



# ÁREA DE TÉCNICOS DE INSPECCIÓN

PRIMER EJERCICIO DEL PROCESO SELECTIVO PARA INGRESO EN LA ESCALA DE GESTIÓN DE ORGANISMOS AUTÓNOMOS (EGOA), ESPECIALIDAD SANIDAD Y CONSUMO, CONVOCADO POR RESOLUCIÓN DE 9 DE MARZO, DE LA SUBSECRETARÍA DE SANIDAD (BOE DE 17 DE MARZO).

## INSTRUCCIONES

1. No abra este cuestionario hasta que se le indique
2. Este cuestionario está compuesto por **85 preguntas** de respuesta múltiple. De la 76 a la 85 constituyen las preguntas adicionales de reserva, que se valorarán en el caso de que se anule alguna de las 75 preguntas anteriores.
3. Recuerde que el tiempo de realización de este ejercicio es de **NOVENTA MINUTOS (90)**.
4. Todas las preguntas del cuestionario tienen el mismo valor y contienen una sola respuesta correcta. **Cada contestación correcta valdrá 1; se restarán 0,25 puntos por cada una de las respuestas incorrectas y se dejarán de valorar las preguntas no respondidas.**
5. Las respuestas deberán ser marcadas en la Hoja de examen teniendo en cuenta estas instrucciones y las contenidas en la propia Hoja de examen.
6. Marque las respuestas con **bolígrafo negro o azul** y compruebe siempre que la marca que va a señalar en la Hoja de examen corresponde al número de pregunta del cuestionario. En la Hoja de examen no deberá anotar ninguna otra marca o señal distinta de las necesarias para contestar el ejercicio.
7. No serán valoradas las contestaciones en las que las marcas o correcciones efectuadas ofrezcan la conclusión de que “no hay opción de respuesta” válida. En el supuesto de que hubiera dos o más marcas la pregunta se considerará errónea de acuerdo con las instrucciones facilitadas en la Hoja de examen.
8. **NO SEPARE EL “EJEMPLAR PARA EL INTERESADO” DE LA HOJA DE EXAMEN.**
9. **EL “EJEMPLAR PARA EL INTERESADO” LE SERA ENTREGADO POR EL RESPONSABLE UNA VEZ FINALICE EL EJERCICIO.**

1. **Según la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno, ¿cuál de las siguientes funciones NO corresponde al Consejo de Ministros, como órgano colegiado del Gobierno?**
  - A. Aprobar el Proyecto de Ley de Presupuestos Generales del Estado.
  - B. Crear, modificar y suprimir los órganos directivos de los Departamentos Ministeriales.
  - C. Refrendar, en su caso, los actos del Rey en materia de su competencia.
  - D. Adoptar programas, planes y directrices vinculantes para todos los órganos de la Administración General del Estado.
  
2. **Señale la respuesta INCORRECTA. Según el artículo 3 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local, tiene la consideración de Entidad Local Territorial:**
  - A. La Provincia.
  - B. La Comunidad Autónoma.
  - C. El Municipio.
  - D. La Comarca.
  
3. **Según el artículo 30 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, las infracciones muy graves prescribirán:**
  - A. A los tres años.
  - B. A los cinco años.
  - C. A los dos años.
  - D. Al año.
  
4. **Según el artículo 32 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, corresponde fijar el importe de las indemnizaciones que proceda abonar en concepto de responsabilidad patrimonial de las Administraciones Públicas:**
  - A. Al Consejo de Ministros.
  - B. Al Tribunal Constitucional.
  - C. Al Ministerio de Justicia.
  - D. Al Tribunal de Cuentas.
  
5. **Según el art. 107 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, ¿cuál es el órgano competente, en un Ayuntamiento, para declarar la lesividad de un acto anulable?**
  - A. El orden jurisdiccional contencioso-administrativo.
  - B. El Alcalde-Presidente o, en su defecto, el órgano colegiado superior de la entidad.
  - C. El órgano competente por razón de la materia.
  - D. El Pleno Corporativo o, en su defecto, el órgano colegiado superior de la entidad.
  
6. **Según la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, en caso de demora del pago del precio por parte de la Administración, el contratista tendrá derecho a resolver el contrato y al resarcimiento de los perjuicios, cuando esta demora sea superior a:**
  - A. 3 meses.
  - B. 6 meses.
  - C. 4 meses.
  - D. 1 año.

