



# ÁREA DE TÉCNICOS DE INSPECCIÓN

PRIMER EXAMEN DE LA CONVOCATORIA DEL  
PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO,  
POR EL SISTEMA GENERAL DE ACCESO LIBRE,  
EN LA ESCALA DE GESTIÓN DE ORGANISMOS AUTÓNOMOS,  
ESPECIALIDAD SANIDAD Y CONSUMO,  
CONVOCADO POR RESOLUCIÓN DE 11 DE DICIEMBRE DE 2023  
DE LA SUBSECRETARÍA DE SANIDAD.

## INSTRUCCIONES

1. No abra este cuestionario hasta que se le indique.
2. Este cuestionario está compuesto por **85 preguntas** de respuesta múltiple. De la 76 a la 85 constituyen las preguntas adicionales de reserva, que se valorarán en el caso de que se anule alguna de las 75 preguntas anteriores.
3. Recuerde que el tiempo de realización de este ejercicio es de **NOVENTA MINUTOS (90)**.
4. Todas las preguntas del cuestionario tienen el mismo valor y contienen una sola respuesta correcta. **Cada contestación correcta valdrá 1; se restarán 0,25 por cada una de las respuestas incorrectas y se dejarán de valorar las preguntas no respondidas.**
5. Las respuestas deberán ser marcadas en la Hoja de examen teniendo en cuenta estas instrucciones y las contenidas en la propia Hoja de examen.
6. Marque las respuestas con bolígrafo negro o azul y compruebe siempre que la marca que va a señalar en la Hoja de examen corresponde al número de pregunta del cuestionario. En la Hoja de examen no deberá anotar ninguna otra marca o señal distinta de las necesarias para contestar el ejercicio.
7. No serán valoradas las contestaciones en las que las marcas o correcciones efectuadas ofrezcan la conclusión de que “no hay opción de respuesta” válida. En el supuesto de que hubiera dos o más marcas la pregunta se considerará errónea de acuerdo con las instrucciones facilitadas en la Hoja de examen.
8. **NO SEPRE EL “EJEMPLAR PARA EL INTERESADO” DE LA HOJA DE EXAMEN.**
9. **EL “EJEMPLAR PARA EL INTERESADO” LE SERÁ ENTREGADO POR EL RESPONSABLE UNA VEZ FINALICE EL EJERCICIO.**

1. Según el artículo 167.1 de la *Constitución Española* los proyectos de reforma constitucional (procedimiento ordinario) requieren ser aprobados por mayoría de:
  - A. Mayoría absoluta del Congreso de los Diputados.
  - B. 2/3 de ambas Cámaras.
  - C. 3/5 del Senado.
  - D. 3/5 de ambas Cámaras.
  
2. ¿Quién nombra a los miembros del Tribunal Constitucional?:
  - A. El Congreso, el Senado, el Gobierno y el Consejo General del Poder Judicial.
  - B. El Consejo General del Poder Judicial.
  - C. El Presidente del Gobierno.
  - D. El Rey.
  
3. El artículo 149 de la *Constitución Española*, atribuye al Estado competencia exclusiva sobre una de las siguientes materias:
  - A. Legislación básica sobre montes, aprovechamientos forestales y vías pecuarias.
  - B. La artesanía.
  - C. La gestión en materia de protección del medio ambiente.
  - D. Sanidad e higiene.
  
4. Conforme al art. 9.2 de la *Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público*, cuál de las siguientes competencias SI puede ser objeto de delegación:
  - A. Nombramiento y cese de personas titulares de organismos públicos.
  - B. La adopción de disposiciones de carácter general.
  - C. La resolución de recursos en los órganos administrativos que hayan dictado los actos objeto de recurso.
  - D. Los asuntos que se refieran a relaciones con la Jefatura del Estado.
  
5. Según el artículo 91 de la *Ley 39/2015 de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas*, en materia de responsabilidad patrimonial, el plazo máximo de que dispone la Administración para resolver la reclamación y notificar la resolución expresa es de:
  - A. Tres meses y si la Administración no resolviese en plazo, se producirá la caducidad del procedimiento y el archivo de actuaciones.
  - B. Seis meses y si la Administración no resolviese en plazo, se entenderá estimada la reclamación.
  - C. Seis meses y si la Administración no resolviese en plazo, se entenderá desestimada la reclamación.
  - D. Tres meses, puesto que la norma reguladora del procedimiento no fija un plazo máximo.
  
6. Según indica el art. 55 de la *Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público*, cuál de los siguientes órganos NO es un órgano directivo:
  - A. Los Subsecretarios y Secretarios generales.
  - B. Los Secretarios generales técnicos y Directores generales.
  - C. Los Secretarios de Estado.
  - D. Los Subdirectores generales.

