

Cuestionario de examen de la fase de oposición correspondiente
a la categoría de

VETERINARIO/A DE EQUIPO DE ATENCIÓN PRIMARIA

según la
RESOLUCIÓN de 19 de diciembre de 2024, de la Dirección Gerencia, por la
que se convoca proceso selectivo para el acceso a la condición de personal
estatutario fijo en la categoría de Veterinario/a de Equipo de Atención
Primaria, en las instituciones sanitarias del Servicio Extremeño de Salud.

PROMOCIÓN INTERNA

(EJERCICIO ÚNICO TIPO TEST)

CÁCERES, 15 DE NOVIEMBRE DE 2025.

1.-Según el Real Decreto 697/2022 por el que se aprueba el Estatuto del Organismo Autónomo Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, NO es una función de la AESAN:

- a) Impulsar y participar en el seguimiento de la publicidad de alimentos y bebidas, especialmente la dirigida a menores.
- b) Elaborar, promover y participar en estudios y trabajos de investigación sobre consumo y nutrición.
- c) Impulsar coordinadamente con el Ministerio de Sanidad la estrategia de la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad.
- d) Coordinar la colaboración científica de las instituciones españolas e internacionales, incluyendo la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y representar a España en el Consejo consultivo de dicha Autoridad.

2.- ¿Cuál es el fundamento legal europeo que respalda el principio de cautela mencionado en la Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición?:

- a) Reglamento (UE) n.º 1169/2011.
- b) Reglamento (CE) n.º 852/2004.
- c) Reglamento (CE) n.º 178/2002.
- d) Reglamento de Ejecución (UE) n.º 931/2011.

3.- Según el Reglamento (CE) 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, dentro de las funciones de la Autoridad, el papel de la EFSA en la gestión de crisis alimentarias es:

- a) Emitir sanciones a los operadores económicos.
- b) Proporcionar asistencia científica y técnica a la Comisión.
- c) Coordinar la respuesta de los Estados miembros.
- d) Redactar informes jurídicos vinculantes.

4.- En relación a los derechos básicos de los consumidores y usuarios, según el Real Decreto Legislativo 1/2007 por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias:

- a) Los derechos de las personas consumidoras vulnerables gozarán de la misma atención que el resto de los consumidores y usuarios.
- b) La indemnización de los daños y la reparación de los perjuicios sufridos es un derecho básico de los consumidores y usuarios.
- c) Los consumidores y usuarios podrán renunciar previamente a los derechos que la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios les reconoce.
- d) Los poderes públicos protegerán prioritariamente los derechos de los consumidores y usuarios, salvo en caso de servicios de uso o consumo común y ordinario.

5.- A efectos de la Ley 6/2019 del Estatuto de las personas consumidoras de Extremadura, se entiende por “persona consumidora”: (señala la INCORRECTA)

- a) Las personas físicas que actúen con un propósito ajeno a su actividad comercial, empresarial, oficio o profesión.
- b) Las personas jurídicas que actúen sin ánimo de lucro en un ámbito ajeno a una actividad comercial o empresarial.
- c) Las personas que integren los bienes y servicios en un proceso productivo, aun cuando dicha integración no implique un beneficio directo.
- d) Las personas destinatarios finales de bienes y servicios fabricados, distribuidos o simplemente comercializados a través de un medio electrónico o telemático.

6.- Según la Ley 33/2011 General de Salud Pública, “las actuaciones de salud pública atenderán a la magnitud de los problemas de salud que pretenden corregir, justificando su necesidad de acuerdo con los criterios de proporcionalidad, eficacia y sostenibilidad”, se corresponden con el principio de:

- a) Pertinencia.
- b) Precaución.
- c) Integralidad.
- d) Seguridad.

7.- En relación a la Ley 7/2011 de salud pública de Extremadura, NO es competencia del Servicio Extremeño de Salud:

- a) Promover la realización de actuaciones en materia de salud pública en la Comunidad Autónoma de Extremadura.
- b) Proponer la ordenación y regulación en materia de salud pública, así como garantizar su cumplimiento.
- c) Aprobar, coordinar y fomentar programas de formación en el ámbito de la salud pública.
- d) Inspeccionar y controlar sanitariamente los establecimientos y servicios públicos.

8.- En base a la Ley 8/2003 de sanidad animal, “toda sustancia, incluidos sus metabolitos, que permanece en las producciones o en el animal, y, después del sacrificio, en cualquiera de sus tejidos, como resultado de un tratamiento, ingesta o exposición del animal al mismo, incluidos los contaminantes ambientales”, se entiende por:

- a) Medicamentos veterinarios.
- b) Biocidas de uso ganadero.
- c) Residuos de especial tratamiento.
- d) Residuos en productos de origen animal.

9.- En base al Decreto 47/2003 por el que se aprueba el Reglamento General de Organización y Funcionamiento de la Atención Primaria de Salud de la Comunidad Autónoma de Extremadura, son actividades en el Área de Salud Pública:

- a) Policía sanitaria mortuoria y control sanitario de centros establecimientos y servicios.
- b) Participación comunitaria en salud, educación para la salud.
- c) Integrar la evaluación de riesgos para la seguridad del paciente.
- d) Formación continuada, docencia e investigación.

10.- En base al Decreto 47/2003 por el que se aprueba el Reglamento General de Organización y Funcionamiento de la Atención Primaria de Salud de la Comunidad Autónoma de Extremadura, son funciones y responsabilidades del veterinario: (señala la INCORRECTA)

- a) Educar y formar sanitariamente a la población verificando de forma especial la formación referente a manipuladores de alimentos.
- b) Ejercer el control oficial de las industrias, servicios y productos de limpieza y desinfección, incluidos los biocidas.
- c) Auditar sanitariamente los procedimientos basados en los sistemas de análisis de peligros y puntos de control en las industrias y establecimientos de su competencia.
- d) Verificar e investigar los aspectos relevantes para el control oficial sanitario en materia de seguridad e higiene de los alimentos en industrias de su competencia.

11.- El Real Decreto 562/2025 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas, se aplicará a los siguientes ámbitos, NO incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento 2017/625:

- a) Actividades oficiales destinadas a expedir certificados o atestaciones oficiales.
- b) Control oficial de materias contumaces procedentes de países terceros susceptibles de poner en riesgo la salud pública.
- c) Actividades oficiales destinadas a comprobar la presencia de enfermedades animales.
- d) Autoridades de control ecológico que verifican el cumplimiento del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida "Pimentón de la Vera".

12.- Según el Real Decreto 562/2025 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas, y en relación a los registros escritos de los controles y otras actividades oficiales:

- a) Un acta de toma de muestras solo podrá realizarse en versión papel, el resto de registros escritos en versión papel y electrónico.
- b) Un informe solo puede complementar y desarrollar los hechos constatados en un acta.
- c) Un registro escrito puede ser un sistema que deje constancia inequívoca de la información necesaria del control realizado, salvo los asientos informáticos.
- d) Un informe puede ser un elemento único en el que se recojan los hallazgos constatados en el transcurso de un control oficial.

13.- Todos los laboratorios oficiales que realizan análisis de muestras de alimentos para control oficial (CO) u otras actividades oficiales tienen que estar acreditados e incluidos en la Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (RELSA), excepto:

- a) Laboratorios satélites para el CO de triquina en mataderos y salas de tratamiento de carne de caza.
- b) Laboratorios supervisores de los laboratorios satélites.
- c) Laboratorio oficial que, entre otros análisis, realicen detección de triquina y se excepcionan para esa técnica.
- d) Todos los laboratorios tienen que estar incluidos en la RELSA.

14.- En la actualidad, el Centro Nacional de Alimentación, de acuerdo con la legislación comunitaria, NO es Laboratorio Nacional de Referencia para:

- a) Contaminantes orgánicos persistentes halogenados en alimentos.
- b) Contaminantes del procesamiento en alimentos.
- c) Virus transmitidos por los alimentos.
- d) Organismos Modificados Genéticamente.

15.- Según la OMS, cuando hablamos de “patrones de comportamiento determinados por la interacción entre: características personales, interacciones sociales y las condiciones de vida socioeconómicas y ambientales”, estamos hablando de:

- a) Estilo de vida.
- b) Factores determinantes de la salud.
- c) Educación para la salud.
- d) Salud Comunitaria.

16.- Se encuentran bajo el ámbito de aplicación del Real Decreto 3/2023 por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro, las:

- a) Aguas de proceso en la empresa alimentaria.
- b) Aguas minerales naturales envasadas para consumo.
- c) Aguas de limpieza para uso en la empresa alimentaria.
- d) Aguas de captación utilizada para la producción de agua de consumo.

17.- Según la Ley 16/2015 de Protección Ambiental de la Comunidad Autónoma de Extremadura, una de las siguientes actividades NO está sometida a Comunicación Municipal Ambiental:

- a) Escuela de adiestramiento de animales de compañía.
- b) Planta de embotellamiento o envasado de agua o productos alimenticios.
- c) Instalaciones para la cría de invertebrados que utilicen SANDACH en su producción.
- d) Industria de tratamiento y transformación de acelgas frescas de una capacidad de producción de producto acabado de 4 toneladas por día.

