



# 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 28 DE NOVIEMBRE DE 2022  
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 puntos 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 SEPARE EL “EJEMPLAR PARA EL INTERESADO” DE LA HOJA DE EXAMEN.**
9. **EL “EJEMPLAR PARA EL INTERESADO” LE SERA ENTREGADO POR EL RESPONSABLE UNA VEZ FINALICE EL EJERCICIO.**

1. **¿Cuál de las siguientes opciones NO es un mecanismo de garantía del derecho de igualdad recogido en el artículo 14 de la Constitución Española de 1978?**
  - A. Su reforma está afectada por el procedimiento agravado del artículo 168 de la Constitución Española.
  - B. La protección jurisdiccional se hace por un procedimiento preferente y sumario.
  - C. Ha de desarrollarse por ley ordinaria.
  - D. Contra su violación cabe recurso de amparo.
  
2. **Según el artículo 162.1. a) de la Constitución Española, NO está legitimado para interponer el recurso de inconstitucionalidad:**
  - A. El Ministerio Fiscal.
  - B. 50 Senadores.
  - C. El Presidente del Gobierno.
  - D. El Defensor del Pueblo.
  
3. **Según lo dispuesto en el artículo 69 de la Constitución Española, las poblaciones de Ceuta y Melilla elegirán cada una de ellas:**
  - A. Un senador.
  - B. Dos senadores.
  - C. Tres senadores.
  - D. Cuatro senadores.
  
4. **Los Secretarios Generales tienen categoría de:**
  - A. Director General.
  - B. Subdirector General.
  - C. Secretario de Estado.
  - D. Subsecretario.
  
5. **En virtud de lo establecido en el artículo 149 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, ¿a quién corresponde acordar la convocatoria de las reuniones de las conferencias sectoriales?**
  - A. Al Presidente del Gobierno.
  - B. Al Ministro que presida la Conferencia Sectorial.
  - C. Al Presidente del Senado.
  - D. Al Secretario de Estado que la presida, dependiendo de la materia.
  
6. **Señale la respuesta INCORRECTA. Según lo establecido en el artículo 94 de la Constitución Española, la prestación del consentimiento del Estado para obligarse por medio de tratados o convenios requerirá la previa autorización de las Cortes Generales, en los siguientes casos:**
  - A. Tratados de carácter político.
  - B. Tratados o convenios de carácter militar.
  - C. Tratados o convenios que afecten a la integridad territorial del Estado o a los derechos y deberes fundamentales establecidos en el Título III.
  - D. Tratados o convenios que impliquen obligaciones financieras para la Hacienda Pública.
  
7. **Son actos administrativos anulables:**
  - A. Los dictados prescindiendo total y absolutamente del procedimiento establecido.
  - B. Los que lesionan derechos y libertades susceptibles de amparo constitucional.
  - C. Los viciados por incompetencia jerárquica.
  - D. Los que tengan un contenido imposible.

8. **En la fase de instrucción del procedimiento administrativo común, a los interesados que no cumplieren los trámites en plazo conforme al artículo 73 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, se les podrá:**
- A. Dar por desistidos de su petición.
  - B. Declarar decaídos en su derecho al trámite correspondiente.
  - C. En todo caso, declarar el procedimiento caducado.
  - D. Declarar en rebeldía.
9. **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:**
- A. Se consideran contratos menores 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. Se consideran contratos menores 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. Se consideran contratos menores 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. Se consideran contratos menores los contratos de valor estimado inferior a 60.000 euros, cuando se trate de contratos de suministro o de servicios.
10. **Conforme al 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. ¿En cuántas semanas se podrá ampliar como máximo el permiso por parto en el supuesto de hospitalización del neonato?**
- A. Máximo 13 semanas.
  - B. Máximo 6 semanas.
  - C. Máximo 16 semanas.
  - D. Máximo 4 semanas.
11. **Según lo dispuesto en el artículo 16 de la Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género:**
- A. La Comisión contra la Violencia de Género del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud estará compuesta por representantes de todas las Comunidades Autónomas con competencia en la materia.
  - B. La Comisión contra la Violencia de Género del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud estará compuesta por representantes de todos los Departamentos Ministeriales.
  - C. El Comité contra la Violencia de Género del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud estará compuesta por representantes de todas las Comunidades Autónomas con competencia en la materia.
  - D. La Comisión contra la Violencia de Género del Consejo Interministerial del Sistema Nacional de Salud estará compuesta por representantes de todos los Departamentos Ministeriales.
12. **El Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud funcionará en:**
- A. Pleno, Comisión Permanente, Comisión Delegada y Grupos de trabajo.
  - B. Pleno, Comisión Delegada, Comisiones y Grupos de trabajo.
  - C. Pleno, Consejo Delegado, Comisiones técnicas y Grupos de trabajo.
  - D. Pleno, Comisiones técnicas y Grupos de trabajo.