7. Conforme a lo establecido en la *Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno*, el incumplimiento reiterado de las obligaciones de publicidad activa tendrá la consideración de:
- A. Infracción grave.
  - B. Infracción muy grave.
  - C. Falta grave.
  - D. Falta muy grave.
8. Según lo establecido en el artículo 43 de la *Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas*, cuando la notificación por medios electrónicos sea de carácter obligatorio, se entenderá rechazada cuando hayan transcurrido desde la puesta a disposición de la notificación sin que se acceda a su contenido:
- A. 10 días hábiles.
  - B. 15 días hábiles.
  - C. 10 días naturales.
  - D. 7 días naturales.
9. Según establece el artículo 37 de la *Ley 47/2003, de 26 de noviembre, General Presupuestaria*, el proyecto de Ley de Presupuestos Generales del Estado será remitido a las Cortes Generales antes del día:
- A. 31 de diciembre del año anterior al que se refiera.
  - B. 1 de abril del año anterior al que se refiera.
  - C. 1 de octubre del año anterior al que se refiera.
  - D. 1 de diciembre del año anterior al que se refiera.
10. Según el artículo 8 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*, los empleados públicos se clasifican en:
- A. Exclusivamente en funcionarios de carrera y funcionarios interinos.
  - B. Los funcionarios de carrera, los funcionarios interinos, el personal laboral excepto el contratado temporalmente y el personal eventual.
  - C. Los funcionarios de carrera, los funcionarios interinos, el personal laboral ya sea fijo, por tiempo indefinido o temporal y el personal eventual.
  - D. Los funcionarios de carrera, los funcionarios interinos, el personal laboral, excepto el considerado personal eventual.
11. Según el artículo 2 del *Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social*, el principio en virtud del cual las personas con discapacidad deben poder llevar una vida en igualdad de condiciones, accediendo a los mismos lugares, ámbitos, bienes y servicios que están a disposición de cualquier otra persona, se denomina:
- A. Transversalidad.
  - B. Normalización.
  - C. Adaptación.
  - D. Accesibilidad universal.

12. Según el Reglamento Interno del Consejo de la Unión Europea, éste tendrá su sede en Bruselas, pero celebrará sus sesiones en Luxemburgo durante los siguientes meses:
- A. En mayo, junio y octubre.
  - B. En marzo, mayo y noviembre.
  - C. En abril, junio y octubre.
  - D. En febrero, marzo y octubre.
13. ¿Cuál de las siguientes respuestas NO es uno de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible que marca la Agenda 2030?:
- A. Hambre cero.
  - B. Fin de la pobreza.
  - C. Transporte eléctrico.
  - D. Agua limpia y saneamiento.
14. Con arreglo a la Ley 16/2003, de 28 de mayo, de cohesión y calidad del Sistema Nacional de Salud, la cartera común de servicios del Sistema Nacional de Salud NO se articulará en torno a una de las siguientes modalidades:
- A. Cartera común básica de servicios asistenciales del Sistema Nacional de Salud.
  - B. Cartera común suplementaria del Sistema Nacional de Salud.
  - C. Cartera común de servicios accesorios del Sistema Nacional de Salud.
  - D. Cartera común de servicios asistenciales complementarios del Sistema Nacional de Salud.
15. Conforme a lo previsto en el artículo 52 de la Ley 14/2007, de 3 de julio, de Investigación Biomédica, los datos genéticos de carácter personal, desde la fecha en que fueron obtenidos, se conservarán durante un periodo mínimo de:
- A. 5 años.
  - B. 2 años.
  - C. 10 años.
  - D. 6 meses.
16. Indique la respuesta CORRECTA que define el concepto ONE Health:
- A. La sanidad animal, la salud de los seres humanos y de las plantas son interdependientes.
  - B. La sanidad animal se vincula con los ecosistemas en los que viven los animales, pero no se vincula con la sanidad de los seres humanos.
  - C. La sanidad animal y de las plantas son interdependientes, pero no con la salud de los seres humanos.
  - D. La salud de los seres humanos no se vincula con los ecosistemas en los que viven.
17. La Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública, recoge en el artículo 3 los principios generales de acción en salud pública. Indique la respuesta INCORRECTA:
- A. Principio de equidad.
  - B. Principio de valoración.
  - C. Principio de pertinencia.
  - D. Principio de integralidad.

18. **¿En qué artículo de la *Constitución Española* se contempla la educación sanitaria?: (Señale la respuesta CORRECTA)**
- A. Artículo 43.
  - B. Artículo 44.
  - C. Artículo 45.
  - D. Artículo 46.
19. **Según el *Real Decreto 2210/1995, de 28 de diciembre, por el que se crea la red nacional de vigilancia epidemiológica*, en su artículo 4, la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica NO estará constituida por:**
- A. Sistema básico de la vigilancia.
  - B. Sistemas territoriales de vigilancia epidemiológica.
  - C. Otros sistemas en el Ministerio de Sanidad, que, en su ámbito competencial, crea necesario desarrollar.
  - D. Otros sistemas en el Ministerio de Consumo, que, en su ámbito competencial, crea necesario desarrollar.
20. **En cuanto a la hepatitis A, señale la respuesta INCORRECTA:**
- A. Es una enfermedad aguda del hígado.
  - B. El agente es un virus de ácido desoxirribonucleico (ADN).
  - C. La transmisión será por ingestión de agua o alimentos contaminados o por contacto directo con una persona contaminada.
  - D. El periodo de incubación es de 15 a 50 días.
21. **Respecto del botulismo transmitido por alimentos, indique la respuesta CORRECTA:**
- A. La toxina botulínica se produce en alimentos con valores de pH inferiores a 4,6.
  - B. De los 7 tipos reconocidos de toxina botulínica, los tipos A, B, F y raramente el E, son los causantes del botulismo humano.
  - C. El reservorio natural incluye los sedimentos marinos.
  - D. Los sistemas neurálgicos suelen aparecer tras un periodo de incubación de 12-56 horas.
22. **Respecto de la gripe, indique la respuesta CORRECTA:**
- A. La gripe es una infección respiratoria aguda de etiología vírica.
  - B. La mayoría de las personas infectadas por el virus de la gripe se recuperan en dos o tres días.
  - C. El virus de la gripe es un virus ARNt perteneciente a la familia Paramyxoviridae.
  - D. En abril de 2010 se identificó la infección humana con un nuevo virus de la gripe A(H1N1) pdm10.
23. **Señale la respuesta CORRECTA sobre la fiebre amarilla:**
- A. La protección conferida por la vacunación con una vacuna aprobada contra la fiebre amarilla, de acuerdo con el Reglamento Sanitario Internacional (RSI-2005), es para un periodo de diez años.
  - B. Según Reglamento Sanitario Internacional el periodo de incubación de la fiebre amarilla se fija en siete días.
  - C. Las vacunas contra la fiebre amarilla aprobadas por la Organización Mundial de la Salud protegen de la infección a partir de los 20 días siguientes a su administración.
  - D. El reservorio de las formas selváticas son los vertebrados no humanos.

