



**Región de Murcia**

## **CUESTIONARIO DE PREGUNTAS**

# **CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO, ESCALA SUPERIOR DE SALUD PUBLICA, OPCION VETERINARIA, DE LA ADMINISTRACION PUBLICA REGIONAL**

## **ESTABILIZACIÓN DE EMPLEO TEMPORAL**

## **EJERCICIO UNICO**

**FECHA 16/09/2023**

**ORDEN DE 28 DE OCTUBRE DE 2022, DE LA CONSEJERIA DE  
ECONOMIA, HACIENDA Y ADMINISTRACIÓN DIGITAL (BORM N° 254,  
DE 3 DE NOVIEMBRE DE 2022). CODIGOAFS45C22-0**

**1.- A tenor del contenido del artículo 1.1., de la Constitución española de 1978, ¿en qué tipo de Estado se constituye el Estado español?:**

- a) Social, liberal y de Derecho.
- b) Social y democrático de Derecho.
- c) Social, democrático y capitalista.
- d) Ninguna de las anteriores respuestas es correcta.

**2.- De acuerdo con su Estatuto de Autonomía, ¿cuál de los siguientes NO es un órgano institucional de la Región de Murcia?:**

- a) La Asamblea Regional.
- b) El Consejo de Gobierno.
- c) El Presidente.
- d) El Tribunal Superior de Justicia de la Región de Murcia.

**3.- ¿Cómo se organiza territorialmente la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia?:**

- a) En comarcas, municipios y provincias.
- b) En áreas metropolitanas, municipios y zonas periféricas.
- c) En municipios y pedanías.
- d) En municipios y comarcas.

**4.- Para obtener la excedencia voluntaria, cuando los funcionarios la soliciten por interés particular, deberán haber prestado servicios efectivos en cualquiera de las Administraciones Públicas durante:**

- a) Los tres años inmediatamente anteriores.
- b) Los dos años inmediatamente anteriores.
- c) Los cinco años inmediatamente anteriores.
- d) Doce meses en los últimos tres años.

**5.- ¿Qué órgano posee la competencia para determinar la estructura de los Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma?:**

- a) El Consejero de Hacienda.
- b) El Consejo de Gobierno.
- c) El Director General de Presupuestos.
- d) Los Directores de los Organismos Autónomos y los Titulares de las Secciones Presupuestarias con dotaciones diferenciadas en los Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma.

**6.- De acuerdo con la Ley 40/2015, de Régimen Jurídico del Sector Público, la desconcentración de la titularidad y el ejercicio de las competencias administrativas podrá realizarse:**

- a) En cualquier órgano de la misma Administración.
- b) Entre órganos de distintas Administraciones.
- c) En órganos jerárquicamente dependientes del que desconcentra siempre dentro de la misma Administración.
- d) Desde órganos inferiores a sus órganos superiores.

**7.- ¿Cuáles de los siguientes actos administrativos deben ser motivados?:**

- a) Todos los que ponen fin a un procedimiento.
- b) Todos los actos de trámite.
- c) Los que se separen del criterio seguido en actuaciones precedentes o del dictamen de órganos consultivos.
- d) Los actos irrecurribles.

**8.-Según el artículo 80, de la Ley 39/2015, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, salvo disposición expresa en contrario, los informes serán:**

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

**9.- De conformidad con el artículo 63, de la Ley 39/2015, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, el procedimiento sancionador se iniciará:**

- a) Por denuncia de un particular.
- b) Siempre de oficio.
- c) Mediante escrito del presunto afectado.
- d) Por petición del superior jerárquico.

**10.- Según la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público, el precio en los contratos:**

- a) Siempre será cierto.
- b) Se expresará en euros.
- c) Puede estar sujeto a revisión.
- d) Todas son correctas.

**11.- En la responsabilidad patrimonial de las Administraciones Públicas, y de acuerdo con la Ley 40/2015, de Régimen Jurídico del Sector Público, sólo serán indemnizables las lesiones producidas al particular provenientes de:**

- a) La actuación ilegal de los funcionarios.
- b) Daños que este no tenga el deber jurídico de soportar de acuerdo con la Ley.
- c) Daños consecuencia de catástrofes naturales.
- d) Daños emergentes.

**12.- En relación a los compromisos fijados en las cartas de servicios, señale la respuesta correcta:**

- a) Son obligaciones exigibles judicialmente.
- b) Deben suponer un valor añadido sobre las obligaciones legales del correspondiente servicio.
- c) No deben ofrecer la reducción de plazos de resolución previstos en los procedimientos.
- d) Deben consistir en la reducción de los requisitos o exigencias normativas para el ciudadano.

**13.- La diferencia fundamental existente entre Internet, Intranet y Extranet, está constituida por:**

- a) La tecnología utilizada por cada una de ellas.
- b) Las limitaciones y requisitos de acceso a cada una de estas redes de información.
- c) Las aplicaciones y recursos que se ofrecen a través de cada una de ellas.
- d) El grado de encriptación de los datos que circulan por cada red.

**14.- Según la Ley 31/1995, de prevención de Riesgos Laborales, se entiende como riesgo laboral grave e inminente:**

- a) Aquel que se está materializando y que derivará en un daño grave para la salud de los trabajadores.
- b) Cualquier tipo de amenaza grave para la salud de los trabajadores.
- c) Aquel que resulte probable racionalmente que se materialice en un futuro inmediato y pueda suponer un daño grave para la salud de los trabajadores.
- d) La posibilidad de que un trabajador sufra un determinado daño derivado del trabajo.

**15.- Según el artículo 3, de la Ley 7/2007, para la Igualdad entre Mujeres y Hombres, y de Protección contra la Violencia de Género en la Región de Murcia, son principios generales:**

- a) La transversalidad.
- b) La planificación.
- c) La coordinación.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

**16.- Indique cuál de los siguientes NO es un principio técnico a los que debe adecuarse el Portal de Transparencia, según el artículo 11, de la Ley 19/2013, de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno:**

- a) Interoperabilidad.
- b) Compatibilidad.
- c) Reutilización.
- d) Accesibilidad.

**17.- Según el artículo 38, de la Ley 40/2015, de Régimen Jurídico del Sector Público, la sede electrónica es una dirección electrónica que:**

- a) Deberá estar disponible únicamente para los interesados en un procedimiento.
- b) Deberá estar disponible para los ciudadanos a través de redes de telecomunicaciones.
- c) Deberá estar disponible sólo para los empleados públicos gestores de un procedimiento.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

**18.- En la estructura de la Consejería de Salud de la Región de Murcia, ¿qué unidad administrativa NO pertenece a la Dirección General de Salud Pública y Adicciones?:**

- a) Servicio de Epidemiología.
- b) Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis.
- c) Servicio de Ordenación y Atención Farmacéutica.
- d) Laboratorio Regional de Salud Pública.

**19.- De acuerdo con la Ley 33/2011, General de Salud Pública, “El incumplimiento, de forma reiterada, de las instrucciones recibidas de la autoridad competente, o el incumplimiento de un requerimiento de esta, si este comporta daños graves para la salud”, se tipifica como:**

- a) Infracción leve.
- b) Infracción grave.
- c) Infracción muy grave.
- d) No se contempla esta infracción.

**20.- A efectos del Reglamento 2017/625, relativo a los controles y otras actividades oficiales, “el examen sistemático e independiente para determinar si las actividades y sus correspondientes resultados cumplen las disposiciones previstas, y si dichas disposiciones se aplican eficazmente y son adecuadas para lograr los objetivos”, es la definición de:**

- a) Atestación oficial.
- b) Auditoría.
- c) Control documental.
- d) Vigilancia.

**21.- De acuerdo con el R.D. 697/2022, por el que se aprueba el Estatuto del Organismo Autónomo Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN OA), en España, ¿a través de qué sistema de red de alerta, de carácter nacional y único, se transmitirá cualquier información derivada de los alimentos que pueda comprometer la salud de los consumidores?:**

- a) La Red de Alerta Sanitaria Veterinaria (RASVE).
- b) El Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI).
- c) La Red de Alerta Rápida de Alimentos y Piensos (RASFF).
- d) El Sistema Común de Comunicación e Información de Emergencias (SCCIE).

**22.- De las siguientes fases de la cadena alimentaria, ¿qué actividad se considera producción primaria?:**

- a) Sacrificio de animales y su faenado posterior.
- b) Las actividades que tienen lugar en los buques factoría y congeladores.
- c) La recogida de miel, su centrifugación y el envasado en las instalaciones del apicultor.
- d) Las operaciones de clasificación y embalaje de los huevos llevados a cabo en los centros de embalaje.