- 7. En relación con los Presupuestos Generales del Estado, le corresponde al Gobierno:**
- A. El examen, enmienda y aprobación de los Presupuestos Generales del Estado.
  - B. La elaboración y aprobación de los Presupuestos Generales del Estado.
  - C. El examen, aprobación y ejecución de los Presupuestos Generales del Estado.
  - D. La elaboración y ejecución de los Presupuestos Generales del Estado.
- 8. Según el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, ¿cuál es un derecho individual ejercido colectivamente?**
- A. Derecho a la libre asociación profesional.
  - B. Derecho a la formación continua y a la actualización permanente de sus conocimientos y capacidades profesionales, preferentemente en horario laboral.
  - C. Derecho al ejercicio de la huelga, con la garantía del mantenimiento de los servicios esenciales de la comunidad.
  - D. Derecho a la libertad de expresión dentro de los límites del ordenamiento jurídico.
- 9. Según la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, ¿a quién corresponde aprobar el Plan para la Igualdad entre mujeres y hombres en la Administración General del Estado?**
- A. A la Mesa General de Negociación de las Administraciones Públicas, finalizado el plazo de vigencia del anterior Plan.
  - B. Al Gobierno, al inicio de cada legislatura.
  - C. Al Congreso de los Diputados, al cierre del ejercicio parlamentario.
  - D. A la Comisión Técnica de Igualdad, dependiente de la Mesa General de Negociación de la Administración General del Estado.
- 10. De acuerdo con el artículo 15 del Tratado de la Unión Europea, el Consejo Europeo se reunirá:**
- A. Dos veces por semestre y cuando la situación lo exija, en reuniones extraordinarias convocadas por su Presidente.
  - B. Al menos dos veces al año.
  - C. Una vez al mes.
  - D. Dos veces por trimestre y cuando la situación lo exija, en reuniones extraordinarias convocadas por su Presidente.
- 11. La estructura orgánica de la Organización Mundial de la Salud está compuesta por:**
- A. La Asamblea Mundial de la Salud, el Consejo General y la Secretaría.
  - B. El Director General, la Comisión Permanente y el Consejo de los Estados miembros.
  - C. La Asamblea Mundial de la Salud, el Consejo internacional y la Organización Panamericana de la Salud.
  - D. La Asamblea Mundial de la Salud, el Consejo Ejecutivo y la Secretaría.
- 12. ¿Quién ostentará la vicepresidencia del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud?**
- A. La Secretaria de Estado de Sanidad.
  - B. La Ministra de Sanidad.
  - C. Uno de los Consejeros competentes en materia de sanidad de las comunidades autónomas, elegido por todos los Consejeros que lo integran.
  - D. De manera rotatoria, los Consejeros competentes en materia de sanidad de las diferentes comunidades autónomas y ciudades con Estatuto de Autonomía.

13. Indique cuál de las siguientes prestaciones NO quedará incluida en la Cartera común suplementaria del Sistema Nacional de Salud (SNS) con arreglo a la Ley 16/2003, de 28 de mayo, de cohesión y calidad del Sistema Nacional de Salud:
- A. Prestación farmacéutica.
  - B. Prestación ortoprotésica.
  - C. Prestación con productos dietéticos.
  - D. Prestación de atención sociosanitaria.
14. Con arreglo a la Ley 41/2002, de 14 de noviembre, básica reguladora de la autonomía del paciente y de derechos y obligaciones en materia de información y documentación clínica, el consentimiento informado entendido como *“la conformidad libre, voluntaria y consciente de un paciente, manifestada en el pleno uso de sus facultades después de recibir la información adecuada, para que tenga lugar una actuación que afecta a su salud”*:
- A. Será verbal por regla general.
  - B. Se prestará siempre por escrito.
  - C. Será irrevocable.
  - D. Se prestará por escrito en el caso de los tratamientos diagnósticos no invasivos aunque estos no supongan riesgos o inconvenientes de notoria y previsible repercusión negativa sobre la salud del paciente.
15. Con arreglo a los artículos 3 y 4 del Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias, dicha norma NO será de aplicación a las relaciones entre:
- A. Usuarios y empresarios.
  - B. Un consumidor o usuario y una persona jurídica que actúe sin ánimo de lucro en un ámbito ajeno a una actividad comercial o empresarial.
  - C. Un consumidor o usuario y una persona física que actúe directamente con un propósito relacionado con su actividad comercial, empresarial, oficio o profesión.
  - D. Un empresario y una persona física que actúe con un propósito ajeno a su actividad comercial, empresarial, oficio o profesión jurídica.
16. Dentro de la epidemiología se define como letalidad:
- A. Magnitud con la que se presenta la muerte en una población en un determinado momento.
  - B. La proporción de población que presenta enfermedad, entre el total de individuos de esa población expuestos a un riesgo específico durante un período dado.
  - C. La proporción de casos de una enfermedad que resultan mortales con respecto al total de casos en un periodo de tiempo.
  - D. La proporción de la población que padece la enfermedad a estudio en un momento dado.
17. Señala qué información NO es obligatorio que contengan los Planes Nacionales de Control Plurianuales (PNCPA) según lo que establece el artículo 110 del Reglamento (UE) 2017/625, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizadas para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios:
- A. Los resultados de los controles oficiales realizados en los años previos.
  - B. Los objetivos estratégicos del PNCPA y sobre cómo la priorización de los controles oficiales y la asignación de recursos reflejan esos objetivos.
  - C. Categorización del riesgo de los controles oficiales.
  - D. La formación del personal de las autoridades competentes.

- 18. El Reglamento (UE) 2017/625, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizadas para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, NO se aplicará a los controles oficiales realizados con el fin de comprobar el cumplimiento de:**
- A. La liberación intencionada en el medio ambiente de organismos modificados genéticamente con la finalidad de producir alimentos y piensos.
  - B. Los requisitos en materia de sanidad animal.
  - C. Los alimentos y la seguridad alimentaria, la integridad y la salubridad en cualquier fase de la producción, transformación y distribución de alimentos, incluidas las normas destinadas a garantizar prácticas leales en el comercio y a proteger los intereses y la información de los consumidores, y la fabricación y el uso de materiales y artículos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
  - D. La Directiva 2010/63/UE del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2010 relativa a la protección de los animales utilizados para fines científicos.
- 19. ¿Cuál de las siguientes sustancias o productos NO figuran en el Anexo II de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión?**
- A. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
  - B. Apio y productos derivados.
  - C. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
  - D. Carne de aves de corral y productos a base de carne de aves de corral.
- 20. Según el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión, en el caso de que el envase o el recipiente cuya superficie mayor sea inferior a 10 cm<sup>2</sup>, que mención NO será obligatoria que aparezca en el envase o en la etiqueta:**
- A. La denominación del alimento.
  - B. Las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización.
  - C. La cantidad neta del alimento.
  - D. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
- 21. De acuerdo con lo establecido en el artículo 24 del Reglamento (CE) nº 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios, ¿qué colorante incluirá información adicional en el etiquetado?**
- A. Curcumina (E100).
  - B. Negro brillante PN (E151).
  - C. Tartracina (E102).
  - D. Oro (E175).

