



TÉCNICO/A SUPERIOR (VETERINARIA) DEL AYUNTAMIENTO DE MADRID

PRIMER EJERCICIO MODELO B



1. ¿Cuál de los siguientes no es un derecho reconocido en la Constitución Española de 1978?:

- a) el derecho a disfrutar de un medio ambiente adecuado para el desarrollo de la persona.
- b) el derecho al agua y saneamiento para garantizar la protección de la salud pública.
- c) el derecho a acceder en condiciones de igualdad a las funciones y cargos públicos.

2. El artículo 107 de la Constitución Española de 1978 afirma que el Consejo de Estado es el supremo órgano consultivo del Gobierno y que:

- a) una ley orgánica regulará su composición y competencia.
- b) un decreto-ley regulará su composición y competencia.
- c) una ley ordinaria regulará su composición y competencia.

3. En la Constitución Española de 29 de diciembre de 1978, y a nivel del Estado Español, la potestad reglamentaria se atribuye a:

- a) a las Cortes Generales.
- b) al Gobierno.
- c) al Congreso y al Senado.

4. El artículo 141.1 de la Constitución Española de 1978 afirma que:

- a) la provincia y la comarca son entidades locales con personalidad jurídica propia, determinadas por la agrupación de municipios y división territorial para el cumplimiento de las actividades del Estado.
- b) la provincia es una entidad local con personalidad jurídica propia, determinada por la agrupación de municipios y división territorial para el cumplimiento de las actividades del Estado.
- c) la provincia, los Cabildos y las islas son entidades locales con personalidad jurídica propia, determinadas por la agrupación de municipios y división territorial para el cumplimiento de las actividades del Estado.

5. Según Ley Orgánica 3/1983, de 25 de febrero, de Estatuto de Autonomía de la Comunidad de Madrid la Comunidad de Madrid tiene competencia exclusiva en cuál de las siguientes materias:

- a) régimen de los montes y aprovechamientos forestales, con especial referencia a los montes vecinales en mano común, montes comunales, vías pecuarias y pastos.
- b) agricultura, ganadería e industrias agroalimentarias de acuerdo con las bases y la ordenación de la actividad económica general y la política monetaria del Estado, en los términos de lo dispuesto en la Constitución.
- c) régimen minero y energético, sin perjuicio de lo que determinen las normas del Estado por razones de seguridad, sanitarias o de interés militar.



6. De conformidad con el artículo 26.2 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, de Reguladora de las Bases del Régimen Local en los municipios con población inferior a 20.000 habitantes, la Diputación provincial o entidad equivalente será la que coordinará la prestación de los siguientes servicios municipales:

- a) abastecimiento de agua potable a domicilio y evacuación y tratamiento de aguas residuales.
- b) transporte colectivo urbano de viajeros y medio ambiente urbano.
- c) extinción de incendios si los municipios proceden a su prestación e instalaciones deportivas de uso público.

7. Según la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid la Secretaría de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid corresponde:

- a) al secretario del Ayuntamiento.
- b) a uno de sus miembros designado por el Alcalde.
- c) al Vicealcalde.

8. El artículo 23 de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid establece que:

- a) el titular de la Intervención General deberá ser un funcionario del Estado, de las Comunidades Autónomas o de los Entes Locales a los que se exija para su ingreso el título de licenciado en Derecho.
- b) el titular de la Intervención General deberá ser en todo caso un Concejales.
- c) el titular de la Intervención General deberá ser un funcionario de la Administración local con habilitación de carácter nacional.

9. Según el Decreto de 15 de junio de 2019 del alcalde por el que se establece el número, denominación y competencias de las Áreas en las que se estructura la Administración del Ayuntamiento de Madrid las Áreas de Gobierno son:

- a) 8.
- b) 10.
- c) 9.

10. El artículo 67 del Reglamento Orgánico del Gobierno y de la Administración del Ayuntamiento de Madrid dispone que las resoluciones administrativas que adopten los concejales-presidentes revestirán la forma:

- a) de resolución y se denominarán "Resoluciones del concejal-presidente de la Junta Municipal de Distrito".
- b) de decreto y se denominarán "Decretos del concejal-presidente de la Junta Municipal de Distrito".
- c) de bandos y se denominarán "Bandos del concejal-presidente de la Junta Municipal de Distrito".



11. De acuerdo con el artículo 52 del Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, “Deberes de los empleados públicos. Código de conducta”, éstos deberán desempeñar con diligencia las tareas que tengan asignadas y velar por los intereses generales con sujeción y observancia de la Constitución y del resto del ordenamiento jurídico, y deberán actuar con arreglo a los siguientes principios, entre otros (señale la opción incorrecta):

- a) objetividad, integridad, neutralidad.
- b) ejemplaridad, austeridad, accesibilidad.
- c) promoción y evaluación del desempeño.

12. Conforme al artículo 43. de la Ley 39/2015, de 1 de octubre de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas:

- a) las notificaciones por medios electrónicos se entenderán practicadas al día siguiente en que se produzca el acceso a su contenido.
- b) las notificaciones por medios electrónicos se entenderán practicadas en el momento en que se produzca el acceso a su contenido.
- c) las notificaciones por medios electrónicos se entenderán practicadas cuando hayan transcurrido cinco días naturales desde la puesta a disposición de la notificación sin que se acceda a su contenido.

13. Según el artículo 80 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas los informes, salvo disposición expresa en contrario, serán:

- a) facultativos y vinculantes.
- b) preceptivos y no vinculantes.
- c) facultativos y no vinculantes.

14. Conforme al artículo 14.3 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público los conflictos de atribuciones sólo podrán suscitarse:

- a) entre órganos de una misma Administración no relacionados jerárquicamente, y respecto a asuntos sobre los que no haya finalizado el procedimiento administrativo.
- b) entre órganos de una misma Administración relacionados jerárquicamente, y respecto a asuntos sobre los que no haya finalizado el procedimiento administrativo.
- c) entre órganos de diferentes Administraciones y respecto a asuntos sobre los que no haya finalizado el procedimiento administrativo.



15. En relación con el capítulo VI del Real Decreto Legislativo 2/2004, sobre precios públicos, señale la opción correcta:

- a) el importe de los precios públicos deberá cubrir como mínimo el 50% del coste del servicio prestado o de la actividad realizada.
- b) cuando existan razones sociales, benéficas, culturales o de interés público que así lo aconsejen, la entidad podrá fijar precios públicos por debajo del límite del 50% del coste del servicio prestado o de la actividad realizada.
- c) las deudas por precios públicos podrán exigirse por el procedimiento administrativo de apremio.

16. El artículo 102.1 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de contratos del Sector Público establece que:

- a) los contratos del sector público tendrán siempre un precio cierto, que se abonará al contratista de acuerdo con lo pactado. En el precio no se entenderá incluido el importe a abonar en concepto de Impuesto sobre el Valor Añadido, que en todo caso se indicará como partida independiente.
- b) los contratos del sector público tendrán siempre un precio cierto, que se abonará al contratista en función de la prestación realmente ejecutada y de acuerdo con lo pactado. En el precio se entenderá incluido el importe a abonar en concepto de Impuesto sobre el Valor Añadido, que en todo caso se indicará como partida independiente.
- c) los contratos del sector público tendrán siempre un precio cierto, que se abonará al contratista en función de la prestación realmente ejecutada. En el precio no se entenderá incluido el importe a abonar en concepto de Impuesto sobre el Valor Añadido, que en todo caso se indicará como partida independiente.

