



MINISTERIO  
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES  
E IGUALDAD

PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO, POR EL SISTEMA GENERAL DE  
ACCESO LIBRE, EN EL CUERPO DE VETERINARIOS TITULARES.  
RESOLUCIÓN DE 17 DE ABRIL DE 2017.

CUESTIONARIO- MODELO B

CUERPO DE VETERINARIOS TITULARES

**ADVERTENCIAS:**

- 1.- No abra este cuestionario hasta que se le indique. Para hacerlo introduzca la mano en el cuadernillo y con un movimiento ascendente rasgue el lomo derecho (ver figura esquina inferior derecha).
- 2.- Escriba sus datos personales en el recuadro superior.
- 3.- Este cuestionario consta de **120 preguntas y 10 de reserva** con 4 respuestas alternativas. Las preguntas de este cuestionario deben ser contestadas en la "Hoja de Examen" entre los números 1 y 130. Si observa alguna anomalía en la impresión del cuestionario solicite su sustitución.
- 4.- En cada pregunta existe una y sólo una respuesta correcta. Cada contestación válida recibirá 1 punto; se restarán 0,25 puntos por cada una de las respuestas incorrectas. Las preguntas no contestadas no se valorarán.
- 5.- Compruebe siempre que el número de respuesta que señale en la "Hoja de Examen" es el que corresponde al número de pregunta del cuestionario.
- 6.- El tiempo de realización de este ejercicio es de **2 horas**.
- 7.- Este cuestionario puede utilizarse en su totalidad como borrador.
- 8.- No se permite el uso de calculadora, libro ni documentación alguna, móvil o ningún otro elemento electrónico.

**- SOBRE LA FORMA DE CONTESTAR EN LA «HOJA DE EXAMEN» LEA MUY ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE FIGURAN AL DORSO DE LA MISMA.**

ABRIR SOLAMENTE A LA INDICACION DEL TRIBUNAL



**PARTE SEGUNDA**

1. De acuerdo con la Ley General de Salud Pública, las Administraciones públicas y los sujetos privados, en sus actuaciones de salud pública y acciones sobre la salud colectiva, estarán sujetos a los siguientes principios: (SEÑALE LA RESPUESTA INCORRECTA)
  - a) Principio de pertinencia.
  - b) Principio de integralidad.
  - c) Principio de evaluación.
  - d) Principio de riesgo.
  
2. Respecto a la promoción de la salud, alcanzar la equidad en salud significa:
  - a) Que las personas puedan desarrollar su máximo potencial de salud, teniendo prioridad las personas sin empleo.
  - b) Que las personas puedan desarrollar su máximo potencial de salud, independientemente de su posición social u otras circunstancias determinadas por factores sociales.
  - c) Que las mujeres tenga prioridad en la asistencia sanitaria.
  - d) Que los recursos sanitarios sean asignados a toda la población por igual.
  
3. ¿Qué caracteriza los métodos indirectos de educación sanitaria?
  - a) Implican contacto directo entre el educador y el educando.
  - b) Se emplean en la educación de colectividades.
  - c) Utilizan el dialogo entre el educador y el educando.
  - d) No utilizan la palabra escrita ni las imágenes.
  
4. Un muestreo aleatorio es aquel en el que:
  - a) Todos los individuos de la población objeto de estudio tienen las mismas oportunidades de ser seleccionados.
  - b) Los sujetos son seleccionados teniendo presente la accesibilidad y proximidad de los sujetos para el investigador.
  - c) El investigador realiza el muestreo progresivamente, partiendo de los elementos de la población que conoce.
  - d) La muestra se elige de manera casual, a partir de los individuos de la población que se encuentren disponibles en un lugar y momento dados.
  
5. La frecuencia relativa de una variable cualitativa se define como:
  - a) El número de ocasiones en las que se ha dado cada una de las categorías de la variable.
  - b) El número de valores que puede tomar la variable.
  - c) La proporción de veces que se ha dado cada una de las categorías de la variable.
  - d) El valor de la variable que se repite más veces.

- 6. El P-valor o valor de «p» de un contraste de hipótesis se define como:**
- La probabilidad de error que tendríamos que estar dispuestos a asumir en caso de rechazar la hipótesis nula ( $H_0$ ) con los datos de que disponemos.
  - La probabilidad de presentación de distintos porcentajes de una variable en dos muestras aleatorias obtenidas a partir de dos poblaciones distintas.
  - La probabilidad que tendríamos que estar dispuestos a asumir en el caso de atribuir el valor medio de las observaciones a las no respuestas de los individuos de la muestra inicial objeto del estudio ( $H_0$ ).
  - La probabilidad de que dos muestras que integran un estudio sean pareadas, es decir, exista relación entre los elementos de ambas muestras que pudiera establecer dependencia entre los valores obtenidos de la variable de estudio ( $H_0$ ).
- 7. El error aleatorio es debido a:**
- El sesgo de selección de la muestra.
  - Factores de confusión.
  - A sesgos en la medición de las variables objeto de estudio.
  - El azar.
- 8. ¿Cuál de las descripciones de los siguientes tipos de estudios es INCORRECTA?:**
- Estudio de casos. Estudios epidemiológico descriptivos, que describen un fenómeno poco frecuente observado en un único paciente (o en un grupo reducido de ellos).
  - Estudios de cohortes. Estudios epidemiológicos analíticos en los que se comparan dos grupos de individuos sanos, cuya diferencia es la presencia o no de un factor de riesgo.
  - Casos-Control. Estudio epidemiológico analítico en el que se comparan dos grupos. En el estudio se analizan los antecedentes de exposición al factor de riesgo de ambos grupos de individuos, cuya diferencia es la presencia o no de la enfermedad. No existe seguimiento a lo largo del tiempo.
  - Ensayos clínicos. Estudios no experimentales, cuya característica principal es que la asignación de los individuos a cada uno de los grupos (intervención y control) no es aleatoria.
- 9. De acuerdo con el Reglamento Sanitario Internacional (RSI), en el caso de que una aeronave aterrice, por motivos ajenos a la voluntad del piloto, en otro lugar que no sea el aeropuerto de destino ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es INCORRECTA?**
- El piloto procurará por todos los medios comunicarse sin tardanza con la autoridad competente más próxima.
  - La autoridad competente, tan pronto como haya recibido aviso del aterrizaje, podrá aplicar las medidas sanitarias recomendadas por la OMS u otras medidas sanitarias contempladas en el RSI.
  - Salvo que sea necesario por motivos urgentes, ningún pasajero podrá alejarse del lugar de aterrizaje, ni se retirará de ese lugar carga alguna, a menos que la autoridad competente lo autorice.
  - El piloto no podrá adoptar las medidas de urgencia que sean necesarias para la salud y la seguridad de los viajeros a bordo, sin autorización previa de la autoridad competente.

