



MINISTERIO  
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES  
E IGUALDAD

**PRIMER EJERCICIO OPOSICIÓN**  
**VETERINARIOS**  
**TITULARES**

**NO ABRA EL CUADERNILLO HASTA QUE SE LE INDIQUE.**

- 1. En cuanto a los parámetros toxicológicos para la evaluación de riesgos sanitarios, ¿cuál de las siguientes afirmaciones NO es correcta?**
  - A. NOEL (NOAEL) es el nivel sin efecto (adverso) observado, o la dosis más alta que no produce efecto tóxico. Para establecer un NOEL se necesitan múltiples dosis, una población amplia de información complementaria para garantizar que la ausencia de respuesta no es un mero fenómeno estadístico.
  - B. Los efectos agudos son los que se producen tras una exposición limitada y poco tiempo después de ésta (horas, días), y pueden ser reversibles o irreversibles.
  - C. Los efectos crónicos se producen tras una exposición prolongada (meses, años, decenios) y/o persisten después de que haya cesado la exposición.
  - D. La exposición aguda es una exposición de corta duración, mientras que la exposición crónica es una exposición de larga duración (a veces toda la vida).
  - E. La DRFA a una sustancia química es el fenómeno que se produce cuando repetidas exposiciones tienen como resultado una respuesta más baja de la que sería de esperar sin tratamiento previo.
  
- 2. ¿Cuál de estos subproductos no destinados al consumo humano pertenece a la categoría 2?**
  - A. Cuerpos enteros de animales de zoológicos.
  - B. Cuerpos enteros de animales de experimentación.
  - C. Los subproductos animales que contengan residuos de sustancias autorizadas o de contaminantes que sobrepasen los niveles autorizados.
  - D. Las cabezas de aves de corral.
  - E. Las plumas.
  
- 3. De la Secretaría de Estado de Servicios Sociales e Igualdad NO depende:**
  - A. La Delegación del Gobierno para la Violencia de Género.
  - B. La Dirección General de Servicios para la Familia y la Infancia.
  - C. La Dirección General de Salud Pública, Calidad e Innovación.
  - D. La Dirección General de Políticas de Apoyo a la Discapacidad.
  - E. La Delegación del Gobierno para el Plan Nacional sobre Drogas.
  
- 4. El error aleatorio es debido a:**
  - A. El sesgo de selección.
  - B. El sesgo de información.
  - C. Factores de confusión.
  - D. El azar.
  - E. Sesgos de medición.
  
- 5. La determinación de si un huevo ha sido incubado o no se realizará mediante:**
  - A. Análisis de residuos de membranas.
  - B. Análisis de Ácido 3-OH-butírico.
  - C. Análisis del contenido de ácido láctico.
  - D. La observación de la presencia de manchas de sangre.
  - E. Inspección visual.
  
- 6. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre la estructura de la Constitución Española es verdadera?**
  - A. El preámbulo tiene fuerza jurídica.
  - B. Está compuesta de un preámbulo, un Título Preliminar, 11 Títulos, 4 disposiciones adicionales, 9 disposiciones transitorias, 1 disposición derogatoria y 1 disposición final.
  - C. La reforma de la Constitución se recoge en el Título IX.
  - D. Los derechos y deberes fundamentales se recogen en el Título Preliminar.
  - E. Los Títulos del II al IX están dedicados a la organización de los poderes del Estado.

7. En el informe de fuentes y tendencias de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) del 2014 se detallan los casos de enfermedades zoonóticas reportadas en humanos. De acuerdo con la tendencia observada en los últimos años el mayor número de casos corresponde a:
- A. Salmonelosis.
  - B. *Campylobacteriosis*.
  - C. Yersiniosis.
  - D. Listeriosis.
  - E. *E.coli verocytotoxigénico*.
8. Indique qué especie NO pertenece a la clase Chondrichthyes (Clase condriictios/peces cartilagosos):
- A. Marrajo.
  - B. Tintorera.
  - C. Raya leopardo.
  - D. Pez espada.
  - E. Pez martillo.
9. Según el artículo 86 de la Constitución Española, los Decretos-leyes:
- A. Se dictan por el Congreso de los Diputados cuando el Gobierno está en funciones.
  - B. Se proponen por el Senado en todos los casos.
  - C. Son disposiciones legislativas firmes adoptadas por el Gobierno cuando no tiene mayoría en el Congreso de los Diputados.
  - D. Son disposiciones legislativas firmes dictadas por las Asambleas de las Comunidades Autónomas en el ejercicio de sus propias competencias.
  - E. Son disposiciones legislativas provisionales dictadas por el Gobierno en caso de extraordinaria y urgente necesidad.
10. ¿Cuáles de las siguientes son características de un huevo de clase A?
- A. Cáscara y cutícula traslúcidas.
  - B. Cámara de aire de altura fija no superior a 6 milímetros.
  - C. Para los huevos que se comercialicen con la indicación «extra» cámara de aire superior a 4 milímetros.
  - D. Contenido en ácido láctico inferior a 1.000 mg/kg de materia seca.
  - E. Germen desarrollado.
11. De acuerdo con el Real Decreto 3484/2000 por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, los platos testigo que representen comidas preparadas servidas a consumidor final directamente deberán ser conservados adecuadamente un mínimo de:
- A. 2 días.
  - B. 1 día.
  - C. 3 días.
  - D. 1 semana.
  - E. 5 días.
12. La leishmaniosis es transmitida a humanos por la picadura de un insecto hematófago. La fase infecciosa inyectada por el insecto es:
- A. Amastigote.
  - B. Epimastigote.
  - C. Promastigote.
  - D. Trypomastigote.
  - E. Omastigote.

13. **Aquellos alimentos listos para el consumo que pueden favorecer el desarrollo de *L. monocytogenes*, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales, deben cumplir:**
- A. Ausencia en 25 gramos con un plan de muestreo de  $n=10$   $c=0$  en productos comercializados durante su vida útil.
  - B. Ausencia en 25 gramos con un plan de muestreo de  $n=5$   $c=0$  en productos comercializados durante su vida útil.
  - C. Ausencia en 25 gramos con un plan de muestreo de  $n=10$   $c=0$  antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido.
  - D. Límite de 100 ufc/g con un plan de muestreo de  $n=5$   $c=0$  en productos comercializados durante su vida útil.
  - E. Límite de 100 UFC/g con un plan de muestreo de  $n=10$   $c=0$  antes de que el alimento haya dejado el control inmediato de explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido.

14. **¿Cuál de las siguientes afirmaciones NO es correcta?**



- A. Pictograma que debe figurar en las etiquetas para mutagenicidad.
- B. Pictograma que debe figurar en las etiquetas para carcinogenicidad.
- C. Pictograma que debe figurar en las etiquetas para toxicidad para la reproducción.
- D. Pictograma que debe figurar en las etiquetas para toxicidad específica en determinados órganos tras una exposición única (categoría 1 y 2).
- E. Pictograma que debe figurar en las etiquetas de productos clasificados como explosivos.

15. **La competencia en materia de Sanidad Exterior:**

- A. Está compartida por el Estado y las Comunidades Autónomas.
- B. La comparten el Estado, las Comunidades Autónomas y las Corporaciones Locales.
- C. Está compartida por el Estado y las Comunidades Autónomas, pero deberán tener en cuenta las responsabilidades y competencias de las provincias, municipios y demás Administraciones Territoriales intracomunitarias.
- D. Es competencia exclusiva de la Administración General del Estado.
- E. Las Comunidades Autónomas y las Corporaciones Locales participarán en los órganos de dirección de las Áreas sanitarias.

16. **De acuerdo con lo establecido en el Reglamento (CE) N° 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?**

- A. La leche cruda deberá enfriarse inmediatamente después del ordeño a una temperatura no superior a 6 °C en el caso de recogida diaria.
- B. El calostro deberá enfriarse inmediatamente después del ordeño a una temperatura no superior a 8 °C si la recogida no se efectúa diariamente, o bien congelarse.
- C. La temperatura de la leche y el calostro durante el transporte no deberá superar en ningún caso los 8 °C.
- D. El calostro deberá enfriarse inmediatamente después del ordeño a una temperatura no superior a 8 °C en el caso de recogida diaria, y no superior a 6 °C si la recogida no se efectúa diariamente, o bien congelarse.
- E. La leche deberá enfriarse a una temperatura de 8 °C en el caso de recogida diaria, no superior a 6 °C si la recogida no se efectúa diariamente, o bien congelarse.