17. Según el artículo 29 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, los contratos menores no podrán tener una duración superior a:

- a) un año ni ser objeto de prórroga.
- b) cinco años ni ser objeto de prórroga.
- c) un año con posibilidad de una prórroga.

18. Según el artículo 12 de la Ordenanza de Transparencia de la Ciudad de Madrid de 27 de julio de 2016 ¿cuál de la siguiente información debe ser publicada?:

- a) la relación de puestos de trabajo, catálogos u otros instrumentos de planificación del personal funcionario, laboral y eventual, con indicación del nombre y apellidos de aquellos que desempeñen puestos provistos por el sistema de libre designación con niveles de destino 26 y superiores.
- b) la identificación de las personas que forman parte de los órganos de representación del personal y el número de liberados sindicales, sindicato al que pertenecen y los costes que estas liberaciones suponen, diferenciando sueldos, medios materiales, subvenciones y otros costes que pudieran generar.
- c) la relación de sanciones firmes en vía administrativa y las medidas de restablecimiento de la legalidad impuestas con indicación de los infractores actualizándola anualmente.



19. Señale la afirmación que es incorrecta. Según la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, el Comité de Seguridad y Salud:

- a) es el órgano paritario y colegiado de participación destinado a la consulta regular y periódica de las actuaciones de la empresa en materia de prevención de riesgos.
- b) se constituirá en todas las empresas o centros de trabajo que cuenten con 50 o más trabajadores.
- c) se integra por los Delegados de Prevención y por los Técnicos del Servicio de Prevención en número igual al de los Delegados de Prevención para asegurar la paridad.

20. De acuerdo con la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, señale la afirmación que es incorrecta:

- a) todas las personas gozarán de los derechos derivados del principio de igualdad de trato y de la prohibición de discriminación por razón de sexo.
- b) las obligaciones establecidas en esta Ley serán de aplicación a toda persona, física o jurídica, que se encuentre o actúe en territorio español, cualquiera que fuese su nacionalidad, domicilio o residencia.
- c) las obligaciones establecidas en esta Ley serán de aplicación a toda persona, física o jurídica que tenga nacionalidad española, independientemente de donde tenga su domicilio o residencia.

21. La misión de la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria de la Unión europea es proteger la salud de los ciudadanos y supervisar los alimentos que consumen para asegurarse de que son seguros. Entre sus objetivos está (señale la opción incorrecta):

- a) garantizar la utilización sostenible de los recursos de los océanos y un futuro próspero a las comunidades costeras y al sector de la pesca.
- b) velar por la salud y el bienestar de los animales de granja.
- c) proteger la salud de cultivos y bosques.

22. De acuerdo con el Reglamento 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, y sus modificaciones posteriores en la definición de alimento NO se incluye:

- a) las plantas antes de la cosecha.
- b) agua preparada envasada.
- c) goma de mascar.



23. De acuerdo con el artículo 18 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, con periodicidad anual, la Administración General del Estado hará llegar a la Comisión Europea un informe, en el que se pondrá de manifiesto el resultado de la ejecución del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria, desarrollado por las Administraciones públicas competentes. Dicho informe:

- a) será remitido a las Cortes Generales, a los efectos de información y control y se pondrá a disposición del público.
- b) será remitido al Senado a los efectos de información y control y se pondrá a disposición del público.
- c) solo será publicado en la página web de la AESAN.

24. Conforme a lo dispuesto en la Ley de Bases de Régimen Local:

- a) La protección de la salubridad pública es una competencia que las entidades locales ejercen por delegación de la Comunidad Autónoma a la que pertenecen.
- b) La protección de la salubridad pública es una competencia que las entidades locales ejercen como competencia propia.
- c) La protección de la salubridad pública es una competencia que las entidades locales ejercen como competencia transferida.

25. En la Ciudad de Madrid, la concesión de la licencia para la tenencia de animales potencialmente peligrosos a la que se refiere el artículo 3 de la Ley 50/1999, de 23 de diciembre, sobre el Régimen Jurídico de la Tenencia de Animales Potencialmente Peligrosos es competencia de:

- a) el Concejal Presidente del Distrito donde resida el solicitante.
- b) el Gerente de Madrid Salud.
- c) la Junta de Gobierno.

26. Un inspector del Departamento de Salud de un Distrito de la Ciudad de Madrid ha adoptado una medida cautelar consistente en la suspensión parcial de la actividad de un establecimiento de elaboración de comidas preparadas. Conforme al Acuerdo de organización y competencias de los Distritos del Ayuntamiento de Madrid, dicha medida:

- a) debe ser ratificada por el Gerente de Madrid Salud.
- b) debe ser ratificada por el Concejal Presidente del Distrito donde radique la actividad.
- c) debe ser ratificada por el Coordinador del Distrito donde radique la actividad.

27. Según el Texto Refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios (señale la respuesta correcta):

- a) el Sistema Arbitral del Consumo tendrá carácter no vinculante.
- b) el Sistema Arbitral del Consumo podrá resolver sobre conflictos que versen sobre intoxicación o lesión, pero no en caso de muerte o si existen indicios racionales de delito.
- c) los órganos arbitrales estarán integrados por representantes de los sectores empresariales interesados, de las organizaciones de consumidores y usuarios y de las Administraciones públicas.



28. Señale la respuesta incorrecta. En caso de que el Reglamento (CE) 852/2004, así como el Reglamento (CE) no 853/2004 y sus medidas de ejecución, no especifiquen los métodos de muestreo o de análisis, los operadores de empresa alimentaria podrán utilizar:

- a) métodos adecuados establecidos en otras legislaciones comunitarias o nacionales.
- b) métodos que estén validados científicamente con arreglo a normas o protocolos reconocidos internacionalmente.
- c) métodos de referencia validados internamente por la empresa u empresas similares.

29. De acuerdo con el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y sus modificaciones posteriores, los operadores de empresa alimentaria que redistribuyan alimentos con fines de donación de alimentos evaluarán si los alimentos no son nocivos para la salud y son aptos para el consumo humano teniendo en cuenta, como mínimo, lo siguiente (señale la respuesta incorrecta):

- a) la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad, asegurándose de que quede suficiente vida útil para permitir la redistribución y el uso seguros por parte del consumidor final.
- b) la fecha de caducidad, asegurándose de que queden al menos 10 días de vida útil para permitir la redistribución y el uso seguros por parte del consumidor final,
- c) la garantía de trazabilidad de conformidad con el Reglamento de Ejecución (UE) nº 931/2011 de la Comisión, en el caso de los productos de origen animal.

30. En relación con la designación de los laboratorios oficiales, de acuerdo con el artículo 37 del Reglamento (UE) 2017/625, las autoridades competentes solo podrán designar como laboratorio oficial un laboratorio que:

- a) funcione de acuerdo con la norma EN ISO/IEC 17625 y esté acreditado de acuerdo con dicha norma por un organismo nacional de acreditación que funcione de conformidad con el Reglamento (CE) 765/2006.
- b) funcione de acuerdo con la norma EN ISO/IEC 17025 y esté acreditado de acuerdo con dicha norma por un organismo nacional de acreditación que funcione de conformidad con el Reglamento (CE) 765/2008.
- c) funcione de acuerdo con la norma EN ISO/IEC 17025 y esté acreditado de acuerdo con dicha norma por un organismo nacional de acreditación que funcione de conformidad con el Reglamento (CE) 765/2010.