18.- En base a la Ley 7/2011 de salud pública de Extremadura y en relación a la potestad sancionadora de las Corporaciones Locales, señala la respuesta INCORRECTA:

- a) Las autoridades municipales darán cuenta a las Direcciones de Salud de las Áreas de Salud en cuyo territorio se encuentre el respectivo municipio, de la incoación y resolución de expedientes sancionadores.
- b) La Junta de Extremadura notificará a los Ayuntamientos los expedientes que instruya y que afecten a su ámbito competencial.
- c) Las Corporaciones Locales podrán imponer multas, por infracciones cometidas en su territorio y dentro de su ámbito competencial, hasta el límite de 25.000 euros.
- d) Las Corporaciones Locales podrán imponer multas, por infracciones cometidas en su territorio y dentro de su ámbito competencial, de 5.000 euros.

19.- La epidemiología estudia y se ocupa de: (señala la INCORRECTA)

- a) Causas de muerte, como los accidentes o suicidios.
- b) El nivel de renta de un país.
- c) Hábitos de vida como el consumo de alcohol.
- d) Enfermedades en la población.

20.- El Real Decreto 1940/2004 sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos, establece en su Anexo I, que deben ser objeto de vigilancia (independientemente de su situación epidemiológica), las siguientes zoonosis y agentes zoonóticos:

- a) Rabia y virus transmitidos por artrópodos.
- b) Toxoplasmosis y sus agentes causales.
- c) Botulismo y sus agentes causales.
- d) Equinocosis y sus agentes causales.

21.- El Real Decreto 1940/2004 sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos, respecto al sistema de vigilancia de resistencia a los antimicrobianos, este sistema proporcionará: (señala la INCORRECTA)

- a) Información pertinente sobre un número representativo de cepas de agentes zoonóticos procedentes de ganado ovino/caprino, bovino, cerdos y aves de corral.
- b) Información pertinente sobre un número representativo de cepas de *Salmonella spp.*
- c) Información pertinente sobre un número representativo de cepas de *Campylobacter coli*.
- d) Información pertinente sobre un número representativo de cepas de *Campylobacter jejuni*.

22.- A efectos de la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica, se considera una enfermedad endémica de ámbito regional:

- a) Leishmaniosis.
- b) Fiebre exantemática mediterránea.
- c) Enfermedad de Lyme.
- d) Fiebre recurrente por garrapatas.

23.- El Real Decreto 2210/1995 por el que se crea la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica (RENAVE), establece que:

- a) Todos los brotes se comunicarán a la RENAVE de manera urgente.
- b) La semana es la unidad básica temporal para la declaración de los casos, y a este efecto acaba a las 24 horas del sábado.
- c) Las comunidades autónomas remitirán la información a la Red en los primeros 5 días de cada mes.
- d) La semana es la unidad básica temporal para la declaración de los casos, entendiéndose a este efecto de lunes a domingo.

24.- Según el protocolo del SES de vigilancia de brotes epidémicos, ante la aparición de un brote epidémico de cualquier etiología, una vez finalizado el brote, se emitirá un Informe Administrativo. Este informe:

- a) Será elaborado por la Subdirección de Epidemiología.
- b) Es optativo, siendo solamente obligatorio el informe Epidemiológico emitido a través de REVISA.
- c) Tiene carácter de documento público con posibles implicaciones legales.
- d) Debe remitirse en un plazo máximo de 30 días tras la finalización del brote.

25.- Según el Real Decreto 2210/1995 por el que se crea la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica, la modalidad de declaración de la Triquinosis es:

- a) Declaración numérica semanal y envío de los datos epidemiológicos básicos agrupados en periodos de cuatro semanas.
- b) Declaración numérica semanal y envío de los datos epidemiológicos básicos agrupados en informe anual.
- c) Declaración urgente por sistemas especiales con datos epidemiológicos básicos.
- d) Declaración numérica semanal y envío de datos epidemiológicos básicos.

26.- Durante la jornada de Atención Veterinaria Continuada, un sábado, un veterinario es informado por los médicos de urgencias de su centro de salud que han acudido al menos 8 personas con síntomas gastrointestinales severos de diarreas y vómitos, y que todos habían participado en una cena la noche anterior en un restaurante de la localidad, ante lo cual el veterinario sospecha de un posible brote de enfermedad de transmisión alimentaria. ¿Cuál de las siguientes actuaciones es correcta?:

- a) Realizar una visita de inspección al restaurante, levantar un Acta e informar en la siguiente jornada de horario laboral habitual a la Dirección de Salud del Área para que ésta valore si procede declarar el brote.
- b) Notificar la sospecha de brote al teléfono de Urgencias y emergencias de Extremadura 112, especificando la información básica.
- c) Elaborará y analizará las encuestas epidemiológicas de los afectados, decidiendo si declara el caso como brote de enfermedad transmitida por alimentos.
- d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

27.- Según el informe RENAVE de 2023, los agentes identificados como causantes de brotes de enfermedad transmitida por alimentos (excluido el agua), por orden de mayor número de brotes causados en España son:

- a) Salmonella spp., Campylobacter spp., Staphylococcus spp., Histamina.
- b) Campylobacter spp., Salmonella spp., Histamina, Staphylococcus spp.
- c) Salmonella spp., Norovirus, Campylobacter spp., Staphylococcus spp.
- d) Salmonella spp., Norovirus, Campylobacter spp., Histamina.

28.- La fiebre tifoidea:

- a) Es una enfermedad zoonótica causada por bacterias del género *Salmonella* spp.
- b) El reservorio principal del agente causal es el hombre.
- c) El huevo y la carne de ave son los alimentos más implicados en su transmisión.
- d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

29.- ¿Cuál de las siguientes enfermedades zoonóticas transmitidas por alimentos se notifica con menor frecuencia en humanos en los países de la Unión Europea según los informes de zoonosis One Health 2023 publicados por la EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria) y el ECDC (Centro Europeo para la Prevención y Control de Enfermedades) ?:

- a) Yersiniosis.
- b) E. coli productora de toxina shiga.
- c) Listeriosis.
- d) Salmonelosis.

30.- En un matadero de aves, no autorizado para la reducción de frecuencia de muestreo, y usando el enfoque de la “ventana móvil”, se obtienen los resultados que se muestran en la tabla para *Campylobacter spp.* en canales de pollos de engorde (10 sesiones de 5 muestras por sesión). Tras su análisis por parte de los Servicios Veterinarios Oficiales:

- Todos los resultados se consideran satisfactorios.
- Se observa algún resultado insatisfactorio y el operador debe adoptar las medidas contempladas en sus planes de higiene.
- Se observan más de 1 resultado insatisfactorio y por parte de los SVO se debe requerir al operador un plan de acción.
- Se deberá tener en cuenta la ventana resultante tras efectuar la siguiente sesión de muestreo para requerir oficialmente al operador un plan de acción si el resultado es insatisfactorio.

SESIÓN	Positivos (x=total de positivos en 10 sesiones)			
1	2	2	2	2
2	0	0	0	0
3	1	1	1	1
4	0	0	0	0
5	0	0	0	0
6	2	2	2	2
7	2	2	2	2
8	0	0	0	0
9	1	1	1	1
10	0	0	0	0
11	x=8	4	4	4
12		x=10	0	0
13			x=10	0
14				x=9
15				

31.- La bacteria *Brucella melitensis*:

- Es la especie de *Brucella* propia del ganado bovino y es la menos virulenta para el ser humano.
- Es la especie de *Brucella* propia de ganado ovino y caprino y la identificada con mayor frecuencia en humanos.
- Aunque es la especie de *Brucella* más frecuente, es la menos virulenta para el ser humano.
- Es la cepa de *Brucella* más frecuentemente aislada en el ganado, pero la menos frecuente aislada en humanos.

32.- Según los Informes de zoonosis One Health 2023 publicados por la EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria) y el ECDC (Centro Europeo para la Prevención y Control de Enfermedades):

- En 2023 no se notificó ningún brote de brucelosis en la Unión Europea.
- En 2023 no se notificó ningún brote de tuberculosis en la Unión Europea.
- En la mayoría de los estados miembros de la Unión Europea, todavía no se ha erradicado la brucelosis bovina, ovina y caprina.
- La mayoría de los casos de tuberculosis zoonótica en humanos están causados por *M. caprae* y *M. tuberculosis*.

33.- El Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene para los alimentos de origen animal, entre los requisitos sanitarios para la producción de leche cruda, y en relación con la tuberculosis, indica que:

- La leche cruda de cabra debe proceder de un rebaño que haya sido declarado “oficialmente indemne de tuberculosis”.
- La leche cruda de cabra debe proceder de un rebaño que haya sido inspeccionado periódicamente respecto a tuberculosis según un plan aprobado por la autoridad competente.
- La leche cruda de cabra debe proceder de un rebaño declarado “indemne a tuberculosis”.
- No establece ningún requisito para la leche cruda de cabra en relación con la tuberculosis.

34.- La bacteria *Listeria monocytogenes*:

- a) Resiste altas concentraciones de sal, crece en refrigeración y es aerobio estricto.
- b) Puede desarrollarse en alimentos refrigerados envasados al vacío.
- c) Resiste altas temperaturas por su propiedad de formar biofilm en las superficies de alimentos y útiles.
- d) Concentraciones de un 5% de cloruro sódico destruyen la bacteria.