22. Según el Reglamento (CE) nº 1881/2006, de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, cuando se apliquen los contenidos máximos de contaminantes establecidos en el anexo a los productos alimenticios que están desecados, diluidos, transformados o compuestos por uno o más ingredientes, deberá tenerse en cuenta:
- A. La denominación de venta del producto alimenticio.
  - B. Las condiciones especiales de almacenamiento y de utilización.
  - C. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
  - D. El límite analítico de cuantificación.
23. ¿Cuál es el contenido máximo de mercurio (mg/kg peso fresco) permitido en pez espada según el Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios?
- A. 0,5 mg/kg.
  - B. 1,0 mg/kg.
  - C. 0,3 mg/kg.
  - D. 1,5 mg/kg.
24. De acuerdo con el Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del consejo de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en productos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE, el Límite Máximo de Residuos es:
- A. El límite legal superior de concentración de un residuo de plaguicida en alimentos o piensos establecido de conformidad con el Reglamento, basado en las buenas prácticas agrícolas y la menor exposición del consumidor necesaria para proteger a todos los consumidores vulnerables.
  - B. La menor concentración de residuo validada que se puede cuantificar y notificar en un seguimiento sistemático con métodos validados de control.
  - C. La estimación de la cantidad de sustancia presente en los alimentos que puede ingerirse en un corto período de tiempo, generalmente en una comida o en un día, sin provocar un riesgo apreciable para el consumidor.
  - D. La estimación de la cantidad de sustancia presente en los alimentos que puede ingerirse diariamente a lo largo de toda la vida sin provocar un riesgo apreciable para ningún consumidor, según todos los hechos conocidos en el momento de la evaluación.
25. De acuerdo con el Reglamento (UE) nº 284/2011 de la Comisión, de 22 de marzo de 2011, por el que se establecen condiciones específicas y procedimientos detallados para la importación de artículos plásticos de poliamida y melamina para la cocina originarios o procedentes de la República Popular China y de la Región Administrativa Especial de Hong Kong, el importador debe presentar con cada partida una declaración en la que confirme el cumplimiento de los requisitos relativos a la liberación de:
- A. Aluminio y amonio.
  - B. Antimonio y arsénico.
  - C. Bario y cadmio.
  - D. Aminas aromáticas primarias y formaldehído.

- 26. Indique para cuáles de los siguientes metales pesados se han establecido límites máximos admitidos mediante el Real Decreto 891/2006, de 21 de julio, por el que se aprueban las normas técnico-sanitarias aplicables a los objetos de cerámica para uso alimentario:**
- A. Níquel y cobre.
  - B. Plata y plomo.
  - C. Plomo y cadmio.
  - D. Magnesio y mercurio.
- 27. En relación al tránsito de productos de origen animal a través del territorio de la Unión, de acuerdo con el Reglamento Delegado (UE) 2019/2124 de la Comisión de 10 de octubre de 2019 por el que se completa el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, en cuanto a las normas para los controles oficiales de partidas de animales y mercancías objeto de tránsito, transbordo y transporte ulterior por la Unión:**
- A. En todo caso deben realizarse controles documentales, de identidad y físicos en el puesto de control fronterizo de introducción.
  - B. En todo caso deben realizarse controles documentales y de identidad en el puesto de control fronterizo de introducción.
  - C. Los controles documentales y de identidad en el puesto de control fronterizo de introducción pueden sustituirse por una comprobación de los precintos cuando se trate de productos sin requisitos de sanidad animal.
  - D. Entre los destinos de las partidas en tránsito se incluyen las bases militares de la Commonwealth en el territorio de la Unión.
- 28. Una vez autorizada la reentrada de productos de origen animal, indique cuándo es obligatorio supervisar el transporte y la llegada al lugar de destino de las partidas, de conformidad con el Reglamento Delegado (UE) 2019/2074 de la Comisión de 23 de septiembre de 2019 por el que se completa el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las normas sobre los controles oficiales específicos de las partidas de determinados animales y mercancías originarias de la Unión que vuelven a esta tras denegárseles la entrada en un tercer país:**
- A. En todo caso.
  - B. Cuando la partida haya sido rechazada por la autoridad competente del tercer país.
  - C. Cuando la partida se destine a un establecimiento que no está situado en el mismo Estado miembro que el puesto de control fronterizo de llegada a la Unión.
  - D. Nunca.
- 29. Indique en cuáles de las siguientes instalaciones pueden realizarse los controles oficiales sobre las partidas de productos de origen animal procedentes de terceros países según la normativa de la Unión:**
- A. En los puestos de control fronterizos y en los centros de inspección.
  - B. En los puestos de control fronterizos y en los recintos aduaneros habilitados.
  - C. En los puestos de control fronterizos y en los puntos de control.
  - D. En los puestos de control fronterizos y en los puestos de inspección fronterizos.