**23.- De acuerdo con el R.D. 191/2011, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), qué establecimientos NO se inscribirán en dicho registro:**

- a) Los establecimientos de empresas alimentarias cuya actividad tenga por objeto los coadyuvantes tecnológicos utilizados para la elaboración de alimentos.
- b) Establecimientos de empresas alimentarias cuya actividad pueda clasificarse dentro de la categoría de importación de productos procedentes de países no pertenecientes a la Unión Europea.
- c) Establecimientos de empresas alimentarias cuya actividad tenga por objeto materiales y objetos destinados a estar en contacto con alimentos.
- d) Industrias y establecimientos de detergentes y desinfectantes de uso en la industria alimentaria.

**24.- De acuerdo con el Reglamento 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, señale la respuesta correcta:**

- a) Los operadores de empresa alimentaria usarán de forma obligatoria Guías Nacionales de Prácticas Correctas de Higiene para la aplicación de los principios del sistema APPCC (análisis de peligros y puntos críticos de control).
- b) Los operadores de empresa alimentaria no podrán redistribuir alimentos con fines de donación de alimentos en ningún caso.
- c) En el obrador de una cocina central deberá estar disponible un número suficiente de lavabos, para la limpieza de manos, los cuales deberán disponer de agua corriente caliente y fría, así como de material de limpieza y secado higiénico de manos.
- d) Las autoridades competentes deberán garantizar la formación de los manipuladores de productos alimenticios, en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.

**25.- El Reglamento 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, define el “Análisis del riesgo”, como un proceso formado por tres elementos interrelacionados, entre los que se encuentran:**

- a) Determinación del riesgo, gestión del riesgo y comunicación del riesgo.
- b) Identificación del factor de peligro, gestión del peligro y comunicación del riesgo.
- c) Determinación del peligro, gestión del riesgo y factor de peligro.
- d) Evaluación del riesgo, caracterización del riesgo y determinación del peligro.

**26.- En relación al Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025, para cumplir con el objetivo estratégico 2.1., y dentro del Programa “Inspección de Establecimientos Alimentarios”, ¿qué abarcaría una inspección general programada?, (señale la opción INCORRECTA):**

- a) Control del estado en Registro de los establecimientos alimentarios y control del comercio electrónico.
- b) Control del sistema APPCC y de programas de prerrequisitos.
- c) Control de trazabilidad.
- d) Control de residuos de medicamentos veterinarios en alimentos de origen animal.

**27.- De acuerdo con el Reglamento 2073/2005, ¿cuál de los siguientes microorganismos está incluido en los criterios de seguridad alimentaria en la carne fresca de aves de corral, durante su comercialización?:**

- a) *Salmonella* y *Campylobacter* spp.
- b) *Salmonella* Typhimurium y *Salmonella* Enteritidis.
- c) *Salmonella* y Enterobacteriáceas.
- d) *Salmonella* y *E. Coli*.

**28.- De acuerdo con el Reglamento 2073/2005, ¿qué alimento listo para el consumo puede favorecer el desarrollo de *Listeria monocytogenes*?:**

- a) Miel con  $aw = 0,65$ .
- b) Lomo embuchado con  $aw = 0,91$ .
- c) Pan integral con  $pH = 4$ .
- d) Salchicha curada con un  $pH = 5,5$ .

**29.- De acuerdo con el R.D. 695/2022, por el que se establecen medidas para el control del bienestar de los animales en los mataderos mediante la instalación de sistemas de Videovigilancia (SVBA), los mataderos han de disponer de un SVBA cuyas cámaras abarquen las siguientes instalaciones (señale la respuesta INCORRECTA):**

- a) Zonas de espera donde se encuentren los medios de transporte con animales vivos antes del inicio de la descarga.
- b) Zonas de descarga.
- c) Pasillos de conducción.
- d) Zonas donde se proceda al aturdimiento y sangrado hasta la muerte de los animales.

**30.- De acuerdo con el Reglamento 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, señale la respuesta correcta en relación a la higiene durante el sacrificio de ungulados:**

- a) Durante el sangrado, la tráquea y el esófago deberán permanecer intactos, salvo en el caso de los sacrificios efectuados siguiendo un rito religioso.
- b) Durante la operación de escaldado, en animales de la especie porcina, no se podrán utilizar aditivos autorizados.
- c) Las partes de la canal visiblemente contaminadas se eliminarán de inmediato mediante el lavado de la canal.
- d) Tras la inspección *post mortem* las amígdalas de los bovinos, porcinos y ovinos deberán extirparse higiénicamente.

**31.- De acuerdo con el R.D. 1086/2020, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, para la comercialización de carne de reses lidiadas, ¿en qué plazo se trasladarán las reses lidiadas al matadero?:**

- a) En un plazo máximo de sesenta minutos desde la muerte del animal.
- b) En un plazo máximo de cinco horas desde la muerte del animal.
- c) En un plazo máximo de sesenta minutos desde la finalización del espectáculo taurino.
- d) En un plazo máximo de cinco horas desde la finalización del espectáculo taurino.

**32.- De acuerdo con el R.D. 1086/2020, las dimensiones y caracteres de la marca sanitaria podrán reducirse para el mercado sanitario de canales EXCEPTO en el caso de:**

- a) Aves.
- b) Lechones.
- c) Cabritos.
- d) Corderos.

**33.- De acuerdo con el Reglamento 853/2004, los operadores de empresas alimentarias deberán garantizar que las materias primas empleadas para preparar carne picada procedan de:**

- a) Carne separada mecánicamente.
- b) Trozos de carne con piel.
- c) Músculos esqueléticos.
- d) Todas las respuestas son correctas.

**34.- Según el R.D. 474/2014, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos, todos los jamones y paletas curados deberán ir marcados o identificados individualmente, para el control del periodo de elaboración, mediante un sistema que incluya al menos:**

- a) El Registro General Sanitario del establecimiento elaborador.
- b) El número de lote de entrada en salazón.
- c) El mes y el año de entrada en salazón.
- d) La semana y año de entrada en salazón.

**35.- A los efectos del Decreto 172/1995, por el que se regulan las condiciones sanitarias para la venta de alimentos y de determinados animales vivos fuera de establecimientos permanentes, es una práctica prohibida:**

- a) La venta de productos pesqueros frescos.
- b) La elaboración y venta de churros.
- c) La actividad de asadero de pollos.
- d) La venta de latas de atún en conserva.

**36.- Según el R.D. 1021/2022, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, ¿a qué temperatura interna hay que mantener la carne picada de ave refrigerada?:**

- a) Igual o inferior a 7 °C.
- b) Igual o inferior a 3 °C.
- c) Igual o inferior a 4 °C.
- d) Igual o inferior a 2 °C.

**37.- Según el R.D. 3/2023, por el que se establecen los criterios técnicos-sanitarios de la calidad del agua de consumo, se define Valor paramétrico como:**

- a) Valor cuantificado de un parámetro con un método de análisis concreto y expresado en las unidades fijadas.
- b) Nivel máximo o mínimo fijado para cada uno de los parámetros a controlar.
- c) El nivel mínimo del parámetro de referencia.
- d) El nivel máximo del parámetro de referencia.

**38.- De acuerdo con el R.D. 1086/2020, en relación a la comercialización de leche cruda destinada a la venta directa al consumidor, en los envases que contengan leche cruda deberá aparecer claramente en la etiqueta:**

- a) La fecha de caducidad, que no deberá ser superior a tres días después del ordeño.
- b) La indicación: "Leche cruda sin tratamiento térmico: Consumir únicamente tras hervir durante al menos un minuto".
- c) La indicación: "Conservar en refrigeración entre 1 y 4 °C".
- d) Todas las respuestas son correctas.

**39.- De acuerdo con el R.D. 271/2014, por el que se aprueba la Norma de Calidad para el yogur, señale la respuesta correcta:**

- a) Las adiciones esenciales en los yogures son los cultivos de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus lactis*.
- b) Se especificará en el etiquetado el límite de venta de 28 días desde su fecha de fabricación.
- c) Los yogures que se fabriquen con leche distinta de la de vaca, deberán incluir en su denominación, después de la palabra yogur o yoghurt, la indicación de la especie o especies que corresponda.
- d) Todos los yogures deberán tener un pH igual o inferior a 5,6.

**40.- De las siguientes especies de pescado, ¿cuál se encuentra asociada a un alto contenido de histidina?:**

- a) Pez espada.
- b) Bacaladilla.
- c) Caballa.
- d) Anguila.

**41.- En una empresa de producción de productos de la pesca, la inspección para detectar parásitos en los productos de la pesca se realizará mediante:**

- a) Una inspección visual de forma continua por el manipulador en el momento de la evisceración y el lavado, en caso de evisceración manual.
- b) Una inspección visual del pescado sin eviscerar.
- c) Una inspección visual mediante muestreo realizado en un número de muestras inferior a 5 peces por lote, en caso de evisceración mecánica.
- d) Una inspección al trasluz solo en el caso de pescado congelado.

