 1 mL de medio de cultivo, tras 18-24 h de incubación. Se clasifica la sensibilidad de un germen frente a un antibiótico en función de sus respectivas CMI.
- B.** Cantidad de principio activo contenido en un determinado peso o volumen. La concentración de la sustancia medicamentosa o principio activo se expresa casi siempre de las formas siguientes: peso/peso, peso/volumen, dosis unitaria/volumen. Incorrectamente, se emplea como sinónimo de dosis de un medicamento.
- C.** La concentración plasmática máxima alcanzada luego de la administración extravascular de un fármaco y está relacionada con la cantidad de fármaco absorbida.
- D.** Es aquella concentración, por encima de la cual, suele observarse el efecto terapéutico de un medicamento.

101. De las siguientes sustancias activas antiparasitarias, ¿cuál NO pertenece al grupo de las avermectinas?

- A.** Moxidectina.
- B.** Ivermectina.
- C.** Eprinomectina.
- D.** Doramectina.

102. Dentro del Plan Nacional de resistencias antimicrobianas se han establecidos los "planes reduce", como por ejemplo el plan reduce colistina. Estos planes se caracterizan por ser:

- A.** Obligatorios por mandato de la normativa nacional.
- B.** Obligatorios por mandato de la Reglamentación de la Unión Europea (UE).
- C.** Voluntarios por parte de los sectores ganaderos que se adhieren a la reducción del uso de antibióticos.
- D.** Confidenciales.

103. De acuerdo con el Grupo A que establece el Anexo I del RD 1749/1998, de 31 de julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos, ¿en que grupo de sustancias se clasificaría el clenbuterol?

- A.** Agentes antitiroideos.
- B.** Esteroides.
- C.** Resorcylic Acid Lactones (incluido Zeranol).
- D.** Beta-agonistas.

104. ¿Cuál de los siguientes tipos NO corresponde al tipo de leche conservada de acuerdo con el Código Alimentario Español?

- A.** Esterilizadas.
- B.** Evaporadas.
- C.** Fermentadas.
- D.** Condensadas.

105. Los huevos refrigerados se definen, de acuerdo con el Código Alimentario Español, como:

- A.** Aquellos enteros que se mantienen durante un tiempo superior a quince días, sin exceder de treinta días, desde su puesta, aislados del medio ambiente, en cámaras frigoríficas o en locales con temperaturas que no excedan de 4 grados centígrados.
- B.** Los que han permanecido en cámara frigorífica, a 0 grados centígrados, por un periodo superior a treinta días e inferior a seis meses.
- C.** Los que han permanecido en cámara frigorífica, a 4 grados centígrados, por un periodo superior a treinta días e inferior a seis meses.
- D.** Aquellos huevos enteros que se mantienen durante un tiempo superior al mes, sin exceder los seis meses, desde su puesta, aislados del medio ambiente, en cámaras frigoríficas o en locales con temperaturas que no excedan de 2 grados centígrados.

106. De acuerdo con el Código Alimentario Español, atendiendo a su elaboración o presentación la miel recibe distintas denominaciones, ¿cuál de las siguientes denominaciones no corresponde a una denominación de miel?

- A.** Miel en panal.
- B.** Miel con trozos de panal o panal cortado en miel.
- C.** Miel de mielada.
- D.** Miel centrifugada.

107. De acuerdo con lo establecido en el Reglamento 853/2004 (CE), por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, la leche cruda procedente de especies distintas a la especie vacuna deberán cumplir con los siguientes criterios en lo que se refiere al número de colonias de gérmenes por mililitro:

- A.** Igual o menor a 1.500.000 colonias de gérmenes por ml a 30° C.
- B.** Igual o menor a 1.500.000 colonias de gérmenes por ml a 40° C.
- C.** Igual a 2.000.000 de colonias de gérmenes por ml a 30° C.
- D.** Igual a 2.000.000 de colonias de gérmenes por ml a 40° C.

108. Según establece el Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, los huevos deberán suministrarse al consumidor en un plazo máximo desde la puesta de:

- A.** Una semana.
- B.** Quince días.
- C.** Veintiún días.
- D.** Un mes.

109. De acuerdo con la categorización de los subproductos de origen animal no destinados a consumo humano, ¿a qué categoría pertenecen el estiércol, el guano no mineralizado y el contenido del tubo digestivo?

- A.** Categoría 1.
- B.** Categoría 2.
- C.** Categoría 3.
- D.** No pertenece a ninguna categoría puesto que no es un subproducto.

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

- A.** Tener un curso agudo de manera súbita.
- B.** Producir exclusivamente lesiones articulares.
- C.** Formar lesiones granulomatosas.
- D.** Cursar con hemólisis hepática severa.