17. **El Real Decreto 30/2009, de 16 de enero, establece las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario. ¿Cuál de estas especies sólo puede ser comercializada tras un tratamiento?**

- A. *Morchella*.
- B. *Pleurotus*.
- C. *Hydnum*.
- D. *Lactarius*.
- E. *Agaricus*.

18. **¿Cuál de las siguientes afirmaciones NO es correcta según la definición de "Complementos alimenticios" del Real Decreto 1487/2009?**

- A. Son productos alimenticios.
- B. Están formulados para ayudar a satisfacer las necesidades nutricionales específicas de ciertos grupos de población.
- C. Consisten en fuentes concentradas de nutrientes (vitaminas y minerales) o de otras sustancias que tengan un efecto nutricional o fisiológico.
- D. Deben tomarse en pequeñas cantidades unitarias.
- E. Pueden comercializarse en estado sólido o líquido pero, en cualquier caso, dosificados.

19. **¿Cuál de estas afirmaciones sobre la Política Exterior de Seguridad Común (PESC) de la Unión Europea NO es verdadera?**
- Se constituyó en sus orígenes como un simple mecanismo de concertación de la política exterior de los distintos países.
  - Estaba prevista originalmente en el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea.
  - Los objetivos de la PESC consisten en mantener la paz y reforzar la seguridad internacional, fomentar la cooperación internacional con terceros Estados y desarrollar y consolidar la democracia y el Estado de Derecho, así como el respeto de los Derechos Humanos y de las Libertades Fundamentales.
  - Para el cumplimiento de los objetivos de la PESC, la Unión Europea mantiene asociaciones y diálogos políticos, basados en intereses y beneficios recíprocos, con los principales actores internacionales.
  - Para cumplir con el objetivo de la PESC de mantener la paz y reforzar la seguridad internacional, la Unión Europea se ha dotado de una Política Común de Seguridad y Defensa (PCSD).
20. **¿Cuál de los siguientes aspectos NO es objeto directo de la epidemiología?**
- La descripción de las condiciones de salud de la población (mediante la caracterización de la ocurrencia de enfermedades, de las frecuencias relativas al interior de sus subgrupos y de sus tendencias generales).
  - La explicación de las causas de enfermedad poblacional (determinando los factores que la provocan o influyen en su desarrollo).
  - La obtención de recursos económicos y técnicos para el tratamiento de las enfermedades.
  - La predicción del volumen de enfermedades que ocurrirá, así como su distribución al interior de los subgrupos de la población.
  - La prolongación de la vida sana mediante el control de las enfermedades en la población afectada y la prevención de nuevos casos en la población de riesgo.
21. **¿Cuál de las siguientes materias primas no puede utilizarse para elaborar preparados de carne que no van a destinarse al consumo humano sin haberse sometido antes a un tratamiento térmico?**
- Carne fresca de aves de corral.
  - Carne de la zona de los maseteros.
  - Carne obtenida del picado de los músculos esqueléticos.
  - Carne separada mecánicamente obtenida de las patas y la cabeza de las aves de corral.
  - Carne procedente del picado de los músculos esqueléticos, incluidos los tejidos grasos adheridos.
22. **¿Cuál de las siguientes afirmaciones NO es correcta?**
- El contexto social y político es un factor determinante de salud.
  - La posición socioeconómica es un factor determinante de salud.
  - Las condiciones de vida y de trabajo son un factor determinante de salud.
  - Las conductas relacionadas con la salud son un factor determinante de salud.
  - La esperanza de vida es un factor determinante de salud.
23. **¿Cuál de las siguientes afecciones NO está incluida en la lista de enfermedades, infecciones e infestaciones de la Lista de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) en vigor en 2016?**
- Enfermedad de la necrosis hepatopancreática aguda.
  - Perineumonía contagiosa bovina.
  - Mionecrosis infecciosa.
  - Infestación de las abejas melíferas por *Varroa spp.*
  - Infeción por *Gericondactylus salaris*.
24. **¿Cuál de las siguientes afirmaciones respecto del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud es correcta?**
- Lo preside el Secretario General de Sanidad y Consumo.
  - Está integrado por seis representantes de la Administración del Estado, tres representantes de las Administraciones Autonómicas y tres representantes de las Instituciones Locales.
  - Es un órgano permanente de comunicación e información exclusivamente de los distintos Servicios de Salud existentes en la Administración General del Estado.
  - Estará integrado por un representante de cada una de las Comunidades Autónomas y por igual número de miembros de la Administración del Estado.
  - Estará integrado por un representante de cada una de las Comunidades Autónomas, por igual número de miembros de la Administración del Estado y por diez representantes de las organizaciones empresariales y sindicales más representativas.

- 25. ¿Cuál de las causas que se describen a continuación NO se consideran entre las más frecuentes de los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos?**
- A. No disponer de un sistema de autocontrol basado en los principios APPCC.
  - B. Trabajadores con infecciones o portadores de patógenos que manipularon los alimentos.
  - C. Recalentamiento inadecuado.
  - D. Mantenimiento de los alimentos preparados en lugares inadecuados o a temperaturas que favorecen el crecimiento microbiano.
  - E. Limpieza no adecuada del equipo de trabajo y utensilios.
- 26. Según establece el Real Decreto 1940/2004 sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos, ¿cuál de los siguientes Laboratorios es el Laboratorio Nacional de Referencia para los casos de zoonosis humana?**
- A. Centro Nacional de Alimentación.
  - B. Centro Nacional de Microbiología.
  - C. Laboratorio Arbitral Agroalimentario.
  - D. Laboratorio Central de Sanidad Animal de Algete (Madrid).
  - E. Laboratorio Central de Sanidad Animal de Santa Fe (Granada).
- 27. ¿Cuál de los siguientes países NO ha celebrado un acuerdo con la UE sobre medidas sanitarias aplicables al comercio de animales vivos y productos de origen animal?**
- A. Nueva Zelanda.
  - B. Canadá.
  - C. Chile.
  - D. Perú.
  - E. Suiza.
- 28. En relación con los métodos de detección de Biotoxinas marinas, se considerará método de referencia el bioensayo con ratón en el caso de:**
- A. Toxinas paralizantes de molusco («Paralytic Shellfish Poison»: PSP).
  - B. Toxinas amnésicas de molusco («Amnesic Shellfish Poison»: ASP).
  - C. Ácido ocadaico, las dinofisistoxinas y las pectenotoxinas.
  - D. Yesotoxinas.
  - E. Azaspirácidos.
- 29. ¿Cuál de las siguientes NO es una fuente del derecho comunitario?**
- A. Reglamento.
  - B. Directiva.
  - C. Decisión.
  - D. Ley nacional de un Estado miembro.
  - E. Recomendación.
- 30. De acuerdo con el artículo 68 de la Constitución, el Congreso de los Diputados se compone de:**
- A. 350 Diputados exactos.
  - B. 375 Diputados exactos.
  - C. Un mínimo de 350 y un máximo de 450 Diputados.
  - D. Un mínimo de 300 y un máximo de 400 Diputados.
  - E. Un mínimo de 325 y un máximo de 375 Diputados.
- 31. La media aritmética es una:**
- A. Medida de dispersión.
  - B. Medida de posición.
  - C. Medida equivalente al percentil 50%.
  - D. Medida que indica la probabilidad de ocurrencia de un evento en un 50 %.
  - E. Medida que indica el valor más frecuente de un dato numérico.