**42.- De acuerdo con la Resolución de 24 de mayo de 2019, por la que se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España, el *Ruvettus pretiosus* es el nombre científico de:**

- a) El pez guitarra.
- b) El pez rata o araña.
- c) El escolar o pez mantequilla.
- d) La gallineta.

**43.- En relación al Reglamento 853/2004, indique la respuesta correcta referente a los huevos:**

- a) Los huevos deberán suministrarse al consumidor en un plazo máximo de 21 días a partir de la puesta.
- b) Los huevos deberán suministrarse al consumidor en un plazo máximo de 28 días a partir de la puesta.
- c) En el caso de los huevos producidos por gallinas de la especie *Gallus gallus*, la «fecha de duración mínima», se fijará en un máximo de 28 días a partir de la puesta.
- d) Las respuestas b) y c) son correctas.

**44.- El Real Decreto 1049/2003, por el que se aprueba la Norma de calidad relativa a la miel, establece en relación al etiquetado que las denominaciones de las principales variedades de miel se podrán sustituir por la mera denominación “miel”, en el caso de:**

- a) Miel filtrada.
- b) Miel para uso industrial.
- c) Miel centrifugada.
- d) Miel en panal.

**45.- Según la Orden 21 de noviembre de 1984, por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales, en las conservas vegetales, en que la esterilización térmica no se realice en autoclave o por proceso que garantice los mismos resultados, el pH no deberá ser superior a:**

- a) 4.
- b) 4,2.
- c) 4,6.
- d) 5.

**46.- En relación a los grados Brix, señale la respuesta correcta:**

- a) Es una medida de la textura de la fruta.
- b) Es un índice de la acidez de los zumos cítricos.
- c) Es un índice aproximado de la concentración de sólidos solubles totales.
- d) Es un índice del porcentaje de esterificación de las pectinas de los zumos.

**47.- De acuerdo con el R.D. 30/2009, por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario, señale qué especie sólo puede ser objeto de comercialización tras un tratamiento:**

- a) Amanita phalloides.
- b) Morchella sp.
- c) Agaricus bisporus.
- d) Boletus satanas.

**48.- De acuerdo con el Reglamento 2022/2104, en lo que respecta a las normas de comercialización del aceite de oliva, en la etiqueta de qué tipo de aceite se incluirá la información siguiente «aceite de oliva obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos»:**

- a) Aceite de oliva virgen extra.
- b) Aceite de oliva virgen.
- c) Aceite de oliva que contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes.
- d) Aceite de orujo de oliva.

**49.- De acuerdo con el Reglamento 1333/2008, sobre aditivos alimentarios, ¿en qué preparado de carne se permite el uso de nitritos?:**

- a) Pincho moruno.
- b) Longaniza fresca.
- c) Burger meat.
- d) Todas las respuestas son incorrectas.

**50.- De acuerdo con el R.D. 1086/2020, deberán disponer de comidas testigo los operadores económicos que elaboren o sirvan comidas preparadas (señale la respuesta INCORRECTA):**

- a) Para medios de transporte.
- b) Destinadas a residencias de mayores.
- c) Para eventos, cuando esta no sea la actividad principal de la empresa.
- d) Por encargo para grupos o eventos de más de 40 personas.

**51.- Según el Decreto n.º 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, en la cantina de un centro escolar queda prohibida la venta de:**

- a) Yogures.
- b) Pipas saladas.
- c) Zumos de naranja sin azúcar añadido.
- d) Bocadillos.

**52.- De acuerdo con el Reglamento 828/2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos, para que un alimento pueda declarar en su etiquetado “sin gluten”, la cantidad máxima de gluten presente en éste, ha de ser:**

- a) 20 mg/kg.
- b) 50 mg/kg.
- c) 100 mg/kg.
- d) Ha de estar exento de gluten.

**53.- De acuerdo con el R.D. 348/2001, por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes, entre los productos alimenticios que podrán ser sometidos a un tratamiento de radiaciones ionizantes NO se encuentra:**

- a) Hierbas aromáticas secas.
- b) Especias.
- c) Legumbres.
- d) Condimentos vegetales.

**54.- De acuerdo con el Reglamento 1924/2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, la siguiente definición “cualquier declaración que afirme, sugiera o dé a entender que existe una relación entre una categoría de alimentos, un alimento o uno de sus constituyentes, y la salud”, se corresponde con:**

- a) Declaración nutricional.
- b) Declaración de propiedades saludables.
- c) Declaración de reducción del riesgo de enfermedad.
- d) Todas las respuestas son falsas.

**55.- De acuerdo con el Reglamento 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en el etiquetado de qué alimentos se mencionará la fecha de congelación (señale la opción INCORRECTA):**

- a) Carne congelada.
- b) Preparados de carne congelados.
- c) Productos de la pesca transformados congelados.
- d) Productos de la pesca no transformados congelados.

**56.- De acuerdo con el Reglamento 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, respecto a la declaración de conformidad emitida por el operador económico que fabrique materiales u objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, es cierto que:**

- a) Debe acompañar al producto en todas las fases de comercialización.
- b) No es necesario que acompañe al producto en la fase de venta al por menor.
- c) Se renovará obligatoriamente cada 5 años.
- d) Reflejará la información del lote del material.

**57.- Indique la afirmación FALSA respecto a las micotoxinas llamadas Aflatoxinas:**

- a) Las aflatoxinas se consideran como uno de los cancerígenos biológicos más potente que se conoce.
- b) Son metabolitos secundarios del género *Aspergillus*.
- c) Se conocen como A, B, C y D.
- d) Se encuentran en un amplio rango de productos alimenticios como frutos secos y especias.

**58.- Los inspectores veterinarios que prestan servicio en el Puesto de Control Fronterizo de Cartagena dependen de:**

- a) La Consejería de Salud.
- b) La Consejería de Salud y de la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca.
- c) La Administración General del Estado.
- d) La Concejalía de Salud del Ayuntamiento de Cartagena.

**59.- De acuerdo con la Ley 28/2005, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco, ¿dónde se podrán ubicar las máquinas expendedoras de tabaco?:**

- a) En pasillos de centros comerciales.
- b) En vestíbulos de locales autorizados.
- c) En cantinas de institutos.
- d) Todas las respuestas son falsas.

**60.- De acuerdo con el R.D. 1940/2004, sobre vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos, ¿cuál de las siguientes zoonosis NO está incluida entre las que deben ser objeto de vigilancia con independencia de la situación epidemiológica?:**

- a) Rabia.
- b) Triquinosis.
- c) Listeriosis.
- d) Salmonelosis.

**61.- Desde el Servicio de Epidemiología, se notifica un brote de enfermedad de transmisión alimentaria, ocurrido en una cafetería durante la celebración de un cumpleaños, de un grupo de amigos. Estos presentaron un cuadro de aparición brusca de los siguientes síntomas: vómitos, náuseas, dolor abdominal y diarrea, dentro de los 30 minutos a 4 horas posteriores a la ingesta del menú. ¿Cuál sería el microorganismo más probable del que se podría sospechar?:**

- a) *Listeria monocytógenes*.
- b) *Salmonella*.
- c) *Shigella*.
- d) *Staphylococcus aureus*.

**62.- En relación a la *Listeria monocytógenes*, como agente causal de Enfermedad de Transmisión Alimentaria, señale la opción correcta:**

- a) No se puede encontrar en pescado ahumado en frío.
- b) La listeriosis tiene una alta tasa de mortalidad en la Unión Europea.
- c) No tiene capacidad de formar biofilms en superficies de la industria alimentaria.
- d) No es capaz de crecer a temperaturas de refrigeración.

**63.- ¿Cuál es el Laboratorio Nacional de Referencia para la Triquinosis y sus agentes causales?:**

- a) Laboratorio Central de Veterinaria (LCV), Algete (Madrid).
- b) Laboratorio Central de Sanidad Animal (LCSA), Santa Fe (Granada).
- c) Centro Nacional de Alimentación (AESAN), Majadahonda (Madrid).
- d) Departamento de Anatomía Patológica de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza.

**64.- ¿Qué especie del género *Mycobacterium* NO se encuentra incluida dentro del Complejo *Mycobacterium tuberculosis*:**

- a) *Mycobacterium africanum*.
- b) *Mycobacterium microtti*.
- c) *Mycobacterium bovis*.
- d) *Mycobacterium avium*.

**65.- ¿Qué vector está relacionado con la transmisión de la Enfermedad de Lyme en Europa?:**

- a) La garrapata *Ixodes ricinus*.
- b) La garrapata *Rhipicephalus sanguineus*.
- c) La garrapata *Dermacentor andersoni*.
- d) La garrapata *Coxiella burnetii*.

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

- a) No se inactiva por el calor y la luz solar directa.
- b) Permanece estable varios meses a 0-4 °C, pero se inactiva rápidamente por calor, luz solar directa y solventes lipídicos.
- c) Sobrevive largos periodos de tiempo fuera del hospedador siendo resistente al calor.
- d) El virus de la rabia puede atravesar la piel intacta.