13. El contenido de la cartera común de servicios del Sistema Nacional de Salud conforme a la Ley 16/2003, de 28 de mayo, de Cohesión y Calidad del Sistema Nacional de Salud, se determinará por acuerdo de:
- A. El Ministerio de Sanidad.
  - B. El Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud.
  - C. Los Servicios de Salud.
  - D. La Red Española de Agencias de Evaluación de Tecnologías Sanitarias y Prestaciones del Sistema Nacional de Salud.
14. De acuerdo con el artículo 41.2 de la Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública, las administraciones sanitarias no precisarán obtener el consentimiento de las personas afectadas para el tratamiento de datos personales, relacionados con su salud, así como su cesión a otras administraciones públicas sanitarias:
- A. En cualquier caso.
  - B. Cuando dicho tratamiento sea necesario para la integridad del paciente.
  - C. Cuando ello sea estrictamente necesario para la tutela de la salud de la población.
  - D. Cuando el paciente esté inconsciente
15. De acuerdo con la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, ¿cuál es la naturaleza jurídica de la Agencia Española de Protección de Datos?:
- A. Organismo autónomo.
  - B. Entidad pública empresarial.
  - C. Agencia estatal.
  - D. Autoridad administrativa independiente.
16. Señale la respuesta INCORRECTA en relación con el enfoque “Una sola salud”:
- A. La definición de “Una sola salud”, ha sido formulada por el Cuadro de Expertos de Alto Nivel para el Enfoque de “Una sola salud” (OHHLEP).
  - B. Las organizaciones que trabajan para su integración son la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA), el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) y la Organización Mundial de la Salud (OMS).
  - C. Este enfoque interpela a múltiples sectores, disciplinas y comunidades en diversos niveles de la sociedad.
  - D. Se está elaborando un plan de acción mundial para “Una sola salud”, orientado a integrar y poner en práctica este enfoque únicamente a escala mundial.
17. La Estrategia de Salud Pública 2022:
- A. Ha sido aprobada por la Comisión de Salud Pública, pero está pendiente de ser aprobada en el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud.
  - B. Se elabora en base a la disposición establecida en el artículo 44 de la Ley 16/2003, de 28 de mayo, de cohesión y calidad del Sistema Nacional de Salud.
  - C. Tendrá una vigencia quinquenal y se evaluará cada dos años.
  - D. Entre sus líneas estratégicas está la creación del Centro Estatal de Salud Pública.
18. Señale una bacteria causante de enfermedades de transmisión alimentaria:
- A. *Listeria*.
  - B. *Trichinella*.
  - C. *Toxoplasma*.
  - D. *Cryptosporidium*.

**19. En relación a la tuberculosis:**

- A. Es una enfermedad de transmisión por vía aérea exclusivamente.
- B. En España, la mayoría de los casos de tuberculosis son causados por *Mycobacterium bovis*.
- C. La prueba de la tuberculina positiva evidencia la presencia de infección tuberculosa latente en el individuo.
- D. Es una enfermedad que afecta a un tercio de la población, pero no se incluye en la lista de enfermedades de declaración obligatoria del anexo I del Real Decreto 2210/95, de 28 de diciembre, por el que se crea la red nacional de vigilancia epidemiológica.

**20. En relación con el brote de nuevo coronavirus 2019 (nCoV), se puede afirmar que:**

- A. El 30 de enero de 2020, el Comité de Emergencias del Reglamento Sanitario Internacional (RSI-2005) lo declaró como Emergencia de Salud Pública de Importancia Internacional (ESPII).
- B. El Director General de la Organización Mundial de la Salud recomendó al Comité su declaración como ESPII.
- C. Es el primer brote a nivel global causado por un coronavirus asociado al Síndrome Respiratorio Agudo Severo (SRAS).
- D. Las Comunidades Autónomas notifican los casos de esta enfermedad a través de la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica.

**21. Son enfermedades transmitidas por mosquitos:**

- A. La malaria, la encefalitis japonesa, el dengue y el Chikungunya.
- B. La malaria, la fiebre del valle del Rift y la fiebre Q.
- C. Brucelosis y la infección por el virus del Nilo Occidental.
- D. Fiebre amarilla, la enfermedad por el virus Zika y la peste.

**22. La única enfermedad respecto de la cual el Reglamento Sanitario Internacional (RSI-2005) especifica que los países, en determinadas circunstancias, pueden exigir a los viajeros que demuestren estar vacunados para permitirles la entrada es:**

- A. La fiebre amarilla.
- B. El cólera.
- C. La hepatitis A.
- D. Fiebre tifoidea.

**23. El Reglamento Sanitario Internacional (RSI-2005) define punto de entrada como:**

- A. Un paso para la entrada o salida internacionales de viajeros, equipajes, cargas, contenedores, medios de transporte, mercancías y paquetes postales, así como los organismos y áreas que presten servicios para dicha entrada o salida.
- B. No viene definido en el Reglamento Sanitario Internacional (RSI-2005).
- C. Un procedimiento de inicio de un programa.
- D. Todo puerto o aeropuerto de tráfico internacional.

**24. Señale la respuesta INCORRECTA con relación a los puntos de entrada designados, cada Estado Parte tiene la obligación de asegurar que se desarrollan las siguientes capacidades:**

- A. Disponer en lo posible de un programa y de personal capacitado para el control de vectores y reservorios en los puntos de entrada y sus cercanías.
- B. Facilitar personal capacitado para la inspección de los medios de transporte.
- C. Velar por que gocen de un entorno saludable los viajeros que utilicen las instalaciones y servicios de un punto de entrada.
- D. Únicamente en caso de eventos que puedan constituir una emergencia de salud pública de importancia internacional, se ofrecerá acceso a un servicio médico apropiado, incluidos medios de diagnóstico.

