CUESTIONARIO

EJERCICIO ÚNICO FASE DE OPOSICIÓN

Región de Murcia

CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO, ESCALA SUPERIOR DE SALUD PÚBLICA, **OPCIÓN VETERINARIA,** DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA REGIONAL- ESTABILIZACIÓN DEL EMPLEO TEMPORAL – Convocatoria de 25 de febrero de 2019 (BORM de 4 de marzo).

Estabilización del empleo temporal (Código AFS45C18-0).

Murcia

Murcia

CUESTIONARIO FASE OPOSICIÓN

1.- La aprobación de las leyes orgánicas exigirá, en una votación final sobre el conjunto del proyecto:
a) Mayoría absoluta del Congreso.
b) Mayoría de dos tercios del Congreso.
c) Mayoría absoluta del Senado.
d) Mayoría simple del Congreso.

2.- Dentro de los derechos fundamentales y libertades públicas recogidos en el Título I, Capítulo II, Sección 1ª, de la Constitución, figura:
a) El derecho al trabajo.
b) La libertad de residencia y circulación.
c) El derecho a la propiedad privada y a la herencia.
d) La libertad de empresa.

3.- Conforme a su Estatuto de Autonomía, la competencia de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia en materia de *"agricultura, ganadería e industrias agroalimentarias, de acuerdo con la ordenación general de la economía"*, es:
a) De ejecución de la legislación estatal.
b) De desarrollo legislativo y ejecución en el marco de la legislación básica del Estado.
c) Exclusiva de la Comunidad Autónoma.
d) Ninguna, por ser competencia exclusiva del Estado.

4.- Según dicho Estatuto de Autonomía, los órganos institucionales de la Región de Murcia son:
a) Los Consejeros, los Secretarios Generales y los Directores Generales.
b) El Consejo Jurídico y el Consejo Económico y Social de la Región de Murcia.
c) Los Consejeros y el Interventor General de la Comunidad Autónoma.
d) La Asamblea Regional, el Presidente y el Consejo de Gobierno.

5.- En el caso de notificaciones electrónicas, se entenderá cumplida la obligación de notificar dentro del plazo máximo de duración de los procedimientos:
a) Con la comparecencia en la sede electrónica, mediante el acceso del interesado o su representante al contenido de la notificación.
b) Con la puesta a disposición de la notificación en la sede electrónica de la Administración u Organismo actuante, o en la dirección electrónica habilitada única.
c) Con el rechazo de la notificación por el transcurso de diez días naturales desde su puesta a disposición sin acceder a su contenido.
d) Con la firma electrónica del acto por el órgano competente.

6.- ¿Cuál de los siguientes actos administrativos es convalidable?:
a) El que adolezca de un defecto de forma.
b) El dictado prescindiendo total y absolutamente del procedimiento legalmente establecido.
c) El dictado por órgano manifiestamente incompetente por razón de la materia.
d) El contrario al ordenamiento jurídico por el que se adquieren facultades o derechos cuando se carezca de los requisitos esenciales para su adquisición.

7.- El plazo de vigencia que inicialmente se acuerde para los convenios a que se refiere el artículo 49 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público:
a) Podrá prorrogarse por un período de hasta dos años adicionales.
b) Podrá prorrogarse por un año, y sucesivamente sin límite de año en año.
c) Podrá prorrogarse por un período de hasta cuatro años adicionales.
d) No podrá prorrogarse.

8.- Conforme a lo establecido en dicha Ley 40/2015, la encomienda de gestión entre órganos administrativos:
a) Es un mecanismo de cesión de la titularidad, por motivos de eficacia.
b) Está prevista para la realización de actividades de carácter material o técnico.
c) Sólo está prevista entre órganos de la misma Administración.
d) Podrán tener por objeto prestaciones propias de los contratos.

9.- Las competencias administrativas que se ejerzan por delegación NO podrán delegarse:
a) En ningún caso.
b) Salvo entre órganos del mismo ámbito territorial.
c) Salvo autorización expresa de una Ley.
d) Salvo entre órganos que no sean jerárquicamente dependientes.

10.- De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 3 del texto refundido de la Ley de la Función Pública de la Región de Murcia, NO se integra en la función pública regional:
a) El personal estatutario del Servicio Murciano de Salud.
b) El personal de la Asamblea Regional.
c) El personal eventual.
d) El personal laboral.

11.- El Consejo Asesor Regional de la Mujer, previsto en el artículo 6 de Ley 7/2007, de 4 de abril, para la Igualdad entre Mujeres y Hombres, y de Protección contra la Violencia de Género en la Región de Murcia, está adscrito a:
a) La Consejería de Presidencia.
b) El Instituto de la Mujer de la Región de Murcia.
c) La Consejería de Salud.
d) La Consejería competente en materia de mujer.

12.- Según el artículo 118 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, se considerarán contratos menores los contratos de suministro o de servicios con un valor estimado inferior a:
a) 10.000 euros.
b) 15.000 euros.
c) 20.000 euros.
d) 25.000 euros.

13.- De acuerdo con el artículo 7.1 de la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, el tratamiento de los datos personales de un menor de edad únicamente podrá fundarse en su consentimiento cuando sea mayor de:
a) 16 años.
b) 13 años.
c) 14 años.
d) 13 años, asistido por el titular de la patria potestad.

14.- Según el artículo 38.6 de la Ley 12/2014, de 16 de diciembre, de Transparencia y Participación Ciudadana de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, la persona titular de la presidencia del Consejo de la Transparencia de la Región de Murcia será nombrada por:
a) El Consejero competente en materia de transparencia.
b) El Presidente de la Comunidad Autónoma.
c) El Consejo de Gobierno.
d) La Asamblea Regional.

15.- Conforme al artículo 22 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, la vigilancia de la salud:
a) Será siempre voluntaria para los trabajadores.
b) Será obligatoria para los trabajadores cuando así esté establecido en una disposición legal en relación con la protección de riesgos específicos y actividades de especial peligrosidad.
c) Será obligatoria para los trabajadores en todo caso.
d) Será obligatoria para los trabajadores cuando así lo determine el empresario, previo acuerdo con los Delegados de Prevención.

16.- Señale la respuesta INCORRECTA en relación a las normas publicadas por el Codex Alimentarius:
a) Tienen carácter voluntario.
b) Para su aplicación no tienen por qué ser transpuestas a la legislación alimentaria nacional o europea.
c) Tienen como finalidad proteger la salud de los consumidores.
d) Aseguran la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

17.- ¿Qué animales y mercancías están EXENTOS de los controles establecidos en el artículo 48 del Reg. (UE) 2017/625 referente *a "los controles oficiales de animales y mercancías en los puestos de control fronterizos"*?.
a) Los productos de origen animal, productos reproductivos y subproductos animales.
b) Los animales.
c) Los animales y mercancías destinados a fines científicos.
d) Vegetales y productos vegetales.

18.- Según el Reglamento (CE) 178/2002, de 28 de enero, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, indique cuál de las siguientes etapas NO forman parte de la determinación del riesgo:
a) Determinación de la exposición y caracterización del riesgo.
b) Identificación del factor de peligro.
c) Caracterización del factor de peligro.
d) Percepción del riesgo.

19.- Según la Ley 17/2011, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, *"la utilización de materias primas e ingredientes adulterados y, en su caso, contaminados para la elaboración de productos alimenticios, cuando dicho incumplimiento comporte un riesgo para la salud pública*", constituye una infracción:
a) Grave.
b) Leve.
c) Muy grave.
d) No está tipificada como infracción.

20.- Según el R. (CE) Nº 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, el concepto de trazabilidad se aplicará:
a) En todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de los alimentos.
b) Cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso.
c) Los animales destinados a la producción de alimentos.
d) Todas son correctas.

21.- Durante la inspección en una industria dedicada a la fabricación de helados, se constata que elaboran: helados no lácteos, horchata y helados a base de leche cruda. Señale la respuesta CORRECTA respecto a la marca sanitaria que debe constar en el etiquetado.
a) Todos los helados fabricados deben llevar marca de identificación.
b) Solamente deben llevar marca de identificación los helados a base de leche cruda.
c) Solamente debe llevar marca de identificación la horchata.
d) Todas las respuestas son falsas.

22.- Según el R. D. 191/2011, de 18 de febrero, sobre RGSEAA, en qué tipo de registro han de inscribirse las sucursales de carnicería-salchichería y carnicería-charcutería?:
a) En el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
b) Se inscriben en la base de datos de cada Área de Salud.
c) En el Registro autonómico de Establecimientos Alimentarios.
d) Todas las respuestas son falsas.