**24. En relación con las zoonosis, indique la respuesta INCORRECTA:**

- A. Los métodos de prevención de las enfermedades zoonóticas difieren para cada patógeno.
- B. Los patógenos zoonóticos pueden propagarse a los humanos a través de cualquier punto de contacto con animales domésticos o salvajes.
- C. La brucelosis es una zoonosis de comienzo agudo o insidioso con síntomas inespecíficos y en muchos casos leves.
- D. El periodo de incubación de la fiebre del Nilo occidental, se sitúa entre 2 y 14 días.

**25. Según el Reglamento Sanitario Internacional (RSI-2005), cada Estado Parte tiene la obligación de asegurar que se desarrollan las siguientes capacidades en los puntos de entrada designados, señale la respuesta INCORRECTA:**

- A. Facilitar personal capacitado para la inspección de los medios de transporte.
- B. Ocuparse de la evaluación y la atención de los viajeros o animales afectados.
- C. Ocuparse de la evaluación y, de ser necesario, la cuarentena de los viajeros sospechosos, de preferencia en instalaciones cercanas del punto de entrada.
- D. Responder adecuadamente en caso de emergencia de salud pública.

**26. Un medio de transporte se podrá considerar sospechoso y deberá ser inspeccionado en busca de vectores y reservorios: (Señale la respuesta INCORRECTA)**

- A. Si hay a bordo un posible caso de enfermedad transmitida por vectores.
- B. Si en el lapso transcurrido desde su salida de una zona afectada permite que los vectores presentes a bordo puedan seguir siendo portadores de enfermedad.
- C. Si se ha detectado un caso de listeriosis.
- D. Si ha habido a bordo un posible caso de enfermedad transmitida por vectores durante el viaje internacional.

**27. Según el Reglamento Sanitario Internacional (RSI-2005), respecto a los certificados de sanidad a bordo, señale la respuesta INCORRECTA:**

- A. En España son emitidos por Sanidad Exterior tras haberse realizado a bordo una inspección sanitaria completa del buque.
- B. La validez máxima es de 12 meses, pudiendo prorrogarse excepcionalmente por 2 meses más.
- C. Solamente pueden prorrogarlo aquellos puertos designados de conformidad por el RSI-2005.
- D. Ante la ausencia de medidas sanitarias, se emitirá un "Certificado de Exención de Control de Sanidad a bordo".

**28. En relación con la legionelosis en buques, señale la respuesta CORRECTA:**

- A. Cuando se tomen muestras para analizar *Legionella spp.*, además deberán determinarse in situ al menos el pH, temperatura, conductividad y el desinfectante residual.
- B. Se podrá utilizar cualquier biocida desinfectante para el tratamiento de las instalaciones.
- C. La transmisión de la legionelosis se produce de persona a persona o a través de reservorios animales.
- D. Se puede prevenir la infección mediante la vacunación.



**29. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre los botiquines a bordo es VERDADERA?:**

- A. El responsable del control de los fármacos que componen la dotación de los botiquines de abordaje será el capitán del buque.
- B. Todo buque, con independencia de la categoría en que esté clasificado, debe llevar permanentemente a bordo un botiquín general con el contenido mínimo.
- C. Todos los botiquines a bordo deberán incluir, debidamente cumplimentados, el documento de control del contenido del botiquín y el libro de administración de fármacos a bordo.
- D. Se deben revisar los botiquines de los barcos extranjeros al igual que de los barcos españoles.

**30. En relación con el *Reglamento Sanitario Internacional (RSI-2005)*, señale la respuesta INCORRECTA:**

- A. Se considera una Emergencia de Salud Pública de Importancia Internacional a un evento extraordinario que constituye un riesgo para la salud pública de otros estados a causa de la propagación internacional de una enfermedad y que podría exigir una respuesta internacional coordinada.
- B. Se considera Emergencia de Salud Pública de Importancia Internacional a un evento extraordinario que constituye un riesgo para sanidad animal de otros estados a causa de la propagación internacional de una enfermedad.
- C. Es el Director General de la OMS quien determina si un evento constituye una Emergencia de Salud Pública de Importancia Internacional sobre la base de la información que reciba del Estado Parte donde se produce un evento de salud pública.
- D. Cada Estado Parte notificará a la OMS a través del Centro Nacional de Enlace para el RSI-2005 en máximo 24h desde que se ha evaluado la información, todos los eventos que puedan constituir una Emergencia de Salud Pública de Importancia Internacional.

**31. Las mascarillas EPI se clasifican en función de su eficacia de filtración en:**

- A. FFP1, FFP2 y FFP3.
- B. Mascarillas higiénicas, FFP1 y FFP2.
- C. Mascarillas higiénicas, mascarillas quirúrgicas y FFP2.
- D. Mascarillas higiénicas, mascarillas quirúrgicas, FFP1, FFP2 y FFP3.