- 32. De acuerdo con la Reglamentación técnico-sanitaria en materia de bebidas refrescantes, la gaseosa NO puede contener:**
- A. Anhídrido carbónico.
  - B. Azúcares y/o edulcorantes.
  - C. Agua mineral natural.
  - D. Agua de consumo público.
  - E. Extractos de frutas u otros vegetales.
- 33. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones NO es correcta sobre la evaluación de los riesgos para el consumidor en el proceso de fijación de Límite Máximo de Residuos (LMR) de productos fitosanitarios?**
- A. Tiene en cuenta tanto la ingesta puntual de esa concentración de residuos (toxicidad aguda) por el individuo como a lo largo de toda la vida del individuo (toxicidad crónica).
  - B. Considera datos de consumo de hasta 27 dietas europeas diferentes.
  - C. Tiene el aval de EFSA y el visto bueno de los Estados miembros, dando lugar a Límite Máximo de Residuos (LMR) armonizados en la UE.
  - D. El perfil toxicológico de la sustancia (Ingesta diaria admisible y Dosis de referencia aguda) y las repercusiones medioambientales juegan un papel determinante.
  - E. Tiene su base en los residuos estimados tras la realización de ensayos de campo siguiendo la Buena Práctica Agrícola crítica.
- 34. Las obligaciones establecidas en la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres serán de aplicación:**
- A. Al tratarse de una Ley española se aplicará a los nacionales de España, independientemente de su país de residencia.
  - B. Exclusivamente a los ciudadanos con nacionalidad española que residan en el territorio del Estado.
  - C. A toda persona, física o jurídica, que se encuentre o actúe en territorio español, cualquiera que fuese su nacionalidad, domicilio o residencia.
  - D. A toda persona, física o jurídica, que se encuentre o actúe en territorio español, excluyendo a las empresas con capital social mayoritariamente extranjero.
  - E. A los ciudadanos de los países de la Organización para la Cooperación y Desarrollo Económicos (OCDE) con independencia de su lugar de residencia.
- 35. De acuerdo con el Real Decreto 661/2012, de 13 de abril, por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los vinagres en la elaboración de vinagres, se permite (señale la correcta):**
- A. La mezcla de vinagres de distinta naturaleza.
  - B. La adición de alcohol a las materias primas y durante el proceso de elaboración de los vinagres, excepto en el vinagre de alcohol.
  - C. La adición de ácido acético.
  - D. La adición de aceites de pepitas de uva, naturales y artificiales.
  - E. El empleo de bacterias acéticas seleccionadas y cultivadas en estado de pureza.
- 36. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es la correcta? "El Gobierno está compuesto por:**
- A. El Presidente, exclusivamente".
  - B. El Presidente y los Vicepresidentes, en su caso, exclusivamente".
  - C. El Presidente, los Vicepresidentes, en su caso, y los Ministros, exclusivamente".
  - D. El Presidente, los Vicepresidentes, en su caso, los Ministros, y los demás miembros que establezca la ley".
  - E. El Presidente, los Vicepresidentes, los Ministros, y los demás miembros que establezca la ley, siendo todos ellos imprescindibles".
- 37. Según establece el Real Decreto 1940/2004 sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos, ¿cuál de los siguientes agentes zoonóticos debe ser objeto de vigilancia en función de la situación epidemiológica?**
- A. Brucelosis.
  - B. Listeriosis.
  - C. Triquinosis.
  - D. Campilobacteriosis.
  - E. Rabia.

- 38. ¿Cuál fue la principal cepa responsable del brote de Síndrome Urémico Hemolítico ocurrido en Alemania en 2011?**
- A. *E. coli* enteropatogénico (EPEC).
  - B. *E. coli* enterotoxigénico (ETEC).
  - C. *E. coli* enteroinvasivo (EIEC).
  - D. *E. coli* enterohemorrágico (EHEC).
  - E. *Campylobacter jejuni*.
- 39. De acuerdo con lo establecido en el Reglamento (CE) N° 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es correcta sobre las aves de corral tras su inspección post-mortem y evisceración?**
- A. Deberán limpiarse y refrigerarse lo antes posible a 3°C, salvo en los casos en que la carne se corte en caliente.
  - B. Deberán limpiarse y refrigerarse a no más de 4 °C, salvo en los casos en que la carne se corte en caliente.
  - C. Deberán limpiarse y enfriarse lo antes posible a no más de 7 °C.
  - D. Deberán limpiarse y refrigerarse, sin excepciones, a una temperatura inferior a 4°C.
  - E. Deberán limpiarse y refrigerarse, sin excepciones, a una temperatura máxima de 4°C.
- 40. La evaluación del riesgo asociado a la ingesta de acrilamida realizada por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) se basa en el enfoque:**
- A. TTC - Umbral de preocupación toxicológica.
  - B. IDA - Ingesta diaria admisible.
  - C. MCRA - Montecarlo risk assesment modelling.
  - D. MOE - Margen de exposición.
  - E. BMD - Benmarch dose modelling.
- 41. ¿Qué es el Sistema Nacional de Salud?**
- A. El Instituto Nacional de Gestión Sanitaria (INGESA).
  - B. El conjunto de los Servicios de Salud de la Administración del Estado y de los Servicios de Salud de las Comunidades Autónomas.
  - C. El Instituto Nacional de la Salud (INSALUD).
  - D. La Organización Nacional de Trasplantes (ONT).
  - E. El conjunto de los servicios de atención a la salud y de atención a la dependencia de las Comunidades Autónomas.
- 42. La Organización Mundial de Comercio (OMC) se creó para:**
- A. Establecer las normas, directrices y recomendaciones en materia de inocuidad de alimentos.
  - B. Establecer las normas, directrices y recomendaciones en materia de sanidad animal y zoonosis.
  - C. Establecer las normas, directrices y recomendaciones en materia de preservación de vegetales.
  - D. Establecer las normas, directrices y recomendaciones en materia de aditivos, contaminantes y toxinas.
  - E. Administrar los acuerdos comerciales que abarcan las mercancías, los servicios y la propiedad intelectual.
- 43. La Ley 14/86 de 25 de abril General de Sanidad, en su artículo 6, declara que las actuaciones de la Administraciones Públicas sanitarias estarán orientadas a la promoción de la salud y a promover el interés individual, familiar y social por la salud mediante:**
- A. La elección asistencial sanitaria, exclusivamente.
  - B. El estudio de la tecnología alimentaria.
  - C. El diagnóstico, pronóstico y la definición de alternativas de tratamiento.
  - D. La educación sanitaria a la población.
  - E. Las organizaciones empresariales y sindicales.



44. **¿Cuál de las siguientes tareas es responsabilidad de la Unidad Health Food Analysis and Audit, antes Oficina Alimentaria y Veterinaria de la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria (DG SANTE) de la Comisión Europea?**
- A. Verificar el cumplimiento de la legislación veterinaria en materia de calidad y seguridad alimentaria de los Estados miembros.
  - B. Proporcionar apoyo científico técnico en temas con impacto directo o indirecto sobre la seguridad de los alimentos destinados a consumo humano.
  - C. Comunicar riesgos en materia de seguridad alimentaria.
  - D. Colaborar en el establecimiento de redes científicas.
  - E. Elaborar procedimientos para efectuar la gestión y seguimiento de las situaciones de emergencia alimentaria en el marco de la Unión Europea.
45. **El ergotismo es una enfermedad producida por el consumo de cereales, harina o pan contaminados por hongos de la especie:**
- A. *Diaporthe toxica.*
  - B. *Aspergillus flavus.*
  - C. *Monascus purpureus.*
  - D. *Fusarium spp.*
  - E. *Claviceps purpurea.*
46. **En relación a los productos desinfectantes de uso en la industria o establecimiento alimentarios, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?**
- A. El fabricante del producto es el responsable de la seguridad de lo que comercializa y no precisa de autorización ni ser notificado al Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.
  - B. Deben estar autorizados por el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.
  - C. No es preciso que se encuentren autorizados, es suficiente con que el fabricante haya procedido a su notificación al Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.
  - D. Debe ser autorizado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
  - E. Debe ser autorizado por la autoridad sanitaria de la Comunidad Autónoma donde radica el domicilio industrial del fabricante.
47. **El informe de fuentes y tendencias de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) del 2014 detalla los porcentajes de detección de Salmonella en productos alimenticios. ¿Qué producto es el que presenta un mayor porcentaje de detección?**
- A. Carne de pavo fresca.
  - B. Carne de pollo fresca.
  - C. Carne de cerdo.
  - D. Carne de bovino.
  - E. Huevos.
48. **De acuerdo con la legislación vigente por la que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano, NO está permitido:**
- A. La adición de elementos bacteriostáticos siempre que sean inocuos.
  - B. La separación de elementos naturales inestables, tales como los compuestos de azufre y hierro, por filtración o decantación.
  - C. La separación de los compuestos de hierro, manganeso y azufre, así como el arsénico, por aire enriquecido con ozono.
  - D. La separación de fluoruros por alúmina activada.
  - E. La utilización de nitrógeno como coadyuvante tecnológico.