23.- En cuanto a la inscripción en el RGSEAA, ¿Cuál de las siguientes empresas o establecimientos alimentarios no precisará una solicitud de autorización previa al inicio de actividad, sino que es suficiente una comunicación previa a las autoridades competentes para que se tramite su inscripción?
a) Industria de elaboración, distribución y envasado de bebidas refrescantes.
b) Industria de envasado, almacenamiento y distribución de productos de la pesca.
c) Industria de fabricación y distribución de quesos curados.
d) Centro de embalaje de huevos.

24.- ¿Cuál de las siguientes actividades NO se contemplan en los programas de Prerrequisitos sanitarios de una industria alimentaria?:
a) Plan de control de aguas.
b) Plan de proveedores.
c) Plan de formación de manipuladores.
d) Descripción de los productos.

25.- Para cumplir con los objetivos estratégicos del PNCOCA (Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria) 2016-2020, se incluyen los programas de control oficial.
El Programa 1, Control general de establecimientos alimentarios abarca los siguientes aspectos (señale la respuesta INCORRECTA):
a) Trazabilidad.
b) Sandach.
c) Etiquetado.
d) Formación de los trabajadores de empresas alimentarias.

26.- Según el R. (CE) Nº 2073/2005, de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, señale a qué alimentos listos para el consumo se les exige realizar pruebas regulares en lo que respecta a la Listeria monocytogenes:
a) Moluscos bivalvos vivos.
b) Jamones cocidos loncheados y envasados posteriormente al tratamiento térmico.
c) Frutas troceadas frescas y enteras.
d) Azúcar, miel y golosinas.

27.- Siguiendo con el R. (CE) Nº 2073/2005, ¿Cuál de los siguientes parámetros NO está incluido en los criterios de seguridad alimentaria?:
a) Enterotoxinas estafilocócicas.
b) E. coli.
c) Histamina.
d) Campylobacter spp.

28.- Según el R. (CE) Nº 2073/2005, quedan excluidos para los criterios microbiológicos referidos a salmonella y por tanto, no son objeto de muestreo:
a) Ovoproductos en los que el proceso de fabricación elimine el riesgo de salmonella.
b) Moluscos bivalvos vivos.
c) Frutas troceadas listas para el consumo.
d) Preparados deshidratados para lactantes.

29.- ¿Cuál de estas características es propia de las carnes PSE en porcino?
a) Las carnes PSE tienen un pH final superior a 6,4.
b) Una de las causas es por un estrés severo inmediatamente antes del sacrificio.
c) En estas carnes se produce un aumento brusco del pH cuando la temperatura de la canal aún está por encima de los 37ºC.
d) En estas carnes se produce una degradación lenta del glucógeno muscular.

30.- Según el R. 2019/627, indica qué procedimientos de inspección post-mortem ejecutará el veterinario oficial cuando haya indicios de riesgo para la salud humana en los animales ovinos domésticos menores de 12 meses y caprinos domésticos menores de 6 meses:
a) Incisión de los ganglios linfáticos parotídeos.
b) Palpación de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos.
c) Incisión del bazo.
d) Incisión de los riñones y ganglios linfáticos renales.

31.- Según el R. 1069/2009, los subproductos animales no destinados a consumo humano clasificados como "Material de categoría 3" incluye los siguientes materiales, EXCEPTO UNO:
a) El contenido del tubo digestivo de ungulados.
b) Los invertebrados acuáticos y terrestres, salvo los de especies patógenas para los seres humanos o los animales.
c) La sangre de animales que no presentaban ningún signo de enfermedad transmisible.
d) Las cabezas de aves de corral consideradas aptas para ser sacrificadas.

32.- Según el R. (CE) Nº 853/2004, para la elaboración de productos cárnicos se pueden utilizar los siguientes tejidos:
a) La tráquea.
b) El buche de las aves.
c) Los testículos.
d) El tejido córneo.

33.- En relación a la compra por internet de alimentos envasados, ¿Qué información en la página web NO es obligatoria proporcionar al consumidor final antes de que éste realice la compra?
a) Denominación del alimento.
b) Lista de ingredientes.
c) Cantidad neta.
d) Lote.

34.- Según lo establecido en el R.D. 474/2014, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos la siguiente definición "*longaniza elaborada con el troceado y picado de carnes y grasas de cerdo, que incorpora condimentos, especias y fermentos, amasado y embutido en tripa natural, sometido a un proceso de maduración y desecación que le proporciona un color, olor, sabor y textura característicos*" corresponde a:
a) Longaniza de Pascua.
b) Imperial de Lorca.
c) Longaniza de Payés.
d) Salchichón de Málaga.

35.- De acuerdo con el Decreto 172/1995, que regula la venta de alimentos fuera de establecimientos permanentes, ¿Qué capacidad debe tener el depósito de suministro de agua potable para toda la jornada laboral?.
a) 50 litros.
b) 100 litros.
c) La capacidad depende de las características técnicas del vehículo.
d) 75 litros.

36.- Según R.D. 140/2003, sobre criterios sanitarios de calidad del agua de consumo humano, en el control del agua de consumo público que se efectúa en el grifo del consumidor, NO es necesaria la determinación de:
a) Bacterias coliformes.
b) pH.
c) Turbidez.
d) Sighella spp.

37.- El punto de cumplimiento de los criterios de calidad del agua de consumo humano, en una industria alimentaria, según 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 es:
a) El punto en que es utilizada en la empresa.
b) El punto de salida del depósito intermedio.
c) El punto de entrada del depósito intermedio.
d) Todas las respuestas son falsas.

38.- Marca la respuesta correcta en relación al tratamiento UHT directo aplicado a la leche:
a) Se realiza mediante intercambiadores de calor de placas a una Tª aproximada de 140ºC.
b) Recibe el nombre de Uperización.
c) Se realiza mediante la inyección de vapor de agua y posteriormente el agua añadida se desecha por concentración.
d) La leche se envasa antes del tratamiento térmico.

39.- Según el Reglamento (CE) 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, la pasteurización de la leche para cualquier uso en la industria alimentaria, se lleva a cabo mediante un tratamiento que incluye:
a) 62 º C durante 45 minutos.
b) 63 º C durante 30 minutos.
c) 72 º C durante 15 segundos.
d) Las respuestas b y c son correctas.

40.- La base de datos Letra Q obliga a:
a) Utilizar la letra en los envases comerciales de leche, para que sea reconocido por los consumidores.
b) Realizar un registro de las entregas de leche, fecha, cantidad entregada y operador de recogida, asegurando la trazabilidad.
c) Guardar los registros durante un plazo de 1 año.
d) Todas las respuestas son correctas.

41.- Según el R. (CE) 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, como norma general a la llegada al establecimiento de destino desde la explotación productora de leche, la Tª de la leche no deberá superar:
a) Los 10 º C.
b) Los 8º C.
c) Los 6 º C.
d) Los 4 º C.

42.- Respecto a la leche cruda de oveja destinada a la fabricación de queso a la que no se le aplica ningún tratamiento térmico, ¿Cuál es el nº máximo de gérmenes/ ml. a 30 º C que debe contener como media geométrica observada durante un período de dos meses, según el R. (CE) 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal:
a) Menor o igual a 400.000.
b) Menor o igual a 1.500.000.
c) Menor o igual a 100.000.
d) Menor o igual a 500.000.

43.- Según Resolución de 24 de mayo de 2019 de la Secretaría General de Pesca por la que se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España, "*Pagellus bogaraveo*" es el nombre científico de:
a) El boquerón.
b) La lubina.
c) El besugo.
d) El rodaballo.

44.- Según el R. (CE) 853/2004, la etiqueta fijada a los embalajes de moluscos bivalvos vivos que no sean envases unitarios de venta al consumidor final deberá ser conservada por el comercio minorista durante al menos:
a) Los 30 días siguientes al fraccionamiento del contenido de dichos envases.
b) Los 60 días siguientes al fraccionamiento del contenido de dichos envases.
c) Los 90 días siguientes al fraccionamiento del contenido de dichos envases.
d) Los 120 días siguientes al fraccionamiento del contenido de dichos envases.

45.- Según el Reglamento (UE) 2019/627 de 15 de marzo, los requisitos específicos para la clasificación de las zonas de producción y de reinstalación de moluscos bivalvos vivos son:
a) En las zonas de clase B, pueden recolectarse moluscos bivalvos vivos para el consumo humano directo.
b) En las zonas de clase C, pueden recolectarse moluscos bivalvos vivos que únicamente podrán comercializarse para el consumo humano tras su tratamiento en un centro de depuración.
c) En el 80% de las muestras de moluscos bivalvos vivos procedentes de zonas de clase A no se sobrepasará el límite de 230 E.coli por 100 gr. de carne y líquido intravalvar.
d) Todas las respuestas son correctas.