10. La Red nacional de vigilancia epidemiológica creada por el Real Decreto 2210/1995, de 28 de diciembre, tiene las siguientes funciones: (MARCAR LA RESPUESTA INCORRECTA)
- a) Identificación de los problemas de salud de interés supracomunitario en términos de epidemia, endemia y riesgo.
  - b) Difusión de la información a los niveles operativos competentes.
  - c) Establecer la lista de zoonosis que deben ser objeto de control prioritario en los animales.
  - d) Aporte de información operativa para la planificación.
11. Según el Reglamento (CE) Nº 178/2002 “El proceso consistente en sopesar las alternativas políticas en consulta con las partes interesadas, teniendo en cuenta la determinación del riesgo y otros factores pertinentes y, si es necesario, seleccionando las opciones apropiadas de prevención y control”, se conoce como:
- a) Análisis del riesgo.
  - b) Evaluación del riesgo.
  - c) Gestión del riesgo.
  - d) Comunicación del riesgo.
12. De acuerdo con los informes de fuentes y tendencias de la Unión Europea ¿Qué serotipos de *Salmonella* asociados a zoonosis alimentarias son detectados con mayor frecuencia en humanos en la Unión Europea?
- a) *Salmonella enteritidis* y *Salmonella infantis*.
  - b) *Salmonella derby* y *Salmonella infantis*.
  - c) *Salmonella enteritidis* y *Salmonella typhimurium*.
  - d) *Salmonella derby* y *Salmonella infantis*.
13. ¿Cuál es la especie de *Brucella* principal en la brucelosis bovina?
- a) *Brucella abortus*
  - b) *Brucella melitensis*
  - c) *Brucella suis*
  - d) *Brucella bovis*
14. De acuerdo con el informe de fuentes y tendencias de la Unión Europea (2015), indique en qué tramo de edad se están detectando más casos de listeriosis en humanos:
- a) De 1 mes a 10 años.
  - b) De 10 a 30 años.
  - c) De 30 a 50 años.
  - d) Mayores de 64 años.
15. ¿Qué serotipo de *Escherichia coli* está implicado en un mayor número de casos en el síndrome urémico hemolítico en humanos, en la Unión Europea?
- a) O26.
  - b) O157.
  - c) O103.
  - d) O145.

**16. De acuerdo con el "Plan de Contingencia para el control de la rabia en animales domésticos en España" ¿En cuál de las siguientes situaciones se declararía el NIVEL DE ALERTA 2?**

- a) Detección de 1 caso de rabia en un animal importado.
- b) Detección de 1 caso de rabia con posibilidad de transmisión autóctona.
- c) Aparición de casos secundarios en animales domésticos.
- d) Detección de 1 caso de rabia en quirópteros.

**17. En la hidatidosis ¿Qué estadio atraviesa la barrera intestinal del duodeno para llegar vía torrente sanguíneo al hígado y al pulmón?**

- a) Oncosfera.
- b) Protoescolex.
- c) Embrioforo.
- d) Scolex.

**18. En relación con la triquinosis ¿Cuál de estas afirmaciones es INCORRECTA?**

- a) Generalmente la triquina no causa síntomas clínicos en cerdos, salvo que la ingesta de parásitos sea muy importante.
- b) Carece de importancia alimentar a los cerdos con restos de basuras, sobras de comida o restos de materia orgánica.
- c) Carece de importancia el consumo de cadáveres de ratas.
- d) Hay tratamientos efectivos para los cerdos infectados, especialmente para las fases musculares, estando recomendados los benzimidazoles.

**19. En relación a la toxoplasmosis ¿Cuál de estas afirmaciones es INCORRECTA?**

- a) El contacto con los gatos es la causa fundamental de origen de la infección en humanos.
- b) Las personas se infectan por consumo de carne infestada poco cocinada.
- c) Las personas se infestan por consumo de hortalizas contaminadas con ooquistes esporulados del parásito.
- d) La esporulación de los ooquistes en heces de gato se produce entre las 24 horas y los 5 días de la deposición.

**20. ¿En cuál de las siguientes enfermedades el mosquito del género Culex actúa como vector de la transmisión del correspondiente virus?**

- a) Dengue.
- b) Fiebre del Valle del Rift.
- c) Fiebre del Nilo Occidental.
- d) Chikungunya y Zika.

**21. ¿Cuál de las siguientes NO ES una vía de transmisión del virus de la Fiebre hemorrágica Crimea-Congo (FHCC) a las personas?**

- a) La picadura de garrapatas.
- b) El contacto con la sangre o tejidos de animales infectados durante o inmediatamente después del sacrificio o matanza.
- c) La picadura del mosquito Aedes albopictus.
- d) La transmisión directa entre seres humanos, en casos de contacto estrecho con sangre, secreciones, órganos u otros líquidos corporales de personas infectadas.

**22. Los productos biocidas NO INCLUIDOS en el alcance de la Reglamentación Técnico Sanitaria para la fabricación, comercialización y utilización de plaguicidas, aprobada por Real Decreto 3349/1983, hasta que la totalidad de las sustancias activas que lo integran sean objeto de aprobación, deben: (MARCAR LA RESPUESTA CORRECTA)**

- a) Ser notificados por el responsable de su comercialización, en aplicación de la Disposición Transitoria Segunda del Real Decreto 1054/2002, de 11 de octubre, por el que se regula el proceso de evaluación para el registro, autorización y comercialización de biocidas.
- b) Incluirse en el registro de biocidas establecido en el artículo 71 del Reglamento (UE) n.º 528/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2012, relativo a la comercialización y el uso de los biocidas.
- c) Notificarse y registrarse en el registro nacional establecido por el Real Decreto 3349/1983.
- d) No precisan de notificación o de autorización hasta que alguna de las sustancias activas sea objeto de inclusión en la lista de sustancias activas aprobadas en aplicación del Reglamento (UE) n.º 528/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2012, relativo a la comercialización y el uso de los biocidas.

**23. La corriente mínima para el aturdimiento eléctrico limitado a la cabeza en porcinos es:**

- a) 1,30 A.
- b) 1,25 A.
- c) 1,20 A.
- d) 1 A.

**24. ¿Qué reglamento comunitario obliga a una empresa alimentaria a llevar una trazabilidad en todas las etapas de la producción, transformación y distribución?**

- a) Reglamento 1169/2011.
- b) Reglamento 2073/2005.
- c) Reglamento 852/2004.
- d) Reglamento 178/2002.

**25. ¿A través de qué sistema se notifica una alerta alimentaria en España?**

- a) RASVET.
- b) SCIRI.
- c) RAPEX.
- d) TRACES.

**26. La normativa de la Unión Europea en materia de higiene de los alimentos establece que: (SEÑALE LA RESPUESTA CORRECTA)**

- a) Los receptáculos de vehículos o contenedores no deberán utilizarse para transportar más que productos alimenticios.
- b) Los equipos de fabricación o conservación de alimentos deben ser autorizados por la autoridad competente, previamente a su utilización por la empresa alimentaria.
- c) Los productos de limpieza serán específicos para la industria alimentaria. Las empresas de fabricación y comercialización de los mismos deben estar registradas ante la autoridad competente apropiada, conforme al Reglamento 852/2004.
- d) Los operadores de empresa alimentaria adoptarán, en la medida en que proceda, medidas de higiene específicas, tales como el cumplimiento de los requisitos relativos al control de la temperatura.

**27. Los productos alimenticios sólo podrán tratarse con los siguientes tipos de radiaciones ionizantes: (SEÑALE LA RESPUESTA CORRECTA)**

- a) Rayos gamma procedentes de radionucleidos Cobalto 137.
- b) Rayos gamma procedentes de radionucleidos Cesio 137.
- c) Rayos X generados por aparatos que funcionen con una energía nominal (energía cuántica máxima), igual o inferior a 10 MeV.
- d) Electrones generados por aparatos que funcionen con una energía nominal (energía cuántica máxima), igual o inferior a 5 MeV.

**28. Según el Reglamento (UE) N° 1169/2011, la lista de menciones obligatorias en el etiquetado incluye:**

- a) Denominación del alimento, lista de ingredientes y lote.
- b) Cantidad neta, fecha de caducidad y el número de identificación fiscal de la empresa.
- c) Condiciones de conservación, país de origen e información nutricional.
- d) Nombre, razón social y RGSEAA.

