PROCESO SELECTIVO PARA EL ACCESO A LA CONDICIÓN DE PERSONAL ESTATUTARIO FIJO EN LAS INSTITUCIONES SANITARIAS DEL SERVICIO EXTREMEÑO DE SALUD

TURNO PROMOCIÓN INTERNA

CATEGORÍA: LICENCIADOS SANITARIOS
ESPECIALIDAD: VETERINARIA DE EQUIPOS DE ATENCIÓN PRIMARIA

(EJERCICIO ÚNICO TIPO TEST)

CÁCERES, 18 DE JUNIO DE 2022.

1.- En base a la Ley 11/2001, de 5 de julio, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria:

a) Se crea como un organismo público, dependiente del Ministerio de Sanidad y Consumo.
b) Son los aspectos de sanidad vegetal que incidan directamente en la seguridad alimentaria los únicos de su ámbito de actuación.
c) El Consejo Consultivo es el órgano rector de la Agencia.
d) Se crea con el objetivo general de promover la seguridad alimentaria como aspecto fundamental de la salud pública.

2.- Según el *Codex Alimentarius*, se define HIGIENE DE LOS ALIMENTOS como:

a) Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.
b) La garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinen.
c) La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.
d) La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

3.- Dentro de los principios de actuación de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, "las actuaciones y limitaciones sanitarias deberán estar justificadas por una razón de interés general, que deberá acreditarse y resultar aplicable a la medida en cuestión", se corresponde con el principio de:

a) Necesidad.
b) Proporcionalidad.
c) No discriminación.
d) Mínima afección a la competencia.

4.- A efectos del Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias, es un CONSUMIDOR:

a) Una persona física, pública o privada, que actúe directamente en su nombre, con un propósito relacionado con su actividad comercial.
b) Un prestador de servicio en el territorio de la Unión Europea.
c) Personas jurídicas que actúen sin ánimo de lucro en un ámbito ajeno a una actividad comercial.
d) Personas que distribuyen o suministran productos en el mercado.

5.- Se considera una infracción GRAVE, según la Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública:

a) La denegación de apoyo, auxilio o colaboración a los agentes de la autoridad sanitaria.
b) El incumplimiento de un requerimiento de la autoridad competente, si este comporta daños graves.
c) La reincidencia en la comisión de infracciones leves, en los últimos cinco años.
d) Las que sean concurrentes con otras infracciones sanitarias graves, o hayan servido para facilitar o encubrir su comisión.

6.- "Toda situación derivada de un riesgo inminente para la salud de la población y/o de transcendencia social frente a la cual es necesario el desarrollo de actuaciones de salud pública urgentes y eficaces mediante la adopción de medidas de control y prevención", según la Ley 7/2011, de 23 de marzo, de salud pública de Extremadura, se corresponde con:

a) Alerta en salud pública.
b) Emergencia en salud pública.
c) Riesgo de salud pública.
d) Respuesta en salud pública.

7.- En base a la Ley 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal, "las sustancias o ingredientes activos, así como formulaciones o preparados que contengan uno o varios de ellos, empleados con fines de higiene veterinaria, destinados a su utilización en el entorno de los animales o en las actividades estrechamente relacionadas con su explotación", se denominan:

a) Medicamentos veterinarios.
b) Residuos en productos de origen animal.
c) Biocidas de uso ganadero.
d) Premezcla medicamentosa de uso ganadero.

8.- En base al Decreto 67/1996, de 21 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento General de Organización y Funcionamiento de los Equipos de Atención Primaria de la Comunidad Autónoma de Extremadura, son funciones y responsabilidades del veterinario:

a) Informe técnico-sanitario para la autorización de apertura de todos los establecimientos e industrias alimentarias de su zona de salud.
b) Efectuar la inspección de los depósitos de medicamentos y almacenes de distribución mayorista de medicamentos de uso veterinario.
c) Asesoramiento sanitario en el cumplimiento de las normas de "Buenas Prácticas de Fabricación", así como, la implantación de los programas que la empresa establezca para el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.
d) Estudio e investigación de animales indicadores o centinelas de procesos mórbidos.

9.- En base al Decreto 67/1996, de 21 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento General de Organización y Funcionamiento de los Equipos de Atención Primaria de la Comunidad Autónoma de Extremadura, son funciones del Equipo de Atención primaria en el campo de la Salud Pública:

a) Cumplir las funciones de policía sanitaria mortuoria.
b) Realizar las actividades propias de la inspección sanitaria.
c) Vigilancia epidemiológica en la zona.
d) Investigación clínica, epidemiológica y de organización de servicios.

10.- En la Atención Veterinaria Continuada, se establecerá un régimen de exenciones para los veterinarios del Equipo de Atención Primaria del Servicio Extremeño de Salud, en los siguientes supuestos:

a) De manera voluntaria en mayores de 55 años.
b) De manera obligatoria en caso de embarazo.
c) De manera voluntaria en caso de embarazo y lactancia.
d) Obligatoriamente en casos de reducción de jornada.

11.- En la actualidad, el Centro Nacional de Alimentación, de acuerdo con la legislación comunitaria, es Laboratorio Nacional de Referencia para:

a) Seguimiento de biotoxinas marinas.
b) Encefalopatías espongiformes transmisibles.
c) Metales y compuestos nitrogenados en alimentos.
d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

12.- Según el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, señala la respuesta correcta:

a) La renuncia expresa o tácita a efectuar el análisis contradictorio, supone la aceptación de los resultados a los que se hubiese llegado en el análisis inicial.
b) Las pruebas periciales analíticas se realizarán siempre en Laboratorios oficiales acreditados por la Administración para estos fines.
c) La toma de muestras se realizará mediante acta formalizada, al menos por triplicado, constando cada muestra de un ejemplar acondicionado e identificado.
d) En los supuestos en que sea previsible el decomiso de la mercancía como sanción accesoria, podrán los Inspectores proceder a la destrucción de la misma, en el supuesto real de riesgo para la salud pública.

13.- La ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria, es de aplicación a:

a) Los aspectos higiénico-sanitarios y de salud alimentaria.
b) La irradiación de productos alimenticios.
c) El comercio exterior de alimentos.
d) Los almacenes de importadores de productos alimenticios.

14.- NO son funciones de los laboratorios de salud pública de Extremadura:

a) Dar soporte analítico a la investigación de brotes epidémicos o alertas sanitarias.
b) Dar soporte analítico a estudios de evaluación de programas sanitarios.
c) Realización de analíticas para el control de alimentos, aguas y elementos ambientales.
d) Valorar resultados y establecer criterios de actuación ante no conformidades.

15.- El informe Lalonde (1974) establece que la salud de una comunidad está condicionada por la interacción de cuatros grupos de factores. Cuando se realiza una intervención sobre alguno de esos grupos de factores, se produce una modificación del estado de salud, excepto en uno que no es modificable y permanece invariable, ¿cuál es?:

a) Medio ambiente.
b) Los estilos y hábitos de vida.
c) El sistema sanitario.
d) Biología humana.

16.- La promoción de la salud según la Organización Mundial de la Salud:

a) Comprende las oportunidades de aprendizaje creadas conscientemente destinadas a mejorar la alfabetización sanitaria.
b) Es un instrumento de la educación para la salud.
c) Es el proceso que permite a las personas incrementar el control sobre su salud para mejorarla.
d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

17.- Según el <u>Decreto 81/2011, de 20 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de Autorizaciones y Comunicación Ambiental de la Comunidad Autónoma de Extremadura</u>, una de las siguientes actividades NO está sometida a "comunicación ambiental":

a) Las Instalaciones para tratamiento y transformación destinados a la fabricación de productos alimenticios a partir de leche con una cantidad de leche recibida igual o inferior a 1 tonelada por día (valor medio anual).
b) Las Instalaciones para tratamiento y transformación destinados a la fabricación de productos alimenticios a partir de materia prima animal (que no sea leche) de una capacidad de producción de productos acabados igual o superior a 4 toneladas por día.
c) Residencias de ancianos y guarderías infantiles.
d) Almacenes de pescado, almacenes de congelados y almacenes de carne.