31. En relación con las garantías de fiabilidad de los certificados oficiales descritas en el artículo 89 del reglamento UE 2017/625, los certificados oficiales (señale la opción incorrecta):

- a) tendrán un código único.
- b) estarán redactados en una o varias de las lenguas oficiales de las instituciones de la Unión que comprenda el agente certificador y, en su caso, en una de las lenguas oficiales del Estado miembro de destino.
- c) estarán firmados electrónicamente.



32. Según la ley 11/1998, de 9 de julio, el plazo para ratificar las medidas provisionales por el órgano competente es de:

- a) 5 días hábiles computados desde el día siguiente en que se hayan adoptado.
- b) 10 días hábiles computados desde el día siguiente en que se hayan adoptado.
- c) 15 días hábiles computados desde el día siguiente en que se hayan adoptado.

33. De acuerdo con el Real Decreto 1977/1999, de 23 de diciembre, por el que se establecen los principios relativos a la organización de los controles veterinarios sobre los productos procedentes de países terceros, y sus modificaciones posteriores, ¿cuál de las siguientes condiciones para llevar a cabo la reimportación de una partida de productos de origen comunitario rechazada por un país tercero es incorrecta?:

- a) en el caso de que la partida se encuentre en un contenedor precintado, debe venir acompañada de un certificado del transportista, en el que se asegure que su contenido no ha sido descargado ni manipulado.
- b) los productos de la partida deben someterse a un control documental y a un control de identidad en el PIF y, en un plazo máximo de 7 días, a un control físico en el establecimiento de origen.
- c) una vez efectuados los controles en el PIF, la partida deberá regresar directamente al establecimiento de origen del Estado miembro en el que se expidió el certificado de exportación.

34. Los laboratorios de referencia de la Unión Europea serán designados:

- a) por el Consejo Europeo y por un periodo máximo de 3 años.
- b) por la Comisión Europea y por un periodo mínimo de 5 años o revisarse periódicamente.
- c) por el Parlamento Europeo a propuesta de los Estados miembros y por un periodo mínimo de 3 años.

35. Señale en qué ámbito de actuación no es aplicable el Reglamento (UE) 2017/625 para los controles oficiales con el fin de comprobar el cumplimiento de las normas establecidas en la Unión Europea:

- a) requisitos en materia de sanidad animal y sobre el bienestar de los animales.
- b) producción y el etiquetado de los productos ecológicos.
- c) protección de los animales utilizados para fines científicos.

36. En relación con la técnica de reacción en cadena de la polimerasa (PCR), señale la opción incorrecta:

- a) la PCR es un procedimiento muy sensible de detección de agentes infecciosos en tejidos de hospedadores y en vectores, pero precisa un alto número de células hospedadoras infectadas.
- b) los cebadores son moléculas sintéticas cortas de ADN complementario de ambas cadenas y situadas a ambos lados de las secuencias diana.
- c) en la técnica denominada PCR con transcripción inversa (RT-PCR) en primer lugar debe crearse una copia de ADNc del ARN utilizando una transcriptasa inversa (RT). A continuación, el ADNc actúa como molde para la amplificación mediante la PCR.



37. En un sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC), la validación, según el Codex Alimentarius es:

- a) la constatación de que los elementos del plan de APPCC son efectivos.
- b) la medición de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control.
- c) la aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan de APPCC.

38. Durante la inspección a un bar con cocina en un distrito de Madrid, el interesado presenta una declaración responsable con un certificado de conformidad expedido por una entidad colaboradora, pero se constata que no existe la dependencia de almacén de alimentos que sí figura en el plano que obra en la documentación:

- a) se podrá sancionar a la entidad colaboradora con una multa de hasta 100.000 € por emisión de un certificado que no se ajusta a la realidad.
- b) se podrá sancionar al titular de la actividad con una multa de hasta 30.000 €.
- c) no será objeto de sanción al no tener la dependencia carácter obligatorio.

39. Los horarios que rijan para cada una de las actividades que se realicen en el Mercado Central de Pescados se fijarán por:

- a) la empresa mixta, de conformidad con el ayuntamiento, oídos los usuarios.
- b) el ayuntamiento, de conformidad con la empresa mixta.
- c) el ayuntamiento, de conformidad con la empresa mixta, oídos los abastecedores, compradores y remitentes.

40. Según el Reglamento de Funcionamiento del Mercado Central de Frutas y Verduras de Mercamadrid, para la adquisición de la condición de comprador:

- a) se requerirá la previa expedición de autorización por parte del Ayuntamiento a propuesta de la Empresa Mixta.
- b) se requerirá la previa expedición de autorización por parte del Ayuntamiento a propuesta de la Empresa Mixta, oídos los usuarios.
- c) será suficiente cursar a la empresa Mixta declaración responsable que, por reunir los distintos requisitos establecidos para ello en este Reglamento, le habilite al efecto.

41. Las infracciones reguladas en la ley 16/1999, de Comercio Interior de la Comunidad de Madrid prescribirán:

- a) a los tres años las calificadas de muy graves, a los dos años las calificadas de graves y al año las calificadas de leves.
- b) a los cinco años las calificadas de muy graves, a los dos años las calificadas de graves y a los seis meses las calificadas de leves.
- c) a los tres años las calificadas de muy graves, a los dos años las calificadas de graves y a los seis meses las calificadas de leves.



42. La Ordenanza de dinamización de actividades comerciales en dominio público, de 28 de mayo de 2014, del municipio de Madrid deroga totalmente:

- a) la Ordenanza del Comercio Minorista de la Alimentación, de 27 de marzo de 2003, del municipio de Madrid.
- b) la Ordenanza de Centros Comerciales de Barrio de 27 de marzo de 2003, del municipio de Madrid y la Ordenanza de Mercados de Distrito de 27 de marzo de 2003, del municipio de Madrid.
- c) las opciones a y b son incorrectas.

43. ¿Qué valor paramétrico para el Hierro se aplica de acuerdo con el Real Decreto 140/2003 de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano?

- a) 50 µg/l.
- b) 100 µg/l.
- c) 200 µg/l.

44. De acuerdo con el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano los Planes Sanitarios del Agua (PSA), señale la respuesta incorrecta:

- a) la elaboración e implantación de un PSA será obligatorio, al menos, para aquellas zonas de abastecimiento con más de cincuenta mil habitantes.
- b) el PSA deberá evaluar la zona de abastecimiento desde la captación hasta su almacenamiento en depósito del gestor.
- c) el PSA se revisará y actualizará de forma continua o ratificará nuevamente al menos cada cinco años.

45.Cuál de las siguientes afirmaciones es correcta:

- a) en los muebles frigoríficos de venta al consumidor final se permitirán hasta 3° C de tolerancia en la temperatura de los productos ultracongelados.
- b) en los muebles frigoríficos de venta al consumidor final se permitirán hasta 5° C de tolerancia en la temperatura de los productos ultracongelados.
- c) en los muebles frigoríficos de venta al consumidor final se permitirán hasta 6° C de tolerancia en la temperatura de los productos ultracongelados.

46. De acuerdo con la Decisión de la Comisión de 23 de mayo de 2001 por la que se autoriza la comercialización de preparados pasteurizados a base de frutas obtenidos por medio de un tratamiento de pasteurización a alta presión, éstos en su almacenamiento final en refrigeración deberán mantenerse:

- a) máximo de noventa días a + 4 °C máximo.
- b) máximo de sesenta días a + 5 °C máximo.
- c) máximo de cuarenta y cinco días a + 6 °C máximo.