**29. Según el Reglamento (UE) N° 1169/2011, las menciones obligatorias que figurarán en el mismo campo visual del etiquetado son:**

- a) Denominación del alimento, cantidad neta, fecha de duración mínima.
- b) Denominación de venta, lista de ingredientes y razón social.
- c) Cantidad neta, condiciones especiales de conservación y razón social.
- d) Denominación del alimento, cantidad neta y en las bebidas que tengan más de 1,2% en volumen de alcohol, el grado alcohólico.

**30. En relación con el significado y la utilización del “número de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos”, SEÑALE LA RESPUESTA CORRECTA:**

- a) Tiene efectos de identificación administrativa de cara al control oficial y constituye una certificación de calidad sanitaria.
- b) El fabricante de conservas de caracoles a partir del caracol vivo, está obligado a utilizarlo en el etiquetado de sus productos.
- c) En el caso de la miel, el número de Registro debe incluirse en el etiquetado de envases con destino al consumidor final.
- d) Facilita el control oficial de todos los productos alimentarios procedentes de otros estados miembros de la Unión Europea.

**31. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre los aditivos alimentarios es INCORRECTA?:**

- a) Su presencia en el alimento final será únicamente aquella técnicamente inevitable.
- b) Su uso no debe inducir a error al consumidor.
- c) Debe responder a una necesidad tecnológica razonable, no alcanzable por otros medios.
- d) Su uso debe reportar beneficios para el consumidor.

**32. Los aditivos que hacen posible la formación o mantenimiento de una mezcla homogénea de dos o más fases no miscibles en un alimento se denominan:**

- a) Agentes de mezcla.
- b) Sales de fundido.
- c) Estabilizantes.
- d) Emulgentes.

**33. ¿Quién autoriza el uso y condiciones de empleo de un aditivo alimentario en España?:**

- a) La AECOSAN.
- b) El Parlamento Europeo y el Consejo.
- c) La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).
- d) La Comisión Europea.

**34. Si bien, de acuerdo con el Reglamento (CE) N°1331/2008, “El proceso de autorización de ingredientes tecnológicos finaliza con la inclusión o no de la sustancia en una lista positiva, sin que la autorización se dirija a un fabricante en particular”, este procedimiento es DIFERENTE en el caso de:**

- a) Los enzimas alimentarios.
- b) Los colorantes de venta directa al consumidor.
- c) Los aromas de humo.
- d) Los edulcorantes de mesa.

35. Según el RD 1101/2011 los disolventes de extracción utilizados en la fabricación de productos alimenticios o de sus ingredientes, contendrán una concentración de arsénico INFERIOR A:
- El 100% de la IDA (Ingesta diaria admisible).
  - 1 mg/kg.
  - Quantum satis*, siempre y cuando cuente con una evaluación de riesgos al consumidor favorable.
  - 10 mg/kg.
36. ¿Cuál de los siguientes contaminantes no tiene contenidos máximos fijados por el Reglamento (CE) N° 1881/2006?:
- Ácido erúcico.
  - Sustancias perfluoroalquiladas.
  - 3-MCPD.
  - Deoxinivalenol.
37. El Deoxinivalenol es una micotoxina producida por hongos del género:
- Penicillium*.
  - Aspergillus*.
  - Lactarius*.
  - Fusarium*.
38. Según el Reglamento (CE) N° 1881/2006, el contenido MÁXIMO permitido de Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAPs) para carnes ahumadas y productos cárnicos ahumados es:
- 5,0 µgr/kg de benzo(a)pireno y 30,0 µgr/kg para la suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno.
  - 2,0 µgr/kg de benzo(a)pireno y 10,0 µgr/kg para la suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno.
  - 6,0 µgr/kg de benzo(a)pireno y 35,0 µgr/kg para la suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno.
  - 2,0 µgr/kg de benzo(a)pireno y 12,0 µgr/kg para la suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno.
39. ¿Cuáles de los siguientes contaminantes de los alimentos tienen su origen en material aislante de equipos eléctricos, aceites de transformadores o disolventes para plaguicidas y pinturas?
- Furanos.
  - Policlorobifenilos.
  - Dioxinas.
  - Materiales ignífugos bromados.
40. ¿Cuál de estas afirmaciones sobre los contaminantes orgánicos persistentes es INCORRECTA?
- Sus concentraciones aumentan a lo largo de la cadena trófica.
  - Presentan una elevada toxicidad.
  - Tienen una elevada permanencia en el medio ambiente.
  - La principal vía de exposición al hombre es a través de los alimentos de origen no animal.

41. El Límite de migración específico (LME) genérico de los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos es de:
- 60 mg/kg.
  - 15 mg/kg.
  - 0.01 mg/kg.
  - 10 mg/dm<sup>2</sup>.
42. El Reglamento (Euratom) 2016/52 del Consejo, de 15 de enero de 2016, prevé la fijación de tolerancias máximas de contaminación radiactiva de alimentos y piensos tras una emergencia radiológica ¿Cuál o cuáles de los siguientes grupos de isótopos NO se han considerado en esta norma?
- Carbono-14 y potasio-40.
  - Cesio-134 y cesio-137.
  - Plutonio-239 y americio-241.
  - Iodo-137.
43. 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 ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es CORRECTA?
- 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 las bebidas alcohólicas.
  - Sólo podrá importarse por los Puestos de Inspección Fronterizos (PIFs).
  - Establece controles oficiales documentales y de identidad del 100% de los envíos procedentes de Japón.
44. En relación con el clenbuterol en la cría de ganado vacuno de carne ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es CORRECTA?
- Está autorizado, de manera excepcional y bajo prescripción veterinaria, como tratamiento zootécnico a base de hormonas para la inducción a la tocólisis en las vacas parturientas.
  - Su uso está regulado y es seguro para el consumidor, si cumple con los Límites Máximos de Residuos establecidos en el Reglamento (CE) N° 396/2005.
  - Su puesta en el mercado para su administración a los animales en producción, cuya carne esté destinada al consumo humano, está prohibida.
  - Como tireostático figura en la lista A de sustancias prohibidas del anexo I del Real Decreto 2178/2004, por el que se prohíbe utilizar determinadas sustancias de efecto hormonal y tireostático y sustancias beta-agonistas de uso en la cría de ganado.
45. ¿A qué grupo de sustancias prohibidas pertenece el grupo B3c del Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR)?
- Compuestos organofosforados.
  - Colorantes.
  - Elementos químicos.
  - Micotoxinas.

**46. ¿Cuáles de estas sustancias NO pertenecen al grupo A del Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR)?**

- a) Estilbenos.
- b) Sustancias antibacterianas.
- c) B-agonistas.
- d) Agentes antitiroideos.

**47. De acuerdo con el procedimiento seguido en el Reglamento (CE) N° 396/2005, el Límite Máximo de Residuos de productos fitosanitarios es:**

- a) Un límite toxicológico.
- b) Un límite de obligado cumplimiento en todo alimento comercializado en la UE.
- c) Un límite basado en ensayos de residuos y, excepcionalmente, en datos de control.
- d) Un límite sobre materias primas sin transformar.