- 25. Según el Reglamento Sanitario Internacional (RSI-2005), con relación a las medidas concretas relativas a las enfermedades transmitidas por vectores, ¿cuál de estas afirmaciones es INCORRECTA?**
- A. Los medios de transporte que abandonen un punto de entrada situado en una zona en la que se recomienda control de vectores, deben ser desinsectados y mantenidos exentos de vectores.
  - B. Los Estados Partes deberán aceptar la desinsectación y desratización de los medios de transporte que apliquen otros Estados si se han empleado los métodos y materiales recomendados por la Organización Mundial de la Salud.
  - C. Los Estados Partes tendrán la obligación de aplicar medidas de lucha antivectorial a los medios de transporte procedentes de una zona afectada por una enfermedad transmitida por vectores, aunque en su territorio no se encuentren vectores de esa enfermedad.
  - D. Los Estados Partes elaborarán programas para controlar vectores capaces de transportar agentes infecciosos que supongan riesgo para la salud pública hasta una distancia mínima de 400 metros de las zonas de las instalaciones de los puntos de entrada.
- 26. NO son funciones de Sanidad Exterior en relación con el control y vigilancia higiénico-sanitaria:**
- A. Vigilancia de la potabilidad del agua, recogida y eliminación de basuras y aguas residuales en puertos y aeropuertos de tráfico internacional.
  - B. Vigilancia de las condiciones higiénicas de las instalaciones de los locales de los puertos y aeropuertos de tráfico nacional e internacional, incluidos los bares, cafeterías y similares que estén en su recinto.
  - C. Vigilancia y control de insectos, roedores y cualquier otro vector de enfermedades en puertos y aeropuertos de tráfico internacional y puntos de control fronterizo.
  - D. Vigilancia de las condiciones higiénicas de las instalaciones de los locales de puertos y aeropuertos de tráfico internacional incluidos bares, cafeterías y similares en su recinto.
- 27. Según el Manual Europeo SHIPSAN sobre Estándares de Higiene y Vigilancia de las Enfermedades Transmisibles a Bordo de los Buques de Pasaje, entre las medidas preventivas para evitar la contaminación por *Legionella* spp. NO se incluye:**
- A. Mantener en los sistemas de distribución de agua fría la temperatura del agua por debajo de los 25°C.
  - B. Mantener el agua caliente a una temperatura de al menos 50°C.
  - C. Se recomienda que el agua caliente se produzca o se almacene a 60°C.
  - D. Mantener una desinfección residual con >50 mg/L de cloro libre u otros mecanismos alternativos de desinfección a lo largo de toda la instalación, incluyendo los puntos distales.
- 28. Según se establece en el Real Decreto 258/1999, de 12 de febrero, por el que se establecen condiciones mínimas sobre la protección de la salud y la asistencia médica de los trabajadores del mar, los buques de pesca que faenen entre 60 y 150 millas náuticas del puerto más próximo equipado de forma adecuada desde el punto de vista médico y/o permanezcan entre 24 y 48 horas fuera de dicho puerto tendrán un botiquín tipo:**
- A. Tipo C.
  - B. Tipo A.
  - C. Tipo B.
  - D. Tipo D.

- 29. El Reglamento Sanitario Internacional (RSI-2005) considera una emergencia de salud pública internacional:**
- A. Todo evento extraordinario que, de conformidad con el Reglamento Sanitario Internacional, se ha determinado que constituye un riesgo para la salud pública de otros Estados a causa de la propagación internacional de una enfermedad, y podría exigir una respuesta internacional coordinada.
  - B. Todo evento extraordinario que, de conformidad con el Reglamento Sanitario Internacional, se ha determinado que no constituye un riesgo para la salud pública de otros Estados a causa de la propagación internacional de una enfermedad, y no exige una respuesta internacional coordinada.
  - C. Todo evento extraordinario que, de conformidad con el Reglamento Sanitario Internacional, que no constituye un riesgo para la salud pública de otros Estados debido a que la enfermedad no tiene propagación internacional, y no exige una respuesta internacional coordinada.
  - D. Todo evento extraordinario que, de conformidad con el Reglamento Sanitario Internacional, se ha determinado que constituye un riesgo para la sanidad animal de otros Estados a causa de la propagación internacional de una enfermedad, y podría exigir una respuesta internacional coordinada.
- 30. Según se establece en el artículo 4 del Reglamento (UE) nº 528/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de mayo de 2012, relativo a la comercialización y el uso de los biocidas, las sustancias activas contempladas en el artículo 5, solo podrán aprobarse por un periodo inicial no superior a:**
- A. Diez años.
  - B. Cinco años.
  - C. Tres años.
  - D. Dos años.
- 31. El Acuerdo sobre el traslado de cadáveres, hecho en Estrasburgo, el 26 de octubre de 1973:**
- A. Indica que todos los cadáveres deben ir provistos de un salvoconducto mortuorio expedido por la autoridad competente del Estado de destino.
  - B. Indica que todos los cadáveres deben ir provistos durante el traslado de un salvoconducto mortuorio expedido por la autoridad competente del Estado de partida.
  - C. El salvoconducto mortuorio sólo se expedirá si la persona ha fallecido por una enfermedad infectocontagiosa.
  - D. Es aplicable al transporte internacional de cenizas.
- 32. Según el Decreto 2263/1974, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Policía Sanitaria Mortuoria, el destino final de todo cadáver, excepto aquellos utilizados con fines científicos NO podrá ser:**
- A. Enterramiento.
  - B. Incineración.
  - C. Embalsamamiento.
  - D. Inmersión en alta mar.