**32. En relación con el control de viajeros internacionales, según el *Reglamento Sanitario Internacional (RSI-2005)*, señale la respuesta INCORRECTA:**

- A. Los Estados Partes podrán exigir un certificado de vacunación para la entrada de viajeros en su territorio si hay pruebas de riesgo inminente de salud pública.
- B. La fiebre amarilla es la única enfermedad expresamente designada en el RSI-2005 respecto de la cual se puede seguir exigiendo a los viajeros prueba de vacunación o tratamiento profiláctico como condición para entrar en un país.
- C. Un Estado Parte no podrá exigir con fines de salud pública a la llegada de un viajero información de su destino por motivos de la ley de protección de datos.
- D. Un Estado Parte podrá exigir un examen médico a la entrada de un viajero en su territorio cuando sea necesario para determinar si existe un riesgo para la salud pública.

**33. En relación con las fases del procedimiento de limpieza y desinfección de una superficie, ¿cuál es el orden en que se deberían realizar?:**

- A. Remojar, desinfectar, aplicar detergente, enjuagar.
- B. Eliminar la suciedad gruesa, aplicar detergente, enjuagar, aplicar desinfectante.
- C. Aplicar detergente, eliminar la suciedad gruesa, desinfectar, enjuagar.
- D. Eliminar la suciedad gruesa, desinfectar, aplicar detergente, enjuagar.

34. Según lo establecido en el *Acuerdo de Estrasburgo de 1973, sobre el traslado de cadáveres*, señale la respuesta CORRECTA:
- A. Requiere la autorización de entrada expedida por el Cónsul del país de destino del cadáver.
  - B. Es de aplicación en todos los países de la Unión Europea.
  - C. Todo cadáver deberá ir provisto de un salvoconducto mortuario.
  - D. Es aplicable al transporte internacional de cenizas.
35. De acuerdo con el *Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 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*, señale la respuesta INCORRECTA:
- A. A la hora de determinar si un alimento no es seguro, deberá tenerse en cuenta la información ofrecida al consumidor.
  - B. La conformidad de un alimento con las disposiciones específicas que le sean aplicables impedirá que las autoridades competentes puedan imponer restricciones a su comercialización.
  - C. Se considerará que un alimento no es seguro cuando sea nocivo para la salud.
  - D. Se considerará que un alimento no es seguro cuando no sea apto para el consumo humano.
36. De acuerdo con el *Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 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*, las medidas adoptadas con arreglo al principio de cautela, serán revisadas en un plazo de tiempo:
- A. Razonable.
  - B. Prudente.
  - C. No superior a un año.
  - D. No superior a tres años.
37. En relación con el artículo 6 del *Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 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*, con el fin de lograr el objetivo general de un nivel elevado de protección de la salud y la vida de las personas, la legislación alimentaria se basará en:
- A. La determinación del peligro.
  - B. La determinación del riesgo.
  - C. El análisis del peligro.
  - D. El análisis del riesgo.
38. La determinación del riesgo se basará en las pruebas científicas disponibles y se efectuará de una manera: (señale la respuesta INCORRECTA)
- A. Independiente.
  - B. Objetiva.
  - C. Sistemática.
  - D. Transparente.



39. Según el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA), señale la opción que está fuera del alcance de control de dicho Plan:
- A. Los piensos y la seguridad de los piensos en cualquier fase de la producción.
  - B. Los fármacos y medicamentos presumiblemente destinados a consumo humano directo.
  - C. El bienestar animal en explotaciones ganaderas y en el transporte de animales.
  - D. Los alimentos destinados a ser exportados fuera de la Unión Europea.
40. Según lo establecido en el *Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información facilitada al consumidor*, NO se exigirá que los alimentos siguientes vayan provistos de una lista de ingredientes:
- A. Hortalizas peladas o cortadas.
  - B. Los vinagres de fermentación, que procedan exclusivamente de un solo producto básico y no se les haya añadido ningún otro ingrediente.
  - C. Preparados de carne con menos de 3 ingredientes en su composición.
  - D. Las aguas minerales, independientemente de su denominación.
41. El *Reglamento (CE) n° 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos*, en su anexo I establece la lista de grupos de materiales y objetos para los que pueden establecerse medidas específicas. ¿Cuál de los siguientes NO está incluido en dicha lista?:
- A. Materiales y objetos activos e inteligentes.
  - B. Adhesivos.
  - C. Materiales y objetos destinados a ser utilizados en el envasado de alimentos en atmósfera modificada.
  - D. Ceras.
42. El anexo V del *Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios* incluye la lista de los colorantes alimentarios para los que el etiquetado de alimentos incluirá información adicional. ¿Cuál de los siguientes aditivos se encuentra en la lista?:
- A. Tartracina.
  - B. Eritrosina.
  - C. Curcumina.
  - D. Antocianinas.
43. ¿Cuál de los siguientes grupos NO se encuentra recogido en la tabla del Anexo I del *Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos*?:
- A. Contaminantes orgánicos persistentes halogenados.
  - B. Radiaciones ionizantes.
  - C. Contaminantes de proceso.
  - D. Micotoxinas.
44. ¿Cómo se llama el Plan que tiene como objetivo la investigación de la presencia de determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos?:
- A. Plan Nacional de Investigación de Residuos.
  - B. Plan Internacional de Residuos.
  - C. Plan Normativo de Investigación.
  - D. Plan Nacional de Control Alimentario.

