



Región de Murcia

CUESTIONARIO DE PREGUNTAS

CUERPO TÉCNICO, ESCALA DE DIPLOMADOS DE SALUD PÚBLICA, OPCIÓN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN, DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA REGIONAL

ESTABILIZACIÓN DE EMPLEO TEMPORAL

EJERCICIO ÚNICO

FECHA: 6/ OCTUBRE / 2021

*ORDEN DE 10 DE MAYO DE 2019, POR LA QUE SE CONVOCAN PRUEBAS
SELECTIVAS PARA CUBRIR 1 PLAZAS DEL CUERPO TÉCNICO, ESCALA
DE DIPLOMADOS DE SALUD PÚBLICA, OPCIÓN DIETÉTICA Y
NUTRICIÓN DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA REGIONAL, (CÓDIGO
BFS10C18-3).*

CUESTIONES

1. La sustitución de un pequeño porcentaje de la ingesta calórica en forma de grasas saturadas por el equivalente calórico de uno de los siguientes alimentos supone una mayor reducción del riesgo de enfermedad coronaria. Señale la CORRECTA:

- a) Grasas poliinsaturadas.
- b) Grasas monoinsaturadas.
- c) Carbohidratos complejos.
- d) Carbohidratos sencillos

2. El potencial de la Dieta Mediterránea como factor de prevención frente al cáncer se debe a su contenido, entre otros, en:

- a) Elementos antioxidantes.
- b) Grasas saturadas.
- c) Azúcares refinados.
- d) Bebidas gaseosas.

3. Uno de los siguientes compuestos es considerado el principal artífice de los efectos beneficiosos del vino tinto en la prevención del cáncer:

- a) Licopeno.
- b) Resveratrol.
- c) Oleuropeína.
- d) Quercetina.

4. La Dieta Mediterránea se asocia a una disminución del riesgo de padecer cáncer de mama porque:

- a) Disminuye los niveles de estrógenos.
- b) Aumenta los niveles de estrógenos.
- c) No modifica los niveles de estrógenos.
- d) Ninguna es correcta.

5. El documento en el que se esbozan los objetivos fundamentales en materia sobre la Protección, Promoción y Apoyo de la Lactancia Materna fue elaborado originariamente por:

- a) El Ministerio de Sanidad.
- b) La Declaración de *Innocenti*, con participantes de la OMS/UNICEF.
- c) La Asamblea Mundial de la Organización Panamericana de la Salud.
- d) Ninguna es cierta.

6. Para una buena lactancia materna se recomienda (señala la INCORRECTA)

- a) Lactancia materna exclusiva hasta dos años o más.
- b) El inicio inmediato de la lactancia materna después del parto.
- c) La introducción de alimentos complementarios seguros y nutricionalmente adecuados a partir de los seis meses.
- d) Lactancia exclusivamente materna durante los primeros seis meses de vida.

7. Los hospitales amigos de los niños tienen como objetivo general:

- a) Aumentar la adherencia a la lactancia materna.
- b) Informar y fomentar la dieta sana entre la población general.
- c) Aconsejar a las madres respecto a la introducción de alimentos complementarios.
- d) Ayudar a las madres a resolver problemas administrativos para mejorar y alargar el tiempo de lactancia.

8. Para la promoción de la lactancia materna, la OMS y UNICEF recomiendan :

- a) Pautas básicas para mejorar la productividad de la leche materna
- b) Lavar al neonato inmediatamente después del nacimiento para estimularlo sensitivamente.
- c) La lactancia materna cada tres horas en las primeras 48 horas
- d) El inicio inmediato de la lactancia materna en la primera hora de vida.

9. Al final del embarazo, la movilización de las grasas almacenadas en el tejido adiposo, supone:

- a) Un mecanismo alternativo de oxidación de combustibles en los tejidos maternos.
- b) Una mayor canalización de glucosa hacia el feto.
- c) a) y b) son verdaderas.
- d) Todas son falsas.

10. Desde el punto de vista metabólico, el embarazo sería un estado diabetogénico fisiológico caracterizado por:

- a) La disminución de la sensibilidad tisular a la insulina.
- b) El aumento de la sensibilidad tisular a la insulina.
- c) La disminución a la sensibilidad a la glucosa.
- d) Todas son correctas.

11. Para prevenir la anemia megaloblástica durante el embarazo es conveniente:

- a) Incrementar el consumo de alimentos ricos en ácido fólico.
- b) Incrementar el consumo de alimentos ricos en azúcares procesados.
- c) Disminuir el consumo de alimentos ricos en ácido fólico.
- d) Todas son falsas.

12. La alimentación prematura de bebés con leche de vaca, en comparación con la leche materna puede provocar problemas renales importantes debido a :

- a) Su alto contenido proteico.
- b) Su alto contenido mineral.
- c) Su alto contenido en CLNA.
- d) a y b son correctas.

13. En el diagnóstico nutricional de la anorexia nerviosa, indica qué parámetros de los que se presentan a continuación se deben considerar:

- a) Datos antropométricos desplazados de los adecuados a talla, edad y sexo.
- b) Alteración de marcadores bioquímicos sanguíneos.
- c) Pérdida de peso de entre el 10%-50% del peso original.
- d) Todas son correctas.

14. El hecho de tomar laxantes, algo frecuente en la población geriátrica para combatir el estreñimiento, puede causar:

- a) Carencias de las vitaminas liposolubles.
- b) Provocar alopecia areata
- c) Aumenta el riesgo de osteoporosis
- d) Desencadena insuficiencia renal

15. El riesgo de sufrir osteoporosis y fracturas óseas aumenta:

- a) Con la edad, sobre todo en mujeres a partir de la menopausia.
- b) Con la reducción de ingesta de alcohol.
- c) Con el ejercicio.
- d) Con la disminución de azúcares procesados.

16. En aras de la protección de los consumidores vulnerables, los requisitos de etiquetado deben garantizar que el comprador:

- a) Pueda identificar el producto con precisión.
- b) Pueda distinguir claramente los preparados para lactantes y los preparados de continuación.
- c) Pueda distinguir la edad exacta de un lactante representado en un etiquetado
- d) Todas son correctas

17. Son «alimentos infantiles»: alimentos destinados a satisfacer las necesidades particulares de los lactantes sanos durante el destete y de los niños de corta edad sanos como complemento a su dieta o para su progresiva adaptación a una alimentación corriente, con excepción de:

- a) Los alimentos elaborados a base de cereales.
- b) Las bebidas a base de leche y los productos similares destinados a niños de corta edad.
- c) a) y b) son verdaderas.
- d) a) y b) son falsas.

