

**Pruebas Selectivas para Cuerpo Superior Facultativo,
Escala Superior de Salud Pública, Opción Veterinaria**

Orden de 4 de julio de 2017. BORM: 161, 14 de julio 2017
Fecha de examen: 21 de octubre de 2017

Ejercicio Único (examen tipo test, repuesta múltiple, 1 repuesta correcta)

1.- ¿Cuántos títulos tiene la Constitución Española?

- a) 12
- b) 11
- c) 10
- d) 9

2.- Una de las respuestas no se corresponde con uno de los Títulos de la Constitución Española de 1978.

- a) Economía y Hacienda
- b) De la corona
- c) De las Administraciones Públicas
- d) De la Organización Territorial del Estado

3.- ¿Quién nombra al presidente del Tribunal Constitucional?

- a) Por las Cortes Generales, por $\frac{3}{4}$ partes de sus miembros.
- b) Por el Gobierno en pleno.
- c) Por el Rey, de entre sus miembros.
- d) Por el senado por mayoría simple.

4.- Según el artículo 64 C.E. ¿quién refrenda los actos del Rey?

- a) Las Cortes Generales.
- b) Los ministros.
- c) El Presidente del Gobierno y, en su caso, por los ministros competentes.
- d) El congreso de los diputados.

5.- ¿Quiénes son los órganos institucionales de la Región de Murcia, según el Estatuto de Autonomía?

- a) La Asamblea Regional, el Presidente y el Consejo de Gobierno (art. 20 del E.A)
- b) La Asamblea Regional.
- c) Solo el Consejo de Gobierno ya que ostenta el poder ejecutivo.
- d) El Presidente y el Consejo de Gobierno.

6.- ¿En qué año se firmó el Tratado de Amsterdam?

- a) año 1999.
- b) año 1997.
- c) año 2004.
- d) año 1992.

7.- En el marco de la legislación de la Unión Europea, la ejecución del presupuesto comunitario es competencia de:

- a) El Consejo.
- b) la Comisión Europea.
- c) El Consejo Económico y Social.
- d) El Parlamento Europeo.

8.- En la Región de Murcia, entre los órganos que realizan funciones eminentemente consultivas, podemos citar:

- a) El Consejo de Gobierno.
- b) La Intervención General de la CARM.
- c) El Consejo Jurídico de la Región de Murcia.
- d) La Dirección General de la Función Pública.

9.- ¿A quién corresponde la competencia para el establecimiento, modificación y supresión de los tributos propios y de los recargos sobre los impuestos del Estado, así como sus exenciones y bonificaciones, según la Ley de Hacienda de la Región de Murcia?

- a) Al Consejo de Gobierno.
- b) A la Asamblea Regional.
- c) Al Consejero de Hacienda y Administraciones Públicas.
- d) Es competencia del Estado en todo caso.

10.- De las retribuciones que perciben los empleados públicos, ¿cuáles son las retribuciones básicas?

- a) El sueldo, el complemento específico y el complemento de destino.
- b) El complemento de productividad, el sueldo y los trienios.
- c) El sueldo, los trienios y las pagas extraordinarias.
- d) Los trienios y las pagas extraordinarias.

11.- La condición de funcionario de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, se pierde por alguna de las siguientes causas:

- a) Imposición de sanción disciplinaria que no suponga la separación del servicio.
- b) Pena principal o accesoria de inhabilitación absoluta o especial para cargo público.
- c) Solo se pierde de forma voluntaria.
- d) Se pierde a propuesta del Consejero de Hacienda y Administraciones Públicas y oído el Consejo de la Función Pública.

12.- ¿Quién aprueba el Presupuesto de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia?

- a) El Consejo Económico y Social oídos a sus miembros.
- b) La Asamblea Regional a propuesta del Consejo de Gobierno.
- c) El Consejero de Hacienda y Administraciones Públicas.
- d) El Consejero de Hacienda y Administraciones Públicas, una vez oído al resto de Consejeros que conforman el Consejo de Gobierno.

13.- La expropiación forzosa, podrá ser acordada por:

- a) La Administración del Estado, la Autonómica y la Local.
- b) La Administración del Estado y aquellos entes que tengan competencias en concesión de obra pública.
- c) Solo tiene esta competencia la Administración del Estado.
- d) No es posible la expropiación forzosa en la legislación española.

14.- ¿Cuándo procede la interposición del recurso extraordinario de revisión?

- a) Contra los actos administrativos que no sean firmes y se dicten en tiempo y forma.
- b) Contra la desestimación del Recurso contencioso administrativo.
- c) Contra los actos firmes en vía administrativa, siempre que concurren determinadas circunstancias.
- d) El recurso extraordinario de revisión ya no está vigente a partir de 1 de octubre de 2016.

15.- El Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, tiene como misión:

- a) Administrar las atenciones sanitarias imprescindibles para la vida de las personas.
- b) Es un Instituto cuya misión es el perfeccionamiento de los funcionarios públicos en su período de prácticas.
- c) Se encarga del análisis y estudio de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo, así como la promoción y apoyo a la mejora de las mismas.
- d) Es un órgano técnico dependiente de la Administración de las Comunidades Autónomas para la defensa de los intereses de los trabajadores en sus condiciones de trabajo.

16.- ¿Que es la RED SARA?

- a) Es la red que regula los contratos sujetos a regulación armonizada, según el TRLCSP.
- b) Son redes dispuestas para el conocimiento y puesta a disposición de los actos administrativos de la Administración Local con la Administración Autonómica.
- c) Es un conjunto de infraestructuras de comunicaciones y servicios básicos que conecta las redes de las Administraciones Públicas Españolas e Instituciones Europeas facilitando el intercambio de información y el acceso a los servicios.
- d) Son aquellas redes cuya disposición está prevista para obtener información a través del correo electrónico para los usuarios de la Administración Central.

17.- Conforme el artículo 116 de la CE, los estados de alarma, excepción o sitio, serán regulados por:

- a) Una Ley ordinaria
- b) Una Ley orgánica, para la excepción o sitio y una ley ordinaria para los estados de alarma.
- c) Han de ser regulados por Decreto, no requiere una Ley para su regulación.
- d) Una Ley orgánica.

18.- De los siguientes organismos directivos, de la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca de Murcia, ¿Cuál es la responsable de la coordinación de las Oficinas Comarcales Agrarias?

- a) Secretaría General.
- b) Dirección General de Agricultura, Ganadería, Pesca y Acuicultura.
- c) Dirección General de Innovación, Producciones y Mercados Agroalimentarios.
- d) Dirección General de Fondos Agrarios y Desarrollo Rural.

19.- Según establece el Reglamento (CE) 1/2005 relativo a protección de animales durante el transporte y operaciones conexas, señale la opción incorrecta en relación a las disposiciones complementarias para los viajes largos de porcino por carretera:

- a) Salvo cuando vayan acompañados por su madre, sólo se permitirán los viajes largos de cerdos que pesen más de 20 kilogramos.
- b) Capacidad total de los tanques de agua deberá ser por lo menos igual al 1,5 % de la carga útil máxima de cada medio de transporte.
- c) El sistema de ventilación deberá tener una autonomía de funcionamiento de al menos cuatro horas, sin depender del motor del vehículo.

- d) El sistema de ventilación deberá poder garantizar una distribución uniforme y constante, con un caudal de aire mínimo para una capacidad nominal de 60 m³/h/KN de carga útil.

20.- Según establece el Real Decreto 1084/2005, de ordenación de avicultura de carne, en las explotaciones de reproducción en sistemas de cría y cría convencional, con sistema de ventilación forzada, donde se mantengan aves de cría en fase de puesta (hembras y machos), a partir de las 24 semanas de edad, las densidades máximas por metro cuadrado no podrán superar las siguientes cifras:

- a) 5,3
- b) 5,7
- c) 6,3
- d) 6,7

21.- En relación a los estudios epidemiológicos de casos y controles, señale la opción incorrecta:

- a) Son estudios observacionales.
- b) Son estudios mayoritariamente retrospectivos.
- c) En la constitución de los grupos afecta la sensibilidad/especificidad de la prueba diagnóstica.
- d) En el grupo de "casos" deben aparecer casos incidentes.

22.- Según establece el RD 1940/2004 (Vigilancia de las Zoonosis y Agentes Zoonóticos), cuál de las siguientes zoonosis debe ser objeto de vigilancia en función de la situación epidemiológica de la misma:

- a. Brucelosis.
- b. Campilobacteriosis.
- c. Rabia.
- d. Tuberculosis por *Mycobacterium bovis*.

23.- De los siguientes parámetros, cuál evalúa los efectos que la ejecución de un programa sanitario ha tenido en el conjunto de la población objeto:

- a) La eficacia.
- b) La efectividad.
- c) La eficiencia.
- d) Ninguno de ellos.

24.- Según establece el RD 1940/2004 (Vigilancia de las Zoonosis y Agentes zoonóticos), las autoridades competentes deberán velar por que el sistema de vigilancia de la resistencia a los antimicrobianos proporcione como mínimo, información pertinente sobre un número representativo de cepas de los siguientes microorganismos. Señale cuál no está incluido:

- a) *Salmonella spp.*
- b) *L. monocitogenes.*
- c) *Campylobacter jejuni.*
- d) *Campylobacter coli.*

25.- Según establece el Reglamento 2073/2005 (criterios microbiológicos), señale la opción incorrecta:

- a) *Salmonella spp.* es un criterio de higiene de proceso en canales de pollo.
- b) *Salmonella enteritidis* es un criterio de seguridad alimentaria en carne fresca de ave de corral.
- c) *Salmonella* es criterio de higiene de proceso en preparados cárnicos destinados a ser consumidos cocinados.
- d) *Salmonella spp.* es un criterio de higiene de proceso en canales de cerdo.