35.- En un alimento listo para el consumo que puede favorecer el desarrollo de *Listeria monocytogenes*, y para el cual el operador no ha podido demostrar, a satisfacción de la autoridad competente, que el nivel de *L. monocytogenes* no superará el límite de 100 ufc/g durante la vida útil del alimento, el criterio de seguridad alimentaria que debe cumplir es:

- a) Ausencia en 25 gramos antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador que lo produce.
- b) Hasta 100 ufc/g de *L. monocytogenes* durante su comercialización (vida útil).
- c) *L. monocytogenes* no detectada en 25 gramos durante la vida útil del producto.
- d) Ausencia de *L. monocytogenes* durante la comercialización del producto.

36.- El operador de un matadero de porcino nos adjunta un Informe de ensayo del laboratorio acreditado, correspondiente al resultado de las muestras de carne de porcino analizadas dentro de su Plan de Autocontroles. En el informe se indica: "*Salmonella* spp. detectada - Identificación mediante serotipado: S. Typhimurium". Señala cuál de las siguientes interpretaciones del resultado es correcta:

- a) Hay un error en el informe, la denominación correcta de la bacteria identificada es *Salmonella typhimurium*, en letra cursiva y nombre de la especie en minúscula.
- b) La bacteria identificada es *Salmonella enterica*, subespecie *enterica*, serovariedad Typhimurium.
- c) La bacteria identificada no es una variedad zoonótica y por tanto sin interés para el control oficial veterinario.
- d) La bacteria identificada es *Salmonella enteritidis*, subespecie *enteritidis*, serovariedad Typhimurium.

37.- El vector principal en la transmisión de la Encefalitis transmitida por garrapatas:

- a) Es la garrapata *Hyalomma lusitanicum*.
- b) Es la garrapata *Hyalomma marginatum*.
- c) Es la garrapata *Rhipicephalus sanguineus*.
- d) Es la garrapata *Ixodes ricinus*.

38.- Respecto a la Fiebre del Nilo Occidental:

- a) Aves, equinos y personas infectadas pueden constituir reservorio del virus y actuar como vectores de transmisión para otras personas o animales al ser picados por mosquitos.
- b) Las aves y los equinos infectados pueden transmitir el virus al ser picados por un mosquito y este picar a otros animales o personas.
- c) Las aves infectadas pueden transmitir el virus al ser picadas por un mosquito y este picar a otros animales o personas.
- d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

39.- El reservorio principal del agente causante de la Fiebre Q es:

- a) Pequeños mamíferos y roedores.
- b) La liebre y pequeños roedores.
- c) Garrapatas.
- d) El ganado ovino, caprino y bovino.

40.- Respecto a la fiebre exantemática mediterránea:

- a) Las formas adultas de las garrapatas son las únicas infectantes por picadura.
- b) Los hospedadores habituales del agente causante son los rumiantes.
- c) El vector y reservorio del agente responsable son garrapatas de la familia *Ixodidae*.
- d) En España se recomienda vacunación si se viaja a países en los que la enfermedad es endémica.

41.- La Giardiasis, la Toxoplasmosis y la Criptosporidiosis, son enfermedades que tiene en común: (señala la INCORRECTA)

- a) Que se transmiten por ingestión de la forma infectiva del parásito.
- b) Que son enfermedades parasitarias producidas por protozoos flagelados.
- c) Que pueden transmitirse por consumo de agua contaminada.
- d) Que pueden cursar de manera asintomática.

42.- En relación con las medidas para reducir el riesgo asociado a la presencia de Anisakis en pescado ¿en cuál de los siguientes casos NO es necesario congelar el pescado antes de la elaboración del producto?:

- a) Semiconservas tradicionales de anchoas.
- b) Boquerones en vinagre.
- c) Ceviche.
- d) Sushi.

43.- El parásito *Echinococcus multilocularis*:

- a) Causa la equinococosis quística en humanos, más grave que la equinococosis alveolar.
- b) Tiene como principal hospedador definitivo el perro.
- c) Su ciclo está mantenido principalmente por pequeños roedores que actúan como hospedadores intermediarios.
- d) Debido a su ciclo salvaje, apenas representa un 5% de los casos humanos notificados en Europa.

44.- Actualmente, la desparasitación obligatoria de perros en la Comunidad Autónoma de Extremadura se hará con una periodicidad mínima de:

- a) 6 semanas para perros que convivan con el ganado, 8 semanas para perros utilizados con fines cinegéticos, durante los periodos hábiles de caza y 6 meses para el resto de perros.
- b) 8 semanas para perros que convivan con el ganado, 6 semanas para perros utilizados con fines cinegéticos, durante los periodos hábiles de caza y 3 meses para el resto de perros.
- c) 8 semanas para perros que convivan con el ganado, 6 semanas para perros utilizados con fines cinegéticos, durante los periodos hábiles de caza y 6 meses para el resto de perros.
- d) 6 semanas para perros que convivan con el ganado, 8 semanas para perros utilizados con fines cinegéticos, durante los periodos hábiles de caza y 3 meses para el resto de perros.

45.- ¿Cuál será el orden de adición de los reactivos en la preparación del líquido de digestión para una muestra colectiva, tal y como contempla el Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375 por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en carne, como método equivalente de referencia?:

- a) Es indiferente.
- b) Agua+pepsina+ácido clorhídrico.
- c) Ácido clorhídrico+pepsina+agua.
- d) Agua+ácido clorhídrico+ pepsina.

46.- De acuerdo con el Plan Nacional de Contingencia frente a Triquina, tras la aparición de animales de caza silvestres positivos a triquina en un terreno cinegético, ¿cuál sería la actuación correcta ante los subproductos generados en otra actividad cinegética realizada en la misma temporada de caza, en el mismo terreno cinegético?:

- a) Si en la primera actividad cinegética no se identificó la especie de triquina, todos los SANDACH generados de caza de jabalíes en la nueva actividad, se tratarán como categoría 1.
- b) Si en la primera actividad cinegética se identificó la especie como *Trichinella pseudospiralis*, todos los jabalíes abatidos en la nueva actividad, se tratarán como SANDACH de categoría 1.
- c) Si en la primera actividad cinegética se identificó la especie como *Trichinella spiralis*, todos los SANDACH generados de caza de jabalíes en la nueva actividad, se tratarán como categoría 1.
- d) Si en la primera actividad cinegética se identificó *Trichinella spiralis*, ningún subproducto de caza de jabalíes podrá destinarse a alimentación de aves necrófagas.

47.- ¿Cuáles son las 2 principales especies del género *Trichinella* circulantes en España?:

- a) *T. spiralis* y *T. britovi*.
- b) *T. spiralis* y *T. pseudospiralis*.
- c) *T. spiralis* y *T. nativa*.
- d) *T. spiralis* y *T. nelsoni*.

48.- El Plan de contingencia para el control de la rabia terrestre en animales en cautividad y silvestres en España (2023), establece que se podrá declarar un nivel de Alerta 2:

- a) Cuando se detecta un caso de rabia con posibilidad de transmisión autóctona.
- b) Cuando un foco de rabia se extiende a la fauna silvestre.
- c) Cuando un foco de rabia se extiende a animales domésticos.
- d) Cuando un foco de rabia se extiende por varias comunidades autónomas.

49.- Según el Plan de contingencia para el control de la rabia terrestre en animales en cautividad y silvestres en España (2023), un perro (mascota en cautividad) vacunado y con una titulación de anticuerpos inferior a 0,5 UI/ml, que se encuentra en un Área de Restricción (Nivel 1) y que ha sido arañado por un caso confirmado de rabia en gato:

- a) Se mantendrá en cuarentena durante 30 días preferiblemente en un centro de acogida oficial.
- b) Se mantendrá en cuarentena y observación activa durante 6 meses en un centro de acogida oficial.
- c) Se mantendrá en cuarentena durante 30 días en casa de su propietario.
- d) Se procederá a su sacrificio y destrucción conforme a la normativa SANDACH de la UE.

50.- El Plan de contingencia para el control de la rabia terrestre en animales en cautividad y silvestres en España (2023), indica que un perro que no cumple ningún criterio clínico, pero ha estado en contacto con un caso animal confirmado de rabia, se considera:

- a) Un caso sospechoso.
- b) Un caso posible.
- c) Un caso probable.
- d) Un caso confirmado.

51.- Según el Plan Nacional de Prevención, Vigilancia y Control de las enfermedades transmitidas por vectores, ¿en cuál de estas enfermedades NO actúan los mosquitos del género *Culex* como los principales transmisores?:

- a) Fiebre de Chikungunya.
- b) Fiebre del Valle del Rift.
- c) Fiebre Amarilla.
- d) Enfermedad por virus Usutu.

52.- Entre las amenazas que pueden suponer un riesgo para la Salud Pública y constituir una alerta, el Real Decreto 568/2024 por el que se crea la Red estatal de Vigilancia en Salud Pública, NO incluye:

- a) Amenazas de origen químico.
- b) Amenazas derivadas del cambio climático.
- c) Amenazas por ciberterrorismo.
- d) Amenazas de origen nuclear.