45. La definición de “criterio de seguridad alimentaria”, conforme al *Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios* es: (Señale la respuesta CORRECTA)
- A. Criterio que define la aceptabilidad de un producto o un lote de productos alimenticios y es aplicable a los productos comercializados.
  - B. Criterio que indica el funcionamiento aceptable del proceso de producción.
  - C. No existe esa definición.
  - D. Criterio que define la aceptabilidad de un producto o lote de productos no siendo aplicable a los comercializados.
46. ¿A quién corresponden los gastos que originen las operaciones de intervención, depósito, decomiso, transporte y destrucción de la toma de muestras de alimentos conforme al *Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales*?:
- A. Al operador.
  - B. A la Administración.
  - C. Al laboratorio que realiza los análisis.
  - D. Está exento de pago.
47. Según lo establecido en el *Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente*, indique el plazo de remisión por parte de la autoridad nacional competente de acuse de recibo de la solicitud de autorización de un OMG:
- A. 14 días siguientes a la recepción de la autorización.
  - B. 10 días siguientes a la recepción de la autorización.
  - C. 14 días siguientes al envío de la autorización.
  - D. 10 días siguientes al envío de la autorización.
48. Conforme al *Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de noviembre de 2015, relativo a los nuevos alimentos*, en relación con los requisitos que se deben cumplir para que la Comisión autorice e incluya un nuevo alimento en la lista de la Unión, señale la respuesta INCORRECTA:
- A. El alimento no plantea un riesgo para la salud de las personas.
  - B. Deberá incluir en el etiquetado la denominación “nuevo alimento”.
  - C. La utilización prevista del alimento no induce a error al consumidor.
  - D. En caso de que el alimento esté destinado a sustituir a otro alimento, no difiere de este de manera que su consumo normal resulte desventajoso desde el punto de vista nutricional para los consumidores.
49. De acuerdo con lo dispuesto en el *Reglamento (UE) n° 952/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de octubre de 2013 por el que se establece el código aduanero de la Unión*, ¿cuál de los siguientes términos NO se corresponde con un régimen aduanero?:
- A. Despacho a libre práctica.
  - B. Introducción.
  - C. Exportación.
  - D. Perfeccionamiento activo

50. De acuerdo con lo establecido en el *Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales*, señale la respuesta **CORRECTA** con respecto a la designación de los puestos de control fronterizo:
- A. La designación del puesto de control fronterizo está supeditada, en todo caso, al resultado favorable de un control efectuado por expertos de la Comisión que debe realizarse en un plazo de 6 meses a partir de la notificación.
  - B. Los Estados miembros deben notificar a la Comisión la designación de un puesto de control fronterizo antes de que sea efectiva.
  - C. Los Estados miembros no podrán designar de nuevo los puestos de control fronterizos a los que se haya retirado la designación previamente.
  - D. Los Estados miembros levantarán la suspensión de la designación de los puestos de control fronterizo tras el resultado favorable de un control efectuado por expertos de la Comisión.
51. Según lo dispuesto en la *Orden de 20 de enero de 1994 del Ministerio de Sanidad y Consumo, por la que se fijan modalidades de control sanitario a productos de comercio exterior destinados a uso y consumo humano y los recintos aduaneros habilitados para su realización*, **NO** se encuentran recogidos en su Anexo I:
- A. Materias contumaces y cabello humano.
  - B. Dispositivos susceptibles de liberación de nicotina.
  - C. Productos cosméticos.
  - D. Materiales destinados a entrar en contacto con alimentos.
52. De acuerdo con lo dispuesto en el *Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno*, la carne de vacuno de un macho mayor de 24 meses hasta 48 meses se corresponde con la denominación de venta:
- A. Carne de añojo
  - B. Carne de novillo.
  - C. Carne de cebón.
  - D. Carne de toro.
53. De acuerdo con lo dispuesto en el *Reglamento (UE) nº 1379/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de diciembre de 2013, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura*, **NO** se considera información voluntaria en el etiquetado de los productos de la pesca:
- A. La categoría de arte de pesca.
  - B. La fecha de captura.
  - C. La información sobre técnicas y prácticas de producción.
  - D. Estado del pabellón del buque que ha capturado los productos.
54. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es **INCORRECTA** respecto de los diferentes productos lácteos?:
- A. La cuajada se obtiene sin la adición de fermentos lácticos y tras un proceso de desuerado.
  - B. En la producción de leche condensada se añade sacarosa.
  - C. El yogur se obtiene por fermentación láctica mediante la acción de *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*.
  - D. La denominación de venta “mantequilla” se utilizará para aquellos productos con un contenido de materia grasa láctea igual o superior al 80% e inferior al 90%.

55. Señale la respuesta INCORRECTA con respecto a las siguientes afirmaciones sobre la leche:
- A. Las caseínas son fosfoproteínas que se encuentran en forma de dispersión coloidal unidas a fosfato cálcico mineral dando lugar a estructuras complejas denominadas micelas.
  - B. Entre las enzimas lácticas destaca la fosfatasa alcalina cuya inactivación indica la destrucción de *Mycobacterium bovis* tras un tratamiento térmico eficaz.
  - C. La principal adulteración de la leche es la adición de agua que puede detectarse mediante la determinación del punto crioscópico cuando este sea superior a lo normal.
  - D. Entre los glúcidos presentes de forma natural en leche destaca la lactosa que se encuentra en el resto acuoso de la suspensión coloidal, y que es sintetizada por la lactosa-sintetasa a partir de galactosa y sacarosa.
56. De acuerdo con lo dispuesto en el *Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios*, señale la respuesta INCORRECTA en cuanto a los principios en los que se basa un sistema de autocontrol APPCC:
- A. Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico que diferencien la aceptabilidad de la inaceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros detectados.
  - B. Adopción de medidas correctoras cuando la vigilancia indique que un punto de control crítico no está controlado.
  - C. Establecimiento de procedimientos de vigilancia efectivos en cada peligro.
  - D. Establecimiento de un sistema de registro y documentación.
57. De conformidad con lo dispuesto en el *Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios*, ¿cuál de las siguientes acciones NO se incluye en la definición de “transformación”?:
- A. Marinado.
  - B. Curado.
  - C. Desgrasado.
  - D. Ahumado.
58. De acuerdo con el *Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal*, la carne separada mecánicamente, si no se utiliza inmediatamente después de su producción, deberá envasarse o embalarse y después refrigerarse a una temperatura NO superior a:
- A. 2 °C.
  - B. 3 °C.
  - C. 4 °C.
  - D. 6 °C.
59. De acuerdo con el *Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal*, ¿cuál es el límite máximo de toxinas amnésicas de molusco («Amnesic Shellfish Poison»: ASP) en moluscos bivalvos?:
- A. 10 miligramos de ácido domoico por kilogramo.
  - B. 20 miligramos de ácido domoico por kilogramo.
  - C. 160 microgramos de equivalentes de ácido ocadaico por kilogramo.
  - D. 200 microgramos de equivalentes de ácido ocadaico por kilogramo.

