



Junta de Castilla y León

PRUEBAS SELECTIVAS PARA INGRESO EN EL CUERPO FACULTATIVO SUPERIOR, ESCALA SANITARIA (VETERINARIOS), DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD DE CASTILLA Y LEÓN EN EL MARCO DEL PROCESO DE CONSOLIDACIÓN DE EMPLEO TEMPORAL Y ESTABILIDAD EN EL EMPLEO DE PERSONAL SANITARIO. (ORDEN PAT/1094/2007, DE 31 DE MAYO).

PRIMER EJERCICIO.

ADVERTENCIAS

- 1. NO ABRA ESTE CUESTIONARIO HASTA QUE SE LE INDIQUE.**
- Sólo se calificarán las respuestas marcadas en la "HOJA DE EXAMEN".
- Compruebe siempre que el número de respuesta que señale en la "HOJA DE EXAMEN" es el que corresponde al número de pregunta del cuestionario.
- Este cuestionario puede utilizarse en su totalidad como borrador y llevarse al finalizar el ejercicio.
- Sólo existe una respuesta correcta por pregunta. Todas las respuestas tienen el mismo valor.
- ESTE CUESTIONARIO CONSTA DE 165 PREGUNTAS, DE LAS CUALES LAS 15 ÚLTIMAS SON DE RESERVA PARA POSIBLES ANULACIONES.** En el caso de anulación de preguntas, las de reserva se irán utilizando por el orden en el que figuran en el cuestionario (de la 151 en adelante).
- Cada hoja de respuestas consta de 100, por lo que habrá de rellenar **DOS HOJAS DE RESPUESTA**. En la primera se contestará de la pregunta nº 1 a la nº 100 y en la segunda hoja **DE LA 101 A LA Nº165**.
- Las contestaciones erróneas no se penalizarán.
- SOBRE LA FORMA DE CONTESTAR EN LAS "HOJAS DE EXAMEN" LEA MUY ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE FIGURAN AL DORSO DE LA MISMA.**
- AL FINALIZAR EL EJERCICIO ES OBLIGATORIO ENTREGAR LAS "HOJAS DE EXAMEN".**

1- ¿Quién puede plantear el recurso de inconstitucionalidad?

- a) el Gobierno
- b) 40 Diputados
- c) el Presidente del Congreso
- d) el defensor del pueblo

2- ¿Qué mayoría se requiere en el Congreso para la aprobación de una ley orgánica?

- a) mayoría simple
- b) mayoría de 3/5
- c) mayoría absoluta
- d) mayoría de 2/3

3- ¿Quién plantea la cuestión de confianza?

- a) el presidente del Gobierno
- b) el Presidente del Congreso
- c) el Presidente del Senado
- d) cualquier grupo parlamentario con la aprobación del Congreso

4.- En los municipios que funcionan en régimen de concejo abierto, el gobierno y la administración municipal corresponden a:

- a) al Alcalde
- b) al Alcalde y Junta Vecinal
- c) al Alcalde y a la Asamblea Vecinal
- d) al Alcalde, Junta Vecinal y Asamblea Vecinal

5- Los estatutos de las Comunidades Autónomas tienen rango de:

- a) Ley ordinaria
- b) Decreto-Ley
- c) Ley Orgánica
- d) Ley de Bases

6.- El tratado de la Unión Europea, se constituyó en:

- a) Tratado de París de 18 de abril de 1951
- b) Tratado de Bruselas de 22 de julio de 1977
- c) Tratado de Maastricht de 7 de febrero de 1992
- d) Tratado de Niza de 26 de febrero de 2001

7.- La Comunidad Autónoma ostenta la competencia de la planificación de los recursos sanitarios públicos y la coordinación de la sanidad privada con el sistema sanitario público como una competencia:

- a) exclusiva de la Comunidad
- b) de ejecución
- c) de desarrollo normativo y ejecución
- d) exclusiva del Estado

8.- Conforme la ley de Gobierno, es competencia del Presidente de la Junta:

- a) Solicitar dictamen del Consejo Consultivo de Castilla y León o del Consejo de Estado en los supuestos en que proceda.
- b) nombrar y cesar a los titulares de los puestos de libre designación
- c) crear los organismos autónomos
- d) firmar todos los contratos que realice la Junta.

9.- De acuerdo con el artículo 103 de la Constitución española la Administración Pública sirve con objetividad los intereses generales y actúa de acuerdo con los principios de:

- a) de eficacia, jerarquía, descentralización, desconcentración y coordinación, con sometimiento pleno a la ley y al Derecho.
- b) de eficacia, jerarquía, desconcentración y coordinación, con sometimiento pleno a la ley y al Derecho.
- c) de jerarquía, descentralización, desconcentración y coordinación, con sometimiento pleno a la ley y al Derecho.
- d) de eficacia, jerarquía, descentralización y coordinación, con sometimiento pleno a la ley y al Derecho.

10.- Un informe dictado por un órgano administrativo:

- a) es una declaración de voluntad
- b) es una declaración de juicio
- c) es una declaración de conocimiento
- d) es una declaración de deseo

11.- ¿Qué se entiende por acto firme?

- a) el que no se puede recurrir
- b) el que pone fin al procedimiento administrativo
- c) el dictado al inicio del procedimiento
- d) el dictado por la Administración en vía de recurso exclusivamente

12.- ¿Quién ejerce la legitimación activa en un procedimiento?:

- a) todos los interesados
- b) aquellos que promuevan el procedimiento
- c) los que se personen en el procedimiento
- d) la administración afectada

13.- ¿Quién designa al Defensor del Pueblo?:

- a) El Gobierno
- b) El Congreso
- c) El Senado
- d) Las Cortes Generales

14.- Los actos del Gobierno son impugnables ante:

- a) la Jurisdicción Contencioso-Administrativa
- b) ante el Tribunal Constitucional
- c) ante cualquier tribunal
- d) no son impugnables

15.- Los DECRETOS LEYES de la Junta de Castilla y León, no podrán afectar:

- a) a la reforma del Estatuto.
- b) a la regulación y fijación de la sede o sedes de las instituciones básicas de la Comunidad.
- c) al régimen electoral.
- d) todas son ciertas.

16.- Si se presenta una solicitud formulada por varios interesados, sin nombrar representante, ¿con quién ha de practicar las actuaciones la Administración?:

- a) Con todos los interesados.
- b) Con el interesado que elija la Administración.
- c) Con el interesado que figure en primer término en la solicitud.
- d) Con cualquiera de los interesados indistintamente.

17.- Si un particular solicita una autorización a la Administración e iniciado el correspondiente procedimiento éste se paraliza por causa imputable al solicitante, estaremos ante un supuesto de:

- a) Desistimiento.
- b) Renuncia.
- c) Caducidad.
- d) Prescripción.

18.- Salvo disposición expresa en contrario, los informes serán:

- a) Preceptivos y no vinculantes.
- b) Preceptivos y vinculantes.
- c) Facultativos y vinculantes.
- d) Facultativos y no vinculantes.

19.- Cuando un recurso de alzada se interponga ante el órgano que dictó el acto que se impugna, la obligación de dicho órgano es:

- a) Ha de resolver el recurso.
- b) Ha de remitir el recurso al órgano competente para resolver en el plazo de 10 días, con su informe y una copia completa y ordenada del expediente.
- c) Ha de remitir el recurso al órgano competente para resolver en el plazo de 20 días, con su informe y una copia completa y ordenada del expediente.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

20.- ¿Qué órgano es competente para resolver un recurso extraordinario de revisión?:

- a) El mismo órgano que dictó el acto impugnado.
- b) El superior jerárquico del que dictó el acto impugnado.
- c) El Consejo de Ministros u órgano de gobierno de la Comunidad Autónoma correspondiente.
- d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

21.- La contratación de un programa de ordenador desarrollado a medida para la Administración se considera:

- a) Contrato de servicios.
- b) Contrato de suministro.
- c) Contrato de consultoría.
- d) Ninguno de los anteriores.

22.- Con carácter general, la acción para reclamar una indemnización por los daños ocasionados por una Administración Pública en el patrimonio de un sujeto, prescribe:

- a) A los tres meses de producirse el daño.
- b) A los seis meses de producirse el daño.
- c) Al año de producirse el daño.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

23.- Según la Ley 7/2007, de 12 de abril, del Estatuto Básico del Empleado Público, los empleados públicos se clasifican en:

- a) Funcionarios de carrera; Personal Laboral; Personal Eventual y Personal Directivo.
- b) Funcionarios de carrera; Funcionarios interinos; Personal Laboral y Personal Directivo.
- c) Funcionarios de carrera; Funcionarios interinos; Personal Eventual y Personal Estatutario.
- d) Funcionarios de carrera; Funcionarios interinos; Personal Laboral y Personal Eventual.