**48. En relación con la evaluación de los riesgos para el consumidor en el proceso de fijación de los LMR de productos fitosanitarios ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es INCORRECTA?**

- a) Tiene en cuenta la ingesta, tanto puntual como a lo largo de la vida del individuo, de esa concentración de residuos.
- b) Tiene el aval de EFSA y el visto bueno de los Estados miembros, dando lugar a LMR armonizados en la UE.
- c) El perfil toxicológico de la sustancia (IDA y Dosis de referencia aguda) y las repercusiones medioambientales juegan un papel determinante en el resultado del LMR.
- d) Tiene su base en los residuos estimados tras la realización de ensayos de campo siguiendo la Buena Práctica Agrícola crítica.

**49. De acuerdo con lo previsto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, y cuando la toma de muestras se efectúe en la empresa fabricante ¿Dónde, y en qué cantidad, se depositan los ejemplares homogéneos de las muestras de productos alimenticios incautadas con fines analíticos? (SEÑALE LA RESPUESTA CORRECTA)**

- a) La empresa fabricante conservará todas las muestras en depósito, con la obligación de ponerlas a disposición de la Inspección de ser requerida en este sentido.
- b) La empresa fabricante conservará dos de las muestras en depósito, y otras dos quedarán en poder de la Inspección.
- c) La empresa fabricante conservará una de las muestras en depósito, y las otras dos quedarán en poder de la Inspección.
- d) La empresa fabricante conservará dos de las muestras en depósito, y las otras dos se remitirán al laboratorio responsable de su análisis.

**50. ¿En qué ISO está basado el método analítico de referencia para investigar Salmonella en alimentos?**

- a) ISO 21528 -1.
- b) EN/ISO 11290 -1.
- c) EN/ISO 6579.
- d) ISO 4833.

- 51. Conforme al artículo 12 del Reglamento (CE) 882/2004, para designar los laboratorios oficiales, la autoridad competente debe asegurar que han sido evaluados y acreditados en base a:**
- a) EN/ISO IEC 17025.
  - b) EN/ISO IEC 17020.
  - c) EN/ISO IEC 17065.
  - d) EN/ISO 22000.
- 52. De acuerdo con el código aduanero de la Unión Europea, es territorio de la Unión Europea: (SEÑALE LA RESPUESTA CORRECTA)**
- a) Islas Feroe.
  - b) Ceuta y Melilla.
  - c) Isla de Man.
  - d) Municipios de Livigno y Campione d'Italia.
- 53. De acuerdo con el Real Decreto 993/2014, de 28 de noviembre, por el que se establece el procedimiento y los requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación, son vocales del Comité de Certificación veterinaria para la Exportación: (SEÑALE LA RESPUESTA INCORRECTA)**
- a) Un representante de la Secretaría General de Pesca del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.
  - b) Un representante de la Secretaría de Estado de Comercio del Ministerio de Economía y Competitividad.
  - c) Un representante de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.
  - d) Un representante por cada una de las autoridades competentes de las comunidades autónomas y Ciudades de Ceuta y Melilla, en materia de salud pública y sanidad animal.
- 54. Estoy tratando de importar un producto de origen animal procedente de un establecimiento no autorizado, situado en un país tercero autorizado por la Comisión Europea para exportar a la UE el producto que pretendo importar. ¿Cuáles son los trámites para que el establecimiento figure en las listas de establecimientos autorizados? (SEÑALAR LA RESPUESTA CORRECTA)**
- a) Indicar a los responsables del establecimiento de origen que deben solicitar la inclusión en listas al MAPAMA.
  - b) Indicar a los responsables del establecimiento de origen que deben solicitar la inclusión en listas al MSSSI, a través de su autoridad sanitaria competente.
  - c) Indicar a los responsables del establecimiento de origen que deben solicitar la inclusión en listas a la FVO.
  - d) Indicar a los responsables del establecimiento de origen que deben solicitar la inclusión en listas a la DG SANTE, a través de su autoridad sanitaria competente.

- 55. Las siguientes partidas, desprovistas de carácter comercial, están exceptuadas de los controles veterinarios preceptivos en frontera: (SEÑALE LA RESPUESTA INCORRECTA)**
- a) 5 kg de leche en polvo para lactantes y alimentos para lactantes que sean necesarios por razones médicas, procedentes de Turquía.
  - b) 20 kg de bogavantes, procedentes de Canadá.
  - c) 2 kg de miel, procedentes de China.
  - d) Un pescado de 25 kg, procedente de Argelia.
- 56. ¿Qué plazo de tiempo se establece en los transbordos marítimos para someter, tan sólo al control documental, a una partida de productos de origen animal?**
- a) Un período de entre 7 y 20 días.
  - b) Menos de 7 días.
  - c) Un período de entre 12 y 48 horas.
  - d) Menos de 12 horas.
- 57. La OMS estima que al menos cuatro millones de defunciones prematuras podrían ser prevenidas con actuaciones sobre los factores ambientales ¿Cuál de las indicadas a continuación NO sería una actuación de este tipo?:**
- a) Abastecer de agua potable y depurar las aguas residuales.
  - b) Mejorar la calidad del aire y disminuir la contaminación atmosférica.
  - c) Adoptar medidas frente al cambio climático.
  - d) Fomentar un modelo educativo promotor de salud.
- 58. Entre los factores a tener presentes a la hora de establecer los objetivos de calidad del aire y los umbrales de alerta, se encuentran: (MARCAR LA RESPUESTA INCORRECTA)**
- a) El grado de exposición de las poblaciones humanas y, en particular, de los subgrupos sensibles.
  - b) La sensibilidad de la fauna, de la flora y de sus hábitats.
  - c) El Patrimonio Histórico expuesto a los contaminantes.
  - d) El método de evaluación del riesgo utilizado.
- 59. ¿A partir de qué momento se aplica al agua de consumo humano, suministrada por red de abastecimiento, la normativa de seguridad alimentaria?**
- a) En el momento de la captación.
  - b) Tras la salida del ETAP o estación de tratamiento.
  - c) Después del punto de cumplimiento establecido en el Real Decreto 140/2003.
  - d) Una vez que es suministrada al usuario, sin perjuicio de que cumpla o no los criterios del Real Decreto 140/2003.

**60. El análisis de control de agua de consumo humano, suministrada por red de abastecimiento, es aquél que: (MARCAR LA RESPUESTA CORRECTA)**

- a) Facilita al gestor información sobre la eficacia del tratamiento de potabilización a que ha sometido al agua tras su captación.
- b) Facilita a la autoridad sanitaria la información necesaria para determinar si el agua de consumo humano distribuida respeta o no los valores paramétricos establecidos en la normativa.
- c) Facilita al gestor y a la autoridad sanitaria la información sobre la calidad organoléptica y microbiológica del agua de consumo humano, así como información sobre la eficacia del tratamiento de potabilización.
- d) Facilita a la autoridad sanitaria la información necesaria para determinar si el agua captada puede ser destinada a consumo humano o no.

**61. Acorde con los criterios establecidos en el Reglamento REACH ¿Cuál de los siguientes efectos NO se tiene presente en la evaluación de los peligros para la salud humana de una sustancia química?:**

- a) El perfil toxicocinético (es decir, absorción, metabolismo, distribución y eliminación) de la sustancia.
- b) La toxicidad aguda, irritación, corrosividad y sensibilización.
- c) La toxicidad por dosis repetidas.
- d) La degradación, distribución ambiental y bioacumulación.

**62. En la actualidad ¿En cuál de los siguientes supuestos una sustancia activa de acción biocida NO tiene consideración de “propiedad de alteración endocrina”?**

- a) Cuando esté clasificada como carcinógena de categoría 2 y tóxica para la reproducción de categoría 2.
- b) Cuando cumpla los criterios para estar clasificada como carcinógena de categoría 2 y tóxica para la reproducción de categoría 2.
- c) Cuando esté clasificada como tóxica para la reproducción de categoría 2 y surta efectos tóxicos en los órganos endocrinos.
- d) Cuando esté clasificada con toxicidad aguda por inhalación (vapores) de categoría 1 y toxicidad hepática por exposición única de categoría 1.