46.- Según la división por zonas FAO, la zona de pesca del Pacífico Sureste se corresponde con la zona:
a) FAO 87
b) FAO 37
c) FAO 27
d) FAO 21

47.- Según el R.D. 1420/2006, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca, ¿A qué tratamiento de congelación mínimo deben someterse los productos de la pesca para consumir en crudo, a fin de prevenir la parasitosis por anisakis?
a) -20 ºC durante 24 horas.
b) -18 ºC durante 24 horas.
c) -18 ºC durante 48 horas.
d) -20 ºC durante 48 horas.

48.- De acuerdo al R. (CE) 589/2008, sobre normas de comercialización huevos y al R. (CE) 853/2004, la fecha de venta recomendada en la que finaliza el plazo máximo de entrega de los huevos al consumidor final es:
a) 28 días a partir de la fecha de puesta.
b) 9 días a partir de la fecha de puesta.
c) 21 días a partir de la fecha de puesta.
d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

49.- Según el R.D. 618/1998, por el que se aprueba la RTS para la elaboración, circulación y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar, ¿cuál de las siguientes afirmaciones se corresponde con la definición de helados NO pasteurizados?
a) Contienen como mínimo un 8% de materia grasa exclusivamente de origen lácteo.
b) Son aquéllos productos cuyo pH es inferior o igual a 5’5.
c) Contienen como mínimo un 2’5% de proteínas exclusivamente de origen lácteo.
d) Todas las respuestas son incorrectas.

50.- Según el Decreto 97/2010, por el que se establecen las características nutricionales de los menús y el fomento de hábitos alimentarios saludables en los Centros Docentes no Universitarios:
a) Los menús y dietas serán supervisados por profesionales con formación universitaria suficiente y acreditada en nutrición y dietética.
b) El menú de la comida del mediodía será saludable, equilibrado y adaptado a las necesidades nutricionales independientemente de la edad de los alumnos.
c) Será obligatorio facilitar a los padres de los alumnos los menús ideales complementarios para la dieta del fin de semana.
d) Todas las respuestas son correctas.

51.- Según el Reglamento (CE) 853/2004, para la fabricación de ovoproductos se garantizará que se cumplan los siguientes requisitos:
a) Se podrán utilizar huevos sucios.
b) Se podrán utilizar huevos resquebrajados.
c) La cantidad de residuos de cáscara, de membranas de huevos y otras posibles partículas en el ovoproducto transformado puede ser superior a 1000 mg/ Kg de ovoproducto.
d) La concentración de ácido 3OH-Butírico puede ser superior a 100 mg /Kg de materia seca de ovoproducto no modificado.

52.- ¿Cuál de los siguientes parámetros de calidad de la miel recogidos en el R.D. 1049/2003 por el que se aprueba la Norma de calidad relativa a la miel, tiene concentraciones más elevadas para mieles procedentes de regiones de clima tropical?
a) Contenido de ácidos libres.
b) Humedad.
c) Contenido de HMF.
d) Conductividad eléctrica.

53.- Referente a las normas de calidad de las conservas vegetales, señale la respuesta INCORRECTA:
a) En las conservas de frutas el pH no debe ser superior a 4,5.
b) El almíbar denso es superior a 20º BRIX.
c) La esterilidad comercial asegura la ausencia total de cualquier tipo de bacterias.
d) En las conservas que no llevan tratamiento en autoclave, el pH no debe superar los 4,5.

54.- Según el R. D. 30/2009, de 16 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario, el operador de empresa alimentaria solo podrá comercializar setas silvestres frescas que cumplan los siguientes requisitos:
a) Se presenten al consumidor perfectamente lavadas.
b) Se presenten al consumidor enteras, excepto restos de micelios.
c) Se podrán presentar al consumidor varias mezclas de especies.
d) Todas las respuestas son correctas.

55.- Según lo establecido en el R. (UE) 29/2012, sobre las normas de comercialización del aceite de oliva, ¿En cual de los siguientes productos debe figurar en su etiquetado una indicación del origen?
a) Aceite de oliva.
b) Aceite de oliva virgen y aceite de oliva virgen “Extra”.
c) Solamente en aceite de oliva virgen “Extra”.
d) Aceite de orujo de oliva.

56.- Según lo establecido en el Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, los panes elaborados mediante la incorporación de masa madre podrán indicar la mención de *“elaborado con masa madre”* cuando:
a) Se incorpore masa madre en una proporción inferior al 5% del peso total de la harina de la masa final.
b) Se incorpore masa madre en una proporción inferior al 3% del peso total de la harina de la masa final.
c) Se incorpore masa madre en una proporción igual o superior al 5% del peso total de la harina de la masa y sin la adición de aditivos.
d) Cuando no se adicionen aditivos.

57.- Según el Reglamento (CE) nº 1333/2008, de 16 de diciembre, sobre aditivos alimentarios, "*las sustancias que aumentan el volumen de un producto alimenticio sin contribuir significativamente a su valor energético disponible*" se denominan:
a) Emulgentes.
b) Espesantes.
c) Gelificantes.
d) Agentes de carga.

58.-Según el R. (CE) Nº 1333/2008, sobre aditivos alimentarios, ¿La presencia de cuál de los siguientes aditivos debe ir acompañada en el etiquetado de la información adicional *"puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños"*?
a) E-270 (Ácido láctico).
b) E-124 (Rojo cochinilla A).
c) E -127 (Eritrosina).
d) E- 162 (Rojo de remolacha).

59.- Según el Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias, no se permiten los sucedáneos de:
a) Canela.
b) Pimienta negra.
c) Pimienta blanca.
d) Pimentón.

60.- Según el Reglamento (UE) 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor final, ¿En cual de los siguientes alimentos se requiere indicar la fecha de duración mínima?:
a) Vinagre.
b) Brotes de leguminosas y semillas germinadas.
c) Los productos de panadería o repostería que se consumen normalmente en el plazo de 24 horas después de su fabricación.
d) Las bebidas con una graduación de un 10% o más en volumen de alcohol.

61.- Según el R. (UE) 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, ¿Cuáles de estas informaciones NO aparece en la Declaración de conformidad de los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos?:
a) Identidad de los materiales, los objetos, los productos de fases intermedias de su fabricación o las sustancias destinadas a la fabricación de dichos materiales y objetos.
b) Lote del material.
c) Tipo o tipos de alimentos con los que se prevé que entrará en contacto.
d) Duración y temperatura del tratamiento y el almacenamiento en contacto con el alimento.

62.- De acuerdo con el Reglamento 1881/2006, de 19 de diciembre, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, el control de Ocratoxina A <u>NO</u> se efectuará en:
a) Vino.
b) Alimentos infantiles.
c) Leche.
d) Pimentón.

63.- El Reglamento (CE) 2017/2158, de 20 de noviembre, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en alimentos. ¿En cuál de los productos alimenticios que se citan NO se aplica este Reglamento?:
a) Té.
b) Café instantáneo soluble.
c) Patatas fritas.
d) Pan de molde.

64.- Según el Real Decreto 993/2014, por el que se establece el procedimiento y los requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación, el Funcionario de los Servicios Veterinarios Oficiales de las Comunidades Autónomas se considera:
a) Expedidor del Certificado Veterinario de exportación.
b) Tiene la condición de Agente Certificador.
c) No tiene competencias para realizar atestaciones sanitarias.
d) Organismo Independiente de Control.

65.- Según la Ley 28/2005, de 26 de diciembre y modificaciones, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco; en el ámbito de la hostelería, se entiende por espacio al aire libre todo espacio no cubierto o todo espacio que estando cubierto esté rodeado lateralmente:
a) por un máximo de dos paredes, muros o paramentos.
b) se entiende por espacio al aire libre todo espacio cubierto.
c) en hostelería no hay espacios al aire libre.
d) por tres paredes y muros.

66.- En el caso de un brote de enfermedad de transmisión alimentaria en la que uno de los coprocultivos resulta positivo a Norovirus y según el anexo 7 de la "*Guía de procedimiento para la inspección ante un brote de enfermedad transmitida por alimentos*" del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la CARM, el manipulador:
a) Deberá ser apartado de la manipulación de alimentos durante todo el tiempo en que excrete microorganismos, normalmente 12 horas.
b) No deberá ser apartado de la manipulación de alimentos solo deberá incrementar los hábitos de manipulación.
c) Deberá ser apartado de la manipulación de alimentos hasta obtener un coprocultivo negativo a norovirus mediante las técnicas RT-PCR. Siendo esta muestra tomada con al menos una semana de diferencia con respecto a la fecha de recogida de la muestra anterior.
d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

67.- Según el R.D. 1940/2004, de 27 de septiembre, sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos, una de las enfermedades pertenecientes al Anexo I de esta norma, debe ser objeto de vigilancia cuando la situación epidemiológica así lo requiera:
a) Salmonelosis.
b) Psitacosis.
c) Campylobacteriosis.
d) Brucelosis.