53.- Dentro del principio general de “Protección de los intereses de los consumidores”, según lo establecido en el Reglamento (CE) 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, NO se incluye el siguiente objetivo:

- a) Ofrecer al consumidor una base para elegir con conocimiento de causa los alimentos que consumen.
- b) Prevenir prácticas fraudulentas o engañosas.
- c) Garantizar que los consumidores reciban información sobre las estrategias para evitar el riesgo.
- d) Prevenir la adulteración de alimentos.

54.- Según el Reglamento (CE) 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, a la hora de determinar si un alimento es seguro, se deberá tener en cuenta:

- a) Las características organolépticas del alimento.
- b) Las condiciones normales de uso del alimento por los consumidores y en cada fase de la producción, la transformación y la distribución.
- c) La sensibilidad general de orden orgánico de una categoría específica de consumidores, cuando el alimento esté destinado a ella.
- d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

55.- En relación con los Requisitos generales de la legislación alimentaria, cuando dice que “los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos deberán poder identificar a cualquier persona que le haya suministrado un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos, o cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo”, se está refiriendo:

- a) A un requisito de inocuidad de los alimentos.
- b) Al principio de transparencia.
- c) A la trazabilidad.
- d) Al requisito de presentación.

56.- De acuerdo con las directrices de la Comunicación de la Comisión 2020/C199/01 sobre los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria para las actividades de los minoristas, ¿será necesario el mantenimiento de registros para el prerequisite limpieza y desinfección?:

- a) No es necesario, sería una carga de trabajo innecesaria.
- b) Sí, si existe un incumplimiento.
- c) Solo cuando se utilicen productos de uso industrial.
- d) Sí, diario o semanal, según las dimensiones de la empresa.

57.- En relación a la flexibilidad con respecto a los APPCC, Comunicación de la Comisión (2022/C 355/01), ¿cuál de las siguientes afirmaciones es FALSA a la hora de establecer los límites críticos de los puntos de control crítico?:

- a) Se pueden establecer en base a la experiencia.
- b) Se pueden establecer en base a publicaciones internacionales.
- c) Se pueden establecer basándose en una guía de buenas prácticas de higiene.
- d) Siempre se establecen basándose en valores numéricos fijos, pero revisables.

58.- ¿En cuál de los siguientes artículos de la legislación alimentaria se recoge la obligatoriedad de crear, aplicar y mantener un procedimiento basado en los principios APPCC, por parte de los operadores alimentarios?:

- a) Artículo 5 del Reglamento CE 178/2002.
- b) Artículo 5 del Reglamento CE 852/2004.
- c) Artículo 5 del Reglamento CE 853/2004.
- d) Artículo 5 del Reglamento CE 2073/2005.

59.- El Anexo I-Parte A “Disposiciones generales de higiene aplicables a la producción primaria y a las operaciones conexas” del Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, NO se aplicará:

- a) Al almacenamiento de frutas, tras su recogida, en el lugar de producción.
- b) Al transporte de animales vivos de la explotación de origen al matadero.
- c) Al transporte de productos vegetales, sin que haya sufrido ninguna alteración sustancial, desde el lugar de producción a un almacén.
- d) Al transporte de productos de la pesca, cuya naturaleza no se haya alterado de manera sustancial, entre dos establecimientos.

60.- Conforme a lo dispuesto en el capítulo XI bis del Anexo II del Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, la “cultura de seguridad alimentaria”, debe ser:

- a) Aplicada solo a nivel de dirección.
- b) Supervisada exclusivamente por autoridades sanitarias.
- c) Promovida principalmente por la industria transformadora.
- d) Proporcional al tamaño y naturaleza de la empresa alimentaria.

61.- De acuerdo a lo establecido en el Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, los requisitos específicos de las salas donde se preparan, tratan o transforman los productos alimenticios:

- a) Se aplican a los comedores.
- b) Contemplan las instalaciones para la limpieza, desinfección y almacenamiento del equipo y los utensilios de trabajo.
- c) Se aplican a vehículos de venta ambulante.
- d) No se aplican a los espacios contenidos en los medios de transporte.

62.- Con arreglo a lo establecido en el Reglamento (CE) 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, dicho reglamento se aplicará a:

- a) Los alimentos que contengan tanto productos de origen vegetal como productos transformados de origen animal.
- b) La preparación, manipulación o almacenamiento de cachuela para autoconsumo.
- c) El suministro de forma marginal, de boquerones en vinagre elaborados en el obrador de una pescadería con destino a un bar, situados ambos, en la misma zona de salud.
- d) El suministro a una carnicería de productos cárnicos procedentes de una industria cárnica de la misma titularidad.

63.- De acuerdo a lo establecido en el anexo II “marcado de identificación” del Reglamento (CE) 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal: (señala la INCORRECTA)

- a) Deberá fijarse una nueva marca en el producto si se somete a una nueva transformación en otro establecimiento, en cuyo caso la nueva marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento en que tengan lugar esas operaciones.
- b) Las marcas fijadas en establecimientos ubicados en la Unión deberán tener siempre forma oval y contendrán la sigla CE.
- c) Dependiendo del tipo de presentación de cada producto de origen animal, la marca podrá fijarse directamente en el producto, en el envase o en el embalaje, o bien estamparse en una etiqueta fijada a cualquiera de los tres.
- d) En el caso de productos de la pesca transportados a granel, la marca de identificación no será necesaria si la documentación que lo acompaña contiene toda la información.

64.- Según lo establecido en el anexo III, sección I del Reglamento (CE) 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, a fin de evitar los riesgos de contaminación de la carne: (señala la INCORRECTA)

- a) Los mataderos deberán garantizar la separación, en el espacio o en el tiempo, de las operaciones de embalado de los despojos y de expedición de carne.
- b) Las plantas de despiece deberán disponer de salas para almacenar por separado la carne embalada y la carne sin embalar.
- c) Los mataderos deberán disponer de instalaciones que impidan todo contacto entre la carne y el suelo, paredes y elementos de la instalación.
- d) En las plantas de despiece deberá haber instalaciones independientes con cerradura para el almacenamiento frigorífico de la carne retenida.

65.- De acuerdo a lo establecido en la sección VII “Moluscos bivalvos vivos (MBV)” del Reglamento (CE) 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal:

- a) Los MBV que se pongan en el mercado para consumo humano, no contendrán ácido ocaico y dinofisistoxinas que sobrepasen el límite de 160 microgramos de equivalentes de ácido ocaico por kilogramo.
- b) En la venta al por menor, los MBV podrán pulverizarse con agua una vez embalados para su adecuado mantenimiento.
- c) En la etiqueta la fecha de caducidad podrá ser sustituida por la indicación “estos animales deben estar vivos en el momento de su venta”.
- d) La etiqueta fijada a los embalajes de MBV que no sean embalajes unitarios de venta al consumidor final deberá ser conservada por el comerciante minorista durante al menos los 90 días siguientes al fraccionamiento del contenido de dichos envases.

66.- El Reglamento (CE) 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, establece que los establecimientos que manipulen productos de origen animal para los que el Anexo III de dicho Reglamento establece requisitos:

- a) Podrán ejercer sus actividades en el momento que el control oficial los registre.
- b) Podrán ejercer sus actividades tras presentar la solicitud de autorización.
- c) Podrán ejercer sus actividades una vez concedida la autorización condicional.
- d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

67.- 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, ¿cuál es la denominación del lugar designado por un estado miembro, para realizar los controles oficiales de mercancías que se introducen en la Unión Europea?:

- a) Puesto de control fronterizo.
- b) Punto de entrega designado.
- c) Puerto de entrada.
- d) Punto de inspección fronteriza.

68.- ¿Sobre cuál de los siguientes aspectos NO se aplica el Reglamento (UE) 2017/625 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y pienso, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios?:

- a) Etiquetado de las especialidades tradicionales garantizadas.
- b) Producción y etiquetado de productos ecológicos.
- c) Protección de animales con fines científicos.
- d) Control de subproductos animales.

69.- Según el Reglamento (UE) 2017/625 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y pienso, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, “la marca expedida por los operadores bajo la supervisión de las autoridades competentes, que ofrezca garantías sobre el cumplimiento de los requisitos establecidos en este reglamento”, sería:

- a) Una atestación oficial.
- b) Un certificado oficial.
- c) Una calificación sanitaria.
- d) Un sistema de control.

70.- De acuerdo con el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 sobre realización de controles oficiales de productos de origen animal, en relación a la realización de auditorías por parte de la autoridad competente en establecimientos que manipulen productos de origen animal: (señala la INCORRECTA)

- a) La naturaleza y frecuencia de las tareas de auditorías dependerá del riesgo que se evalúe.
- b) En caso de aportación de certificaciones independientes a cargo de terceros, se podrán tener en cuenta para revisar las buenas prácticas de higiene.
- c) En el caso de mataderos, la autoridad competente evaluará con regularidad los aspectos relativos al bienestar animal.
- d) No se tendrán en cuenta los antecedentes del explotador en lo tocante al cumplimiento de la legislación alimentaria.