**63. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones relativas a la toxicidad de una sustancia para el hombre ES INCORRECTA?**

- a) La especie animal preferida para evaluar la toxicidad aguda por ingestión e inhalación es la rata, mientras que para la toxicidad aguda por vía cutánea se recurre tanto a la rata como al conejo.
- b) Las unidades de toxicidad por inhalación dependen del tipo de material inhalado.
- c) Lesión ocular grave es un daño en los tejidos del ojo como consecuencia de la aplicación de una sustancia de ensayo en la superficie anterior del ojo, no completamente reversible en los 21 días siguientes a la aplicación.
- d) Por irritación cutánea se entiende la aparición de una lesión irreversible de la piel, como consecuencia de la aplicación de una sustancia de ensayo durante un período de hasta 4 horas.

**64. ¿En cuál de estos casos NO resulta útil el uso de la DL50?**

- a) Como ayuda para desarrollar procedimientos de emergencia, en casos de un derrame importante o accidente.
- b) Como ayuda en el desarrollo de directrices para el uso de vestimenta y equipo de seguridad adecuado.
- c) Como ayuda en el desarrollo de regulaciones relativas a suelos contaminados y protección del medio ambiente.
- d) Como parte de la información en las Hojas de Datos de Seguridad de una sustancia química o sus mezclas.

### **PARTE TERCERA**

**65. El solomillo contiene el músculo:**

- a) Psoas.
- b) Longissimus dorsi.
- c) Semitendinoso.
- d) Serrato ventral.

**66. Según la clasificación de los crustáceos ¿Cuál de estos nombres comerciales pertenece al orden cirrípea?**

- a) Percebe.
- b) Centolla.
- c) Bogavante.
- d) Berberecho.

**67. Según el Real Decreto 271/2014, entre los factores esenciales de calidad de los yogures se contempla que deberán tener un pH IGUAL O INFERIOR A:**

- a) 5.
- b) 4,6.
- c) 4,0.
- d) 3,6.

**68. En relación a la comercialización de huevos ¿Cuál de las siguientes prácticas está permitida?**

- a) El lavado de los huevos frescos destinados a venta directa.
- b) La venta para consumo directo de huevos de oca, previamente pasterizados y que no contengan salmonellas vivas.
- c) La venta directa de huevos defectuosos.
- d) La venta directa de pequeñas cantidades de huevos frescos por el productor al consumidor final.

**69. De acuerdo con la norma de calidad de la miel ¿Qué valores de Hidroximetilfurfural (HMF) e Índice diastásico (ID) caracterizan a las mieles viejas y recalentadas?**

- a) HMF < 40mg /kg e ID > 8 en la escala de Schade.
- b) HMF > 15mg /kg e ID < 3 en la escala de Schade.
- c) HMF < 40mg /kg e ID < 8 en la escala de Schade.
- d) HMF > 80mg /kg e ID < 8 en la escala de Schade.

70. ¿Cuál es la temperatura MÁXIMA permitida para expedir los despojos de porcino?
- 7 grados centígrados.
  - 5 grados centígrados.
  - 4 grados centígrados.
  - 3 grados centígrados.
71. Indique qué aves NO están reguladas por la “Sección II. Carne de ave de corral y lagomorfos” del Reglamento 853/2004:
- Los avestruces.
  - Las gallinas.
  - Los patos y ocas criados para la producción de foie gras.
  - Los gansos.
72. ¿Cuál de las siguientes materias primas NO SE PUEDE utilizar en la elaboración de carne picada?
- Carne procedente de los músculos abdominales.
  - Carne procedente del diafragma sin serosa.
  - Parte no muscular de la línea alba.
  - Carne procedente de músculos esqueléticos tras el deshuese.
73. ¿Qué materia prima NO ESTÁ PERMITIDA para la fabricación de gelatina destinada a la producción de alimentos?
- Pieles de rumiantes de cría.
  - Pieles de aves de corral.
  - Pieles de la especie porcina.
  - Pieles que hayan sido sometidas a un proceso de curtido.
74. Los pescados enteros congelados en salmuera y destinados a la fabricación de conservas, podrán mantenerse a una temperatura igual o inferior a:
- 3 grados centígrados.
  - 4 grados centígrados.
  - 7 grados centígrados.
  - 9 grados centígrados.
75. Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar que los moluscos bivalvos vivos que se expongan en el mercado para consumo humano presenten las siguientes características: (SEÑALAR LA RESPUESTA CORRECTA)
- Frescura y viabilidad.
  - Contener PSP por encima de 1000 microgramos por kilogramo.
  - Contener ASP por encima de 40 miligramos de ácido domoico por kilogramo.
  - En el caso del ácido ocadáico, las dinofisistoxinas y las pectenotoxinas, 180 microgramos de equivalentes de ácido ocadáico por kilogramo.
76. ¿Cuál es la temperatura máxima permitida para el transporte de la leche cruda hasta el establecimiento de destino?
- 4 grados centígrados.
  - 6 grados centígrados.
  - 8 grados centígrados.
  - 10 grados centígrados.

**77. Los huevos deberán suministrarse al consumidor en un plazo MÁXIMO de:**

- a) 21 días a partir de la puesta.
- b) 24 días a partir de la puesta.
- c) 25 días a partir de la puesta.
- d) 28 días a partir de la puesta.

**78. ¿Cuál de los siguientes materiales tendrían la consideración de “subproductos de origen animal no destinados al consumo humano de categoría 3”?**

- a) La sangre, la placenta y la leche cruda de animales vivos que no presenten ningún signo de enfermedad transmisible a través de esos productos a los seres humanos o los animales.
- b) Las cáscaras de huevo de animales que no presenten ningún signo de enfermedad transmisible a los seres humanos o a los animales a través de ellos.
- c) El contenido del tubo digestivo de animales que no presenten ningún signo de enfermedad transmisible a los seres humanos o a los animales a través de ellos.
- d) Los invertebrados acuáticos y terrestres, salvo los de especies patógenas para los seres humanos o los animales.

**79. La mención “Este producto contiene organismos modificados genéticamente” o “Este producto contiene [nombre del o de los organismos] modificado/s genéticamente” es obligatoria en el etiquetado de aquellos productos cuyo contenido en OMG supere:**

- a) El 10%.
- b) El 0.9 %.
- c) El 0.5%.
- d) El límite de 0.01 mg/kg.

**80. En relación con el Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre nuevos alimentos ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es INCORRECTA?**

- a) El reglamento es de aplicación, salvo excepciones, desde el 01.01.2018.
- b) Los animales enteros o sus partes, incluidos los insectos, quedan incluidos en la definición de “nuevo alimento”.
- c) El reglamento establece un sistema de autorización centralizado a nivel de la UE.
- d) Incluye los alimentos derivados de animales clonados, hasta que se adopte legislación específica en la materia.

**81. Según la definición de “Complementos alimenticios” del Real Decreto 1487/2009 ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es INCORRECTA?**

- 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.