68.- La Fiebre Q es una zoonosis causada por la bacteria Coxiella burnetii, de la que son portadores distintas especies animales y que puede transmitirse a los humanos por las siguientes vías:
a) Al consumir alimentos de origen animal sin suficiente tratamiento térmico.
b) Por inhalación de polvo que contenga la bacteria.
c) Por contacto directo con animales enfermos o portadores.
d) Todas las respuestas anteriores con correctas.

69.- Respecto a la introducción de ovinos en una explotación según anexo VII, cap. B del Reglamento 999/2001 y modificado por el R. 2016/1396, solo se podrán introducir en una explotación los ovinos que presenten las siguientes características genéticas:
a) Ovejas que presentan el alelo VRQ.
b) Machos del genotipo ARR/ARR.
c) Machos que no presentan el alelo ARR.
d) Machos que presenten el alelo ARR y el alelo VRQ.

70.- Según la Decisión de la Comisión 2016/1100/CE, a partir del 01/07/2016 y respecto a la nueva lista de MER en vacunos sacrificados en España y procedentes de animales nacidos en España o procedentes de EEMM o terceros países calificados de riesgo insignificante, ¿Cuál de estos materiales se clasifica como MER?
a) Medula espinal de los vacunos sacrificados mayores de 12 meses.
b) Columna vertebral de los animales vacunos sacrificados mayores de 30 meses.
c) Ciego de los vacunos sacrificados de cualquier edad.
d) Amígdalas de los vacunos sacrificados mayores de 12 meses.

71.- Según el R. 999/2001 y sus modificaciones (R. 1396/2016) y por el que se establecen las disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de EET'S, las explotaciones de ovino y caprino deben reunir estas condiciones para obtener el reconocimiento de riesgo insignificante de tembladera clásica:
a) Que no se haya confirmado ningún caso de tembladera clásica durante un mínimo de 3 años.
b) Que se lleven registros de entradas y salidas de los ovinos y caprinos de la explotación durante un mínimo de 3 años.
c) Que no se haya confirmado ningún caso de tembladera clásica durante un mínimo de 7 años.
d) a y b son correctas.

72.- Según la Orden de 7 de julio de 2017, conjunta de las Consejerías de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca y de Salud, para el control y erradicación de la rabia en los animales y la prevención de riesgos para la salud pública, prorrogada el 10 de julio de 2019:
a) La vacunación antirrábica será obligatoria en perros y hurones a partir de los seis meses de edad.
b) La vacunación antirrábica será obligatoria en gatos a partir de los cinco meses de edad.
c) La vacunación de rabia en perros, gatos y hurones será obligatoria y cada dos años.
d) Todas las respuestas son correctas.

73.- La Ley 8/2003 de Sanidad Animal establece en su artículo 5 la "*Obligación de Comunicación*". En los supuestos en que no se prevea un plazo específico en las normas aplicables, éste será de:
a) 24 horas como máximo para las EDO.
b) 48 horas como máximo para las EDO.
c) 12 horas como máximo para las EDO.
d) Ninguna de las anteriores opciones es correcta.

74.- Según lo establecido en el Real Decreto 306/2020, de 11 de febrero, por el que se establecen normas básicas de ordenación de las granjas porcinas intensivas, y se modifica la normativa básica de ordenación de las explotaciones de ganado porcino extensivo, las explotaciones para autoconsumo tendrán una producción máxima por año de:
a) 2 cerdos de cebo.
b) 3 cerdos de cebo.
c) 4 cerdos de cebo.
d) 5 cerdos de cebo.

75.- Según el D. 1/2014, por el que se establece la ordenación sanitaria y zootécnica de las explotaciones avícolas de la CARM, la distancia mínima que debe guardar una nueva granja de producción de huevos con capacidad mayor a 100 aves respecto a otras ya existentes para su autorización e inscripción en el Registro de exp. avícolas deberá ser de:
a) 500 metros.
b) 1.000 metros.
c) 1.500 metros.
d) No se establece una distancia mínima.

76.- El Anexo I del R.D. 728/2007, se establecen las especies y grupos de especies de animales de producción que deben figurar en Registro General de Identificación Individual de animales. Señale la respuesta INCORRECTA con respecto a este Anexo:
a) Caprino.
b) Porcino.
c) Bovinos: incluyendo vacunos, búfalos y bisontes.
d) Ovino.

77.- Según el decreto 57/2015, de 24 de abril, ¿Cuál es el número mínimo de explotaciones ganaderas de la misma especie que debe ostentar un titular para poder disponer de un veterinario habilitado?
a) 5
b) 10
c) 12
d) 15

78.-Según la Orden de 14 de junio de 2016, de la Consejería de Agua, Agricultura y Medio Ambiente, ¿qué programas de erradicación o vigilancia de enfermedades deben ejecutar las Agrupaciones de Defensa Sanitaria de Aves?
a) Psitacosis y Fiebre Q.
b) Influenza Aviar.
c) Salmonelosis aviares.
d) b y c son correctas.

79.- Según R. (CE) 178/2002, ¿A través de qué sistema de la Unión Europea es comunicada una Alerta Sanitaria Veterinaria por contaminación de maíz con micotoxinas procedente de Rumanía y distribuido en una explotación ganadera de nuestro país?.
a) TRACES.
b) RASFF.
c) EFSA.
d) SITRAN.

80.- ¿Qué pauta de vacunación establece el R.D. 360/2009 frente a la enfermedad de Aujeszky en el caso de los reproductores?
a) Una vacuna al año.
b) Dos vacunas al año.
c) Tres vacunas al año.
d) Cuatro vacunas al año.

81.- ¿Cuándo NO se considera una manada de pollos de engorde positiva a Salmonella, según el Programa Nacional de Control de Salmonella?
a) Cuando se detecte la presencia de *Salmonella* virchow.
b) Cuando se detecte la presencia de *Salmonella* typhimurium.
c) Cuando se detecte la presencia de antimicrobianos o inhibidores del crecimiento bacteriano.
d) Cuando se detecte la presencia de *Salmonella* enteritidis.

82. Actualmente el estatus sanitario del ganado Ovino/Caprino y Bovino en la Región de Murcia es:
a) Oficialmente indemne de brucelosis ovina y caprina, oficialmente indemne de brucelosis bovina y Oficialmente indemne tuberculosis bovina.
b) Oficialmente indemne de brucelosis ovina y caprina, oficialmente indemne de brucelosis bovina y libre de leucosis bovina.
c) Indemne de brucelosis ovina y caprina, oficialmente indemne de brucelosis bovina y libre de Lengua azul.
d) Todas las respuestas son correctas.

83.- Según Orden 30 marzo de 1995 de tuberculosis caprina, ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es correcta? :
a) Se considera una explotación T3 cuando han resultado 2 pruebas favorables de tuberculina en un intervalo superior a 6 meses.
b) Se procederá al vacío sanitario cuando resulten más del 65% de los efectivos de la explotación positivos a las pruebas de tuberculina.
c) Se someterán a la prueba de la tuberculina a todos los animales mayores de 42 días.
d) a y c son correctas.

84.-Según el R.D. 1082/2009, de 3 julio, por el que se establecen los requisitos de sanidad animal para el movimiento de animales explotaciones cinegéticas…así como de animales de fauna silvestre. ¿Qué enfermedades deben controlarse o vigilarse previas al movimiento de cabras montesas?:
a) Brucelosis y tuberculosis.
b) Lengua azul.
c) Enfermedad hemorrágica del ciervo.
d) a y b correctas.

85.-Según el Protocolo Nacional de Tuberculosis Bovina 2020, ¿Cúales son las pruebas diagnósticas oficiales para la tuberculosis bovina?:
a) Enzimoinmunoanálisis de adsorción (ELISA).
b) Intradermotuberculinización y Gamma Interferón.
c) Fijación de complemento.
d) a y b son correctas.

86.- ¿Cuál es el único organismo nacional de acreditación en España, dotado de potestad pública para otorgar acreditaciones, de acuerdo con lo establecido en el R. (CE) 765/2008 del Parlamento Europeo y el Consejo, de 9 de julio de 2008?:
a) AENOR. Asociación Española de Normalización y Certificación.
b) ENAC. Entidad Nacional de Acreditación.
c) ISBN. International Standard Book Number.
d) IFS/BRC. International Food Standard/British Retail Consortium.