24.- Según la Ley 7/2007, de 12 de abril, del Estatuto Básico del Empleado Público, los Funcionarios de carrera:

- a) Tienen un nombramiento legal.
- b) Están vinculados a una Administración Pública por una relación estatutaria regulada por el Derecho Administrativo.
- c) Desempeñan servicios profesionales retribuidos de carácter permanente.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

25.- ¿Cuál de las siguientes causas de pérdida de la condición de funcionario tiene carácter definitivo e imposibilita para acceder nuevamente a la Función Pública?:

- a) La renuncia a la condición de funcionario.
- b) La jubilación del funcionario por incapacidad permanente para el servicio.
- c) La sanción disciplinaria de separación del servicio.
- d) La pena principal o accesoria de inhabilitación absoluta o especial para empleo o cargo público.

26.- De acuerdo con lo establecido en la Ley 7/2005, de 24 de mayo, de la Función Pública de Castilla y León, cuando un funcionario accede a la condición de senador en las Cortes Generales, pasa a la situación de:

- a) Excedencia voluntaria.
- b) Excedencia forzosa.
- c) Servicio en otras Administraciones Públicas.
- d) Servicios especiales.

27.- El reconocimiento del grado de un funcionario en el ámbito de la Administración de la Comunidad de Castilla y León, le corresponde a:

- a) La Junta de Castilla y León.
- b) A cada Consejero, en el ámbito de su Consejería.
- c) El Secretario General de la Consejería en la que el funcionario desempeña sus funciones.
- d) El Consejero competente en materia de Función Pública.

28.- Con respecto a los Órganos de Selección, y en el ámbito de la Administración de la Comunidad de Castilla y León, señale la respuesta falsa:

- a) Se garantizará la especialización de sus integrantes.
- b) Deberán estar formados mayoritariamente por funcionarios de los Cuerpos o Escalas a los que se refiere el proceso selectivo en todos los casos.
- c) Sus miembros deberán pertenecer a un Cuerpo o Escala para cuyo ingreso se requiera titulación igual o superior a la exigida a los candidatos.
- d) Sus miembros serán personalmente responsables de la objetividad del procedimiento.

29.- Según la Ley 7/2005, de 24 de mayo, de la Función Pública de Castilla y León, “aprobar las relaciones de puestos de trabajo y su clasificación, así como, en su caso, los correspondientes catálogos”, corresponde a:

- a) El Consejero competente en materia de Función Pública.
- b) El Consejo de la Función Pública.
- c) La Junta de Castilla y León.
- d) Las Cortes de Castilla y León.

30.- La excedencia por razón de violencia sobre la mujer funcionaria podrá concederse:

- a) Por un período máximo de 6 meses.
- b) Cuando hayan prestado, al menos, dos años de servicio en la Administración.
- c) Siempre con derecho a reserva del puesto de trabajo que desempeñaran durante todo el período de excedencia.
- d) Sin necesidad de haber prestado un tiempo mínimo de servicios previos.

31.- El Consejo de Dirección de la Consejería de Agricultura y Ganadería es un órgano de:

- a) Planificación de la Política Agraria de la Consejería.
- b) Toma de decisiones sobre las actuaciones incluidas en el, Programa de Desarrollo Rural vigente.
- c) Deliberación y coordinación de las actividades de la Consejería.
- d) Priorización de las actuaciones a realizar por la Consejería.

32.- Es competencia exclusiva de la Secretaría General de la Consejería de Agricultura y Ganadería:

- a) La administración del Registro de Explotaciones Prioritarias.
- b) La formación de los profesionales del sector agrario.
- c) La tramitación de los expedientes de contratación en cualquier materia propia de la Consejería.
- d) La elaboración de estudios y análisis de Política Agraria.

33.- Dentro de las Cuentas Económicas de la Agricultura de Castilla y León, calculadas de conformidad con el Sistema Integrado de Cuentas Nacionales y Regionales. (SEC-95), se entiende por “Consumos intermedios”:

- a) El valor, a precios básicos, de los medios de producción consumidos o transformados en su totalidad en el proceso de producción.
- b) El valor, a precios de mercado, de los medios de producción consumidos o transformados en su totalidad en el proceso de producción.
- c) El valor, a precios en origen, de los medios de producción consumidos o transformados en su totalidad en el proceso de producción.
- d) Ninguno de los anteriores.

34.- Dentro de las Cuentas Económicas de la Agricultura de Castilla y León, calculadas de conformidad con el Sistema Integrado de Cuentas Nacionales y Regionales. (SEC-95), se entiende por “Valor Añadido Bruto” (VAB), a precios básicos, al resultado final de la actividad productiva, y se obtiene por:

- a) Diferencia entre “Producción de la rama de actividad agraria” y “las amortizaciones”.
- b) Diferencia entre “Producción de la rama de actividad agraria” y “las subvenciones”.
- c) Diferencia entre “Producción de la rama de actividad agraria” y “los consumos intermedios”.
- d) Ninguna de las anteriores.

35.- Dentro de las Cuentas Económicas de la Agricultura de Castilla y León, calculadas de conformidad con el Sistema Integrado de Cuentas Nacionales y Regionales. (SEC-95), se entiende por “Renta Agraria” (en adelante RA) a lo siguiente:

- a) $RA = VAB - \text{Amortizaciones}$.
- b) $RA = VAB + \text{Subvenciones}$.
- c) $RA = VAB - \text{Amortizaciones} - \text{Impuestos}$.
- d) $RA = VAB - \text{Amortizaciones} - \text{Impuestos} + \text{Subvenciones}$.

36.- La estructura productiva de una explotación de vacuno de leche se caracteriza por lo siguiente:

- a) Las infraestructuras y la mecanización.
- b) La alimentación y la genética.
- c) El manejo y la sanidad.
- d) Todas las anteriores.

37.- Los elementos mecánicos de uso común en una explotación de vacuno de leche en régimen de semilibertad son los siguientes:

- a) Los necesarios para el ordeño y conservación de la leche.
- b) La maquinaria y aperos de labor de la explotación agraria de soporte.
- c) Los diferentes sistemas de alimentación de la explotación
- d) Todos los anteriores.

38.- De conformidad con el Libro Blanco de la Agricultura y el Desarrollo Rural (MAPAMA 2003) el sector de vacuno de leche en España se caracteriza por lo siguiente (Señalar la característica falsa):

- a) Escasa dependencia del medio natural.
- b) Excesiva dependencia del precio del pienso.
- c) Deficiente nivel genético de la mayor parte de la cabaña.
- d) Grandes diferencias estructurales entre Comunidades autónomas.

39.- En relación con el subsector de carne de vacuno en España, ¿cuál de estas afirmaciones es verdadera?:

- a) En las vacas de orientación lechera el ternero es un subproducto, que se vende alrededor de las seis semanas de vida.
- b) En el caso de las vacas nodrizas, la cría está junto a la madre hasta los 5-6 meses de edad, momento en que se vende.
- c) El subsector de carne de vacuno está compuesto por otros dos grandes grupos o subsectores: subsector de producción de terneros y subsector de cebo.
- d) Las explotaciones de vacas nodrizas suelen localizarse alrededor de los grandes núcleos de población.

40.- En el subsector de cebo, dentro del subsector de carne de vacuno, modelo de producción de carne rosada, ¿cuáles de estas afirmaciones es verdadera?:

- a) La base animal de este sistema de cebo son exclusivamente animales de razas que se explotan en extensivo.
- b) Su cebo se produce en condiciones intensivas, con dieta basada en piensos compuestos y en plaza fija.
- c) Se utilizan principalmente terneros de razas lecheras.
- d) Se sacrifica a los animales cuando alcanzan un peso vivo de 500-550 kgr., aproximadamente al año de vida.

41.- Las explotaciones de vacas nodrizas se caracterizan por lo siguiente (señalar la respuesta correcta):

- a) Cuentan con una importante base territorial y con regímenes de producción intensivos, extensivos o semiextensivos.
- b) La alimentación del ganado se basa en el consumo de forrajes producidos en la propia explotación, o comprados fuera.
- c) El consumo de forraje producido en la propia explotación solo se complementa con concentrados caso de inexistencia de suficientes recursos pastables.
- d) Las explotaciones de vacas nodrizas no suelen contar con importantes superficies forrajeras.

42.- El sistema de producción tradicional del ganado ovino-caprino de carne en España se caracteriza por lo siguiente. (Señalar la respuesta verdadera):

- a) Modelo de producción asociado a su escasa dependencia de las condiciones climáticas
- b) Modelo asociado exclusivamente a grandes extensiones de pastos más o menos pobres.
- c) Modelo asociado a ganadería extensiva con razas autóctonas, basado en el aprovechamiento de recursos forrajeros todo el año, y aprovechamiento mixto carne-leche.
- d) Modelo de producción sostenible, poco respetuosa con el medio natural.

43.- En España la producción de carne de ovino, se concentra en los meses siguientes:

- a) Diciembre – enero – febrero.
- b) Diciembre – marzo – abril.
- c) Junio – julio - diciembre
- d) Octubre – noviembre – diciembre.

44.- De acuerdo con el Libro Blanco de la Agricultura y el Desarrollo Rural (MAPAMA 2003), el subsector del ovino de carne en España se caracteriza por lo siguiente. (Señalar la característica falsa):

- a) Bajos costes de producción.
- b) Excesiva dependencia de las condiciones climáticas.
- c) Adecuado nivel genético de la mayor parte de la cabaña.
- d) Ausencia de formación profesional adecuada.