18.	Son «preparados para lactantes»: alimentos destinados a los lactantes que satisfacen de por sí las necesidades nutritivas de dichos lactantes hasta la introducción de una alimentación complementaria apropiada:
------------	--

- a) Durante las primeras 24h de vida.
- b) Durante las dos primeras semanas de vida.
- c) Sólo durante el primer mes de vida.
- d) Durante los primeros meses de vida.

19.	El etiquetado, la presentación y la publicidad de los preparados para lactantes y el etiquetado de los preparados de continuación:
------------	---

- a) Estarán diseñados de forma que no disuadan la lactancia materna.
- b) No incluirán imágenes de lactantes ni otras imágenes o textos que pudieran idealizar su utilización.
- c) Estarán elaborados a criterio del fabricante.
- d) a) y b) son verdaderas.

20.	En atención primaria, una adecuada valoración del paciente forma parte de la intervención nutricional. En los pacientes con enfermedad establecida, la evaluación mínima debe incluir las siguientes determinaciones:
------------	--

- a) Peso, talla e índice de masa corporal (IMC).
- b) Investigación de los hábitos alimentarios.
- c) Clasificar al paciente, según la actividad física realizada, como activo, parcialmente activo o inactivo.
- d) Todas son correctas.

21.	Una interacción entre un nutriente y un medicamento puede definirse como:
------------	--

- a) La modificación de los efectos de los nutrientes por la administración de un medicamento.
- b) La modificación de los efectos de un medicamento por la administración de un nutriente.
- c) a) y b) son correctas.
- d) a) y b) son falsas.

22.	La presencia de alimento en el tracto gastrointestinal puede afectar a la absorción de fármacos pudiendo actuar a diferentes niveles:
------------	--

- a) Retrasando el vaciado gástrico.
- b) Aumentando la motilidad intestinal.
- c) Modificando el aclaramiento presistémico de los fármacos a nivel hepático.
- d) Todas son correctas.

23. Las interacciones entre fármacos y alimentos a nivel de metabolización de los primeros puede explicarse porque:

- a) Los alimentos no aportan sustratos necesarios para las reacciones de conjugación.
- b) Los alimentos pueden provocar inducción o inhibición de los sistemas enzimáticos.
- c) Los alimentos producen cambios en el flujo de sangre esplénico- hepático.
- d) b) y c) son correctas.

24. Según la OMS la malnutrición abarca diferentes criterios, entre otros:

- a) La desnutrición.
- b) Las enfermedades no transmisibles relacionadas con la alimentación.
- c) Sobrepeso y obesidad.
- d) Todas son correctas.

25. Para un lactante, la calidad de los alimentos consumidos por la madre tiene consecuencias directas en la leche. Señale la INCORRECTA:

- a) En el volumen de leche.
- b) En la composición de la leche.
- c) En sus propiedades organolépticas.
- d) No influyen los alimentos que ingiere la madre en la leche materna.

26. En relación con la adolescencia puede surgir un trastorno alimentario como la anorexia nerviosa. Ésta debe diagnosticarse desde dos niveles complementarios, el psicológico y el nutricional, donde pueden aparecer entre otros síntomas. Señale la INCORRECTA :

- a) Pérdida de peso corporal entre un 10% y un 50%.
- b) Amenorrea.
- c) Proceso de bulimia.
- d) Somnolencia.

27. Las recomendaciones de nutrición se han mantenido hasta la actualidad, desde que Aranceta en 1994 describió que en una dieta para ancianos se debe asegurar. Señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Una buena disponibilidad de nutrientes.
- b) Unas preparaciones culinarias agradables.
- c) Un marco físico acogedor y sin tensiones.
- d) Abundantes postres azucarados.

28. Señale los principales factores de riesgo que contribuyen al incremento de la obesidad en nuestra sociedad :

- a) El deporte.
- b) El sedentarismo.
- c) Alimentación en exceso.
- d) b) y c) son correctas.

29. Indica la CORRECTA. La obesidad puede provocar:

- a) Síndrome metabólico.
- b) Diabetes tipo 2.
- c) Aterosclerosis.
- d) Todas son correctas.

30. Respecto a los factores no modificables que favorecen la aparición de obesidad encontramos:

- a) Sedentarismo.
- b) Alimentación.
- c) Edad.
- d) Tabaquismo.

31. Respecto a los trastornos de la conducta alimentaria:

- a) Suelen aparecer antes de la edad adulta
- b) Se acompañan de una baja autoestima
- c) En los últimos años han aumentado su incidencia
- d) Todas son correctas

32. En el artículo 3 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad se establece que los medios y actuaciones del Sistema Sanitario estarán orientados prioritariamente:

- a) A la promoción de la salud y la sanidad.
- b) A la promoción del bienestar social.
- c) A la tutela de las garantías sanitarias y de la prevención de enfermedades.
- d) A la promoción de la salud y a la prevención de las enfermedades.

33. Conforme establece la Ley General de Sanidad, ¿quién es competente para el establecimiento de sistemas de información sanitaria y la realización de estadísticas, de interés general supracomunitario?:

- a) La Administración del Estado, sin menoscabo de las competencias de las Comunidades Autónomas.
- b) Exclusivamente las Comunidades Autónomas.
- c) Las Corporaciones Locales.
- d) Los Ayuntamientos.

34. Según la Ley 16/2003, de 28 de mayo, de Cohesión y Calidad del Sistema Nacional de Salud, el catálogo de prestaciones del Sistema Nacional de Salud comprenderá las prestaciones correspondientes a:

- a) Salud pública, atención primaria y atención especializada.
- b) Atención sociosanitaria, atención de urgencias y la prestación farmacéutica.
- c) Ortoprotésica, de productos dietéticos y de transporte sanitario.

d) Todas las respuestas son correctas.

35.	De acuerdo a la Ley 16/2003, de 28 de mayo, de Cohesión y Calidad del Sistema Nacional de Salud, los acuerdos de cooperación para llevar a cabo actuaciones sanitarias conjuntas en materia de protección de la salud, atención sanitaria, farmacia y productos sanitarios, recursos humanos y relaciones internacionales entre otras:
------------	---

- a) Son competencia de la Alta Inspección.
- b) Se formalizarán mediante convenios del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud.
- c) Para su entrada en vigor requieren la aprobación en el Consejo de Participación Social del Sistema Nacional de Salud.
- d) Son ciertas todas las anteriores.

36.	Para representar variables "cualitativas" el gráfico representativo será:
------------	--

- a) Diagrama de dispersión y polígono de barras.
- b) Histograma y frecuencias.
- c) Diagrama de barras y diagrama de sectores o pastel.
- d) Todas las respuestas son falsas.

37.	Señale la respuesta CORRECTA respecto del estudio de cohortes:
------------	---

- a) Los individuos son identificados en función de la presencia o ausencia de exposición a un determinado factor.
- b) Son estudios analíticos no observacionales.
- c) Se corresponden con procedimientos epidemiológicos no analíticos.
- d) Las respuestas a) y c) son correctas.