47. Con relación al Acuerdo sobre transportes internacionales de mercancías perecederas y sobre vehículos especiales utilizados en esos transportes (ATP) ¿cuál de las siguientes no es un tipo de unidad contemplada en dicho acuerdo?:

- a) unidad refrigerante normal de la clase D (RND).
- b) unidad congeladora reforzada de clase B (CRB).
- c) unidad frigorífica y calorífica reforzada de la clase C (BRC).

48. De acuerdo con el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y sus posteriores modificaciones, se inscribirán en el Registro los siguientes productos alimenticios:

- a) los destinados a una alimentación especial, cuando su normativa específica así lo disponga.
- b) las aguas minerales naturales y las aguas de manantial cuya extracción se efectúe en el territorio nacional, así como las extraídas en países terceros, tras su reconocimiento como tales por el Estado español, salvo que ya hayan sido reconocidas por otro Estado miembro de la Unión Europea.
- c) ningún producto de los indicados anteriormente.

49. En un comercio al por menor se realiza un envasado a petición del consumidor final de galletas con almendras para su venta inmediata. Conforme a la normativa de aplicación sería necesario incluir como información obligatoria al consumidor:

- a) la información nutricional.
- b) las condiciones de conservación.
- c) la mención expresa de la presencia de almendras.

50. Conforme a lo establecido en la Ley 40/2015 en lo referido a la prescripción de infracciones y sanciones, si en una inspección se refleja en Acta la comisión de una infracción leve a la Ordenanza de Protección de Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid:

- a) el plazo para poder iniciar el expediente sancionador será de tres meses.
- b) la infracción prescribirá en el plazo de seis meses.
- c) la infracción prescribe si en el plazo de seis meses no se ha finalizado el expediente.



51. Señale la respuesta correcta con respecto a los servicios higiénicos de uso público según establece la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid:

- a) los establecimientos del comercio minorista de la alimentación con superficie de venta inferior a ochocientos metros cuadrados, siempre que no dispongan de barra de degustación, no precisan disponer de servicio higiénico de uso público.
- b) dispondrán de lavabo con agua potable fría y caliente, jabón líquido, toallas de un solo uso o secadores automáticos, papel higiénico y un recipiente para residuos.
- c) la dotación de servicios higiénicos lo será en función de la superficie útil, de manera que hasta doscientos metros cuadrados se instalará un inodoro y un lavabo y por cada doscientos metros cuadrados o fracción superior a cien metros cuadrados, se aumentará en un inodoro y un lavabo.

52. Las comidas testigo se conservarán según establece la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid:

- a) durante un periodo de cinco días a temperaturas de cero a cuatro grados centígrados y la cantidad corresponderá a una ración individual de un peso aproximado de ciento cincuenta gramos.
- b) durante un periodo de siete días a temperaturas de cero a cuatro grados centígrados y la cantidad corresponderá a una ración individual de un peso aproximado de ciento cincuenta gramos.
- c) durante un periodo de siete días a temperaturas de cero a cuatro grados centígrados y la cantidad corresponderá a una ración individual de un peso aproximado de cien gramos.

53. ¿Cómo define Plan de prevención y control de plagas el artículo 126 de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid?:

- a) documento actualizado que recoge el conjunto de medidas ambientales, estructurales e higiénicas, establecidas a efecto de la supresión de las causas de insalubridad y proliferación de plagas.
- b) documento actualizado que incluye los niveles aceptables de animal plaga, las medidas preventivas, la vigilancia y las actuaciones de control de plagas.
- c) documento actualizado que recoge información técnica correspondiente al análisis de una situación de riesgo de plaga.

54. Señale la respuesta incorrecta con respecto a la mosca negra:

- a) es un simúlido (*Simulium erythrocephalum*).
- b) no se ha descrito la transmisión de enfermedades al hombre en España.
- c) puede criar tanto en aguas corrientes como ríos y arroyos como en lagunas y agua embalsada.



55. En relación con los biocidas señale la afirmación correcta:

- a) el Ministerio de Sanidad recomienda la incorporación de sustancias activas biocidas a los productos de detergencia y limpieza sin una finalidad biocida, considerando despreciable el posible efecto secundario de contribuir a generar resistencias.
- b) el aplicador de tratamiento biocida será responsable de definir las condiciones en las que se deberá realizar la aplicación y de firmar el certificado del servicio realizado.
- c) el Reglamento (UE) nº 528/2012 clasifica los rodenticidas en el Grupo principal 3 (Plaguicidas) como Tipo de producto 14 (TP14).

56. Con relación a las autorizaciones de comercialización de un medicamento veterinario, señale cuál de las siguientes afirmaciones es incorrecta:

- a) la autorización de comercialización de un medicamento veterinario será válida durante un período limitado en el tiempo.
- b) se concederá una autorización de comercialización de un medicamento veterinario únicamente a aquellos solicitantes que estén establecidos en la Unión Europea.
- c) únicamente podrán introducirse en el mercado los medicamentos veterinarios para los que una autoridad competente o la Comisión, hayan concedido una autorización de comercialización.

57. La Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid considera infracciones administrativas muy graves:

- a) mantener animales en vehículos estacionados sin la ventilación y temperatura adecuada.
- b) no recuperar a los animales perdidos o extraviados en el plazo previsto para ello.
- c) el incumplimiento por parte de los Ayuntamientos de las obligaciones de recogida y mantenimiento de los animales, hasta su destino final.

58. La Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid determina que las inspecciones de los centros de animales de compañía se realizarán por los Ayuntamientos:

- a) con carácter previo al comienzo de la actividad, repitiéndose como mínimo con carácter bianual y siempre que se tenga conocimiento de incidencias que puedan afectar al bienestar de los animales.
- b) con carácter previo al comienzo de la actividad, repitiéndose como mínimo con carácter anual y siempre que se tenga conocimiento de incidencias que puedan afectar al bienestar de los animales.
- c) con carácter previo al comienzo de la actividad, repitiéndose como mínimo con carácter semestral y siempre que se tenga conocimiento de incidencias que puedan afectar al bienestar de los animales.



59. La ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid determina que los centros de acogida comunicarán la entrada de un animal identificado al Registro de Identificación de Animales de Compañía en un plazo máximo de:

- a) 24 horas.
- b) 48 horas.
- c) 72 horas.

60. La Ordenanza Reguladora de la Tenencia y Protección de los Animales del municipio de Madrid considera infracción grave:

- a) la tenencia de animales potencialmente peligrosos sin la preceptiva licencia, así como la venta o transmisión de los mismos a quien carezca de ella.
- b) la tenencia de un animal potencialmente peligroso sin identificar o sin estar inscrito en el Registro Municipal a que hace referencia la presente ordenanza.
- c) la respuesta a y b son correctas.

61. En relación con las enfermedades que pueden afectar a la especie felina ¿cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?:

- a) el *Calicivirus felino* tiene especial tropismo por el epitelio intestinal. Clínicamente provoca principalmente vómitos, deshidratación grave y diarrea.
- b) la Rinotraqueitis felina puede ser causada por un Herpesvirus felino.
- c) la infección en gatos por el *Parvovirus felino* presenta como principales síntomas estornudos, conjuntivitis, blefaroespasmo, hipersalivación y tos.