- 49. La resolución de las crisis medioambientales podrían estar sujetas a determinados condicionantes, entre ellos:**
- A. La complejidad de la problemática ambiental requerirá medidas que vayan más allá de la salud humana.
  - B. Las condiciones ambientales son flexibles y a su vez, el hombre adoptará medidas de resiliencia a los cambios ambientales.
  - C. Las crisis medioambientales como tales no se identificarán ya que se asimilarán siempre a catástrofes naturales.
  - D. No serán imputables directamente al hombre.
  - E. Su impacto en la salud se gestionará como una crisis sanitaria.
- 50.Cuál de las siguientes respuestas NO es correcta teniendo en cuenta que de acuerdo con el artículo 52.1 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, la notificación del acto administrativo incluirá:**
- A. El texto íntegro de la resolución.
  - B. Indicación de si es o no definitivo en la vía administrativa.
  - C. Expresión de los recursos que procedan.
  - D. Número de registro personal del funcionario que ha tramitado el expediente.
  - E. Órgano ante el que hubieran de presentarse los recursos y plazo para interponerlos.
- 51. En el momento actual la radiactividad en agua de consumo se controla mediante los siguientes parámetros:**
- A. Dosis indicativa total (Excluidos el tritio, el potasio40, el radón y los productos de desintegración del radón), Tritio; Actividad  $\alpha$  total y Actividad  $\beta$  resto (Excluidos el potasio40 y el tritio).
  - B. Dosis indicativa total (Excluidos el tritio, el potasio40, el radón y los productos de desintegración del radón), Tritio y la Actividad  $\alpha$  total.
  - C. Dosis indicativa total (Excluidos el tritio, el potasio40, el radón y los productos de desintegración del radón).
  - D. Tritio, Actividad  $\alpha$  total y Actividad  $\beta$  resto (Excluidos el potasio40 y el tritio).
  - E. Radón y Torio.
- 52. Según el artículo 2 del Reglamento (CE) nº 178/2002, se consideran alimento:**
- A. Los residuos.
  - B. Los piensos.
  - C. Las gomas de mascar.
  - D. Las plantas antes de la cosecha.
  - E. Los contaminantes.
- 53. ¿Qué país NO tiene un riesgo controlado de Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) según la Decisión de Ejecución (UE) 2015/1356 de la Comisión?**
- A. Irlanda.
  - B. España.
  - C. Canadá.
  - D. Reino Unido.
  - E. Argentina.
- 54. Los estudios epidemiológicos descriptivos permiten:**
- A. Describir los problemas de salud según las variables de persona lugar y tiempo; la formulación de hipótesis y pruebas necesarias para inferir causalidad.
  - B. Determinar si existe una asociación entre una exposición y una enfermedad a nivel individual.
  - C. Describir la evolución de los factores de riesgos ambientales vinculados a la enfermedad y su evolución en el tiempo.
  - D. Inferir los resultados de prevalencia e incidencia de un evento de salud a comunidades o poblaciones con similar exposición a los factores de riesgos de dicho evento de salud.
  - E. Medir simultáneamente varias variables predeterminadas y establecer la secuencia temporal (prospectiva) de una enfermedad.

**55. En el etiquetado de los productos alimenticios será obligatorio mencionar las siguientes indicaciones:**

- A. La denominación del alimento.
- B. Todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la Información alimentaria o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada.
- C. La cantidad neta del alimento.
- D. La lista de ingredientes no serán obligatorias en el caso de las bebidas con un grado alcohólico volumétrico superior a 1,2 %.
- E. El nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria en el caso del envase o los recipientes cuya mayor superficie sea inferior a 10 cm<sup>2</sup>.

**56. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones en relación a los Norovirus en alimentos es correcta?**

- A. Los indicadores fecales guardan una correlación directa con la carga viral.
- B. El método de detección por PCR indica una relación directa entre el número de partículas infectivas y el número de copias genómicas del virus.
- C. Presenta una estacionalidad conocida.
- D. Una de los principales problemas de los Norovirus es su capacidad para multiplicarse en el alimento.
- E. La probabilidad de infección únicamente depende de la dosis de Norovirus en el alimento.

**57. ¿Cuál de las siguientes características es específica de una auditoría en materia de control oficial de los productos alimenticios?**

- A. Verificación del cumplimiento y de la eficacia individual.
- B. Es realizada por el superior jerárquico.
- C. Permite estudiar las actuaciones de los agentes de control oficial.
- D. Obtiene conclusiones específicas individuales de los agentes de control oficial.
- E. Permite la mejora de los planes, programas, organización y recursos en materia de control oficial.

**58. De conformidad con lo establecido en el Real Decreto 1054/2003, por el que se aprueba la Norma de calidad para determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana, ¿cuál de los siguientes azúcares se añade a la leche condensada parcialmente desnatada?**

- A. Sacarosa.
- B. Fructosa.
- C. Glucosa.
- D. Ribosa.
- E. Isomaltosa.


**59. De los productos enumerados a continuación, ¿cuál se considera un producto compuesto?**

- A. Lata de sardinas en aceite de oliva.
- B. Sushi a base de pescado crudo, arroz, hojas de palma y pequeñas cantidades de otros productos de origen no animal.
- C. Conserva de caballa en salsa de tomate.
- D. Hamburguesa congelada a base de pescado frito, con queso, tomate, lechuga, cebolla y pepinillo.
- E. Pizza refrigerada con queso mozzarella, salsa de tomate, champiñones, espárragos y gambas crudas.

**60. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones acerca de la eficacia del acto administrativo es VERDADERA?**

- A. Los actos de las Administraciones Públicas sujetos al Derecho Administrativo se presumirán válidos y producirán sus efectos desde la fecha en que se dicten, salvo que en ellos se disponga otra cosa.
- B. Los actos de las Administraciones Públicas sujetos al Derecho Administrativo deberán indicar en todo caso la fecha en la que se presumirán válidos y producirán sus efectos.
- C. Los actos administrativos tienen siempre efectos "ex nunc", es decir, "desde ahora", no pudiendo tener nunca efectos retroactivos.
- D. Los actos administrativos tienen siempre efectos retroactivos, es decir, desde el momento en el que tuvo lugar el hecho a que se refiere.
- E. La eficacia del acto administrativo no podrá quedar demorada en ningún caso.

61. De acuerdo con lo establecido en el Reglamento (CE) N° 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, ¿cuáles de las siguientes afirmaciones es correcta en relación con el desuello de los ungulados domésticos?
- A. Será necesario el desuello completo de la canal y demás partes del cuerpo, salvo en el caso de las cabezas de bovinos.
  - B. Será necesario el desuello completo de la canal y demás partes del cuerpo, salvo en el caso de los morros y los labios de los ovinos y caprinos.
  - C. En el caso de los animales de la especie porcina que no se desuellen, las cerdas deberán retirarse de inmediato.
  - D. En el caso de los animales de la especie porcina, deberá llevarse a cabo obligatoriamente un desuello completo de la canal y demás partes del cuerpo destinadas al consumo humano.
  - E. Obligatoriamente deberá llevarse a cabo un desuello completo de la canal y demás partes del cuerpo destinadas al consumo humano.
62. De acuerdo con el artículo 159 de la Constitución Española, ¿cuántos son los miembros del Tribunal Constitucional?
- A. 6
  - B. 8
  - C. 10
  - D. 12
  - E. 20
63. El modelo epidemiológico en el que se plasman los factores que intervienen en la génesis de las enfermedades transmisibles, se representa generalmente en forma de cadena. ¿Cuál de los enumerados a continuación NO sería considerado eslabón?
- A. Agente.
  - B. Tratamiento.
  - C. Reservorio.
  - D. Vía de transmisión.
  - E. Huésped susceptible.
64. ¿En qué año se firmó el Tratado de Roma, que creó la Comunidad Económica Europea (CEE)? :
- A. 1950.
  - B. 1957.
  - C. 1958.
  - D. 1959.
  - E. 1960.
65. En relación a la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de especies vegetales para infusiones de uso en alimentación, NO está permitido el uso de:
- A. Raíz de Zarzaparrilla (*Smilax officinalis*).
  - B. Flor de Malva (*Malva sylvestris*).
  - C. Fruto de Escaramujo (*Rosa canina*).
  - D. Hoja de Stevia (*Stevia rebaudiana Bertoni*).
  - E. Fruto de Anís estrellado (*Illicium verum*).
66. Se consideran personas con discapacidad, a efectos de las políticas de empleo:
- A. Las que tengan reconocido un grado de discapacidad igual o superior al 33%.
  - B. Las que tengan reconocido un grado de discapacidad igual o superior al 15%.
  - C. Las que tengan reconocido un grado de discapacidad igual o superior al 50%, exclusivamente.
  - D. Las que tengan reconocido un grado de discapacidad igual o superior al 55%, exclusivamente.
  - E. Las que tengan reconocido un grado de discapacidad igual o superior al 65%, exclusivamente.

67. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre los aditivos alimentarios NO es correcta?
- Su presencia en el alimento final será únicamente aquella técnicamente inevitable.
  - No supondrán un riesgo para la salud de los consumidores.
  - Su uso no debe inducir a error al consumidor.
  - Debe responder a una necesidad tecnológica razonable, no alcanzable por otros medios.
  - Su uso debe reportar beneficios para el consumidor.
68. En relación con la política en la utilización de métodos alternativos a la experimentación animal, ¿Cuál de las siguientes afirmaciones NO es correcta? :
- Evitar la repetición innecesaria de experimentos in vivo o in vitro.
  - Utilizar modelos matemáticos predictivos (cinética ambiental de productos químicos, farmacocinética,...).
  - Mejorar en el diseño de estudios animales.
  - Utilizar Métodos in vitro (Órganos, cultivo primario de células dispersadas, líneas celulares/transgénicas,...).
  - Obviar la obligación de los estudios en los que se precise el recurso a la experimentación animal.
69. En relación con el siguiente pictograma , ¿cuál de las siguientes afirmaciones NO es correcta?
- Equivale al término "para contacto con alimentos".
  - Es necesario para los objetos que, por sus características, estén claramente destinados a entrar en contacto con alimentos.
  - Está recogido en el Reglamento (CE) N° 1935/2004 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
  - Figurará con caracteres visibles, claramente "legibles" e indelebles.
  - En comercio minorista podrá mostrarse en un rótulo que se encuentre en la proximidad inmediata de los materiales y objetos y sea claramente visible para los compradores.
70. ¿Cuál de las siguientes NO es una de las características fundamentales del Sistema Nacional de Salud, de acuerdo con el artículo 46 de la Ley General de Sanidad?
- La extensión de sus servicios a toda la población.
  - La organización adecuada para prestar una atención integral a la salud, comprensiva tanto de la promoción de la salud y prevención de la enfermedad como de la curación y rehabilitación.
  - La coordinación y, en su caso, la integración de todos los recursos sanitarios públicos en un dispositivo único.
  - La transparencia en la organización del sistema sanitario.
  - La prestación de una atención integral de la salud procurando altos niveles de calidad debidamente evaluados y controlados.
71. ¿Cuál de las siguientes causas de sesgos de selección NO es correcta?
- Un error que se deriva del proceso de identificación de la población a estudiar.
  - Un error al seleccionar el grupo control.
  - Un error al seleccionar el espacio muestral donde se realizará el estudio.
  - Pérdidas en el seguimiento.
  - Elección de un instrumento de medida no adecuado.
72. De acuerdo con lo establecido en el Reglamento (CE) N° 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, ¿cuál de las siguientes materias primas NO pueden ser utilizadas para la elaboración de ovoproductos?
- Huevos secos.
  - Huevos resquebrajados.
  - Huevos rotos.
  - Huevos con manchas de sangre.
  - Huevos con fisuras.

**73. Las Cortes Generales funcionarán:**

- A. El Congreso de los Diputados en Pleno y en Comisiones y el Senado sólo en Pleno.
- B. Ambas Cámaras en Pleno y por Comisiones.
- C. La Cámara Alta en Pleno y por Comisiones y la Cámara Baja sólo por Comisiones.
- D. Depende de la situación económica.
- E. El Congreso de los Diputados sólo en Pleno y el Senado sólo en Comisiones.

**74. El muestro aleatorio estratificado consiste en:**

- A. Extraer una muestra al azar del universo y a partir de ella establecer estratos en función variables tales como edad, sexo, hábitos alimenticios...
- B. Dividir la población en grandes grupos homogéneos llamados estratos y luego extraer una sub-muestra al azar en cada uno de los estratos.
- C. En una muestra obtenida al azar reponer, en las diferentes fases del estudio, los sujetos perdidos o de no respuesta.
- D. La elección de los individuos que van a componer la muestra mediante la utilización de una tabla de números aleatorios o la generación de números aleatorios.
- E. La elección al azar de los individuos que van a integrar una muestra a partir de una población de tamaño desconocido.

**75. ¿Cuál de las siguientes misiones corresponde a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)?**

- A. Fomentar los sistemas de control efectivos en materia de seguridad y calidad de los alimentos y en los sectores veterinario y fitosanitario.
- B. Supervisar a las Autoridades competentes de los Estados miembros para que se cumplan los requisitos de la legislación veterinaria respecto a la calidad y seguridad alimentaria y en materia veterinaria y fitosanitaria.
- C. Supervisar a las Autoridades competentes de países terceros que exportan a la Unión Europea para que se cumplan los requisitos de la legislación veterinaria respecto a la calidad y seguridad alimentaria y en materia veterinaria y fitosanitaria.
- D. Elaborar informes a partir de los resultados de cada una de las auditorias efectuadas en base a su programa junto con la elaboración de conclusiones y recomendaciones.
- E. Proporcionar métodos científicos para la detección de problemas que afectan a la seguridad y calidad alimentaria.

**76. De conformidad con lo establecido en el Reglamento (CE) 882/2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales, ¿cuál de los siguientes ámbitos temáticos NO se encuentra incluido en un procedimiento de control oficial?**

- A. Los programas de seguimiento y vigilancia.
- B. Las tareas, responsabilidades y funciones del personal.
- C. Los objetivos a alcanzar.
- D. La cooperación entre servicios o departamentos con responsabilidad en la materia.
- E. El informe de las responsabilidades de los operadores económicos objeto del control.

**77. En los Reglamentos de higiene se encuentran recogidas ciertas disposiciones sobre flexibilidad en la aplicación de los mismos, ofreciendo la posibilidad, en casos determinados, de conceder:**

- A. Excepciones a determinados requisitos establecidos en el articulado de los Reglamentos.
- B. Adaptaciones de determinados requisitos establecidos en el articulado de los Reglamentos.
- C. Excepciones a la aplicación de los procedimientos basados en el Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- D. Excluir alguna actividad del ámbito de aplicación del paquete de higiene.
- E. Los Reglamentos de higiene no recogen la posibilidad de aplicar flexibilidad.

- 78. Según el Anexo I del Reglamento (CE) 1099/2009, por el que se regulan aspectos relativos a la protección de los animales en el momento de la matanza, ¿cuál de los siguientes métodos NO está autorizado para el aturdimiento en el sacrificio de animales de la especie porcina?**
- A. Aturdimiento eléctrico limitado a la cabeza.
  - B. Pistola de perno cautivo no penetrante.
  - C. Aturdimiento por electrocución de cabeza-tronco.
  - D. Dióxido de carbono en concentraciones altas.
  - E. Gases inertes.
- 79. De conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (CE) 16/2011, por el que se establecen medidas de ejecución del Sistema de Alerta Rápida para los Productos Alimenticios y Alimentos para Animales, ¿cuál de las siguientes notificaciones requiere o puede requerir una acción rápida en otro Estado miembro?**
- A. Informaciones para seguimiento.
  - B. Informaciones para atención.
  - C. Rechazos en frontera.
  - D. Alertas.
  - E. Noticias.
- 80. ¿Cuál de las siguientes materias primas NO pueden utilizarse para la fabricación de colágeno para consumo humano?**
- A. Cueros y pieles procedentes de rumiantes de cría originarios de un Estado miembro o un tercer país, o de una de sus regiones, con un riesgo controlado o indeterminado de Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB).
  - B. Pieles de aves de corral que no hayan sido sacrificados en un matadero pero que procedan de establecimientos autorizados en virtud del Reglamento (CE) nº 853/2004.
  - C. Cueros y pieles de animales de caza silvestre que no hayan sido sacrificados en un matadero pero que hayan sido declarados aptos para el consumo humano.
  - D. Cueros y pieles de animales de caza silvestre.
  - E. Pieles y espinas de pescado.
- 81. La Organización Mundial de la Salud (OMS) NO cuenta con oficinas regionales en:**
- A. El Cairo.
  - B. Estocolmo.
  - C. Washington.
  - D. Nueva Delhi.
  - E. Manila.
- 82. ¿Cuál de los siguientes aspectos NO deberá tenerse en consideración a la hora de elaborar un plan plurianual tal y como establece el Reglamento (CE) 882/2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales?**
- A. La categorización del riesgo.
  - B. La designación de autoridades competentes y tareas a nivel central, regional y local.
  - C. Los procedimientos documentados.
  - D. La formación del personal.
  - E. Los métodos de equivalencia y reciprocidad.
- 83. ¿Cuál de estas afirmaciones sobre los Presupuestos Generales del Estado es FALSA?**
- A. La elaboración, examen, enmienda y aprobación de los Presupuestos Generales del Estado le corresponde al Gobierno.
  - B. Los Presupuestos Generales del Estado tendrán carácter anual, incluirán la totalidad de los gastos e ingresos del sector público estatal y en ellos se consignará el importe de los beneficios fiscales que afecten a los tributos del Estado.
  - C. El Gobierno deberá presentar ante el Congreso de los Diputados los Presupuestos Generales del Estado al menos tres meses antes de la expiración de los del año anterior.
  - D. Aprobados los Presupuestos Generales del Estado, el Gobierno podrá presentar proyectos de ley que impliquen aumento del gasto público o disminución de los ingresos correspondientes al mismo ejercicio presupuestario.
  - E. La Ley de Presupuestos no puede crear tributos. Podrá modificarlos cuando una ley tributaria sustantiva así lo prevea.