60. De acuerdo con el *Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal*, señale la afirmación INCORRECTA:
- A. Los moluscos bivalvos recolectados en las zonas de producción de la clase B pueden acondicionarse en un centro de depuración, una zona de reinstalación, o ser sometidos a un tratamiento térmico autorizado previo a su comercialización.
  - B. El tratamiento de congelación a -35 °C durante un período mínimo de 15 horas en la totalidad del producto es válido para matar los parásitos distintos de los trematodos en productos de la pesca que van a consumirse crudos.
  - C. No se pondrán en el mercado productos de la pesca de la familia *Gempylidae*.
  - D. Los pescados enteros inicialmente congelados en salmuera y destinados a la fabricación de alimentos en conserva podrán mantenerse a una temperatura igual o inferior a -9 °C.
61. De acuerdo con el *Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal*, los operadores de empresa alimentaria deberán iniciar procedimientos para garantizar que la leche cruda cumple los siguientes criterios: (Indique la respuesta CORRECTA)
- A. Para la leche cruda de vaca, ≤100 000 gérmenes 30 °C por ml.
  - B. Para la leche cruda de otras especies, ≤ 500 000 gérmenes 30 °C por ml, si va a ser empleado en productos sometidos a tratamiento térmico.
  - C. Para la leche cruda de vaca, ≤ 500 000 de células somáticas por ml.
  - D. Para la leche cruda de otras especies, ≤ 500 000 células somáticas por ml.
62. De acuerdo con el *Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad relativa a la miel*, el contenido en agua y sacarosa de la miel en general NO podrá ser superior a:
- A. 15% y 5 g/100 g, respectivamente.
  - B. 15% y 6 g/100 g, respectivamente.
  - C. 20% y 5 g/100 g, respectivamente.
  - D. 20% y 6 g/100 g, respectivamente.
63. De acuerdo con el *Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal*, señale la afirmación INCORRECTA:
- A. Inmediatamente después de su preparación, las ancas de rana deberán lavarse abundantemente con agua potable corriente y refrigerarse a una temperatura próxima a la de fusión del hielo, congelarse o transformarse.
  - B. Las materias primas para la elaboración de grasas fundidas y chicharrones podrán almacenarse y transportarse sin refrigeración activa siempre que la fusión se efectúe dentro de las 16 horas siguientes al día de su obtención.
  - C. Los estómagos o vejigas que no estén salados o secados deberán conservarse a una temperatura no superior a 3 °C.
  - D. Las materias primas para la elaboración de colágeno deberán transportarse y almacenarse refrigeradas o congeladas, a menos que se transformen en el plazo de las 24 horas siguientes al inicio del transporte.

64. De acuerdo con el *Reglamento Delegado (UE) 2022/2292 de la Comisión de 6 de septiembre de 2022 por el que se completa el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los requisitos para la entrada en la Unión de partidas de animales productores de alimentos y determinados productos destinados al consumo humano*, ¿cuál de estos productos de origen animal debe disponer de un plan de control de sustancias farmacológicamente activas, plaguicidas y contaminantes para su entrada en la Unión Europea?:
- A. Las materias primas para elaboración de gelatina.
  - B. Los caracoles.
  - C. Productos muy refinados de origen animal.
  - D. Productos de la acuicultura.
65. De acuerdo con el *Reglamento (CE) nº 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano*, ¿cuáles de estos subproductos NO se clasificarían dentro de la categoría 3?:
- A. Los pollitos de un día sacrificados por razones comerciales.
  - B. Los subproductos animales de animales acuáticos procedentes de establecimientos o plantas que fabriquen productos para el consumo humano.
  - C. El estiércol, el guano no mineralizado y el contenido del tubo digestivo.
  - D. La leche cruda de animales vivos que no presenten ningún signo de enfermedad transmisible a los seres humanos o los animales.
66. Con respecto al *Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1873 de la Comisión de 7 de noviembre de 2019 sobre los procedimientos que han de seguirse en los puestos de control fronterizos para la realización coordinada por las autoridades competentes de controles oficiales intensificados de productos de origen animal, productos reproductivos, subproductos animales y productos compuestos*, cuando la Comisión haya solicitado controles impuestos, la realización coordinada de los controles oficiales intensificados finalizará cuando la autoridad competente del tercer país haya adoptado un plan de acción satisfactorio y se haya registrado en el SGICO una secuencia ininterrumpida de al menos:
- A. Tres resultados satisfactorios.
  - B. Tres series de treinta resultados satisfactorios.
  - C. Treinta resultados satisfactorios.
  - D. Diez resultados satisfactorios y el peso total de las partidas es, como mínimo, diez veces el peso de la partida objeto de la notificación original que determinó la activación de los controles intensificados, o el peso neto es de 300 toneladas, lo que sea menor.
67. ¿Cuál de los siguientes envíos de hongos silvestres del género *Agaricus* procedentes de Turquía entrará dentro del ámbito de aplicación del *Reglamento de Ejecución (UE) 2020/1158 de la Comisión de 5 de agosto de 2020 relativo a las condiciones de importación de alimentos y piensos originarios de terceros países como consecuencia del accidente ocurrido en la central nuclear de Chernóbil*?:
- A. Partida no comercial con un peso bruto igual a 8 kg de producto fresco.
  - B. Muestra comercial que no esté destinada a comercializarse con un peso bruto igual a 3 kg de producto seco.
  - C. Partida con un peso igual a 2 kg de producto fresco que forme parte del equipaje de un pasajero y se destine a su consumo personal.
  - D. Partida destinada a fines científicos con un peso igual a 10 kg de producto fresco.