- 30. En relación a la designación de los puestos de control fronterizo de acuerdo con el Reglamento (UE) 2017/625 (Reglamento de Controles Oficiales):**
- A. Los puestos de control fronterizos son designados por la Comisión Europea, a propuesta de los Estados miembros.
  - B. La designación de los puestos de control fronterizos puede ser suspendida por la Comisión Europea, a propuesta de los Estados miembros o de un país tercero.
  - C. Los puestos de control fronterizos son designados por los Estados miembros.
  - D. La designación de los puestos de control fronterizos debe ser aprobada en votación por todos los Estados miembros.
- 31. Indique cuál de los siguientes formatos de Documento Sanitario Común de Entrada debe emplearse para realizar la notificación de las partidas de productos de origen animal según el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1715 de la Comisión de 30 de septiembre de 2019 por el que se establecen las normas para el funcionamiento del sistema de gestión de la información sobre los controles oficiales y sus componentes (Reglamento SGICO):**
- A. El formato A.
  - B. El formato P.
  - C. El formato PP.
  - D. El formato POA.
- 32. Indique las frecuencias de control documental, de identidad y físico aplicables a las partidas de huevos para consumo humano según lo dispuesto por el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/2129 de la Comisión de 25 de noviembre de 2019 por el que se establecen normas para la aplicación uniforme de los índices de frecuencia de los controles de identidad y físicos de determinadas partidas de animales y mercancías que se introduzcan en la Unión:**
- A. 100 % control documental, 100 % control de identidad y 100 % control físico.
  - B. 100 % control documental, 30 % control de identidad y 30 % control físico.
  - C. 100 % control documental y control de identidad y físico según decida la autoridad competente en base al riesgo.
  - D. 100 % control documental, 100 % control de identidad y 30 % control físico.
- 33. De acuerdo con el Reglamento (CE) nº 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano (Reglamento sobre subproductos animales):**
- A. Los residuos de cocina procedentes de medios de transporte que operen a escala internacional pueden destinarse a la alimentación de animales de peletería.
  - B. Los subproductos animales que hayan sido declarados no aptos para el consumo humano debido a la presencia en ellos de cuerpos extraños se consideran subproductos animales de categoría 3.
  - C. Los residuos de cocina procedentes de medios de transporte que operen a escala internacional se consideran subproductos animales de categoría 3.
  - D. Los residuos de cocina procedentes de medios de transporte que operen a escala internacional se consideran subproductos animales de categoría 1.

- 34. De acuerdo con el Reglamento (UE) nº 142/2011 de la Comisión, de 25 de febrero de 2011, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1069/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, y la Directiva 97/78/CE del Consejo en cuanto a determinadas muestras y unidades exentas de los controles veterinarios en frontera en virtud de la misma:**
- A. Los residuos de cocina no incluyen el aceite de cocina usado.
  - B. La importación y tránsito por la Unión de la cera en forma de panal se encuentra prohibida.
  - C. La importación y tránsito por la Unión de la miel en panal para consumo humano se encuentra prohibida.
  - D. La importación de subproductos animales como artículos de exposición se encuentra prohibida.
- 35. Indique cuál de las siguientes medidas NO puede adoptarse tras el rechazo en frontera de una partida destinada al consumo humano, de acuerdo con el Reglamento (UE) 2017/625 (Reglamento de Controles Oficiales):**
- A. Reexpedición fuera de la Unión.
  - B. Cualquier medida necesaria para garantizar el cumplimiento de la normativa, con inclusión de la importación para fines distintos de los previstos inicialmente.
  - C. Donación a la beneficencia.
  - D. Tratamiento especial.
- 36. Indique cuándo pueden finalizarse los controles oficiales intensificados sobre productos de origen animal de acuerdo con el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1873 de la Comisión de 7 de noviembre de 2019 sobre los procedimientos que han de seguirse en los puestos de control fronterizos para la realización coordinada por las autoridades competentes de controles oficiales intensificados de productos de origen animal, productos reproductivos, subproductos animales y productos compuestos:**
- A. Cuando se haya registrado una secuencia ininterrumpida de al menos 10 resultados satisfactorios y el peso de las partidas sometidas a controles intensificados sea de 300 toneladas o 10 veces el peso de la partida objeto del primer incumplimiento.
  - B. Cuando se haya registrado una secuencia ininterrumpida de al menos 15 resultados satisfactorios y el peso de las partidas sometidas a controles intensificados sea de 300 toneladas o 10 veces el peso de la partida objeto del primer incumplimiento.
  - C. Cuando se haya registrado una secuencia ininterrumpida de al menos 20 resultados satisfactorios y el peso de las partidas sometidas a controles intensificados sea de 300 toneladas o 10 veces el peso de la partida objeto del primer incumplimiento.
  - D. Cuando se haya registrado una secuencia ininterrumpida de al menos 25 resultados satisfactorios y el peso de las partidas sometidas a controles intensificados sea de 300 toneladas o 10 veces el peso de la partida objeto del primer incumplimiento.
- 37. Señale la respuesta INCORRECTA. En relación a la educación para la salud:**
- A. La Organización Mundial de la Salud (OMS) define dos tipos de métodos fundamentales.
  - B. Los métodos de educación para la salud son técnicas y procesos que permiten llevar el mensaje a las personas que constituyen nuestra población diana.
  - C. Los métodos directos también se conocen como unidireccionales.
  - D. En los métodos indirectos el mensaje se transmite mediante medios técnicos.

38. ¿Cuál de los siguientes métodos de educación sanitaria NO es unidireccional?
- A. Diaporama.
  - B. Clase.
  - C. Prensa.
  - D. Radio.
39. Señale a qué familia pertenece el virus de la gripe:
- A. *Flavivirus*.
  - B. *Calciviridae*.
  - C. *Orthomyxoviridae*.
  - D. *Coronaviridae*.
40. Señale dónde se halla el instrumento de decisión para la evaluación y notificación de eventos que puedan constituir una emergencia de salud pública de importancia internacional de acuerdo con el Reglamento Sanitario Internacional- 2005 (RSI 2005):
- A. Anexo 1 del RSI 2005.
  - B. Anexo 2 del RSI 2005.
  - C. Anexo 3 del RSI 2005.
  - D. Página web oficial de la Organización Mundial de la Salud.
41. De acuerdo con el artículo 23 “renovación de autorizaciones” del Reglamento (CE) No 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, las autorizaciones concedidas conforme a dicho Reglamento serán renovables por períodos de:
- A. 15 años.
  - B. 10 años.
  - C. 5 años.
  - D. 1 año.
42. De acuerdo con el Reglamento (CE) N° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, ¿cuál es el plazo máximo para suministrar los huevos al consumidor?
- A. 21 días a partir del embalaje.
  - B. 28 días a partir de la puesta.
  - C. 21 días a partir de la puesta.
  - D. 28 días a partir del embalaje.
43. Según el Reglamento (CE) N° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal en el ANEXO I, ¿qué especie de gasterópodo NO se encuentra en la definición de caracoles?
- A. *Helix pomatia* Linné.
  - B. *Helix aspersa* Muller.
  - C. *Helix conus*.
  - D. *Helix lucorum*.