45.- Para la localización óptima de una industria agroalimentaria hay que considerar dos factores fundamentales:

- a) El coste del trabajo y las economías externas.
- b) El coste de la materia prima y el del transporte del producto elaborado.
- c) El coste de industrialización y el coste de transporte.
- d) El coste de transporte y la organización de la recogida o distribución.

46.- En la Unión Europea la industria agroalimentaria se caracteriza por lo siguiente: (Señalar la característica falsa):

- a) Por volumen de negocio el sector lo lideran Alemania y Francia.
- b) El sector se encuentra distribuido tanto en regiones muy industrializadas como áreas rurales.
- c) La industria agroalimentaria europea es muy diversa en comparación con otros sectores industriales.
- d) En cuanto a la dimensión, en la UE predominan las industrias agroalimentarias de mediana y gran dimensión.

47.- En España, señalar qué subsector de la industria agroalimentaria se encuentra en la práctica en situación de oligopolio:

- a) Pastelería y galletas.
- b) Aceites.
- c) Lácteos.
- d) Azúcares.

48.- La explotación ganadera ligada a la tierra se caracteriza por lo siguiente (señalar característica falsa):

- a) El aprovechamiento de pastos naturales da lugar a producciones de alta valoración en cuanto a su calidad, lo que facilita su comercialización.
- b) Es esencial para mantener importantes agroecosistemas: dehesas, pastos de montaña.
- c) Previene los incendios forestales.
- d) Elevada duración de los ciclos productivos.

49.- Las razas autóctonas de ganado vacuno y ovino de Castilla y León, relacionadas con explotaciones ganaderas ligadas a la tierra, se caracterizan por lo siguiente (señalar característica falsa):

- a) Sobriedad en la alimentación.
- b) Facilidad para el parto.
- c) Baja longevidad.
- d) Animales desarrolladas para el multipropósito.

50.- La raza ovina Ojalada se caracteriza por lo siguiente (señalar característica falsa):

- a) Raza del tronco ibérico de aptitud cárnica.
- b) Capa blanca con pigmentación centrifuga en negro.
- c) Área de explotación al este y sur de la provincia de Soria.
- d) Aptitud para producir corderos ternascos y pascuales.

51.- Los artículos 38 a 44 del Tratado de Roma, de Creación de la Comunidad Económica Europea, fijaron las bases de la Política Agrícola Común. Señalar cuál de las siguientes afirmaciones no es un objetivo de la misma, especificado en el artículo 39 del Tratado antedicho:

- a) Garantizar un nivel de vida equitativo a la población agrícola, en especial, mediante el aumento de la renta individual de los que trabajan en la agricultura.
- b) Ampliar los mercados.
- c) Garantizar la seguridad de los abastecimientos.
- d) Asegurar al consumidor suministros a precios razonables.

52.- La organización común de los mercados agrícolas prevista en el artículo 40 del Tratado de Roma comprendía un conjunto de medidas necesarias para alcanzar los objetivos de la Política Agrícola Común, definidas en su artículo 39. Cuál de estas medidas no es correcta:

- a) Regulación de precios.
- b) Subvenciones a la producción.
- c) Comercialización de los diversos productos.
- d) Mecanismos comunes de disminución de remanentes.

53.- Entre las funciones del Codex Alimentarius, se encuentran:

- a) Asegurar la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de alimentos.
- b) Proteger la salud del consumidor.
- c) Garantizar alimentos inocuos y de calidad a todas las personas y en cualquier lugar.
- d) Las tres respuestas anteriores son verdaderas.

54.- ¿Qué ventajas tiene la educación para la salud impartida en la escuela?

- a) No tiene ninguna relevancia
- b) La educación obligatoria en todo el Estado Español permite llegar a todos los sectores de la población, incluso a los más marginales en las primeras épocas de escolarización.
- c) Es un tema del pasado, con los conocimientos actuales no tiene ningún sentido detraer recursos públicos para tal fin.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es verdadera

55.- El Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agro-alimentaria, en su artículo 15, establece que la toma de muestras se realizara:

- a) Si la Empresa o titular del establecimiento donde se levante el acta fuera fabricante, envasador o marquistas de las muestras recogidas, los tres ejemplares serán retirados por la inspección.
- b) Si el dueño del establecimiento o la Empresa inspeccionada actuasen como meros distribuidores del producto investigado, quedará en su poder una copia del acta, pero los tres ejemplares de la muestra serán retirados por la inspección.
- c) En ninguna circunstancia la inspección retirara los tres ejemplares de muestra ya que esto impediría el derecho a la defensa del administrado.
- d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

56.- La Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, establece respecto de la sanidad exterior:

- a) establece que la sanidad exterior es competencia exclusiva del Estado.
- b) atribuye la competencia exclusiva del control de las condiciones higiénico sanitarias de las importaciones de alimentos a las Comunidades Autónomas.
- c) La competencia respecto de la sanidad exterior depende de los productos que se importen.
- d) Todas las anteriores son falsas.

57.- El Reglamento CE 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, donde se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, incluye entre las actividades de comercio al por menor:

- a) los restaurantes y otros servicios alimentarios similares.
- b) las tiendas.
- c) las actividades de restauración colectiva.
- d) las tres respuestas anteriores son verdaderas.

58.- El tipo de muestreo que otorga al conjunto de la población muestral la misma probabilidad de resultar elegido es:

- a) imposible que en un muestreo todos los componentes de la población tengan la misma probabilidad de ser elegidos.
- b) muestreo dirigido.
- c) muestreo aleatorio.
- d) muestreo reglamentario.

59.- El Real Decreto 2210/1995 de 28 de diciembre, por el que se crea la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica, considera brote o situación epidémica:

- a) La aparición de una enfermedad, problema o riesgo para la salud en una zona hasta entonces libre de ella.
- b) La declaración de brote epidémico no es obligatoria y urgente.
- c) El incremento no significativamente elevado de casos en relación a los valores esperados.
- d) Ninguna de las anteriores respuestas es verdadera.

60.- El Real Decreto 2210/1995, de 28 de diciembre, por el que se crea la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica, establece la lista de enfermedades de declaración obligatoria. ¿Cuál de las siguientes enfermedades es una zoonosis pero no es de declaración obligatoria?

- a) Triquinosis.
- b) Brucelosis.
- c) Rabia.
- d) Psitacosis.

61.- Los brotes de toxiinfecciones alimentarias registradas ponen de relieve una elevada frecuencia de las originadas por la ingestión de alimentos de consumo inmediato que contienen huevo, tales como mayonesas, salsa, cremas, etc. ¿qué medidas se deben adoptar para prevenir los riesgos asociados al consumo de este tipo de alimentos?:

- a) Este tipo de alimentos no pueden conservarse a temperatura superior a 6°C.
- b) Para la elaboración de este tipo de alimentos se sustituirá el huevo por ovoproductos pasterizados, excepto cuando estos alimentos sigan un posterior tratamiento térmico no inferior a 75°C en el centro de los mismos.
- c) Estos alimentos se conservaran en un plazo máximo de cuarenta y ocho horas a partir de su elaboración.
- d) En los establecimientos de restauración no se puede utilizar huevos para ningún tipo de elaboración.

62.- La listeriosis es una enfermedad que afecta tanto al hombre como a los animales causada por el consumo de alimento contaminado con la bacteria llamada Listeria monocytogenes. Qué medidas de prevención y control se deben adoptar para evitar el contagio:

- a) No consumir alimentos crudos, salvo que los mismos los hayamos sometido previamente a temperaturas inferiores a -18°C.
- b) Evitar el consumo de leche cruda, salvo que se refrigere, inmediatamente, después del ordeño.
- c) Limpiar y desinfectar adecuadamente las superficies de trabajo sobre todo después de manipular alimentos crudos.
- d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

63.- Según lo establecido en el Real Decreto 1940/2004, de 27 de septiembre, sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos, el Centro Nacional de Microbiología, Instituto de Salud “Carlos III” en Majadahonda (Madrid), es Laboratorio Nacional de Referencia, para:

- a) Para brucelosis y sus agentes causales.
- b) Para los casos de zoonosis en el hombre y en los animales sospechosos de rabia.
- c) Para la salmonelosis y sus agentes causales.
- d) Para las zoonosis transmitidas por alimentos.

64.- ¿Cuál de las siguientes zoonosis, deben ser objeto de vigilancia?:

- a) Brucelosis, equinococosis, salmonelosis.
- b) Brucelosis, equinococosis, borreliosis.
- c) Brucelosis, psitacosis, salmonelosis.
- d) Equinococosis, toxoplasmosis, salmonelosis.

65.- En los sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico, el peligro se define como:

- a) agente biológico o físico presente en el alimento y que se elimina completamente tras la aplicación de las medidas correctoras.
- b) falta total de monitorización del sistema.
- c) agente biológico, químico o físico presente en el alimento que puede causar un efecto adverso para la salud.
- d) agente biológico, químico o físico presente en el alimento que no puede controlarse durante el proceso de elaboración de ninguna manera.