**67.- ¿Qué comisión de la Organización Mundial de Sanidad Animal (antigua OIE), se creó en primer lugar?:**

- a) Comisión de normas biológicas.
- b) Comisión de normas sanitarias para los animales terrestres.
- c) Comisión científica para las enfermedades de los animales.
- d) Comisión de normas sanitarias para los animales acuáticos.

**68.- Según el Reglamento 2018/1882, relativo a la aplicación de determinadas normas de prevención y control a categorías de enfermedades enumeradas en la lista, se considera que paratuberculosis y fiebre Q son:**

- a) “Enfermedad de categoría B”: una enfermedad de la lista que debe controlarse en todos los Estados miembros con el objetivo de erradicarla en toda la Unión.
- b) “Enfermedad de categoría C”: una enfermedad de la lista con importancia para determinados Estados miembros y sobre la que deben adoptarse medidas para evitar su propagación a regiones de la Unión declaradas oficialmente libres de ella o que cuentan con programas de erradicación de la enfermedad de la lista que se trate.
- c) “Enfermedad de categoría D”: una enfermedad de la lista sobre la que deben adoptarse medidas para evitar su propagación en relación con su introducción en la Unión o con desplazamientos entre Estados miembros.
- d) “Enfermedad de categoría E”: una enfermedad de la lista sobre la que es necesario que la Unión ejerza vigilancia.

**69.- Según el R.D. 209/2002, por el que se establecen normas de ordenación de las explotaciones apícolas, se considerará explotación apícola profesional la que tenga al menos:**

- a) 15 colmenas.
- b) 150 colmenas.
- c) 50 colmenas.
- d) 100 colmenas.

**70.- Según el R.D. 577/2014, por el que se regula la Tarjeta de Movimiento Equino (TME), ¿cuál de los siguientes datos, NO es obligatorio que aparezca en la TME?:**

- a) UELN.
- b) Transpondedor.
- c) Especie.
- d) Reseña.

**71.- Según la Ley 8/2003, de Sanidad Animal, ¿qué requisito NO es imprescindible para la autorización de los certámenes ganaderos de ámbito regional sin movimientos de entrada o salida con otras regiones?:**

- a) Estar distanciados de explotaciones ganaderas o instalaciones que puedan ser fuente o vehículo de enfermedades de los animales.
- b) Disponer en las instalaciones de los medios humanos, materiales y técnicos necesarios para asegurar el correcto desarrollo del certamen.
- c) Disponer en las instalaciones de un centro de limpieza y desinfección.
- d) Disponer en las instalaciones de lazareto o local de aislamiento.

**72.- Según el R.D. 208/2023, por el que se modifica el R.D. 638/2019 por el que se regulan los centros de desinfección de vehículos, señale la respuesta FALSA, sobre los requisitos que tiene que cumplir el N° de Registro de un centro de desinfección:**

- a) Estará compuesto por 7 caracteres.
- b) Los dos primeros caracteres corresponderán a la provincia donde radique.
- c) El último carácter, será la letra "T" si se trata de un centro de servicios a terceros.
- d) El último carácter, será la letra "A" si se trata de un centro anexo a un establecimiento.

**73.- Según el Decreto 57/2015, por el que se regula el movimiento de animales vivos y material genético, así como, el transporte de animales vivos en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, señale la respuesta FALSA sobre uno de los requisitos necesarios que se deben cumplir, para ser Veterinario habilitado/autorizado para expedir certificados sanitarios oficiales de movimiento (CSOM) en esta Región:**

- a) Experiencia mínima de 3 meses en el sector para el que solicita la habilitación o autorización.
- b) Estar colegiado en el correspondiente Colegio Oficial de Veterinarios.
- c) Haber realizado un Curso de Formación en materia de Bienestar Animal en la especie en la que solicita la autorización, con una duración mínima de 30 horas lectivas,
- d) Participar en una Sesión Formativa impartida por la Administración.

**74.- La implementación de los planes de contingencia para las alertas sanitarias por Enfermedades de Declaración Obligatoria en España, incluye dos documentos, uno es para los aspectos comunes, el plan coordinado estatal de alerta sanitaria veterinaria, y otro para los aspectos específicos de cada enfermedad de declaración obligatoria, ¿cuál es este documento?:**

- a) La guía de campo de actuaciones.
- b) El manual de diagnóstico.
- c) El manual práctico de operaciones.
- d) El programa nacional de vigilancia.

**75.- Según la normativa vigente, la repoblación con cerdos testigo, después de la finalización de las tareas de limpieza y desinfección posteriores a un foco de Peste Porcina Africana (PPA), se podrá realizar:**

- a) Nunca antes de los 35 días.
- b) Nunca antes de los 40 días.
- c) Nunca antes de los 45 días.
- d) Nunca antes de los 50 días.

**76.- El Programa Nacional Voluntario de Vigilancia, Control y Erradicación de la Agalaxia Contagiosa Ovina y Caprina, 2021-2023, establece que una explotación incluida en el programa y que, tras dos años de su aplicación, ha obtenido todos los resultados negativos y con animales vacunados en el rebaño, se califica con las siglas:**

- a) AC3.
- b) AC2-.
- c) AC2.
- d) AC1.

**77.- Señale la respuesta FALSA sobre el ácaro rojo de las gallinas (*Dermanyssus gallinae*), también conocido como piojillo del gallinero:**

- a) El ácaro tiene 6 patas y no tiene alas.
- b) Es un parásito hematófago interno de hábitos diurnos.
- c) El insecto adulto mide entre 0,6 y 1 mm.
- d) Puede transmitir enfermedades a las aves como la salmonelosis.

**78.- Señalar la respuesta FALSA sobre la Fiebre del Nilo Occidental (West Nile):**

- a) Los seres humanos y los équidos, son huéspedes finales.
- b) La transmiten mosquitos del género *Aedes*.
- c) Los afectados presentan síntomas de encefalomiелitis.
- d) Está incluida en la lista A.1. de Enfermedades de Declaración Obligatoria en la UE.

**79.- ¿Qué especie de fauna silvestre es la que ofrece mejores oportunidades para la vigilancia sanitaria de la tuberculosis animal dentro del Plan de Actuación sobre Tuberculosis en Especies Silvestres (P.A.T.U.B.E.S.)?:**

- a) Jabalí.
- b) Ciervo.
- c) Gamo.
- d) Tejón.

**80.- Respecto a la Técnica de Cromatografía de Gases señale la afirmación correcta:**

- a) El gas portador debe ser un gas inerte para evitar interacciones, tanto con la muestra como con la fase estacionaria.
- b) El gas portador debe ser un gas reactivo ya que la separación cromatográfica depende de su afinidad por los analitos.
- c) El gas portador se encuentra empaquetado en el interior de la columna cromatográfica.
- d) El gas portador no necesita tener un alto grado de pureza puesto que no interactúa con la muestra.

**81.- Indique el o los Laboratorios Nacionales de Referencia del Programa Nacional de Control de Investigación de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras sustancias (PNIR) en producción primaria.**

- a) Laboratorio de Salud Pública de Madrid.
- b) Centro Nacional de Alimentación de la AESAN y el Laboratorio Central de Sanidad animal de Santa Fe del MAPA.
- c) Laboratorio Central de Sanidad Animal de Madrid.
- d) Laboratorio Agroalimentario y de Sanidad Animal del MAPA Madrid.

**82.- Las explotaciones ganaderas que fabriquen piensos compuestos con premezclas o aditivos, destinados exclusivamente a cubrir las necesidades de su explotación, están obligadas a inscribirse en el Registro de Establecimientos de Alimentación Animal, con la excepción de:**

- a) Las que utilicen exclusivamente aditivos aromatizantes.
- b) Las que utilicen exclusivamente aditivos estabilizadores de la flora intestinal.
- c) Las que utilicen exclusivamente aditivos de ensilado.
- d) Las que utilicen exclusivamente aditivos reguladores de la acidez.

**83.- Señale la respuesta que se corresponde con la siguiente definición: “un pienso no listo para alimentar directamente a los animales sin más transformación, consistente en una mezcla homogénea de uno o varios medicamentos veterinarios con materias primas para piensos o pienso compuesto”:**

- a) Una premezcla medicamentosa.
- b) Un producto intermedio.
- c) Un pienso medicamentoso.
- d) Un pienso no destinatario.

**84.- Referido al actual Plan Nacional de Control de Investigación de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras sustancias (P.N.I.R.), señale el grupo de sustancias con mayor número de análisis totales efectuados en el muestreo llevado a cabo en producción primaria:**

- a) Grupo A (sustancias prohibidas o no autorizadas para animales productores de alimentos).
- b) Grupo B1 (antibióticos autorizados).
- c) Grupo B2 (otros medicamentos veterinarios).
- d) Grupo B3 (sustancias contaminantes).