- 84. En relación con la calidad sanitaria del agua, ¿cuál de las siguientes afirmaciones NO es correcta?**
- A. El punto del cumplimiento de la calidad sanitaria del agua de consumo será en los grifos que son utilizados habitualmente para el consumo humano, para las aguas suministradas a través de una red de distribución, dentro de los locales, establecimientos públicos o privados y domicilios particulares
  - B. El punto del cumplimiento de la calidad sanitaria del agua de consumo será, para las aguas suministradas a partir de una cisterna el punto en que se pone a disposición del consumidor.
  - C. El punto del cumplimiento de la calidad sanitaria del agua de consumo será el punto en que son utilizadas en la industria alimentaria.
  - D. El punto del cumplimiento de la calidad sanitaria del agua de consumo será en el punto de captación del suministro.
  - E. El punto del cumplimiento de la calidad sanitaria del agua de consumo será, para las aguas suministradas a partir de depósitos móviles públicos y privados el punto en que se pone a disposición del consumidor.
- 85. Dentro de la jerarquía de fuentes del Derecho Administrativo:**
- A. Sólo se contemplan las Leyes emanadas de la Administración General del Estado.
  - B. Los Decretos-leyes tienen un rango inferior a los Decretos Legislativos.
  - C. Se admiten los Reglamentos contrarios a la Ley aun cuando no sean beneficiosos para la ciudadanía.
  - D. Las Leyes Orgánicas y las Ordinarias regulan materias diferentes.
  - E. La Ley que regula el Régimen Electoral General tiene rango de Ley Ordinaria.
- 86. En la evaluación de los productos fitosanitarios, ¿cuáles de los siguientes aspectos NO se evalúan en relación con la salud humana?**
- A. La toxicidad aguda por vía oral, cutánea, por inhalación, irritación cutánea, irritación ocular, sensibilización cutánea y fototoxicidad.
  - B. La genotoxicidad mediante Estudios in vitro; Estudios in vivo con células somáticas; Estudios in vivo con células germinales.
  - C. La neurotoxicidad mediante Estudios de neurotoxicidad en roedores, Estudios de polineuropatía retardada, etc.).
  - D. Toxicidad para la función reproductora, mediante Estudios generacionales y Estudios de toxicidad para el desarrollo.
  - E. Degradación anaerobia y la fotólisis en el suelo.
- 87. Indica cuál de las siguientes afirmaciones NO es correcta:**
- A. En epidemiología para cuantificar la frecuencia de enfermedad se usan diversas medidas basadas en dos conceptos fundamentales: incidencia y prevalencia.
  - B. Cuantificar la salud y la enfermedad es fundamental en la práctica de la epidemiología.
  - C. Los años de vida potencial perdida no tienen interés desde el punto de vista epidemiológico.
  - D. Los epidemiólogos usan las estadísticas de mortalidad, entre otros motivos, para evaluar la carga de enfermedad y para estudiar la evolución de las enfermedades con el paso de los años.
  - E. Un factor de riesgo es algún hábito personal o una exposición ambiental que se asocia con un aumento de la probabilidad de que se produzca una enfermedad.
- 88. ¿Cuáles de los siguientes contaminantes de los alimentos tienen un origen puramente antropogénico al haber sido producidos intencionalmente como material aislante en equipos eléctricos, aceites de transformadores o disolventes para plaguicidas y pinturas?**
- A. Melaminas.
  - B. Furanos.
  - C. Policlorobifenilos.
  - D. Dioxinas.
  - E. Materiales ignífugos bromados.
- 89. ¿Cuáles de las siguientes mercancías importadas de terceros países NO está sujeta a control por parte de los Servicios de Inspección de Sanidad Exterior?**
- A. Las materias primas de origen animal destinadas a elaborar medicamentos veterinarios.
  - B. Los subproductos de origen animal y productos derivados destinados a la industria cosmética.
  - C. Baba de caracol para la preparación de cremas.
  - D. Las materias primas de origen animal destinadas a elaborar medicamentos para humanos.
  - E. Las materias primas de origen animal destinadas a la industria de los productos sanitarios.



90. De acuerdo con el artículo 137 de la Constitución Española, ¿en qué entidades se organiza territorialmente el Estado?
- En islas.
  - En municipios, en provincias y en Comunidades Autónomas.
  - En Comarcas.
  - En Mancomunidades.
  - En Delegaciones del Gobierno.
91. ¿Qué artículo de la Constitución Española contiene la relación de materias sobre las que el Estado tiene competencia exclusiva?
- 141
  - 148
  - 149
  - 150
  - 151
92. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es cierta en relación al Reglamento de Ejecución (UE) 2016/6 de la Comisión por el que se imponen condiciones especiales a la importación a raíz del accidente en la central nuclear de Fukushima?
- Se aplica a alimentos y piensos originarios o procedentes de Japón que hayan sido transformados o recolectados después del 11 de marzo de 2011.
  - Excluye de su ámbito de aplicación a los alimentos de origen animal y bebidas alcohólicas.
  - Sólo podrán importarse por los Puestos de Inspección Fronterizos (PIFs).
  - Los productos considerados no conformes presentan tres destinos posibles: destrucción, re-expedición o transformación.
  - Se establecen tolerancias máximas (Bq/kg) para Estroncio-90 y Iodo-137.
93. De acuerdo con la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la fabricación, circulación y comercio del pan y panes especiales, NO es un "pan especial":
- Pan americano.
  - Pan de torrija.
  - Pan de Viena.
  - Pan ácimo.
  - Biscote.
94. ¿En cuál de las siguientes actividades NO se realizará el control oficial de la calidad alimentaria, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria?
- Manipulación de los alimentos.
  - Obtención de los alimentos.
  - Envasado de los alimentos.
  - Transporte de los alimentos.
  - Venta de los alimentos.
95. ¿Cuál es el principal reservorio de la rabia en quirópteros en Europa?
- Miniopterus schreibersii*.
  - Eptesicus serotinus*.
  - Myotis nattereri*.
  - Myotis myotis*.
  - Rinolophus ferrumequinum*.
96. De acuerdo con el artículo 113 de la Constitución Española, ¿a quién le corresponde el ejercicio de la potestad jurisdiccional en todo tipo de procesos, juzgando y haciendo ejecutar lo juzgado?
- Al Ministerio Fiscal.
  - Al Defensor del Pueblo.
  - Al Gobierno.
  - A los Juzgados y Tribunales.
  - A las Cortes Generales.