66.- En un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) tras la identificación de los peligros alimentarios a los que pueden estar expuestos los productos alimenticios, se debe considerar qué medidas preventivas o de control, si las hay, pueden aplicarse para cada peligro. De las siguientes afirmaciones solo una define las medidas de control:

- a) Son acciones o actividades que pueden usarse para prevenir, eliminar o reducir a niveles aceptables un peligro para la seguridad alimentaria.
- b) Son instrucciones de trabajo que recogen los siguientes apartados qué, cómo, cuándo y quién controla.
- c) Son aquellas medidas que deben ser adoptadas cuando los resultados de la vigilancia en un punto de control crítico indican una pérdida de control.
- d) Son aquellas que registran la superación del límite crítico en un punto de control crítico.

67.- La utilización del Certificado Sanitario, recogido en la Orden de 12 de Mayo de 1993, para la exportación de productos alimenticios, se necesita para:

- a) Es necesario, en el marco del Mercado Único, para el comercio intracomunitario.
- b) El modelo de certificado que contempla ya no se puede usar.
- c) Deberá acompañar a los productos que se exporten desde España a otros países, para los que no exista una regulación específica.
- d) No es necesario su uso si la mercancía a exportar se encuentra, perfectamente, documentada por el operador comercial.

68.- Los explotadores de empresa alimentaria son:

- a) Son las personas físicas dueñas de las empresas de distribución de alimentos.
- b) Son las personas jurídicas responsables de asegurar el cumplimiento de la legislación alimentaria en la empresa alimentaria bajo su control.
- c) toda empresa pública o privada que, con o sin ánimo de lucro, lleve a cabo cualquier actividad relacionada con cualquiera de las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es verdadera.

69.- El plan de limpieza y desinfección será un documento escrito que recoja todo lo referente a estas operaciones, de una forma regular y sistemática. Respecto de la eficacia del plan deberá:

- a) No es necesario verificar la eficacia del plan de limpieza si todas las operaciones las realizan, siempre, los mismos operarios y la registran de manera adecuada.
- b) El control visual no permite comprobar, en ningún caso, si el plan de L+D implantado funciona adecuadamente.
- c) Existir una metodología por la que se pueda comprobar la eficacia de las operaciones de limpieza y desinfección.
- d) El control microbiológico consiste en evaluar la población de microorganismos patógenos que quedan en las superficies o en el ambiente tras el proceso de limpieza y desinfección.

70.- El ámbito y periodo de vigencia de los Planes Plurianuales Integrados de Control Oficial son:

- a) comunitario y quinquenal.
- b) nacional y bianual.
- c) nacional y quinquenal.
- d) Autonómico.

71.- Entre las responsabilidades y tareas de los Laboratorios Nacionales de Referencia no se encuentra:

- a) colaborar con el laboratorio comunitario de referencia en su ámbito de competencias
- b) organizar ensayos comparativos entre los laboratorios oficiales nacionales y velará por que dichos ensayos comparativos reciban un seguimiento adecuado
- c) Elaborar y poner a punto nuevos procedimientos analíticos.
- d) Realizar auditorías a los laboratorios oficiales.

72.- La Red de Alerta Alimentaria es gestionada a nivel nacional mediante:

- a) La Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN).
- b) La Red de Alerta Rápida de Alimentos y Piensos (RASFF).
- c) El Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI).
- d) No existe una Red de Alerta Alimentaria nacional, las Comunidades Autónomas gestionan sus respectivas redes, e intercambian información con la Unión Europea y la Organización Mundial de la Salud.

73.- Sólo se podrá comercializar un producto alimenticio si fuere acompañado de una indicación que permita identificar el lote al que pertenece el producto alimenticio, salvo:

- a) Todos los productos alimenticios que se comercializan tienen que ir acompañados de una indicación que permita identificar el lote
- b) Los comercializados en envases o recipientes cuya cara mayor tenga una superficie inferior a 20 centímetros cuadrados
- c) Los productos agrícolas que, al salir de la zona de explotación, sean vendidos o entregados a centros de almacenamiento
- d) En los puntos de venta al consumidor final.

74.- Real Decreto 1801/2003, de 26 de diciembre, sobre seguridad general de los productos, considera un producto seguro:

- a) cuando cumple la norma UNE correspondiente a su categoría de producto.
- b) cuando no presente riesgo alguno o únicamente riesgos mínimos compatibles con el uso del producto y considerados admisibles dentro del respeto de un nivel elevado de protección de la salud y de la seguridad de las personas.
- c) los que cumplan las normas específicas sobre seguridad de cada producto, aunque presenten riesgos no razonablemente previsibles.
- d) ninguna es cierta.

75.- ¿Para qué dos iones establece la reglamentación española límites de cesión máxima admisibles en objetos cerámicos en contacto con alimentos?:

- a) Plomo y cobre.
- b) Cobre y zinc.
- c) Plomo y cadmio.
- d) Cadmio y mercurio.

76.- Los colorantes utilizados para colorear las partes exteriores no comestibles de los productos alimenticios, se consideran:

- a) Aditivos colorantes autorizados.
- b) No son aditivos.
- c) Tienen la consideración de aditivos solo en el caso de los quesos y las envolturas no comestibles de los embutidos.
- d) Ninguna es verdadera.

77.- El uso de aditivos bajo el principio “quantum satis” significa:

- a) Que pueden emplearse sin restricciones.
- b) Que aunque no se especifique el nivel máximo de uso deben atenerse a ser usados con arreglo a las Buenas Prácticas de Fabricación y a un nivel no superior al necesario para conseguir el efecto pretendido.
- c) Que pueden emplearse a cualquier nivel, pero solo en determinado tipo de alimentos.
- d) Que su uso puede abarcar a todo tipo de alimentos a dosis limitadas.

78.- La temperatura de los alimentos ultracongelados deberá ser estable y mantenerse en todas las partes del producto a – 18°C o menos, salvo:

- a) En el transporte se permitirán fluctuaciones de temperatura de + 5°C.
- b) En los muebles frigoríficos de venta al consumidor final se permitirán hasta 6° C de tolerancia en la temperatura del producto.
- c) La normativa vigente solo permite fluctuaciones durante el transporte.
- d) Todas las anteriores son verdaderas.

79.- Las aflatoxinas son cancerígenos genotóxicos y por tanto es conveniente limitar el contenido máximo en los alimentos. De entre las siguientes aflatoxinas ¿cuál es un componente mucho más toxico que los demás?:

- a) D
- b) M1
- c) M2
- d) B1

80.- De acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 3349/1983, de 30 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la fabricación, comercialización y utilización de plaguicidas, se entiende por residuo de plaguicida:

- a) Los restos de ellos y de los eventuales productos tóxicos de su metabolización o degradación.
- b) Sustancias o materiales inertes.
- c) Todo producto orgánico o inorgánico, natural, sintético o biológico, con determinada actividad plaguicida, con un grado de pureza establecido.
- d) Todas las anteriores son falsas.

81.- El veterinario oficial de un matadero, si dispone de elementos que le permitan sospechar que los animales presentados al sacrificio han sido objeto de un tratamiento autorizado y no se han respetado los periodos de espera podrá:

- a) proceder al sacrificio de los animales y declarar no aptas para el consumo sus carnes.
- b) recoger muestras de los animales vivos y asegurarse que la cantidad de residuos no sobrepasa los límites admisibles.
- c) Permitir el sacrificio, si las condiciones de bienestar de los animales así lo requieren, antes del final del período de prohibición o de aplazamiento. Las carnes y los despojos serán consignados, en espera del resultado de los controles oficiales efectuados por el veterinario oficial del matadero.
- d) Prohibir el sacrificio y devolver los animales a la explotación de origen.

82.- El Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos, establece en el Anexo II los residuos que habrán de detectarse según el tipo de animales, ¿en carne de caza silvestre se deben investigar?:

- a) Compuestos organoclorados y organofosforados.
- b) No está recogida la investigación de residuos en caza silvestre.
- c) Elementos químicos.
- d) Sustancias antibacterianas.

83.- Tras la liberación de una sustancia tóxica al ambiente puede ocurrir:

- a) Que se acumule en uno o más medios incluyendo el de recepción.
- b) Que se transporte por agua, viento... a otro lugar.
- c) Que se transforme física, química o biológicamente.
- d) Cualquiera de las respuestas puede ser cierta.

84.- De las siguientes afirmaciones relativas al Radón 222, podemos afirmar que:

- a) Tiene una gran influencia en la formación de lluvia ácida.
- b) Tiene efectos adversos muy importantes sobre la capa de ozono.
- c) Es de origen natural, especialmente de rocas graníticas.
- d) Todas las afirmaciones anteriores son falsas.

85.- La pirolisis es un proceso de destrucción térmica de residuos que presenta las siguientes características:

- a) Exotérmica y anaeróbica.
- b) Endotérmica y anaeróbica.
- c) Exotérmica y aerobia.
- d) Endotérmica y aerobia.

86.- Los elementos utilizados para el anillado (piercing) serán de material hipoalergénico y deberán ser estériles en el momento de su aplicación:

- a) El oro no será inferior de una ley de 585 milésimas.
- b) El porcentaje de níquel en las aleaciones empleadas será inferior al 0,05% en su masa total.
- c) Los materiales de plástico no pueden ser utilizados para el anillado.
- d) La respuesta a y b son verdaderas.