**85.- El R.D. 1528/2012, por el que se establecen las normas aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano (SANDACH), señala que para el envío de SANDACH de un Estado miembro a otro, en envases, contenedores o vehículos de transporte, éstos llevarán una etiqueta fijada al envase. Señale la respuesta INCORRECTA:**

- a) Etiqueta de color rojo para materiales de categoría 1.
- b) Etiqueta de color amarillo (excepto estiércol o contenido del tubo digestivo) para materiales de categoría 2.
- c) Etiqueta de color verde con alto contenido en azul, para materiales de categoría 3.
- d) Para materiales de categoría 3, llevará las palabras “no apto para consumo humano”.

**86.- Según la Ley 4/2009 de protección ambiental integrada, señalar ¿cuál de las siguientes explotaciones ganaderas, estaría sometida a Licencia de actividad?:**

- a) Una explotación porcina con capacidad para 900 cabezas de cerdos de cebo.
- b) Una explotación de pequeños rumiantes con capacidad de 299 cabezas de ovinos reproductores.
- c) Una explotación equina de reproducción con capacidad de 51 équidos.
- d) Una explotación bovina con capacidad para 99 vacunos de cebo.

**87.- Según el R.D.159/2023, que modifica el R.D. 1135/2002, relativos a normas mínimas de protección de cerdos, ¿cuál será la superficie mínima de suelo libre que deberá disponer cada cerdo de producción criado en grupo, que en su fase final de engorde/cebo pueda llegar a un peso entre 110 y 130 Kg?:**

- a) 0,65 m<sup>2</sup>.
- b) 1,3 m<sup>2</sup>.
- c) 1 m<sup>2</sup>.
- d) 0,74 m<sup>2</sup>.

**88.- Para poder autorizar un transporte intracomunitario de un équido de Crianza o Renta, que se va a realizar en el mes de agosto, será necesario (señale la respuesta FALSA):**

- a) Disponer de un plan de temperaturas previsto durante el trayecto sin sobrepasar los 35°C.
- b) El organizador del viaje se comprometerá por escrito, a la devolución a la OCA de origen, de una copia del cuaderno de a bordo (CAB) bien cumplimentado, en los 30 días posteriores al traslado.
- c) No es necesario disponer de cuaderno de a bordo para el viaje planteado ya que se trata de un équido no registrado.
- d) El CAB tiene que estar firmado y sellado por el organizador.

**89.- En el artículo 25, de la ley 6/2017, de protección y defensa de los animales de compañía de la Región de Murcia, se contempla la constitución de colonias de gatos ferales. ¿Dónde NO se pueden implantar estas colonias, según el citado artículo?:**

- a) En el medio forestal o en terrenos incluidos en la Red Natura 2000.
- b) En las proximidades de centros de enseñanza infantil y primaria.
- c) En las proximidades de centros o residencias sanitarias.
- d) Fuera de los límites de las zonas urbanas.

**90.- El catálogo oficial de razas de ganado de España, reconoce las siguientes razas autóctonas, según la especie: Murciana-Levantina (bovina), Chato Murciano (porcina) y Murciana (aviar), y las cataloga como:**

- a) Razas integradas.
- b) Razas de fomento.
- c) Otras razas reconocidas en España.
- d) Razas amenazadas.

**91.- El documento normativo que establece los requisitos que debe cumplir un producto registrado, con Denominación de Origen Protegida o Indicación Geográfica Protegida, se denomina, según la ley 6/2015:**

- a) Prescripciones de comercialización.
- b) Pliego de condiciones.
- c) Certificación de producto.
- d) Registro de especificaciones.

**92.- ¿Cuál de las siguientes ayudas de la Política Agraria Común (PAC), tiene como requisito el mantenimiento de un intervalo entre una carga ganadera mínima media anual y una máxima?:**

- a) Ayuda para los ganaderos en extensivo de ovino y caprino sin pastos a su disposición, que pastorean superficies de barbechos, rastrojeras o restos hortícolas.
- b) Ayuda para la práctica de pastoreo extensivo en el eco-régimen de agricultura de carbono y agroecología.
- c) Ayuda a los ganaderos en extensivo y semi-extensivo de ovino y caprino de carne.
- d) Ayuda para la producción sostenible de leche de oveja y cabra.

**93.- ¿A qué aspecto principal de la condicionalidad reforzada hacen referencia los Requisitos Legales de Gestión (RLG) 9, 10 y 11, según el R.D. 1049/2022?:**

- a) Productos fitosanitarios.
- b) Bienestar animal.
- c) Seguridad alimentaria.
- d) Biodiversidad y paisaje.

**94.-Según el R.D. 663/2023, que regula el control del rendimiento lechero, señale ¿cuál es el Laboratorio Nacional de referencia para el control del rendimiento lechero?:**

- a) Laboratorio Interprofesional Lácteo de Castilla-La Mancha. Talavera de la Reina (Toledo).
- b) Laboratorio Central de Veterinaria de Algete (Madrid).
- c) Laboratorio Interprofesional Lácteo de Guarnizo (Cantabria).
- d) Laboratorio Agroalimentario de Santander.

**95.- ¿Qué es el precio por hectogrado referido a la producción y comercialización de leche de oveja y cabra?:**

- a) Es el precio por cada punto porcentual de la suma de los porcentajes de grasa, lactosa y proteína, referido a 100 litros de leche.
- b) Es el precio por cada punto porcentual del extracto seco, referido a 100 litros de leche.
- c) Es el precio por cada punto porcentual del extracto seco magro, referido a 100 litros de leche.
- d) Es el precio por cada punto porcentual del extracto seco quesero (suma de los porcentajes de grasa y proteína), referido a 100 litros de leche.

**96.-Señale la respuesta FALSA en relación al sector porcino:**

- a) España es el segundo productor de carne de porcino de la Unión Europea, después de Alemania.
- b) A nivel mundial, España es el 4º productor de carne de porcino después de China, EEUU, y Alemania.
- c) Durante los últimos años, el sector porcino ha crecido notablemente tanto en producción, censos y explotaciones, gracias al empuje de los mercados exteriores.
- d) En España, la tasa de autoabastecimiento en carne de porcino supera el 210%.

**97.- Señale la respuesta INCORRECTA en relación con la producción cunícola:**

- a) En España, en los últimos años se viene observando un descenso de la producción local ligada al autoconsumo.
- b) Se viene observando una reducción considerable del número de explotaciones y una concentración del eslabón productor.
- c) España, lidera junto con Italia y Francia, la producción de carne de conejo de la UE.
- d) El peso vivo medio habitual, de un conejo de cebo para matadero es de 1,2 Kg.

**98.- En relación a la Política Pesquera Común (PPC), señale la respuesta correcta:**

- a) Su único objetivo es la protección de los peces en las aguas de la zona económica exclusiva.
- b) El Fondo Europeo Marítimo, de Pesca y de Acuicultura (FEMPA), es el nuevo fondo de las políticas marítima, pesquera y acuícola, de la Unión Europea, propuesto para el periodo 2021-2027.
- c) Tanto el Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP), como el Fondo Europeo Marítimo de Pesca y de Acuicultura (FEMPA), financian la construcción de nuevos buques pesqueros para facilitar un mayor volumen de capturas de peces.
- d) Todas las respuestas son falsas.

**99.- De acuerdo con la Ley 2/2007, de Pesca Marítima y Acuicultura de la Región de Murcia, las zonas de protección pesquera, declaradas como tales por la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, NO podrán ser calificadas como:**

- a) Reservas marinas.
- b) Polígono de cultivos marinos.
- c) Zonas de acondicionamiento marino.
- d) Zonas de repoblación marina.

**100.- Respecto al cultivo de atún rojo, *Thunnus thynnus*, señale la respuesta correcta:**

- a) El atún rojo no es una especie utilizada en acuicultura.
- b) La mortalidad larvaria es muy baja.
- c) En la región de Murcia existe una planta experimental para el cultivo de atún rojo.
- d) Es una especie que se reproduce de forma natural solo en los meses de invierno.