26.- Según establece el Reglamento 1375/2013 (controles oficiales sobre presencia de triquina), no será necesario investigar la presencia de triquinas en:

- a) Carne de especies sensibles sometida a congelación de conformidad con el Reglamento.
- b) Carne de cerdos domésticos no destetados de menos de 5 semanas de edad.
- c) Carne de cerdos domésticos que procedan de una explotación cuyas condiciones controladas de estabulación haya sido reconocido oficialmente.
- d) Todas las anteriores son ciertas.

27.- Según el protocolo de seguimiento de sueros sospechosos en áreas libres de brucelosis, ante la aparición de un suero positivo a fijación de complemento (FC) con título superior o igual a 20 UIFC/ml., en una explotación B3/B4 o M3/M4, se sacrifica y muestrea el animal para investigación bacteriológica. Si el resultado de estas pruebas es negativo a aislamiento de *Brucella spp* ¿será necesario algún chequeo adicional en la explotación para descartar foco?

- a) No, hasta la siguiente campaña de saneamiento.
- b) Sí, chequeo a la totalidad del censo con FC entre 6 meses y antes de 12 meses tras el último diagnóstico.
- c) Sí, completo a la totalidad del censo, con FC, entre 2 y 4 semanas tras el último sacrificio.
- d) Sí, completo a la totalidad del censo, con FC, 60 días después del último sacrificio.

28.- En relación con las siguientes afirmaciones sobre la fiebre exantemática mediterránea (FEM), causada por *Rickettsia conorii* y transmitida por picaduras de garrapata, señale la que es incorrecta

- a) Las garrapatas transmisoras de *R. conorii* permanecen infectivas toda su vida
- b) Los preparados que incluyan dietiltoluamida como repelente se tienen que registrar como biocidas
- c) La vacuna con *R. rickettsii* produce inmunidad de grupo y protege contra *R. Conorii*.
- d) *R. conorii* tiene tropismo por las células vasculares

29.- La fiebre del Nilo Occidental está causada por un virus del género Flavivirus, transmitido por mosquitos (principalmente del género Culex) desde su principal reservorio, que son

- a) Los quirópteros.
- b) Los équidos silvestres.
- c) Los rumiantes silvestres.
- d) Las aves silvestres.

30.- El Reglamento 999/2001 sobre el control y erradicación de las encefalopatías espongiiformes transmisibles y sus modificaciones posteriores, establece en su anexo VII, en el caso que puedan descartarse la EEB y la tembladera atípica, diferentes opciones de control y erradicación tras la confirmación de un foco de tembladera clásica. Dentro de lo dispuesto en este anexo, señale la respuesta que considere incorrecta

- a) Exige que se realice el genotipado de la proteína priónica de ovinos de la explotación en todas las opciones.
- b) La leche producida en la explotación afectada no puede utilizarse para alimentar rumiantes, salvo los de la propia explotación.

- c) En la opción 3 no es obligatoria la matanza y destrucción completa de los animales.
- d) No pueden destinarse a consumo humano los animales mayores de 18 meses en ningún caso.

31.- La prueba de neutralización vírica con anticuerpo fluorescente (FAVN) se utiliza como referencia para el comercio internacional. Se considera inmunizado contra la rabia a un animal que presente en la titulación más de

- a) 0,25 U.I./ml.
- b) 0,5 U.I./ml.
- c) 0,75 U.I./ml.
- d) 1 U.I./ml.

32.- En el anexo III de la ley 2/2017 de medidas urgentes para la reactivación de la actividad empresarial y del empleo a través de la liberalización y de la supresión de cargas burocráticas, se especifican las instalaciones ganaderas de carácter doméstico. Considerando la capacidad de la explotación ¿cuál de las siguientes no está incluida en el citado anexo?

- a) Dos aves corredoras (ratites) de capacidad máxima
- b) Dos equinos reproductores de capacidad máxima
- c) Seis cerdos de cebo de capacidad máxima
- d) Dos cabezas de ganado vacuno de capacidad máxima

33.- Según anexo III de la ley 22/2011, de residuos y suelos contaminados, señale la opción incorrecta con respecto a las características de los residuos que permiten calificarlos como peligrosos:

- a) «Irritante»: Se aplica a las sustancias y los preparados no corrosivos que pueden causar una reacción inflamatoria por contacto inmediato, prolongado o repetido con la piel o las mucosas.
- b) «Nocivo»: Se aplica a las sustancias y los preparados que por inhalación, ingestión o penetración cutánea pueden entrañar riesgos de gravedad limitada para la salud.
- c) «Mutagénico»: Se aplica a las sustancias y los preparados que por inhalación, ingestión o penetración cutánea pueden producir cáncer o aumentar su frecuencia.
- d) «Corrosivo»: Se aplica a las sustancias y los preparados que pueden destruir tejidos vivos al entrar en contacto con ellos.

34.- Conforme a la Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición, las medidas provisionales de gestión del riesgo que se adoptan cuando tras haber evaluado la información disponible, se observe la posibilidad de que haya efectos nocivos para la salud, pero siga existiendo incertidumbre científica y en espera de una evaluación del riesgo más exhaustiva, fundamentan:

- a) El principio de necesidad.
- b) El principio de seguridad.
- c) El principio de cautela.
- d) El principio de comunicación del riesgo.

35.- Conforme al RD 191/2011 (Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos), señale la opción correcta:

- a) Deberán estar registrados todos los establecimientos que conforme al 852/2004 deben estar registrados o autorizados.
- b) Entre los alimentos que requieren Registro se encuentran las aguas minerales naturales.

- c) La inscripción de los establecimientos podrá iniciarse de oficio por la autoridad competente.
- d) Salvo establecimientos que requieran autorización, la comunicación previa a las autoridades competentes será condición única y suficiente para que se tramite la inscripción.

36.- Señale la opción incorrecta en cuanto a los planes de requisitos previos (PPR) dentro de un Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria (SGSA):

- a) No son específicos respecto de un peligro determinado, sino que son de aplicación general.
- b) No son obligatorios en la empresa alimentaria que desempeñe su actividad en la producción primaria.
- c) Son susceptibles de flexibilizar dada la diferencia de riesgo entre empresas alimentarias.
- d) Un plan de alérgenos debe incluirse como requisito previo

37.- Señale la opción incorrecta en cuanto a la ausencia de desarrollo de *L. monocitogenes* en un alimento:

- a) Cuando $pH \leq 4,6$.
- b) Cuando $aw \leq 0,92$.
- c) Cuando $pH \leq 5,0$ y $aw \leq 0,94$.
- d) Cuando $pH \leq 4,4$.

38.- Señale la opción correcta en cuanto al grado de acortamiento post-mortem del sarcómero y la temperatura del mismo, en el rango entre la corporal del animal (38 °C) y la de congelación de la carne (-1 °C):

- a) A menor temperatura mayor será el grado de acortamiento.
- b) A mayor temperatura mayor será el grado de acortamiento.
- c) El menor grado de acortamiento se presenta en la zona de 14°C a 19°C.
- d) El efecto de la temperatura es mayor por encima de 20 °C que por debajo de 15 °C.

39.- En cuanto al suministro directo por parte de los cazadores de pequeñas cantidades de carne de caza silvestre al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministran directamente al consumidor final en la Región de Murcia, señale la opción correcta:

- a) Están autorizados ambos suministros.
- b) Sólo está autorizado el suministro al consumidor final.
- c) Sólo está autorizado el suministro a establecimientos locales de venta al por menor.
- d) No están autorizados ninguno de los dos suministros.

40.- Conforme a lo establecido en el Reglamento 854/2004 (controles oficiales en POAs), tras la inspección ante y post mortem conforme al citado Reglamento y siempre que no existan motivos para declarar que la carne no es apta para el consumo humano, se procederá al marcado sanitario de las siguientes piezas, salvo una:

- a) Ungulados domésticos.
- b) Aves de corral.
- c) Caza mayor silvestre.
- d) Mamíferos pertenecientes a la caza de cría distintos de los lagomorfos.

41.- Según el documento de la AECOSAN sobre autorización de transporte de carnes sin refrigerar, en cuál de los siguientes supuestos no cabe la citada autorización:

- a) Desde matadero a industria cárnica, con o sin autorización de sala de despiece.
- b) Desde matadero a sala de despiece aneja.
- c) Desde matadero a sala de despiece intermedia y desde ésta a industria cárnica.
- d) Desde sala de despiece aneja a matadero hasta industria cárnica.

42.- Según los criterios de flexibilización de la AECOSAN para el muestreo de la presencia de salmonella en preparados de carne, si se flexibiliza una industria cárnica considerada de pequeña capacidad, ésta pasará a realizar:

- a) 1 muestreo cada 12 semanas.
- b) 1 muestreo cada 16 semanas.
- c) 1 muestreo cada 24 semanas.
- d) El citado documento sólo contempla flexibilizar a los pequeños mataderos y salas de despiece de aves

43.- Conforme al RD 1376/2003 (minoristas cárnicos), señale la opción correcta en cuanto al local separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, destinado exclusivamente para el despiece, la preparación y presentación de las carnes:

- a) Esta figura no está contemplada en la citada norma.
- b) El local debe ser inscrito en el RGSEAA como sala de despiece.
- c) Se corresponde con un obrador de carnicería.
- d) Ninguna de las anteriores es cierta

44.- En el ámbito del RD 993/2014 (certificación veterinaria para las exportaciones), el certificado sanitario para la exportación de productos alimenticios (sábana), especificando que un POAs reúnen requisitos de salud pública adicionales a los requeridos por la normativa europea, tiene la consideración de:

- a) Precertificado.
- b) Certificado veterinario de exportación.
- c) Atestación sanitaria.
- d) Ninguna de las anteriores.

45.- Conforme al Reglamento 853/2004 (normas de higiene específicas de POAs), la leche de vaca tratada térmicamente destinada a la elaboración de productos lácteos tendrá una concentración de gérmenes a 30°C inferior a:

- a) 100 000 colonias por ml.
- b) 300 000 colonias por ml.
- c) 400 000 colonias por ml.
- d) El Reglamento sólo fija concentración de gérmenes en leche cruda.