71.- En un matadero, ¿cuál de las siguientes medidas sería la apropiada, en caso de no disponer de la información sobre la cadena alimentaria de un bovino?:

- a) No se sacrifica. Será devuelto a origen.
- b) Se sacrifica y se declara toda la carne y despojos no aptos para el consumo.
- c) Se sacrifica y la canal y sus despojos se almacenarán separados del resto, y si en 24 horas desde el sacrificio del animal no está disponible la información sobre la cadena alimentaria, se declarará no apto para el consumo.
- d) Se sacrifica y la canal y sus despojos se almacenarán separados del resto, y si en 24 horas desde la llegada del animal al matadero no está disponible la información sobre la cadena alimentaria, se declarará no apto para el consumo.

72.- Según el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 sobre realización de controles oficiales de productos de origen animal, ¿en cuál de los siguientes casos en un matadero, se podría limitar la inspección *ante mortem* a una muestra representativa de una partida de animales?:

- a) Solo en caso de aves de corral procedentes de una misma manada.
- b) En cualquier especie y edad, siempre que el veterinario oficial así lo determine debido al elevado número de animales de la partida.
- c) En caso de aves de corral procedentes de una misma manada y lagomorfos de una misma explotación.
- d) Solo en animales menores de 6 meses en cualquier especie.

73.- Según el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 sobre realización de controles oficiales de productos de origen animal, ¿cuál sería el criterio con respecto a la carne de un bovino doméstico, en caso de detectar en el matadero cisticercosis no generalizada en la inspección *post-mortem*?:

- a) Apta para el consumo las partes no infectadas, tras tratamiento frigorífico.
- b) No apta para el consumo.
- c) Apta para el consumo.
- d) Apta para el consumo las partes no infectadas tras tratamiento térmico.

74.- Según el considerando del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 sobre realización de controles oficiales de productos de origen animal, ¿cuáles son los 2 principales riesgos para la salud humana que deben abordarse en las inspecciones de la carne de vacuno?:

- a) *E. coli* verotoxinógena y *Salmonella* spp.
- b) *E. coli* verotoxinógena y *Campylobacter* spp.
- c) *E. coli* verotoxinógena y *Listeria* spp.
- d) *Listeria* spp y *Salmonella* spp.

75.- Según el Reglamento Delegado (UE) 2019/624 relativo a normas específicas respecto a la realización de controles oficiales, ¿en cuál de los siguientes supuestos un auxiliar oficial, bajo la responsabilidad del veterinario oficial, NO puede realizar la inspección *post mortem* de un ovino?:

- a) En un matadero que sacrifica 900 unidades de ganado al año.
- b) En un matadero en el que el veterinario oficial está presente con regularidad durante las actividades de sacrificio, pero solo una vez al día.
- c) El animal procede de un establecimiento al que no se le ha concedido el estatus de “libre de infección por el complejo *Mycobacterium tuberculosis*”.
- d) El animal procede de un establecimiento al que no se ha concedido el estatus de “libre de infección por *Brucella abortus*, *B. melitensis* y *B. suis* sin vacunación”.

76.- Según el Reglamento Delegado (UE) 2019/624 relativo a normas específicas respecto a la realización de controles oficiales, en caso de realizarse una inspección *ante mortem* de animales de abasto por un veterinario oficial en la explotación de procedencia, tras la cual se emite un certificado sanitario oficial de aptitud para el sacrificio, si transcurren 48 horas sin que los animales salgan de la explotación, ¿cuál de las siguientes actuaciones sería la correcta?:

- a) Para poder sacrificar los animales, habría que expedir necesariamente un nuevo certificado sanitario oficial de aptitud para el sacrificio.
- b) Habría que hacer una inspección *ante mortem* adicional en la explotación, y reflejarla en el anexo II del certificado inicial.
- c) Aceptar el certificado sanitario oficial de aptitud para el sacrificio, pues sigue siendo válido si se sacrifican en menos de 3 días desde la fecha de expedición del mismo.
- d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

77.- Según el Procedimiento Normalizado de Trabajo de “Operaciones del Sacrificio: Aturdimiento”, en el caso de utilizar como método de aturdimiento la pistola de perno cautivo penetrante, se tendrán en cuenta la presencia simultánea de al menos dos indicadores para asegurar que no se recupera la consciencia antes de la muerte del animal. ¿Cuál de estos indicadores se considera de baja sensibilidad?:

- a) Tono muscular.
- b) Respiración rítmica.
- c) Reflejo corneal o palpebral.
- d) Postura.

78.- El Reglamento 1/2005 sobre protección de los animales durante el transporte, establece que NO serán aptos para el transporte los animales que se encuentren en las siguientes situaciones:

- a) Cérvidos en fase de mudar la cornamenta, cuando el transporte tenga una duración superior a dos horas.
- b) Terneros menores de 10 días con transportes superiores a los 150 km de distancia.
- c) Hembras preñadas que hayan superado el 80% de su gestación.
- d) Hembras que hayan parido el mes anterior.

79.- Tras llevar a cabo el procedimiento de detección *post mortem* de condiciones de deficiente bienestar animal en granja de un lote de broilers sacrificados en matadero (con indicadores de enfermedad, lesiones y mortalidad que no superan el valor umbral), se obtiene un resultado de: 38 para pododermatitis, 22 para quemaduras de tarsos, 15 para grado de suciedad y 8 para quemaduras en pechugas. El Veterinario Oficial deberá:

- a) Comunicar el incumplimiento en materia de bienestar animal en la cría de broilers, al haber superado 2 indicadores el valor umbral.
- b) Comunicar el incumplimiento en materia de bienestar animal en la cría de broilers por haberse superado el valor umbral para pododermatitis.
- c) Comunicar el incumplimiento en materia de bienestar animal en la cría de broilers por haberse superado el valor umbral para quemadura de tarsos.
- d) Con esos valores no es necesario comunicar el incumplimiento.

80.- Conforme al Manual de procedimientos para el control veterinario oficial del sacrificio de animales en matadero (ungulados) de Extremadura, si durante la inspección *ante mortem* de una partida de terneros, se observa que están sucios (las extremidades y zona de pecho y vientre manchadas de materia fecal) y además ligeramente mojados, el Servicio Veterinario Oficial:

- a) No adoptará medidas si no presentan más del 50% de su superficie corporal cubierta por materia fecal.
- b) No autorizará la entrada a sacrificio hasta que el operador haya tomado medidas correctoras para disminuir la categoría de riesgo.
- c) Podrá autorizar su entrada a sacrificio con condicionantes por parte del SVO.
- d) Podrá autorizar la entrada a sacrificio si este se realiza al final de la jornada de sacrificio.

81.- Conforme al Manual de procedimientos para el control veterinario oficial del sacrificio de animales en matadero (ungulados) de Extremadura, para la comunicación de resultados relevantes de la inspección en materia de salud pública, al Servicio Extremeño de Salud se le enviará el modelo de comunicación:

- a) FM01.
- b) FM01bis.
- c) Copia del FM02.
- d) No se contempla envío de modelo de comunicación al Servicio Extremeño de Salud.

82.- Conforme al Real Decreto 1086/2020 que regula y flexibiliza la aplicación de determinadas disposiciones en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios, el NO ser necesario disponer de establos o de corrales de espera, siempre y cuando el traslado de los animales desde la explotación de origen sea directo y el sacrificio se efectúe de forma inmediata tras su llegada al matadero:

- a) Es una excepción de los pequeños mataderos.
- b) Es una adaptación de los pequeños mataderos.
- c) Es una exclusión de los pequeños mataderos.
- d) Todos los mataderos deben de disponer de establos o de corrales de espera.

83.- En base al Real Decreto 1086/2020 que regula y flexibiliza la aplicación de determinadas disposiciones en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios, en casos excepcionales y debidamente justificados, previa autorización de la autoridad competente, los cazadores podrán realizar el suministro directo de pequeñas cantidades de carne fresca de caza mayor silvestre a establecimientos de comercio al por menor que suministran directamente esta carne al consumidor final, siempre y cuando: (señala la INCORRECTA)

- a) El suministro de carne por cazador (productor) sea de un máximo de dos canales de caza mayor a la semana.
- b) La obtención de la carne de caza y las instalaciones donde se realice cumplan con lo establecido en el Reglamento 852/2004.
- c) La autoridad competente pueda asegurar el control oficial y la inspección sanitaria de las carnes antes de su comercialización.
- d) El suministro directo sea directamente por el productor, sin intermediarios, a establecimientos de comercio al por menor no permanentes que suministran directamente al consumidor final.

84.- Según el “listado de excepciones para alimentos con características tradicionales”, ¿cuál de los siguientes productos NO es un alimento con características tradicionales de Extremadura?:

- a) Matajambre.
- b) Bollo Turco.
- c) Garrapiñadas.
- d) Mazapanes.

85.- ¿Qué producto primario y cantidad del mismo NO se incluye en el Anexo I del Decreto 17/2021 por el que se regula el suministro directo por titulares de explotaciones agrarias de pequeñas cantidades de productos primarios?:

- a) 3.000 kg de miel.
- b) 12.000 kg de setas silvestres.
- c) 2.500 kg de caracoles de granja.
- d) 30 kg de propóleos.