68. La notificación en iRASFF de un riesgo directo o indirecto derivado de alimentos, materiales en contacto con alimentos o piensos que no requiere una acción rápida por parte de otro miembro de la red RASFF se conoce como:
- A. Notificación de novedades.
  - B. Notificación de alerta.
  - C. Notificación de información.
  - D. Notificación de incumplimiento.
69. Señale cuál de las siguientes afirmaciones sobre el Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) es CORRECTA:
- A. Es un sistema de alerta rápida en forma de red del que forman parte las Comunidades Autónomas, la AESAN, el Ministerio de Sanidad, la Comisión Europea y los puntos de contacto nacional de los 27 Estados miembros.
  - B. Es un sistema de alerta utilizado para la notificación de los riesgos directos para la salud humana o animal derivados de animales o plantas, alimentos o piensos que requieran una acción rápida o inmediata por parte de las autoridades competentes nacionales o de otro Estado miembro.
  - C. Es un sistema utilizado para la notificación de los riesgos leves derivados de alimentos y piensos, coordinado de forma conjunta por la AESAN, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y el Ministerio de Sanidad.
  - D. Es un sistema de alerta rápida en forma de red de ámbito nacional.
70. Conforme al *Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro*, ¿cuál es el contenido máximo de *Legionella spp.* en el agua apta para el consumo?:
- A. 100 UFC en 1 litro.
  - B. 0 UFC en 100 ml.
  - C. 0 NMP en 100 ml.
  - D. 10 µg/L.
71. De acuerdo con el *Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano*, a qué tipo de aguas corresponde la siguiente definición “Las aguas de origen subterráneo que emergen espontáneamente en la superficie de la tierra o se captan mediante labores practicadas al efecto, con las características naturales de pureza que permiten su consumo; características que se conservan intactas, dado el origen subterráneo del agua, mediante la protección natural del acuífero contra cualquier riesgo de contaminación”:
- A. Aguas minerales naturales.
  - B. Aguas preparadas envasadas.
  - C. Aguas minero-medicinales envasadas.
  - D. Aguas de manantial.

- 72. Señale cuál de las siguientes afirmaciones sobre el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) es CORRECTA:**
- A. Se inscribirán en el RGSEAA cada uno de los establecimientos alimentarios con sede en España u otro Estado miembro de la Unión Europea o, en el caso de que las empresas alimentarias no tengan establecimientos, las propias empresas con sede o domicilio social en España o cualquier otro Estado miembro.
  - B. Se inscribirán en el RGSEAA todos los establecimientos alimentarios, incluidos los establecimientos de comercio al por menor.
  - C. El RGSEAA tiene carácter nacional y se considera un registro unificado de ámbito estatal, en el que se incluyen los datos obrantes en los registros gestionados por los órganos competentes de las comunidades autónomas.
  - D. Serán objeto de inscripción en el RGSEAA los productos alimenticios destinados a una alimentación especial.
- 73. ¿Cuál de los siguientes productos se considera un producto compuesto?:**
- A. Conserva de atún en aceite de oliva.
  - B. Yogur con trozos de fruta.
  - C. Paquete que contiene dos cápsulas separadas (sin mezclar), una de café y otra de leche en polvo.
  - D. Galletas con 1% de suero lácteo.
- 74. Los Estados miembros podrán designar instalaciones de transporte ulterior para las partidas de alimentos de origen no animal sometidos a las medidas establecidas en virtud de los actos mencionados en el artículo 47, apartado 1, letras d), e) y f), del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales, siempre que cumplan los siguientes requisitos: (Señale la opción INCORRECTA)**
- A. Que sean depósitos aduaneros o almacenes de depósito temporal.
  - B. Que las instalaciones estén registradas ante la autoridad competente conforme a lo dispuesto en el artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n.º 852/2004.
  - C. Que dispongan de las tecnologías y equipos necesarios para el funcionamiento eficiente del SGICO.
  - D. Que dispongan de una sala de inspección y del equipamiento necesario para pesar, descargar, abrir y examinar las partidas.
- 75. ¿Cuál es la cantidad máxima de queso curado que se puede introducir en la Península en el equipaje de mano de un viajero procedente de Melilla?:**
- A. 2 kilogramos.
  - B. 10 kilogramos.
  - C. Sin restricciones.
  - D. No está permitida la introducción de dicho producto en el equipaje de mano.