46.- Conforme al RD 640/2006 (aplicación en España del paquete de higiene), si se verifica un incumplimiento por parte del productor de leche de los requisitos referentes a las colonias de gérmenes y al contenido de células somáticas, la primera actuación de la autoridad competente será:

- a) Prohibir la entrega de leche para la industria alimentaria.
- b) Enviar notificación al productor, concediendo 3 meses para subsanar el problema.
- c) Enviar notificación al productor y permitir la entrega de leche si va a ser sometida a tratamiento térmico.
- d) Enviar notificación al productor y permitir la entrega de leche si va destinada a la

elaboración de quesos con más de 60 días de curación.

47.- Señale la opción incorrecta en cuanto al contenido de histamina en productos de la pesca procedentes de especies asociadas a un alto contenido de histidina, conforme al Reglamento 2073/2005 (criterios microbiológicos):

- a) Se considerará desfavorable cuando el valor medio observado supere 100 mg/kg.
- b) Se considerará desfavorable cuando más de 2 de las 5 muestras se sitúan entre 100 y 200 mg/kg.
- c) Se considerará desfavorable cuando una muestra supere los 200 mg/kg.
- d) Se considerará desfavorable cuando dos muestras superen los 200 mg/kg.

48.- Referente a la congelación en salmuera de los productos de la pesca, señale la opción incorrecta conforme al Reglamento 853/2004 (normas de higiene específicas de POAs):

- a) Sólo puede emplearse en el pescado entero.
- b) El pescado así congelado debe emplearse como materia prima de productos transformados.
- c) La temperatura de congelación debe ser igual o inferior a -9°C.
- d) No se admiten temperaturas superiores a -9°C durante el transporte.

49.- Según establece el Reglamento 853/2004 (normas de higiene específicas de POAs), un centro de transformación de moluscos bivalvos podrá recibir los mismos directamente de una zona de producción tipo C:

- a) Sí.
- b) No.
- c) Sí, previa reinstalación de larga duración o depuración intensiva.
- d) Sí, siempre que la carga microbiana cumpla lo exigido para la zona de producción A.

50.- Señale la opción correcta en cuanto a la obligación de los titulares de establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades en aras a prevenir la parasitosis por anisakis en todos los productos de la pesca:

- a) Han sido congelados a una temperatura igual o inferior a -20°C durante un período de al menos 24 horas.
- b) Han sido congelados a una temperatura igual o inferior a -20°C durante un período de al menos 12 horas.
- c) Han sido congelados a una temperatura igual o inferior a -18°C durante un período de al menos 24 horas.
- d) Todas las opciones anteriores son falsas.

51.- Según establece el Reglamento 589/2008 (normas para la comercialización de huevos), señale la opción incorrecta en cuanto a la venta a granel de huevos:

- a. Implica la comercialización de huevos no contenidos en estuches.
- b. Puede realizarse desde el minorista al consumidor final.
- c. Puede realizarse por el distribuidor y por el minorista de la alimentación.
- d. Entre la información a facilitar al consumidor está la explicación del significado del código del productor.

52.- Según establece el RD 1049/2003 (NC de la miel), cuando la miel para uso industrial se utilice en la elaboración de un alimento compuesto, señale

la opción correcta en lo referente a la denominación del alimento y la lista de ingredientes del mismo:

- a) En ambas ubicaciones podrá emplearse el término "miel".
- b). En ambas ubicaciones podrá emplearse el término "miel para uso industrial".
- c) En ambas ubicaciones deberá emplearse el término "miel para uso industrial".
- d) En la denominación podrá emplearse "miel" y en la lista de ingredientes deberá aparecer "miel para uso industrial".

53.- Señale la opción incorrecta en el proceso de elaboración de zumos de frutas conforme al RD 381/2013 (normas relativas a su elaboración):

- a) Al zumo de frutas no podrá reincorporarse el aroma de la misma especie de frutas.
- b) Los zumos de cítricos procederán del endocarpio, salvo el de lima.
- c) Los zumos de frutas a partir de concentrado deberán tener un nivel mínimo de °Brix en función de la fruta.
- d) En un zumo de frutas concentrado destinado a consumo humano directo, la eliminación de agua será de al menos el 50%.

54.- Según establece el Reglamento 2073/2005 (criterios microbiológicos), una empresa de elaboración de productos de cuarta gama de todo tipo de frutas, verduras y brotes, qué microorganismos debe tomar en consideración para cumplir los criterios de seguridad alimentaria:

- a) *L. monocytogenes*, salmonella y STEC.
- b) Sólo *L. monocytogenes* y salmonella
- c) Sólo *L. monocytogenes* y STEC.
- d) Sólo Salmonella y STEC.

55.- Conforme al RD 30/2009 (comercialización de setas), señale la opción correcta en cuanto a las acciones que el productor/recolector de setas puede realizar en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia:

- a) Puede suministrar setas directamente al consumidor final en puntos de venta ambulante autorizados.
- b) Puede suministrar setas a establecimientos locales de comercio al por menor que abastecen al consumidor final.
- c) No puede suministrar setas a establecimientos inscritos en el RGSEEA.
- d) No puede suministrar setas directamente al consumidor final ni al establecimiento local de comercio al por menor.

56.- Conforme al Reglamento 1881/2006 (límites de contaminantes en los alimentos), señale la opción correcta:

- a) El límite irá referido a la parte comestible, salvo que se disponga lo contrario.
- b) El límite irá referido a todo el producto tal y como se comercialice.
- c) Podrán utilizarse como ingredientes alimentarios los productos que superen los límites previo tratamiento autorizado.
- d) La autoridad competente fijará de entrada los factores de concentración o dilución.

57.- Señale la opción correcta relativa a la presencia de un aditivo que no aparece en la lista positiva de un alimento compuesto y cumple una función tecnológica en el mismo, pero su uso sí está autorizado en uno de sus ingredientes:

- a) Es correcto y el aditivo no es necesario que aparezca en el etiquetado al ser de un ingrediente.

- b) Es correcto y el aditivo debe aparecer en el etiquetado como tal aditivo del alimento compuesto.
 - c) Es correcto y el aditivo debe aparecer en el etiquetado como tal aditivo del ingrediente.
 - d) No puede permitirse la presencia del aditivo en el alimento compuesto al tener una función tecnológica en el mismo y no estar autorizado.
- c) Si se detecta riesgo inminente y extraordinario el/la inspector/a procederá a comunicar el cese de actividad en el acta de inspección.
 - d) Sólo cuando se confirme que un manipulador es portador puede retirarse de la actividad.

63.- Según establece el Reglamento 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, en un alimento destinado al consumidor final o a colectividades, cuándo se permite la presencia de un OMG autorizado sin constar en el etiquetado:

58.- Según establece el Reglamento 606/2009 (productos vitícolas, prácticas enológicas y restricciones), con carácter general el contenido total de anhídrido sulfuroso de los vinos tintos distintos de los espumosos y vinos de licor, en el momento de su oferta al consumo humano directo, no puede exceder de:

- a) 10 mg/l.
- b) 100 mg/l.
- c) 150 mg/l.
- d) 200 mg/l.

59.- Conforme a la normativa en vigor sobre MECAs (materiales en contacto con alimentos), la declaración de conformidad en un minorista sólo es exigible a:

- a) Celulosa regenerada.
- b) Productos textiles.
- c) Cerámicas.
- d) Materiales y objetos activos e inteligentes.

60.- Respecto a la prescripción de medicamentos, regulada por el Real Decreto 109/1995 y posteriormente modificada por el Real Decreto 1132/2010 sobre medicamentos veterinarios, señale la opción correcta:

- a) La medicación prescrita en cada receta podrá contemplar un único medicamento o todos los medicamentos necesarios para la dolencia de que se trate.
- b) Se requiere prescripción veterinaria para el suministro de premezclas medicamentosas a establecimientos expresamente autorizados para la elaboración de piensos medicamentosos.
- c) La receta para la prescripción de medicamentos veterinarios constará al menos de una parte original y una copia.
- d) La duración del tratamiento y el tiempo de dispensación de la medicación prescrita en cada receta, no superará en ningún caso los 30 días.

61.- En relación al Real Decreto 1749/1998, el Laboratorio Nacional de Referencia para detección de residuos de sustancias A2 (agentes antitiroideos) es:

- a) Centro Nacional de Alimentación de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria.
- b) Laboratorio Central de Sanidad Animal del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de Santa Fe.
- c) Laboratorio Central de Veterinaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de Algete.
- d) Laboratorio Arbitral Agroalimentario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

62.- Es cierto que en la investigación de todos los brotes de enfermedad de transmisión alimentaria:

- a) Debe cumplimentarse la encuesta a los manipuladores implicados.
- b) Debe citarse a los manipuladores implicados para que aporten muestras de heces.

- a) Nunca.
- b) Cuando la cantidad no supere el 1,5% de los ingredientes del alimento.
- c) Cuando la cantidad no supere el 1,5% de los ingredientes del alimento considerados individualmente y a condición de que esta presencia sea accidental o técnicamente inevitable.
- d) Cuando la cantidad no supere el 0,9% de los ingredientes del alimento considerados individualmente y a condición de que esta presencia sea accidental o técnicamente inevitable.

64.- Según establece el Reglamento 2283/2015 (Nuevos Alimentos), a partir del 1 de enero de 2018 para que un alimento tradicional de un tercer país tenga la consideración de historial de uso alimentario seguro, éste debe haberse consumido dentro de la dieta habitual de un número significativo de personas antes de la notificación durante:

- a) Al menos 15 años.
- b) Al menos 20 años.
- c) Al menos 25 años.
- d) Los alimentos tradicionales de terceros países, aun cuando no cuenten con historial de consumo en la UE, no tendrán la consideración de nuevos alimentos.