87.- El Análisis de Control que recoge el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, tiene por objeto:

- a) Facilitar al gestor y a la autoridad sanitaria información sobre la eficacia del tratamiento de potabilización.
- b) facilitar información sobre la presencia de sustancias radiactivas naturales o artificiales.
- c) Facilitar al gestor y a la autoridad sanitaria información sobre la calidad microbiológica del agua de consumo.
- d) La respuestas a y c son verdaderas.

88.- El Real Decreto 865/2003 de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis, establece medidas preventivas específicas de las instalaciones, entre las que se encuentran:

- a) Estas medidas se aplicarán, solamente, en la fase de diseño de nuevas instalaciones.
- b) Donde las condiciones climatológicas lo permitan, la temperatura del agua en el circuito de agua fría debe ser inferior a una temperatura de 25°C.
- c) La instalación permitirá que el agua alcance una temperatura de 82 °C.
- d) Deberán disponer de sistemas de dosificación en continuo del biocida.

89.- La carne de ungulados domésticos sacrificados de manera urgente fuera del matadero podrá utilizarse para consumo humano si se cumplen:

- a) un veterinario oficial ha debido efectuar una inspección ante-mortem del animal
- b) La extracción del estómago, los intestinos, hígado y pulmón, pero ningún otro faenado, puede efectuarse sobre el terreno, bajo la supervisión del veterinario.
- c) Los operadores de empresa alimentaria deben seguir todas las instrucciones que, en relación con el uso de la carne, pueda dar el veterinario oficial tras la inspección post mortem.
- d) Si transcurren más de 3 horas entre el sacrificio y la llegada al matadero, el animal debe refrigerarse.

90.- Los operadores de empresa alimentaria que exploten mataderos donde se sacrifiquen aves de corral o lagomorfos deberán garantizar que se cumplen los siguientes requisitos:

- a) En el local del sacrificio sólo podrán introducirse animales vivos.
- b) Tras su inspección y evisceración, los animales sacrificados deberán limpiarse y refrigerarse lo antes posible a no más de 4 °C, salvo en los casos en que la carne se corte en caliente.
- c) En ningún caso, podrán sacrificarse en el establecimiento animales sacrificados en aplicación de programas de erradicación o control de enfermedades.
- d) Todas las vísceras o partes de vísceras que queden en la canal deberán retirarse sin demora.

91.- Las carnes de reses de lidia sólo podrán comercializarse en fresco, sometidas a refrigeración o congelación, pero podrán destinarse a:

- a) Se permite la venta de carnes de reses de lidia en establecimientos de venta al por menor de carnes siempre que éstas se dispongan en mostradores distintos de las otras carnes.
- b) Se prohíbe la transformación de las carnes de reses de lidia en productos y preparados cárnicos, pero se autoriza el picado de las mismas en presencia del consumidor final.
- c) Las carnes de reses de lidia sólo podrán ser objeto de exportación, hacia países terceros, si éstos han autorizado expresamente el envío de las mismas.
- d) Las carnes de reses de lidia no podrán ser objeto de intercambios intracomunitarios.

92.- Siempre que en el municipio o en la unidad sanitaria local donde se celebre el espectáculo o el festejo taurino no exista desolladero o local de faenado, las reses sangradas se trasladarán obligatoriamente a una sala de tratamiento de carnes de reses de lidia, donde:

- a) Se fijara la marca de inspección veterinaria que para estas carnes será de forma rectangular.
- b) El desuello y evisceración se debe realizar lo antes posible y, como máximo, en un plazo de tres horas desde la muerte de la res.
- c) El traslado se debe realizar en un medio de transporte que garantice una temperatura en el interior del mismo de entre 4°C y 8°C.
- d) los traslados a la sala de tratamiento de carne de reses de lidia se realizarán en un plazo máximo de sesenta minutos, desde la finalización del espectáculo taurino.

93.- Los establecimientos de comercio al por menor de carnes deberán almacenar, conservar, transportar y vender carnes y derivados cárnicos a temperatura de:

- a) Carnes picadas y preparados de carne picada: $\leq + 2$ °C.
- b) Despojos refrigerados: ≤ 3 °C.
- c) Platos cocinados cárnicos: con un periodo de duración superior a 24 horas, ≤ 4 °C.
- d) Todas las respuestas anteriores son verdaderas.

94.- La siguiente definición, “los productos elaborados a partir de carne o con carne mediante un tratamiento que permita comprobar la desaparición de las características de la carne fresca en la parte central de la superficie de corte”, recogida en la normativa vigente corresponde a:

- a) Preparados de carne.
- b) Preparados cárnicos frescos.
- c) Preparados cárnicos crudos-adobados.
- d) Productos cárnicos.

95.- Los operadores de empresa alimentaria que produzcan carne picada, preparados de carne o carne separada mecánicamente (CSM) deberán garantizar que se cumplen los siguientes requisitos:

- a) La CSM sólo podrá utilizarse para producir productos cárnicos tratados térmicamente en establecimientos autorizados de conformidad con el Reglamento 853/2004.
- b) Una vez descongelados, la carne picada, los preparados de carne y la CSM no deberán volver a congelarse.
- c) La carne utilizada esté a una temperatura no superior a 4 °C en el caso de las aves de corral, 3 °C en el caso de los despojos y 7 °C en el caso de las otras carnes.
- d) Todas las respuestas anteriores son verdaderas.

96.- Los operadores de empresa alimentaria responsables de la puesta en el mercado de moluscos bivalvos vivos deberán recoger en las etiquetas la siguiente información:

- a) la especie de molusco bivalvo de que se trate (sólo el nombre vulgar).
- b) la fecha de duración mínima podrá ser sustituida por la indicación "Estos animales deben estar vivos en el momento de su venta".
- c) La etiqueta fijada a los embalajes que no sean envases unitarios de venta al consumidor final deberá ser conservada por el comerciante minorista durante al menos los 90 días siguientes al fraccionamiento del contenido de dichos envases.
- d) Las respuestas a) y b) son verdaderas.

97.- Los operadores de empresa alimentaria que recojan leche cruda de vaca deberán garantizar que durante el transporte, de la misma, se mantiene la cadena de frío, y a la llegada al establecimiento de destino, la temperatura de la leche no deberá superar:

- a) 6°C
- b) 12°C
- c) 10°C
- d) La legislación vigente no contempla una temperatura mínima.

98.- La leche cruda de vaca procedente de una explotación no declarada oficialmente indemne de tuberculosis podrá:

- a) Con una autorización de la autoridad competente destinarse a la elaboración de productos a base de leche cruda con un periodo de maduración superior a 60 días.
- b) En ningún caso la leche procedente de estos rebaños podrá destinarse a consumo humano.
- c) La leche de los animales reaccionante positivos deberá ser tratada térmicamente.
- d) Con una autorización de la autoridad competente destinarse a consumo humano la leche de las vacas que no muestren una reacción positiva ni presenten síntomas de esta enfermedad, tras haber sido sometida a un tratamiento térmico hasta mostrar una reacción negativa a la prueba de la fosfatasa.

99.- Los operadores de empresa alimentaria deberán adoptar medidas para garantizar que la leche cruda de oveja utilizada para la elaboración de productos mediante procesos que no impliquen ningún tratamiento cumpla el siguiente criterio:

- a) La media geométrica observada durante un período de dos meses, con un mínimo de dos muestras al mes, respecto del número de gérmenes a 30 °C (por ml) sea $\leq 500\ 000$.
- b) La media geométrica observada durante un período de tres meses, con un mínimo de dos muestras al mes, respecto del número de gérmenes a 30 °C (por ml) sea $\leq 500\ 000$.
- c) La media geométrica observada durante un período de dos meses, con un mínimo de una muestra al mes, respecto del número de gérmenes a 30 °C (por ml) sea $\leq 1500\ 000$.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

100.- Si la transformación no se lleva a cabo inmediatamente después del cascado de los huevos, el huevo líquido se puede almacenar a:

- a) 4°C, si se transforma antes de las 72 horas.
- b) Congelado.
- c) 4°C, durante 48 horas como máximo.
- d) La respuesta b y c son correctas.

101.- La cantidad de residuos de cáscara, de membranas de huevos y otras posibles partículas en el ovoproducto transformado no será superior a:

- a) No hay límite establecido.
- b) Después del cascado de los huevos se pasa por un tamiz que impide la presencia de residuos de cascara en el producto final.
- c) 100 miligramos por kilogramo de ovoproducto.
- d) 10 miligramos por kilogramo de ovoproducto.

102.- Los establecimientos de elaboración de helados someterán las mezclas para helados a un tratamiento térmico preciso que garantice la destrucción de cualquier microorganismo patógeno. El tiempo y la temperatura de conservación de estas mezclas antes de su congelación serán:

- a) el mínimo tiempo posible conservado a 3° C.
- b) 24 horas a 10°C.
- c) 72 horas a una temperatura inferior a 6°C.
- d) la normativa vigente no regula estos criterios.