87.- Según el Reglamento 183/2005, por el que se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos, ¿Cual NO es un requisito aplicable en las empresas de piensos?:
a) Calibrar regularmente las balanzas y dispositivos de medición utilizados en la fabricación de piensos.
b) Realizar pruebas de homogeneidad, para demostrar la eficacia de los mezcladores.
c) Realizar pruebas del diámetro del granulo si se emplea granuladora en el proceso de fabricación.
d) Realizar pruebas de contaminación cruzada, en el transcurso de la fabricación, para evitarla o reducirla al mínimo.

88.-El Real Decreto 109/1995, de 27 de enero, sobre medicamentos veterinarios y sus modificaciones, establece la obligación de realizar prescripción veterinaria para el suministro de medicamentos, excepto para:
a) Fórmula magistral.
b) Preparado Oficinal.
c) Autovacuna.
d) Premezcla medicamentosa.

89.- Según el R. (CE) 1/2005 del Consejo, de 22 de diciembre de 2004, relativo a la protección de los animales durante el transporte y las operaciones conexas en mataderos, NO se consideran aptos para el transporte los animales destinados al sacrificio si presentan:
a) Prolapsos.
b) Hernias umbilicales.
c) Heridas cicatrizadas.
d) Gestación de más del 80% del tiempo previsto.

90.- Según el Reglamento (CE) 1099/2009, relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza, en relación a la figura del "Encargado de Bienestar animal" (EBA) señale la respuesta correcta:
a) Los explotadores de empresa nombrarán a un EBA en todos los mataderos, con independencia de su volumen de sacrificio anual.
b) El EBA actuará de forma independiente al operador económico, sin necesidad de informarle de las incidencias.
c) Los explotadores de empresa nombrarán a un EBA para que les asista en el cometido de garantizar el cumplimiento de las normas establecidas en el presente reglamento.
d) El EBA llevará un registro de las actuaciones realizadas que se conservará cinco años como mínimo.

91.- El artículo 10 de la Ley 6/2017 de protección de los animales de compañía en la CCAA de la Región de Murcia, regula el acceso de los animales de compañía a los espacios públicos, ¿En cuál de estos espacios está prohibido, en cualquier caso, el acceso de estos animales?
a) Museos.
b) Salas de exposiciones.
c) Espectáculos públicos de masas, incluidos los deportivos.
d) Cines.

92.- El artículo 34 de la Ley 6/2017, establece la distribución competencial. Según este artículo, corresponde a la Consejería competente en materia de Salud Pública:
a) Planificación, control, vigilancia e inspección en materia de zoonosis.
b) Identificación y registro Regional de los animales de compañía.
c) Seguimiento de la documentación sanitaria.
d) Gestión de los registros de los Núcleos Zoológicos.

93.- La Tarjeta de Movimiento Equina (TME) acompaña el movimiento de caballos fuera de su explotación en sustitución del pasaporte y del Certificado Sanitario Oficial de Movimiento, ¿Qué tipo movimiento dentro del territorio nacional NO se puede amparar únicamente con la TME?.
a) A matadero.
b) Para participar en la Semana Santa de Lorca y vuelta a origen.
c) Para realizar el Camino de Santiago durante 3 semanas.
d) Para participar en un concurso morfológico durante el fin de semana.

94.- Según el D. 129/2010, por el que se aprueban las reglamentaciones específicas de los Libros Genealógicos de las razas autóctonas españolas en peligro de extinción, el prototipo de la raza porcina "Chato Murciano", responde a una de las siguientes características:
a) Cara: Perfil tendente a la rectitud.
b) Hocico: Grande, fuerte y grueso, con orificios nasales bien visibles.
c) Orejas: Grandes y caídas.
d) Pecho: Estrecho.

95.- Conforme al R. 1308/2013, artículo 17, "Organización común de mercados de los productos agrarios. Medidas de intervención", ¿Cuál de estos productos, siempre y cuando no tengan que aplicarse medidas excepcionales, NO puede optar a recibir la ayuda al almacenamiento privado?
a) carne de porcino.
b) carne de caprino.
c) carne de ave.
d) carne de bovino.

96.- Respecto a producciones ganaderas, según EUROSTAT, Oficina Estadística de la Unión Europea, señale de mayor a menor el orden en producción de carne de porcino en la Unión Europea
a) 1º Alemania, 2º España, 3º Francia.
b) 1º Alemania, 2º Francia, 3º España.
c) 1º España, 2º Alemania, 3º Francia.
d) 1º España, 2º Francia, 3º Alemania.

97.-Según el modelo de clasificación de canales de cerdo a que hace referencia el R. (UE) Nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ¿Qué porcentaje magro ha de tener una canal para ser clasificada como "clase E"?

a) De 55 a 60.
b) Más de 65.
c) Menos de 40.
d) Todas las opciones son incorrectas.

98.- En relación al sector pesquero en la región de Murcia es INCORRECTO que:

a) Existen cuatro Cofradías de Pescadores: Águilas, Mazarrón, Cartagena y San Pedro del Pinatar.
b) La flota mayoritaria en la Región es la dedicada al cerco.
c) Existen cinco Lonjas de Primera Venta: Águilas, Mazarrón, Cartagena, Lo Pagan y San Pedro del Pinatar.
d) Todas son incorrectas.

99.- Respecto a la producción acuícola en la Región de Murcia es INCORRECTO que:

a) Las explotaciones acuícolas marinas están todas ubicadas en polígonos acuícolas.
b) Existen explotaciones de engorde y de hatchery/nursery.
c) Las explotaciones acuícolas llevaran Registros de Alimentación, Medicamentos veterinarios, Formación personal y Limpieza y desinfección.
d) Se engorda Atún rojo, Dorada y Lubina.

100.- Según la Orden AAA/2794/2012, por la que se regula la pesca con artes fijos y artes menores en aguas exteriores del Mediterráneo, se considera arte de parada:

a) Palangrillo.
b) Trasmallo.
c) Moruna.
d) Red de enmalle.

SUPUESTO PRÁCTICO 1 .- SALUD PÚBLICA.-

Usted es un veterinario/a oficial adscrito/a al Servicio de Seguridad alimentaria y zoonosis de la Consejería de salud de Murcia que desarrolla su jornada laboral en un complejo cárnico que consta de las siguientes dependencias:

- Matadero de ungulados con tres líneas de sacrificio (bovino, porcino y ovino-caprino) y autorizado para el sacrificio de animales procedentes de campañas de saneamiento para "TUBERCULOSIS BOVINA Y CAPRINA" y "CONTROL DE EET'S en PEQUEÑOS RUMIANTES".
- Sala de despiece anexa a matadero.
- Industria cárnica.
- Almacenes frigoríficos.

101.- Con respecto a la infraestructura de los establos presentes en el matadero, ¿Cuál de los siguientes requisitos en cuanto a diseño, construcción y equipamiento, puede exigir el S.V.O. al operador económico del matadero, de acuerdo con el R. (CE) 1099/2009, relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza?:

a) Que todos los animales estabulados dispongan de alimento ad libitum.
b) Para cada corral se debe indicar el Nº máximo de animales que pueden alojarse en él.
c) Que todos los animales estabulados estén siempre a cubierto.
d) Que todos los corrales tengan necesariamente iluminación fija.

102.- Durante el inicio de su jornada, le comunican la llegada de una partida de animales de la especie ovina. Supervisada la descarga de los mismos, se comprueba que el vehículo carece de Autorización para el transporte de animales vivos. ¿Cúal sería el procedimiento a seguir teniendo en cuenta que la documentación sanitaria de los animales es correcta?:
a) No se sacrifican los animales hasta que el vehículo consiga la autorización de las autoridades competentes de Sanidad Animal.
b) Se sacrifican los animales pero las canales quedan inmovilizadas en las dependencias del matadero.
c) Levantamiento de acta describiendo la irregularidad y remisión de la misma a las autoridades competentes de Sanidad Animal.
d) Devolver los animales a origen en otro medio de transporte que esté autorizado.

103.- Durante el transcurso de la jornada llega un animal vacuno con signos de fractura en extremidad posterior derecha compatible con una lesión durante el transporte, ¿Qué actuaciones se llevarán a cabo?:
a) Aturdido “in situ” de manera urgente, transporte mecánico a la zona de sacrificio y proceder según la inspección “post-morten”.
b) Sacrificio “in situ” y decomiso de la canal.
c) Devolución a origen en el medio de transporte que ha procedido al traslado de este animal.
d) Sacrificio al terminar la jornada, utilizando el procedimiento normalizado que haya establecido el O.E. del matadero.

104.- Revisada la documentación de entrada de los animales que se van a sacrificar en esta jornada, indique qué datos NO son obligatorios que aparezcan en la I.C.A. (Información de la cadena Alimentaria).
a) Los datos administrativos de la explotación.
b) Los datos del envío.
c) Información sobre los animales enviados.
d) La firma del veterinario responsable de la explotación.