## **SUPUESTO PRACTICO 1.- SALUD PUBLICA**

Se plantean varias actuaciones que deberá llevar a cabo como inspector veterinario adscrito al Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis, de la Consejería de Salud de la Región de Murcia, para dar cumplimiento al Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria, 2021-2025, en los siguientes establecimientos:

### **A- Actuaciones en un matadero de ungulados, autorizado para el sacrificio de bovino, porcino y ovino/caprino.**

**101.- Durante la actividad de control en el matadero “Albeitar”, usted se encuentra realizando la inspección *ante mortem* en los establos. El operador económico le indica que durante la descarga de una partida de bovinos un ternero ha resbalado, quedando tumbado en el interior del vehículo. Usted observa que el animal no puede levantarse por sí solo presentando respiración agitada. Tras dictaminar su aptitud para su sacrificio con vistas a su consumo humano, ¿cuál de las siguientes actuaciones sería la correcta?:**

- a) En presencia del encargado de bienestar animal se emplearán medios mecánicos para trasladar inmediatamente al animal hasta el lugar de sacrificio, de modo que se le evite todo sufrimiento innecesario.
- b) Se emplearán medios mecánicos para trasladar inmediatamente al animal a la zona de cuadras donde se procederá a su sacrificio de urgencia, de modo que se le evite todo sufrimiento innecesario.
- c) En presencia del encargado de bienestar animal se arrastrará al animal lo más rápidamente posible hasta el lugar de sacrificio, para no prolongar su sufrimiento.
- d) Se procederá inmediatamente al sacrificio de urgencia del animal en el mismo vehículo, de modo que se le evite todo sufrimiento innecesario.

**102.- Así mismo, durante la inspección *ante mortem* usted comprueba un cordero lechal muerto en una cuadra; al tratarse de un SANDACH (Subproducto Animal No Destinado A Consumo Humano), ¿en qué categoría lo tendrá que clasificar el operador económico para gestionar su retirada?:**

- a) SANDACH categoría 1.
- b) SANDACH categoría 2.
- c) SANDACH categoría 3.
- d) Se podrá gestionar como un residuo urbano puesto que no supera los 20 kg.

**103.- Supervisando la documentación de un lote de 3 animales de la especie porcina que van a ser sacrificados, usted comprueba que han sido objeto de un tratamiento autorizado con amoxicilina (citramox L.A. 150 mg/ml, con tiempo de espera en porcino de 20 días), sospechando que no se han respetado los periodos de espera. ¿Cómo deberá proceder? (señale la opción correcta):**

- a) Se aplazará el sacrificio, respetando el bienestar de los animales, manteniéndolos separados del resto de animales hasta que finalice el periodo de espera.
- b) Se procederá inmediatamente al sacrificio de los animales separados del resto, declarando las canales como no aptas para el consumo de carnes.
- c) Comunicará al operador económico que se sacrifiquen los animales por separado, realizando una toma de muestras, quedando inmovilizadas las canales, despojos y los subproductos de los animales en cuestión, a la espera de los resultados, para dictaminar así su destino o no para el consumo humano.
- d) Las opciones a) y c) son correctas.

**104.- Durante la supervisión del aturdimiento en línea de sacrificio de porcino (mediante dióxido de carbono muy concentrado), ¿qué concentración mínima de dióxido de carbono debe reflejar el indicador digital del equipo de aturdido?:**

- a) 30%.
- b) 45%.
- c) 60%.
- d) 80%.

**105.- Durante la inspección *post mortem* de una partida de animales de la especie porcina usted comprueba lesiones vasculares sobre las superficies de las canales y artritis (indicios de riesgo para la salud humana). ¿Qué procedimiento de inspección *post mortem* llevará a cabo, de acuerdo con el Reglamento 2019/627?:**

- a) Incisión y examen de los ganglios linfáticos submaxilares.
- b) Incisión y examen de los ganglios linfáticos retrofaríngeos.
- c) Incisión del hígado y sus ganglios linfáticos.
- d) Incisión del bazo.

**106.- Durante la supervisión del análisis de triquina, mediante el método de detección de referencia: norma ISO 18743:2015, usted comprobará que:**

- a) Se somete a control la carne de cerdos domésticos no destetados de menos de 5 semanas de edad.
- b) Se emplea un tamiz con una malla de 150 micras.
- c) Se considera satisfactorio el proceso de digestión si no permanece más del 5% del peso de la muestra inicial en el tamiz.
- d) Todas las respuestas son falsas.

**107.- Dentro de sus tareas programadas, debe realizar una toma de muestra para verificar la correcta aplicación de un criterio microbiológico de higiene del proceso. ¿Qué método emplearía para realizar la toma de muestra y analizar la presencia de *Salmonella* en canales de porcinos?:**

- a) No es importante el método utilizado.
- b) Método de muestreo de esponja abrasiva.
- c) Método destructivo a partir de cuatro muestras de tejido que representen un total de 20 cm<sup>2</sup>.
- d) Muestreo por disección de piel.

**108.- Durante la inspección *post mortem* en la línea de ovino, se están sacrificando ovinos mayores de 12 meses, procedentes de la explotación “El Lechazo”, de Torrepacheco. ¿Qué material se eliminará por considerarse Material Específico de Riesgo (MER) actualmente?:**

- a) El cráneo, incluido el cerebro y los ojos, y la médula espinal.
- b) Médula espinal y el bazo.
- c) El cráneo, incluido el cerebro y los ojos, y la columna vertebral.
- d) Todas las respuestas son falsas.

**109.- Una vez iniciado el sacrificio de una partida de bovinos por rito religioso (halal), sin aturdimiento, usted supervisará que:**

- a) Durante el sacrificio se seccionan ambas arterias carótidas utilizando la punta del cuchillo.
- b) El trabajador que realiza el degüello por rito, tenga una autorización para empleados de industrias registradas en el instituto halal para llevar a cabo la actividad de matarife.
- c) Tras el sacrificio no se comienza el faenado ni ninguna manipulación del animal hasta comprobar la ausencia de signos de vida.
- d) Inmediatamente tras el degüello del animal se procede a su izado en línea de sacrificio hasta la pérdida completa de la consciencia para continuar con su faenado.

**110.- Durante la inspección *post mortem* de una canal de bovino usted observa nódulos caseificados, en los ganglios bronquiales y mesentéricos, así como, áreas de calcificación en parénquima hepático, compatibles con tuberculosis. ¿Cuál sería la actuación del inspector oficial?:**

- a) Eliminará las zonas afectadas por los nódulos declarando apta para el consumo humano el resto de la canal.
- b) Eliminará los órganos afectados (pulmón, estómago e hígado), declarando el resto de la canal apta para el consumo humano.
- c) Declarará no apta para el consumo humano toda la canal y sus órganos.
- d) Eliminará los órganos afectados (pulmón, estómago e hígado) y tras un tratamiento térmico del resto de la canal esta se liberará al consumo humano.

**111.- El último animal en faenar es un bovino procedente de un sacrificio de urgencia en explotación, cuya identificación se corresponde con el crotal ES080813126519. De acuerdo con el Programa Nacional Plurianual de Vigilancia, Control y Erradicación de la EEB, al tratarse de un animal sacrificado para consumo humano nacido en España, ¿a partir de qué grupo de edad deberá proceder a la toma de muestra de tronco encefálico para las pruebas de laboratorio de detección de la EEB?:**

- a) Mayor de 24 meses.
- b) Mayor de 30 meses.
- c) Mayor de 48 meses.
- d) No se cogerá muestra al tratarse de un animal nacido en España con riesgo insignificante frente a la EEB.

**112.- Para dar cumplimiento al programa 15 del PNCOCA, sobre residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal, usted prepara el material para realizar una toma de muestra para la investigación de  $\beta$ -agonistas en bovinos. ¿Cuál sería la matriz de elección para dicha toma de muestra?:**

- a) Globo ocular.
- b) Músculo.
- c) Hígado.
- d) Orina.

**113.- Tras finalizar el faenado usted decide realizar un control del etiquetado de las canales de vacuno que han sido sacrificadas ese día, las cuales comprendían un rango de edad entre los 14 y 20 meses. ¿Qué denominación de venta deberá indicar la etiqueta en las canales de vacuno, en función de su sexo y edad?:**

- a) "Ternera blanca" o "Carne de ternera blanca".
- b) "Ternera" o "Carne de ternera".
- c) "Añojo" o "Carne de añojo".
- d) "Novillo" o "Novilla" o "Carne de novillo" o "Carne de novilla".

**B- Actuaciones en un Supermercado:**

**114.- Su coordinador le ha asignado una tarea programada para la inspección de un supermercado. Antes de salir de inspección usted comprueba en la base de datos, que este operador económico tiene inscritas, además, las secciones de pescadería, así como, punto de horneado de pan. Sin embargo, durante la visita de las instalaciones y en el transcurso de la inspección, observa que también dispone de una sección de carnicería con obrador anexo, de la misma titularidad, donde se elabora: salchicha fresca, burger meat y morcillas. Usted le indicará como medida correctora que deberá:**

- a) Presentar comunicación previa para la inscripción de la actividad de Carnicería.
- b) Presentar comunicación previa para la inscripción de la actividad de Carnicería-Salchichería.
- c) Presentar comunicación previa para la inscripción de la actividad de Carnicería-Charcutería.
- d) Presentar solicitud de autorización para la inscripción en el RGSEAA.