62. En la auscultación a un caballo, el punto de máxima intensidad de ruido endocárdico situado aproximadamente en el tercer a quinto espacio intercostal derecho a la altura de la mitad del tórax corresponderá a:

- a) proyección de la válvula mitral.
- b) proyección de la válvula tricúspide.
- c) proyección de la válvula aórtica.

63. En relación con las enfermedades provocadas por ácaros en los animales, señale la respuesta correcta:

- a) *Notoedres canis* es el ácaro responsable de la sarna notoédrica en el perro.
- b) *Sarcoptes scabiei* variedad *canis* provoca la sarna más común en la especie canina siendo una enfermedad con potencial zoonótico.
- c) *Otodectes cynotis* es el principal causante de las otitis en el oído medio de los équidos.



64. Respecto al registro e identificación de explotaciones ganaderas y animales, señale la opción correcta:

- a) una explotación ganadera ubicada en Madrid destinataria de un movimiento de ganado caprino procedente de Extremadura, no deberá comprobar la identificación individual de los animales recibidos, cuando la información del número de animales del lote, categoría y especie recogida en el documento de movimiento que les acompañe sea correcta.
- b) las colmenas de diferentes explotaciones apícolas amparadas por una misma denominación de origen de la miel tienen que identificarse mediante un precinto en el que figure un código alfanumérico único y común para todas ellas.
- c) los équidos deben estar identificados, a más tardar, un año tras la fecha de nacimiento y, en cualquier caso, antes de que abandonen la explotación de nacimiento, salvo excepciones.

65. La marca sanitaria de la carne de reses de bovino lidiadas aptas para consumo humano a partir del 1 de enero de 2023 tendrá forma:

- a) cuadrada.
- b) circular.
- c) oval.

66. La temperatura máxima a la que se pueden almacenar los despojos refrigerados en una carnicería, es de:

- a) 2°C.
- b) 3°C.
- c) 4°C.

67. Se considera material específico de riesgo (MER) a la columna vertebral, excluidas las vértebras de la cola, las apófisis espinosas y transversas de las vértebras cervicales, torácicas y lumbares y la cresta sacra media y las alas del sacro, pero incluidos los ganglios de la raíz dorsal, de los animales bovinos originarios de un Estado miembro o un tercer país, o de una de sus regiones, con un riesgo controlado o indeterminado de EEB:

- a) mayores de 12 meses.
- b) mayores de 24 meses.
- c) mayores de 30 meses.

68. Un pez espada declarado no apto para consumo humano por tener niveles elevados de Mercurio, se categoriza como subproducto de origen animal no destinado a consumo humano categoría:

- a) Material categoría 1.
- b) Material categoría 2.
- c) Material categoría 3.



69. En la inspección de un establecimiento de comercio al por menor usted observa varias piezas de liebres procedentes de caza silvestre, que deberán cumplir las siguientes condiciones:

- a) deberán proceder de un establecimiento de manipulación autorizado y haber sido refrigeradas a temperaturas no inferiores a 7°C.
- b) deberán proceder de un establecimiento de manipulación autorizado, estar completamente evisceradas y haber sido refrigeradas a temperaturas no superiores a 4°C.
- c) deberán proceder de un establecimiento de manipulación autorizado pudiendo contener vísceras, distintas al estómago y al intestino, en conexión anatómica con la canal, y haber sido refrigeradas a temperaturas no superiores a 4°C.

70. La diferencia entre un preparado y un producto cárnico se establece en:

- a) la pérdida de la estructura interna de la fibra muscular en la superficie de corte.
- b) el tratamiento térmico a que se someten durante el proceso de elaboración.
- c) la materia prima empleada.

71. La Orden 1531/2005, de 6 de octubre, de la Consejería de Sanidad y Consumo, de la Comunidad de Madrid establece que:

- a) una carnicería salchichería autorizada puede elaborar carne albardada con destino a un restaurante ubicado en otra Comunidad limítrofe si la distancia es inferior a 25 km.
- b) una carnicería que elabora hamburguesas puede añadir sulfitos cuando se prolongue el periodo de vida útil más de 24 horas.
- c) si una carnicería con obrador elabora pastel de carne con huevo, este deberá ser en forma de ovoproducto.

72. Los operadores de empresa alimentaria deben garantizar que, cuando se reciba en un establecimiento de transformación, la leche se enfría rápidamente a una temperatura que no sobrepase los 6 °C y se mantiene a dicha temperatura hasta su transformación. Sin embargo, los operadores de empresa alimentaria podrán mantener la leche a una temperatura más alta si:

- a) la transformación tiene lugar inmediatamente después del ordeño o dentro de las 2 horas siguientes a su aceptación en el establecimiento de transformación.
- b) la transformación tiene lugar inmediatamente después del ordeño o dentro de las 4 horas siguientes a su aceptación en el establecimiento de transformación.
- c) la transformación tiene lugar inmediatamente después del ordeño o dentro de las 6 horas siguientes a su aceptación en el establecimiento de transformación.

73. Según el contenido en materia grasa, expresado en porcentaje en masa de materia grasa sobre masa del producto final, señale la descripción a la que corresponde la denominación de venta “Nata”:

- a) la que contenga un mínimo de materia grasa del 50 por 100.
- b) la que contenga un mínimo de materia grasa del 30 por 100 y menos del 50 por 100.
- c) la que contenga un mínimo de materia grasa del 12 por 100 y menos del 30 por 100.



74. Según la Norma de Calidad de quesos y quesos fundidos, que prácticas se consideran expresamente prohibidas:

- a) la venta de quesos con un extracto seco lácteo inferior al 15 por ciento, expresado en masa/masa sobre el producto terminado.
- b) la venta de quesos con un extracto seco lácteo inferior al 20 por ciento, expresado en masa/masa sobre el producto terminado.
- c) la venta de quesos con un extracto seco lácteo inferior al 25 por ciento, expresado en masa/masa sobre el producto terminado.

75. Según el Real Decreto 271/2014 por el que se aprueba la Norma de Calidad para el yogur o yoghurt se define el yogur o yoghurt como el producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica mediante la acción de:

- a) *Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus* y/o *Streptococcus thermophilus*.
- b) *Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus* o *Streptococcus thermophilus*.
- c) *Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*.

76. De acuerdo con el artículo 2 del Real Decreto 1487/2009, de 26 de septiembre, relativo a los complementos alimenticios establece como nutrientes a:

- a) enzimas.
- b) minerales.
- c) ácidos grasos omega 3 y omega 6.

77. Tendrá consideración de nuevo alimento, conforme a las definiciones recogidas en el Reglamento CE 2015/2283, todo alimento que no haya sido utilizado en una medida importante para el consumo humano en la Unión antes del 15 de mayo de 1997 y que esté comprendido en una de las categorías recogidas en el artículo 2, entre las que se encuentra (señale la opción correcta):

- a) exento de nanomateriales artificiales.
- b) producido a partir de algas, hongos o microorganismos.
- c) contenido en organismo modificado genéticamente superior al 1%.

78. De acuerdo con el Reglamento de Ejecución (UE) 2021/882 de la Comisión de 1 de junio de 2021, por el que se autoriza la comercialización de larvas de *Tenebrio molitor* desecadas como nuevo alimento, señale la respuesta incorrecta:

- a) la forma de presentación deberá ser entero (larvas escaldadas y secadas al horno), no permitiéndose formas en polvo u otras que no permitan la identificación visual del estado larvario por el consumidor.
- b) la denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será "Larvas de *Tenebrio molitor* (gusano de la harina) desecadas".
- c) el etiquetado de los productos alimenticios que contengan larvas de *Tenebrio molitor* (gusano de la harina) desecadas deberá incluir la declaración de que este ingrediente puede provocar reacciones alérgicas a los consumidores con alergias conocidas a los crustáceos y sus productos, y a los ácaros del polvo. Esta declaración figurará junto a la lista de ingredientes.