38.	Los estudios se pueden clasificar en base a diferentes criterios; según su finalidad, los estudios pueden ser:
------------	---

- a) Prospectivos y retrospectivos.
- b) Descriptivos y analíticos.
- c) Experimentales y observacionales.
- d) Longitudinales y transversales.

39.	La variable colesterol sérico expresada en mg/dL es de tipo:
------------	---

- a) Cuantitativa continua.
- b) Ordinal.
- c) Dicotómica.
- d) Cuantitativa discreta.

40.	NO ES CIERTO sobre el censo que:
------------	---

- a) Es la fuente fundamental de datos y se constituye mediante el recuento periódico de los miembros de una población.
- b) Es universal, incluye a todos los habitantes del país.

- c) Se realiza cada 10 años.
- d) La información que se recoge es de la unidad familiar.

41. El índice de Sundbarg:

- a) Divide a la población en tres grupos de edades, desde 0 a 14 años, de 15 a 50 años y mayores de 50 años.
- b) Toma como base a la población de 0 a 14 años.
- c) Cuando el porcentaje de los menores de 14 años es inferior al de los mayores de 50 años, la población es progresiva.
- d) Todas las anteriores son ciertas.

42. La pirámide de población tipo bulbo o hucha corresponde con una población:

- a) Progresiva.
- b) Estacionaria.
- c) Regresiva.
- d) Joven.

43. ¿Cuál es la tasa que relaciona el “número de muertes por una enfermedad determinada durante un periodo de tiempo” con el “número de casos de esta enfermedad durante ese periodo”?

- a) Tasa de mortalidad específica.
- b) Tasa bruta de mortalidad.
- c) Mortalidad diferencial.
- d) Tasa de letalidad.

44. La economía de la salud se podría definir como:

- a) El conjunto de servicios prestados por los profesionales y las organizaciones para aumentar la salud.
- b) El área de conocimiento cuyo objeto de estudio es el proceso de salud-enfermedad a través de técnicas, conceptos y herramientas propios de la economía.
- c) Es la ciencia de evaluación económica de intervenciones en salud aplicada al uso de fármacos.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

45. La efectividad es:

- a) La relación entre objetivos y resultados bajo condiciones reales.
- b) Relación entre equidad y resultados.
- c) La relación entre objetivos y resultados bajo condiciones ideales.
- d) Relación entre condiciones objetivas e ideales.

46. Los carbohidratos de la alimentación ingresan directamente en la sangre desde el intestino, EXCEPTO:

- a) Los polisacáridos de la fibra.

- b) Las hexosas.
- c) Las pentosas.
- d) a y c son correctas.

47. Respecto a las fibras dietéticas solubles, señala la respuesta INCORRECTA:

- a) Captan mucha agua y son capaces de formar geles viscosos.
- b) Aumentan el tiempo de tránsito a través del tubo digestivo.
- c) Disminuyen o retrasan la absorción de grasas y azúcares de los alimentos.
- d) Son muy fermentables.

48. El aminoácido esencial limitante de las legumbres es:

- a) Lisina
- b) Treonina.
- c) Leucina
- d) Metionina.

49. Entre los síntomas que puede provocar una carencia de zinc NO SE ENCUENTRA:

- a) Alteraciones del gusto.
- b) Retraso del crecimiento.
- c) Calambres.
- d) Hipogonadismo.

50. La dietoterapia en la insuficiencia renal crónica (IRC) va dirigida a evitar la:

- a) Hipopotasemia, hiperfosfatemia, hipervolemia y azoemia.
- b) Hiperpotasemia, hiperfosfatemia, hipervolemia y azoemia.
- c) Hipopotasemia, hipofosfatemia, hipervolemia y azoemia.
- d) Hiperpotasemia, hipofosfatemia, hipervolemia y azoemia.

51. ¿Qué alimento tiene un efecto como profilaxis de la cistitis, pues su estructura química, D-manosa, hace que se adhiera a las bacterias E. Coli?

- a) El limón.
- b) La leche.
- c) El pomelo.
- d) El arándano.

52. El déficit de una de las siguientes vitaminas puede producir raquitismo. Señale la respuesta CORRECTA:

- a) Tiamina.
- b) Ácido Fólico.
- c) Calciferol.
- d) Niacina.

53. Según la OMS, la obesidad central queda definida por un:

- a) Perímetro abdominal mayor de 100 en hombres y 88 en mujeres.
- b) Perímetro abdominal mayor de 102 en hombres y 88 en mujeres.
- c) Perímetro abdominal mayor de 120 en hombres y 90 en mujeres.
- d) Perímetro abdominal mayor de 120 en hombres y 100 en mujeres.

54.	Señale la respuesta INCORRECTA en relación a los factores que disminuyen la absorción del calcio:
------------	--

- a) Déficit de vitamina D.
- b) Medio ácido.
- c) Aumento de la motilidad intestinal.
- d) Dieta rica en proteínas y grasas.

55.	Cuando pasamos el Mini Nutricional Assessment "MNA" (versión extensa), ¿cuál es el valor que indica un riesgo de desnutrición? :
------------	---

- a) De 24 a 30 puntos.
- b) Menos de 17 puntos.
- c) De 17 a 23,5 puntos.
- d) Ninguna es correcta.

56.	¿Cuál de los siguientes ácidos grasos pertenece al grupo de los poliinsaturados?
------------	---

- a) Oleico.
- b) Esteárico.
- c) Palmítico.
- d) Araquidónico.

57.	Según la clasificación de Garrow, se considera que una persona con normopeso tiene un IMC (índice de masa corporal):
------------	---

- a) Menor de 20.
- b) Entre 20 y 24,9.
- c) Entre 25 y 29,9.
- d) Entre 30 y 39,9.

58.	El metabolismo basal (es la fracción del requerimiento energético consumida por un sujeto que está acostado en reposo físico y mental, tras 12 horas de ayuno y en condiciones de neutralidad térmica) constituye ¿Qué porcentaje del gasto energético diario total?
------------	---

- a) 50- 60% del gasto energético diario total.
- b) 50- 55% del gasto energético diario total.
- c) 60-75% del gasto energético diario total.
- d) 40-50% del gasto energético diario total.

59.	Señale la respuesta CORRECTA; Con respecto a los ácidos grasos, los objetivos nutricionales de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC) son:
------------	---

- a) Los ácidos grasos monoinsaturados deben ser mayoritarios en nuestra dieta y constituir entre el 20% y el 25% de la energía total.