65.- Conforme al Reglamento 931/2011 (Trazabilidad de los Productos de Origen Animal), con carácter obligatorio qué información adicional debe transmitir un distribuidor polivalente con respecto a la comercialización de alimentos a los que no es de aplicación esta norma:

- a) País de origen.
- b) Nombre y dirección del establecimiento desde donde se ha expedido.
- c) Nombre y dirección del destinatario.
- d) Volumen o cantidad de alimento.

66.- Es falso que mediante el SCIRI (Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información), las administraciones competentes pueden informar al público de:

- a) Aquellos productos que puedan suponer un riesgo.
- b) El riesgo en sí mismo.
- c) Las medidas adoptadas por las autoridades competentes.
- d) El SCIRI no es una herramienta de información al público.

67.- En el marco del Reglamento 882/2004 (Controles Oficiales), referente al registro y autorización de los establecimientos de empresas alimentarias, es cierto que:

- a) Cuando la autoridad competente reciba una solicitud de registro, llevará a cabo una inspección in situ.

- b) Cuando la autoridad competente reciba una solicitud de autorización, llevará a cabo una inspección in situ.
- c) a y b son ciertas
- d) En función del sector y fase (riesgo asociado) la autoridad competente podrá decidir.

68.- Conforme al PNCOCA, el control oficial de las medidas tendentes a minimizar la posibilidad de contaminaciones cruzadas entre alérgenos y/o sustancias que puedan producir intolerancias, es una actividad que debe realizarse sistemáticamente durante la ejecución del:

- a) Programa 1. Control general de establecimientos alimentarios.
- b) Programa 2. Control de los autocontroles en establecimientos alimentarios.
- c) Programa 8. Control de alérgenos y sustancias presentes en los alimentos que provocan intolerancias.
- d) Todas son correctas.

69.- Según el Decreto 1/2014, por el que se establece la ordenación sanitaria y zootécnica de las explotaciones avícolas de la Región de Murcia, no podrá autorizarse la instalación de explotaciones avícolas con una capacidad superior a:

- a) 500 UGM.
- b) 750 UGM.
- c) 1000 UGM.
- d) 1250 UGM.

70.- El plazo máximo para identificación de équidos (suponiendo que no abandonen antes la explotación de nacimiento) según indica el Real Decreto 676/2016, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de especie equina, es:

- a) Antes del 31 de diciembre del año del nacimiento del animal equino o en un plazo de seis meses a partir de la fecha de nacimiento, eligiéndose como fecha límite la más tardía.
- b) Únicamente 6 meses a partir de la fecha de nacimiento.
- c) Un año tras la fecha de nacimiento.
- d) El Real Decreto señala que es potestad de las Comunidades Autónomas la regulación de este plazo, habiéndose establecido en el caso de la Región de Murcia (Orden de 19 de enero de 2017) el de 8 meses a partir de la fecha de nacimiento.

71.- Respecto a la Tarjeta de Movimiento equino (TME), regulada por el Real Decreto 577/2014, señale la opción correcta:

- a) Su uso será voluntario y sustituirá al Documento de Identificación Equina.
- b) Acompañará a movimientos dentro de España a concursos morfológicos si retornan a origen en menos de 40 días y no existe cambio de titularidad del équido.
- c) La fecha de nacimiento del équido se encontrará almacenada en la tarjeta y se trata de un dato no modificable
- d) En équidos de crianza y renta la actualización de datos de titularidad en TME eximirá de la obligación de actualizar el Documento de Identificación Equina.

72.- ¿Qué organismo internacional, coordinado por las unidades regionales de FAO y OIE, tiene como objetivo específico crear afinidades a través de una red mediterránea de sanidad animal para una mejor

coordinación y perfeccionamiento de los servicios de sanidad animal?

- a) Remesa
- b) Eumidis
- c) Med forum
- d) Med-info

73.- La ley 8/2003 de sanidad animal establece en su artículo 5 que toda persona estará obligada a comunicar a la autoridad competente cualquier foco del que tenga conocimiento. Salvo que se prevea un plazo específico en la normativa aplicable ¿Cual es el plazo máximo de notificación a la autoridad competente para las enfermedades de declaración obligatoria?

- a) 12 horas
- b) 24 horas
- c) 36 horas
- d) 48 horas

74.- Según el Real Decreto 1559/2005, sobre condiciones básicas que deben reunir los centros de limpieza y desinfección de los vehículos dedicados al transporte por carretera en el sector ganadero, cuánto tiempo ha de conservar el centro emisor, la copia del certificado de desinfección:

- a) No establece la obligatoriedad de conservar copia del certificado, aunque sí que indica que tendrá que mantener un registro, en soporte papel o informático, a disposición del órgano competente de la Comunidad Autónoma.
- b) 1 año.
- c) 3 años.
- d) 5 años.

75.- El plan coordinado estatal de alerta sanitaria veterinaria establece en su sección 5 el servicio de intervención rápida (SIR), como un grupo adscrito orgánicamente a la Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria del MAPAMA y estará formado por

- a) Un equipo multidisciplinar para el control de epizootias y zoonosis
- b) Un grupo de expertos recogidos en el anexo VI
- c) Unidades de diferentes administraciones implicadas en el seguimiento de focos
- d) Veterinarios especializados en la lucha y control de enfermedades

76.- En relación con el Real Decreto 546/2003, por el que se establecen disposiciones específicas de lucha contra la peste porcina africana, cuando se declare oficialmente un foco de esta enfermedad, los purines contaminados ¿durante cuantos días se conservarán, al menos, y como norma general, tras la última adición de material infeccioso?

- a) 30 días.
- b) 42 días.
- c) 90 días.
- d) 60 días.

77.- Según el Real Decreto 328/2003, por el que se regula el Plan Sanitario Avícola, el programa de control sanitario de explotaciones que realizan comercio intracomunitario en reproductoras (*Gallus gallus*), establece controles frente a Influenza Aviar a las:

- a) 18 y 58 semanas
- b) 18 y 68 semanas
- c) 28 y 58 semanas
- d) 28 y 68 semanas

78.- El programa de vigilancia, control y erradicación de la lengua azul 2017 se estructura en

cuatro apartados. Señale el que se aplicará en todas las regiones del territorio nacional.

- a) Programa de vigilancia activa serológica y virológica.
- b) Programa de vigilancia pasiva clínica.
- c) Programa de vigilancia entomológica.
- d) Programa de vacunación obligatoria.

79.- El plan de vigilancia de colistina establece, según Decisión de ejecución de la comisión 14.7.2016, en su anexo I, que (señale la respuesta incorrecta)

- a) Se excluye toda indicación de uso profiláctico o mejora de la producción.
- b) Queda eliminado el caballo como especie de destino.
- c) Su indicación terapéutica queda restringida a la salmonelosis.
- d) Se limita la duración del tratamiento, que no podrá exceder un máximo de 7 días.

80.- Las pruebas de diagnóstico que se empleen en el laboratorio de sanidad animal tienen que estar validadas para el/los propósito/s iniciales asignados. Deben alcanzar la fase 3 del proceso de validación OIE (capítulo 1.1.6) que evalúa

- a) La implementación del programa.
- b) Las estimaciones de la reproducibilidad y del aumento de la repetibilidad.
- c) El rendimiento diagnóstico de la prueba.
- d) Las características del rendimiento analítico.

81.- Según establece el Reglamento (CE) 576/2013 en su Anexo III, relativo a los desplazamientos sin ánimo comercial de animales de compañía, el período de validez de la vacunación antirrábica se inicia con el establecimiento de una inmunidad protectora, que no podrá ser inferior a:

- a) 10 días desde la finalización del protocolo de vacunación exigido por el fabricante para la primovacunación.
- b) 14 días desde la finalización del protocolo de vacunación exigido por el fabricante para la primovacunación.
- c) 21 días desde la finalización del protocolo de vacunación exigido por el fabricante para la primovacunación.
- d) 28 días desde la finalización del protocolo de vacunación exigido por el fabricante para la primovacunación.

82.- El decreto ley 1/2017 de medidas urgentes para garantizar la sostenibilidad ambiental en el entorno del Mar Menor regula en el artículo 7 el almacenamiento temporal de estiércol para uso fertilizante, por un periodo máximo de

- a) Se tiene que incorporar al terreno sin apilamiento temporal
- b) Se puede apilar por un periodo máximo de 24 horas.
- c) Se puede apilar por un periodo máximo de 48 horas.
- d) Se puede apilar por un periodo máximo de 72 horas.

83.- Según el Real Decreto 1082/2009, por el que se establecen los requisitos de sanidad animal para el movimiento de animales de explotaciones cinegéticas, de acuicultura continental y de núcleos zoológicos, se consideran enfermedades de vigilancia sanitaria en el jabalí: (señalar la respuesta correcta más exacta).

- a) Peste Porcina Clásica, Peste Porcina Africana y Enfermedad Vesicular Porcina.

- b) Peste Porcina Clásica, Peste Porcina Africana, Enfermedad Vesicular Porcina y Enfermedad de Aujeszky.
- c) Peste Porcina Clásica, Peste Porcina Africana, Enfermedad Vesicular Porcina, Enfermedad de Aujeszky y Tuberculosis.
- d) Peste Porcina Clásica, Peste Porcina Africana, Enfermedad Vesicular Porcina, Enfermedad de Aujeszky, Tuberculosis y Brucelosis.

84.- Según establece el Reglamento (CE) 1069/2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano; la autoridad competente podrá autorizar en determinadas condiciones, la recogida y el uso de material de la categoría 2 que proceda de animales no sacrificados como consecuencia de la presencia de una enfermedad transmisible a los seres humanos, para la alimentación de: (señale la opción incorrecta)

- a) Animales de zoológicos.
- b) Animales de experimentación.
- c) Animales salvajes.
- d) Perros procedentes de perreras o jaurías reconocidas.

85.- Las explotaciones agrícolas que suministren directamente materias primas para alimentación animal a explotaciones ganaderas deben estar registradas

- a) En el registro de la producción primaria agrícola REGEPA.
- b) Como operadores en SILUM.
- c) Como intermediario, si realiza almacenamiento, en SILUM
- d) No necesita ningún registro.