105.- El veterinario oficial al realizar la inspección ante-mortem en uno de los corrales, observa la presencia de varios animales con alto grado de suciedad ¿Qué medidas de control se deben adoptar?
a) Permitir que se sacrifiquen al final de la línea de sacrificio para no contaminar la cadena.
b) Aplazar su sacrificio hasta que los animales muestren un alto grado de limpieza.
c) Remitirlos a la granja de origen, ya que es responsabilidad del ganadero el que lleguen limpios y el operador del matadero tiene la obligación de no admitirlos.
d) Lavado minucioso de la canal.

106.- Supervisados varios de los certificados de Limpieza y Desinfección de los vehículos de transporte de animales vivos, ¿Cúal de los datos NO tiene por qué estar incluido en los mismos, según R.D. 638/2019?.
a) Número de certificado o talón.
b) Período de validez del certificado.
c) Biocida de uso ganadero utilizado.
d) Fecha y hora de finalización de las tareas de L+D.

107.- El S.V.O. es avisado por el encargado de bienestar animal del matadero, informándole que hay dos porcinos de cebo en corrales que rehúsan moverse y no pueden ser conducidos hacia la zona de aturdimiento. En relación al uso de dispositivos de descarga eléctrica, según el R. (CE) 1099/2009, la actuación a llevar a cabo es:
a) Solamente se pueden utilizar en bovinos y equinos adultos cuando dispongan de espacio por delante.
b) Se puede utilizar en cualquier animal siempre que no dure la descarga más de un segundo.
c) Si el animal no reacciona, podrán aplicarse descargas de manera repetida.
d) Sólo se permite su uso en porcinos y bovinos adultos durante 1 segundo como máximo.

108.- Se realiza una supervisión del aturdimiento en la línea de sacrificio de ovino/caprino, ¿Qué corriente mínima para el aturdimiento por electrocución de cabeza-tronco utilizado en el matadero se debe aplicar para estas especies?
a) 0,5 Amperios
b) 0,75 Amperios.
c) 1 Amperio.
d) 1,30 Amperios.

109.- Durante la inspección post-morten de una partida de ganado porcino, se observan varias lesiones macroscópicas, ¿Cúal de ellas dará lugar al decomiso total de la canal?
a) Pleuroneumonía fibrinosa con afectación de los ganglios pulmonares.
b) Absceso purulento en la columna vertebral.
c) Melanosis en aparato digestivo.
d) Granulomas caseosos en ganglio bronquial y pulmón derechos.

110.- Durante la jornada, el SVO realiza una verificación del procedimiento para el control oficial de la presencia de triquinas en carnes según R. 1375/2015. Indique la opción correcta:
a) El proceso de digestión no se puede alargar más de 50 minutos.
b) En el caso de las muestras de cerdas reproductoras, se tomará para analizar una muestra de un peso mínimo de 5 gramos de músculo estriado.
c) Se considera satisfactorio el proceso de digestión si no permanece más del 5 % del peso de la muestra inicial en el tamiz.
d) Se añadirá 20 ± 0,5 ml de ácido clorhídrico a un vaso de precipitados de 3 litros que contenga 2 litros de agua del grifo caliente.

111.- El SVO se halla realizando la inspección post-mortem sistemática de una partida de bovinos de 10 meses de edad y tiene indicios de riesgo para la salud humana ¿Qué procedimientos de inspección post-mortem ejecutará de acuerdo con el R. (UE) 2019/627?
a) Incisión de la lengua y de las fauces.
b) Incisión del bazo.
c) Incisión de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos.
d) Incisión de los ganglios linfáticos hepáticos y pancreáticos.

112.- El veterinario oficial advierte durante la inspección post-mortem, un bovino con carnes febriles y decide proceder a la toma de una muestra oficial para la investigación de residuos ¿Qué sustancias sería coherente investigar y en qué tejido de elección según lo indicado en el PNIR (R.D. 1749/1998)?
a) Sulfonamidas, músculo.
b) Cloranfenicol, hígado.
c) Glucocorticoides, grasa.
d) Beta-agonistas, orina.

113.- Dentro del Programa de Seguimiento mediante vigilancia Activa de EET'S en pequeños rumiantes (Programa Nacional plurianual de EET'S en pequeños rumiantes 2020-22 y R. 999/2001), se establece una toma de muestras oficiales para determinación de EET'S en una partida de ganado ovino mayor presente esa jornada en el matadero. Señale la Opción Correcta:
a) Los animales a muestrear en esta partida, serán elegidos aleatoriamente entre los destinados a consumo humano y entre los que sean mayores de 24 meses.
b) La muestra consistirá en la extracción vía foramen magnum, del tronco de encéfalo más una porción de cerebelo para la discriminación de cepas de EET'S.
c) Si alguna de las muestras resulta positiva, todas las canales muestreadas, incluidas vísceras y pieles, serán objeto de decomiso y destrucción como material de Categoría I.
d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

114.- Nos comunican la llegada para la siguiente jornada, de un animal de la especie bovina que ha resultado positivo a la prueba oficial para diagnóstico de tuberculosis dentro del programa nacional de erradicación de tuberculosis bovina. Señale la respuesta correcta:
a) El animal se sacrificará al inicio de la jornada con el fin de tomar muestras que serán trasladadas lo antes posible al laboratorio designado para su análisis. La canal quedará inmovilizada hasta la obtención de resultados.
b) El SVO solo tomará muestras en el caso que halle lesiones compatibles con tuberculosis durante la inspección post-morten.
c) El SVO deberá tomar muestras de los ganglios diana indicados para esta enfermedad, estén o no afectados y se hará constar en el conduce de traslado de este animal.
d) El conduce original de traslado de este animal a matadero, quedará archivado en los registros del establecimiento junto con los datos del resultado de la inspección post-morten.

115.- Una de las partidas de ganado vacuno presentes incluye dos animales cuyo país de nacimiento es Francia. Respecto a la categorización de los Sandach generados durante el faenado de estos dos animales y atendiendo a lo señalado en la Decisión de la Comisión 1100/2016, ¿Cúales serán eliminados como MER?:
a) Todo el paquete intestinal.
b) La columna vertebral de los animales mayores de 24 meses.
c) Las amígdalas.
d) El bazo de los animales de cualquier edad.

116.- En la línea de porcino, el SVO debe realizar una toma de muestras mediante el método de muestreo de esponja abrasiva para verificar la correcta aplicación del criterio de higiene del proceso para Salmonella en aplicación del R. (CE) 2073/2005, ¿Cuántas canales por sesión serán objeto de muestreo y cuál será la superficie total de muestreo?
a) 5 canales/200 cm2, antes del enfriado.
b) 5 canales/400 cm2, antes del enfriado.
c) 10 canales/400 cm2, tras el enfriado.
d) 15 canales/200 cm2, antes del enfriado.

117.- Antes de completar la serie de n=50 muestras para control de Salmonella en canales de porcino, recibimos resultado de la última sesión de muestreo con el resultado de presencia de Salmonella en n=4 ¿Cómo valoramos el resultado?
a) El resultado es satisfactorio ya que aún no se han tomado las 50 muestras.
b) El resultado es satisfactorio ya que c es menor de 5.
c) El resultado es dudoso ya que está entre 3 y 5.
d) El resultado es insatisfactorio ya que c es mayor de 3.

118.- Durante las actuaciones de control oficial en matadero, se realiza una toma de muestras reglamentaria en un Distribuidor de carne de vacuno envasada al vacío, de acuerdo con el R.D. 1945/1983, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria ¿Cuál de las siguientes actuaciones es la correcta?

a) Se le entregará copia del acta y de un ejemplar de la muestra para su custodia.
b) Siempre se realizará una toma de muestras de un solo ejemplar.
c) Se le entregará copia del acta y se retirarán los tres ejemplares.
d) Se le entregará copia del acta y con un muestreo de n=5.

119.- Durante la jornada, nos comunica el O.E. del matadero que es su intención transportar medias canales de porcino antes de que alcancen la temperatura de +7ºC en su interior. Atendiendo al R. 853/2004, ¿Qué temperatura mínima se ha de alcanzar en el centro de las piezas cárnicas si en el mismo vehículo se van a transportar estas medias canales junto a otras que sí han alcanzado la temperatura de +7ºC?

a) 12 º C
b) 15º C
c) 18º C
d) ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

120.- El veterinario oficial realiza visita de control semanal a una sala de despiece anexa a matadero que está autorizada para la fabricación de carne picada y preparados de carne. Supervisado el proceso de fabricación de carne picada, se constata que las materias primas empleadas NO pueden proceder de:

a) Maseteros.
b) Cortes de músculos enteros.
c) Músculos esqueléticos, incluidos los tejidos grasos adheridos.
d) Músculos del diafragma con serosa.