- 97. ¿Cuál de los siguientes aspectos NO es necesario tener en cuenta a la hora de tomar una decisión sobre la posible inclusión de un determinado país en la lista de países y territorios terceros autorizados a exportar a la UE leche y productos lácteos?**
- A. La existencia de una lista de establecimientos autorizados a exportar leche y productos lácteos al territorio de la Unión.
  - B. La existencia de un programa aprobado de control de residuos.
  - C. La existencia de un programa de control de zoonosis.
  - D. La legislación del tercer país sobre la producción y comercialización de la leche y productos lácteos.
  - E. Las condiciones higiénicas de producción, elaboración, manipulación, almacenamiento y expedición efectivamente aplicadas a la leche y productos lácteos destinados a la UE.
- 98. ¿Cuántos comisarios forman actualmente la Comisión Europea?**
- A. 12
  - B. 20
  - C. 28
  - D. 40
  - E. 50
- 99. Según el artículo 15 del Texto refundido de la Ley del Estatuto básico del empleado público, ¿cuál de los siguientes NO son derechos individuales de los empleados públicos que se ejerzan colectivamente?**
- A. El derecho a la libertad sindical.
  - B. El derecho a la negociación colectiva.
  - C. El derecho al cierre patronal.
  - D. El derecho al planteamiento de conflictos colectivos de trabajo.
  - E. El derecho de reunión.
- 100. Según su estructura química, la estreptomomicina pertenece al grupo de:**
- A. Betalactámicos.
  - B. Macrólidos.
  - C. Tetraciclinas.
  - D. Aminoglucósidos.
  - E. Fluoroquinolonas.
- 101. ¿Cuál de los siguientes microorganismos produce la Fiebre Q?**
- A. *Coxiella burnetti*.
  - B. *Rickettsia rickettsii*.
  - C. *Rickettsia connori*.
  - D. *Chlamidia psittaci*.
  - E. *Bartonella henselae*.
- 102. A los efectos del Reglamento Sanitario Internacional, la validez de los certificados de exención del control de sanidad a bordo y de control de sanidad a bordo es de:**
- A. 12 meses, pudiéndose prorrogar 2 meses más.
  - B. 12 meses improrrogables.
  - C. 9 meses, prorrogables hasta 12.
  - D. 6 meses, prorrogables 1 mes más según circunstancias.
  - E. 6 meses improrrogables.
- 103. ¿Cuál de estas afirmaciones acerca de los derechos y deberes fundamentales NO es verdadera?**
- A. Los derechos fundamentales vienen recogidos en el Título I de la Constitución Española.
  - B. Las garantías jurisdiccionales de protección de nuestros derechos frente a una lesión son la vía ordinaria, la vía preferente y sumaria y el recurso de amparo.
  - C. El Recurso de Amparo se interpone ante el Tribunal Constitucional.
  - D. Es recurrible en Amparo, con carácter general, todo acto o decisión sin valor de ley que contravenga los derechos y libertades del artículo 14 al 30 y que provengan tanto del poder ejecutivo, como del legislativo o del judicial.
  - E. Todas las vías de protección jurisdiccional de los derechos y deberes fundamentales se rigen por los mismos principios y están sujetos a los mismos plazos.

**104. El Codex Alimentarius tiene como finalidad principal:**

- A. Luchar contra el fraude en el comercio alimentario internacional en cooperación con la Organización Mundial de Comercio (OMC).
- B. Garantizar alimentos inocuos y de calidad a todas las personas y en cualquier lugar.
- C. Promover el comercio sostenible de alimentos a nivel internacional.
- D. Estimular la producción alimentaria de países en vías de desarrollo.
- E. Elaborar un Código Alimentario de obligado cumplimiento para sus Estados Miembros y Miembros asociados de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

**105. El Reglamento de Ejecución (UE) 1337/2013 establece disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) 1169/2011 en lo que se refiere a la indicación del país de origen o del lugar de procedencia para la carne fresca, refrigerada o congelada de porcino, ovino, caprino y aves de corral. Conforme al artículo 5, la etiqueta de la carne impuesta a carnes obtenidas de porcino de animales mayores de 6 meses debe incluir la mención:**

- A. "País de cría" (Estado Miembro o país tercero) en el que haya tenido lugar el último periodo de cría de al menos 4 meses.
- B. "País de cría" (Estado Miembro o país tercero) en el que haya tenido lugar el periodo de cría después de que el animal hubiera alcanzado los 30 kg..
- C. "País de cría" (Estado Miembro o país tercero) en el que haya tenido lugar el último periodo de cría de al menos 3 meses.
- D. "Nacido en" (Estado Miembro o país tercero) "Sacrificado en" (Estado Miembro o país tercero).
- E. El nº de canales despiezadas conjuntamente que han constituido un solo lote para la planta de despiece.

**106. ¿Cuál de los siguientes principios generales de la gestión de los riesgos, cuando se invoca el principio de precaución, NO es correcto?**

- A. La proporcionalidad entre las medidas adoptadas y el nivel de protección elegido.
- B. La discriminación en la aplicación de las medidas.
- C. La coherencia de las medidas con las ya adoptadas en situaciones similares o utilizando planteamientos similares.
- D. El análisis de las ventajas y los inconvenientes que se derivan de la acción o de la inacción.
- E. La revisión de las medidas a la luz de la evolución científica.

**107. ¿Cuál es la localización preferente para tomar la muestra para investigar la presencia de triquina en cerdos domésticos?**

- A. Lengua.
- B. Masetero externo.
- C. Corazón.
- D. Pilares del diafragma.
- E. Masetero interno.

**108. ¿A cuál de las siguientes entidades NO le es de aplicación el Texto Refundido de la Ley de contratos del sector público?**

- A. La Administración General del Estado.
- B. Las Administraciones de las Comunidades Autónomas.
- C. Las Entidades que integran la Administración Local.
- D. Las Sociedades Anónimas en cuyo capital no participen entidades públicas.
- E. Las Universidades Públicas.

**109. De acuerdo con la legislación europea sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios, éstos, para considerarse como tales, deben cumplir con la máxima, entre otras, de no haber sido utilizados en una medida importante para el consumo humano en la UE antes de:**

- A. Los 25 años anteriores a la presentación de la solicitud.
- B. 15.05.1997.
- C. La entrada en vigor del Reglamento (CE) N° 852/2004.
- D. La fecha de adhesión a la UE del Estado miembro donde se presente la solicitud.
- E. 01.01.2005.

- 110. De acuerdo con el Reglamento Sanitario Internacional, a los viajeros, además de las recomendaciones de vacunación o profilaxis se les podrá exigir, como condición para su entrada en un Estado Parte, prueba de vacunación o profilaxis contra la enfermedad:**
- A. Paludismo.
  - B. Viruela.
  - C. Fiebre amarilla.
  - D. Virus zika.
  - E. Cólera.
- 111. El tratamiento por congelación recogido en la legislación de la UE para el tratamiento de los trematodos en productos de la pesca que vayan a ser consumidos crudos comprenderá:**
- A. Temperatura igual o inferior a  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  durante un período mínimo de 20 horas.
  - B. Temperatura igual o inferior a  $-35\text{ }^{\circ}\text{C}$  durante un período mínimo de 15 horas.
  - C. Temperatura igual o inferior a  $-35\text{ }^{\circ}\text{C}$  durante un período mínimo de 20 horas.
  - D. Temperatura igual o inferior a  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  durante un período mínimo de 15 horas.
  - E. No existe tratamiento específico para estos parásitos.
- 112. Señale qué criterio de higiene NO es de aplicación en la producción, transformación, distribución y/o comercialización de alimentos de origen no animal según el Reglamento (CE) N° 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios:**
- A. Trazabilidad de los alimentos e ingredientes alimentarios a lo largo de toda la cadena alimentaria.
  - B. Registro de utilización de productos biocidas.
  - C. Procedencia de establecimientos registrados por la autoridad competente.
  - D. Transporte en receptáculos de vehículos o contenedores que no deberán utilizarse para transportar más que productos alimenticios, cuando éstos puedan ser contaminados por otro tipo de carga.
  - E. Fijación de una marca de identificación antes de que el producto abandone el establecimiento de producción.
- 113. Si un veterinario, de acuerdo con el Real Decreto 109/1995, sobre medicamentos veterinarios, realiza una "prescripción excepcional por vacío terapéutico" en ganado vacuno fijará un tiempo de espera mínimo de:**
- A. 7 días en carne.
  - B. 28 días en carne.
  - C. 7 días en grasa y menudillos.
  - D. 12 ordeños.
  - E. Igual valor que el del mismo medicamento en la especie animal autorizada según el Reglamento (UE) N° 37/2010.
- 114. En relación con la patogenia de la tuberculosis asociada a *Mycobacterium bovis* cuando las lesiones del primer asentamiento (órgano de entrada) las encontramos en las tonsilas y nódulos linfáticos regionales, nos encontramos ante:**
- A. Complejo primario respiratorio.
  - B. Complejo primario digestivo.
  - C. Complejo primario oronasal.
  - D. Generalización precoz.
  - E. Complejo postprimario.
- 115. La estadística analítica permite:**
- A. Inferir conclusiones a una población en estudio a partir de la información que proporciona una muestra no representativa de la misma.
  - B. Sacar conclusiones de una población en estudio a partir de la información que proporciona una muestra representativa de la misma, apoyándose en el cálculo de probabilidades.
  - C. Establecer hipótesis de trabajo que servirán de apoyo en el diseño de estudios de experimentales.
  - D. Identificar la población objeto de seguimiento frente un evento determinado de salud.
  - E. Clasificar la población objeto de seguimiento frente un evento determinado de salud.