103.- Al paso forzado, a presión elevada, del cereal entero o sus partes, a través de una matriz con perforaciones y posteriormente cortado, con objeto de obtener formas diversa, que se encuentra entre las manipulaciones permitidas en la elaboración de los cereales en copos o expandidos, se le conoce como:

- a) Inflado.
- b) Laminado.
- c) Estriado.
- d) Extrusión.

104.- El Reglamento 1831/2003 fija límites máximos de determinados contaminantes para:

- a) Nitratos en espinacas frescas.
- b) Mercurio en setas cultivadas y silvestres.
- c) Patulina en cereales no elaborados.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

105.- Las industrias (almazareros, extractores, refinadores y envasadores), que elaboran aceites vegetales comestibles no pueden realizar determinadas prácticas entre las que se encuentran:

- a) La realización de procesos de esterificación.
- b) La presión o centrifugación de la materia prima.
- c) La mezcla de aceites de semillas oleaginosas.
- d) Acondicionamiento físico previo de la materia prima.

106.- Entre los tratamientos técnicos autorizados para la elaboración de semiconservas (alimentos elaborados a base de productos de origen vegetal, con o sin adición de otras sustancias alimenticias o alimentarias permitidas, estabilizados para un tiempo limitado por un tratamiento apropiado y mantenidos en recipientes adecuados), se encuentran:

- a) Deshidratación.
- b) Térmico.
- c) Encurtido.
- d) Todas son correctas.

107.- La miel que se obtiene eliminando materia orgánica o inorgánica ajena a la miel de manera tal que se genere una importante eliminación de polen, se conoce como:

- a) Miel escurrida.
- b) Miel prensada.
- c) Miel centrifugada.
- d) Miel filtrada.

108.- ¿Cómo se indica en el etiquetado de un alimento si contiene organismos modificados genéticamente (OMG)?:

- a) No es obligatorio indicarlo.
- b) Es obligatorio indicarlo en productos cuyo contenido en OMG supere el 0,9%.
- c) Es obligatorio indicarlo en productos cuyo contenido en OMG sean trazas.
- d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

109.- Los operadores de empresa alimentaria responsables de establecimientos de distribución y venta al consumidor final, deben cumplir lo establecido:

- a) En el anexo I, del reglamento 852/2004.
- b) En el anexo II, del reglamento 852/2004.
- c) En el anexo III, del reglamento 852/2004.
- d) Todas las anteriores son verdaderas.

110.- Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte, venta y, en su caso, servicio de las comidas preparadas conservadas a temperatura regulada, serán las siguientes:

- a) si el periodo de duración de la comida refrigerada es inferior a 24 horas deben conservarse a una temperatura $< 8^{\circ}\text{C}$.
- b) si el periodo de duración de la comida refrigerada es superior a 24 horas deben conservarse a una temperatura $\leq 4^{\circ}\text{C}$.
- c) si antes de servir se calienta a 65°C se puede conservar a 12°C .
- d) ninguna es verdadera.

111.- Los responsables de las máquinas expendedoras de comidas preparadas, tienen la obligación de:

- a) Las máquinas deben estar debidamente identificadas.
- b) En la parte exterior de la máquina debe aparecer: el nombre y dirección de la persona o empresa responsable del abastecimiento y mantenimiento de las mismas.
- c) Los productos alimenticios ofrecidos en máquinas expendedoras se renovarán con la frecuencia necesaria, teniendo en cuenta su fecha de caducidad o fecha de consumo preferente.
- d) Todas las anteriores son verdaderas.

112.- Las autoridades competentes, en función del riesgo que presente el establecimiento, podrán exigir a los responsables de los referidos establecimientos, que dispongan de comidas testigo, que:

- a) Estos platos testigo estarán claramente identificados y fechados, conservados adecuadamente (refrigeración o congelación) durante un mínimo de dos días y la cantidad corresponderá a una ración individual.
- b) se conservaran en congelación dos días como máximo.
- c) Estos platos testigo estarán claramente identificados y fechados, conservados en congelación durante un mínimo de dos días y la cantidad corresponderá a una ración individual.
- d) serán conservados adecuadamente (refrigeración o congelación) durante un mínimo de tres días.

113.- ¿Qué explotaciones porcinas quedan excluidas de la regulación del Real Decreto 324/2000, de 3 de marzo, por el que se establecen normas básicas de ordenación de las explotaciones porcinas?:

- a) Las explotaciones de autoconsumo.
- b) Las explotaciones extensivas.
- c) Las explotaciones extensivas, de autoconsumo y reducidas (salvo para su inscripción en el Registro).
- d) Ninguna explotación.

114.- Según lo dispuesto en el Real Decreto 324/2000, de 3 de marzo, por el que se establecen normas básicas de ordenación de las explotaciones porcinas, las explotaciones porcinas clasificadas (en virtud de su capacidad productiva) como Grupo Especial tienen una capacidad de:

- a) Hasta 120 UGM.
- b) Desde 120 UGM hasta 360 UGM.
- c) Desde 360 UGM hasta 864 UGM.
- d) No definida.

115.- Con respecto a las explotaciones ya existentes, la distancia mínima que deben respetar las explotaciones avícolas de carne que se establezcan con posterioridad a la publicación del Real Decreto 1084/2005, de 16 de septiembre, de ordenación de la avicultura de carne es de:

- a) 500 m.
- b) 1.000 m.
- c) 1.500 m.
- d) 2.000 m.

116.- ¿Qué sistemas de identificación se encuentran recogidos en la Orden AYG/1826/2005, de 29 de diciembre, por la que se establecen normas de ordenación zootécnica y sanitaria de las explotaciones cunícolas de Castilla y León para los animales no reproductores y los reproductores con destino matadero?:

- a) El tatuaje.
- b) El tatuaje y el crotal auricular.
- c) El crotal auricular.
- d) El contenedor precintado.

117.- Los componentes del sistema de identificación y registro establecidos en el Real Decreto 1980/1998, de 18 de septiembre, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina son:

- a) Microchip electrónico y base de datos informatizada.
- b) Documentos de identificación y libro de registro.
- c) Marca auricular, documentos de identificación y libro de registro.
- d) Marca auricular, documento de identificación, base de datos informatizada y libro de registro.

118.- La Orden AYG/392/2006, de 3 de marzo, por la que se regula el sistema de identificación de los animales de las especies ovina y caprina nacidos después del 9 de julio de 2005 y se crea la base de datos de identificación individual de estos animales en Castilla y León exceptúa del sistema de identificación establecido en ella:

- a) Los animales no reproductores destinados exclusivamente al mercado nacional.
- b) Los animales destinados a sacrificio dentro del territorio nacional.
- c) Los animales destinados a sacrificio de menos de doce meses dentro del territorio nacional.
- d) No existe ningún tipo de exclusión.

119.- ¿Cuál de los siguientes materiales puede tener entrada en una planta de biogás y de compostaje?:

- a) Estiércol y contenido del tubo digestivo.
- b) Material de la categoría 3.
- c) Ninguno de los que figuran en los anteriores apartados a) y b).
- d) Los que figuran en los apartados a) y b).

120.- Las proteínas animales transformadas pueden ser utilizadas como materia prima para la elaboración de piensos:

- a) Destinados a animales de compañía.
- b) Destinados a acuicultura.
- c) Destinados a animales de abasto.
- d) Para ninguno de los anteriores.

121.- De acuerdo al Real Decreto 287/2002, sobre el régimen jurídico de la tenencia de animales potencialmente peligrosos se consideran razas de perros potencialmente peligrosas:

- a) American Staffordshire Bull Terrier y Dogo de Burdeos.
- b) Akita Inu y Fila Brasileiro.
- c) Rottweiler y Bull Terrier.
- d) Dogo Argentino y Presa Canario.

122.- De acuerdo al Reglamento de la Ley 5/1997, de Protección de los animales de compañía, un perro si ha de permanecer atado la mayor parte del tiempo, su longitud de atada no podrá ser inferior a:

- a) Diez veces la longitud del animal, tomada desde el hocico hasta el nacimiento de la cola.
- b) Ocho veces la longitud del animal, tomada desde el hocico hasta el nacimiento de la cola.
- c) Cinco veces la longitud del animal, tomada desde el hocico hasta el nacimiento de la cola.
- d) Tres veces la longitud del animal, tomada desde el hocico hasta el nacimiento de la cola.

123.- El Manual de las pruebas de diagnóstico y las vacunas para los animales terrestres de la OIE fue publicado por primera vez en:

- a) 1960
- b) 1972
- c) 1989
- d) 2001

124.- La Red Nacional de Alerta Sanitaria está integrada por:

- a) El Comité Nacional de Alerta Sanitaria Veterinaria, el Servicio de Intervención Rápida y la Base de datos.
- b) Un representante de cada Comunidad Autónoma.
- c) El Comité Nacional de Cooperación y Seguimiento de los Programas Nacionales de Erradicación de Enfermedades de los animales.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

125.- En el ámbito territorial de Castilla y León, la dimensión mínima para constituir una ADS de ganado ovino es:

- a) 2.000 UGM. El 15% de UGM pueden corresponder a ganado caprino.
- b) 2.500 UGM. El 15% de UGM pueden corresponder a ganado caprino.
- c) 2.000 UGM, exclusivamente de ganado ovino.
- d) No es necesario un número mínimo de UGM siempre que integre al 30% de ganaderos de un municipio.