- b) Los ácidos grasos poliinsaturados no deben superar el 6% del contenido calórico de la dieta dada su mayor sensibilidad a la oxidación.
- c) El equilibrio entre los ácidos grasos omega 6/ omega 3 debe estar entre 4:1 y 10:1.
- d) b y c son correctas.

60. Señale la respuesta CORRECTA:

- a) Se recomienda que los hidratos de carbono de bajo índice glucémico, constituyan entre el 55% y el 60% del total de la ingesta energética.
- b) La relación entre fibra insoluble/soluble recomendada es 3/1.
- c) Se considera que una ingesta de 25-30 g/día de fibra dietética (FD) (14 g/1.000 kcal), procedente de alimentos no de suplementos y de diferentes fuentes, es la cantidad necesaria para una función intestinal normal en adultos.
- d) Todas son correctas.

61. Señale la respuesta CORRECTA con respecto a los compuestos fenólicos simples:

- a) Los ácidos clorogénicos forman parte del aceite de oliva virgen y alteran el proceso de adipogénesis y la acción sistémica de la insulina.
- b) El ácido gálico se encuentra en las hojas de té y las uvas, interacciona con la P-selectina, una molécula de adhesión implicada en la aterotrombosis
- c) Los ácidos orto y para-cumárico se encuentran en el grano verde del café y manifiestan efecto hipotensor, ansiolítico, antioxidante y vasodilatador.
- d) a y b son correctas.

62. El consumo excesivo de alcohol puede provocar alteraciones metabólicas tales como:

- a) Hiperlactacidemia, hipoglucemia, hiperuricemia e hipertrigliceridemia.
- b) Hipolactacidemia, hipoglucemia, hiperuricemia e hipertrigliceridemia.
- c) Hiperlactacidemia, hiperglucemia, hiperuricemia e hipertrigliceridemia.
- d) Hiperlactacidemia, hipoglucemia, hipouricemia e hipertrigliceridemia.

63. Señale la respuesta CORRECTA:

- a) Los alimentos enriquecidos y fortificados son productos generados en procesos biotecnológicos, a partir de nutrientes y/o sustancias bioactivas que están presentes de forma natural en determinados alimentos, tras su aislamiento y purificación.
- b) Los complementos alimenticios son utilizados para mejorar el valor percibido por el consumidor del producto, esto puede aumentar la rentabilidad del producto y con ello potenciar su inclusión en los hábitos alimentarios de la población.
- c) A y b son correctas.
- d) Ninguna es correcta.

64. Conforme al artículo 1.3 de la Constitución Española, la forma política del Estado español es:

- a) La Monarquía Presidencialista.
- b) La Monarquía Popular.
- c) La Monarquía Parlamentaria.
- d) La Monarquía Democrática.

65. Según el artículo 98.1 de la Constitución Española, el Gobierno de España se compone de:

- a) Los Ministros.
- b) El Presidente.
- c) Los Vicepresidentes, en su caso.
- d) Todas las anteriores son correctas.

66. Conforme al artículo 68.1 del Texto Refundido de la Ley de Función Pública de la Región de Murcia, forma parte de las retribuciones complementarias de los funcionarios:

- a) El sueldo.
- b) El complemento de destino.
- c) Los trienios.
- d) Las pagas extraordinarias.

67. Según el artículo 50.1 del Estatuto Básico del Empleado Público, los funcionarios públicos tendrán derecho a disfrutar, durante cada año natural, de unas vacaciones retribuidas de:

- a) 30 días hábiles, o los días que correspondan proporcionalmente si el tiempo de servicio durante el año fue menor.
- b) 30 días naturales, o los días que correspondan proporcionalmente si el tiempo de servicio durante el año fue menor.
- c) 22 días hábiles, o los días que correspondan proporcionalmente si el tiempo de servicio durante el año fue menor.
- d) 22 días naturales, o los días que correspondan proporcionalmente si el tiempo de servicio durante el año fue menor.

68. De conformidad con el artículo 46.1 del Estatuto de Autonomía de la Región de Murcia, ¿a qué órgano le corresponde la aprobación, por Ley, de los Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma?:

- a) A la Asamblea Regional.
- b) Al Consejero competente en materia de Hacienda.
- c) Al Consejo de Gobierno.
- d) Al Presidente de la Comunidad Autónoma.

69. Según el artículo 3 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, las Administraciones Públicas sirven con objetividad los intereses generales y actúan de acuerdo con los principios de:

- a) Eficacia, jerarquía, descentralización y desconcentración, con sometimiento pleno a la Constitución, a la Ley y al Derecho.
- b) Eficacia, jerarquía, descentralización, desconcentración y coordinación, con sometimiento pleno a la Constitución, a la Ley y al Derecho.

- c) Eficacia, jerarquía, descentralización y coordinación, con sometimiento pleno a la Constitución, a la Ley y al Derecho.
- d) Eficacia, descentralización, desconcentración y coordinación, con sometimiento pleno a la Constitución, a la Ley y al Derecho.

70.	Conforme al artículo 30 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, siempre que por Ley o en el Derecho de la Unión Europea no se exprese otro cómputo, cuando los plazos se señalen por días, se entenderá que éstos son:
------------	--

- a) Hábiles, excluyéndose del cómputo los sábados, domingos y festivos.
- b) Hábiles, excluyéndose del cómputo los domingos y festivos.
- c) Naturales.
- d) Hábiles, excluyéndose del cómputo los sábados y domingos.

71.	A la vista del artículo 13 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, ¿cuál de los siguientes NO es un derecho de las personas en sus relaciones con las Administraciones Públicas?:
------------	---

- a) A utilizar las lenguas oficiales en el territorio de su Comunidad Autónoma, de acuerdo con lo previsto en esta Ley y en el resto del ordenamiento jurídico.
- b) A ser asistidos en el uso de medios electrónicos en sus relaciones con las Administraciones Públicas.
- c) A identificar a las autoridades y al personal al servicio de las Administraciones Públicas bajo cuya responsabilidad se tramiten los procedimientos.
- d) A ser tratados con respeto y deferencia por las autoridades y empleados públicos, que habrán de facilitarles el ejercicio de sus derechos y el cumplimiento de sus obligaciones.

72.	Conforme a la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, ¿cuál de los siguientes es un procedimiento de adjudicación de los contratos de las Administraciones Públicas?:
------------	---

- a) El procedimiento restringido.
- b) El procedimiento negociado sin publicidad.
- c) El procedimiento abierto.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

73.	De conformidad con el artículo 22 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, la vigilancia de la salud:
------------	---

- a) Será voluntaria para los trabajadores, en todo caso.
- b) Será obligatoria para los trabajadores, en todo caso.
- c) Será obligatoria cuando así esté establecido en una disposición legal en relación con la protección de riesgos específicos y actividades de especial peligrosidad.
- d) Será obligatoria cuando así lo imponga el empresario.