## PREGUNTAS DE RESERVA

76. De acuerdo con la *Constitución Española*, la delegación legislativa que las Cortes Generales pueden otorgar al Gobierno deberá realizarse, cuando su objeto sea la formación de textos articulados, mediante:
- A. Ley de armonización.
  - B. Ley ordinaria.
  - C. Ley de transferencia.
  - D. Ley de bases.
77. Según el artículo 118 de la *Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014*, se consideran contratos menores:
- A. Los contratos de valor estimado inferior a 40.000 euros, cuando se trate de contratos de obras, o a 15.000 euros, cuando se trate de contratos de suministro o de servicios.
  - B. Los contratos de valor estimado inferior a 50.000 euros, cuando se trate de contratos de obras, o a 25.000 euros, cuando se trate de contratos de suministro o de servicios.
  - C. Los contratos de valor estimado inferior a 35.000 euros, cuando se trate de contratos de obras, o a 10.000 euros, cuando se trate de contratos de suministro o de servicios.
  - D. Los contratos de valor estimado inferior a 60.000 euros, cuando se trate de contratos de suministro o de servicios.
78. En relación con el *Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información facilitada al consumidor*, las menciones obligatorias se imprimirán en el envase o en la etiqueta en caracteres que utilicen un tamaño de letra en el que la altura de la x, según se define en el anexo IV, sea igual o superior a:
- A. 1,2 mm, aunque en el caso de los envases o recipientes cuya superficie mayor sea inferior a 80 cm<sup>2</sup>, el tamaño de letra será igual o superior a 0,9 mm.
  - B. 1,2 mm, aunque en el caso de los envases o recipientes cuya superficie mayor sea inferior a 100 cm<sup>2</sup>, el tamaño de letra será igual o superior a 0,9 mm.
  - C. 1,5mm, aunque en el caso de los envases o recipientes cuya superficie mayor sea inferior a 100 cm<sup>2</sup>, el tamaño de letra será igual o superior a 1,2 mm.
  - D. 1,5mm, aunque en el caso de los envases o recipientes cuya superficie mayor sea inferior a 80 cm<sup>2</sup>, el tamaño de letra será igual o superior a 1,2 mm.
79. ¿Cuál de las siguientes sustancias está considerada como aditivo alimentario de acuerdo con el *Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios?*
- A. Goma guar.
  - B. Gomas base para chicle.
  - C. Caseinatos.
  - D. Cloruro de amonio.
80. El bromuro de etilo lo podemos clasificar dentro del grupo de:
- A. Organoclorados.
  - B. Organosfosforados.
  - C. Piretroides.
  - D. Carbamatos.

81. Según lo establecido en el Reglamento (UE) nº 952/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de octubre de 2013 por el que se establece el código aduanero de la Unión, pertenece al territorio aduanero común:
- A. Ceuta.
  - B. Melilla.
  - C. Islas Canarias.
  - D. Andorra.
82. De acuerdo con lo establecido en el *Reglamento de Ejecución (UE) 2019/2130 de la Comisión de 25 de noviembre de 2019 por el que se establecen normas detalladas sobre las operaciones que deben realizarse durante los controles documentales, de identidad y físicos*, en una partida de productos de origen animal formada por 500 bultos, de forma general, para llevar a cabo el control de identidad, el personal inspector seleccionará de manera aleatoria:
- A. 2 bultos.
  - B. 5 bultos.
  - C. 10 bultos.
  - D. 15 bultos.
83. De acuerdo con el *Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal*, indique cuál de las siguientes afirmaciones es INCORRECTA:
- A. Tanto mataderos como plantas de despiece deben disponer de instalaciones para desinfectar las herramientas con agua caliente, a una temperatura no inferior a 82 °C, o de un sistema alternativo de efectos equivalentes.
  - B. Se podrá dividir los canales de un animal en medias canales o en cuartos, y las medias canales en un máximo de tres cortes grandes, en los mataderos.
  - C. Una vez despiezada y, en su caso, embalada, la carne de lagomorfos deberá refrigerarse a una temperatura igual o inferior a 3 °C.
  - D. En caso de prepararse con carne refrigerada, la carne picada deberá prepararse dentro de los seis días siguientes al sacrificio, cuando se trate de animales diferentes a las aves de corral.
84. Según lo establecido en el *Reglamento Delegado (UE) 2019/2122 de la Comisión de 10 de octubre de 2019 por el que se completa el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a determinadas categorías de animales y mercancías exentas de controles oficiales en los puestos de control fronterizos y a los controles específicos del equipaje personal de los pasajeros y de las pequeñas partidas de mercancías expedidas para personas físicas y que no estén destinadas a comercializarse*, señale cuál de las siguientes afirmaciones respecto a los requisitos para la importación de las muestras de productos de origen animal para diagnóstico e investigación es INCORRECTA:
- A. La introducción de la partida deberá haber sido autorizada previamente por la autoridad competente del Estado miembro de destino.
  - B. Las muestras deben proceder de un país tercero y un establecimiento autorizado.
  - C. La partida deberá remitirse directamente desde el punto de entrada en la Unión al usuario autorizado.
  - D. Cuando las muestras se introduzcan en la Unión a través de un Estado miembro distinto del Estado miembro de destino, el operador presentará dichas muestras en un puesto de control fronterizo.

**85. La temperatura para conseguir un adecuado proceso de esterilización de los alimentos será:**

- A.  $T^a > 100 \text{ }^\circ\text{C}$ .
- B.  $T^a < 100 \text{ }^\circ\text{C}$ .
- C.  $T^a \text{ } 60\text{-}100 \text{ }^\circ\text{C}$ .
- D.  $T^a \text{ } 40\text{-}80 \text{ }^\circ\text{C}$ .

**FIN DE LA PRUEBA.**

**SI HA TERMINADO ANTES DEL TIEMPO CONCEDIDO,  
REPASE SUS CONTESTACIONES.**