44. Señale la respuesta INCORRECTA. Según la Guía para el Registro Sanitario de las Empresas y Establecimientos Alimentarios, las claves, categorías y actividades para identificación y clasificación de las empresas y establecimientos alimentarios en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos:
- A. Clave 10: carnes y derivados, aves y caza.
  - B. Clave 15: pescado, crustáceos, moluscos y derivados.
  - C. Clave 14: huevos y derivados.
  - D. Clave 24: condimentos y especias.
45. El Real Decreto 2210/1995, de 28 de diciembre, por el que se crea la red nacional de vigilancia epidemiológica:
- A. No incluye la legionelosis como enfermedad de declaración obligatoria.
  - B. Incluye la legionelosis como enfermedad de declaración por sistemas especiales.
  - C. Incluye la legionelosis como enfermedad de declaración urgente con envío de datos epidemiológicos básicos.
  - D. Incluye la legionelosis como enfermedad de declaración semanal con envío de datos epidemiológicos básicos.
46. El Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis, establece que para la recogida de muestras para aislamiento de *Legionella*, en depósitos de agua caliente y fría (acumuladores, calentadores, calderas, tanques, cisternas, aljibes, pozos, etc.) se tomará:
- A. 500 ml de agua de cada uno, preferiblemente de la parte media del depósito.
  - B. 500 ml de agua de cada uno, preferiblemente de la parte baja del depósito.
  - C. 1 litro de agua de cada uno, preferiblemente de la parte media del depósito.
  - D. 1 litro de agua de cada uno, preferiblemente de la parte baja del depósito.
47. Según las definiciones establecidas en el Reglamento (CE) nº 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, el “Criterio que define la aceptabilidad de un producto, un lote de productos alimenticios o un proceso, basándose en la ausencia, presencia o número de microorganismos, y/o en la cantidad de sus toxinas/metabolitos, por unidad de masa, volumen, superficie o lote”, corresponde a:
- A. Criterio microbiológico.
  - B. Criterio de seguridad alimentaria.
  - C. Criterio de higiene del proceso.
  - D. Criterio de aceptabilidad.
48. Según se establece en el artículo 5.2 del Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, se tomarán muestras en las zonas de trabajo y el equipo utilizados en la producción de los productos alimenticios:
- A. Según lo establecido en el plan APPCC de la empresa y, al menos, cada 6 meses.
  - B. Según lo establecido en el plan APPCC de la empresa y, al menos, una vez al año.
  - C. Periódicamente por parte de la autoridad responsable del control de la empresa
  - D. Cuando tal toma de muestra sea necesaria para garantizar el cumplimiento de los criterios.

49. Según lo establecido con respecto al tratamiento térmico en el Capítulo XI del anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, para garantizar que el proceso empleado consiga los objetivos deseados, los operadores de empresa alimentaria deberán controlar regularmente los principales parámetros pertinentes, entre los cuales, NO menciona expresamente:
- A. El tiempo.
  - B. La temperatura.
  - C. La presión.
  - D. La microbiología.
50. Según se establece en el artículo 37 del Reglamento (UE) 2017/625, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre la salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, las autoridades competentes designarán laboratorios oficiales para realizar los análisis, ensayos y diagnósticos de laboratorio de las muestras tomadas durante los controles oficiales:
- A. Únicamente en el Estado miembro en cuyo territorio operan dichas autoridades competentes.
  - B. Únicamente en el Estado miembro en cuyo territorio operan dichas autoridades competentes o en otro Estado miembro.
  - C. Únicamente en el Estado miembro en cuyo territorio operan dichas autoridades competentes o en otro Estado miembro o en un país tercero que sea parte en el Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo.
  - D. En el mismo Estado miembro en cuyo territorio operan dichas autoridades competentes o en otro Estado miembro o en cualquier país tercero, siempre que se garantice que las muestras a analizar puedan ser entregadas al laboratorio en un plazo máximo de 72 horas.
51. Según lo establecido en el Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno, la denominación de venta “Añojo” o “Carne de añojo” corresponde a carne de animales mayores de:
- A. 8 meses hasta 12 meses.
  - B. 12 meses hasta 24 meses.
  - C. 24 meses hasta 48 meses.
  - D. 36 meses.
52. Señale la respuesta INCORRECTA. Conforme a lo establecido en el Reglamento 1337/2013, de 13 de diciembre de 2013, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a la indicación del país de origen o del lugar de procedencia para la carne fresca, refrigerada o congelada de porcino, ovino, caprino y aves de corral, la etiqueta de la carne destinada a suministrarse al consumidor final o a las colectividades incluirá una serie de indicaciones:
- A. El Estado miembro o tercer país en el haya tenido lugar la cría, precedido de la mención «País de cría».
  - B. El nombre del Estado miembro o el tercer país en el que haya tenido lugar el despiece, precedido de la mención «Despiece en».
  - C. El Estado miembro o tercer país en el haya tenido lugar el sacrificio, precedido de la mención «País de sacrificio».
  - D. El código del lote que identifica la carne suministrada al consumidor o a las colectividades.