86.- Según el Documento de orientación sobre las excepciones para alimentos con características tradicionales en el marco del Reglamento 2074/2005, NO son “alimentos reconocidos históricamente como productos tradicionales”:

- a) Aquellos que se han conservado en la costumbre de un área geográfica determinada durante un mínimo de 30 años, periodo suficiente para permitir la transmisión generacional.
- b) Aquellos productos recuperados de tradiciones interrumpidas.
- c) Aquellos que se elaboran a partir de materias primas propias o locales, con criterios de elaboración recogidos en normas técnicas, mediante procesos eminentemente manuales no susceptibles de ser mecanizados, que dan lugar, necesariamente, a una producción controlada y limitada.
- d) Aquellos que mediante fotografías o cualquier otro documento aceptado por la autoridad competente, sirva de soporte documental de la transmisión oral del método de elaboración del área geográfica de que se trate.

87.- En el Plan de Control de la Cadena Alimentaria (PNCOCA), el “Control general de la calidad alimentaria en el punto de venta al consumidor final”, es un programa de control incluido:

- a) Dentro de un objetivo estratégico de alto nivel 1.
- b) Dentro del objetivo estratégico de alto nivel 2.
- c) Dentro del objetivo estratégico de alto nivel 3.
- d) El PNCOCA no incluye ese programa de control.

88.- Según los Criterios Generales que el Documento de orientación para la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo en el marco del PNCOCA 2021-2025, para un establecimiento minorista de restauración con capacidad de elaborar y servir 200 menús diarios y que además sirve a colectividades e instituciones, ¿cuál sería su nivel de riesgo y la frecuencia mínima de control orientativa?:

- a) Nivel de riesgo Alto y frecuencia mínima de control de 18 meses.
- b) Nivel de riesgo Medio y frecuencia mínima de control cada 18 meses.
- c) Nivel de riesgo Alto y frecuencia mínima de control cada 12 meses.
- d) Nivel de riesgo Medio y frecuencia mínima de control de 12 meses.

89.- Un establecimiento de Extremadura con RGSEAA, clasificado como pequeño productor de preparados de carne de porcino acogido a la flexibilidad de muestreo, obtiene resultados insatisfactorios a *E. coli* en una muestra de hamburguesa. Conforme a la Orden 8 de mayo de 2019, podrá acogerse de nuevo a esos criterios de flexibilidad, si obtiene criterios microbiológicos satisfactorios en:

- a) 3 semanas.
- b) 4 semanas.
- c) 6 semanas.
- d) Este criterio microbiológico no se contempla en este tipo de establecimientos.

90.- En una toma de muestras de carne picada destinada a la elaboración de preparados cárnicos, indica cuál de las siguientes determinaciones NO solicitarías al laboratorio conforme a los criterios microbiológicos establecidos en el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios:

- a) *Salmonella spp.*
- b) *Listeria monocytogenes*.
- c) *E. coli*.
- d) Recuento de colonias aerobias.

91.- Según se establece en el documento de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición "Directrices para el muestreo oficial de líneas de producción de alimentos listos para el consumo que pueden plantear riesgo de *Listeria monocytogenes*", respecto a la verificación del cumplimiento del Reglamento 2073/2005, NO es exigible, en circunstancias normales, realizar pruebas regulares sobre *Listeria monocytogenes*, a: (señala la INCORRECTA)

- a) Productos del cacao y chocolate.
- b) Bebidas espirituosas y productos similares.
- c) Frutas y hortalizas frescas, enteras y troceadas, sin transformar.
- d) Moluscos bivalvos vivos.

92.- En el marco del Programa Autonómico de Control de Contaminantes en Alimentos 2025:

- a) El mercurio es el único metal pesado que se analiza en pescado de mar.
- b) Las dioxinas y las sustancias perfluoroalquiladas son contaminantes de proceso.
- c) Los nitratos no se analizan en productos de origen animal.
- d) El perclorato es una toxina vegetal.

93.- En el marco del Programa Autonómico de Peligros Biológicos en Alimentos 2025, con la finalidad de evitar la duplicidad en la toma muestras, indica para qué matriz se determinan a la vez criterios de seguridad alimentaria y de higiene de procesos:

- a) Canales de ungulados.
- b) Preparados de aves de corral destinados a ser consumidos cocinados.
- c) Semillas germinadas listas para el consumo.
- d) Pescado fresco con alto contenido de histidina.

94.- De conformidad con el Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios, la dosis máxima de nitratos, se establece en:

- a) Preparados de carne.
- b) Productos tradicionales curados en seco.
- c) Productos cárnicos tratados por calor esterilizados.
- d) Productos cárnicos tratados por calor no esterilizados.

95.- En el marco del Programa Autonómico de Peligros Biológicos en Alimentos 2025 “Control de higiene de procesos en el sector cárnico”, teniendo en cuenta el microorganismo a determinar, la matriz de muestra y la fase a la que se aplica el criterio, indica qué combinación es la CORRECTA:

- a) Determinación de *Salmonella* spp. en canales de porcino tras su faenado, pero antes del enfriamiento.
- b) Recuento de colonias aerobias y enterobacteriáceas en canales de aves de corral tras la refrigeración.
- c) Recuento de colonias aerobias y enterobacteriáceas en canales de bovinos tras su faenado, pero después del enfriamiento.
- d) Determinación de *Campylobacter* spp. en canales de pavos tras la refrigeración.

96.- ¿Cuántas categorías se contemplan en el catálogo para la clasificación e identificación de empresas y establecimientos del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA)?:

- a) No está contemplado, se trata de una lista abierta.
- b) 40.
- c) 5.
- d) 6.

97.- Una empresa de elaboración inscrita en el RGSEAA quiere abrir un establecimiento para almacenar sus productos envasados. ¿Necesita una inscripción independiente en el RGSEAA?:

- a) Sí, siempre.
- b) No, nunca.
- c) Sí, si el establecimiento está ubicado en otra Comunidad Autónoma.
- d) Sí, en caso de productos de origen animal y con temperatura controlada de almacenamiento.

98.- ¿Cuál de los siguientes usos de subproductos animales, y productos derivados, está prohibido?:

- a) Alimentación de animales de peletería con productos animales procesados derivados de animales de la misma especie.
- b) Alimentación de animales de granja, distintos de los de peletería, con residuos de cocina.
- c) Alimentación de animales de granja con hierba a la que se aplicó abono de origen orgánico hace 30 días.
- d) Alimentación de peces de piscifactoría con proteínas animales procesadas derivadas de partes de peces de piscifactoría de distinta especie.

99.- Una partida de conservas de moluscos bivalvos con toxina PSP, se categoriza como SANDACH de:

- a) Categoría 1.
- b) Categoría 2.
- c) Categoría 3.
- d) No son SANDACH.

100.- En el caso de productos de origen animal retirados de la venta por motivos comerciales, y cuyo destino es el centro de distribución de origen:

- a) Nunca podrán transportarse a la vez en vehículos que se dediquen al transporte de productos alimenticios destinados al consumo humano.
- b) Podrán ser recogidos por los vehículos que distribuyen productos alimenticios a los comercios minoristas.
- c) Se gestionarán como SANDACH de categoría 3, si no son estables a temperatura ambiente, desde el momento de la recogida.
- d) Se gestionarán como SANDACH categoría 2, si no son estables a temperatura ambiente, desde el momento de la recogida.

101.- En base al Real Decreto 3454/2000, por el que se establece y regula el Programa integral coordinado de vigilancia y control de las encefalopatías espongiformes transmisibles de los animales, señala la afirmación correcta:

- a) Se entenderá por Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EET) todas aquellas que no afecten a los seres humanos.
- b) El Laboratorio Central de Veterinaria de Algete es el Laboratorio Nacional de Referencia (LNR) para el diagnóstico de las EETs.
- c) Es función de los LNR en relación a EET la elaboración y desarrollo de los protocolos oficiales de toma de muestras.
- d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

102.- En España se considera Material Especificado de Riesgo (MER):

- a) Amígdalas de los bovinos de todas las edades.
- b) Cráneo, excluida la mandíbula e incluidos el cerebro y los ojos, de caprinos de más de 12 meses o en cuya encía haya hecho erupción un incisivo definitivo.
- c) Columna vertebral de los bovinos de más de 30 meses.
- d) Médula espinal de los bovinos mayores de 12 meses.

103.- ¿En el etiquetado de cuál de los siguientes alimentos envasados es obligatoria la lista de ingredientes?:

- a) Vinagre de manzana.
- b) Patatas peladas y cortadas.
- c) Queso curado con sal.
- d) En ninguno de los anteriores.

104.- ¿Cuál de los siguientes alimentos está exento del requisito de aportar la información nutricional obligatoria en el etiquetado?:

- a) Aceite vegetal.
- b) Azúcar.
- c) Miel.
- d) Sal yodada.

105.- En el contexto del Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, ¿a qué hace referencia el principio QUID?:

- a) Aspectos relacionados con la declaración cuantitativa de ingredientes en alimentos envasados.
- b) Rango de permisibilidad en cuanto a la temperatura de conservación, en base a dudas razonables.
- c) Sistema de identificación y comunicación rápida de fabricantes y envasadores dentro de la UE.
- d) Información no obligatoria sobre aspectos relacionados con el modo de empleo de un alimento.