18.- Según el <u>Real Decreto 140/2003 de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano</u>, se consideran "parámetros indicadores":

a) Arsénico, Nitrato y Nitritos.
b) Cobre y Plomo.
c) *Escherichia coli* y *Clostridium perfringens* (incluidas las esporas).
d) Bacterias coliformes y recuento de colonias a 22º C.

19.- En el Método Epidemiológico, indique cuál de las siguientes NO es una medida de frecuencia de enfermedad:

a) Tasa de incidencia.
b) Incidencia acumulada.
c) Prevalencia.
d) Riesgo relativo.

20.- Ante un caso sospechoso de rabia detectado en ganado ovino, la autoridad competente para la coordinación con las comunidades autónomas, en el ámbito de la Administración General del Estado, será:

a) La Agencia Española de Seguridad Alimentaria.
b) El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
c) El Ministerio de Sanidad.
d) Comité Interministerial.

21.- Un objetivo del Programa Nacional de Control de determinados serotipos de Salmonella en pollos de engorde de la especie *Gallus gallus* es:

a) Reducción de un 10% de los animales positivos a Salmonella spp.
b) Reducción al 10% o menos del porcentaje máximo de animales positivos a Salmonella Enteritidis y Salmonella Typhimurium.
c) Reducción de un 1% o menos del porcentaje máximo de manadas positivas a Salmonella Enteritidis y Salmonella Typhimurium.
d) Reducción al 1% o menos del porcentaje máximo de animales positivos a Salmonella Enteritidis y Salmonella Typhimurium.

22.- El <u>Real Decreto 1940/2004, de 27 de septiembre, sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos</u>, indica que, cuando se establezca un programa coordinado de vigilancia, se hará especial referencia a las zoonosis y a los agentes zoonóticos de diversas poblaciones animales recogidas en el Anexo I del Reglamento 2160/2003. ¿Qué población animal de las siguientes NO se contempla?:

a) Piaras de cerdos de abasto en la fase de sacrificio.
b) Vacuno de cebo en la fase de sacrificio.
c) Manadas de aves reproductoras de *Gallus gallus* en la fase de producción primaria.
d) Pollos de engorde en la fase de producción primaria.

23.- La <u>Decisión 1082/2013, de 22 de octubre, sobre amenazas transfronterizas graves para la salud</u>, NO se aplicará a las siguientes amenazas transfronterizas graves para la salud:

a) Amenazas de origen ambiental.
b) Amenazas de origen químico.
c) Resistencias microbianas e infecciones asociadas a la asistencia sanitaria relacionadas con enfermedades transmisibles.
d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

24.- Según el <u>Real Decreto 2210/1995, de 28 de diciembre, por el que se crea la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica</u>, NO forma parte del sistema básico de la vigilancia de la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica:

a) La notificación obligatoria de enfermedades.
b) Sistemas centinelas.
c) La notificación de situaciones epidémicas y brotes.
d) La información microbiológica.

25.- Ante la aparición en una localidad de Extremadura de un brote de enfermedad transmitida por alimentos que afecta únicamente a los usuarios de una residencia de ancianos, el responsable de la gestión del brote es:

a) El Servicio Extremeño de Promoción de la Autonomía y Atención a la Dependencia (SEPAD).
b) La Dirección de Salud del Área.
c) El Servicio de Seguridad Alimentaria de la Dirección General de Salud Pública.
d) La Subdirección de Epidemiología.

26.- Según contempla el Protocolo de vigilancia de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos del SES, cuál de los siguientes casos NO se considera brote de enfermedad transmitida por alimentos a efectos de notificación e investigación urgente:

a) Infección de 1 persona por *S. aureus*.
b) Infección de 1 persona de brucelosis transmitida por alimentos.
c) Intoxicación de 1 persona por consumo de setas.
d) Infección de 1 persona por triquinosis.

27.- ¿Qué género de bacteria es el causante de mayor número de "brotes" de enfermedad zoonósica transmitida por alimentos según los informes de zoonosis One Health publicados por la EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria) y el ECDC (Centro Europeo para la Prevención y Control de Enfermedades)?:

a) *Yersinia spp.*
b) *Salmonella spp.*
c) *Campylobacter spp.*
d) *Listeria spp.*

28.- El antígeno "O" por el que se clasifican muchas cepas de *E. coli*, es un antígeno:

a) Capsular.
b) Somático.
c) Flagelar.
d) De fijación.

29.- El muestreo de canales de pollo de engorde para investigación de *Campylobacter* en mataderos:

a) Es un criterio de seguridad alimentaria.
b) Es un criterio de higiene de los procesos.
c) No es obligatorio hasta 2025 en mataderos.
d) No es obligatorio hasta 2023 en mataderos.

30.- En aquellos alimentos listos para el consumo que puedan favorecer el desarrollo de *Listeria monocytogenes*, el criterio de seguridad alimentaria que deben cumplir antes de que haya dejado el control del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido es:

a) Ausencia en 25 gramos de alimento, en cualquier caso.
b) Límite de 100 ufc/g de *L. monocytogenes,* en cualquier caso.
c) Ausencia en 25 gramos de alimento o límite de 100 ufc/g de *L. monocytogenes*, según el caso.
d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

31.-La bacteria *Brucella melitensis*:

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

32.- En relación con la tuberculosis, la leche cruda de vaca procedente de una explotación que NO está declarada como "oficialmente indemne a tuberculosis", y procedente de animales que NO muestren una reacción positiva a las pruebas de tuberculosis ni síntomas de esa enfermedad, puede destinarse a:

a) Elaboración de quesos a base de leche cruda con un periodo de maduración de al menos 60 días.
b) Solamente se puede utilizar para consumo humano siempre que sea sometida a un tratamiento térmico hasta mostrar una reacción negativa a la prueba de la fosfatasa.
c) La leche cruda de vaca para consumo humano no puede proceder de rebaños que no estén calificados como "oficialmente indemne a tuberculosis".
d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

33.- En relación a la Encefalitis transmitida por garrapatas (ETG):

a) La forma de transmisión más frecuente es por picadura de garrapata del género *Hyalomma spp*.
b) Es posible su transmisión por el consumo de leche cruda de ovejas y cabras infectadas con el virus que la causa, en cuyo caso puede provocar brotes.
c) Es una zoonosis muy frecuente en la Península Ibérica.
d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

34.- El modo de transmisión y contagio principal para las personas del virus que provoca la Fiebre Hemorrágica de Crimea-Congo:

a) Es por la picadura de hasta 40 especies de mosquitos, principalmente del género *Culex.*
b) Se produce por la picadura de un vector, principalmente garrapatas del género *Hyalomma.*
c) Se produce por la picadura de un vector, principalmente pulgas del ganado doméstico y animales de caza.
d) Las personas solo se contagian por contacto con la sangre o tejidos de animales infectados.

35.- En relación a la lista de enfermedades de declaración obligatoria:

a) Las encefalitis transmitidas por garrapatas, la Fiebre del Nilo Occidental, y las fiebres hemorrágicas víricas (Ébola, Marburg y Lassa entre otras) son enfermedades de declaración obligatoria.
b) La Fiebre del Nilo Occidental no es enfermedad de declaración obligatoria.
c) Las encefalitis transmitidas por garrapatas no son enfermedades de declaración obligatoria.
d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

36.- *Rhipicephalus sanguineus*, también llamada "garrapata marrón o café del perro", es el principal reservorio del agente causal de:

a) Fiebre recurrente transmitida por garrapatas.
b) Fiebre exantemática mediterránea.
c) Fiebre Q.
d) Fiebre del Nilo Occidental.

37.- La bacteria *Francisella tularensis* (señale la respuesta INCORRECTA):

a) Puede infectar a más de 100 especies de animales.
b) Es muy persistente en el medio debido a su resistencia a los desinfectantes comunes.
c) La dosis infectante para humanos es extremadamente baja.
d) Es un cocobacilo Gram negativo no móvil.

38.- En cuál de las siguientes enfermedades NO hay transmisión de persona a persona por ingestión de ooquistes eliminados por la persona enferma:

a) Giardiasis.
b) Toxoplasmosis.
c) Criptosporidiosis.
d) En la Giardiasis, la Toxoplasmosis y la Criptosporidiosis es habitual la transmisión de persona a persona por ingestión de ooquistes.