**115.- Al revisar la mezcla de aditivos empleada por el carnicero, para la elaboración de masa para burger meat, comprueba, en la ficha técnica, que dicha mezcla no contiene cereales/hortalizas. ¿Qué porcentaje mínimo de cereal o de hortalizas, o de ambos, le deberá añadir a la masa para la elaboración de burger meat, de acuerdo con la normativa vigente?:**

- a) 2%.
- b) 3%.
- c) 4%.
- d) 5%.

**116.- En la elaboración de salchicha fresca para cocinar, ¿qué aditivo sí podrá contener la mezcla de aditivos empleada?:**

- a) Sulfitos.
- b) Nitritos.
- c) Nitratos.
- d) Todas las respuestas son falsas.

**117.- Durante el control oficial de los prerequisites, en concreto del archivo de documentos comerciales de origen de materias primas y productos, se encuentra con un albarán del proveedor “El Morlaco, S.L.”, de Murcia, donde se detalla que sirvió un lomo alto de vacuno y morcillo esa semana. ¿Cuál de las siguientes claves le corresponde a este distribuidor de carne en el RGSEAA?:**

- a) Clave 10.
- b) Clave 18.
- c) Clave 20.
- d) Clave 30.

**118.- En relación a las frecuencias de muestreo para Salmonella y E. Coli, en los preparados de carne elaborados, para que el titular pueda adoptar criterios de flexibilidad, de acuerdo con el Reglamento 2073/2005, le indicará que es necesario que:**

- a) La Autoridad Competente se lo autorice en base a un análisis del riesgo aplicado individualmente.
- b) Debe disponer de resultados satisfactorios previos para E. Coli durante 12 semanas consecutivas.
- c) Debe disponer de resultados satisfactorios previos para Salmonella durante 24 semanas consecutivas.
- d) Todas las respuestas son falsas.

**119.- Durante la inspección de la sección de pescadería, comprueba varios productos de la pesca sin envasar expuestos para su venta, con la información del etiquetado obligatorio indicada sobre unas tablillas. ¿Qué datos debe ofrecerse al consumidor? (señale la respuesta INCORRECTA):**

- a) La denominación comercial de la especie y su nombre científico.
- b) Subzona, en caso de proceder del Mediterráneo (FAO 37).
- c) Método de producción y puerto de desembarque.
- d) Alérgenos, si los contuviese, así como, la indicación si el producto ha sido descongelado.

**120.- Anexa a la zona de exposición de los productos de la pesca usted observa que esta sección dispone de instalaciones tipo vivero o acuario. ¿Cuál de los siguientes animales se puede mantener en un vivero o acuario de una pescadería?:**

- a) Ostra.
- b) Pulpo.
- c) Centollo.
- d) Las respuestas b) y c) son correctas.

**121.- En la exposición de los moluscos bivalvos vivos usted comprueba que realizan venta de almejas de manera fraccionada, mostrando el operador económico la etiqueta correspondiente a dicho lote. ¿Cuánto tiempo deberá conservar dicha etiqueta el operador económico?:**

- a) Durante al menos treinta días tras la finalización del contenido del envase.
- b) Durante al menos sesenta días tras la finalización del contenido del envase.
- c) Durante al menos noventa días tras la finalización del contenido del envase.
- d) Hasta la finalización del contenido del envase.

**122.- Solicitados los registros semanales de control de anisakis de los productos de la pesca sensibles, usted observa que las vísceras y otras partes de productos de la pesca parasitados por anisakis superan los 25 kg semanales. ¿Cuál de las siguientes opciones considera usted adecuada para su gestión?:**

- a) Se almacenan en la cámara de refrigeración, en un contenedor identificado como SANDACH categoría 3, hasta su retirada por una empresa autorizada.
- b) Se almacenan en la cámara de refrigeración, en un contenedor identificado como SANDACH categoría 2, hasta su retirada por una empresa autorizada.
- c) Se almacenan en la cámara de congelación, a una temperatura inferior o igual a -20 °C, durante un mínimo de 24 horas, como medida de mitigación del riesgo, gestionando posteriormente su retirada como SANDACH categoría 3, por una empresa autorizada.
- d) Las respuestas b) y c) son correctas.

**123.- En la sección de frutería se encuentran expuestas frutas/vegetales, enteros o cortados en una zona habilitada del establecimiento. ¿Cuáles de los siguientes han de mantenerse a una temperatura interna igual o inferior a 4 °C?:**

- a) Una coliflor cortada por la mitad.
- b) Un repollo cortado por la mitad.
- c) Un vaso con piña fresca cortada en dados.
- d) Una sandía entera.

**124.- En la sección de panadería usted comprueba la exposición de cuatro bolsas de magdalenas artesanas, elaboradas, y etiquetadas, por una panadería de la misma localidad. ¿Qué indicación podrá omitir el fabricante, en el etiquetado que figura en dichas bolsas?:**

- a) Fecha de caducidad.
- b) Lote.
- c) Información nutricional.
- d) Todas las respuestas son falsas.

**125.- El operador le informa que dispone de una tienda online de su propiedad para la venta de alimentos: “www.supermercadomajadal.es”. Usted refleja en el acta de inspección la URL completa para realizar el control oficial de la tienda online una vez llegue a su despacho. ¿Qué datos de dicha página debe comprobar? (señale la respuesta **INCORRECTA**):**

- a) Información del titular de la página web.
- b) Verificar que dispone de la información alimentaria obligatoria del producto.
- c) No es necesario controlar declaraciones nutricionales o de propiedades saludables.
- d) Se comprobará que la información alimentaria no induce a error al consumidor.

## **SUPUESTO PRACTICO 2.- SANIDAD ANIMAL**

**A- Supongamos que, a día de hoy, usted es Inspector/a Veterinario/a Oficial, con destino en la Oficina Comarcal Agraria (OCA) de Lorca (Murcia) y recibe una comunicación de Régimen Interior para inspeccionar una solicitud de idoneidad de terreno, para una explotación avícola de producción de carne-broilers, en el término municipal de Lorca (Murcia), pedanía Doña Inés, en el polígono 13, parcela 47, para una capacidad de 50.000 pollos, en una nave (A). Cuando usted va a realizar la visita de campo, el interesado le plantea diversas cuestiones:**

**126.- ¿Qué distancia mínima tendrá que guardar la explotación solicitada, a una explotación avícola de multiplicación, ya existente en la zona?:**

- a) 500 metros.
- b) 1000 metros.
- c) 2000 metros.
- d) 350 metros.

**127.- La dotación de agua que tiene la finca, es de un pozo artesiano legalizado, y el solicitante pregunta si la podrá utilizar como agua de bebida para los pollos. Señale la respuesta correcta:**

- a) No, no puede. El agua tiene que proceder de la red pública municipal.
- b) Sí, garantizando la salubridad adecuada (ausencia de patógenos), con controles de calidad del agua, al menos con frecuencia anual.
- c) Sí, será suficiente con registros de los tratamientos de cloración realizados al agua.
- d) Sí, garantizando la salubridad adecuada (ausencia de patógenos) con controles de calidad del agua, al menos con frecuencia semestral.

**128.- Suponiendo que la explotación se autorice, los pollos que se envíen a matadero, irán acompañados (entre otros) del Certificado Sanitario de Inspección *ante mortem*. Señale la validez máxima de dicho certificado, desde la fecha de expedición del mismo, hasta la fecha de entrada de los pollos al matadero:**

- a) 3 días.
- b) 5 días.
- c) 7 días.
- d) 12 días.

**129.- Cuando se carguen pollos para matadero, la explotación deberá disponer de analíticas negativas a salmonellas, en un control oficial o en un autocontrol, realizado con una anterioridad máxima al sacrificio, de:**

- a) 12 días.
- b) 2 semanas.
- c) 3 semanas.
- d) 20 días.

**130.- Cuando se carguen pollos de esta explotación con destino matadero y se complete todo el camión, este se identificará correctamente de la siguiente manera:**

- a) Con un precinto, fabricado en plástico, de una sola pieza, inviolable, autoprecintable, de color azul, impreso con el código de identificación de la explotación y el escudo oficial de la Región de Murcia.
- b) Con una etiqueta color naranja autoadhesiva rectangular, que llevará impresa el código de identificación de la explotación y es escudo oficial de la Región de Murcia.
- c) Con un precinto, fabricado en plástico, de una sola pieza, inviolable, autoprecintable, de color blanco, impreso con el código de identificación de la explotación y el escudo oficial de la Región de Murcia.
- d) Con una etiqueta color azul autoadhesiva cuadrada, que llevará impresa el código de identificación de la explotación.

**131.- Suponiendo que esta explotación finalmente se inscribe en REGA, con el nº ES300240940999, y con fecha de hoy 16/09/2023, recibe una partida de 50.000 pollitos de un día. ¿Cuál será la identificación de la manada a efectos del Programa Nacional de Controles de Salmonella?:**

- a) 16/09/2023.
- b) 09/23.
- c) ES300240940999B16092023.
- d) ES300240940999A092023.