79. En un pan ecológico, según el Reglamento (CE) nº 834/2007:

- a) no podrá haber simultáneamente levadura ecológica y no ecológica.
- b) al menos el 95% de la levadura debe ser ecológica.
- c) al menos el 90% de la levadura debe ser ecológica.

80. ¿Cuál de las siguientes especies pesqueras presentan un pequeño barbillón en la mandíbula inferior, línea lateral blanquecina o pálida y 3 aletas dorsales?:

- a) *Merluccius* (Merluza).
- b) *Pollachius virens* (Carbonero o Fogonero).
- c) *Trisopterus luscus* (Faneca).

81. El barco en el que se procede a bordo a la evisceración, corte de aletas y posterior congelación se denomina:

- a) buque factoría.
- b) buque congelador.
- c) buque de producción.

82. Conforme a lo establecido en el Reglamento CE 1379/2013 por el que se dispone la organización común de mercados, los productos de la pesca frescos deben presentarse etiquetados o identificados al consumidor final con las siguientes menciones obligatorias:

- a) denominación comercial y nombre científico, zona de captura, arte de pesca y fecha de caducidad.
- b) denominación comercial, zona de captura, arte de pesca, método de producción y fecha de caducidad.
- c) denominación comercial y nombre científico, método de producción, zona de captura, arte de pesca y fecha de duración mínima cuando proceda.

83. En los productos de la pesca frescos, no está permitida la utilización de:

- a) aditivos.
- b) aditivos con función conservadora.
- c) aromas.

84. Una zona de recolección en la que los mejillones analizados presentan recuentos de *E. coli* superiores a 700 e inferiores a 4.600 por cada 100 gramos de carne y líquido intervalvar, se clasifica como:

- a) zona B y deben someterse a reinstalación o depuración antes de su comercialización.
- b) zona C y deben someterse a reinstalación prolongada antes de su comercialización.
- c) zona A y pueden destinarse a consumo humano directo.



85. Para un estuche que contenga huevos clasificados como categoría A, señale la respuesta correcta:

- a) los huevos contenidos se habrán clasificado, marcado y embalado en los cuatro días siguientes a su puesta, figurará una fecha de duración mínima que no rebase un plazo superior a 28 días después de la puesta y podrá suministrarse al consumidor en un plazo máximo de 15 días a partir de la puesta.
- b) los huevos contenidos se habrán clasificado, marcado y embalado en los diez días siguientes a su puesta, figurará una fecha de duración mínima que no rebase un plazo superior a 28 días después de la puesta y podrá suministrarse al consumidor en un plazo máximo de 21 días a partir de la puesta.
- c) los huevos contenidos se habrán clasificado, marcado y embalado en los siete días siguientes a su puesta, figurará una fecha de duración mínima que no rebase un plazo superior a 21 días después de la puesta y podrá suministrarse al consumidor en un plazo máximo de 15 días a partir de la puesta.

86. Para los huevos vendidos directamente al consumidor final por una persona física propietaria de una explotación de 40 gallinas ponedoras (señale la respuesta correcta):

- a) no será necesario que los huevos vendidos estén marcados con el código del productor cuando realice la venta en un mercado público local en la región de producción, siempre y cuando en el punto de venta estén indicados de forma claramente visible y legible el nombre, apellidos y dirección del productor.
- b) será necesario que los huevos vendidos estén marcados con el código del productor cuando realice la venta directamente al consumidor final en el lugar de producción.
- c) será necesario que todos los huevos vendidos estén marcados con el código del productor, independientemente de la modalidad de venta, al superar la explotación el número de 30 gallinas ponedoras.

87. En la inspección a un comercio al por menor de frutas que dispone de un obrador donde envasa fruta troceada, el inspector deberá comprobar que:

- a) la actividad descrita no está permitida que se realice en un comercio minorista, ya que necesita Registro General Sanitario conforme al RD 191/2011.
- b) tiene implantado un sistema de autocontrol y está inscrito en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA).
- c) dispone de una zona de elaboración diferenciada de la sala de ventas con punto de agua potable y registra las actividades de limpieza y mantenimiento de las instalaciones.

88. ¿Cuál de los siguientes requisitos sería exigible a la comercialización de setas silvestres congeladas?:

- a) no se permite su lavado.
- b) no podrán presentarse al consumidor mezcla de especies.
- c) deben haber sido recolectadas mediante un corte neto.



89. Está prohibida la venta y comercialización para consumo humano de setas de la especie:

- a) *Amanita ponderosa*.
- b) *Morchella esculenta*.
- c) *Tricholoma equestre*.

90. De acuerdo con el Real Decreto 1049/2003, indique que respuesta es incorrecta. La miel industrial puede:

- a) presentar un sabor o color extraño.
- b) haber fermentado.
- c) en un alimento compuesto, debe figurar “miel” en la lista de ingredientes.

91. De acuerdo con la definición dada en el Reglamento 315/1993 por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios, no se considera contaminante:

- a) residuo de los tratamientos de cultivos.
- b) residuo del empaquetado de los alimentos.
- c) partículas extrañas tales como, por ejemplo, restos de insectos, pelos de animales y otras.

92. En relación con los contaminantes de los alimentos, señale la respuesta correcta:

- a) los nitratos están ampliamente distribuidos en los alimentos, siendo la principal fuente de exposición humana a nitratos el consumo de verduras y hortalizas, y en menor medida, el agua de bebida y otros alimentos.
- b) algunas especies de vegetales acumulan los nitratos en sus partes verdes. Por tanto, los cultivos de hoja como las lechugas y espinacas generalmente presentan mayores concentraciones de nitratos.
- c) los nitratos presentan una toxicidad elevada, que se ve reducida por su conversión en el organismo del hombre a nitritos.

93. Señale la afirmación incorrecta con relación a los aditivos alimentarios:

- a) son sustancias utilizadas intencionadamente en el procesado de alimentos que inevitablemente están presentes en el producto final, aunque sin efecto tecnológico en éste.
- b) sólo se pueden autorizar si existe una necesidad tecnológica razonable que no puede ser satisfecha por otros medios económica y tecnológicamente practicables.
- c) un aditivo que reduce la calidad nutricional de un alimento se puede autorizar si el alimento no constituye un componente significativo de una dieta normal.



94. De acuerdo con el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, señale la respuesta correcta:

- a) la temperatura de venta de una comida preparada refrigerada con un período de duración inferior a 48 horas será ≤ 8 °C.
- b) este Real Decreto también es aplicable a una empresa privada cuya actividad consista exclusivamente en el almacenamiento, transporte y venta de comidas preparadas a través de máquinas expendedoras.
- c) la recepción, selección, preparación y, si procede, limpieza de las materias primas se realizará exclusivamente en un local o espacio reservado para tal fin.

95. En relación con las alergias e intolerancias alimentarias, señale la respuesta incorrecta:

- a) consideran como alergias alimentarias únicamente las reacciones de patogenia inmunitaria mediadas por inmunoglobulina E (hipersensibilidad o alergia de tipo inmediato).
- b) la intolerancia alimentaria a un alimento puede definirse como una forma de reacción adversa en cuya patogenia no existe o no se ha demostrado, un mecanismo de base inmunológica.
- c) el Favismo es provocado por un defecto en la actividad de la enzima Glucosa-6-P-dehidrogenasa.