39.- 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) Boquerones en vinagre con un contenido en aproximado de 6% de ácido acético y sal durante 4 a 24 horas.
b) Elaboración de pescado escabechado.
c) Elaboración tradicional de semiconservas de anchoas.
d) Elaboración de pescado ahumado en frío.

40.- Siendo el Prazicuantel el tenicida habitualmente dispensado por los Veterinarios del Servicio Extremeño de Salud, la dosis recomendada en perros por vía oral para el tratamiento de cestodos en general es de:

a) 10 mg por cada 10 Kg de peso del animal.
b) 5 mg por cada Kg de peso del animal.
c) 5 mg por cada 10 Kg de peso del animal.
d) 50 mg por cada Kg de peso del animal.

41.- Durante la inspección en el matadero de una canal de ovino y sus vísceras, los únicos hallazgos que se aprecian son varios quistes de *E. granulosus* en el hígado y pulmones. El dictamen será:

a) Decomiso total de la canal y sus vísceras.
b) Decomiso de las vísceras afectadas y aptitud para el consumo de la canal tras tratamiento autorizado.
c) Decomiso de las vísceras afectadas y aptitud para el consumo de la canal sin restricciones.
d) Eliminación de las lesiones y aptitud para consumo de canal y vísceras.

42.- ¿Cuál de las siguientes carnes frescas está exenta de ser analizada para detección de triquina?:

a) Carne de caballo para autoconsumo.
b) Carne de jabalíes que vaya a ser cedida en pequeñas cantidades al comercio local y con la que no se van a elaborar embutidos.
c) Carne de lechones no destetados de menos de 5 semanas de edad.
d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

43.- Según establecen las normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquina en carne, las canales procedentes de cerdos domésticos a la espera de los resultados del análisis para detección de triquina, podrán cortarse en más de 6 trozos si:

a) El corte se realiza en una sala de despiece separada del matadero o en otro estado miembro y la autoridad competente haya autorizado el procedimiento.
b) La autoridad competente ha autorizado el procedimiento y el corte se realiza en caliente para la elaboración de productos específicos y en sala de despiece situada en las mismas instalaciones o en salas contiguas al matadero.
c) Las normas no contemplan la posibilidad de cortar las canales en más de 6 trozos hasta la obtención de un resultado negativo de los análisis para la detección de triquina.
d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

44.- En la detección de triquina en carne, utilizando el "Método de detección de Referencia" (norma ISO 18743:2015) se utilizan los siguientes reactivos:

a) Ácido sulfúrico y tripsina.
b) Ácido clorhídrico y tripsina.
c) Ácido sulfúrico y pepsina.
d) Ácido clorhídrico y pepsina.

45.- El plan de contingencia de lucha contra la rabia, establece 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 en un foco de rabia aparecen casos secundarios en animales domésticos.
d) Cuando un foco de rabia se extiende por varias comunidades autónomas.

46.- Acude al veterinario del Equipo de Atención Primaria una persona que ha sido mordida ese mismo día por un murciélago, y aporta el cadáver del animal. En relación con la investigación de un posible caso de trasmisión de rabia, el veterinario deberá:

a) Congelar el cadáver del murciélago para su envío al laboratorio de referencia.
b) Refrigerar el cadáver del murciélago para su envío al laboratorio de referencia.
c) Sumergir el cadáver del murciélago en una mezcla de glicerina y solución salina fisiológica al 50% para su conservación y enviar refrigerado al laboratorio para su análisis.
d) Extraer el cerebro con tijera y pinzas y sumergir en una mezcla de glicerina y solución salina fisiológica al 50% para su conservación y enviar al laboratorio para su análisis.

47.- ¿Puede entrar en España un perro de 14 semanas de edad procedente de un país de la Unión Europea?:

a) No, en España no está autorizada la entrada de perros de la UE menores de 15 semanas.
b) Sí, si ha sido vacunado de rabia al menos con 21 días de antelación.
c) Sí, si viaja con su madre y esta recibió una vacunación antirrábica completa antes de su nacimiento.
d) Sí, si va destinado mediante transporte directo a un establecimiento de confinamiento autorizado.

48.- En relación con las enfermedades emergentes, se denominan "factores de emergencia" a aquellos que:

a) Necesitan respuesta inmediata.
b) Favorecen su presentación.
c) Constituyen una urgencia.
d) Constituyen un peligro inmediato para la salud pública.

49.- De las siguientes enfermedades infecciosas emergentes recientes, del siglo XXI, ¿cuál no se considera zoonosis?:

a) *E. coli* enteroagregativo O104:H4 Stx2a.
b) MERS-CoV.
c) Zika (Flavivirus).
d) Lyssavirus Irkut.

50.- La definición de "Una Salud – One Health" se corresponde con:

a) Un organismo intergubernamental auspiciado por la OMS para la prevención de enfermedades emergentes.
b) Una comisión tripartita formada por la OMS, FAO y OIE para la gestión de enfermedades emergentes.
c) Una comisión internacional multidisciplinar de expertos para la prevención de enfermedades emergentes.
d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

51.- El concepto de "alimento", incluye conforme al <u>Reglamento 178/2002 de 28 de enero, 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</u>:

a) Las plantas antes de la cosecha.
b) El agua de consumo humano, incorporada voluntariamente al alimento durante su fabricación, preparación o tratamiento.
c) Los animales vivos en todos los casos.
d) Los medicamentos tal y como lo definen las Directivas 65/65/CEE y 92/73/CEE del Consejo.

52.- Dentro de los principios generales de la legislación alimentaria, en base al <u>Reglamento 178/2002 de 28 de enero, 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,</u> "la consulta pública forma parte del":

a) Principio de transparencia.
b) Principio de cautela.
c) Principio de protección de los intereses de los consumidores.
d) Obligaciones generales del comercio de alimentos.

53.- En relación a los requisitos en materia de trazabilidad, los explotadores de empresas alimentarias se asegurarán de que la información que faciliten sobre las remesas de alimentos de origen animal, que pongan a disposición del operador de empresa alimentaria a la que se suministran los alimentos debe contener, en todo caso:

a) Descripción exacta de los alimentos, la fecha de expedición y el volumen o cantidad de alimentos.
b) Descripción exacta de los alimentos, la fecha de expedición, fecha de elaboración, y el volumen o cantidad de alimentos.
c) La marca de identificación y fecha de expedición. Opcionalmente el volumen o cantidad de alimentos.
d) Una referencia que identifique el lote o remesa, según corresponda, la fecha de expedición y la fecha de elaboración.

54.- Respecto a la flexibilidad ofrecida por la legislación de la Unión Europea en lo referente a los sistemas de gestión de seguridad alimentaria (SGSA), marca la opción INCORRECTA:

a) La flexibilidad sobre el análisis de peligros está directamente vinculada al tamaño del establecimiento.
b) Cuando en un análisis de riesgo no se identifican puntos de control crítico (PCC), los prerrequisitos (PPR) son suficientes para controlar el riesgo.
c) En pequeñas empresas, podrían encargarse de las actividades APPCC/SGSA una persona de la misma, con la ayuda (temporal o regular) de expertos externos.
d) En los Puntos de Control Crítico (PCC) pueden establecerse límites críticos en base a la experiencia (mejores prácticas).

55.- En un sistema de gestión de seguridad alimentaria (SGSA) ya implantado, un plan de muestreo de *Listeria monocytogenes* mediante ensayos periódicos microbiológicos en el producto final previo a la salida del establecimiento, formaría parte de:

a) La vigilancia.
b) La verificación.
c) La validación.
d) Prerrequisitos operativos.

56.- Según el Reglamento (CE) 852/2004 de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios, el suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de productos primarios al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor para el abastecimiento del consumidor final:

a) Es una actividad definida explícitamente como una exclusión del paquete higiene y en consecuencia no precisa regulación.
b) Se regulará conforme al artículo 7 del Reglamento (CE) 2074/2005.
c) Se regulará por los Estados Miembros con arreglo a su derecho nacional.
d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

57.- En relación al transporte de alimentos a granel, en estado líquido, granulado o en polvo contemplados en el Reglamento (CE) 852/2004 de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios:

a) En los receptáculos, contenedores o cisternas de transporte deberá figurar en todos los casos la indicación "exclusivamente para productos alimenticios a granel".
b) Deberán transportarse en receptáculos, contenedores o cisternas reservados para su transporte.
c) Los receptáculos, contenedores o cisternas que lo contengan no precisan ninguna indicación, si bien deben utilizarse solo para el transporte de estos productos.
d) En los receptáculos, contenedores o cisternas de transporte, deberá figurar una indicación sobre fondo verde reflejando "De uso exclusivo alimentario".