- 53. Según se establece en el artículo 35 del Reglamento (UE) nº 1379/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de diciembre de 2013, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, en el etiquetado del pescado ahumado NO será necesario indicar:**
- A. El método de producción.
  - B. Si el producto ha sido descongelado antes de aplicar el tratamiento de ahumado.
  - C. La zona de captura o de cría del producto.
  - D. La categoría de arte de pesca utilizado en el caso de pesquerías extractivas.
- 54. El Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, define la “leche cruda” como:**
- A. La leche producida por la secreción de la glándula mamaria de animales de abasto que no haya sido calentada a una temperatura superior a 40 °C ni sometida a un tratamiento de efecto equivalente.
  - B. La leche producida por la secreción de la glándula mamaria de animales de abasto que no haya sido calentada a una temperatura superior a 45 °C ni sometida a un tratamiento de efecto equivalente.
  - C. La leche producida por la secreción de la glándula mamaria de animales de abasto que no haya sido calentada a una temperatura superior a 50 °C ni sometida a un tratamiento de efecto equivalente.
  - D. La leche producida por la secreción de la glándula mamaria de animales de abasto que no haya sido calentada a una temperatura superior a 55 °C ni sometida a un tratamiento de efecto equivalente.
- 55. Indique qué documentos NO son exigibles por el Reglamento Sanitario Internacional-2005:**
- A. Declaración Marítima de Sanidad y Declaración General de Aeronave.
  - B. Conocimiento de embarque.
  - C. Certificado de control de Sanidad a bordo/Exención Control Sanidad a Bordo.
  - D. Certificado Internacional de Vacunación.
- 56. ¿Cuál de las siguientes enfermedades NO es transmitida por vectores?**
- A. Enfermedad de Lyme.
  - B. Encefalitis japonesa.
  - C. Fiebre tifoidea.
  - D. Fiebre amarilla.
- 57. El Acuerdo sobre el traslado de cadáveres, hecho en Estrasburgo el 26 de octubre de 1973:**
- A. No se aplica en España, dado que no es un país firmante.
  - B. Indica que todos los cadáveres deben ir provistos durante el traslado de un Salvoconducto Mortuorio.
  - C. No especifica la información que debe contener el Salvoconducto Mortuorio.
  - D. Es aplicable al transporte internacional de cenizas.

58. Señale la respuesta INCORRECTA. Según el Reglamento 401/2006, de 23 de febrero de 2006, por el que se establecen los métodos de muestreo y análisis para el control oficial del contenido de micotoxinas en los productos alimenticios, en el método de muestreo para frutos secos cuyo lote sea igual o superior a 15 toneladas, excepto para los higos:
- A. Cada sublote será objeto de muestreo por separado.
  - B. El número de submuestras elementales será 100.
  - C. El peso de la muestra global será de 10 Kg.
  - D. El peso de la muestra global será de 30 Kg.
59. Indicar cuál de estas afirmaciones es INCORRECTA:
- A. La red ACA es una red compuesta por la Comisión y los organismos de enlace designados por los EEMM con el objeto de facilitar la comunicación entre las autoridades competentes.
  - B. La red de Alerta y Cooperación es una red compuesta por las redes RASFF, ACA y lucha contra el fraude.
  - C. iRASFF es el sistema electrónico a través del que se ejecutan los procedimientos del sistema RASFF, sistema ACA, Europhyt y TRACES.
  - D. Se considera notificación iRASFF a una notificación de alerta, notificación de rechazo en frontera, notificación de fraude y notificación de seguimiento.
60. Para que un agua mineral natural o agua de manantial de un país tercero sea reconocido por el Estado español, si la autoridad de país de extracción certifica que dichas aguas se ajustan a lo dispuesto en el Anexo I del Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano, dicho certificado no podrá tener una validez superior a:
- A. 1 año.
  - B. 3 años.
  - C. 5 años.
  - D. 6 meses.
61. La fiebre hemorrágica de Crimea-Congo es transmitida por:
- A. Mosquito Aedes.
  - B. Garrapatas.
  - C. Flebótomos.
  - D. Pulgas.
62. Conforme al Reglamento (CE) N° 178/2002 del Parlamento Europeo y el Consejo de 28 de enero de 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, ¿cuál de estos conceptos correspondería a la “determinación del riesgo”?
- A. La ponderación de la probabilidad de un efecto perjudicial para la salud y la gravedad de ese efecto.
  - B. Un proceso con fundamento científico formado por las siguientes etapas: identificación del factor peligro, caracterización del factor peligro, determinación de la exposición y caracterización del riesgo.
  - C. Todo agente biológico, químico o físico en un alimento que pueda causar un efecto perjudicial para la salud.
  - D. El proceso formado por tres elementos interrelacionados: análisis de riesgo, gestión del riesgo y comunicación del riesgo.