86.- Según el Decreto 129/2010 (BORM), por el que se aprueban las reglamentaciones específicas de los libros genealógicos de varias razas autóctonas españolas en peligro de extinción; las hembras porcinas de raza Chato Murciano obtendrán el título de "Reproductora de Mérito" cuando cuenten con un número mínimo de:

- a) 20 descendientes inscritos en el Registro Definitivo.
- b) 30 descendientes inscritos en el Registro Definitivo.
- c) 40 descendientes inscritos en el Registro Definitivo.
- d) 50 descendientes inscritos en el Registro Definitivo.

87.- Según el Reglamento (UE) 1380/2013, sobre la política pesquera común, en su apartado sobre promoción de la acuicultura sostenible, indica que se establecerán unas directrices estratégicas que constituirán la base de los planes estratégicos nacionales plurianuales, que tendrán los siguientes objetivos: (señale la opción incorrecta)

- a) Obtener indicadores coherentes sobre la evolución de la Política pesquera y establecer, en caso de detectar desviaciones, las medidas correctoras adecuadas.
- b) Garantizar a los operadores acuícolas una seguridad razonable en lo que respecta al acceso a las aguas y al espacio.
- c) Promover la ventaja competitiva de la sostenibilidad y de los alimentos de alta calidad.
- d) Simplificar los procedimientos administrativos, en particular en lo relativo a

las evaluaciones, estudios de impacto y licencias.

88.- Según la Ley 2/2007, de Pesca Marítima y Acuicultura de la Región de Murcia, las zonas de protección pesquera, de acuerdo con la finalidad específica derivada de sus especiales características, podrán ser calificadas como: (señale la opción incorrecta)

- a) Reservas marinas.
- b) Áreas de especial interés marino.
- c) Zonas de acondicionamiento marino.
- d) Zonas de repoblación marina.

89.- Dorada, Lubina y Corvina son tres de las especies, que mejor se adaptan para acuicultura marina en la costa mediterránea. Señale el nombre científico de la corvina:

- a) *Cerastoderma edule*.
- b) *Dicentrarchus labrax*.
- c) *Galeorhinus galeus*.
- d) *Argyrosomus regius*.

90.- La orden de 13 de junio de 2017 de la consejería de agua, agricultura, ganadería y pesca de la Región de Murcia establece como objeto convocar ayudas destinadas a las agrupaciones de defensa sanitaria ganadera en régimen de

- a) Mínimis
- b) Concurrencia no competitiva
- c) Concesión directa
- d) Concurrencia competitiva

91.- La guía de etiquetado facultativo de carne de cordero y cabrito establece tres denominaciones de venta para la carne de cabrito. Señale la que no está recogida en la resolución de 19 de diciembre de 2011 de la dirección general de recursos agrícolas y ganaderos por la que se aprueba la citada guía

- a) Lechal ligero.
- b) Lechal.
- c) Recental.
- d) Pascual.

92.- Las deducciones y exclusiones por incumplimientos detectados en controles de condicionalidad se evalúan en función de

- a) Grado, persistencia e intencionalidad.
- b) Gravedad, alcance y persistencia.
- c) Intencionalidad, ámbito y gravedad.
- d) Negligencia, gravedad y repetitividad.

93.- La aplicación de la organización común de mercados agrarios establece que los modelos de la Unión de clasificación de las canales en España, salvo excepciones contempladas en el reglamento U.E. 1182/2017, tiene carácter

- a) Obligatorio para vacuno, porcino y ovino
- b) Obligatorio para vacuno y voluntario para porcino y ovino
- c) Obligatorio para vacuno y porcino, voluntario para ovino
- d) Voluntario para vacuno, porcino y ovino

94.- En la Región de Murcia hay dos explotaciones de pequeños rumiantes que se integran en la infraestructura que engloba a instituciones y personas que participan en la elaboración de una base de datos y de un sistema de información permanente para los sectores ganaderos implicados en España y de cuyos resultados se benefician las instituciones participantes y el sector. Esta infraestructura se denomina

- a) Rengrati
- b) Agri-benchmark
- c) Tipi-cal

d) IFCN

95. Según el Informe de Estadística Agraria 2015/2016 de la Región de Murcia, el número de gallinas ponedoras en esta Comunidad Autónoma durante 2016 fue de:

- a) 965.984
- b) 1.137.320
- c) 1.366.865
- d) 1.552.970

96.- El plan nacional apícola 2017-2019 se refiere a los apicultores profesionales como los que tienen una capacidad productiva en sus explotaciones de

- a) 100 colmenas o más.
- b) 150 colmenas o más.
- c) 200 colmenas o más.
- d) 250 colmenas o más.

97.- Según la Ley 2/2007, de Pesca Marítima y Acuicultura de la Región de Murcia, las artes menores de pesca aptas para su empleo en la actividad extractiva en aguas interiores de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia son: (señale la opción incorrecta)

- a) Artes de enmalle.
- b) Morunas.
- c) Aparejos de anzuelo
- d) Artes de trampa.

98.- Según establece el Reglamento 2568/1991 (características de los aceites de oliva), para que un aceite de oliva pueda ser calificado como virgen es cierto que:

- a) Es suficiente con que reúna las características fisicoquímicas de calidad.
- b) Es suficiente con que reúna las características fisicoquímicas de calidad y pureza.
- c) Es suficiente con que se reúnan las características organolépticas de calidad.
- d) Al igual que el aceite de oliva virgen extra, debe reunir las características de calidad (f^{cs} - q^{cas} y organolépticas) y pureza exigibles.

99.- Según establece el Reglamento 853/2004 (normas de higiene de POAs), señale la opción incorrecta en cuanto a la higiene durante y después del despiece de carne de ave de corral:

- a) La carne estará a t° no superior a $4^{\circ}C$, con t° ambiente de $12^{\circ}C$ (o sistema de efecto equivalente).
- b) El despiece de distintas especies se evitará en el tiempo o en el espacio.
- c) El hígado para la producción de foie gras podrá ser transportado a una temperatura superior a $4^{\circ}C$.
- d) La carne deberá alcanzar una temperatura igual o inferior a $4^{\circ}C$ antes del transporte.

100.- Según el documento O.I.E. 2.1.12 del código de animales terrestres, la fiebre Q es una zoonosis que origina ¿qué manifestaciones en su forma crónica en la especie humana que requieren terapias antibióticas prolongadas y seguimiento serológico?

- a) Neumonía.
- b) Endocarditis.
- c) Hepatitis.
- d) Artritis.

SUPUESTO PRÁCTICO Nº1

El siguiente supuesto refleja las actuaciones que podría llevar a cabo en una semana laboral como inspector veterinario, en el Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la Dirección General de Salud Pública y Adicciones. Dicha jornada semanal se va a desarrollar en los siguientes establecimientos:

Matadero.

Quesería.

Comedor escolar de educación infantil y primaria.

Minorista polivalente.

A. Actuaciones en matadero.

101.- Conforme al PNCOCA y para dar cumplimiento al programa 4, control diario de mataderos, qué fase o etapa no tiene que supervisar a diario para garantizar que se cumple con los requisitos mínimos para la obtención higiénica de carnes y de bienestar animal.

- Control general de instalaciones de sacrificio y de faenado y de la higiene del personal.
- Control de la documentación de acompañamiento de los animales.
- Bienestar animal.
- Sangrado y faenado.

102.- Al efectuar la inspección "ante mortem" el responsable del matadero le comunica la existencia de una partida de 100 cerdos de la cual no dispone de información sobre la cadena alimentaria (ICA). Consultada la documentación que autoriza el traslado de los animales se constata que los mismos proceden directamente del cebadero. Ante esta situación su decisión será:

- Comunicar el hecho a la autoridad competente en sanidad animal y reexpedir la partida con el visto bueno del operador del matadero.
- No sacrificar los animales y esperar a la ICA al menos 24 horas tras la llegada de los animales.
- Obligatoriamente, sacrificar los animales y almacenar las canales y despojos separados del resto de la carne durante al menos 24 en espera de la ICA.
- Declarar los animales no aptos para su sacrificio con destino al consumo humano, sacrificándolos separados del resto.

103.- Asimismo, en la inspección ante mortem pone de manifiesto la existencia de una partida de cerdos procedentes de una explotación incluida en red de alerta por utilización irregular de sustancias autorizadas por encima del LMR (sulfadiazina). El muestreo representativo realizado en fechas anteriores ha resultado negativo. Su proceder será:

- Muestrear sólo si del resultado de las inspecciones ante y post mortem se sigue sospechando de la utilización irregular con inmovilización de las canales.
- Muestrear con carácter dirigido la partida (una o dos muestras) e inmovilizar las canales.
- Muestrear toda la partida e inmovilizar las canales.
- Muestrear con carácter dirigido la partida (una o dos muestras) sin necesidad de inmovilizar las canales.

104.- En la cadena de sacrificio realiza la inspección post mortem de un bovino con más de 6 semanas,

el examen de los ganglios linfáticos submaxilares, retrofaríngeos y parótidos consistirá en:

- Examen visual.
- Palpación.
- Palpación y en caso necesario incisión.
- Incisión y examen.

105.- Tras la inspección post-mortem de la canal de bovino decide llevar a cabo una toma de muestras oficial dentro del plan dirigido para la investigación de residuos de β - agonistas, el sustrato de elección para remitir al laboratorio será:

- Globo ocular.
- Músculo.
- Orina.
- Riñón.

106.- Pregunta vinculada a la **Imagen 1**. Ver final del cuestionario.

Inusualmente el sacrificio termina pronto por lo que decide valorar los resultados que el matadero tiene de las muestras para la determinación de *Salmonella* spp. sobre la superficie de canales de porcino. La empresa le enseña un documento resumen con las tablas de la **Imagen 1**. Conociendo que $n=50$, $c=3$ y el límite es ausencia en la zona examinada por canal, su criterio de interpretación será:

- Insatisfactorio y determinar qué medidas ha adoptado la empresa.
- Satisfactorio.
- Satisfactorio con medidas de mejora de higiene del sacrificio.
- Satisfactorio con revisión de los controles de proceso.