**82. En relación con los productos alimenticios con presencia reducida o ausencia de gluten ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es INCORRECTA?**

- a) Las menciones "sin gluten" y "muy bajo en gluten" pueden ir acompañadas de las declaraciones "adecuado para las personas con intolerancia al gluten" o "adecuado para celíacos".
- b) No pueden comercializarse indicando en su etiquetado la mención "dietético" o "de régimen".
- c) La declaración "sin gluten" puede acompañar a productos con 25 mg/kg de gluten.
- d) La inclusión de información alimentaria sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los preparados de continuación está prohibida.

**83. En relación con la higiene de los productos de origen NO ANIMAL ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es CORRECTA?**

- a) Un agricultor que destina su cosecha a la fabricación de conservas vegetales, deberá llevar registros sobre los resultados de todos los análisis pertinentes, efectuados en muestras tomadas de plantas u otras muestras que tengan importancia para la salud humana.
- b) Las empresas productoras de brotes, para iniciar su actividad, deben presentar la comunicación previa a la autoridad sanitaria.
- c) El agricultor que elabora zumo en su explotación para su comercialización, queda eximido de los requisitos de higiene del Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- d) Las setas silvestres frescas se podrán comercializar en presentaciones de mezclas de especies, siempre y cuando se indique el género y especie de cada una de ellas.

**84. De acuerdo con la norma de calidad para caramelos, chicles, confites y golosinas ¿Qué son los Fondants?**

- a) Son los productos alimenticios obtenidos por gelificación de almidones o féculas que, como tales o formando parte de harinas, componen una mezcla de azúcares o aditivos edulcorantes y gelificantes.
- b) Son los productos alimenticios obtenidos de soluciones concentradas de azúcares o aditivos edulcorantes a los que pueden incorporarse otros ingredientes, cuyo proceso de elaboración les confiere una estructura plástica.
- c) Son los productos alimenticios obtenidos por la aireación de soluciones concentradas de azúcares o aditivos edulcorantes a las que se incorporan gelificantes, confiriéndoles esponjosidad y consistencia no elástica.
- d) Son los productos líquidos o semilíquidos obtenidos con una mezcla de azúcares o aditivos edulcorantes y agua, al que se pueden incorporar otros ingredientes.

**85. En relación a las aguas preparadas envasadas para el consumo público ¿Cuál de estos tratamientos está prohibido?**

- a) La filtración.
- b) La desinfección con rayos ultravioleta.
- c) La adición de dióxido de carbono.
- d) La adición de sales minerales.

**86. En la elaboración y conservación de la cerveza y de la malta líquida, de acuerdo con la norma de calidad de la cerveza y de las bebidas de malta, NO ESTÁ PROHIBIDO:**

- a) La adición de agua potable para rebajar el grado alcohólico y ajustar el extracto seco primitivo en el proceso de elaboración.
- b) La adición de alcohol, excepto el procedente del propio proceso de fermentación y elaboración de la cerveza.
- c) La transformación del almidón en azúcares, mediante hidrólisis exclusivamente ácida.
- d) La neutralización después del proceso de fermentación.

**87. De acuerdo con la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias, sólo están permitidos los sucedáneos de las siguientes especias:**

- a) Canela, pimienta negra, nuez moscada y eneldo.
- b) Pimienta blanca, fenogreco y canela.
- c) Canela, pimienta negra, pimienta blanca y clavo.
- d) Clavo, canela, nuez moscada y neguilla.

**88. El Real Decreto 30/2009 establece las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario ¿Cuál de estas especies de seta NO se puede comercializar bajo ninguna presentación?**

- a) Boletus aereus.
- b) Boletus reticulatus.
- c) Boletus lupinus.
- d) Boletus pinophilus.

**89. Según el Real Decreto 679/2016, por el que se establece la norma de calidad de las aceitunas de mesa ¿Qué es el envero?**

- a) Es el periodo de maduración de la aceituna durante el cual su color pasa del verde al negro.
- b) Es la disolución de sales alimentarias en agua potable.
- c) Es la parte carnosa de la aceituna, tras haber perdido el hueso.
- d) Es el fruto de determinadas variedades del olivo cultivado.

**90. De acuerdo con la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de grasas comestibles ¿Qué es la minarina?**

- a) Es un alimento extensible, en forma de emulsión líquida o plástica, usualmente tipo agua-aceite.
- b) Es un alimento en forma de emulsión líquida o plástica, principalmente tipo agua en aceite.
- c) Es un alimento de aspecto graso, elaborado con grasa y/o aceites comestibles.
- d) Es un alimento constituido por aceite y/o grasas comestibles y sus mezclas.

## **PARTE PRIMERA**

**91. En relación con el artículo 25 de la Constitución Española, relativo a las penas privativas de libertad y las medidas de seguridad, señalar qué afirmación es INCORRECTA:**

- a) Estarán orientadas hacia la reeducación y reinserción social.
- b) No podrán consistir en trabajos forzados.
- c) El condenado a pena de prisión que estuviere cumpliendo la misma tendrá derecho a un trabajo remunerado sin los correspondientes beneficios de la Seguridad Social.
- d) El condenado a pena de prisión que estuviere cumpliendo la misma tendrá derecho al acceso a la cultura y al desarrollo integral de su personalidad.

**92. Según la Constitución Española, el Tribunal de Cuentas depende de:**

- a) El Ministerio de Hacienda y Función Pública.
- b) El Gobierno.
- c) El Tribunal Constitucional.
- d) Las Cortes Generales.

**93. Las dos Cámaras podrán delegar en las Comisiones Legislativas Permanentes la aprobación de proyectos o proposiciones de ley, a excepción de:**

- a) Los Presupuestos Generales del Estado.
- b) Las leyes ordinarias cuando las mismas establezcan tributos.
- c) Las leyes por la que se delega en el Gobierno la facultad para refundir varios textos legales en uno solo.
- d) Las leyes para cuya aprobación, modificación o derogación no es necesaria la mayoría absoluta del Congreso en una votación final sobre el conjunto del proyecto.

**94. ¿De acuerdo con cuál de estas clasificaciones se estructurarán los estados de gastos de los Presupuestos Generales del Estado?**

- a) La clasificación funcional que agrupará por secciones y servicios los créditos asignados a los distintos centros gestores de gasto de los órganos, siempre y cuando no presenten dotación diferenciada.
- b) La clasificación por sector de gasto, que permitirá a los centros gestores agrupar sus créditos en función de la disposición de crédito vigente.
- c) La clasificación diferencial, mediante la que se agruparán los sectores de gasto en orden decreciente de dotación presupuestaria.
- d) La clasificación económica, que agrupará los créditos por capítulos, separando las operaciones corrientes, las de capital, las financieras y el Fondo de Contingencia de ejecución presupuestaria.

**95. Señala cuál de las siguientes materias son competencia exclusiva del Estado:**

- a) La organización del territorio, urbanismo y vivienda.
- b) La gestión en materia de protección del medio ambiente.
- c) Los puertos de refugio, los puertos y aeropuertos deportivos y, en general, los que no desarrollen actividades comerciales.
- d) La legislación sobre propiedad intelectual e industrial.