- 63. Conforme al artículo 12 del Reglamento (CE) N° 178/2002 del Parlamento Europeo y el Consejo de 28 de enero de 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 ¿qué condiciones deben cumplir los alimentos exportados?**
- A. Exclusivamente la normativa del país tercero al que van destinados.
  - B. Exclusivamente la normativa de la Unión Europea.
  - C. Exclusivamente la normativa nacional y la de la Unión Europea.
  - D. Cuando sean seguros y no sean nocivos para la salud podrán ser exportados al país tercero en base a las normativas del país de destino, siempre que este país tercero hubiera manifestado expresamente el acuerdo, tras haber sido completamente informado de los motivos y circunstancias por las que no se comercializa en la Unión Europea.
- 64. Conforme al Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), ¿qué actuación deben llevar a cabo los operadores cuando se introduzca una modificación en el producto o en el proceso?**
- A. Modificar obligatoriamente los límites críticos de los puntos de control crítico.
  - B. Incrementar la frecuencia de los análisis para verificar el cumplimiento de los criterios microbiológicos.
  - C. Revisar los procedimientos APPCC e introducir en él los cambios necesarios.
  - D. No procede revisar los procedimientos, sólo es necesario revisar los procedimientos APPCC en el caso que la empresa vaya a elaborar nuevos productos.
- 65. En el caso de carne de aves de corral, ¿a qué temperatura debe refrigerarse la carne picada (Reglamento (CE) N° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo 29 de abril de 2004)?**
- A. A una temperatura interna no superior a 2 °C.
  - B. A una temperatura interna no superior a 4 °C.
  - C. A una temperatura interna no superior a 3 °C.
  - D. A una temperatura interna no superior a 5 °C.
- 66. ¿Cuál de estas materias primas se puede emplear en la elaboración de carne picada?**
- A. Músculo de diafragma con serosa.
  - B. Carne separada mecánicamente.
  - C. Carne con fragmentos de hueso y piel.
  - D. Músculos esqueléticos incluidos los tejidos grasos adheridos.
- 67. En relación con los requisitos de higiene durante el transporte al establecimiento de destino la temperatura de la leche no deberá superar:**
- A. 10 °C.
  - B. 15 °C.
  - C. 7 °C.
  - D. 4 °C.

- 68. En relación con los criterios de leche cruda de vaca, los operadores de empresa alimentaria que fabriquen productos lácteos deberán iniciar procedimientos para garantizar que, inmediatamente antes de ser sometida a tratamiento térmico y una vez sobrepasado su período de aceptación, especificado en los procedimientos basados en el APPCC:**
- A. La leche cruda de vaca utilizada para preparar productos lácteos tenga una concentración de gérmenes a 30 °C inferior a 300.000 colonias por ml.
  - B. La leche cruda de vaca utilizada para preparar productos lácteos tenga una concentración de gérmenes a 30 °C inferior a 400.000 colonias por ml.
  - C. La leche cruda de vaca utilizada para preparar productos lácteos tenga una concentración de gérmenes a 30 °C inferior a 350.000 colonias por ml.
  - D. La leche cruda de vaca utilizada para preparar productos lácteos tenga una concentración de gérmenes a 30 °C inferior a 1.000.000 colonias por ml.
- 69. Con arreglo al Reglamento Sanitario Internacional-2005, un punto de entrada significa:**
- A. Un paso para la entrada o salida internacionales de viajeros, equipajes, cargas, contenedores, medios de transporte, mercancías y paquetes postales, así como los organismos y áreas que presten servicios para dicha entrada o salida.
  - B. Un aeropuerto, puerto o paso fronterizo terrestre designado para la entrada de viajeros, equipajes, cargas, contenedores, medios de transporte, mercancías y paquetes postales, así como los organismos y áreas que presten servicios para dicha entrada.
  - C. Un aeropuerto, puerto o paso fronterizo terrestre por el que se produce la entrada o salida de viajeros, medios de transporte o mercancías y paquetes postales.
  - D. Un aeropuerto, puerto o paso fronterizo terrestre designado para la entrada nacional de viajeros, equipajes, cargas, contenedores, medios de transporte, mercancías y paquetes postales.
- 70. Los Certificados de Sanidad a bordo/Exención del Control de Sanidad a bordo:**
- A. Cuando no se presente un Certificado válido de Exención del Control de Sanidad a bordo o de Control de Sanidad a bordo, o cuando a bordo de una embarcación se hallen pruebas de un riesgo para la salud pública la autoridad competente podrá desinfectar, descontaminar, desinsectar o desratizar el medio de transporte, según proceda, o hacer que estas medidas sean aplicadas bajo su supervisión.
  - B. En el caso de las embarcaciones en lastre las medidas de control se aplicarán siempre una vez que finalicen las operaciones de carga.
  - C. Cuando se exijan medidas de control y éstas se hayan cumplido satisfactoriamente, la autoridad competente expedirá un Certificado de Exención de Control de Sanidad a bordo.
  - D. Cuando existan pruebas documentales que confirmen que la embarcación está exenta de infección y contaminación se podrá expedir un Certificado de Exención del Control de Sanidad a bordo sin necesidad de efectuar una inspección de la embarcación.
- 71. Con arreglo al Real Decreto 258/1999, de 12 de febrero, por el que se establecen condiciones mínimas sobre la protección de la salud y la asistencia médica de los trabajadores del mar, los buques de carga que naveguen a más de 150 millas náuticas de la costa y/o realicen travesías de más de 48 horas de navegación deberán llevar un botiquín:**
- A. Tipo B.
  - B. Tipo B o C, dependiendo de si son de gran altura o si faenan en caladeros de países comunitarios.
  - C. Tipo C.
  - D. Tipo A.