- 33. De acuerdo con las definiciones del Reglamento (CE) nº 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, el factor de peligro:**
- A. Es la ponderación de la probabilidad de un efecto perjudicial para la salud y de la gravedad de ese efecto, como consecuencia de un factor de peligro.
  - B. Es todo agente biológico, químico o físico presente en un alimento o en un pienso, o toda condición biológica, química o física de un alimento o un pienso que pueda causar un efecto perjudicial para la salud.
  - C. Es todo agente biológico, químico o físico presente únicamente en un alimento, o toda condición biológica, química o física de un alimento que pueda causar un efecto perjudicial para la salud.
  - D. Es todo agente biológico, químico o físico presente en un alimento o en un pienso, o toda condición biológica, química o física de un alimento o un pienso que pueda causar un efecto perjudicial para la salud en humanos o animales.
- 34. La determinación del riesgo es un proceso con fundamento científico que está formado por las siguientes etapas:**
- A. Identificación del factor de peligro, caracterización del factor de riesgo, determinación de la exposición y caracterización del peligro.
  - B. Identificación del factor de peligro, gestión del riesgo y comunicación del riesgo.
  - C. Identificación del factor de peligro, caracterización del factor de peligro, determinación de la exposición y caracterización del riesgo.
  - D. No es la determinación del riesgo, sino la gestión del riesgo la que está formada por cuatro etapas: identificación del factor de peligro, caracterización del factor de riesgo, determinación de la exposición y caracterización del riesgo.
- 35. De acuerdo a lo dispuesto en el artículo 14 del Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, un alimento NO es seguro cuando:**
- A. Tenga un efecto perjudicial para la salud humana o de los animales.
  - B. Sea nocivo para la salud y/o no sea apto para el consumo humano.
  - C. Sea nocivo para la salud y/o no sea apto para el consumo humano o animal.
  - D. Sea nocivo para el medio ambiente.
- 36. ¿En qué fecha deben enviar los Estados Miembros a la Comisión el informe anual del plan nacional de control plurianual según lo establecido 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?**
- A. 1 de enero.
  - B. 2 de enero.
  - C. 31 de enero.
  - D. 31 de agosto.
- 37. El artículo 9 del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, establece como mención obligatoria que debe aparecer en el etiquetado de los productos alimenticios:**
- A. La lista de ingredientes.
  - B. La fecha de producción.
  - C. El modo de consumo.
  - D. El nombre o la razón social de la empresa exportadora.



- 38. Según el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en el etiquetado de los alimentos microbiológicamente muy perecederos y que por ello puedan suponer un peligro inmediato para la salud humana después de un corto período de tiempo, se deberá indicar:**
- A. La fecha de consumo.
  - B. La fecha de consumo preferente.
  - C. La fecha de duración mínima.
  - D. La fecha de caducidad.
- 39. ¿Cuál de las siguientes NO se considera una medida específica incluida en el artículo 5 del Reglamento (CE) nº 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?**
- A. Límites de migración global y específica.
  - B. Listas de sustancias autorizadas en materiales y objetos activos e inteligentes.
  - C. Excepciones a los requisitos de trazabilidad.
  - D. Sistema de identificación de lotes.
- 40. ¿Qué clase funcional de aditivos alimentarios NO se encuentra recogida en el Anexo I del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios?**
- A. Aroma.
  - B. Antioxidantes.
  - C. Conservantes.
  - D. Emulgentes.
- 41. ¿Qué contaminante NO se encuentra recogido en el Anexo del Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios?**
- A. Aflatoxinas.
  - B. Mercurio.
  - C. Acrilamida.
  - D. 3-monocloropropanodiol (3-MCPD).
- 42. Según Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, ¿en qué productos alimenticios se encuentran determinados contenidos máximos para nitratos?**
- A. Productos de la pesca.
  - B. Cefalópodos y gasterópodos marinos.
  - C. Preparados cárnicos.
  - D. Espinacas frescas.

- 43. De acuerdo con el Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en productos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE, se entiende por residuos de plaguicidas:**
- A. Sustancias que no han sido añadidas intencionadamente a los alimentos, pero que se encuentran en los mismos como resultado de las distintas etapas que siguen a lo largo de toda la cadena alimentaria: producción, fabricación, transformación, preparación, tratamiento, acondicionamiento, envasado, transporte y almacenamiento; o como consecuencia de la contaminación medioambiental.
  - B. Todas las sustancias farmacológicamente activas, expresadas en mg/kg o µg/kg sobre la base del peso en fresco, ya sean sustancias activas, excipientes o productos de degradación, y sus metabolitos que permanezcan en los alimentos obtenidos a partir de animales.
  - C. Toda sustancia que normalmente no se consuma como alimento en sí misma ni se use como ingrediente característico de los alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición intencionada (con un propósito tecnológico) a un alimento durante su fabricación, transformación, preparación, tratamiento, envasado, transporte o almacenamiento tenga por efecto, o quepa razonablemente prever que tenga por efecto, que el propio aditivo o sus subproductos se conviertan directa o indirectamente en un componente del alimento
  - D. Los residuos, incluidas las sustancias activas, los metabolitos y los productos de degradación o de reacción de sustancias activas utilizadas actualmente o con anterioridad en productos fitosanitarios según se definen en el artículo 2, punto 1, de la Directiva 91/414/CEE que estén presentes en los productos comprendidos en el anexo I del presente Reglamento, incluidos en particular aquellos cuya presencia pueda deberse a su uso en fitosanidad, en veterinaria y como biocidas.
- 44. La definición “Criterio que define la aceptabilidad de un producto o un lote de productos alimenticios y es aplicable a los productos comercializados”, que aparece en el artículo 2 del Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, corresponde a:**
- A. Criterio microbiológico.
  - B. Criterio de seguridad alimentaria.
  - C. Criterio de higiene alimentaria.
  - D. Criterio de higiene del proceso.
- 45. De acuerdo al Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, NO entran dentro de su ámbito de aplicación:**
- A. Los organismos modificados genéticamente (OMG) destinados a la alimentación humana.
  - B. Los alimentos que contengan o estén compuestos por OMG.
  - C. Los alimentos que se hayan producido a partir de OMG o que contengan ingredientes producidos a partir de estos organismos.
  - D. Los alimentos que no contengan ingredientes producidos a partir de estos organismos.
- 46. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre los complementos alimenticios es CORRECTA?**
- A. Un complemento alimenticio no es un alimento.
  - B. Los complementos alimenticios no tienen que cumplir los requisitos de etiquetado que se indican en el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, pues cuentan con sus propios requisitos de etiquetado.
  - C. Un complemento alimenticio puede contener entre sus ingredientes un nuevo alimento si este se encuentra incluido en la lista de nuevos alimentos autorizados del Reglamento de ejecución (UE) nº 2017/2470 de la Comisión, de 20 de diciembre de 2017.
  - D. Un complemento alimenticio no se puede presentar en forma de comprimidos.