**132.- Si la explotación funciona a densidades de población elevadas (39 Kg/m<sup>2</sup>), tendrá que garantizar que cumple con los siguientes parámetros medioambientales. Señale cual es la respuesta INCORRECTA:**

- a) La concentración de amoniaco (NH<sub>3</sub>) no sea superior a 10 ppm medida a nivel de la cabeza de los pollos.
- b) La concentración de dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) no supere las 3000 ppm medida a nivel de la cabeza de los pollos.
- c) Que la temperatura interior no exceda de la temperatura exterior en más de 3°C, cuando esta última, medida a la sombra, supere los 30°C.
- d) La humedad relativa media dentro del gallinero durante 48 horas no supere el 70 % cuando la temperatura exterior sea inferior a 10°C.

**133.- El periodo de vacío obligatorio, entre cada engorde de pollos, será como mínimo de:**

- a) 7 días, cuando se disponga de resultados analíticos que demuestren la eficacia de la limpieza y desinfección realizada.
- b) 10 días.
- c) 14 días.
- d) 15 días.

**134.- Si estuviéramos en el caso de una explotación avícola de carne-broilers, de menos de 10 UGM de capacidad máxima autorizada, ¿cuál de las siguientes medidas de bioseguridad NO sería estrictamente necesaria para su inscripción en REGA?:**

- a) Vallado perimetral.
- b) Vado sanitario.
- c) Pediluvio en la puerta de entrada a la nave.
- d) Aseo con lavabo, váter y ducha.

**135.- Supongamos que el titular de explotación quisiera esparcir el estiércol (yacija de la explotación), como abono orgánico, en otra parcela de su propiedad, situada a 3 Km de distancia. Señale la distancia mínima que tendrá que respetar, para poder aplicarlo, según la normativa vigente:**

- a) 75 metros a otras explotaciones avícolas de producción de carne.
- b) 200 metros a explotaciones avícolas de selección, multiplicación y recría de aves.
- c) 100 metros a cascos urbanos.
- d) 300 metros a autovías.

**136.- Se recibe en la OCA de Lorca, una comunicación del matadero, alertando sobre la aparición de pododermatitis plantar y suciedad, en un porcentaje elevado de pollos procedentes de esta explotación, lo que puede ser indicativo de condiciones deficientes de bienestar animal. Como Inspector Veterinario Oficial, gira visita de inspección a la citada explotación, y se encuentra que en ese momento quedan un total de 9.500 pollos-broilers, de 44 días de edad, que están próximos a su envío al matadero para su sacrificio, y entre otras, comprobará el grado de afección al menos en:**

- a) 100 patas derechas o izquierdas.
- b) 50 patas derechas o izquierdas.
- c) 25 pechugas.
- d) 50 tarsos izquierdos o derechos.

**137.- En el supuesto que nos ocupa, al tratarse de una explotación nueva, el ganadero está obligado a adoptar medidas para la reducción de gases contaminantes producidos en cada nave y en concreto, deberá reducir las emisiones de amoníaco (NH<sub>3</sub>) en un:**

- a) 60%.
- b) 30%.
- c) 20%.
- d) 10%.

**138.- El titular de explotación, estará obligado a disponer del Libro de Registro de la Explotación Avícola, y será accesible a la autoridad competente. Señalar el tiempo mínimo que tendrá que conservarse, una vez completado, o después del fin de la actividad de la explotación:**

- a) 2 años.
- b) 3 años.
- c) 5 años
- d) 6 años.

**B- Se recibe en la oficina comarcal agraria una llamada desde CECOFOR (Centro de Coordinación Forestal), avisando del hallazgo, en un coto de caza, de dos jabalíes muertos junto a un punto de agua. Se desconoce la causa de las muertes. También avisan del atropello de un jabalí en la madrugada, pero no se ha podido localizar y recuperar. Ante esta comunicación, ¿cómo debe actuar el veterinario oficial, según el “Manual práctico de operaciones en la lucha contra la peste porcina africana (PPA)” y la documentación relacionada con este?:**

**139.- Esta comunicación, ¿debe alertar sobre mortalidad anormal en los jabalíes?, señale la respuesta correcta:**

- a) Sí, por ser un aviso desde CECOFOR.
- b) Sí, solo se necesita un cadáver de jabalí sin importar el origen de la notificación.
- c) Sí, por la aparición de dos o más cadáveres sin causa conocida de muerte en un área determinada de tamaño reducido.
- d) Sí, el dato del atropellado es suficiente para calificarlo como mortalidad anormal.

**140.- El “Protocolo de recogida, toma de muestras para análisis laboratorial y eliminación de cadáveres en zonas afectadas por PPA”, recomienda organizar el terreno alrededor de estos, en una zona limpia, una intermedia y una sucia. Señale la actuación correcta a realizar en estas zonas:**

- a) Las personas procedentes de la zona intermedia, se deben colocar un segundo par de guantes y los patucos externos en la zona sucia, antes de tocar el cadáver.
- b) Las personas procedentes de la zona sucia deben extraer y retirar los guantes y los patucos externos antes de pisar en la zona intermedia.
- c) En la zona intermedia, se debe introducir el cadáver en la primera bolsa de recogida, que se desinfectará antes de abandonar la zona.
- d) En la zona limpia, se retirará el equipo de protección individual usado y se colocará en la bolsa de desecho de EPI.

**141.- ¿Cuál es el método más eficaz y seguro para la toma de muestras de sangre a los cadáveres, evitando derrames al medio?. Señale la respuesta correcta:**

- a) Punción en la vena cava anterior.
- b) Punción en una vena auricular.
- c) Punción en el ventrículo derecho del corazón.
- d) Punción en el seno cavernoso de la duramadre, accediendo desde el lacrimal.

**142.- En caso de animales autolisados (cadáveres secos en muy avanzado estado de descomposición), ¿qué especimen se debe muestrear para determinar presencia de virus de la PPA?:**

- a) Huesos largos (fémur, húmero o esternón).
- b) Fluidos bajo el cadáver.
- c) Pelo y piel.
- d) Pezuñas.

**143.- ¿A qué categoría de materiales SANDACH corresponde los cadáveres de jabalíes encontrados?:**

- a) Categoría 1.
- b) Categoría 2.
- c) Categoría 3.
- d) Categoría 4.

**144.- ¿Qué vectores se deben buscar en la zona, al poder actuar como tales y como reservorio de la PPA en Europa?. Señale la respuesta correcta:**

- a) Las garrapatas de la especie *Ornithodoros erraticus*.
- b) Las garrapatas de la especie *Dermacentor marginatus*.
- c) Las garrapatas de la especie *Hyalomma lusitanicum*.
- d) Las garrapatas de la especie *Ornithodoros moubata*.

**145.- ¿Qué objetivo entre los siguientes NO es fundamental en la búsqueda y eliminación de cadáveres de jabalíes en la zona afectada por PPA?:**

- a) Analizar muestras de nuevos cadáveres.
- b) Monitorizar la evolución de la enfermedad.
- c) Determinar el “paciente 0” del foco.
- d) Eliminar fuentes de infección para otros animales sanos.

**146.- ¿Qué anticoagulante NO deberemos utilizar en la toma de muestras de sangre por interferir en el diagnóstico por PCR?**

- a) EDTA.
- b) Heparina.
- c) Citrato.
- d) ACD (ácido cítrico, citrato de sodio, dextrosa).

**147.- Con el objetivo de detectar casos subagudos y crónicos de infección por el virus de la PPA, ¿qué muestra obtendremos de los animales y cadáveres?:**

- a) Muestra de sangre con anticoagulante.
- b) Muestra de bazo.
- c) Muestra de sangre sin anticoagulante.
- d) Muestra de hígado.

**148.- Si hubiese explotaciones porcinas en la zona infectada, ¿qué medida se implantará necesariamente en las visitas de control, que sirva para separar zona limpia y zona sucia?:**

- a) Colocar un responsable de accesos en la entrada.
- b) Cerrar todos los accesos dejando uno solo.
- c) Reforzar el vallado perimetral para evitar accesos no deseados.
- d) Establecer un punto de desinfección.

**149.- ¿Qué documento se usará como referencia para revisar e incrementar la bioseguridad de las explotaciones porcinas, en las diferentes zonas de riesgo de infección?:**

- a) El evaluador de bioseguridad porcina de la Unión Europea.
- b) El cuestionario de bioseguridad en porcino Biocheck.
- c) La guía de bioseguridad ANCOPORC para profesionales del sector porcino.
- d) La encuesta de bioseguridad del programa nacional integrado en explotaciones porcinas.

**150.- Según el Reglamento 2023/594, por el que se establecen medidas especiales de control de la fiebre porcina africana, ¿cómo se denominaría la zona afectada por un brote de PPA en porcinos silvestres?:**

- a) Zona restringida I.
- b) Zona restringida II.
- c) Zona restringida III.
- d) Zona restringida IV.