126.- El control de micoplasmosis por *Mycoplasma gallisepticum* en explotaciones de avicultura de puesta que realicen comercio intracomunitario:

- a) No es obligatorio un control específico frente a micoplasmosis.
- b) Se llevará a cabo un control en pollitas de 1 día y posteriormente cada 3 meses en fase de puesta.
- c) Se realizará un autocontrol una vez al año.
- d) Se realizarán dos controles anuales en fase de puesta.

127.- El agente etiológico de la agalaxia contagiosa en cabras es:

- a) *Mycoplasma agalactiae*.
- b) *Mycoplasma mycoides* subespecie *capri*.
- c) *Mycoplasma capricolum* subespecie *capricolum*.
- d) Todas las anteriores son ciertas.

128.- Dentro de las enfermedades de piscicultura objeto de vigilancia oficial se encuentra la Necrosis Hematopoyética Infecciosa y las especies diana son:

- a) Trucha arco iris y perca.
- b) Carpa y trucha arco iris.
- c) Exclusivamente la carpa.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es cierta.

129.- La rabia está causada por virus de la Familia Rhabdoviridae, Género *Lyssavirus*. Una de las características de este virus es:

- a) No se inactiva por el calor y la luz.
- b) Permanece estable varios meses a 0-4 °C, pero se inactiva rápidamente por calor, luz solar directa y solventes lipídicos.
- c) Se mantiene estable a 0-4°C en presencia de solventes lipídicos.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es cierta.

130.- El Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos establece la obligación de que las recetas justificativas de los tratamientos veterinarios se conserven durante un periodo de:

- a) Doce meses.
- b) Tres años.
- c) La duración del tratamiento.
- d) Cinco años.

131.- El nivel y la frecuencia del muestreo a realizar en el marco de los planes de vigilancia para la detección de residuos y sustancias incluidas en el anexo I del Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos queda a criterio de la autoridad competente en función de los problemas que se hubieran detectado para:

- a) La especie equina.
- b) Los productos de acuicultura.
- c) La miel.
- d) La leche.

132.- La receta veterinaria, salvo en el caso de enfermedades crónicas o tratamientos periódicos, caduca a efectos de la dispensación de la medicación prescrita:

- a) A los dos meses.
- b) A los quince días.
- c) A los treinta días.
- d) No caduca.

133.- La prescripción excepcional de medicamentos en animales productores de alimentos se produce en caso de:

- a) Resistencias antimicrobianas.
- b) Vacío terapéutico.
- c) Uso de medicamentos importados.
- d) Criterio clínico del veterinario prescriptor.

134.- ¿A cuál de las siguientes actividades no se aplica el Reglamento 183/2005 de higiene de piensos?:

- a) A la venta al por menor de piensos para animales de compañía.
- b) Al transporte de materias primas para piensos.
- c) A la mezcla de piensos sin utilizar aditivos ni premezclas.
- d) A la fabricación de materias primas para piensos.

135.- De acuerdo a la normativa ambiental, es una actividad o instalación ganadera porcina sometida al trámite administrativo específico denominado como “Autorización Ambiental”:

- a) Una explotación de 250 plazas para cerdas reproductoras.
- b) Una explotación de 750 plazas para cerdas reproductoras.
- c) Una explotación de 1000 cerdos de cría (de más de 30 Kg).
- d) Una explotación de 1500 cerdos de cría (de más de 30 Kg).

136.- Indicar cuál de las siguientes respuestas es falsa:

- a) Las cañadas son antiguas rutas que cruzan la meseta castellana y que permiten el paso de los ganados trashumantes en su viaje de norte a sur buscando los mejores pastos.
- b) La trashumancia es una actividad singular que tiene lugar entre zonas de clima complementario y que consiste en el desplazamiento estacional a larga distancia de los rebaños de ganado, con el fin de aprovechar pasto verde todo el año.
- c) La trashumancia se ha caracterizado por aprovechar los recursos disponibles sin dañar el medio natural en que se desarrolla.
- d) La trashumancia se caracteriza por movimientos estacionales de corto recorrido, por lo general inferiores a los 100 km. que se producen próximos a las explotaciones ganaderas entre las zonas bajas de los valles a los puertos de montañas.

137.- Las ganaderías alternativas se caracterizan por:

- a) Utiliza especies animales “no convencionales” o dirigiendo su orientación productiva sobre aptitudes secundarias de la especie, o aquellas otras no tradicionalmente explotadas en una determinada demarcación geográfica.
- b) Utiliza especies animales “no convencionales” o dirigiendo su orientación productiva sobre aptitudes principales de la especie.
- c) Utiliza especies animales “no convencionales” o dirigiendo su orientación productiva sobre aptitudes secundarias de la especie, o aquellas otras que tradicionalmente han sido explotadas de forma intensiva.
- d) Utiliza especies animales “convencionales” o dirigiendo su orientación productiva sobre aptitudes secundarias de la especie, o aquellas otras no tradicionalmente explotadas en una determinada demarcación geográfica.

138.- Un Libro Genealógico puede estar constituido por los siguientes Registros:

- a) Registro Fundacional, Registro Provisional y Registro Definitivo.
- b) Registro Definitivo, Registro de Nacimientos y Registro de Méritos.
- c) Registro de Nacimientos, Registro Provisional y Registro Definitivo.
- d) Registro Condicional, Registro Fundacional y Registro Definitivo.

139.- Los análisis del Control oficial del rendimiento lechero “control lechero oficial” al menos comprenderán:

- a) La composición en grasa, proteína y células somáticas para las especies bovina, ovina y caprina y el extracto seco para las especies ovina y caprina.
- b) La composición en grasa, proteína, células somáticas y colonias formadoras de gérmenes para las especies bovina, ovina y caprina y el extracto seco para las especies ovina y caprina.
- c) La composición en células somáticas y el extracto seco para las especies bovina, ovina y caprina.
- d) La composición en grasa, proteína, células somáticas y el extracto seco para las especies bovina, ovina y caprina.

140.- Conforme a la Ley 8/2003, de 24 de abril, de Sanidad Animal, se puede realizar el sacrificio obligatorio:

- a) Cuando se confirme la enfermedad por la Autoridad Competente.
- b) Cuando se confirme la enfermedad por un laboratorio cualquiera.
- c) Tanto en fase de sospecha como una vez confirmado el diagnóstico de la enfermedad por la Autoridad Competente.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

141.- ¿Puede un avicultor elaborar pienso de gallinas a partir de pienso complementario con harina de pescado, con una analítica según etiqueta de 48% de proteína bruta?:

- a) No, dado que el uso de proteínas animales transformadas está prohibido.
- b) Sólo si está autorizado previamente al uso de harina de pescado.
- c) Lo puede usar sin ningún problema.
- d) Necesita autorización como elaborador de autoconsumo según el Reglamento 183/2005.

142.- Señale cuál de las siguientes indicaciones no es obligatoria en el etiquetado de los piensos medicamentosos:

- a) La dosificación diaria.
- b) El tiempo de espera si es cero días.
- c) Las indicaciones terapéuticas.
- d) Los aditivos empleados en la elaboración del pienso.

143.- ¿Cuál de las siguientes proteínas animales está prohibida en la alimentación de ganado porcino?:

- a) Huevos y ovoproductos.
- b) Leche, productos lácteos y calostro.
- c) Fosfato dicálcico o tricálcico procedente de huesos.
- d) Productos derivados de sangre de rumiantes.

144.- La vacunación frente a la enfermedad de Aujeszky de todos los animales de cría o cebo es:

- a) Obligatoria al menos 2 veces durante el periodo de crecimiento o engorde, aplicando la primera vacunación entre las 10 y 12 semanas de vida, y la siguiente entre 3 y 4 semanas después.
- b) Obligatoria al menos cuatrimestralmente durante el periodo de crecimiento o de engorde.
- c) Obligatoria al menos 2 veces durante el periodo de crecimiento o de engorde.
- d) Obligatoria al menos 3 veces al año.

145.- El Real Decreto 2179/2004, de 12 de noviembre, por el que se establecen las medidas de lucha contra la fiebre aftosa, regula las denominadas “zonas de control temporal” donde se aplicarán al menos las siguientes medidas:

- a) Prohibición de entrada y salida de cualquier especie sensible.
- b) Inmovilización de los animales, censado e investigación epidemiológica de las explotaciones.
- c) La investigación diagnóstica de la situación, el censado y actualización del mismo, la prohibición de entrada y salida de animales de la especie sensible y la salida de la explotación de cualquier producto que pueda transmitir el virus de la fiebre aftosa.
- d) Las zonas de control temporal no conllevan restricciones de entrada y salida de animales, solo se basan en investigación de la sospecha.

146.- En caso de declaración de un foco de lengua azul, el Real decreto 1221/2001, de 8 de noviembre, regula el establecimiento alrededor de las explotaciones afectadas de:

- a) Una zona de protección de 3 km y una zona de vigilancia de 10 km.
- b) Una zona de vigilancia de 3 km y una zona de protección de 10 km.
- c) Una zona de protección de 20 km.
- d) Una zona de protección de 100 km.