- 47. El Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de noviembre de 2015, relativo a los nuevos alimentos:**
- A. Establece la lista de nuevos alimentos autorizados.
  - B. La lista de nuevos alimentos es una lista cerrada.
  - C. No incluye las condiciones de uso, requisitos de etiquetado y las especificaciones concretas de cada nuevo alimento autorizado.
  - D. Se considera «nuevo alimento»: todo alimento que no haya sido utilizado en una medida importante para el consumo humano en la Unión después del 15 de mayo de 1997, con independencia de las fechas de adhesión de los Estados miembros a la Unión.
- 48. ¿Cuál de las siguientes NO se considera una notificación en Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), en casos de riesgo para la salud humana?**
- A. Notificación de Alerta.
  - B. Notificación de Información.
  - C. Notificación de Rechazo en frontera.
  - D. Notificación Definitiva.
- 49. Señale cuál de las siguientes afirmaciones es INCORRECTA, con respecto a la designación temporal de los laboratorios oficiales para el uso de un método de análisis para el que no estén acreditados bajo la norma EN ISO/IEC 17025.**
- A. El laboratorio oficial deberá estar acreditado bajo la norma EN ISO/IEC 17025 para el uso de un método que sea similar al que no está incluido en el alcance de su acreditación.
  - B. El laboratorio oficial dispondrá de un sistema de garantía de la calidad para garantizar resultados sólidos y fiables al utilizar el método que no está incluido en el alcance de la acreditación.
  - C. Los ensayos deben efectuarse bajo la supervisión de las autoridades competentes o del laboratorio nacional de referencia para ese método.
  - D. La designación temporal no será superior a un período de tres años. Podrá renovarse una vez por un período adicional de un año.
- 50. ¿Qué comprobaciones realizará la autoridad competente del puesto de control fronterizo de llegada sobre las partidas de productos compuestos sujetos a controles veterinarios en los puestos de control fronterizos de llegada y que hayan salido de la Unión y retornen a ella tras ser denegada su entrada por la autoridad competente de un tercer país?**
- A. Realizará controles documentales en el 100% de las partidas y controles de identidad y físicos cuando se sospeche que dichas mercancías incumplen las normas sanitarias para autorizar su entrada en el territorio de la Unión.
  - B. Realizará controles físicos cuando se sospeche que dichas mercancías incumplen las normas, con el fin de confirmar o eliminar dicha sospecha.
  - C. Verificará que se cumplen íntegramente los requisitos sanitarios y fitosanitarios en materia de salud pública, sanidad animal y sanidad vegetal establecidos para su importación y comercialización en el territorio de la Unión.
  - D. Supervisará el transporte y la llegada al lugar de destino de la partida de conformidad con el Reglamento Delegado (UE) 2019/1666, aun cuando esta regrese directamente al establecimiento de origen y este esté situado en el mismo Estado miembro que el puesto de control fronterizo de llegada a la Unión.

- 51. Con arreglo a 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, la modalidad de control SANIM se refiere a:**
- A. Control sanitario previo a la importación (despacho a libre práctica), reimportación o importación al amparo del régimen de perfeccionamiento. En este último caso, siempre y cuando los productos finales transformados pretendan despacharse a libre práctica en la Unión.
  - B. Control sanitario a la introducción o importación en el territorio nacional.
  - C. Control sanitario, cualquiera que sea el origen y el destino aduanero en el que se declare la mercancía.
  - D. Control sanitario de materias primas previo al despacho a libre práctica (importación) en el territorio de la Unión.
- 52. Según lo establecido en el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/2129 de la Comisión, de 25 de noviembre de 2019, por el que se establecen normas para la aplicación uniforme de los índices de frecuencia de los controles de identidad y físicos de determinadas partidas de animales y mercancías que se introduzcan en la Unión, la frecuencia de control físico en la miel es del:**
- A. 5%.
  - B. 20%.
  - C. 15%.
  - D. 1%.
- 53. De acuerdo con las definiciones dadas en el anexo I del 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:**
- A. La carne envasada en atmósfera controlada y ultracongelada no se considera “carne fresca”.
  - B. La carne fresca que no sea la de la canal se considera “despojo”.
  - C. El proceso de obtención de “carne separada mecánicamente” no puede implicar la pérdida o alteración de la estructura de la fibra muscular.
  - D. La tráquea queda excluida del concepto de “vísceras”.
- 54. Para los productos de la pesca y los productos de la pesca preparados con la apariencia de un corte, conjunto, loncha, parte, filete o de un producto de la pesca entero, el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, exige que se indique en el etiquetado:**
- A. La presencia de agua añadida si la adición de agua representa más del 5 % del peso del producto acabado.
  - B. La presencia de agua añadida si la adición de agua representa más del 1 % del peso del producto acabado.
  - C. La presencia de agua añadida si la adición de agua representa más del 2,5 % del peso del producto acabado.
  - D. La indicación “producto elaborado; no se trata de un producto de la pesca entero”.

**55. El artículo 8 del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, regula las guías nacionales:**

- A. Deben ser elaboradas y difundidas por la industria alimentaria, debiendo ser renovadas, al menos, cada dos años.
- B. Deben ser elaboradas y difundidas por la autoridad competente de cada Estado miembro, debiendo ser renovadas, al menos, cada tres años.
- C. Una vez elaboradas, deben ser enviadas a la Comisión para que, en un periodo máximo de seis meses, pueda presentar objeciones.
- D. La Comisión creará y mantendrá un sistema de registro de dichas guías y lo pondrá a la disposición de los Estados miembros.