121.- En la industria cárnica que elabora carne picada y preparados de carne, se toma semanalmente muestras para la determinación de salmonella. De acuerdo con el R. (CE) 2073/2005 ¿Durante cuánto tiempo deben obtenerse resultados satisfactorios para reducir la frecuencia de muestreo a una vez cada dos semanas?

a) Seis semanas consecutivas.
b) Doce semanas consecutivas.
c) Treinta semanas consecutivas.
d) Veinticinco semanas consecutivas.

122.- Durante la inspección a una industria cárnica anexa al matadero, el SVO realiza comprobación de los aditivos utilizados en la fabricación del producto *"pincho moruno de cerdo"* que está clasificado como preparado cárnico por la empresa y en su etiquetado figura la leyenda *"debe ser cocinado"*. Señale cuál de los siguientes conservantes puede llevar:

a) E-250 (nitrito sódico).
b) E-251 (nitrato sódico).
c) E-250 (nitrito sódico) y E-251 (nitrato sódico).
d) Es un preparado cárnico y no puede llevar conservantes.

123.- La industria cárnica anterior, tiene además autorización para la actividad de salado y secado de jamones. Supervisado el marcado de los jamones y paletas elaborados durante esa semana y según R. D. 474/2014, por el que se aprueba la N. C. de los derivados cárnicos, en el marcado de los mismos deberá constar:
a) Marca e identificación individual, mediante un sistema que incluya, al menos, el mes y el año de entrada en salazón.
b) Marca e identificación individual, mediante un sistema que incluya, al menos, la semana y el año de entrada en salazón.
c) Marca e identificación individual, mediante un sistema que incluya, al menos la semana y el mes de entrada en salazón.
d) Marca e identificación individual, mediante un sistema que incluya, al menos el mes de entrada en salazón.

124.- El SVO recibe una notificación de la Unidad Técnica de RGSEAA para la inscripción inicial de una sala de despiece anexa al matadero. Consultada la base de datos de AESAN, se comprueba que en ese mismo domicilio industrial ya está inscrita otra sala de despiece de ungulados cuya razón social es diferente a la del solicitante. ¿Se puede inscribir la empresa solicitante en ese mismo domicilio industrial?:
a) En un mismo domicilio industrial, se pueden inscribir tantas razones sociales como se soliciten.
b) Se permite, siempre y cuando trabajen en turnos diferentes y acrediten la trazabilidad.
c) No, únicamente se pueden inscribir cuando una de las empresas realice solamente la actividad de distribución.
d) Todas las respuestas son falsas.

125.- Comunican la llegada de un ternero sacrificado de urgencia en la explotación, comprobada la documentación de acompañamiento de este animal, ¿Cúal de estos documentos NO es necesario que acompañe al traslado?:
a) Declaración realizada por el veterinario clínico, en la que consta el resultado favorable de la inspección ante-mortem.
b) Información de la cadena alimentaria (ICA).
c) Certificado Sanitario Oficial de Movimiento (CSOM).
d) Talón de desinfección del vehículo de transporte.

SUPUESTO PRÁCTICO 2.- SANIDAD ANIMAL.-

126.- Se presenta en la OCA de Cartagena-Mar Menor el ganadero propietario de la explotación bovina con la orientación productiva de cebadero y nº REGA ES300370540125. ¿Cuáles son los dígitos indicados en negrita que nos indican el municipio de ubicación de la explotación?:
a) ES**30**0370540125
b) ES300**37**0540125
c) ES30037**054**0125
d) ES30**037**0540125

127.- La explotación estaba calificada como Oficialmente Indemne de Tuberculosis (T3) pero actualmente la tiene suspendida (TS). ¿En qué circunstancias se ha podido suspender la calificación sanitaria?
a) Porque uno o varios animales hayan reaccionado positivamente a la prueba de la tuberculina.
b) Se hayan detectado lesiones compatibles con tuberculosis en un examen post-morten en matadero.
c) Porque el rebaño contiene animales cuyo status sanitario debe determinarse.
d) En todos los supuestos anteriores se suspende la calificación.

128.- ¿Cómo alcanzaría, otra vez, la calificación T3 si no se ha confirmado la presencia de tuberculosis?
a) Cuando todos los bovinos de más de seis semanas hayan dado resultados negativos en, al menos, dos pruebas intradérmicas de la tuberculina.
b) Con la realización de una prueba de intradermotuberculinización con resultado negativo a los animales mayores de 6 semanas, al menos 42 días después de haber apartado del rebaño al animal o animales que hubiesen reaccionado a la prueba de la tuberculina.
c) Con una sola prueba a partir de los 30 días, si todos los animales proceden de explotaciones calificadas como Oficialmente Indemne de Tuberculosis.
d) Volvería automáticamente a la calificación anterior (T3), al no haberse confirmado la presencia del Micobacterium tuberculosis.

129.- El ganadero manifiesta que tiene vendidos unos animales para ser destinados a sacrificio en Italia, según lo establecido en el R.D. 543/2016, ¿De qué tipo de autorización debe disponer el transportista para poder realizar este tipo de traslado, teniendo en cuenta que el viaje tiene una duración de 25 horas?
a) De tipo 1.
b) Autorización específica para viajes de hasta 12 horas de duración.
c) De tipo 2.
d) Autorización específica para viajes de más de 24 horas de duración.

130.- La explotación ha alcanzado nuevamente la calificación de T3 y en relación a su salida para el comercio intracomunitario con destino a matadero, ¿Cuál de las siguientes respuestas es cierta según R.D. 1716/2000?
a) La inspección clínica hay que realizarla en las 24 horas previas a la salida de la partida.
b) Con la calificación suspendida también se puede realizar este movimiento a matadero, si se realizan pruebas de detección de tuberculosis previas al movimiento a los bovinos a trasladar.
c) La explotación tiene que estar calificada como T3 y realizar a los animales objeto de traslado una prueba para la detección de la tuberculosis en los 30 días previos a la salida.
d) El certificado sanitario tiene una validez de 7 días desde la realización del examen clínico.

131.- También nos informan de la presencia de un bovino muerto de una edad de 30 meses identificado con los crotales nº ES011345678910, por si hubiera que realizar algún tipo de control sobre el animal. ¿Qué indicaciones le daría en relación a la EEB?
a) Que no sería necesario recoger una muestra de tronco del encéfalo para control de EEB al tener menos de 48 meses y haber nacido en España.
b) Que sería necesario recoger una muestra de tronco del encéfalo para control de EEB al tener más de 24 meses y haber nacido en España.
c) Que España está considerada como País de riesgo insignificante de EEB y no es necesario realizar ningún tipo de muestreo en los animales muertos en explotación.
d) Que únicamente se realizan los controles de EEB a los animales que hayan manifestado sintomatología que haga sospechar de la presencia de la enfermedad.

132.- La explotación ha sido incluida en el Plan de Controles en materia de Identificación y Bienestar Animal. En el control de Identificación se han detectado animales que no disponen de identificación, ¿Cuál de las siguientes actuaciones NO está contemplada en este control?
a) El interesado tiene un plazo de una semana para probar la identidad de estos animales.
b) Tiene un plazo de 2 días hábiles para probar la identidad de los animales.
c) Si no se prueba la identidad en el plazo establecido se procederá a destruir sin demora los animales no identificados.
d) Las inspecciones sobre el terreno se realizarán, en general, sin previo aviso y si es imprescindible, éste no excederá de las 48 horas.

133.- En el control en materia de Bienestar Animal, y teniendo en cuenta que todos los animales bovinos presentes tienen edad superior a 10 meses. Señale la respuesta correcta:
a) La superficie mínima para la cría en grupo de estos animales es de, al menos, 1,8 m² por animal para los animales de un peso igual o superior a 220 kg.
b) La iluminación debe ser siempre natural.
c) El propietario debe disponer, al menos, de un registro de tratamientos médicos y otro de animales encontrados muertos en cada inspección, según el R.D. 348/2000, relativo a la protección de los animales en las explotaciones ganaderas.
d) Los animales pueden estar en recintos individuales, siempre que tengan acceso visual entre ellos.

134.- La explotación acaba de instalar un molino para la fabricación de su propio pienso con utilización de premezclas de aditivos y solicita información para proceder a su Registro. Indique la respuesta correcta:
a) Estos establecimientos de autoconsumo no deben disponer de procedimientos permanentes basados en los principios de un APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).
b) Estos establecimientos deben estar dados de alta en la aplicación SILUM (Sistema Informático de registro de establecimientos en la alimentación animal) del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
c) Los molinos de autoconsumo no es necesario que dispongan de muestroteca.
d) El agua utilizada en la fabricación de pienso debe ser siempre de la red de abastecimiento público.