107.- Aprovechando la ocasión el operador le muestra los resultados de los parámetros microbiológicos de higiene de proceso sobre las canales de bovino y observa que no son conformes. Ese es el motivo por el que están pensando en descontaminar con ácido láctico. Ante ello usted le comunicaría que:

- Está prohibida cualquier descontaminación con sustancias que no sea agua potable.
- Deben introducir mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles del proceso, antes de utilizar el ácido láctico.
- Que empleen el ácido láctico y tomen las muestras de superficie tras su aplicación.
- Que empleen el ácido láctico y tomen las muestras de superficie antes de su aplicación.

B. Actuaciones en quesería.

108.- Pregunta vinculada a la **Imagen 2**. Ver final del cuestionario.

Consultado el RGSEAA de la industria (15-00000-MU) comprueba que tiene autorizadas las actividades 110 (fabricación de quesos madurados) y 111 (fabricación de quesos fresco). Durante la inspección comprueba que están dividiendo en cuñas piezas de queso madurado procedentes de otra quesería de Albacete y envasándolas al vacío. Ante esta situación y con la información que se le facilita en la **Imagen 2**, su proceder será:

- No hacer nada al ser una actividad incluida en la autorización que dispone.
- Comunicar al operador que suspenda la actividad al requerir autorización previa que no dispone.
- Comunicar al operador que presente declaración responsable para ampliar la actividad a 210 (envasado de quesos madurados).

- d) Comunicar al operador que presente solicitud de autorización para ampliar la actividad a 210 (envasado de quesos madurados).

109.- El operador de la empresa que inspecciona (15-00000-MU) le comenta que las cuñas que obtiene envasadas al vacío son devueltas y comercializadas por la industria fabricante de Albacete, motivo por el cual en las etiquetas junto con el resto de información alimentaria aparece la marca, la razón social, el domicilio completo y la marca de identificación de esta última. Ante ello procederá a:

- a) No hacer nada, es correcto al comercializarse por la empresa fabricante originaria.
b) Notificar que debe modificarse la etiqueta, sustituyendo la marca de identificación.
c) Notificar que debe modificarse la etiqueta, añadiendo su marca de identificación y apareciendo las dos.
d) Notificar que debe modificarse la etiqueta, añadiendo la mención de envasado por: su nombre y domicilio completo.

110.- La quesería que está inspeccionando recibe leche de cabra procedente directamente de diferentes ganaderos. Considera que la quesería debe realizar obligatoriamente toma de muestras individuales a los ganaderos en la explotación; en caso afirmativo, con qué frecuencia y para qué parámetros.

- a) No, dichas muestras sólo deben tomarse cuando los controles organolépticos en la explotación arrojen dudas sobre la leche.
b) No, dichas muestras deben ser tomadas por los ganaderos y volcadas a Letra Q por el laboratorio.
c) Sí, 2 muestras válidas/mes (gérmenes a 30°C y antibióticos) y 1 muestra válida/mes (células somáticas).
d) Sí, 2 muestras válidas/mes (punto crioscópico, grasa, proteína, extracto seco magro, gérmenes a 30°C y antibióticos) y 1 muestra válida/mes (células somáticas).

111.- Consultado el plan de proveedores verifica que la quesería ha recibido hace una semana un comunicado de uno de los ganaderos de caprino, en el sentido de que su explotación ha perdido la calificación de indemne a brucelosis. El responsable de calidad le comunica que no han introducido ningún control adicional en el proceso ya que toda la leche es sometida a tratamiento térmico de 72°C durante 15 segundos. Ante ello:

- a) Obligaría a un control estricto del tiempo de maduración para verificar que se respetan al menos 60 días.
b) Se limitaría a supervisar el registro del pasteurizador y verificar el tratamiento térmico.
c) Obligaría a suspender la recepción de leche de esta explotación hasta comunicación de recuperación del título.
d) Obligaría a implantar la prueba de la fosfatasa alcalina para verificar el resultado negativo.

112.- Para finalizar la inspección le solicitamos los resultados de las muestras obligatorias de leche cruda de vaca utilizada en la fabricación de queso fresco. El responsable de calidad nos comenta que su único proveedor es un centro de recogida ubicado en otra localidad. Ante ello nos deben presentar con carácter obligatorio:

- a) Los resultados analíticos que el centro de recogida lleva sobre los ganaderos.
b) Los resultados analíticos que el centro de recogida realiza a cada cisterna que comercializa.
c) Los resultados analíticos de las muestras que la quesería toma a cada cisterna que recibe.
d) Los resultados analíticos de las muestras que la quesería toma a cada cisterna que recibe y los que le facilita el centro de recogida sobre los ganaderos.

C. Actuaciones en el comedor escolar de educación infantil y primaria.

113.- El comedor escolar es propiedad de la Administración Local de Caravaca de la Cruz y gestionado, junto con otros colegios de la Comunidad Autónoma, por una empresa que carece de instalaciones físicas y cuyo domicilio social está Cartagena. Conforme a ello qué tipo de censado y/o registro exigiría a ambos establecimientos:

- a) Censado autonómico, tanto al comedor escolar como a la empresa que lo gestiona.
b) Censado autonómico al comedor escolar y registro general sanitario de alimentos a la empresa que lo gestiona.
c) Registro general sanitario, tanto al comedor escolar como a la empresa que lo gestiona.
d) Censado autonómico al comedor escolar y nada a la empresa al carecer de instalaciones.

114.- Durante la inspección pone de manifiesto la existencia de un menú identificado con el nombre de uno de los niños. El responsable del comedor le comenta que el niño presenta una intolerancia alimentaria y que su familia lleva convenientemente envasada la comida elaborada de su casa, así como que a la empresa le resulta imposible ofrecer menú alternativo para este niño. Ante ello procederá a:

- a) Permitirlo y verificar la adecuada conservación y servicio.
b) Permitirlo y exigir la valoración nutricional.
c) Permitirlo y exigir la planificación del menú.
d) Prohibir la entrada de comidas preparadas procedentes de los domicilios particulares sin excepción.

115.- A raíz del tema anterior quiere conocer cómo se comunica a los comensales y resto de personas interesadas, la existencia de información alimentaria sobre sustancias que causan alergias o intolerancias. Ante ello le comunican que por ser un comedor escolar y elaborar menús adaptados y valorados nutricionalmente no tienen obligación de disponer de esa información. Ante ello procederá a comunicar que:

- a) Nada, ello es así y conforme con la normativa nacional sobre alimentos no envasados.
b) Que deben comunicar en lugares visibles la existencia de esa información y disponer de ella de forma individualizada sobre cada comida.
c) Que deben disponer de esa información de forma individualizada sobre cada comida, aunque no se comunique ello en lugares visibles.
d) Que deben comunicar en lugares visibles la existencia de esa información, aunque no es necesario disponer de ella de forma individualizada sobre cada comida.

116.- Durante la inspección observa que en el patio del colegio hay una máquina expendedora que atiende al personal de cocina. En ella observa la presencia exclusivamente de bebidas azucaradas y alimentos envasados: aperitivos (snack, patatas fritas...), caramelos de todo tipo, gominolas, frutos secos. Ante ello procederá a:

- Nada, que incluyan esta actividad en la memoria y autocontrol del comedor.
- Inmovilizar y poner a disposición de su Dirección General los alimentos prohibidos.
- Ordenar la retirada en su presencia de todos los alimentos prohibidos y reflejar el hecho en acta.
- Suspender la actividad y confirmar dicha suspensión mediante propuesta de Resolución del Director/a General.

117.- Al finalizar la inspección la Directora del centro le consulta que en ocasiones se hacen celebraciones organizadas por el propio Centro o bien por los padres y que no saben qué alimentos permitir. Ante ello informará de la siguiente forma:

- Sólo podrán consumirse alimentos no prohibidos procedentes de la propia cocina.
- Se trata de una actividad privada, fuera del comedor escolar, ante la que no entra como inspector/a.
- Sólo podrán consumirse alimentos no prohibidos procedentes de establecimientos censados y/o registrados.
- Independientemente de su origen, la única limitación será que no se trate de alimentos prohibidos.

D. Actuaciones en el minorista polivalente.

118.- Tras analizar el expediente del establecimiento existentes en su Servicio, en la memoria de actividad hace constar que todos los productos van destinados al consumidor final y con carácter marginal, los productos que elabora en sus obradores podrán ser comercializados a otros minoristas del área de salud. Ante ello verificará que:

- El establecimiento tiene convenientemente censadas en el ámbito autonómico todas sus actividades.
- El establecimiento tiene registradas en RGSEAA la fabricación de sus obradores y censada en el ámbito autonómico el resto de actividades.
- El establecimiento está convenientemente registrado en RGSEAA, lo cual engloba las actividades minoristas de ámbito autonómico.
- Este tipo de establecimiento no requiere ni registro ni censado.

119.- El objetivo de su inspección va a ser valorar condiciones de higiene del establecimiento y los alimentos, la trazabilidad, los posibles SANDACH que puedan generarse y la formación de los manipuladores. Qué programa del PNCOCA considera que va a valorar:

- Programa 1. Control general de establecimientos alimentarios.
- Programa 5. Control sobre la información de alimentos y MECA's entregados al consumidor final.
- Programa 6. Control de ingredientes tecnológicos en alimentos.
- Programa 11. Control sobre criterios microbiológicos de seguridad alimentaria

120.- Dado que una de sus finalidades es valorar el plan de trazabilidad, sobre qué productos exigiría una trazabilidad tanto hacia atrás, de proceso como hacia delante:

- Sobre todos los productos comercializados.
- Sobre todos los productos elaborados.
- Sobre todos los productos elaborados y vendidos con carácter marginal a otros establecimientos.
- Al ser un minorista con autocontrol flexibilizado, sobre ninguno de los productos.