**856. Según se establece en el capítulo I del anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios:**

- A. Las instalaciones destinadas al lavado de los productos alimenticios deberán estar siempre separadas de las destinadas a lavarse las manos.
- B. Se establece que las empresas alimentarias deberán contar con un mínimo de un inodoro de cisterna, conectado a una red de evacuación eficaz, por cada cinco empleados.
- C. Los productos de limpieza y desinfección podrán almacenarse en las zonas en las que se manipulen productos alimenticios siempre que dicho almacenamiento no suponga un riesgo para su seguridad.
- D. El personal deberá disponer de vestuarios adecuados cuando sea necesario.

**57. En la elaboración de preparados de carne, si estos se pueden llegar a consumir sin tratamiento térmico, NO podrá utilizarse:**

- A. Carne fresca que cumple los requisitos para elaborar la carne picada.
- B. Músculos esqueléticos incluyendo los tejidos grasos adheridos.
- C. Carne de los maseteros.
- D. Carne obtenida del picado o fragmentación de carne que cumple los requisitos para elaborar carne picada.

**58. La producción de carne picada y de preparados de carne deberá cumplir los siguientes requisitos de higiene durante y después de su producción:**

- A. En caso de prepararse con carne refrigerada, la carne picada deberá prepararse cuando se trate de aves de corral, dentro de los dos días siguientes al sacrificio.
- B. Cuando se trate de carne de vacuno deshuesada, dentro de los 15 días siguientes al sacrificio.
- C. En caso de prepararse con carne refrigerada, la carne picada deberá prepararse cuando se trate de animales distintos de las aves de corral, dentro de los cinco días siguientes al sacrificio.
- D. Inmediatamente después de su preparación, los preparados de carne deberán envasarse o embalarse y refrigerarse a una temperatura interna no superior a 4 °C.

- 59. 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 define:**
- A. “Productos de la pesca transformados” como los productos no transformados resultantes de la transformación de productos de la pesca o de la nueva transformación de dichos productos transformados.
  - B. “Productos de la pesca preparados” como los productos de la pesca transformados que se hayan sometido a una operación que afecte a su integridad anatómica, como evisceración, descabezado, corte en rodajas, fileteado y picado.
  - C. “Productos de la pesca transformados” como productos transformados resultantes de la transformación de productos de la pesca o de la nueva transformación de dichos productos transformados.
  - D. “Productos de la pesca frescos” como los productos de la pesca sin transformar que se hayan sometido a una operación que afecte a su integridad anatómica, como evisceración, descabezado, corte en rodajas, fileteado y picado.
- 60. Señale la respuesta INCORRECTA. 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, con respecto a los requisitos de tratamiento térmico exigidos a la leche cruda, los operadores de las empresas alimentarias deberán garantizar que:**
- A. La pasteurización se lleva a cabo mediante un tratamiento que incluye una temperatura elevada durante un breve período de tiempo (al menos 72 °C durante 15 segundos).
  - B. La pasteurización se lleva a cabo mediante un tratamiento que incluye una temperatura baja durante un largo período de tiempo (al menos 63 °C durante 30 minutos).
  - C. El tratamiento a temperatura ultra alta se realiza mediante un tratamiento en el que se aporte un flujo de calor continuo a alta temperatura durante un breve período de tiempo (no menos de 135 °C durante un período de tiempo adecuado) con el fin de que no queden microorganismos o esporas viables que puedan proliferar en el producto tratado mantenido en un recipiente aséptico cerrado a temperatura ambiente.
  - D. La pasteurización se lleva a cabo mediante un tratamiento que incluye una temperatura elevada durante un breve período de tiempo (al menos 75 °C durante 12 segundos), con el fin de que no queden microorganismos o esporas viables que puedan proliferar en el producto tratado mantenido en un recipiente aséptico cerrado a temperatura ambiente.
- 61. Según 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, los envases de leche deben:**
- A. Indicar siempre la marca de identificación.
  - B. Indicar la marca sanitaria si se trata de leche cruda.
  - C. Indicar la marca de identificación solo si se trata de leche sometida a un tratamiento de UHT, pero no en el caso de la leche pasteurizada.
  - D. Indicar siempre la marca sanitaria.
- 62. ¿Con qué letra deben marcarse los huevos industriales?**
- A. A.
  - B. B.
  - C. L.
  - D. M.

- 63. 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, según su elaboración o su presentación, la miel se puede clasificar en:**
- A. Miel en panal.
  - B. Miel de flores.
  - C. Miel de mielada.
  - D. Miel de néctar.
- 64. ¿Cuál de las siguientes materias primas NO pueden utilizarse en la fabricación de gelatina?**
- A. Huesos que no se ajusten a la definición de material especificado de riesgo del Reglamento (CE) nº 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2001.
  - B. Cueros y pieles de animales de caza silvestres.
  - C. Cueros y pieles que hayan sido sometidos a procesos de curtido.
  - D. Pieles de aves de corral.
- 65. ¿Cuál de los siguientes productos se considera un producto muy refinado de origen animal 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?**
- A. Ictiocola.
  - B. Los aminoácidos distintos de los autorizados como aditivos alimentarios de conformidad con el Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008.
  - C. Gelatina.
  - D. Materias primas para la fabricación de colágeno.
- 66. ¿Cuál de los siguientes productos originarios de un tercer país solo se podrá importar en la Unión si procede de un tercer país que dispone de un plan de control de sustancias farmacológicamente activas, plaguicidas y contaminantes para el producto en cuestión o es originario de un tercer país que figura marcado para el producto en cuestión con una «X» en el cuadro del anexo I del Reglamento de Ejecución (UE) 2021/405 de la Comisión, de 24 de marzo de 2021, por el que se establecen las listas de terceros países, o regiones de los mismos, autorizados a introducir en la Unión determinados animales y mercancías destinados al consumo humano?**
- A. Materias primas para la producción de gelatina.
  - B. Caracoles.
  - C. Colágeno.
  - D. Tripas.
- 67. Según 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, los productos compuestos que no tengan que transportarse o almacenarse a temperatura controlada y que contengan productos transformados de origen animal distintos de los productos a base de calostro o los productos cárnicos para los cuales se establecen requisitos en el anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004, deberán de ir acompañados del siguiente documento:**
- A. Un certificado oficial emitido y firmado por la autoridad sanitaria competente del tercer país.
  - B. Un certificado privado, preparado y firmado por el explotador de la empresa alimentaria que introduce los productos en la Unión.
  - C. Un certificado de limpieza y desinfección.
  - D. No debe de ir acompañado por ningún documento.