111. Indique en que tramo de edad se están detectando más casos de listeriosis en humanos, de acuerdo al informe de fuentes tendencias de la UE (2015):

- A. Mayores de 64 años.
- B. Hasta los 10 años.
- C. De 10 a 30 años.
- D. De 30 a 60 años.

112. Señale la frase correcta sobre la Rabia:

- A. La serología es sólo ocasionalmente utilizada para determinar respuestas vacunales en animales domésticos antes de realizar desplazamientos por Europa y resto del mundo.
- B. Las técnicas EIA son las más utilizadas para diagnosticar casos clínicos.
- C. Una vez realizada la necropsia del animal, el virus de la rabia se detecta más eficazmente en saliva que en cerebro.
- D. El método específico para detectar los Corpúsculos de Negri es la histología.

113. Como antígeno para la vacunación frente al tétanos se utiliza:

- A. Toxoide.
- B. Células muertas.
- C. Una cepa viva atenuada en su virulencia.
- D. Lipopolisacárido de la pared celular purificado.

114. ¿Cuál de estas situaciones NO sucede en la tularemia?

- A. Se produce de manera natural en los seres humanos.
- B. Se contrae por picaduras de garrapatas.
- C. Es altamente contagiosa.
- D. Puede contraerse por comer carne contaminada.

115. En la hidatidosis, ¿qué estadio atraviesa la barrera intestinal del duodeno para llegar vía torrente sanguíneo al hígado y al pulmón?

- A. Oncosfera.
- B. Protoescolex.
- C. Embrioforo.
- D. Scolex.

116. ¿Cuáles son las especies de Triquina circulantes en territorio español?

- A. T. spiralis y T. nativa.
- B. T. britovi y T. nelsoni.
- C. T. britovi y T. spiralis.
- D. T. spiralis y T. murrelli.

117. ¿Cuál de las siguientes pruebas diagnósticas rápidas para el seguimiento de Encefalopatías Espongiformes Transmisibles se utiliza únicamente en la especie bovina?

- A. Inmunoanálisis de doble anticuerpo (método sándwich) para la detección de PrPRes (protocolo de ensayo corto), efectuado tras una fase de desnaturalización y otra de concentración.
- B. Inmunoanálisis en el que se utilice un polímero químico para la captura selectiva de PrPSc y un anticuerpo de detección monoclonal dirigido contra regiones conservadas de la molécula PrP.
- C. Inmunoanálisis de flujo lateral que utilice dos anticuerpos monoclonales diferentes para la detección de fracciones de PrP resistentes a la proteinasa K.
- D. Inmunoanálisis basado en una micro-placa (ELISA) para la detección de PrPRes resistente a la proteinasa K con anticuerpos monoclonales.

118. La fase de Diagnóstico de Situación en el control integrado de plagas conlleva la siguiente actividad:

- A. Reconocimiento de instalaciones.
- B. Adopción de medidas sobre elementos estructurales y constructivos.
- C. Selección del biocida.
- D. Minimización de riesgos derivados de tratamientos en ambientes interiores.

119. Señale en qué especies se podrá utilizar el aturdido por gas previo al sacrificio:

- A. Cerdos y aves de corral.
- B. Cerdos y lagomorfos.
- C. Cerdos y ratites.
- D. Sólo en porcino.

120. El artículo 41 del Real Decreto Legislativo 1/2015 crea el Sistema Español de Farmacovigilancia de medicamentos veterinarios y establece que tienen el deber de comunicar las sospechas de reacciones adversas:

- A. Las entidades comerciales detallistas y las entidades o agrupaciones ganaderas.
- B. Los ganaderos y propietarios de mascotas.
- C. Los laboratorios farmacéuticos, los veterinarios, los farmacéuticos y demás profesionales sanitarios.
- D. Los almacenes mayoristas.

121. En relación con los niveles asistenciales en los que se organiza el Sistema Nacional de Salud, indique la respuesta INCORRECTA:

- A. Los dispositivos asistenciales principales de atención primaria son los Centros de Salud.
- B. Los Centros de Salud están integrados por médicos de familia, pediatras, personal de enfermería y personal administrativo, pudiendo disponer de trabajadores sociales, matronas y fisioterapeutas.
- C. La Atención Especializada se presta en Centros de especialidades y hospitales, de manera ambulatoria o en régimen de ingreso.
- D. Se encomienda al nivel de atención especializada las tareas de promoción de la salud y de prevención de la enfermedad.