74.	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, la discriminación que se produce cuando, en análogas circunstancias, una mujer recibe un trato desfavorable respecto al hombre, se entiende como:
------------	--

- a) Discriminación directa.
- b) Discriminación negativa.
- c) Discriminación indirecta.
- d) Discriminación positiva.

75.	Según el artículo 19 de la Ley 4/1994, de 26 de julio, de Salud de la Región de Murcia, el marco territorial de la atención primaria del Servicio Murciano de Salud, dentro del cual desarrolla su actividad el equipo de atención primaria, lo constituye:
------------	--

- a) El área de salud.
- b) La zona básica de salud.
- c) El Consejo de Salud de Área.
- d) La Delegación de Salud.

SUPUESTO PRÁCTICO 1

Se procede a realizar una visita de control oficial a las instalaciones de un comedor escolar de la Región de Murcia a la hora del servicio de comidas.

Se inicia la visita solicitando la entrega de la documentación técnico-sanitaria al responsable de la concesión del comedor, y se prosigue con la visita de inspección recorriendo todas las instalaciones del comedor (almacenes, cocina, línea de servicio,... etc.), planteándose una serie de cuestiones que debe responder a continuación:

76.	El Reglamento (CE) nº 178/2002 establece los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y fija procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Con arreglo a este Reglamento, no se considera alimento:
------------	--

- a) La goma de mascar
- b) El agua añadida en la preparación de alimentos
- c) Una bebida alcohólica
- d) Una planta antes de la cosecha

77.	En cuanto a los principios generales de la legislación alimentaria recogidos en el Reglamento (CE) 178/2002, señala la respuesta CORRECTA:
------------	---

- a) Es obligatorio que todas las empresas alimentarias implanten un sistema de trazabilidad.
- b) La legislación alimentaria se basará en el análisis de riesgos.
- c) Se debe aplicar el principio de precaución cuando sea necesario.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas

78.	Respecto al análisis de riesgos, señala la respuesta INCORRECTA:
------------	---

- a) Es una forma sistemática de evaluar riesgos asociados a la presencia de peligros en los alimentos para facilitar la adopción de decisiones en materia de gestión de riesgos y su comunicación.
- b) Consta de un proceso integrado por cuatro fases.
- c) Su objetivo es determinar la naturaleza de un riesgo, expresarlo en términos cualitativos o cuantitativos y establecer las medidas adecuadas para minimizarlo o limitarlo a un nivel aceptable.
- d) La fase de evaluación de riesgos es un procedimiento científico que estima la probabilidad de que ocurra un riesgo.

79.	Señala la respuesta INCORRECTA:
------------	--

- a) El control oficial hará una revisión documental, una comprobación de registros relativos a los autocontroles y las comprobaciones necesarias en las instalaciones, con el fin de obtener evidencias

de que se está siguiendo lo establecido en el sistema de gestión de la seguridad alimentaria o en la guía correspondiente (en caso de flexibilidad).

b) Los programas de prerrequisitos comprenden la aplicación de Buenas prácticas de higiene y Buenas prácticas de fabricación.

c) Los operadores de empresas alimentarias deben crear, aplicar y mantener procedimientos basados en los principios del análisis de peligros y puntos de control crítico, como dispone el art. 5 del Reglamento (CE) nº 852/2004, de acuerdo a sus características y proceso de producción.

d) Los operadores de empresas alimentarias que comercializan sus productos sólo a través de internet quedan exentos de la obligatoriedad descrita en el apartado.

80.	Se procede a la revisión de la documentación aportada por la empresa, marque entre los siguientes documentos CUÁL NO sería obligatorio:
------------	--

a) Diagrama de flujo

b) Documento justificativo del análisis de peligros

c) Planes generales de higiene.

d) Disponer de un grifo de agua potable cada 3 metros cuadrados

81.	De acuerdo al Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria y según la Comunicación de la Comisión (2016/C 278/01), los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria (SGSA), deben incluir:
------------	---

a) Programas de prerrequisitos (PPR), sistema APPCC y sistema de trazabilidad.

b) Sólo sistema APPCC y análisis de producto final.

c) Sólo control de materias primas, etiquetado y alérgenos.

d) Sólo control de puntos críticos.

82.	Los planes de Prerrequisitos engloban aspectos como:
------------	---

a) La prevención y control de plagas.

b) El suministro y uso del agua de abastecimiento en la industria alimentaria.

c) La formación sobre seguridad alimentaria de los trabajadores.

d) Todas las respuestas anteriores son ciertas.

83.	Señala la respuesta CORRECTA sobre la toma de muestras oficial:
------------	--

a) En el muestreo oficial se toman 3 muestras homogéneas.

b) El análisis contradictorio sólo puede realizarlo la Administración competente y debe realizarse en un laboratorio oficial.

c) Si en el análisis inicial algún parámetro supera los límites establecidos, el fabricante tiene derecho a realizar un segundo análisis en caso de no estar de acuerdo con los resultados.

d) Las respuestas a y c son correctas.

84.	Durante la inspección se toma muestra de una materia prima de origen animal (hamburguesa de vacuno sin cocinar, en su envase original que no ha sido abierto) producida por una empresa española. El resultado del análisis oficial indica la presencia de <i>Escherichia coli</i> O157:H7. En base a estos resultados, señala qué tipo de notificación se generaría en SCIRI:
------------	---

a) Notificación de Información.

b) Notificación de Alerta.

c) Notificación de Rechazo.

d) Notificación de tipo Varios.

85.	En caso de que la empresa productora de las hamburguesas citadas en la pregunta anterior vendiera este producto en otros países europeos y México, ¿qué sistema o sistemas de alerta y notificación deberían activarse?
------------	--

- a) SCIRI.
- b) RASFF.
- c) INFOSAN.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

86.	Se procede a la inspección de la línea de servicio de comidas. Según el Real Decreto 3484/2000, señale la COLUMNA que hace referencia a las temperaturas correctas de servicio de las comidas preparadas conservadas a temperatura regulada:
------------	---

Respuesta	a)	b)	c)	d)
Comidas congeladas	≤ 20 °C	≤ 18 °C	≤ 18 °C	≤ 21 °C
Comidas refrigeradas con un período de duración inferior a 24 horas	≤ 8 °C	≤ 8 °C	≤ 8 °C	≤ 8 °C
Comidas refrigeradas con un período de duración superior a 24 horas	≤ 4 °C	≤ 4 °C	≤ 6 °C	≤ 4 °C
Comidas calientes (temperatura en el centro del alimento)	≥ 75 °C	≥ 65 °C	≥ 70 °C	≥ 60 °C