96. De acuerdo con el anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, señale la respuesta incorrecta:

- a) los locales destinados a los productos alimenticios contemplados en el capítulo I deberán disponer de medios adecuados y suficientes de ventilación mecánica o natural.
- b) el capítulo V prohíbe utilizar aditivos químicos para impedir la corrosión de los equipos y recipientes.
- c) el capítulo VI establece que los desperdicios de productos alimenticios deberán depositarse en contenedores provistos de cierre, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros contenedores o sistemas de evacuación.

97. La “Carta de Servicios Actuaciones Urgentes ante Brotes y Alertas Alimentarias 2021” del Ayuntamiento de Madrid fue aprobada en:

- a) 22 de junio del año 2010.
- b) 22 de julio del año 2010.
- c) 22 de junio del año 2011.



98. Señale la opción correcta con respecto a las Fumonisinas:

- a) se dividen en cinco grupos: A, B, C, D y E.
- b) contaminan principalmente el maíz y los productos derivados, como los cereales del desayuno, aperitivos, tortas, etc. También se han encontrado en otros alimentos a base de cereales como la cerveza.
- c) opciones a y b son correctas.

99. De acuerdo con el Reglamento (UE) n° 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, señale de las siguientes sustancias la que no tiene la consideración de simulante alimentario en los ensayos de cesión para comprobar el cumplimiento de la legislación de materiales destinados a entrar en contacto con alimentos:

- a) ácido acético 3%.
- b) etanol 10%.
- c) propilenglicol.

100. Para la cesión de cadmio a los materiales cerámicos de categoría 2^a, el Real Decreto 891/2006 por el que se aprueban las normas técnico-sanitarias aplicables a los objetos de cerámica para uso alimentario, establece para el Cadmio un límite máximo admitido de:

- a) 0'07 mg/dm².
- b) 0,3 mg/l.
- c) 0'7 mg/l.

101. En relación con *Legionella pneumophila* señale la respuesta incorrecta:

- a) es una bacteria aeróbica facultativa.
- b) es una bacteria con forma generalmente de bacilo.
- c) es una bacteria móvil por la presencia de uno o más flagelos polares o subpolares.

102. El Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios (RITE) establece las categorías de calidad del aire interior (IDA) en función del uso de los edificios. Para las residencias de ancianos o aulas de enseñanza establece la IDA 2 (aire de buena calidad). ¿Qué concentración de CO₂ por encima de la concentración en el aire exterior se aplica?

- a) 350 ppm.
- b) 500 ppm.
- c) 800 ppm.

103. La incidencia de una enfermedad:

- a) es el número de casos de esa enfermedad que aparecen en un tiempo determinado.
- b) es la frecuencia de una enfermedad en un punto designado del tiempo.
- c) se expresa por la tasa de ataque.



104. A qué término corresponde la definición “enfermedad de los animales con frecuencia normal o presencia regular y constante en una población animal de un territorio determinado” establecida por la Ley 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal:

- a) enzootia.
- b) endozootia.
- c) epizootia controlada.

105. La legislación española y europea, en concreto el RD 1940/2004 sobre la vigilancia de zoonosis y los agentes zoonóticos, recogen la clasificación de las zoonosis y agentes zoonóticos que deben ser objeto de vigilancia independientemente de la situación epidemiológica ¿Cuál de los siguientes agentes aparece en esa lista?:

- a) rabia.
- b) *Escherichia coli* productor de verotoxina.
- c) tuberculosis.

106. De acuerdo con el Programa Nacional de Erradicación Tuberculosis Bovina (complejo MTB) 2021, las Comunidades Autónomas podrán declarar Zonas de Especial Incidencia (ZEI) aquellas comarcas o Unidades Veterinarias Locales (UVLs) que presenten:

- a) una prevalencia de rebaños > 1'5%.
- b) una prevalencia de rebaños > 3%.
- c) una prevalencia de rebaños > 5%.

107. El programa nacional de control de determinados serotipos de *Salmonella* de pavos de engorde y reproducción establece que en las explotaciones de pavos reproductores y de engorde que realicen suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de productos primarios al consumidor final:

- a) están exentas de realizar autocontroles.
- b) se realizará al menos 1 autocontrol al año en las manadas existentes en ese momento en la granja.
- c) se realizará al menos 2 autocontroles al año en las manadas existentes en ese momento en la granja.

108. De acuerdo con el Informe EFSA específico de España sobre los datos de Zoonosis anuales remitidos 2019, señale la respuesta incorrecta respecto a la campilobacteriosis:

- a) *C. jejuni* ha sido la especie mayormente aislada en las muestras fecales de bovino tomadas en mataderos.
- b) *C. coli* ha sido la especie mayormente aislada en las muestras de heces de porcino tomadas en mataderos.
- c) *C. jejuni* ha sido la especie mayormente aislada en las muestras de heces de bovino y de porcino tomadas en mataderos.



109. Indica cuál de estas afirmaciones sobre la Rabia es incorrecta:

- a) el periodo de incubación de la rabia suele ser de 1 mes, pero puede oscilar entre una semana y 3 meses, dependiendo de diferentes factores.
- b) las primeras manifestaciones en el humano son la fiebre acompañada de dolor o parestesias en el lugar de la herida.
- c) la OMS recomienda vacunar a las personas que realizan actividades profesionales o personales en las que puedan tener contacto directo con murciélagos.

110. El Laboratorio Nacional de Referencia para la realización de las pruebas rápidas «post-mortem» de la vigilancia de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) es el:

- a) Departamento de Anatomía Patológica de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza.
- b) Laboratorio Central de Sanidad Animal (Santa Fe-Granada)
- c) Laboratorio Central de Veterinaria de Algete (Madrid).

111. Con relación a la Leishmaniasis, señale la respuesta incorrecta:

- a) las personas se comportan como reservorio principal en dos formas de la enfermedad: la leishmaniasis visceral causada por *L. donovani* y la leishmaniasis cutánea causada por *L. tropica*.
- b) las especies de flebotomos vectores en España son *P. perniciosus* y *P. ariasi*.
- c) el Real Decreto 2210/1995, de 28 de diciembre, por el que se crea la red nacional de vigilancia epidemiológica y sus modificaciones posteriores, establecen que es una enfermedad de "Declaración urgente con envío de datos epidemiológicos básicos".

112. Según recoge la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), *Francisella tularensis subsp. tularensis (Tipo A)* (señale la respuesta correcta):

- a) aparece sobre todo en los roedores acuáticos (castores, ratas almizcladas) del norte de Norteamérica.
- b) la mayoría de los aislamientos fermentan el glicerol.
- c) se puede transmitir mediante artrópodos o por el agua.

113. En relación con la Listeriosis en humanos, señale la respuesta incorrecta:

- a) la forma invasiva puede provocar septicemia y meningitis. Presenta una tasa de mortalidad aproximada entre el 20 y 30%.
- b) el periodo de incubación varía entre 1 y 3 días, lo que facilita identificar el alimento que está en el origen de la infección, siendo los más frecuentes los productos cárnicos listos para comer, el salmón ahumado y los productos lácteos no pasteurizados.
- c) *L. monocytogenes* es ubicua en la naturaleza y se encuentra tanto en el suelo y el agua como en el tubo digestivo de los animales.