147.- Según el Real Decreto 1559/2005, de 23 de diciembre, sobre condiciones básicas que deben cumplir los centros de limpieza y desinfección de los vehículos dedicados al transporte por carretera en el sector ganadero, cada centro deberá llevar un registro en soporte papel o informático que:

- a) deberá conservarse y mantenerse a disposición del órgano competente de la Comunidad Autónoma o de las ciudades de Ceuta y Melilla, durante, al menos, cinco años.
- b) contendrá el plaguicida-biocida de uso ganadero utilizado.
- c) contendrá el certificado o talón expedido.
- d) ninguna de las respuestas anteriores es cierta.

148.- Los centros de limpieza y desinfección de los vehículos dedicados al transporte por carretera en el sector ganadero:

- a) Contarán con manguera o equipo a presión (mínimo 50 atmósferas) para realizar el lavado con agua caliente más detergente (caudal mínimo 1.000 l/hora).
- b) Contarán con fosa de recogida de efluentes generados en las operaciones de limpieza y desinfección que imposibilite su difusión y garantice su adecuada eliminación.
- c) Contarán siempre con almacén para cama limpia.
- d) Todas las respuestas anteriores son ciertas.

149.- Ante el hallazgo de un caso de Peste Porcina Clásica en jabalíes, se deberá elaborar un plan de medidas encaminadas a erradicar la enfermedad en la zona definida como afectada. Este plan será:

- a) Elaborado por el Ministerio competente en agricultura y ganadería y enviado en un plazo de una semana a la Comisión.
- b) Elaborado por la autoridad competente en medio ambiente a nivel autonómico y enviado en el plazo de 70 días al Ministerio competente en agricultura y ganadería.
- c) Elaborado por la autoridad competente en agricultura y ganadería y enviado al Ministerio con las mismas competencias en un plazo de 70 días.
- d) Elaborado por el Ministerio competente en medio ambiente y enviado a las autoridades competentes de agricultura y ganadería y de medio ambiente a nivel autonómico.

150.- Cuando en una explotación se confirme oficialmente la presencia de Peste Equina Africana las medidas que se deben tomar en las explotaciones colindantes deben ser las mismas que en caso de sospecha de la enfermedad. La extensión de estas actuaciones en las explotaciones alrededor del foco se extenderán a todas las explotaciones ubicadas en un radio de:

- a) 3 km
- b) 10 km
- c) 20 km
- d) 50 km

PREGUNTAS DE RESERVA

151.- ¿En qué casos deberá acreditarse la representación en el trato con la Administración?:

- a) Para desistir de acciones y renunciar a derechos en nombre propio.
- b) Para los actos y gestiones de mero trámite.
- c) Para formular solicitudes e interponer recursos.
- d) En todos los casos anteriores es necesario acreditar la representación.

152.- La Arteritis Viral Equina es una enfermedad de los équidos que puede cronificarse llegando a existir portadores crónicos del virus en el tracto reproductivo; estos portadores:

- a) Secretan el virus a través del semen.
- b) Secretan el virus a través de fluidos vaginales.
- c) No secretan el virus en semen a pesar de que se mantienen como portadores.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es cierta.

153.- El Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos, establece respecto de la edad de los animales a controlar:

- a) No hace ninguna excepción en función de la edad de los animales que se presentan al sacrificio.
- b) En ovino y caprino el número de animales que deberá controlarse para todo tipo de residuos o de sustancias deberá ser al menos igual al 0,05 por 100 de los corderos y de las cabras de más de tres meses de edad sacrificados el año precedente.
- c) En porcino el número mínimo de animales que deberá controlarse cada año para todo tipo de residuos o de sustancias deberá ser al menos igual al 1,5 por 100 de los porcinos sacrificados el año precedente mayores de 3 meses.
- d) En bovino el número mínimo de animales que deberá controlarse cada año para todo tipo de residuos o de sustancias deberá ser al menos igual al 0,4 por 100 de los bovinos de más de seis meses sacrificados el año precedente.

154.- EL consejo General del Poder judicial está integrado por el Presidente del Tribunal Supremo que lo preside y:

- a) 20 miembros nombrados por el Rey por un periodo de 4 años
- b) 20 miembros nombrados por el Rey por un periodo de 5 años
- c) 20 miembros nombrados por el Rey por un periodo de 9 años
- d) 20 miembros nombrados por el Rey por un periodo de 12 años

155.- En explotación ganadera ligada a la tierra conocida como transhumancia, durante qué periodo se dispone de menor capacidad de carga del ovino (cabeza ovino/ha) en la combinación dehesa y sistemas alpinos:

- a) Diciembre – febrero
- b) Abril – junio
- c) Julio – septiembre
- d) Ninguno de los anteriores.

156.- El signo del coeficiente de correlación lineal nos indica:

- a) no tiene importancia que sea positivo o negativo.
- b) si el signo del coeficiente es positivo nos indica que la relación entre las variables es inversa.
- c) si el signo del coeficiente es positivo nos indica que la relación entre las variables es directa, es decir si crece una la otra decrece.
- d) ninguna es verdadera.

157.- Son causas de resolución de un contrato administrativo:

- a) La muerte o incapacidad sobrevenida del contratista individual.
- b) La extinción de la personalidad jurídica de la sociedad contratista.
- c) La demora en el cumplimiento de los plazos por parte del contratista.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

158.- Para la protección y bienestar animal de cerdos confinados para la cría y el engorde, la normativa nacional, obliga a que la superficie de suelo libre de la que deberá disponer cada cochinito destetado o cerdo de producción criado en grupo, excluidas las cerdas y las cerdas jóvenes después de la cubrición, será para animales de peso vivo entre 50 y 85 kg, al menos, de:

- a) 0,55 metros cuadrados.
- b) 0,65 metros cuadrados.
- c) 0,75 metros cuadrados.
- d) 1 metro cuadrado.

159.- De las siguientes afirmaciones respecto de la venta de pan común, cocido el día anterior, señale la respuesta verdadera:

- a) En ningún caso se puede vender pan cocido el día anterior.
- b) Excepcionalmente se autoriza su venta si se informa al consumidor que es del día anterior.
- c) Se puede almacenar en las mismas estanterías que el pan común del día.
- d) La respuesta b) y c) son verdaderas.

160.- Para que la lesión ocasionada por una Administración Pública sea indemnizable, será necesario que cumpla los siguientes requisitos:

- a) Que el daño se haya producido sobre una expectativa del reclamante de la obtención de un beneficio económico.
- b) Es requisito suficiente para que se entienda producida la lesión indemnizable, el hecho de que la misma sea real y pueda concretarse en una persona o en un grupo de personas.
- c) Es requisito suficiente para que se entienda producida la lesión, el hecho de que la misma pueda ser evaluable económicamente.
- d) El daño alegado ha de ser: efectivo, individualizable, evaluable económicamente y antijurídico.

161.- El Reglamento de la CEE nº 3508/92, del consejo, estableció un sistema Integrado de Gestión y Control de determinados regímenes de ayuda comunitarios, y concretaba en su artículo 3 que debería estar compuesto por un determinado número de elementos, que enumeraba. ¿Por cuántos elementos en concreto?:

- a) 3
- b) 4
- c) 5
- d) 6

162.- La vigilancia y control que llevan a cabo los Servicios Veterinarios Oficiales de Salud Pública en los comedores colectivos, es una actividad de:

- a) Observación y Promoción de la salud.
- b) Asesoramiento y atención a colectividades de riesgo.
- c) Protección de la salud.
- d) Depende de si elaboran las comidas in situ o fuera del establecimiento.

163.- Según la Constitución Española, la provincia viene determinada por:

- a) la agrupación de comarcas y división territorial para el cumplimiento de las actividades del Estado
- b) la agrupación de entidades locales no territoriales
- c) la agrupación de municipios y división territorial para el cumplimiento de las actividades del Estado
- d) la agrupación de municipios y división territorial para el cumplimiento de las actividades de las CCAA.

164.- Dentro de las Cuentas Económicas de la Agricultura de Castilla y León, calculadas de conformidad con el Sistema Integrado de Cuentas Nacionales y Regionales. (SEC-95), se entiende por “Producción animal”:

- a) El valor, a precios básicos, de la carne y ganado, y de los productos derivados del ganado.
- b) El valor, a precios de mercado, de la carne y ganado, y de los productos derivados del ganado.
- c) El valor, a precios en origen, de la carne y ganado, y de los productos derivados del ganado.
- d) Ninguno de los anteriores.

165.- Los operadores de empresa alimentaria responsables de establecimientos de distribución y venta al consumidor final, respecto de la trazabilidad de los alimentos deben:

- a) No es necesario que realicen ningún control.
- b) Como, solamente pueden vender al consumidor final no es necesario que mantengan ningún registro de trazabilidad.
- c) Deben mantener un registro actualizado que les permita seguir el rastro desde que llega a su establecimiento hasta que lo adquiere el consumidor final.
- d) No es de aplicación lo establecido en el paquete de higiene.