87.	Indica la opción CORRECTA sobre las características de la inspección:
------------	--

- a) Los inspectores tienen carácter de autoridad, pudiendo solicitar el apoyo de Cuerpos de Seguridad del Estado.
- b) Los inspectores pueden acceder directamente a la documentación industrial, mercantil y contable de la empresa.
- c) La intervención de los inspectores queda reflejada en un acto administrativo mediante el levantamiento de un acta de inspección, donde figuran datos relativos a la empresa y los hechos que sirvan de base al procedimiento sancionador.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

88.	El responsable de cocina le indica que cuando sobra comida del día anterior ésta se conserva refrigerada y se somete a un tratamiento térmico de regeneración para eliminar los posibles patógenos antes de servirse al día siguiente. Respecto a este tratamiento, señale la respuesta CORRECTA:
------------	--

- a) Ya que esta fase ha sido específicamente concebida para eliminar o reducir a un nivel aceptable la posible presencia de un peligro, se puede considerar un Punto de Control Crítico (PCC).
- b) Ya que esta fase ha sido específicamente concebida para eliminar o reducir a un nivel aceptable la posible presencia de un peligro, se puede considerar un Prerrequisito.
- c) Esta fase no ha sido específicamente concebida para eliminar o reducir a un nivel aceptable la posible presencia de un peligro.
- d) No está permitido servir comida sobrante al día siguiente.

89.	En el comedor se sirve un postre de elaboración propia y en la ficha técnica del mismo se incluye el huevo. ¿Están autorizados estos establecimientos de restauración a utilizar este alimento en productos de elaboración propia?
------------	---

- a) Solo se pueden utilizar ovoproductos pasteurizados.
- b) Se puede utilizar el huevo cuando los alimentos sigan un posterior tratamiento térmico no inferior a 75 °C en el centro de los mismos.
- c) Se puede utilizar el huevo cuando los alimentos sigan un posterior tratamiento térmico no inferior a 60 °C en el centro de los mismos.
- d) Se puede utilizar el huevo en estos alimentos, solo si el proceso de elaboración lleva un tratamiento térmico posterior entre 60 y 70 °C en el centro de los mismos.

90.	De los siguientes productos indica cuál está exento de llevar información nutricional en la etiqueta:
------------	--

- a) Unas galletas.
- b) Una mermelada de fresa.
- c) Un bote de pimienta negra molida.
- d) Todos deben llevar la información nutricional de forma obligatoria.

91.	Un alimento con fecha de caducidad en su etiqueta, cuando pasa esa fecha es:
------------	---

- a) Consumible, puesto que solo puede perder alguna cualidad organoléptica.
- b) Apto para el consumo si se ha conservado bajo refrigeración.
- c) Peligroso para la salud y hay que desecharlo.
- d) Si pasan pocos días, se puede consumir.

92.	El establecimiento dispone de unas bolsas de galletas elaboradas de forma industrial por un obrador local. En su etiquetado recoge la siguiente información: denominación del alimento, lista de ingredientes, ingredientes o coadyuvantes tecnológicos que causan alergia o intolerancia, cantidad neta de alimento, fecha de duración mínima, nombre y dirección del operador de la empresa alimentaria. ¿Qué otras indicaciones son obligatorias mencionar en la información alimentaria recogida en su etiquetado en base al artículo 9 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011?
------------	---

- a) País de origen.
- b) Información nutricional.
- c) Modo de empleo.
- d) Código de barras.

93.	El etiquetado de un producto de bollería indica, entre otros ingredientes, los siguientes: Harina de TRIGO, HUEVO, aceite vegetal (girasol), cobertura de chocolate, emulgente: E-471, edulcorante: maltitol, canela, aroma de limón. ¿Se puede indicar la mención “sin azúcares añadidos”?
------------	--

- a) No. El maltitol al ser un edulcorante que sustituye a la sacarosa hace que no se pueda utilizar esa mención.
- b) Sí. El maltitol pertenece al grupo IV de aditivos (colorantes), los cuales se pueden utilizar en bollería.
- c) Sí, aunque tendría que indicar también la leyenda “con edulcorante”.
- d) Sí. El maltitol pertenece al grupo II de aditivos, los cuales se pueden utilizar en bollería.

94.	En el armario frigorífico del establecimiento se encuentra un postre lácteo de 200 g en cuyo etiquetado se informa que dicho postre “es un suplemento alimenticio a base de leche evaporada que contiene calcio que contribuye a la coagulación sanguínea normal”. Revisada la información nutricional, se observa que el contenido en calcio por 100 g de alimento es de 20 mg. Si la ingesta diaria de referencia para el calcio es de 800 mg/día, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es CORRECTA?
------------	---

- a) La cantidad de calcio aportada es insuficiente para que pueda ser considerada “significativa”.
- b) El alimento no cumple con el criterio de “fuente de calcio”.
- c) El alimento no puede llevar en el etiquetado la declaración de propiedad saludable indicada.
- d) Todas las afirmaciones anteriores son correctas.

95.	Según el Reglamento (UE) n.º 828/2014 de la Comisión, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos, ¿qué requisito debe cumplir para denominar un alimento “SIN GLUTEN”? Señala la respuesta CORRECTA:
------------	---

- a) Esta indicación solo podrá utilizarse cuando los alimentos, tal como se venden al consumidor final, no contengan más de 20 mg/kg de gluten.
- b) Esta indicación solo podrá utilizarse cuando los alimentos, tal como se venden al consumidor final, no contengan más de 10 mg/kg de gluten.
- c) Esta indicación solo podrá utilizarse cuando los alimentos, tal como se venden al consumidor final, no contengan más de 100 mg/kg de gluten.
- d) Esta indicación solo podrá utilizarse cuando los alimentos, tal como se venden al consumidor final, no contengan más de 15 mg/kg de gluten.

96.	En el armario frigorífico del establecimiento se encuentra un envase de hamburguesas de pollo. En el etiquetado del preparado de carne con denominación “Hamburguesas de pollo” se indica textualmente su composición: “Carne de pollo, Harina de trigo, Huevo, Cebolla y Antioxidante”. ¿Qué deficiencias presenta respecto a la información de ingredientes y alérgenos?
------------	---

- a) No se destacan los alérgenos HARINA y HUEVO, ni se indica el porcentaje de carne de pollo.
- b) No se destacan los alérgenos TRIGO y HUEVO, ni se indica la relación de colágeno/proteínas de la carne.
- c) No se destacan los alérgenos TRIGO y HUEVO, ni se indica el porcentaje de carne de pollo, ni se especifica el aditivo utilizado con su denominación específica o su número E.
- d) No se destacan los alérgenos HARINA y HUEVO, ni se indica el porcentaje de carne de pollo, ni se especifica el aditivo utilizado con su denominación específica o su número E.