58.- Los locales utilizados principalmente como vivienda privada, donde regularmente se preparan productos alimenticios para su puesta en mercado:

a) Están contemplados en la normativa europea pero explícitamente prohibidos en España.
b) Están contemplados en la legislación europea, pero sin desarrollo normativo en España.
c) No están contemplados en la normativa europea ni en España.
d) Es una actividad contemplada en la normativa europea pero dentro de las exclusiones del paquete higiene.

59.- ¿Para qué aspecto o apartado del control alimentario NO recurrirías a consultar el Reglamento (CE) 852/2004 de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios, por no abordarlo en su contenido?:

a) Principios del APPCC.
b) Requisitos de los locales ambulantes o provisionales.
c) Alimentos con características tradicionales.
d) Desperdicios de productos alimenticios.

60.- A un establecimiento de comercio al por menor que suministre carne de aves a otro establecimiento de comercio al por menor, ¿le aplicaría el Reglamento (CE) 853/2004 de 29 de abril, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal?:

a) Solo si esta actividad es marginal, localizada y restringida.
b) En ningún caso. La venta al por menor está excluida del ámbito de aplicación de este Reglamento.
c) Cuando la actividad consista exclusivamente en el almacenamiento y transporte.
d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

61.- Sobre qué aspectos podría solicitar un operador económico "adaptaciones" en relación a los requisitos específicos (Anexo III) del Reglamento (CE) 853/2004 de 29 de abril, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal:

a) La construcción, diseño y equipamiento de los establecimientos.
b) Procedimientos específicos de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos.
c) APPCC y frecuencia de toma de muestras.
d) Locales para la elaboración de alimentos con características tradicionales.

62.- Respecto a las definiciones establecidas por el Reglamento (CE) 853/2004 de 29 de abril, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, señala la respuesta "INCORRECTA":

a) Leche calentada a temperatura superior a 40ºC no puede considerarse "leche cruda".
b) El concepto "huevo", excluye los "huevos cascados".
c) El pescado congelado está incluido en el concepto de "Productos de la pesca frescos".
d) La miel es considerada "Productos de origen animal".

63.- Un operador económico que envíe a otro operador económico alimentos congelados de origen animal con destino al consumo humano para una nueva transformación, deberá comunicar al operador al que suministra el alimento, la información sobre:

a) En todos los casos, la fecha de producción y la fecha de congelación.
b) Siempre la fecha de congelación.
c) Basta con la fecha de producción si coincide con la de congelación.
d) Basta con la fecha de congelación si coincide con la de producción.

64.- En relación a la higiene en el sacrificio, señala la respuesta CORRECTA:

a) La extirpación higiénica de amígdalas, conforme a la legislación vigente, no es preciso realizarla en bovinos, porcinos ni solípedos.
b) Las amígdalas de los bovinos, porcinos y solípedos deberán extirparse higiénicamente tras la inspección post mortem.
c) La extirpación higiénica de amígdalas, se realizará exclusivamente en bovinos, no así en porcinos ni solípedos.
d) Las amígdalas de los bovinos, porcinos y solípedos deberán extirparse higiénicamente previo a la inspección post mortem.

65.- En relación a la excepción sobre la temperatura durante el transporte de canales, medias canales y cuartos, o de medias canales cortadas en tres piezas de venta al por mayor, de ovino y caprino, bovino y porcino, (Reglamento 2017/1981), señala la respuesta "INCORRECTA":

a) Esta actividad precisa de autorización documentada por parte de la autoridad competente del lugar de salida.
b) Se establecen requisitos específicos tanto de temperatura como microbiológicos para transportes de duración máxima de 6 horas, 30 horas y 60 horas respectivamente.
c) El vehículo de transporte recogerá carne de únicamente un matadero por transporte.
d) En ningún caso podrán trasportarse en el mismo compartimento simultáneamente con otras canales, medias canales y cuartos o medias canales cortadas en tres piezas de venta al por mayor que sí que hubieran alcanzado la temperatura de refrigeración para la carne (7ºC).

66.- Marca la respuesta "INCORRECTA" en relación a la comercialización y puesta en venta de los moluscos bivalvos vivos, conforme a lo establecido en el Reglamento (CE) 853/2004 de 29 de abril, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal:

a) Una vez embalados para su venta al por menor, podrán pulverizarse con agua potable o agua de mar limpia.
b) El etiquetado debe incluir en todo caso la marca de identificación y la especie de molusco bivalvo vivo (nombre vulgar y científico).
c) La fecha de duración mínima puede ser sustituida por la indicación "estos animales deben estar vivos en el momento de su venta".
d) Los embalajes destinados a la venta directa al por menor deberán permanecer cerrados hasta su presentación para la venta al consumidor final.

67.- Cuando se lleven a cabo controles oficiales a un establecimiento a petición del operador: (Reglamento (UE) 2017/625 de 15 de marzo, relativo a los controles y otras actividades oficiales)

a) Estos se realizarán siempre sin aviso previo.
b) Estos se realizarán siempre con aviso previo.
c) Los controles oficiales a petición del operador no están contemplados en la normativa reguladora.
d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

68.- El Reglamento (UE) 2017/625 de 15 de marzo, relativo a los controles y otras actividades oficiales, contempla la posibilidad de que las autoridades competentes "excepcionen" la condición de cumplir el requisito de acreditación obligatoria de laboratorios oficiales:

a) Solo en el caso de laboratorios que únicamente realicen análisis, ensayos o diagnósticos en el contexto de otras actividades oficiales.
b) Solo en el caso de laboratorios emplazados en pequeños mataderos para el diagnóstico de triquinas en la carne.
c) A laboratorios cuya única actividad consista en la detección de triquinas en la carne.
d) La normativa no contempla excepciones al respecto.

69.- En relación al concepto "bajo la supervisión del veterinario oficial" se entenderá:

a) Que una tarea se ejerce por un auxiliar oficial, estando presente en las instalaciones el veterinario oficial durante el tiempo necesario para ejercer esa tarea.
b) Que una tarea se ejerce por un veterinario auxiliar, estando presente en las instalaciones el veterinario oficial durante el tiempo necesario para ejercer esa tarea.
c) Que una tarea se ejerce por personal autorizado del matadero, estando presente el veterinario oficial durante el tiempo necesario para ejercer esa tarea.
d) Que una tarea se ejerce por un auxiliar oficial, no estando presente el veterinario oficial durante el tiempo necesario para ejercer esa tarea.

70.- Entre las modalidades prácticas de los controles oficiales de los "productos de la pesca" se incluye según el <u>Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión por el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de los controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano:</u>

a) Controles sistemáticos de E. coli productor de toxinas Shiga (STEC) O157.
b) Análisis aleatorios de Histamina.
c) Control semestral de niveles de contaminación por metales pesados en centros de depuración de moluscos bivalvos vivos.
d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

71.- En una toma de muestras n=5, de un lote de un producto de la pesca elaborado listo para el consumo que puede favorecer el desarrollo de *Listeria monocytogenes*, se obtiene como resultado "115 ufc/gr" en una de las cinco unidades de muestra ¿Cuál será la decisión a adoptar respecto a la aptitud para el consumo humano conforme al Reglamento 2073/2005?:

a) No aptitud para el consumo humano del lote.
b) Dependerá de si el establecimiento elaborador dispone de estudio de vida útil.
c) Dependerá de donde se tome la muestra, en minorista o en elaborador.
d) Dependerá del resultado de las otras unidades de muestra, teniendo en cuenta que c=3 para productos de la pesca.

72.- Señala cuál de las siguientes determinaciones NO solicitarías al laboratorio en productos de la pesca (frescos, preparados o transformados), conforme a los criterios de seguridad alimentaria del Reglamento 2073/2005:

a) Enterotoxinas estafilocócicas.
b) Salmonella.
c) Listeria monocytogenes.
d) Histamina.