121.- Preguntado por el plan de calidad de agua, el interesado le manifiesta que hasta ese momento la única fuente de agua era la red de abastecimiento público, pero que gasta unos 20 metros cúbicos diariamente y está interesado en utilizar para todos los procesos el agua de una captación propia desinfectándola con cloro y sin depósito intermedio. Ante ello los controles analíticos que le exigiría son:

- Suficiente con determinación de cloro libre residual una vez/día de producción.
- Suficiente con determinación de cloro libre residual una vez/semana.
- Al menos un completo al iniciar el abastecimiento; uno anual de control y una vez/día de producción de cloro libre residual.
- Al menos un completo al iniciar el abastecimiento; uno anual de control y una vez/semana de cloro libre residual.

122.- Otro de sus objetivos durante la inspección del establecimiento es el cumplimiento del programa 9 del PNCOCA, control de anisakis en la sección de pescadería. En ella pone de manifiesto la existencia de especies comúnmente parasitadas y productos destinados a ser consumidos en crudo o prácticamente crudo procedentes de su obrador. Para dar cumplimiento al citado programa solicitaría:

- Sólo los registros de controles visuales en especies comúnmente parasitadas.
- Sólo los registros de controles visuales en especies comúnmente parasitadas y los registros relativos al proceso de congelación.
- Los registros de controles visuales en especies comúnmente parasitadas, los registros relativos al proceso de congelación y cómo informa al consumidor de que los productos que lo requieren, han sido congelados.
- No solicitaría nada, ya que el programa 9 no se aplica a la fase minorista.

123.- Pregunta vinculada a la **Imagen 3**. Ver final del cuestionario.

Con la finalidad de verificar la correcta utilización de aditivos, observa en el lineal un derivado cárnico elaborado en el obrador anexo y envasado. Como denominación aparece "salchicha fresca" y en la lista de ingredientes aparecen, entre otros: carne de cerdo, fibra de guisante, especias, colorantes (E120), conservante (E221) y antioxidante (E300). Con la información que se le facilita en la **Imagen 3** considera que:

- Debe procederse a un cambio en la denominación del producto por longaniza fresca.
- El etiquetado es correcto.
- Se está produciendo una utilización indebida del E120 aun cuando se cambie la denominación.
- Se está produciendo una utilización indebida del E300.

124.- A la hora de informatizar la actuación de la pregunta anterior, a qué programa del PNCOCA vincularía la actuación:

- a) Programa 1. Control general de establecimientos alimentarios.
- b) Programa 2. Control de los autocontroles en establecimientos alimentarios.
- c) Programa 5. Control sobre la información de alimentos y MECA's entregados al consumidor final.
- d) Programa 6. Control de ingredientes tecnológicos en alimentos.

125.- Otro de sus objetivos es valorar la correcta información nutricional de los alimentos que se facilitan al consumidor. Para ello escoge del lineal una bandeja de queso adquirido a un distribuidor y que en el establecimiento ha sido loncheado y envasado, así como una bandeja de hamburguesas elaboradas en el propio establecimiento y envasadas. En ambos envases observa que no aparece nada de información nutricional. Considera que:

- a) Es correcto, no hay obligación de que aparezca en ninguno de los envases.
- b) Es incorrecto, debe aparecer la información en los dos envases.
- c) Es incorrecto, debe aparecer la información en la bandeja de queso.
- d) Es incorrecto, debe aparecer la información en la bandeja de hamburguesas.

SUPUESTO PRÁCTICO Nº2

Durante su jornada de trabajo como Inspector Veterinario en una Oficina Comarcal Agraria de la Región de Murcia, usted tiene que realizar un control en una explotación de caprino de leche, en base al Programa Nacional de control de las condiciones higiénico-sanitarias de la producción de leche cruda. Dicha explotación de caprino se encuentra inscrita en REGA con el código ES300240540999

126.- Llegamos a la explotación y lo primero que hacemos es comprobar la identificación del tanque lácteo. Según la normativa vigente ¿Cuál será el código de identificación de éste?

- a) CES30024054099901
- b) 01ES300240540999C
- c) 01CES300240540999
- d) ES300240409991C01

127.- Durante la visita, llega el camión del operador lácteo y el inspector veterinario asiste a la recogida de la leche cruda por el transportista de la cisterna, con destino a un centro lácteo autorizado, y observa como éste procede a la toma muestras. ¿Cuál será la estructura del código de identificación de la cisterna?

- a) Dos dígitos de control seguido de la autorización de transportista.
- b) Código del centro lácteo seguido de dos dígitos de control.
- c) Cinco dígitos seguido de dos dígitos de control.
- d) Secuencial de dos dígitos que identificará de forma individual las diversas cisternas del centro lácteo seguido del código de dicho centro.

128.- Ante la sospecha de deterioro microbiológico de la leche cruda, el transportista, que también actúa como tomador de muestras en explotación, realiza una prueba para determinar la acidez. Para que la leche sea apta, la acidez debe ser inferior a:

- a) 15 °Dornic.
- b) 18 °Dornic.
- c) 25 °Dornic.
- d) 28 °Dornic.

129.- Además el transportista decide tomar una muestra para detección de residuos de antibióticos antes de proceder a la carga de la cisterna. Dicha prueba debe detectar al menos:

- a) Beta lactámicos.
- b) Beta lactámicos y tetraciclinas.
- c) Beta lactámicos, tetraciclinas y sulfamidas.
- d) Beta lactámicos, tetraciclinas, sulfamidas y quinolonas.

130.- ¿A partir de qué edad tienen que realizarse pruebas obligatorias frente a tuberculosis en todos los caprinos de esta explotación visitada?

- a) 40 días.
- b) 42 días.
- c) 45 días.
- d) 48 días.

131.- Esta explotación caprina visitada está calificada como M4T3. El productor realiza un envío de 30 caprinos hembras (cabritas de reposición de 8 meses) a Portugal siendo el mismo propietario de la explotación el organizador del viaje. Tras la expedición del Certificado de Comercio Intracomunitario (TRACES) en la Oficina Comarcal Agraria correspondiente y el traslado de los animales, el Cuaderno de a Bordo, completamente cumplimentado deberá ponerse a disposición, (previa petición) de la autoridad competente del lugar de salida, en el plazo máximo de:

- a) Cuarenta y ocho horas antes del envío.
- b) El mismo día del envío.
- c) Quince días después de haberse cumplimentado
- d) Un mes después de haberse cumplimentado

132.- El ganadero (productor) nos informa que tiene solicitada para la campaña de Ayudas Ganaderas 2017, la ayuda ganadera asociada para explotación de caprino. Nos cuenta que hace unos días recibió una inspección de Ayudas, y se comprobó que apenas tenía justificados movimientos de salida de animales no reproductores menores de 4 meses y apenas había entregado leche al operador lácteo, por lo que tiene dudas si será penalizada dicha ayuda.

Para recibir esta ayuda las explotaciones donde se ubiquen los animales elegibles deben tener un umbral mínimo de movimientos de salida y/o producción láctea de la explotación de al menos: (señalar la respuesta correcta que debemos dar al ganadero).

- a) 0,4 cabritos por hembra elegible y año.
- b) 100 litros por reproductora y año.
- c) 0,5 cabritos por hembra elegible y año.
- d) 200 litros por reproductora y año.

133.- Este mismo productor visitado, tiene también inscrita en el Registro de explotaciones avícolas de la Región de Murcia, una explotación de gallinas ponedoras camperas, con el Nº REGA ES300243240999. Consta de una sola nave (nave A) y tiene una capacidad de 3999 gallinas. Se gira visita de inspección para control de salmonellas y bienestar animal.

Inspeccionadas las instalaciones, se comprueba que dispone de comederos circulares. ¿Qué longitudes deben tener estos por gallina?

- a) 1 centímetro.
- b) 2,5 centímetros.
- c) 4 centímetros.
- d) 5 centímetros

134.- Comprueba si el etiquetado del pienso existente en la explotación es acorde a la normativa. En él verifica si se incluye el número de identificación de la empresa productora de piensos. ¿Cuál será este número de identificación para un establecimiento productor autorizado ubicado en la Región de Murcia?

- a) αES130000001
- b) αESP13000001
- c) αES300000001
- d) αESP30000001

135.- Las gallinas ponedoras camperas visitadas, se encuentran en la semana 75 de producción y el productor nos cuenta que tiene previsto enviarlas al matadero (desvieje y despoblación total) cuando alcancen la semana 80 de producción, puesto que la puesta ha decaído y han aumentado los huevos con cascara blanda y deforme.

Nos pregunta sobre el plazo máximo válido en que puede estar realizado el último autocontrol de salmonella negativo, para poder enviar sus gallinas al matadero cumpliendo la normativa vigente?

- a) Semana 65 (en las 15 semanas anteriores a la salida).
- b) Semana 71 (en las 9 semanas anteriores a la salida).
- c) Semana 77 (en las 3 semanas anteriores a la salida).
- d) Semana 64 (en las 6 semanas anteriores a la salida).

136.- El Inspector/a realiza una toma de muestras oficiales de Salmonellas que se enviarán al Laboratorio Regional (LAYS). Las muestras se conservarán refrigeradas hasta el análisis de éstas, que comenzará como máximo dentro de las:

- a) 24 horas posteriores al muestreo
- b) 48 horas posteriores al muestreo
- c) 72 horas posteriores al muestreo
- d) 96 horas posteriores al muestreo

137.- El productor le informa que ha detectado síntomas extraños en sus aves. Según la legislación de Influenza Aviar ¿Qué signos han de ser comunicados de forma inmediata a la autoridad por parte del productor?

- a) Caída del consumo de pienso superior al 10%
- b) Caída del consumo de agua superior al 15%
- c) Caída en la puesta superior al 5% durante más de dos días seguidos
- d) Mortalidad superior al 5% durante 3 días, sin causa justificada

138.- Durante la visita, se comprueba que en el centro de clasificación de huevos, anexo a la explotación, se están etiquetando y embalando los huevos producidos ese día. Señalar la respuesta correcta sobre ¿Cuál de las siguientes rotulaciones de los huevos sería la adecuada a norma para esta explotación?