- 68. Conforme al Reglamento de Ejecución (UE) nº 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, los controles oficiales intensificados se establecen ante:**
- A. El importador del país de la Unión Europea.
  - B. El agente de aduanas o transitario.
  - C. El exportador del tercer país.
  - D. El establecimiento de origen de un tercer país.
- 69. Señale cuál de las siguientes afirmaciones respecto a la eliminación y uso de los residuos de cocina de medios de transporte procedentes de terceros países es CORRECTA con arreglo al 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:**
- A. Se podrán eliminar mediante enterramiento en un vertedero autorizado.
  - B. Se podrán procesar para la fabricación de abonos y enmiendas del suelo de origen orgánico.
  - C. Se deberán eliminar siempre como residuo mediante incineración o coincineración.
  - D. Se podrán aplicar a la tierra sin procesamiento previo.
- 70. En las aguas minerales naturales y aguas de manantial, se prohíben las siguientes manipulaciones:**
- A. Eliminación del anhídrido carbónico libre por procedimientos físicos.
  - B. La incorporación de anhídrido carbónico.
  - C. Tratamiento de desinfección, así como la adición de elementos bacteriostáticos.
  - D. La separación de fluoruros mediante alúmina activada.
- 71. Según el Reglamento (CE) nº 333/2007 de la Comisión, de 28 de marzo de 2007, por el que se establecen los métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de plomo, cadmio, mercurio, estaño inorgánico, 3-MCPD y benzo(a)pireno en los productos alimenticios, en el muestreo para análisis de mercurio en peces grandes que superen más de 1 kg cada uno, si el lote supera los 500 kg, el peso de cada muestra elemental será como mínimo de:**
- A. 50 g.
  - B. 100 g.
  - C. 200 g.
  - D. 150 g.
- 72. De acuerdo con el Reglamento (CE) nº 401/2006 de la Comisión, de 23 de febrero de 2006, por el que se establecen los métodos de muestreo y de análisis para el control oficial del contenido de micotoxinas en los productos alimenticios, el número de muestras elementales en el muestreo de higos secos para el control oficial del contenido máximo de aflatoxina B1 en partidas que superen las 15 Toneladas por lote será de:**
- A. 100.
  - B. 10.
  - C. 20.
  - D. 50.



- 73. Según lo establecido en el artículo 1 del Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA):**
- A. Una empresa dedicada únicamente a la importación de productos procedentes de países pertenecientes a la Unión Europea, necesita ser inscrita en el RGSEAA.
  - B. Un buque de pesca que desembarca sus capturas sin efectuar ninguna transformación ni tratamiento térmico, necesita ser inscrito en el RGSEAA.
  - C. Una empresa dedicada al almacenamiento de productos alimenticios envasados que no precisan tratamiento térmico, no necesita ser inscrita en el RGSEAA, pero deberá inscribirse en el registro de las autoridades competentes de la Comunidad Autónoma correspondiente establecido al efecto.
  - D. Un establecimiento de comercio al por menor no necesita ser inscrito en el RGSEAA, pero deberá inscribirse en el registro de las autoridades competentes de la Comunidad Autónoma correspondiente establecido al efecto.
- 74. En relación con los transbordos de productos de origen animal:**
- A. Estarán exentos de control en el puesto de control fronterizo de transbordo en el aeropuerto si ha permanecido en él menos de 3 días.
  - B. Si no están sujetos a requisitos zoonosológicos y permanecen 30 días en el puerto de transbordo, deberán pasar un control documental en este puesto de control.
  - C. Si no están sujetos a requisitos zoonosológicos y permanecen menos de 90 días en el puerto de transbordo, se tendrán que someter a un control documental y de identidad en dicho puesto de control.
  - D. Todos los productos de origen animal transbordados en un puerto serán sometidos a control en el puesto de control fronterizo de transbordo si se superan los 30 días.
- 75. En relación con el Reglamento Delegado (UE) 2019/2122, de 10 de octubre de 2019, por el que se completa el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento y del Consejo en lo que respecta a determinadas categorías de animales y mercancías exentas de controles oficiales en los puestos de control fronterizo y a los controles específicos del equipaje personal de los pasajeros y de pequeñas partidas de mercancías expedidas para personas físicas que no estén destinadas a comercializarse, ¿a cuáles de los siguientes productos se les permite la entrada como envío postal sin someterse a los correspondientes controles en un puesto de control fronterizo?:**
- A. 2 kg de miel de México.
  - B. Un queso de Brasil.
  - C. 12 kg de mejillones vivos de Islas Feroe.
  - D. 3 kg de salami de República Dominicana.

### **PREGUNTAS ADICIONALES DE RESERVA**

- 76. Según lo establecido en la Ley 47/2003, de 26 de noviembre, General Presupuestaria, el procedimiento por el cual se registrará la elaboración de los Presupuestos Generales del Estado se establecerá por orden del:**
- A. Ministro de Economía.
  - B. Presidente del Gobierno.
  - C. Ministro de Hacienda.
  - D. Ministro de Seguridad Social.