73.- Durante el control de inspección ante mortem de una partida de cerdos, tras la descarga, muere uno justo antes del aturdido de forma repentina. ¿Cuál sería la decisión a adoptar como veterinario oficial respecto a este animal?:

a) Si el operador decide faenarlo, ordenar el desangrado inmediato, faenado separado, inspección post mortem reforzada con palpación e incisión y dictamen en consecuencia a los hallazgos.
b) En caso de indicios de riesgo para la salud humana o animal, proceder al faenado separado, inspección post mortem reforzada, posible toma de muestras y dictamen consecuente a los resultados.
c) En todos los casos dictamen de no aptitud para el consumo humano.
d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

74.- En un matadero donde se sacrifican porcinos de peso entre 80 Kg y 90 Kg, y donde las canales se expiden divididas en dos medias canales ¿Cuántas marcas sanitarias como mínimo deberían aplicarse a cada animal?:

a) Dos.
b) Cuatro.
c) Seis.
d) Ocho.

75.- Si tuvieses que realizar la inspección post mortem de caprinos de 7 meses de edad que no precisen una inspección adicional reforzada al no existir indicios de riesgo para la salud humana, sanidad animal o bienestar de los animales ¿Qué tejidos o vísceras deberías incidir de forma sistemática conforme a la metodología de inspección post mortem en esta especie?:

a) La superficie gástrica del hígado.
b) Ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos.
c) Pulmón.
d) Ningún tejido ni vísceras, la inspección es visual y solo algunos órganos por palpación.

76.- La inspección ante mortem en un sacrificio de urgencias fuera del matadero la podrá realizar:

a) Solamente un veterinario oficial.
b) Un veterinario oficial o un auxiliar oficial bajo la supervisión del veterinario oficial.
c) Un veterinario oficial o un auxiliar oficial bajo la responsabilidad del veterinario oficial.
d) Un veterinario oficial o un auxiliar oficial bajo supervisión o responsabilidad del veterinario oficial.

77.- La inspección ante mortem en la explotación de origen:

a) Se puede realizar en todas las especies excepto en rumiantes.
b) La realizará un veterinario oficial o un auxiliar oficial bajo la supervisión del veterinario oficial.
c) Conlleva la expedición de un certificado sanitario en formato papel, que en todo caso deberá acompañar a los animales a matadero, no pudiéndose adelantar ni retrasar su entrega.
d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

78.- Indica cuales, de los siguientes, son indicadores de un aturdido efectivo en vacuno cuando se utiliza el método de pistola de perno cautivo penetrante:

a) El animal se colapsa inmediatamente, cae al suelo, siendo admisible posibles intentos reflejos de levantar la cabeza.
b) Parpadeo espontáneo sin contacto. El globo ocular se vuelve hacia atrás y/o vibra (nistagmo).
c) Apnea. La frecuencia normal respiratoria se detiene, respiración no rítmica. No se pueden dar vocalizaciones.
d) La lengua cuelga hacia afuera, cola flácida, con posibles vocalizaciones tras fase tónica.

79.- Los explotadores de empresas nombrarán a un encargado del bienestar animal en mataderos:

a) Que sacrifiquen al menos 150.000 aves o conejos al año.
b) Que sacrifique al menos 500 unidades de ganado mamífero al año.
c) Que sacrifiquen al menos 50.000 aves o conejos al año.
d) En todos los mataderos, con independencia del volumen de sacrificio.

80.- En relación a la REINSPECCIÓN DE CANALES de ungulados contemplada en el <u>Manual de procedimientos para el control veterinario oficial del sacrificio de animales en matadero</u> de Extremadura:

a) Es una verificación oficial, limitada a canales procedente de animales en los que se detectó contaminación superficial en inspección ante mortem.
b) Cuando se lleve a cabo, se realizará en el 5% de las canales del lote objeto de reinspección.
c) Si se sacrifican distintas especies y entre ellas porcino, la reinspección de canales de porcino es siempre prioritaria.
d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

81.- En relación a los materiales especificados de riesgo (MER), a un bovino nacido, criado y sacrificado en Extremadura, menor de 12 meses habría que extraerle como MER:

a) Solamente médula espinal.
b) Médula espinal y cráneo, incluyendo cerebro y ojos.
c) Amígdalas, últimos cuatro metros de intestino delgado, ciego y mesenterio.
d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

82.- Conforme al Manual de Extremadura sobre procedimientos para el control veterinario oficial del sacrificio de animales en matadero de ungulados, la declaración de "NO APTITUD TOTAL PARA EL CONSUMO HUMANO" de un animal, supone en todos los casos la comunicación al operador económico por parte del control oficial, mediante:

a) Informe oficial motivado.
b) Acta motivada.
c) Informe oficial motivado, a petición de parte.
d) Acta motivada, a petición de parte.

83.- El 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:

a) Deroga parcialmente al Real Decreto 640/2006.
b) Permite la venta de leche cruda sin envasar al consumidor final exclusivamente si procede de un establecimiento autorizado (RGSEAA).
c) Permite la extracción la medula espinal de ovinos y caprinos como material especificado de riesgo en minoristas expresamente autorizados al efecto.
d) No limita el ámbito de comercialización de canales procedentes del sacrificio de urgencias fuera del matadero.

84.- En relación a las excepciones y adaptaciones contempladas en la legislación vigente nacional para "los pequeños mataderos", señala la opción INCORRECTA:

a) Pueden no disponer de instalaciones separadas para animales enfermos.
b) Se podrían compartir instalaciones para sacrificio y despiece.
c) Se puede prescindir de cámaras para refrigeración de canales en todas las especies.
d) Se pueden utilizar emplazamientos o contenedores dentro del matadero para el almacenamiento subproductos.

85.- En el ámbito de la flexibilidad, el suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de carne de aves de corral sacrificadas en la explotación, destinados al consumidor final o a establecimientos de comercio al por menor, que suministran directamente dicha carne al consumidor final:

a) Se encuadra dentro de las adaptaciones.
b) Se encuadra dentro de las exclusiones.
c) Se encuadra dentro de las excepciones.
d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

86.- Los alimentos con características tradicionales tienen limitado el ámbito de comercialización a nivel:

a) Local, zona de salud o área de similares características.
b) De Comunidad Autónoma.
c) Unión Europea.
d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

87.- Las excepciones que se pueden aplicar en alimentos con características tradicionales, están referidas y relacionadas con:

a) Los locales y la utilización de métodos tradicionales en la elaboración.
b) Los locales, los instrumentos y equipos, así como a las medidas de limpieza y desinfección.
c) Los métodos tradicionales de elaboración y los instrumentos y equipos utilizados.
d) Adaptaciones estructurales y uso de métodos tradicionales.

88.- En relación al suministro directo por titulares de explotaciones agrarias de pequeñas cantidades de productos primarios de Extremadura (Decreto 17/2021):

a) Las modalidades de suministro directo que regula se limitan a la venta en la explotación, en establecimiento local de venta al por menor y venta por internet.
b) La venta por internet tiene ámbito de comercialización nacional.
c) Queda prohibido el suministro directo de huevos.
d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

89.- Señala cuál de los siguientes, NO es un Programa de control incluido en el objetivo de alto nivel 2 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025:

a) Vigilancia de resistencias a los antimicrobianos de agentes zoonóticos alimentarios.
b) Peligros biológicos en alimentos.
c) Clasificación de establecimientos en base al riesgo.
d) Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares.

90.- Señala la respuesta INCORRECTA con respecto al alcance del Programa 1 "Inspección de establecimientos alimentarios" del PNCOCA 2021-2025:

a) Incluye control de los programas de prerrequisitos.
b) No incluye control del comercio electrónico.
c) Incluye control del sistema APPCC.
d) Incluye control de la trazabilidad.

91.- En un comercio al por menor de Extremadura, productor de carne picada con vida útil inferior a 24 horas, acogido a la flexibilidad de muestreo, obtiene resultados insatisfactorios a Salmonella. 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) 6 semanas.
b) 4 semanas.
c) 3 semanas.
d) Este tipo de establecimientos no puede acogerse a criterios de flexibilidad en el muestreo en Extremadura.

92.- Dentro del <u>Programa Autonómico de control de ingredientes tecnológicos, Subprograma nitratos en productos de origen animal</u>, se contempla el muestreo de productos cárnicos no sometidos a tratamiento térmico. Estas muestras se tomarán:

a) Siempre en el producto terminado.
b) Nunca en la masa del producto.
c) Nunca en el producto madurado.
d) Siempre en el producto madurado.