106.- ¿Cuál de las siguientes NO es una función específica de los veterinarios del SES, durante el desarrollo de las campañas de sacrificio de cerdos para consumo familiar?:

- a) Llevar a cabo, cuando sea posible la inspección ocular *ante mortem* de los animales.
- b) Comprobar la destrucción de residuos y subproductos, de tal forma que no puedan transmitir enfermedades, tanto zoonosis como epizooticas.
- c) Proponer el destino que debe darse a los residuos y subproductos no comestibles.
- d) Vigilancia del desarrollo de la campaña en su Zona de Salud.

107.- Tras el decomiso total en una montería de un ciervo por lesiones compatibles con tuberculosis:

- a) Solamente un taxidermista autorizado podría retirar el trofeo de caza.
- b) El propietario podrá retirar el trofeo de caza, pero solo en el caso de que especifique el destino a una taxidermia autorizada.
- c) El propietario podrá retirar el trofeo de caza en su vehículo particular, y llevárselo a su domicilio particular.
- d) Si el destino no es una taxidermia autorizada, solo se podrán retirar las astas desprendidas del cráneo.

108.- El capítulo II del Real Decreto 1021/2022 por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, NO establece requisitos de higiene en relación a:

- a) Zonas de degustación en el comercio al por menor.
- b) Requisitos para los manipuladores de alimentos.
- c) Responsabilidades de los operadores de máquinas expendedoras.
- d) Alimentos con defectos que no afectan a la seguridad de los mismos.

109.- Los operadores de establecimientos de comercio al por menor podrán redistribuir alimentos con fines de donación de alimentos:

- a) En el caso de que la donación tenga como destino un banco de alimentos, si cumplen con los requisitos de marginal, localizado y restringido.
- b) Si se trata de huevos, podrán donarse una vez superado el límite de veintiún días a partir de la puesta y ofrecerlos directamente a las personas consumidoras.
- c) En el caso de la carne fresca para donar, podrán estar exceptuados de congelarla tras su recepción, siempre que, entre otras condiciones, la congelen antes del vencimiento de la fecha de caducidad y la fecha de congelación esté documentada y se indique.
- d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

110.- De acuerdo con el artículo sobre “Operaciones de congelación, descongelación y recongelación de alimentos” del Real Decreto 1021/2022, en un establecimiento de comercio al por menor, ¿qué alimento NO podrá congelarse para venderse posteriormente como producto descongelado?:

- a) Comida preparada.
- b) Pescado.
- c) Carne.
- d) Productos de panadería.

111.- En el marco del Programa 16 de Comedores escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de centros escolares y según el Protocolo de criterios mínimos para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares, ¿cuál NO es un criterio mínimo para evaluar en los menús de los comedores escolares?:

- a) Frecuencias de consumo de los distintos grupos de alimentos.
- b) Información a las familias sobre menús complementarios para desayunos y cenas.
- c) Tipo de aceite utilizado en la preparación de los platos.
- d) Criterios de sostenibilidad.

112.- En un control realizado en el mes de noviembre de 2025 en un comedor escolar, en el marco del Programa 16 de Comedores escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de centros escolares, ¿en cuál de los siguientes criterios a evaluar, una “no conformidad” se considera “incumplimiento” en base a la normativa nacional?:

- a) Supervisión de los menús por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética.
- b) Utilización de sal yodada para las preparaciones culinarias.
- c) Disponibilidad de menús especiales para el alumnado por motivos religiosos.
- d) Todas las no conformidades en los criterios anteriores se considerarán incumplimientos desde la publicación del Real Decreto 315/2025.

113.- Entre las funciones de un veterinario, como responsable de calidad e inocuidad de la cocina de un hospital, NO se encuentra:

- a) Establecimiento de las calidades de las materias primas para su selección y adquisición.
- b) Formación del personal manipulador de cocina.
- c) Elaboración y asignación de las dietas a los enfermos en función de su patología.
- d) Normas de control del almacenamiento de víveres.

114.- De acuerdo con el RD 1027/2024 por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa de la Unión Europea de comercialización de huevos, el control oficial de los centros de embalaje, deberá realizarse:

- a) Como mínimo una vez cada 6 meses.
- b) Como mínimo una vez cada 3 meses.
- c) Como mínimo 1 vez cada año.
- d) No se establece frecuencia mínima. Se hará en función del riesgo.

115.- En el mercado de los huevos, el código distintivo de la forma de cría número 2, se corresponde con:

- a) Huevos de gallinas sueltas en gallinero.
- b) Huevos de gallinas criadas en jaulas acondicionadas.
- c) Huevos de gallinas criadas en libertad.
- d) Huevos de gallinas criadas en libertad condicional.

116.- En una frutería, ¿en cuál de las siguientes frutas es obligatorio para su comercialización hacer mención a la categoría en el etiquetado?:

- a) Cerezas.
- b) Ciruelas.
- c) Manzanas.
- d) Siempre es obligatorio.

117.- De acuerdo con el RD 30/2009 por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario, ¿cuál de las siguientes especies NO se puede comercializar en ninguna presentación?:

- a) *Agaricus arvensis*.
- b) *Fistulina hepática*.
- c) *Tricholoma equestre*.
- d) *Lepista nuda*.

118.- Según el Real Decreto 989/2022 por el que se establecen normas básicas para el registro de los agentes del sector lácteo, movimientos de la leche y el control en el ámbito de la producción primaria y hasta la primera entrega, en una cisterna de transporte solo podrá cargarse leche cruda procedente de una explotación y con destino a un centro lácteo que tenga un/una:

- a) Olor, color y apariencias normales, y con ligera contaminación macroscópica.
- b) Temperatura superior a 0°C e igual o inferior a 8°C cuando la recogida sea cada dos días.
- c) Acidez inferior a 25°Dornic o estable al alcohol en el caso de leche de vaca.
- d) Prueba de detección de residuos de inhibidores de crecimiento bacteriano en la explotación en caso de sospecha.

119.- Un operador económico, acogido a la Guía Europea de Prácticas Correctas de Higiene para la elaboración de queso y productos lácteos artesanos, solicita visita de inspección para la autorización de una quesería de campo. ¿Qué medidas serían aplicables?: (señala la INCORRECTA)

- a) No será obligatorio hacer uso de un servicio externo para la prevención y control de plagas, si lo puede realizar convenientemente el productor.
- b) Sólo será necesario una limpieza regular y efectiva de las superficies que estén en contacto con los alimentos, pues la desinfección de las mismas puede ser no deseable.
- c) Por razones de proximidad, serán suficiente los aseos de la vivienda del propietario, siempre que se encuentren anexos o en la misma parcela y con acceso a todo el personal que trabaje en la quesería.
- d) Prohibición del uso de toallas para el secado de manos.

120.- Según la norma de calidad para los quesos fundidos:

- a) Un queso fundido al que se incorpora pimentón, la denominación será “queso fundido de pimentón”.
- b) Se denominará “queso fundido” al producto que contenga un extracto seco total mínimo del 25 por ciento masa/masa.
- c) Queda expresamente prohibido la comercialización de queso fundido en polvo a granel.
- d) Se indicará en el etiquetado el contenido mínimo de materia grasa por 100 gramos de producto acabado, aun cuando se indique en el etiquetado nutricional.

121.- De acuerdo con el RD 4/2014 por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico, ¿cuál es el tiempo mínimo de elaboración para un jamón etiquetado como “jamón ibérico”, cuyo peso elaborado es mayor o igual a 7kg?:

- a) 550 días.
- b) 600 días.
- c) 730 días.
- d) 750 días.

122.- ¿Cuál de las siguientes menciones facultativas puede ser utilizada en el etiquetado de un “jamón de bellota ibérico”, acogido a norma de calidad de acuerdo con el RD 4/2014 por el que se prueba la norma de calidad para la carne, el jamón la paleta y la caña de lomo ibérico?:

- a) Pata negra.
- b) Montanera.
- c) Ibérico puro.
- d) Recebo.

123.- Según las definiciones del anexo II del RD 474/2014 que aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos, cuando hablamos de un producto elaborado con sangre, y opcionalmente con bofe cocido, trozos de corazón, panceta, hierbabuena, comino y perejil, nos referimos a:

- a) Morteruelo.
- b) Chorizo de entraña.
- c) Moscanca.
- d) Morcilla lustre.

124.- En base al Real Decreto 1487/2009, relativo a los complementos alimenticios, indica cuál de las siguientes afirmaciones es falsa:

- a) Las industrias elaboradoras y envasadoras de complementos alimenticios deberán cumplir lo establecido en el reglamento de higiene de los productos alimenticios.
- b) Los complementos alimenticios se entregarán al consumidor final únicamente preenvasados.
- c) La inulina puede utilizarse en la fabricación de complementos alimenticios.
- d) En la fabricación de complementos alimenticios puede utilizarse cualquier vitamina.

125.- ¿Qué normativa regula los insectos para consumo humano a nivel europeo?:

- a) Reglamento (UE) 2015/2283 y sus modificaciones.
- b) Reglamento (CE) 1829/2003 y sus modificaciones.
- c) Directiva 2002/46/CE y sus modificaciones.
- d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

126.- ¿Cuál de estos alimentos modificados genéticamente NO está autorizado actualmente en la Unión Europea para consumo humano?:

- a) Soja.
- b) Maíz.
- c) Patata.
- d) Remolacha azucarera.