135.- En esta explotación donde se va a distribuir el pienso medicado ¿Cuál de las siguientes respuestas es <u>INCORRECTA</u> en relación a la prescripción del pienso medicado?:
a) El pienso medicado necesita de prescripción veterinaria.
b) El veterinario podrá autorizar la utilización de un medicamento sobrante de una prescripción anterior mantenido en su envase original en la misma explotación.
c) En la receta no será necesario indicar el tiempo de espera, si éste es de 0 días.
d) El veterinario prescriptor debe comunicar a la A.C. de la CCAA de forma electrónica las prescripciones realizadas de pienso medicado en cuya composición presente antibióticos.

136.- Según la Orden de 4 de septiembre de 2002 de la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente, por la que se modifica la Orden de 10 de marzo de 1989, por la que se crea el Registro de Explotaciones Bovinas de la Región de Murcia, ¿Qué documentación NO sería necesario presentar para inscribir una ampliación de la explotación bovina anterior?:
a) Libro de Registro de Explotaciones Ganaderas.
b) Planos de planta de alzada de cada una de las naves y de distribución general, realizados por técnico competente.
c) Evaluación zootécnico-sanitaria de la explotación, realizada por veterinario.
d) Solicitud de inscripción en el Registro de Explotaciones Bovinas.

137.- Este mismo propietario tiene una explotación de ganado porcino inscrita con el número REGA ES300371640028 y orientación productiva de CEBADERO con una capacidad de 2.000 plazas de cebo de 20-100 kg, ¿En qué grupo, según su capacidad productiva, estaría encuadrada esta explotación de los establecidos en la legislación que regula la ordenación del sector porcino?
a) Cebo.
b) Producción ciclo mixto.
c) Grupo tercero.
d) Grupo segundo.

138.- Se le indica que la explotación tiene que cumplir con todos los requisitos en materia de Bienestar Animal según R.D. 1135/2002, relativo a las normas mínimas para la protección de cerdos, ¿Cuál de estos requisitos es el correcto para esta explotación teniendo en cuenta su orientación productiva?:
a) Las características del suelo de hormigón emparrillado para cría de cerdos de producción en grupo es de 20 mm máximo para la abertura de la rejilla y 80 mm como mínimo de vigueta.
b) La densidad mínima que debe haber para la cría de cerdos de producción de un peso entre 85-110 kg es de 0,65 m^2 por animal.
c) No es obligatorio para esta orientación productiva acreditar el curso de formación sobre fisiología, etología, sanidad y bienestar animal.
d) El suelo tiene que ser obligatoriamente de hormigón emparrillado.

139.- ¿Cuál de estas prácticas es posible realizar en una explotación de ganado porcino según R.D. anterior?
a) Reducción uniforme de la punta de los dientes a partir del 7º día en lechones con analgesia y anestesia.
b) Castración a partir del séptimo día sin anestesia ni analgesia.
c) Anillado del hocico en sistemas de cría intensivos.
d) Raboteo parcial realizado de forma no rutinaria.

140.- La Recomendación (UE) 2016/339, relativo a las medidas para reducir la práctica de raboteo, establece entre los requisitos que deben disponer las explotaciones ganaderas de una Evaluación de riesgos de incidencia de caudofagia realizado en base a una serie de parámetros, ¿cuál de estos parámetros NO está recogido por la Recomendación?
a) Material de enriquecimiento.
b) Dieta.
c) Iluminación.
d) Temperatura.

141.- Los animales deben disponer de acceso permanente a materiales que permitan el desarrollo de actividades de investigación y manipulación. ¿Cuál de los siguientes materiales indica el R.D. 1135/2002 para el cumplimiento de este requisito?:
a) Cartón.
b) Piedra de sal.
c) Cuerda natural.
d) Heno.

142.- En la explotación han introducido lechones procedentes de Alemania de una zona cercana a Polonia, donde ha habido casos de PPA en jabalíes, y manifiesta que ha observado animales con fiebre y síndrome hemorrágico, ¿Cuál de estas actuaciones habrá que realizar ante la sospecha de que pudiera tratarse de Peste Porcina Africana?
a) Sacrificio inmediato de los animales considerados sospechosos de tener la enfermedad.
b) Comprobación del registro y marcas de identificación de los cerdos.
c) Proceder a la limpieza y desinfección de las instalaciones donde se encuentren ubicados los animales.
d) Establecimiento de una zona de protección alrededor del foco de 3 km.

143.- Una vez se haya confirmado la enfermedad, ¿cuál de las siguientes medidas NO se tomará en la explotación?
a) Cumplimentación de una encuesta epizootiológica.
b) Establecimiento de una zona de protección de 3 km y otra de vigilancia de 10 km alrededor del foco.
c) Sacrificio de todos los porcinos de las explotaciones ubicadas en un radio de 3 km a la explotación afectada (Zona de protección).
d) Limpieza y desinfección de las instalaciones tras la eliminación de los cerdos sacrificados.

144.- ¿Qué desinfectante sería el más apropiado para una correcta desinfección de las instalaciones, según el Manual Práctico de lucha contra la PPA?
a) Glutaraldehído.
b) Ácido Clorhídrico.
c) Formalina.
d) Hipoclorito sódico.

145.- En cuanto a la repoblación con cerdos en una explotación positiva, se realizará conforme a lo indicado en el R.D. 546/2003, por el que se establecen disposiciones específicas de lucha contra la peste porcina africana, y cuando la presencia de PPA no se ha asociado a la presencia de vectores:
a) La repoblación se realizará a partir de los 60 días del sacrificio de todos los cerdos.
b) No podrá salir ningún animal de la explotación repoblada sin que se disponga de los resultados negativos de las pruebas serológicas.
c) Se realizará un control a los 21 días de la entrada de los últimos animales.
d) Si se realiza una repoblación total, los cerdos deberán entrar en el plazo de una semana.

146.- Al día siguiente el inspector veterinario de la OCA tiene una actuación dentro del Programa Nacional de Control de determinados serotipos de Salmonela en pollos de carne de la especie Gallus gallus y de Bienestar Animal. ¿Cómo se identifican las manadas en la toma de muestras de salmonela?
a) Nº REGA de la explotación.
b) Nº REGA de la explotación + Fecha de entrada de la partida (mmaaaa).
c) Nº REGA de la explotación + NAVE (Letra mayúscula) + Fecha de entrada de la partida (mmaaaa).
d) Nº REGA de la explotación + NAVE (Número nave) + Fecha de entrada de la partida (mmaaaa).

147.- ¿En qué periodo establece el Programa que debe obtenerse la muestra para control de Salmonela en los autocontroles de la anterior explotación?
a) Dentro del periodo de 3 semanas previas al sacrificio.
b) Durante todo el ciclo productivo.
c) Únicamente se tomará una muestra sobre uno de los ciclos productivos al año.
d) No es necesario control de Salmonela si presenta certificado del programa de control sanitario de los reproductores de origen de la manada (exentos de los 5 serotipos de salmonela).

148.- ¿Cuál de los siguientes requisitos NO está incluido en el Programa Nacional al realizar un control oficial?
a) Recogida de muestras de heces mediante dos pares de calzas previamente humedecidas con un diluyente aprobado por el laboratorio nacional de referencia.
b) El control oficial no puede reemplazar a un muestreo realizado a iniciativa del operador (autocontrol).
c) Las muestras deben ir acompañadas al laboratorio con el Anexo de toma de muestras.
d) Cumplimentación del Protocolo orientativo de verificación de medidas de bioseguridad de la granja.

149.- ¿A qué densidad máxima pueden criar, cumpliendo las condiciones establecidas en el R.D. 692/2010, sobre normas de protección de los pollos destinados a la producción de carne, los titulares de explotaciones de broilers?
a) A menos de 33 kg de peso vivo/ m^2.
b) Hasta 45 kg de peso vivo/ m^2.
c) Hasta 39 kg de peso vivo/ m^2.
d) Hasta 42 kg de peso vivo/ m^2.

150.- ¿Qué régimen de iluminación NO es aplicable según el Real Decreto 692/2010?
a) El periodo de oscuridad debe tener una duración mínima de 4 horas, todas ellas ininterrumpidas, con exclusión de los periodos de penumbra.
b) El período de oscuridad debe ser de una duración mín. de 6 horas, con un periodo mín. de oscuridad ininterrumpida de 4 horas, con exclusión de los periodos de penumbra.
c) El régimen de iluminación establecido, será aplicable en el plazo de siete días a partir del momento en que se depositen en su alojamiento y hasta tres días antes de la salida prevista a matadero.
d) Los alojamientos deberán disponer de iluminación con una intensidad mínima de 20 lux durante los períodos de luz natural.