97.	La empresa concesionaria, con sede social en Murcia, se dedica al servicio de elaboración de comida en comedores escolares de cuatro colegios de la provincia y uno de Almería. Para ello cuenta con una cocina central en uno de los colegios de Murcia, y desde ésta se da servicio al comedor del mismo colegio y a los de los otros colegios. Para ello, una vez elaborada la comida diariamente, transporta la misma en contenedores isoterms hasta los otros colegios. Para la realización de estas actividades, la empresa que elabora las comidas se inscribirá en:
------------	--

- a) RGSEAA (Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos), mediante declaración responsable.
- b) RGSEAA, requiriendo autorización sanitaria previa.
- c) Registro autonómico, mediante declaración responsable.

d) Registro autonómico, requiriendo autorización sanitaria previa.

98.	Mientras que los comedores de otros colegios de la Región de Murcia donde se elaboran y sirven comidas <i>in situ</i>, se inscribirán en:
-----	--

- a) RGSEAA, mediante declaración responsable
- b) RGSEAA, requiriendo autorización sanitaria previa
- c) Registro autonómico, mediante declaración responsable
- d) Registro autonómico, requiriendo autorización sanitaria previa

99.	En base a los criterios técnicos para la adjudicación de los servicios de comidas preparadas en centros dependientes de la Consejería de Educación de la Región de Murcia, señala la respuesta FALSA:
-----	--

- a) La empresa adjudicataria deberá guardar en cada centro una muestra adecuadamente envasada y refrigerada de los platos servidos, durante un mínimo de tres días.
- b) El postre consistirá en fruta fresca o postre lácteo que se servirán en días alternos.
- c) Se deben ofertar pescados y mariscos de una a tres veces a la semana.
- d) En el menú los productos pre-cocinados (croquetas, empanadillas, pizzas, rebozados y empanados, canelones, etc.), no deberán ofertarse en conjunto más de dos veces al mes.

100.	Se procede a la revisión de los productos ofertados a los escolares en las máquinas expendedoras. Según el Decreto Regional nº 97/2010, de 14 de mayo, por el que se establecen las características nutricionales de los menús y el fomento de hábitos alimentarios saludables en los Centros Docentes no Universitarios, ¿cuál o cuáles de los siguientes productos no estaría autorizado para su venta a los alumnos?
------	--

- a) Fruta natural troceada
- b) Patatas fritas con aceite de oliva
- c) Pipas saladas
- d) Los productos indicados en b) y c) no estarían autorizados

SUPUESTO PRÁCTICO 2

Desde el Servicio de Epidemiología de la Consejería de Salud nos notifican la investigación de un posible brote de intoxicación y/o toxiinfección alimentaria en la celebración en un banquete de boda en una casa rural. Responda a las siguientes cuestiones relacionadas con el mismo:

101.	¿Qué normativa regula la Red de Vigilancia Epidemiológica en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia?
-------------	---

- a) Decreto 11/1997, de 20 de febrero, por el que se regula la Red de Vigilancia Epidemiológica en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.
- b) Decreto 9/2007, de 20 de enero, por el que se regula la Red de Vigilancia Epidemiológica en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.
- c) Real Decreto 11/1997, de 20 de febrero, por el que se regula la Red de Vigilancia Epidemiológica en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.
- d) Todas son correctas.

102.	Señale la opción CORRECTA en los pasos a seguir en la investigación de un brote o situación epidémica:
-------------	---

- a) Determinar la existencia del brote.
- b) Confirmar el diagnóstico.
- c) Establecer una definición de caso.
- d) Todas son correctas.

103.	Para la investigación del caso práctico y siguiendo con las estrategias de diseño en epidemiología, ¿qué tipo de estudio epidemiológico elegirías con posterioridad a su presentación; al cabo de unos meses?
-------------	--

- a) Un estudio experimental aleatorizado controlado.
- b) Un estudio de cohortes.
- c) Un estudio de casos y controles.
- d) Un estudio observacional ecológico cross-over.

104.	Si el brote de toxiinfección alimentaria se investiga de forma inmediata o muy cercana a su presentación, el diseño más adecuado para este tipo de brotes es el estudio de cohortes. Una vez obtenidos los datos se calcula la tasa de ataque, qué es:
-------------	---

- a) Número total de personas expuestas.

- b) Número de casos de la enfermedad.
- c) Número de casos de la enfermedad/ Número total de personas expuestas) *100.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

105.	En relación con la investigación epidemiológica, para medir la frecuencia de enfermedad se suele usar la Incidencia, señale la INCORRECTA:
-------------	---

- a) La incidencia es el número de personas enfermas.
- b) Es el número de casos nuevos que surgen en la población a lo largo de un periodo de tiempo.
- c) La Tasa de Incidencia valora la velocidad de aparición de los nuevos casos con respecto al tamaño de la población.
- d) La incidencia acumulada valora el riesgo de que se produzca un suceso.

106.	La prevalencia es una medida epidemiológica que se usa para:
-------------	---

- a) Medir la proporción de individuos que padecen la enfermedad en un momento dado del tiempo.
- b) Para medir el número de casos nuevos de enfermedad a lo largo del tiempo.
- c) La prevalencia no se usa en epidemiología.
- d) Ninguna de las anteriores es cierta.

107.	Una vez conocemos el número de personas que han enfermado en la celebración de ese día, calcularemos la tasa de ataque para determinar la población en riesgo. Señale la respuesta CORRECTA:
-------------	---

- a) La tasa de ataque es el número total de personas en riesgo en un brote.
- b) La tasa de ataque es el número de casos de la enfermedad a investigar.
- c) La tasa de ataque es igual al número de casos de la enfermedad/número total de personas en riesgo en un brote.
- d) Todas las anteriores son ciertas.

108.	En relación con la Odds, señale la respuesta INCORRECTA:
-------------	---

- a) Es un tipo de razón que puede definirse tanto para incidencia como para prevalencia.
- b) En el numerador representa la probabilidad de que ocurra un suceso.
- c) En el denominador la probabilidad de que no ocurra el suceso.
- d) La Odds es la relación entre dos probabilidades no complementarias.

109.	Señale la respuesta INCORRECTA en relación con la metodología a emplear en la investigación de un brote epidémico causado por un agente de cualquier etiología:
-------------	--

- a) No difiere, esencialmente, de los procedimientos que deben seguirse en cualquier estudio epidemiológico planteado según el método científico.
- b) En la investigación de un brote el estudio se pone en marcha ante la aparición de un problema inesperado.
- c) La metodología a emplear difiere por completo de un estudio epidemiológico; no se plantea según el método científico.
- d) Es un problema que requiere de una respuesta inmediata (adoptar medidas de control).

110.	Señale la respuesta INCORRECTA en relación con los principales peligros biológicos asociados a los alimentos:
-------------	--

- a) Priones.
- b) Virus.
- c) Isótopos radiactivos.
- d) Bacterias y parásitos.