93.- Cuál de los siguientes alimentos listo para su consumo, con vida útil mayor a 5 días, no puede favorecer el crecimiento de *Listeria monocytogenes*:

a) Un alimento con un pH de 5 y aw de 0,95.
b) Un alimento con un pH de 4,4 y aw de 0,96.
c) Un alimento con un pH de 4,5 y aw de 0,95.
d) Un alimento con un pH de 5 y aw de 0,98.

94.- Dentro del Programa Autonómico de control de contaminantes en alimentos, Subprograma de control de "nitratos en productos de origen vegetal", el muestreo será:

a) De carácter retrospectivo indicando en al acta el punto de muestreo y la trazabilidad con la fecha de recolección.
b) Siempre de producto fresco, no permitiéndose la congelación de la muestra.
c) Sólo de productos en estado fresco o refrigerado.
d) De carácter prospectivo indicando en el acta el punto de muestreo y la sustancia a investigar.

95.- Dentro del Programa Autonómico de vigilancia de residuos de plaguicidas en alimentos, las actividades de control se realizarán preferentemente:

a) En alimentos para los que se hayan fijado los límites máximos de residuos, excepto en los ecológicos.
b) Con prioridad en las fases de la cadena alimentaria más cercanas a la producción primaria.
c) En cualquier fase de la cadena alimentaria excepto minoristas.
d) En cualquier tipo de alimento, aunque no se haya fijado un límite máximo de residuos.

96.- Según el Programa Autonómico de peligros biológicos en alimentos, control de verificación de higiene de procesos en el sector lácteo, la toma de muestras:

a) Está dirigida a quesos curados y frescos a base de leche cruda.
b) Se debe tomar tanto en quesos elaborados con leche cruda como pasteurizada.
c) No procede para queso curado.
d) Está dirigida a quesos curados a base de leche cruda.

97.- El Número de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos:

a) Es de identificación administrativa y el operador no está obligado a utilizarlo en el etiquetado de sus productos en todos los casos.
b) Implica, en todo caso, que las instalaciones han sido autorizadas por las autoridades competentes de la comunidad autónoma.
c) No es la llave para estar en la lista de carácter público de establecimientos del sector alimentario autorizados en la Unión Europea.
d) Marca diferencias en cuanto a las garantías del control oficial el hecho de estar inscrito.

98.- Están excluidos de inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA):

a) Las empresas y establecimientos dedicados a la producción primaria, excepto sus operaciones conexas, que sí tienen obligación de registro en el RGSEAA.
b) Los locales minoristas de alimentos que suministren directa y exclusivamente al consumidor final con reparto a domicilio.
c) Establecimiento distribuidor de productos alimenticios sin depósito.
d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

99.- ¿Necesitaría estar inscrito en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) un establecimiento minorista de comidas preparadas que opera en Extremadura y pretende importar carne desde Argentina para el uso en su propio establecimiento?:

a) No precisa inscripción en el RGSEAA, basta con su asiento en el registro Autonómico.
b) Sí precisa inscripción en el RGSEAA, concretamente en la categoría 5: Importadores.
c) Sí precisa inscripción en el RGSEAA, concretamente en la categoría 6: Fases específicas de la cadena de producción.
d) No puede realizar esa actividad y por lo tanto no procede su inscripción en el RGSEAA.

100.- <u>El Reglamento 1069/2009 por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano</u>, se aplica a:

a) Calostro y sus productos derivados que se obtengan se conserve y se eliminen en la granja de origen
b) La leche cruda que se obtenga, se conserve y se elimine en la granja de origen.
c) Los residuos de cocina destinados a la alimentación animal.
d) Subproductos de comercios de venta al por menor que abastezcan in situ y exclusivamente al consumidor final y destinados a alimentos crudos para animales de compañía.

101.- Según el <u>Reglamento 1069/2009</u>, los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano ¿pueden destinarse a la alimentación de animales de compañía?:

a) Sólo se contempla para alimentación de otro tipo de animales, nunca para los de compañía.
b) No se contempla su uso en alimentación animal.
c) Los clasificados como material de la categoría 3 y categoría 2, en todos los casos.
d) Los clasificados como material de la categoría 3, siempre previa autorización de la autoridad competente.

102.- El <u>Reglamento 999/2001 por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles</u>, se aplicará a:

a) Cosméticos, medicamentos y productos sanitarios.
b) La exportación de cualquier producto de origen animal.
c) La puesta en el mercado de productos de origen animal.
d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

103.- El Reino de España está oficialmente considerado en la actualidad en relación al riesgo de Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) como:

a) País con riesgo medio de EEB.
b) País con riesgo insignificante de EEB.
c) País con riesgo controlado de EEB.
d) País con riesgo bajo de EEB.

104.- Según el <u>Reglamento (UE) 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor</u>, ¿cuál de los siguientes alimentos es necesario que vaya provisto de una lista de ingredientes?:

a) Queso fresco al que sólo se le añade sal en su proceso de fabricación.
b) Queso curado al que sólo se le añade sal en su proceso de fabricación.
c) Todos los alimentos que consten de un único ingrediente.
d) Todos los alimentos deben ir provistos de una lista de ingredientes.

105.- Según el Real Decreto 126/2015, la información alimentaria obligatoria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final deberá incluir: (señala la respuesta INCORRECTA)

a) La denominación del alimento.
b) La fecha de duración mínima o fecha de caducidad.
c) Todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que cause alergias o intolerancias.
d) La cantidad de un ingrediente cuando figure en la denominación del alimento.

106.- Según el Real Decreto 1698/2003 por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno, en los establecimientos de venta al consumidor final, ¿el sistema de registro completo podrá consistir en el archivo de los documentos comerciales acreditativos de la procedencia de la carne de vacuno, con las menciones del etiquetado obligatorio, la fecha de llegada al establecimiento y la fecha final de venta?:

a) No, no se considera un sistema de registro completo.
b) Sí, en cualquier caso.
c) Sí, siempre que este registro se presente en formato papel.
d) Sí, sólo en puntos de venta del mismo estado miembro que el origen de las piezas cárnicas.

107.- Se define como "declaración de propiedades saludables" cualquier declaración que afirme, sugiera o dé a entender que:

a) Un alimento posee propiedades nutricionales benéficas especificas con motivo del aporte energético que proporciona.
b) Un alimento posee propiedades nutricionales benéficas especificas con motivo de los nutrientes que contiene.
c) El consumo de una categoría de alimentos reduce significativamente un factor de riesgo de aparición de una enfermedad humana.
d) Existe una relación entre una categoría de alimentos, un alimento o uno de sus constituyentes, y la salud.

108.- Indica cuál de estas sustancias o productos causan alergias o intolerancias:

a) Jarabe de glucosa a base de trigo.
b) Almendras, avellanas, nueces y pistachos.
c) Aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinado.
d) Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas.

109.- En base al Decreto 230/2005, de control sanitario de las especies de caza silvestre, en Extremadura, y en relación a los lugares de evisceración:

a) Los titulares de terrenos cinegéticos, donde se celebre cualquier actividad cinegética, deberán disponer de un lugar de evisceración.
b) Estarán ubicados dentro de los límites del coto donde se celebre cualquier actividad cinegética o, en su defecto, en uno de los cotos colindantes.
c) Contarán como mínimo con suelo, paredes y techo de material liso, impermeable y de fácil limpieza y desinfección.
d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

110.- La comercialización de carne de reses lidiadas obtenidas en un matadero, se ajustará a los requisitos siguientes:

a) Las reses de lidia, tras el arrastre, serán sangradas en el plazo máximo de 5 horas desde su muerte.
b) El traslado de las reses al matadero se realizará sin demora, en un plazo máximo de 60 minutos desde la muerte del animal.
c) El traslado de las reses al matadero se realizará en vehículo de transporte que garantice una temperatura en el interior entre cero y siete grados centígrados.
d) La carne podrá ser comercializada en la Unión Europea con la denominación "Carne de reses lidiadas".