- 116. Según el Real Decreto 1101/2011 por el que se aprueba la lista positiva de los disolventes de extracción que se pueden utilizar en la fabricación de los productos alimenticios, éstos contendrán una concentración de arsénico inferior a:**
- A. El 100% de la IDA (Ingesta diaria admisible).
  - B. 1 mg/kg.
  - C. 2 mg/kg.
  - D. *Quantum satis*, siempre y cuando cuente con una evaluación de riesgos al consumidor favorable.
  - E. 10 mg/kg.
- 117. El carbunco bacteridiano:**
- A. Es una enfermedad actualmente erradicada en Europa y por tanto no es necesaria su declaración obligatoria, en los términos establecidos en el Real Decreto 617/2007, de 16 de mayo.
  - B. Es una enfermedad de declaración obligatoria en los términos establecidos en el Real Decreto 617/2007, de 16 de mayo.
  - C. Es una enfermedad de declaración obligatoria a nivel comunitario según establece la Decisión 2006/650/CE de 30 de julio de 2008.
  - D. No es de declaración obligatoria a nivel nacional, ni de la Unión Europea.
  - E. Solo debe declararse en circunstancias específicas en concreto en algunos brotes esporádicos.
- 118. El Límite de migración específico (LME) genérico de los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos es de:**
- A. 0.01 mg/kg.
  - B. 6 dm<sup>2</sup>/kg.
  - C. 10 mg/dm<sup>2</sup>.
  - D. 60 mg/kg.
  - E. 15 mg/kg.
- 119. ¿Cuál de las siguientes mercancías no está sometida a una medida de control SANITIN, es decir, a un control sanitario a la introducción en el territorio de la Unión?**
- A. Los productos enumerados en el anexo I del Reglamento (CE) n° 669/2009 de la Comisión.
  - B. Los productos listados en el anexo I del Reglamento de Ejecución (UE) n° 884/2014 de la Comisión.
  - C. Los productos incluidos dentro del ámbito de aplicación del Reglamento (CE) n° 1635/2006 de la Comisión.
  - D. Los productos incluidos dentro del ámbito de aplicación de la Decisión de Ejecución de la Comisión 2011/884/UE.
  - E. Los productos a los que se refiere la Decisión de la Comisión 2010/315/UE.
- 120. En el caso de animales de las especies ovina o caprina que no muestren una reacción positiva a las pruebas de la brucelosis, o que hayan sido vacunados contra la brucelosis en el marco de un programa autorizado de erradicación, y que no presenten síntomas de esta enfermedad, la leche deberá destinarse a la elaboración de queso con un período de maduración de al menos:**
- A. 30 días.
  - B. 40 días.
  - C. 55 días.
  - D. 60 días.
  - E. 50 días.

**PREGUNTAS DE RESERVA**

- 1. ¿Cuál de los siguientes apartados está excluido de la aplicación del Texto Refundido de la Ley de contratos del sector público?**
  - A. Los contratos de obras.
  - B. Los contratos de suministros.
  - C. Los contratos de gestión de servicios públicos.
  - D. La relación de servicio de los funcionarios públicos.
  - E. Los contratos de concesión de obras públicas.
  
- 2. ¿Cuál de las siguientes NO es una función de la Organización Mundial de la Salud (OMS)?**
  - A. Formular opciones de política que aúnen principios éticos y fundamento científico.
  - B. Ofrecer liderazgo en temas cruciales para la salud y participar en alianzas cuando se requieran actuaciones conjuntas.
  - C. Determinar las líneas de investigación y estimular la producción de conocimientos valiosos, así como la traducción y divulgación del correspondiente material informativo.
  - D. Seguir de cerca la situación en materia de salud y determinar las tendencias sanitarias.
  - E. El control y vigilancia higiénico-sanitaria de puertos y aeropuertos de tráfico internacional e instalaciones fronterizas.
  
- 3. Al examinar el etiquetado de unas galletas "tipo cookie" que se han elaborado con chocolate con lecitina de soja producida a partir de soja modificada genéticamente (p.E. Soja MON87708), ¿es exigible mención a la modificación genética en el etiquetado final del paquete de galletas?**
  - A. Sí, en la lista de ingredientes figurará: "chocolate (contiene lecitina producida a partir de soja modificada genéticamente)".
  - B. No requiere mención OMG en el etiquetado pues los productos de origen animal (leche, grasa, huevos...), procedentes de animales alimentados con piensos modificados genéticamente (soja MON87708) están excluidos.
  - C. No precisa mención en el etiquetado pues el operador comenta que el contenido adicionado de lecitina resulta en una proporción inferior al 0,9% de los ingredientes del alimento.
  - D. Sí. El paquete de galletas debe indicar "Este producto contiene organismos modificados genéticamente".
  - E. No, y además, al tratarse de un ingrediente secundario, podrá voluntariamente etiquetarse como "Libre de OMG".
  
- 4. ¿Cuál/es de las siguientes empresas de transporte son objeto de inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos de carácter estatal?**
  - A. Transporte a domicilio contratado por el consumidor individual.
  - B. Los vehículos o los contenedores.
  - C. Las empresas que transforman, envasan, almacenan, distribuyen o importan y además transportan las mercancías a sus clientes en vehículos propios.
  - D. Transporte de productos primarios.
  - E. Las empresas de transporte que trabajen con empresas subcontratadas.
  
- 5. Para detectar la cisticercosis atribuible a *Taenia saginata* ¿Cuál de estas incisiones debe practicarse en la inspección post-mortem de bovinos de más de 6 semanas en mataderos?**
  - A. Incisión de tráquea.
  - B. Incisión de maseteros externos.
  - C. Incisión de diafragma.
  - D. Incisión superficie gástrica del hígado.
  - E. Incisión de riñones.

6. **De conformidad con el Real Decreto 1418/1986, corresponde al Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad:**
- A. El control y vigilancia higiénico-sanitaria en todos los puertos nacionales.
  - B. El control y vigilancia higiénico-sanitaria en todos los aeropuertos nacionales.
  - C. La designación y clasificación de los aeropuertos de tráfico internacional, atendiendo a las atribuciones sanitarias de cada uno.
  - D. La organización de los servicios sanitarios en todos los puertos y aeropuertos del territorio nacional, dotándolos de personal y medios para la aplicación de las medidas sanitarias adecuadas.
  - E. La vigilancia de las condiciones higiénicas de los bares, cafeterías y restaurantes situados en el paseo marítimo de Barcelona.
7. **¿Cuál de las afirmaciones sobre los contaminantes orgánicos persistentes NO es correcta?**
- A. Sus concentraciones aumentan a lo largo de la cadena trófica.
  - B. Presentan una elevada toxicidad.
  - C. Tienen una elevada permanencia en el medio ambiente.
  - D. La principal vía de exposición al hombre es a través de los alimentos de origen no animal.
  - E. Tienen un origen antropogénico, a excepción de las dioxinas que pueden también tener un origen natural.
8. **De acuerdo al Reglamento (UE) N° 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 12 de junio de 2013, relativo a los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso, cuál de las siguientes sustancias NO puede ser añadida a los Preparados para lactantes y preparados de continuación?**
- A. Carnitina y taurina.
  - B. Yodo.
  - C. Boro.
  - D. Cobre.
  - E. Colina.
9. **Los productos desinfectantes para uso ambiental y de uso en la industria alimentaria:**
- A. Se encuentran clasificados por su peligrosidad y en su etiqueta incluyen pictogramas y frases de advertencia para su correcta utilización.
  - B. En la etiqueta no figura el número de registro correspondiente a su autorización oficial.
  - C. Pueden publicitarse sin efectuar ningún tipo de advertencia.
  - D. La empresa que lo fabrica no se encuentra sujeta a Registro Oficial, ya que es el producto el que se registra.
  - E. Los envases de todo tipo de desinfectantes no son objeto de gestión especial.
10. **La Evaluación del riesgo NO incluye:**
- A. La identificación del riesgo.
  - B. La identificación del peligro.
  - C. La caracterización del riesgo.
  - D. La caracterización del factor del peligro.
  - E. La determinación de la exposición.

**FIN DE LA PRUEBA.  
SI HA TERMINADO ANTES  
DEL TIEMPO CONCEDIDO  
REPASE SUS RESPUESTAS.**