111.	En relación con las siguientes enfermedades, según la normativa que regula la Vigilancia Epidemiológica en España ,¿cuál de las siguientes es una enfermedad de declaración obligatoria urgente?:
-------------	--

- a) Brucelosis.
- b) Triquinosis.
- c) Botulismo.
- d) Cólera.

112.	En las encuestas epidemiológicas que se están estudiando del brote aparecen, en una gran mayoría de casos los síntomas: diarrea, fiebre, dolor abdominal que mejora con la defecación y en algún caso heces hemorrágicas. Estos síntomas son propios de :
-------------	--

- a) Infección por *Campilobacter jejuni*.
- b) Sarampión.
- c) Botulismo.
- d) Ninguna de las anteriores es cierta.

113.	Entre las enfermedades de transmisión feco-hídrica se encuentra el Cólera, señale la respuesta INCORRECTA en relación con ella:
-------------	--

- a) Está causada por la especie *Vibrio cholerae*.
- b) El agua contaminada por heces del enfermo es una fuente de infección.
- c) No es una enfermedad infectocontagiosa.
- d) Las manifestaciones clínicas que provoca son causadas por una exotoxina elaborada por el microorganismo en la luz intestinal.

114.	En relación con el botulismo, señale la respuesta CORRECTA:
-------------	--

- a) Se produce por un virus.
- b) Se produce por una exotoxina de *Clostridium botulinum*.
- c) Se produce por un parásito.
- d) Ninguna es cierta.

115.	La triquinosis es una enfermedad de declaración obligatoria producida por:
-------------	---

- a) Un virus.
- b) Un parásito.
- c) Una ameba.
- d) Una bacteria gram positiva.

116.	¿Cuál de las siguientes enfermedades es de transmisión feco-hídrica?
-------------	---

- a) Fiebre tifoidea y paratifoidea.
- b) Disentería bacilar por *Shigella sp.*
- c) Cólera.

d) Todas las repuestas anteriores son ciertas.

117.	En algunas encuestas epidemiológicas se encuentran síntomas tales como vómitos intensos, dolor abdominal y diarrea intensa, siendo compatibles con la sintomatología producida por estafilococo, señale la respuesta CORRECTA en relación al mismo:
------	--

- a) La intoxicación alimentaria se produce por la toxina preformada en el alimento.
- b) Se trata de una toxiinfección, la alteración orgánica en humanos se produce por la colonización del germen.
- c) El estafilococo no produce vómitos ni diarrea.
- d) Todas las respuestas anteriores son falsas.

118.	¿Cuál de las siguientes bacterias se encuentra con frecuencia en la mucosa nasal de los manipuladores de alimentos?
------	--

- a) *Clostridium botulinum*.
- b) *Salmonella sp*
- c) *Escherichia coli*.
- d) *Staphylococcus aureus*.

119.	Según el artículo 13 del Decreto n.º 11/1997, de 20 de febrero, por el que se regula la Red de Vigilancia Epidemiológica de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, señale la respuesta INCORRECTA:
------	--

- a) La declaración de brote epidémico es obligatoria y urgente.
- b) La obligatoriedad de declaración afecta a todos los médicos en ejercicio.
- c) Esa obligatoriedad de declaración no afecta a los médicos en ejercicio de la profesión en centros privados.
- d) Todo el personal sanitario, en el ejercicio de sus competencias específicas, estará obligado a participar en la investigación y control de los brotes que afecten a la población de su ámbito territorial.

120.	Señale la opción CORRECTA según la normativa para considerar un brote o situación epidémica :
------	--

- a) El incremento significativamente elevado de casos en relación a los valores esperados.
- b) La presencia de cualquier proceso relevante de intoxicación aguda colectiva, imputable a causa accidental, manipulación o consumo.
- c) La aparición de cualquier incidencia de tipo catastrófico que, afecte, o pueda afectar, a la salud de una comunidad.
- d) Todas las anteriores son correctas y se encuentran recogidas en el artículo 12 del Decreto 11/1997.

121.	Señale la respuesta INCORRECTA en relación con la epidemiología por posible intoxicación por <i>Clostridium perfringens</i> :
------	--

- a) A menudo los productos involucrados son productos cárnicos contaminados y cocinados.
- b) Después de cocinado el producto cárnico se deja enfriar a temperatura ambiente y en condiciones de anaerobiosis las esporas que no se eliminaron en la cocción germinan en el alimento.
- c) Si la proliferación bacteriana alcanza concentraciones superiores a 10^5 microorganismos /g se producirá cuadro clínico en las personas que ingieran el alimento.

d) Las manifestaciones clínicas más habituales son fiebre y vómitos.

122.	De los siguientes fines de la Epidemiología, señale la respuesta INCORRECTA:
-------------	---

- a) Establecer la magnitud y distribución de la salud-enfermedad.
- b) Identificar los determinantes de la salud-enfermedad.
- c) Realizar pruebas diagnósticas.
- d) Evaluar la eficacia de las intervenciones sanitarias.

123.	En epidemiología nutricional es esencial disponer de instrumentos de medición de la ingesta alimentaria para cuantificar de forma adecuada y evitar errores. De éstos, unos se obtienen de forma individual y directa y otros de forma indirecta. ¿Cuál es un método INDIRECTO?
-------------	--

- a) Cuestionario de la historia dietética.
- b) Recordatorio de 24 horas.
- c) Encuestas de consumo familiar.
- d) CFCA Cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos.

124.	La listeriosis es una enfermedad de transmisión alimentaria causada por la bacteria <i>Listeria monocytogenes</i>. Señale la respuesta INCORRECTA:
-------------	---

- a) El cocinado a temperaturas superiores a los 70º C durante 2 minutos destruye la bacteria.
- b) *L. monocytogenes* es capaz de formar biopelículas o biofilms en gran variedad de superficies utilizadas en la industria alimentaria.
- c) La principal ruta de transmisión al ser humano es el consumo de alimentos contaminados.
- d) No se contagia de la madre al feto a través de la placenta o durante el parto.

125.	En el caso de que fuera una posible intoxicación por histamina, señale la respuesta INCORRECTA:
-------------	--

- a) Los episodios están caracterizados por picor de garganta, rubor y sudor facial, náuseas y vómitos, cefaleas y eritema cutáneo.
- b) La aparición de la histamina está relacionada con una mala higiene en la manipulación de los alimentos y, sobre todo, por una mala conservación del pescado, habitualmente una elevada temperatura durante periodos de tiempo prolongado.
- c) Sólo puede aparecer en brotes de intoxicación intrafamiliares.
- d) Es un compuesto que puede generarse por la acción de los microorganismos que se encuentran sobre la carne de algunos alimentos como el atún.