127.- Según el anexo I del Reglamento (UE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios, ¿cuál de los siguientes NO es un aditivo, o clase funcional de aditivos, o enzima alimentaria?:

- a) Antiaglomerantes.
- b) Endurecedores.
- c) Secuestrantes.
- d) Apelmazantes.

128.- En el caso de un edulcorante de mesa destinado a la venta al consumidor final, y que contenga polioles, ¿qué advertencia debe llevar en el etiquetado?:

- a) Contiene una fuente de fenilalanina.
- b) Un consumo excesivo puede provocar somnolencia.
- c) Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes.
- d) Contiene alcohol (con indicación del %).

129.- En el Reglamento (UE) 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, la expresión “llenado en caliente”, se corresponde con:

- a) El llenado de cualquier artículo con un alimento a una temperatura no superior a 100 grados centígrados, tras lo cual el alimento se enfría a 50 grados en menos de 60 minutos.
- b) El llenado de cualquier artículo con un alimento a una temperatura superior a 100 grados centígrados, tras lo cual el alimento se enfría a 50 grados en menos de 60 minutos.
- c) El llenado de cualquier artículo con un alimento a una temperatura superior a 100 grados centígrados, tras lo cual el alimento se enfría a 30 grados en menos de 80 minutos.
- d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

130.- El RD 891/2006 que aprueba las normas técnico-sanitarias aplicables a los objetos de cerámica para uso alimentario, establece límites de cesión máxima admisible de iones a los alimentos ¿de qué 2 metales?:

- a) Plomo y arsénico.
- b) Plomo y cadmio.
- c) Plomo y cromo.
- d) Plomo y mercurio.

131.- Según el “Plan nacional de control basado en el riesgo para la producción en los Estados Miembros”, ¿qué criterio de selección de combinaciones específicas de sustancias del grupo A y grupo de productos es correcta?:

- a) Hormonas proteicas y peptídicas en conejos.
- b) Estilbenos en equinos.
- c) Agentes antitiroideos en aves de corral.
- d) Esteroides en bovinos.

132.- Según el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1715 por el que se establecen las normas para el funcionamiento del sistema de gestión de la información sobre los controles oficiales y sus componentes («Reglamento SGICO»), una notificación de información relacionada con un producto que se comercializa o podría comercializarse en otro país perteneciente a la red RASFF es:

- a) Una notificación de información para seguimiento.
- b) Una notificación de información para atención.
- c) Una notificación de información de fraude.
- d) Una notificación de información de novedades.

133.- Según la Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición, las autoridades competentes comunicarán al público en general la información necesaria ante la existencia de una situación de riesgo en materia de seguridad alimentaria, teniendo siempre muy presente los principios de: (señala la INCORRECTA)

- a) Responsabilidad.
- b) Independencia.
- c) Transparencia.
- d) Confidencialidad.

134.- Según el Real Decreto 993/2014 por el que se establece el procedimiento y los requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación, el funcionario de los Servicios Veterinarios Oficiales de las comunidades autónomas entre cuyas funciones figura la realización de atestaciones sanitarias, es un:

- a) Veterinario de Inspección en Frontera.
- b) Agente certificador.
- c) Precertificador.
- d) Veterinario autorizado.

135.- En base al 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, los agentes certificadores, deberán:

- a) Archivar las copias de todas las atestaciones sanitarias o certificados de exportación expedidos como mínimo durante dos años desde la fecha de expedición.
- b) Certificar en sus certificados de exportación únicamente aquello que puedan comprobar a ciencia cierta.
- c) Abstenerse de firmar atestaciones sanitarias no cumplimentadas a menos que se funden en datos basados en otras atestaciones expedidas por otro agente certificador.
- d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

136.- La Ley 8/2011, de 23 de marzo, de igualdad entre hombres y mujeres y contra la violencia de género en Extremadura, según establece en su artículo 1, tiene por objeto:

- a) La especial atención y garantía de los derechos de las mujeres que viven en el medio rural.
- b) La coordinación y colaboración de los poderes públicos extremeños para eliminar la violencia de género.
- c) Combatir de modo integral la violencia de género para avanzar hacia una sociedad extremeña más libre, justa, democrática y solidaria.
- d) Adoptar las medidas específicas a favor de las mujeres para corregir situaciones patentes de desigualdad respecto de los hombres.

PREGUNTAS DE RESERVA

1.- En los planteamientos de educación para la salud, los enfoques en cuanto a educación son los de la pedagogía activa y los paradigmas respecto a salud los del modelo biopsicosocial. Sus principales características son:

- a) Centrada en la enseñanza, la información y el profesor.
- b) Utiliza métodos y técnicas inductivos y con participación de quien se educa.
- c) El rol del educador es sobre todo de experto.
- d) La programación más allá de los contenidos es escasa y la evaluación es habitualmente final.

2.- ¿Cuál de las siguientes sería una sustancia UVCB según las definiciones del Reglamento (UE) 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos?:

- a) Sustancia de composición conocida y origen sintético.
- b) Sustancia de composición fija y origen no biológico.
- c) Sustancia de composición conocida o fija y origen no natural.
- d) Sustancia de composición desconocida o variable.

3.- Hasta la semana 52 del año 2024, el Boletín Epidemiológico Semanal publicado por la Subdirección de Epidemiología de la Dirección General de Salud Pública del Servicio Extremeño de Salud, indica que se han declarado en Extremadura (año 2024) un total acumulado de:

- a) Ningún caso de infección por *E. coli* productor de toxina shiga y 12 casos de yersiniosis.
- b) 12 casos de infección por *E. coli* productor de toxina shiga y ningún caso de yersiniosis.
- c) 30 casos de infección por *E. coli* productor de toxina shiga y 23 casos de yersiniosis.
- d) 23 casos de infección por *E. coli* productor de toxina shiga y 35 casos de yersiniosis.

4.- Según el Reglamento de Ejecución (UE) 2022/1646, y en relación a la frecuencia mínima de muestreo por Estado Miembro en el plan nacional de vigilancia aleatorizado para la producción de los Estados Miembros, señala la correcta:

- a) El número máximo de muestras para España será de 805.
- b) El 50% de las muestras tomadas se analizarán para detectar sustancias del grupo A.
- c) El 75% de las muestras tomadas se analizarán para detectar sustancias del grupo B.
- d) El 25% de las muestras tomadas se analizarán para detectar sustancias del grupo B.

5.- La garrapata *Hyalomma lusitanicum*:

- a) Pertenece a la familia Ixodidae.
- b) Pertenece a la familia Argasidae.
- c) Es una garrapata de un solo hospedador.
- d) Es el principal vector transmisor de la Encefalitis producida por garrapatas.

6.- En el Método Epidemiológico la “Proporción atribuible poblacional”: (señala la INCORRECTA)

- a) Es un parámetro que tiene gran importancia en Salud Pública.
- b) Ofrece una idea del número de casos atribuibles a una exposición.
- c) Es la diferencia de tasa de incidencias expresada como parte del total de la tasa de incidencia en expuestos.
- d) Ofrece una idea del número de casos atribuibles (potencialmente prevenibles) a una exposición.

7.- Conforme al Manual de procedimientos para el control veterinario oficial del sacrificio de animales en matadero (ungulados) de Extremadura, si en un matadero exclusivamente de ovinos, se sacrifica en una jornada un total de 80 animales, ¿Al menos en cuantos habría que realizar comprobación de las condiciones de bienestar animal en el aturdimiento por parte del control oficial?:

- a) 8.
- b) 10.
- c) 16.
- d) No está contemplado en el manual autonómico.

8.- En relación a la frecuencia mínima de muestreo por Estado Miembro en el plan nacional de vigilancia aleatorizado para la producción de los Estados Miembros, señala la correcta:

- a) El número máximo de muestras para España será de 805.
- b) El 50% de las muestras tomadas se analizarán para detectar sustancias del grupo A.
- c) El 75% de las muestras tomadas se analizarán para detectar sustancias del grupo B.
- d) El 25% de las muestras tomadas se analizarán para detectar sustancias del grupo B.

9.- Conforme al anexo I del Reglamento 1099/2009 relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza, ¿qué método de aturdimiento, NO está indicado utilizar para la especie porcina?:

- a) Dióxido de carbono asociado con gases inertes.
- b) Dióxido de carbono en dos fases.
- c) Dióxido de carbono en concentraciones altas.
- d) Gases inertes.

10.- El Sistema auditado de autocontroles específicos para la exportación a terceros países que contempla el RD 993/2014 por el que se establece el procedimiento y los requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación, indica que será precisa la inclusión en listas específicas del establecimiento productor final que tenga intención de exportar productos destinados al consumo humano:

- a) Siempre que realice una exportación.
- b) Cuando el país de origen exija al establecimiento requisitos adicionales de los previstos en la normativa de la Unión Europea.
- c) Cuando el tercer país exija la existencia de una lista específica de establecimientos exportadores.
- d) Cuando el país exportador exija la inclusión de los establecimientos que han intervenido en la cadena de producción.