122. La Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica estará constituida por: (señale la respuesta INCORRECTA)

- A. El sistema básico de la vigilancia, integrado por la notificación obligatoria de enfermedades, la notificación de situaciones epidémicas y brotes y la información microbiológica.
- B. Sistemas específicos de vigilancia epidemiológica basados en sistemas de registros de casos, encuestas de seroprevalencia, sistemas centinelas y otros sistemas centinelas.
- C. El sistema básico de la vigilancia, integrado por la notificación voluntaria de enfermedades, de situaciones epidémicas y brotes y la información microbiológica.
- D. Aquellos otros sistemas de vigilancia que el Ministerio de Sanidad y Consumo y Bienestar Social y las Comunidades Autónomas, dentro de su ámbito competencial, y a través del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud, crean necesario desarrollar en función de problemas específicos o como complemento de las intervenciones sanitarias para el control de las enfermedades.

123. ¿Cuál es el órgano decisorio supremo de la Organización Mundial de la Salud?

- A. El Consejo Ejecutivo de la Salud.
- B. La Asamblea Mundial de la Salud.
- C. La Comisión Mundial de la Salud.
- D. El Comité Mundial de la Salud

124. ¿En qué instalaciones fronterizas de control y almacenamiento sanitario de mercancías se someten a inspección los productos recogidos en el ámbito del RD 1977/99 por el que se establecen los principios relativos a la organización de los controles veterinarios sobre los productos procedentes de países terceros? (marcar la respuesta CORRECTA):

- A. RAH.
- B. PIF.
- C. PED.
- D. PDI.

125. Según el RD 474/2014, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos, dentro de los ingredientes esenciales de los derivados cárnicos se encuentra (marcar la CORRECTA):

- A. Proteína láctea.
- B. Gelatina comestible.
- C. Vino.
- D. Tripas naturales.

126. En relación al Certificado de Control de Sanidad a bordo / Exención de Control de Sanidad a bordo, señale la afirmación INCORRECTA:

- A. El representante legal de un buque (armador, capitán o consignatario) solicitará en la Dependencia de Sanidad el "Certificado de Control de Sanidad a bordo/ Exención de Control de Sanidad a bordo", mediante fax o en persona.
- B. Para la emisión del certificado deberá realizarse siempre una visita de inspección previa.
- C. El personal sanitario que atienda a los viajeros anotará en este certificado las vacunas y los tratamientos profilácticos que se les haya administrado durante el viaje si fuera el caso.
- D. Tiene una validez máxima de 6 meses que podrá prorrogarse 1 mes si la inspección o las medidas de control exigidas no pueden realizarse en el puerto donde es solicitado y no hay pruebas de infección o contaminación.

- 127. El artículo 2 del Real Decreto 1940/2004, de 27 de septiembre, sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos define textualmente el término zoonosis como:**
- A. La enfermedad o infección que se transmite de los animales al hombre, y viceversa, de una forma directa o indirecta.
 - B. La infección que se transmite de los animales al hombre, y viceversa, de una forma directa o indirecta.
 - C. La enfermedad o infección que se transmite de los animales al hombre, y viceversa, de una forma indirecta.
 - D. La infección que se transmite de los animales al hombre, y viceversa, de una forma indirecta.
- 128. ¿A qué tipo de biocida pertenecen los biocidas para la higiene veterinaria?**
- A. Tipo de producto 2 (TP 2).
 - B. Tipo de producto 3 (TP 3).
 - C. Tipo de producto 13 (TP 13).
 - D. Tipo de producto 10 (TP 10).
- 129. La Comisión, según lo establecido en el Reglamento 470/2009 (CE), por el que se establecen procedimientos comunitarios para la fijación de los límites de residuos de las sustancias farmacológicamente activas en los alimentos de origen animal, establecerá la clasificación de las sustancias farmacológicamente activas en base a un dictamen sobre el límite máximo residuos emitido por:**
- A. La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.
 - B. La Agencia Europea del Medicamento.
 - C. Los jefes de Agencias del Medicamento de los Estados Miembros.
 - D. La Agencia Europea de Sustancias y Mezclas Químicas.
- 130. Entre las estrategias señaladas por la Organización Mundial de la Salud para mejorar la salud, en relación con los factores ambientales NO se encuentra como actuación de ese tipo:**
- A. Utilizar más el transporte activo y público.
 - B. Aumentar el acceso al agua salubre y a un saneamiento adecuado, y fomentar el lavado de las manos.
 - C. Garantizar la inmunidad individual y colectiva de la población mediante un calendario infantil de vacunaciones sistemáticas.
 - D. Cambiar el consumo para reducir el uso de productos químicos nocivos, minimizar la producción de desechos y ahorrar energía.

FIN DE LA PRUEBA.

**SI HA TERMINADO ANTES
DEL TIEMPO CONCEDIDO,
REPASE SUS CONTESTACIONES.**