114. En relación con la enfermedad de TIBOLA / DEBONEL, señale la respuesta incorrecta:

- a) el primer agente etiológico descrito fue *Rickettsia slovaca*.
- b) es transmitida por garrapatas del género *Dermacentor*.
- c) clínicamente se caracteriza por la presencia de eritema migratorio múltiple acompañado de manifestaciones cardíacas o articulares agudas

115. En relación con las enfermedades emergentes, señale la respuesta incorrecta:

- a) según establece el Protocolo de Vigilancia de la Enfermedad por virus Zika de la Red nacional de Vigilancia Epidemiológica, cuando se detecte un caso importado en una zona sin actividad del vector, el Servicio de Vigilancia de la comunidad autónoma lo notificará de forma urgente al Centro de Coordinación de Alertas y Emergencias Sanitarias (CCAES) y al Centro Nacional de Epidemiología (CNE).
- b) el reservorio principal del *virus Chikungunya* son los primates no humanos.
- c) en los países afectados por casos de infección por el *virus Zika* se ha descrito un aumento imprevisto de los casos de síndrome de Guillain-Barré por el cual se afecta el sistema nervioso periférico.

116. El periodo de incubación de la Toxoplasmosis en las mujeres embarazadas cuando la infección se produjo por consumo de carne poco cocinada infectada por *Toxoplasma gondii*, es de:

- a) 1 a 7 días.
- b) 3 a 15 días.
- c) 10 a 23 días.

117. El Reglamento 2015/1375 por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne, establece como método de detección de referencia para el análisis de muestras en lo referente a las triquinas la norma:

- a) ISO 18734:2015.
- b) ISO 18743:2015.
- c) ISO 18434:2015.

118. El Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1882 de la Comisión, de 3 de diciembre de 2018, relativo a la aplicación de determinadas normas de prevención y control a categorías de enfermedades enumeradas en la lista y por el que se establece una lista de especies y grupos de especies que suponen un riesgo considerable para la propagación de dichas enfermedades de la lista, establece la psitacosis como enfermedad de:

- a) categoría D+E para las Psittaciformes.
- b) categoría C+D+E para las Psittaciformes.
- c) categoría A+D+E para las Psittaciformes.



119. El programa de vigilancia de la influenza aviar en España 2021 del Ministerio de Agricultura establece que en el Programa de Vigilancia activa deben tenerse en cuenta diversos factores de riesgo a nivel del establecimiento, por ejemplo:

- a) la presencia de manadas de aves de corral de distintas edades.
- b) la práctica de todo dentro-todo fuera.
- c) las dos respuestas anteriores son ciertas.

120. En relación con los laboratorios de ensayo y calibración, indique cuál de las siguientes afirmaciones es incorrecta. El control de calidad:

- a) permite asegurar que se han cumplido los niveles mínimos establecidos previamente en los ensayos.
- b) forma parte de los requisitos exigidos por la Norma UNE EN ISO 17025 (2017).
- c) es independiente del método analítico empleado.

121. De acuerdo con el Reglamento Delegado (UE) 2016/127 de la Comisión, de 25 de septiembre de 2015, señale la opción incorrecta:

- a) se prohíbe la adición de taurina a los preparados para lactantes.
- b) no se harán declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los preparados para lactantes.
- c) la información nutricional obligatoria en los preparados para lactantes incluirá también la cantidad de colina, inositol y carnitina.

122. Cuál de las siguientes clasificaciones corresponde a una canal de vacuno de una hembra de 14 meses que no ha parido y que en su conformación presenta para la cadera y paletilla unos perfiles abultados y para el lomo un perfil ancho y grueso hasta la altura de la paletilla:

- a) categoría E y clase de conformación U muy buena.
- b) categoría D y clase de conformación E excelente.
- c) categoría D y clase de conformación U muy buena.

123. Señale la respuesta correcta:

- a) los jamones de cerdos de cebo de campo ibérico se identificarán en el matadero con un precinto de color rojo.
- b) "Lomo ibérico puro de cebo" es una denominación de venta establecida por la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico de 2014.
- c) en el etiquetado de una paleta ibérica elaborada deberá figurar la expresión «certificado por» seguida del nombre del organismo independiente de control o su acrónimo.



124. De acuerdo con el Reglamento CE 853/2004 de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, señale la respuesta correcta en relación con la evisceración diferida de aves de corral:

- a) las aves de corral deberán prepararse en la explotación productora y podrán conservarse en las instalaciones del matadero o planta de despiece durante un máximo de 15 días a una temperatura no superior a 3 °C.
- b) las aves de corral deberán prepararse en la explotación productora y podrán conservarse en ella durante un máximo de 15 días a una temperatura no superior a 4 °C, debiendo ser evisceradas después en un matadero o en una planta de despiece.
- c) las aves de corral deberán prepararse y eviscerarse en la explotación productora ya podrán conservarse en ella durante un máximo de 15 días a una temperatura no superior a 4 °C, debiendo ser despiezadas después en una planta de despiece.

125. En relación con las normas de alimentación animal establecidas por el Reglamento (CE) nº 142/2011, señale la respuesta correcta:

- a) las aves necrófagas pueden ser alimentados con material de la categoría 1 consistente en cuerpos enteros o partes de animales muertos que contengan material especificado de riesgo para la alimentación únicamente en comederos.
- b) los animales de zoológico y los animales de circo pueden ser alimentados con materiales de las categorías 2 y 3 cumpliendo determinadas condiciones.
- c) los perros y gatos en refugios pueden ser alimentados únicamente con materiales de la categoría 3 cumpliendo determinadas condiciones.

126. Señale la respuesta correcta relativa a los aditivos empleados en alimentación humana:

- a) en España se permite añadir al lomo embuchado español tradicional nitritos (E 249 – E 250) y nitratos (E 251 – E 252).
- b) el principio de transferencia establece que para un alimento concentrado que haya de reconstituirse con agua, el nivel máximo de un aditivo alimentario se aplica al alimento reconstituido siguiendo las instrucciones de la etiqueta, teniendo en cuenta el factor mínimo de dilución.
- c) el colorante E 173 (Aluminio) y sus mezclas pueden venderse directamente a los consumidores.

127. ¿Cuál es la definición de “ancas de rana” establecida por el Reglamento CE 853/2004 de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal?:

- a) son la parte posterior del cuerpo seccionado a nivel de las extremidades posteriores, eviscerada y despellejada, de la especie Rana (familia de los Ránidos).
- b) son la parte posterior del cuerpo seccionado transversalmente por detrás de las extremidades anteriores, eviscerada y despellejada, de la especie Rana (familia de los Ránidos).
- c) son la parte posterior del cuerpo seccionado transversalmente por detrás de las extremidades anteriores de la especie Rana (familia de los Ránidos).



128. ¿Cuál es el agente etiológico de la peste bubónica?:

- a) *Yersinia enterocolitica*.
- b) *Yersinia pestis*.
- c) *Yersinia pseudotuberculosis*.

129. El Reglamento CE 853/2004 de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, establece unas combinaciones de tiempo y temperatura de congelación a aplicar a determinados productos de la pesca para matar los parásitos distintos de los trematodos. Señale la combinación incorrecta:

- a) – 20 °C durante un período mínimo de 24 horas.
- b) – 25 °C durante un período mínimo de 20 horas.
- c) – 35 °C durante un período mínimo de 15 horas.