- 96. De acuerdo con la Ley de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, la eficacia de un acto quedará demorada cuando:**
- Haya recaído resolución con anterioridad a la finalización del plazo para resolver.
  - La resolución sea desestimatoria.
  - Proceda la interposición de recurso extraordinario de revisión.
  - Esté supeditada a publicación.
- 97. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público ¿Cuál de los siguientes trámites NO es preceptivo en un convenio?:**
- Elaboración del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.
  - Petición de informe del servicio jurídico, salvo cuando el convenio se ajuste a un modelo normalizado ya informado previamente por el servicio jurídico.
  - La autorización previa del Ministerio de Hacienda.
  - Elaboración de la memoria justificativa.
- 98. De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, los órganos de nivel inferior a Subdirección General en un Ministerio, se crean, modifican y suprimen por:**
- Real Decreto.
  - Acuerdo del Consejo de Ministros.
  - Orden del Ministro respectivo.
  - Instrucción del Ministro de Hacienda y Función Pública.
- 99. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 91 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, la creación de organismos públicos estatales se efectuará:**
- Por Ley.
  - Por Real Decreto.
  - Por Acuerdo del Consejo de Ministros.
  - Por Orden ministerial.
- 100. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 147 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, NO forman parte de una Conferencia Sectorial:**
- El miembro del Gobierno que, en representación de la Administración General del Estado, resulte competente por razón de la materia.
  - Los miembros de los Consejos de Gobierno en representación de las Comunidades Autónomas.
  - Los representantes de las Ciudades de Ceuta y Melilla.
  - Los presidentes de los Cabildos y Consejos Insulares.
- 101. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 151 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, las decisiones que adopten las Conferencias Sectoriales podrán revestir la forma de:**
- Instrucción.
  - Orden.
  - Acuerdo y Recomendación.
  - Real Decreto.

- 102. Según la Ley de Contratos del Sector Público, los contratos que celebren los poderes adjudicadores se perfeccionan con:**
- Su adjudicación.
  - Su formalización.
  - Su licitación.
  - Su finalización.
- 103. Los funcionarios de carrera NO serán declarados en situación de servicios especiales:**
- Cuando sean adscritos a los servicios del Tribunal Constitucional o del Defensor del Pueblo o destinados al Tribunal de Cuentas en los términos previstos en el artículo 93.3 de la Ley 7/1988, de 5 de abril, de Funcionamiento del Tribunal de Cuentas.
  - Cuando, en virtud de los procesos de transferencias o por los procedimientos de provisión de puestos de trabajo, obtengan destino en una Administración Pública distinta.
  - Cuando sean nombrados para desempeñar puestos o cargos en organismos públicos o entidades, dependientes o vinculados a las Administraciones Públicas que, de conformidad con lo que establezca la respectiva Administración Pública, estén asimilados en su rango administrativo a altos cargos.
  - Cuando adquieran la condición de funcionarios al servicio de organizaciones internacionales.
- 104. En los litigios sobre acoso sexual y acoso por razón de sexo, la persona legitimada será la persona acosada y:**
- Cualquier persona que tenga conocimiento efectivo de los hechos.
  - Cualquier familiar de la persona acosada.
  - Cualquier familiar de primer grado de la persona acosada.
  - La persona acosada será la única persona legitimada.
- 105. En cuanto a la naturaleza jurídica de la Unión, la misma tiene, según el Tratado de la Unión Europea:**
- Naturaleza jurídica distinta de los Estados Miembros que la fundaron.
  - No tiene naturaleza jurídica, al ser un Organismo Internacional.
  - Personalidad jurídica.
  - Se trata de un ente supraestatal y por ello tiene naturaleza jurídica de una Federación de Estados.
- 106. El Consejo Europeo estará compuesto por:**
- Los Ministros del departamento para el cual, en ese momento, se encuentre reunido el Consejo Europeo.
  - Los Jefes de Estado o de Gobierno de los Estados miembros, así como por su Presidente y por el Presidente de la Comisión.
  - Los Jefes de Estado de los Estados miembros, asistidos por el Ministro del departamento sobre el que verse la reunión.
  - La Comisión Europea, con su Presidente, el Presidente del Consejo de Europa y el Presidente del Parlamento Europeo.

- 107. En el ámbito de la Unión Europea, es fuente de derecho primario:**
- a) La Directiva.
  - b) El Tratado de la Unión Europea.
  - c) El Reglamento.
  - d) La jurisprudencia.
- 108. En la DG SANTE de la Comisión Europea, la Unidad encargada de realizar auditorías sobre establecimientos elaboradores de alimentos en países terceros que exportan a la UE, es:**
- a) La Oficina Veterinaria y Alimentaria (FVO).
  - b) La Dirección F. Auditorias y análisis de salud y alimentarios.
  - c) La Unidad H. Auditorias alimentarias.
  - d) La Dirección D. Cadena alimentaria y relaciones internacionales.
- 109. El Parlamento Europeo y el Consejo, con arreglo al procedimiento legislativo ordinario, adoptarán las medidas por las que se defina el marco de aplicación de la política comercial común mediante:**
- a) Recomendaciones.
  - b) Directivas.
  - c) Reglamentos.
  - d) Decretos.
- 110. Según lo dispuesto en la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, como regla general y sin perjuicio de las excepciones a que hubiera lugar, atendidos los factores expresados en dicha norma, el área de salud extenderá su acción a una población:**
- a) No superior a 200.000 habitantes.
  - b) No inferior a 250.000 habitantes.
  - c) No inferior a 100.000 habitantes ni superior 250.000 habitantes.
  - d) No superior a 250.000 habitantes.
- 111. Según el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias, aprobado por Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, son consumidores o usuarios:**
- a) Las personas físicas con independencia del propósito con el que actúen.
  - b) Las entidades sin personalidad jurídica, siempre que actúen en un ámbito ajeno a una actividad comercial o empresarial.
  - c) Las personas jurídicas siempre que actúen en un ámbito ajeno a una actividad comercial o empresarial.
  - d) Las personas jurídicas que actúen sin ánimo de lucro en un ámbito ajeno a una actividad comercial o empresarial.

- 112. De acuerdo con la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, en relación con los alimentos que NO reúnen los requisitos de seguridad alimentaria, las medidas que adopte la Administración para prevenir riesgos en la salud humana y que afecten a la libre circulación de personas y bienes y a la libertad de empresa, deberán atender a los principios de:**
- a) Necesidad, proporcionalidad, mínima afección a la competencia e integralidad.
  - b) Necesidad, proporcionalidad, no discriminación e integralidad.
  - c) Necesidad, no discriminación, mínima afección a la competencia e integralidad.
  - d) Necesidad, no discriminación, proporcionalidad y mínima afección a la competencia.
- 113. ¿A quién le corresponde la presidencia de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición?:**
- a) A la Ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.
  - b) A la Subsecretaria del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.
  - c) Al Secretario General de Sanidad y Consumo.
  - d) A la Directora General de Salud Pública, Calidad e Innovación.
- 114. ¿De quién dependen los Servicios de Sanidad Exterior?**
- a) Orgánica y funcionalmente, del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.
  - b) Orgánica y funcionalmente, del Ministerio de la Presidencia y para las Administraciones Territoriales.
  - c) Orgánicamente del Ministerio de la Presidencia y para las Administraciones Territoriales, y funcionalmente del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.
  - d) Orgánicamente del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, y funcionalmente del Ministerio de la Presidencia y para las Administraciones Territoriales.
- 115. ¿Cuál de las siguientes prestaciones NO está incluida en la cartera común suplementaria del Sistema Nacional de Salud?**
- a) Prestación sanitaria.
  - b) Prestación farmacéutica.
  - c) Prestación ortoprotésica.
  - d) El transporte sanitario no urgente, sujeto a prescripción facultativa, por razones clínicas y con un nivel de aportación del usuario acorde al determinado para la prestación farmacéutica.
- 116. La incidencia de una enfermedad es:**
- a) La frecuencia de aparición de casos nuevos de la enfermedad en un periodo de tiempo determinado.
  - b) La frecuencia de casos totales de una enfermedad en un periodo de tiempo.
  - c) Los casos nuevos de la enfermedad desglosados por los factores de riesgos de presentación de la misma.
  - d) Los casos de la enfermedad desglosados por los factores de riesgos de presentación de la misma.