111.- Cuando, a petición del interesado, un veterinario ajeno al servicio ofrecido por el Servicio Extremeño de Salud (SES), realice el reconocimiento de la aptitud para el consumo de las carnes de los cerdos sacrificados en régimen de matanzas domiciliarias, quedará obligado a:

a) Presentar, tanto al Ayuntamiento como al Veterinario Oficial, en el plazo de 72 horas, la declaración de haber realizado la declaración de los cerdos sacrificados.
b) Expedir al interesado, certificación oficial de la aptitud para el consumo y la circulación de los productos resultantes de la matanza domiciliaria.
c) La inspección sanitaria de los cerdos sacrificados en matanzas domiciliarias siempre se efectuará por los Servicios Veterinarios del SES.
d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

112.- En la vitrina de una carnicería con obrador anexo, que tiene una temperatura de 4ºC, podemos encontrar:

a) Carne picada de cerdo, picada en el propio establecimiento al inicio de la jornada.
b) Salchichas de pollo de elaboración propia.
c) Hígado de ternera refrigerado.
d) Pechugas de pollo fileteadas en el propio establecimiento.

113.- Los operadores de empresa alimentaria que lleven a cabo una actividad de venta al por menor podrán congelar la carne con miras a su redistribución para donación de alimentos, si lo hacen con las condiciones siguientes: (señala la respuesta INCORRECTA)

a) En el caso de la carne a la que se aplique una fecha de caducidad de conformidad con el artículo 24 del Reglamento (UE) 1169/2011, antes del vencimiento de dicha fecha.
b) Sin demora injustificada, a una temperatura igual o inferior a –18 °C.
c) Asegurándose de que la fecha de congelación esté documentada y se indique en la etiqueta o por otros medios.
d) Se permite la congelación de carne previamente descongelada, solo si la operación de recongelación se realiza antes del vencimiento de la fecha de caducidad.

114.- La norma ISO UNE 22000/2018, ¿es un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (SGIA) aplicable en el ámbito de la restauración hospitalaria?:

a) Sí, incluye el análisis de peligros y los programas de prerrequisitos.
b) Sí, pero no está basado en los principios generales del análisis de peligros y puntos críticos de control.
c) No, no está relacionada con la inocuidad alimentaria.
d) No, no se considera un SGIA.

115.- Los hospitales, ¿deben facilitar a los pacientes la información alimentaria de los ingredientes alergénicos o causantes de intolerancias alimentarias que están presentes en los alimentos suministrados?:

a) Sí, obligatoriamente en cartelería en cada planta de hospitalización.
b) Sí, cuando el paciente lo solicite.
c) No, porque el paciente no puede elegir su dieta (previamente programada y adaptada).
d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

116.- ¿Que significan las siglas NAOS como estrategia de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria?:

a) Nutrición y Alimentación Seguras.
b) Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad.
c) Nutrición, Actividad Física, Obesidad y Salud.
d) Nutrición y Alimentación Opciones Saludables.

117.- Señala la respuesta INCORRECTA en base al Real Decreto 30/2009, por el que se establece las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario:

a) En el etiquetado de las setas, la denominación del producto debe indicar el género y especie y si son silvestres o cultivadas, en todos los casos.
b) En la comercialización de las setas silvestres frescas no se permite el lavado.
c) Podrán comercializarse setas conservadas de la especie *Tuber magnatum.*
d) No será de aplicación al suministro directo de setas frescas, por parte del productor al consumidor final o establecimientos locales de comercio al por menor que abastecen al consumidor final.

118.- En un centro de embalaje de huevos, se procede a realizar un control de un lote de 150 huevos de categoría A, ¿qué márgenes de tolerancia estarían permitidos?:

a) Un 25% de marcas ilegibles.
b) Un 5% de los huevos que presenten defectos de calidad, justo antes de la salida.
c) Un 10% de los huevos que presenten defectos de calidad, justo antes de la salida.
d) En los huevos “extra” no se admite margen de tolerancia alguno.

119.- Según el Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad relativa a la miel, establece que: (señala la respuesta INCORRECTA)

a) La miel para su utilización como ingrediente de otros productos alimenticios que se elaboran ulteriormente puede haber fermentado y haberse sobrecalentado.
b) La miel para uso industrial puede presentar un grado de acidez modificado artificialmente.
c) La “miel filtrada” se obtiene eliminando materia orgánica o inorgánica ajena a la miel de manera tal que se genere una importante eliminación de polen.
d) La “miel escurrida” se obtiene mediante el escurrido de los panales desoperculados, sin larvas, con o sin aplicación de calor moderado, de hasta un máximo de 45ºC.

120.- Según <u>Real Decreto 1728/2007, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo</u>, y en relación a los controles obligatorios en un centro lácteo:

a) El responsable de la toma de muestras en el centro lácteo será siempre el técnico de calidad principal.
b) La inspección visual y el control de temperatura del contenido de la cisterna se realizará previo a la descarga de la leche.
c) La toma de muestras se realizará inmediatamente después de la descarga, salvo que proceda de otro país.
d) Se tomarán dos muestras que se harán llegar al laboratorio para proceder a su análisis.

121.- En <u>la Orden de 10 de febrero de 2000, sobre el control de los quesos curados elaborados con leche cruda y madurados en establecimientos distintos a los de elaboración</u>, el centro o establecimiento de maduración:

a) No tiene que estar inscrito en el RGSEAA, pero sí el establecimiento elaborador.
b) En el libro de registro se anotarán las altas y bajas como máximo al día siguiente que se produzcan.
c) Se colocarán en las cámaras de modo que permitan un reconocimiento de las distintas partidas. El número de partida se anotará en el libro de registro.
d) El periodo de maduración no será inferior a 60 días y comienza desde la fecha de elaboración.

122.- ¿Qué denominación de venta de un jamón de porcino ibérico sería correcta?:

a) Jamón ibérico puro de bellota.
b) Jamón ibérico de cebo de campo.
c) Jamón puro de cebo ibérico.
d) Jamón de cebo 100% ibérico.

123.- En base al <u>Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos</u>, es cierto que:

a) Esta norma de calidad establece los aspectos higiénico-sanitarios que deben cumplir los derivados cárnicos.
b) La tripa natural es la obtenida de los intestinos delgado y grueso exclusivamente de la especie bovina, porcina.
c) El producto curado elaborado a partir de muslo de pato, sazonado y condimentado se denomina “jamón de pato”.
d) Se denomina “cabeza de jabalí” al producto tratado por calor cuyo ingrediente caracterizante es la carne de la cabeza del cerdo.

124.- El <u>Reglamento (UE) 2015/2283, relativo a los nuevos alimentos</u>, considera como “nuevo alimento” a:

a) Aquel que consista en hongos o algas, aunque haya sido utilizado en una medida importante para el consumo humano en la Unión Europea antes del 15 de mayo de 1997.
b) Aquel que consista en un cultivo de células o tejido, derivado de animales, no utilizado en una medida importante para el consumo humano en la Unión Europea antes del 15 de mayo de 1997.
c) Todas las vitaminas y minerales.
d) Todo aquel con una estructura molecular nueva o modificada.

125.- Un producto derivado de organismo modificado genéticamente (OMG), que ha sufrido un proceso de transformación que elimina el ADN o proteína modificada genéticamente, ¿está sometido a las reglas de etiquetado de OMG?:

a) No, pues el proceso de transformación elimina la proteína modificada genéticamente.
b) No, si la mayoría de sus ingredientes no son OMGs.
c) Sí, solo en algunos casos.
d) Sí, en todos los casos.

126.- Un gas de envasado, distinto del aire, aplicado en el proceso de envasado de un producto alimenticio es:

a) Un coadyuvante tecnológico.
b) Un aditivo alimentario.
c) Un material en contacto con los alimentos.
d) Una enzima tecnológica.

127.- "Toda sustancia que normalmente no se consuma como alimento en sí misma, se use como ingrediente característico de los alimentos, añadida intencionadamente con un propósito tecnológico y se presente en el producto final de forma involuntaria", es:

a) Una enzima tecnológica.
b) Un coadyuvante tecnológico.
c) Un aditivo alimentario.
d) Un alimento modificado tecnológicamente.

128.- Se considera que un alimento está contenido en un "material activo" si el envase está destinado a:

a) Prolongar la vida útil del alimento.
b) Controlar el estado del alimento.
c) Modificar determinadas características organolépticas del alimento.
d) Todas las respuestas son correctas.