- 77. Señale la respuesta INCORRECTA. Cuando se apliquen medidas conforme al Reglamento Sanitario Internacional (RSI-2005), respecto al trato con los viajeros:**
- A. No habrá obligación de proporcionar alimentos, instalaciones y vestimenta adecuada, aunque estén en cuarentena por motivos de salud pública.
  - B. Serán tratados con cortesía y respeto.
  - C. Respetando sus derechos humanos.
  - D. Se tendrán en cuenta las consideraciones de género, socioculturales, étnicas y religiosas de importancia para los viajeros.
- 78. El Comité de Expertos de la Organización Mundial de la Salud en Educación Sanitaria, en relación con los métodos directos de educación sanitaria, afirma que:**
- A. Los métodos directos se recomiendan en una primera fase, al principio de los programas, para informar, interesar y sensibilizar a la población sobre el tema.
  - B. Aunque siempre que sea posible se preferirán los métodos directos, la Organización Mundial de la Salud recomienda utilizar todos los medios posibles para hacer llegar los mensajes de salud a la población.
  - C. Los métodos directos se recomiendan en una segunda etapa, para informar y sensibilizar a la población sobre el tema, mediante la utilización de carteles, folletos, cartas circulares, internet o radio.
  - D. Los métodos directos se consideran, más eficientes por el bajo coste económico por individuo alcanzado.
- 79. Conforme el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, respecto a *Vibrio cholerae*, es cierto que:**
- A. Se establece un criterio de ausencia en 25 gramos para productos de la pesca.
  - B. Se establece un límite máximo de  $10^2$  ufc/g para productos de la pesca.
  - C. El criterio que establece para este microorganismo el Reglamento (CE) nº 2073/2005, es diferente en productos de la pesca frescos y en productos de la pesca congelados.
  - D. El Reglamento (CE) nº 2073/2005 no establece ningún criterio microbiológico para este microorganismo.
- 80. Con arreglo al Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1014 de la Comisión, de 12 de junio de 2019, que establece normas detalladas sobre los requisitos mínimos para los puestos de control fronterizos, incluidos los centros de inspección, y para el formato, las categorías y las abreviaturas que se han de utilizar para elaborar listas de puestos de control fronterizos y puntos de control:**
- A. Las autoridades competentes podrán permitir la inmovilización de las mercancías de origen animal de consumo humano procedentes de terceros países y que se encuentran a la espera de resultados analíticos en instalaciones de almacenamiento comercial, siempre que dichas instalaciones se encuentren situadas a menos de veinticinco kilómetros del puesto de control fronterizo.
  - B. Las instalaciones de almacenamiento comercial podrán utilizarse para realizar controles de identidad y controles físicos de productos de origen animal.
  - C. Las mercancías depositadas en las instalaciones de almacenamiento comercial deberán inmovilizarse siempre en una cámara separada y que pueda cerrarse con llave.
  - D. Cuando se trate de puestos de control fronterizos ferroviarios, podrá ser autorizado el almacenamiento bajo el control de las autoridades competentes en el medio de transporte en el que las mercancías se hayan transportado hasta el puesto de control fronterizo.

**81. La patogenicidad es:**

- A. La capacidad para producir enfermedad, que depende de cada agente infeccioso, pero también se ve afectada por los factores del huésped.
- B. La capacidad del agente microbiano para invadir y multiplicarse en el huésped.
- C. La capacidad del agente para propagarse de un huésped a otro causando enfermedad.
- D. La capacidad del agente para inducir una respuesta inmunitaria específica y duradera en el huésped.

**82. ¿Para cuál de las siguientes leches se exige un menor contenido de materia grasa en el momento de su venta en el Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español?**

- A. Leche natural de vaca.
- B. Leche natural de oveja.
- C. Leche natural de cabra.
- D. Leche natural de yegua.

**83. Según el artículo 19 de la Ley 14/2007, de 3 de julio, de Investigación biomédica, exclusivamente podrá autorizarse una investigación en la que participe una mujer embarazada, respecto a la cual dicha investigación no vaya a producir un beneficio directo, o sobre el embrión, el feto, o el niño después de su nacimiento, si se cumplen las siguientes condiciones:**

- A. Que la investigación tenga el objeto de contribuir a producir unos resultados que redunden en beneficio de otras mujeres, embriones, fetos o niños.
- B. Que sea posible realizar investigaciones de eficacia comparable en mujeres que no estén embarazadas.
- C. Que la investigación entrañe un riesgo y un perjuicio máximos para la mujer y, en su caso, para el embrión, el feto o el niño.
- D. Que la embarazada o los representantes legales del niño, en su caso, no presten su consentimiento en los términos previstos en esta Ley.

**84. Según lo establecido en el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos:**

- A. El inicio de la actividad de una empresa dedicada a la elaboración de coadyuvantes tecnológicos utilizados para la elaboración de alimentos será objeto de asiento en el Registro, previa autorización por parte de la autoridad competente.
- B. Los productos alimenticios para una alimentación especial se inscribirán siempre en el Registro antes de su primera puesta en el mercado nacional.
- C. La modificación o cancelación registral de una empresa sujeta a autorización administrativa, sólo se producirá tras la constatación de las circunstancias de la modificación o la cancelación por las autoridades competentes.
- D. La modificación o cancelación registral de una empresa nunca se podrá realizar de oficio.

**85. Señale cuál de estas opciones NO es una línea de prevención de la rabia:**

- A. Administración de la vacuna en los perros.
- B. Implementación de programas de vacunación pre exposición en seres humanos.
- C. Sensibilización y educación sobre la conducta de los perros.
- D. Prevención de las mordeduras de perros.

**FIN DE LA PRUEBA.**

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