**117. En relación a la Organización Mundial de la Salud (OMS) ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es INCORRECTA?**

- a) La Asamblea Mundial de la Salud es el órgano decisorio supremo de la OMS.
- b) Las principales funciones del Consejo Ejecutivo consisten en dar efecto a las decisiones y políticas de la Asamblea de la Salud.
- c) La OMS cuenta con seis regiones, cada una con una oficina regional.
- d) Con el fin de facilitar la comunicación multilingüe y fomentar el entendimiento entre los pueblos, se establecieron cinco idiomas oficiales: árabe, chino, español, francés e inglés.

**118. En relación con la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), señale la respuesta CORRECTA:**

- a) La OIE creó, y administra, el sistema mundial de información zoonosológica (WAHIS), proporcionando información sobre las 116 enfermedades de la lista única de enfermedades de declaración obligatoria a la OIE para animales terrestres.
- b) Se crea en 1924 y funciona hasta la fecha como un órgano dependiente de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), manteniendo su sede en París.
- c) Cada País Miembro declara las enfermedades de los animales que detecta en su territorio a la OIE, que se encarga de transmitir dicha información a todos los demás países, para que puedan protegerse.
- d) Los Países Miembros de la OIE asumen las disposiciones de la Organización como obligatorias, para garantizar la correcta aplicación del Acuerdo sobre medidas sanitarias y fitosanitarias suscrito con la Unión Europea.

**119. En el proceso normativo del Codex Alimentarius ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es INCORRECTA?**

- a) La Comisión del Codex hará todo lo posible para alcanzar los acuerdos sobre la adopción o modificación de las normas por consenso.
- b) Para determinar si existe quorum, se considerará que la delegación de la Unión Europea cuenta con un número de miembros igual al de sus Estados Miembros facultados para participar en la reunión y que estén presentes en el momento en el que se pide quorum.
- c) Cuando hayan fracasado los intentos por lograr el consenso, la decisión final de las normas se adopta por mayoría de los votos de los Estados Miembros del Codex Alimentarius y los países y organizaciones que hayan adquirido la condición de observador.
- d) La decisión de iniciar un nuevo trabajo o de revisar una norma la adopta la Comisión sobre la base de un examen crítico efectuado por el Comité Ejecutivo.

**120. En relación con la OMC (Organización Mundial del Comercio) ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es INCORRECTA?:**

- a) La OMC es el único organismo internacional que se ocupa de asegurar que las corrientes comerciales circulen con la máxima facilidad, previsibilidad y libertad posible.
- b) La OMC es actualmente el foro de nuevas negociaciones en el marco del "Programa de Doha para el Desarrollo", iniciado en 2001.
- c) Todo Estado o territorio aduanero que disfrute de plena autonomía en la aplicación de sus políticas comerciales y sea miembro de la Organización de Naciones Unidas, puede adherirse a la OMC.
- d) Su núcleo está constituido por los Acuerdos de la OMC, que conforman las normas jurídicas fundamentales del comercio internacional.

### **PREGUNTAS DE RESERVA**

**121. ¿Cuál es contenido MÁXIMO de sal que establece el Reglamento 853/2004 para la carne picada?**

- a) 1%.
- b) 2%.
- c) 3%.
- d) Está prohibido que contenga sal.

**122. ¿En qué casos NO SE AUTORIZA el tratamiento de alimentos con radiaciones ionizantes?**

- a) Cuando exista una necesidad tecnológica razonable.
- b) Cuando no suponga un riesgo para la salud, y además beneficie a los consumidores.
- c) Cuando no se conculquen las buenas prácticas de higiene agrícolas o de fabricación.
- d) Cuando, tras el tratamiento, se establezca un periodo de descontaminación.

**123. De acuerdo con la Ley de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, ponen fin a la vía administrativa:**

- a) La resolución administrativa de los procedimientos de responsabilidad patrimonial, cuando el tipo de relación de que derive no sea ni público ni colectivo.
- b) La resolución administrativa en un procedimiento de expropiación forzosa, siempre que haya sido dictado por un órgano con competencia en todo el Estado.
- c) Las resoluciones de los órganos administrativos que carezcan de superior jerárquico, salvo que una Ley establezca lo contrario.
- d) Los actos dictados por un órgano colegiado.

- 124. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 55 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, son órganos superiores de la organización central de la Administración General del Estado:**
- a) Los Ministros, los Secretarios de Estado, los Subsecretarios, los Secretarios generales, los Secretarios generales técnicos y los Directores generales.
  - b) Los Ministros, los Secretarios de Estado, los Subsecretarios y los Secretarios generales.
  - c) Los Ministros, los Secretarios de Estado y los Subsecretarios.
  - d) Los Ministros y los Secretarios de Estado.
- 125. ¿Cuál de los siguientes aspectos es objeto de estudio por la Epidemiología Ambiental? (SEÑALE LA RESPUESTA CORRECTA)**
- a) Los factores físicos, químicos y biológicos externos de una persona.
  - b) El entorno socio-económico de la persona y de los diferentes grupos de riesgo.
  - c) La genética de la persona o del grupo de riesgo.
  - d) El impacto económico de los estilos de vida de las diferentes colectividades.
- 126. La pirámide de población progresiva se caracteriza por:**
- a) Presentar una base ancha, frente a unos grupos superiores que se van reduciendo, como resultado de una tasa mayor de población emigrante frente a una tasa menor de población autóctona.
  - b) Presentar una base ancha, frente a unos grupos superiores que se van reduciendo, como resultado de una tasa mayor de población activa frente a una tasa menor de población sin empleo.
  - c) Presentar una base ancha, frente a unos grupos superiores que se van reduciendo, como resultado de las diferencias entre la tasa de población activa y la de la población no activa.
  - d) Presentar una base ancha, frente a unos grupos superiores que se van reduciendo, como resultado de una tasa de natalidad alta, y una mortalidad progresiva según la edad; indicando una estructura de población joven y con expectativas de crecimiento.
- 127. ¿Cuál de estos peces produce una intoxicación por la gempylotoxina?**
- a) Pez globo.
  - b) Atún.
  - c) Escolar.
  - d) Pez cirujano.
- 128. ¿Cuál es la vía de contagio más habitual en la tuberculosis bovina?**
- a) Cutánea.
  - b) Digestiva.
  - c) Respiratoria.
  - d) Congénita.

129. Las Áreas de Sanidad y Política Social de las delegaciones y subdelegaciones del Gobierno son competentes para realizar los controles sanitarios y veterinarios sobre los siguientes productos: (SEÑALE LA RESPUESTA INCORRECTA)

- a) Peces y moluscos vivos y sus huevos y gametos, cuando se destinen a consumo humano inmediato o previa transformación complementaria, así como los destinados a centros de depuración, centros de expedición y empresas similares antes del consumo humano.
- b) Trofeos de caza.
- c) Biocidas (excepto los biocidas de uso personal y clínico) y fitosanitarios.
- d) Trapos usados.

130. ¿Qué peligro **NO** identifica este pictograma?



- a) Sensibilización respiratoria o cutánea (Categoría 1 y subcategorías 1A y 1B).
- b) Carcinogenicidad (Categoría 1 y 2).
- c) Toxicidad para la reproducción (Categoría 1 y 2).
- d) Toxicidad específica en determinados órganos tras una exposición única (Categoría 3).

**ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO INTENCIONADAMENTE**