- a) 1ES300244032999

- b) 2ES300244032999
- c) 3ES300244032999
- d) Ninguna rotulación es correcta.

Al regreso a la OCA, se recibe comunicación urgente del Servicio de Sanidad Animal destinada al veterinario oficial de servicio en la comarca ganadera (SVO). En esta se le notifica que en espera de los resultados de las muestras enviadas al Laboratorio Nacional de Referencia (LNR) la autoridad competente ha adoptado medidas cautelares en relación a la sospecha de fiebre aftosa (FA) en una explotación porcina con capacidad de quinientas cerdas reproductoras. En torno a esta se ha delimitado una zona de control temporal donde los movimientos de animales de todas las especies están prohibidos.

Se le pide se integre en los equipos de campo que deben visitar las explotaciones incluidas en la zona. Empezará por ES01E, explotación bovina, orientación producción de leche, capacidad 35 plazas, distante 2000 metros de la explotación sospechosa.

Según lo dispuesto en "la guía de actuación en explotaciones en caso de sospecha de fiebre aftosa" (en adelante la Guía)," el manual práctico de lucha contra la fiebre aftosa" (en adelante el Manual) y la legislación en que se amparan, responda a las siguientes preguntas

139.- Se aproxima en vehículo a la explotación ES01E. Teniendo en cuenta las recomendaciones de la Guía ¿qué debe establecer entre la entrada de la explotación y el vehículo en una zona limpia y siempre fuera del cercado?

- a) Un punto limpio
- b) Una zona segura
- c) Una zona de transición
- d) Un punto de desinfección

140.- Tras una revisión clínica preliminar observa que hay animales con signos clínicos (sialorrea, fiebre, postración y cojeras) compatibles con una infección por el virus de la FA. Para poder determinar la posible fuente de infección y los riesgos de diseminación desde la explotación sospechosa, según el Manual se debe determinar

- a) El posible caso índice (primer animal infectado)
- b) La prevalencia observada tras el inicio del foco
- c) El número de bajas observado tras el inicio del foco
- d) La lesión más antigua presente en la explotación

141.- La Guía y el Manual destacan la importancia de una herramienta de ayuda para determinar la ventana de tiempo posible de entrada del virus en la explotación, teniendo en cuenta el periodo de incubación, y la ventana de tiempo posible de salida del virus hacia otras explotaciones, teniendo en cuenta el periodo de excreción del virus. Esta herramienta se denomina

- a) Cronología
- b) Cronograma
- c) Esquema cronológico
- d) Cronografía

142.- La muestra idónea para el aislamiento de partículas virales y realizar la confirmación de la enfermedad es

- a) Epitelio de vesículas recientes en medio de transporte (mínimo 2 cm²)

- b) Suero obtenido de sangre sin anticoagulante (mínimo 10ml.)
- c) Sangra completa con EDTA (mínimo 10ml.)
- d) Saliva (mínimo 5ml.)

143.- El SVO debe rellenar en esta primera visita a la explotación sospechosa, unos documentos que se encuentran descritos en el Manual. Señale el documento que no está contemplado en esta fase de actuación

- a) Ficha de inspección clínica
- b) Acta de comunicación de explotación sometida a vigilancia intensiva
- c) Encuesta epidemiológica
- d) Comunicación oficial al ganadero de inmovilización y condiciones en que queda la explotación

144.- Al abandonar la explotación limpiará y desinfectará todo el material que deba salir y que pueda vehicular el virus. Seleccione, entre los enumerados a continuación, el desinfectante más adecuado para aplicar sobre su piel y uñas previamente limpias

- a) Solución ácido cítrico 0,5%
- b) Solución hidróxido sódico 1%
- c) Amonio cuaternario 0,5%
- d) Fenol 1%

145.- Las normas de bioseguridad establecidas para los veterinarios de campo que actúen en control de un foco les impiden, tras asistir en un caso sospechoso de presencia de enfermedad y después de realizar la limpieza y desinfección segura, actuar en otra explotación con animales susceptibles hasta transcurridas

- a) No se establece plazo
- b) 24 horas
- c) 48 horas
- d) 72 horas

146.- Se ha confirmado el foco de FA en la explotación. Tiene que realizar la notificación de la enfermedad al propietario o responsable de la explotación mediante acta oficial que comunica todas estas medidas y circunstancias. Indique la que no está recogida en este momento

- a) Sacrificio obligatorio de todos los animales y mantenimiento de las medidas de bioseguridad hasta el sacrificio
- b) Destrucción de leche, productos lácteos, productos cárnicos, pieles, lana, esperma, óvulos, embriones, cama, purines, estiércol y pienso presentes

- c) Compromiso de cumplimiento de la regla 24/48
- d) Inmovilización de todos los animales en la granja hasta la realización del sacrificio

147.- Entre los que a continuación se relacionan ¿Cuál sería el método de elección para el sacrificio de los animales presentes en la explotación bovina?

- a) Pistola de perno cautivo penetrante y descabello posterior
- b) Electrocutación de cabeza-tronco
- c) Aturdimiento eléctrico craneal y sangría posterior
- d) Pistola de perno cautivo no penetrante y sangría posterior

148.- Entre los métodos autorizados para la de destrucción de cadáveres y según lo dispuesto en el Manual ¿Cuál será de primera elección?

- a) Enterramiento in situ
- b) Incineración in situ
- c) Eliminación en planta autorizada
- d) Autohidrólisis en contenedores específicos

149.- Respecto al acta de tasación de animales (anexo VII del Manual) no es cierto que

- a) Está dividida por especies.
- b) Tiene que ser remitida al Jefe de Servicio de Sanidad Animal por fax en el mismo día.
- c) Contempla número de animales y pesos por grupos de edad o peso dependiendo de la especie
- d) No contempla los animales menores de un mes.

150.- Tras el sacrificio de los animales y su destrucción se realizará la limpieza y desinfección de la explotación. Señale el punto que no cumple con los requisitos descritos en el Manual

- a) La primera limpieza, desinfección y desinsectación de toda la explotación (zonas contaminadas) se realizará el día del sacrificio y eliminación de los cadáveres.
- b) Es necesario dejar constancia de la fecha de finalización de estas operaciones mediante acta oficial
- c) El estiércol, purines y camas usadas se tratarán con desinfectante y permanecerán almacenados 21 días como mínimo
- d) Transcurridos 7 días tras la limpieza y desinfección definitiva se volverá a repetir estas operaciones.

Imagen 1.

Semanas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Resultado	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Presencia	Ausencia
	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia
	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Presencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia
	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia
	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Semanas	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Resultado	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Presencia	Ausencia
	Presencia	Ausencia	Ausencia	Presencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia
	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia
	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia
	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia

Imagen 2.

Clave 15: LECHE Y DERIVADOS			
CATEGORIAS			
1	Fabricación, elaboración o transformación.		
2	Envasado.		
3	Distribución		
4	Almacenamiento. (Solamente ligada a una o varias de las actividades 97, 98 ó 99)		
5	Importación		
6	Actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores		
	Actividades	Categorías	Sección Listas UE
10	Quesos madurados	1, 2, 3, ó 5	IX
11	Quesos frescos	1, 2, 3, ó 5	IX

Imagen 3.

08.2. Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 853/2004

Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
XLII E 120	Cochinillo, ácido carminico, carmines	100	(66)	LIV solo <i>breakfast sausages</i> con un contenido mínimo en cereales del 6 %, burger meat con un contenido mínimo en vegetales o cereales del 4 %, mezclados con la carne (en estos productos, la carne se pica de manera que el músculo y la grasa estén totalmente dispersos, de modo que se produce una emulsión de la fibra en la grasa, lo cual da al producto su aspecto típico), productos de tipo merguez, salsicha fresca, mici, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, <i>cevapcici</i> y <i>pljeskavice</i>
E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	450	(1) (3)	XLV solo salsicha fresca, longaniza fresca y butifarra fresca
XLIII E 300	Ácido ascórbico	<i>quantum satis</i>		solo gehakt, preparados envasados de carne picada fresca y preparados de carne a los que se han añadido otros ingredientes distintos de los aditivos o de la sal

HOJA DE EXAMEN

NO FIRME ESTE EJERCICIO NI CONSIGNE NINGÚN OTRO DATO

TIPO EXAMEN

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

RESPUESTAS

1	A	B	C	D	31	A	B	C	D	61	A	B	C	D	91	A	B	C	D	121	A	B	C	D
2					32					62					92					122				
3					33					63					93					123				
4					34					64					94					124				
5					35					65					95					125				
6	A	B	C	D	36	A	B	C	D	66	A	B	C	D	96	A	B	C	D	126	A	B	C	D
7					37					67					97					127				
8					38					68					98					128				
9					39					69					99					129				
10					40					70					100					130				
11	A	B	C	D	41	A	B	C	D	71	A	B	C	D	101	A	B	C	D	131	A	B	C	D
12					42					72					102					132				
13					43					73					103					133				
14					44					74					104					134				
15					45					75					105					135				
16	A	B	C	D	46	A	B	C	D	76	A	B	C	D	106	A	B	C	D	136	A	B	C	D
17					47					77					107					137				
18					48					78					108					138				
19					49					79					109					139				
20					50					80					110					140				
21	A	B	C	D	51	A	B	C	D	81	A	B	C	D	111	A	B	C	D	141	A	B	C	D
22					52					82					112					142				
23					53					83					113					143				
24					54					84					114					144				
25					55					85					115					145				
26	A	B	C	D	56	A	B	C	D	86	A	B	C	D	116	A	B	C	D	146	A	B	C	D
27					57					87					117					147				
28					58					88					118					148				
29					59					89					119					149				
30					60					90					120					150				