- 72. Los productos de la pesca frescos desembarcados directamente de buques pesqueros que enarbolan pabellón de un tercer país en los puertos de la Unión designados de conformidad con el artículo 5, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 1005/2008 del Consejo de 29 de septiembre de 2008 por el que se establece un sistema comunitario para prevenir, desalentar y eliminar la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada:**
- A. Únicamente deberán someterse a controles documentales en el puesto de control fronterizo de entrada.
  - B. Quedarán exentos de controles oficiales en los puestos de control fronterizos si estos son realizados por autoridades competentes en los puertos designados.
  - C. Se someterán a controles documentales y de identidad en el puesto de control fronterizo de entrada.
  - D. Deberán someterse a controles documentales, de identidad y físicos en el puesto de control fronterizo de entrada.
- 73. En relación a los requisitos de importación de los productos compuestos que deben ser transportados a temperatura controlada, de acuerdo con el Reglamento Delegado (UE) 2019/625 de la Comisión, de 4 de marzo de 2019, que completa el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los requisitos para la entrada en la Unión de partidas de determinados animales y productos destinados al consumo humano deben acompañarse de:**
- A. Un certificado oficial firmado por el importador.
  - B. Un certificado oficial firmado por la autoridad competente del tercer país de origen.
  - C. Una certificación privada firmada por el importador.
  - D. Una certificación privada firmada por la autoridad competente del tercer país de origen.
- 74. ¿Cuál de las siguientes competencias NO corresponde a los Delegados del Gobierno en las Comunidades Autónomas?**
- A. Dirección y coordinación de la Administración General del Estado y sus Organismos públicos.
  - B. Coordinación y colaboración con otras Administraciones Públicas.
  - C. Dirección y coordinación de la protección civil en el ámbito de la provincia.
  - D. Información de la acción del Gobierno e información a los ciudadanos.
- 75. Según el artículo 47 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, ¿cuál de los siguientes actos de las Administraciones Públicas NO son nulos de pleno derecho?**
- A. Los que tengan un contenido imposible.
  - B. Los que lesionen los derechos y libertades susceptibles de amparo constitucional.
  - C. Los actos de la Administración que incurran en cualquier infracción del ordenamiento jurídico, incluso la desviación de poder.
  - D. Los que sean constitutivos de infracción penal o se dicten como consecuencia de ésta.

## PREGUNTAS ADICIONALES DE RESERVA

76. ¿Cuál de las siguientes opciones **NO** constituye una fase del método epidemiológico?
- A. Aplicación de un tratamiento sobre los afectados.
  - B. Realización de un informe final.
  - C. Verificación de la hipótesis.
  - D. Establecimiento de la cronología del proceso.
77. De las siguientes enfermedades, señale la que **NO** tiene transmisión alimentaria:
- A. Salmonelosis.
  - B. Listeriosis.
  - C. Leishmaniasis.
  - D. Brucelosis.
78. El Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del consejo de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en productos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE, **NO** es de aplicación a:
- A. Los productos de origen vegetal que van a destinarse a la siembra o a la plantación.
  - B. Los productos de origen vegetal que vayan a utilizarse como pienso.
  - C. Los productos de origen vegetal que vayan a utilizarse como alimento.
  - D. Los productos de origen no animal que vayan a utilizarse como alimento.
79. Conforme al Real Decreto 1487/209, de 26 de septiembre, relativo a los complementos alimenticios, en el etiquetado de estos productos figurará obligatoriamente:
- A. La indicación de que el producto no debe mantenerse fuera del alcance de los niños más pequeños.
  - B. La dosis del producto recomendada para consumo semanal.
  - C. La afirmación expresa de que los complementos alimenticios pueden ser utilizados como sustituto de una dieta equilibrada.
  - D. La advertencia de no superar la dosis diaria expresamente recomendada.
80. Indique cuál de los siguientes productos destinados al consumo humano puede eximirse de los controles oficiales en el puesto de control fronterizo cuando se introduzca en el territorio de la Unión a través del equipaje personal de los viajeros internacionales, de conformidad con el Reglamento Delegado (UE) 2019/2122 de la Comisión, de 10 de octubre de 2019, por el que se completa el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a determinadas categorías de animales y mercancías exentas de controles oficiales en los puestos de control fronterizos y a los controles específicos del equipaje personal de los pasajeros y de las pequeñas partidas de mercancías expedidas para personas físicas y que no estén destinadas a comercializarse:
- A. 2 kilogramos de yogur.
  - B. 3 kilogramos de productos de la pesca frescos sin eviscerar.
  - C. 2 kilogramos de caracoles.
  - D. 3 kilogramos de leche en polvo para lactantes.

- 81. Señale la respuesta INCORRECTA. En relación a los requisitos exigibles para la importación de una partida de carne fresca de bovino:**
- A. Debe venir en un contenedor estanco y precintado por la autoridad competente del país tercero.
  - B. Debe proceder de un establecimiento y de un país tercero autorizado para la exportación de carne fresca de bovino a la Unión.
  - C. Debe proceder de un país tercero que cuente con un plan aprobado de control de residuos en bovinos.
  - D. Debe acompañarse de un certificado zoosanitario-oficial expedido por la autoridad competente del país tercero.
- 82. La salud humana y la salud animal son interdependientes en el concepto One Health. ¿De qué factor dependen ambas?**
- A. Del medio ambiente.
  - B. De las zoonosis.
  - C. De la existencia de vectores.
  - D. De la seguridad alimentaria.
- 83. ¿Cuál de estas enfermedades NO es de transmisión vectorial?**
- A. Fiebre amarilla.
  - B. Dengue.
  - C. Leishmaniasis.
  - D. Hidatidosis.
- 84. ¿Qué materia prima NO puede ser empleada en un producto cárnico?**
- A. Los riñones.
  - B. La vejiga.
  - C. Los testículos.
  - D. El cartílago de la laringe.
- 85. Los pescados enteros congelados en salmuera y destinados a la fabricación de conservas podrán mantenerse a una temperatura igual o inferior a:**
- A. -8 °C.
  - B. -7 °C.
  - C. -6 °C.
  - D. -9 °C.

**FIN DE LA PRUEBA.**

**SI HA TERMINADO ANTES  
DEL TIEMPO CONCEDIDO,  
REPASE SUS CONTESTACIONES.**