129.- Según el <u>Reglamento (UE) 10/2011 de 14 de enero sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos</u>, ¿está permitida la comercialización, para este fin, de objetos plásticos mezclados con bambú, paja de trigo o proteína de soja?:

a) Sí, estos materiales se incluyen en el ámbito de aplicación del Reglamento.
b) Sí, cuando cuantitativamente no representen más del 50 % de material.
c) Sí, siempre que incluyan alegaciones del tipo "ecológico" u "orgánico".
d) No, no están autorizados en la Unión Europea con tal propósito.

130.- En caso de confirmación del tratamiento con sustancias ilegales, ¿los animales reconocidos como positivos podrán ser conducidos directamente desde la explotación de origen a un matadero para su sacrificio?:

a) No, en ningún caso.
b) No, serán sacrificados sin demora «in situ».
c) Sí, a cualquier matadero previa comunicación al explotador.
d) Sí, a mataderos designados específicamente.

131.- Todo resultado que ponga de manifiesto, en muestra oficial, la presencia de residuos de sustancias autorizadas en tejido u órganos distintos de los que posean límite máximo de residuos, ¿dará lugar a declarar como no aptos para el consumo humano las canales o productos de que se trate?:

a) No, pues no implica que se sobrepasen los límites de los niveles máximos fijados en la normativa comunitaria.
b) No, es necesario cotejarlos con los resultados de los controles en la explotación de origen.
c) No, se inmovilizan y se toman nuevas muestras reglamentarias.
d) Sí, clasificándose como materiales de alto riesgo.

132.- Cuando la seguridad de los consumidores está en riesgo, la actuación por la que se trata de detener el consumo de un producto objeto de alerta alimentaria, se denomina:

a) Recuperación.
b) Retirada.
c) Recogida.
d) Inmovilización.

133.- En la Red de Alerta Alimentaria de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición existe una subsección de alertas alimentarias específica de:

a) Organismos modificados genéticamente.
b) Alérgenos y otras sustancias no declaradas.
c) Etiquetado presentación y publicidad de alimentos.
d) No hay subsecciones, todas son de interés general.

134.- La certificación veterinaria, realizada por un agente certificador, del cumplimiento de los requisitos exigidos para una exportación determinada, emitida con destino al Servicio de Inspección Veterinaria en Frontera es un/a:

a) Precertificado.
b) Certificación Sanitaria.
c) Certificado Veterinario de Exportación.
d) Atestación Sanitaria.

135.- El Certificado Veterinario de Exportación de alimentos, será emitido por:

a) Los Servicios Veterinarios de Salud Pública de cada Comunidad Autónoma.
b) Los Servicios de Inspección Veterinaria en Frontera.
c) El Veterinario Certificador.
d) El Veterinario Oficial Interventor Sanitario.

136.- ¿A que Consejería corresponde el Instituto de la Mujer?:

a) Presidencia de la Junta de Extremadura.
b) Consejería de Sanidad y Servicios Sociales.
c) Consejería de Igualdad y Cooperación para el Desarrollo.
d) Consejería de Educación y Empleo.

PREGUNTAS DE RESERVA

1.- Cada vez es más frecuente el aislamiento de S. Typhimurium denominada monofásica en brotes de salmonelosis causada por alimentos. ¿Cuál de las siguientes serovariedades indicadas se corresponde con una serovariedad de S. Typhimurium monofásica?:

a) S. Typhimurium 1,9,12:g,m:iii.
b) S. Typhimurium 1,4,[5],12:mon:1,2.
c) S. Typhimurium 1,4,[5],12:i:-.
d) Ninguna de las anteriores se corresponden con S. Typhimurium monofásica.

2.- Respecto a la rabia, señale cuál de las siguientes respuestas es INCORRECTA:

a) El EBLV2 se ha descrito en España en uno de sus de sus reservorios conocidos, el murciélago de Daubenton (*Myotis daubentonii*).
b) El virus puede sobrevivir en saliva hasta 24 horas a temperatura ambiente.
c) Las vacunas utilizadas frente al virus de la rabia (RABV) protegen frente a otros Lyssavirus del filogrupo I.
d) El virus permanece estable varios meses a una temperatura de entre 0 y 4ºC.

3.- Durante la inspección post mortem de una partida de bovinos de edad comprendida entre los 24 y 30 meses, en los que no hay indicios de riesgo para la salud humana, sanidad animal ni para el bienestar animal, se deben incidir los tres siguientes tejidos de forma sistemática:

a) Ganglios linfáticos retrofaríngeos, músculos maseteros internos, ganglios linfáticos mediastínicos.
b) Ganglios linfáticos bronquiales, incisión longitudinal del corazón, bazo.
c) Ganglios linfáticos retrofaríngeos, ganglios linfáticos mediastínicos, superficie gástrica del hígado.
d) Ganglios linfáticos mediastínicos, superficie gástrica del hígado, ganglios linfáticos mesentéricos.

4.- La emisión de un "Certificado de Libre Venta" para la exportación de productos alimenticios desde España a terceros países, garantiza que el producto alimenticio a exportar es:

a) Conforme a la legislación española.
b) Conforme a la legislación del tercer país.
c) Conforme a la legislación española y del tercer país.
d) Conforme a la legislación española, europea y del tercer país.

5.- Conforme al <u>Manual de procedimientos para el control veterinario oficial del sacrificio de animales en matadero</u> de Extremadura, para la comunicación de resultados relevantes de la inspección a SANIDAD ANIMAL en materia de salud pública, sanidad animal, bienestar animal o de origen en la producción primaria ¿Qué modelo de comunicación deberías utilizar?:

a) FM01.
b) FM01 bis.
c) FM02.
d) FM03.

6.- El "Nivel 3 de activación: amenaza confirmada", que se contempla en los procedimientos del Sistema de Alerta Precoz y Respuesta para la vigilancia y el control de las enfermedades transmisibles, se desactivará cuando:

a) Las autoridades científicas y el ECDC así lo indiquen.
b) Cuando así lo acuerden los Estados miembros afectados, informando a los demás Estados miembros y a la Comisión.
c) Por decisión de la Comisión Europea.
d) Por decisión del Parlamento Europeo y acuerdo de todos los Estados miembros.

7.- En relación a la "transparencia" de los controles oficiales, las autoridades competentes: (Reglamento (UE) 2017/625 relativo a los controles y otras actividades oficiales)

a) Podrán publicar bajo ciertas condiciones información sobre la clasificación de los operadores individuales basándose en los resultados de uno o varios controles oficiales.
b) Velarán para que se haga público con regularidad información entre otros, sobre el tipo, número y resultado de controles oficiales, pero no así sobre el tipo y número de incumplimientos ni sobre sanciones por razones del principio de confidencialidad.
c) Al menos cada cinco años, se pondrá a disposición del público información sobre la organización y realización de los controles oficiales.
d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

8.- Una de las pruebas más fiables para detección de infección activa por SARS-Cov-2 es la RT-PCR. ¿A qué se corresponden estas siglas?:

a) Reacción en Cadena de la Polimerasa en Tiempo Real (del inglés *Real Time – Polymerase Chain Reaction*).
b) Reacción en Cadena de la Polimerasa con Transcriptasa Inversa (del inglés *Reverse Transcription – Polymerase Chain Reaction*).
c) Reacción en Cadena de la Polimerasa de Test RNA (del inglés *RNA Test – Polymerase Chain Reaction*).
d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

9.- Se considera que un alimento está envasado con un "material inteligente" si el envase:

a) Está destinado a prolongar la vida útil del alimento.
b) Controla el estado del alimento o su entorno.
c) Mantiene o mejora el estado del alimento.
d) Es sinónimo de "material activo" y prolonga, controla y mantiene el estado del alimento.

10.- El objetivo fundamental de las intervenciones de educación para la salud grupal, es aprender contenidos de salud manejando adecuadamente las técnicas centradas en el aprendizaje de contenidos. Existen diversos tipos de técnicas. ¿Cuál de estas se corresponde con técnicas de desarrollo de habilidades?:

a) Análisis de texto y discusión.
b) Exposición y lectura con discusión.
c) Cuestionario y fotopalabra.
d) Demostración con entrenamiento y simulación operativa.