



1ª PRUEBA: CUESTIONARIO TEÓRICO
2ª PRUEBA: CUESTIONARIO PRÁCTICO

ACCESO: LIBRE

CATEGORIA: CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA

CONCURSO-OPOSICIÓN PARA CUBRIR PLAZAS BÁSICAS VACANTES:
CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA - OEP -
ESTABILIZACIÓN

ADVERTENCIAS:

- Compruebe que en su «**Hoja de Respuestas**» están sus datos personales, que son correctos, y **no olvide firmarla**.
- El **tiempo de duración de las dos pruebas** es de **tres horas**.
- **No abra** el cuadernillo hasta que se le indique.
- Para abrir este cuadernillo, rompa el precinto.
- Si observa alguna anomalía en la impresión del cuadernillo, solicite su sustitución.
- Este cuadernillo incluye las preguntas correspondientes a la «1ª PRUEBA: CUESTIONARIO TEÓRICO» y «2ª PRUEBA: CUESTIONARIO PRÁCTICO».

1ª PRUEBA: CUESTIONARIO TEÓRICO

- Esta prueba consta de 100 preguntas, numeradas de la 1 a la 100, y 3 de reserva, situadas al final del cuestionario, numeradas de la 151 a la 153.
 - Las preguntas de esta prueba deben ser contestadas en la «Hoja de Respuestas», numeradas de la 1 a la 100.
 - Las preguntas de reserva deben ser contestadas en la zona destinada a «Reserva» de la «Hoja de Respuestas», numeradas de la 151 a la 153.
- Todas las preguntas de esta prueba tienen el mismo valor.
- Las contestaciones erróneas se penalizarán con $\frac{1}{4}$ del valor del acierto.

2ª PRUEBA: CUESTIONARIO PRÁCTICO

- Esta prueba consta de 50 preguntas, numeradas de la 101 a la 150.
 - Las preguntas de esta prueba deben ser contestadas en la «Hoja de Respuestas», numerada de la 101 a la 150.
- Todas las preguntas de esta prueba tienen el mismo valor.
- Las contestaciones erróneas se penalizarán con $\frac{1}{4}$ del valor del acierto.

- Todas las preguntas tienen 4 respuestas alternativas, siendo sólo una de ellas la correcta.
- Solo se calificarán las respuestas marcadas en su «Hoja de Respuestas».
- Compruebe siempre que el número de respuesta que señale en su «Hoja de Respuestas» es el que corresponde al número de pregunta del cuadernillo.
- Este cuadernillo puede utilizarse en su totalidad como borrador.
- No se permite el uso de calculadora, libros ni documentación alguna, móvil ni ningún otro dispositivo electrónico.

SOBRE LA FORMA DE CONTESTAR SU «HOJA DE RESPUESTAS», LEA MUY ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE FIGURAN AL DORSO DE LA MISMA.

ESTE CUESTIONARIO DEBERÁ ENTREGARSE EN SU TOTALIDAD AL FINALIZAR EL EJERCICIO. Si desean un ejemplar pueden obtenerlo en la página web del SAS (www.juntadeandalucia.es/servicioandaluzdesalud).

CUESTIONARIO TEÓRICO

1 La relación jerárquica entre un Decreto-legislativo y un Real Decreto es:

- A) Ninguna, es la misma cosa.
- B) El Decreto-legislativo es de rango inferior al Real Decreto.
- C) El Decreto-legislativo tiene rango de ley y, por tanto, prima sobre el Real Decreto.
- D) Ninguna es correcta.

2 Las competencias en materia de Protección de la Salud (PdS) en Andalucía sigue, al igual que otros aspectos de salud pública, un modelo de competencias compartidas con el Estado, definido en:

- A) La Constitución Española de 1978 (Título VIII).
- B) Ley 14/1986, General de Sanidad.
- C) Ley 33/2011 General de Salud Pública.
- D) A y B con correctas.

3 La relación existente entre una ley ordinaria o norma reglamentaria de orden estatal, y una de similares características de orden autonómico es:

- A) De tipo exclusivamente jerárquico, teniendo prioridad en todos los casos lo establecido en las leyes estatales.
- B) De tipo competencial, conforme a lo establecido en la Constitución y en los Estatutos de autonomías u otras disposiciones del Estado.
- C) De igual rango en todos los casos, de forma que en una Comunidad Autónoma siempre se aplicarán las leyes autonómicas si existen, y en su ausencia las leyes estatales.
- D) Ninguna es correcta.

4 El principio de “salud en todas las políticas” recogido en el “Programa Comunitario de Salud 2014-2020” supone reforzar la integración de consideraciones sanitarias a nivel de:

- A) Las políticas Comunitarias.
- B) Las políticas Comunitarias y de los EE.MM.
- C) Las políticas Comunitarias, de los EE.MM. y de las regiones.
- D) Las políticas de todos los niveles, incluida la política comunitaria exterior.

5 ¿En qué momento se introduce la “Protección de la Salud” (PdS) como principio básico de la política y la legislación comunitaria?

- A) Tratado de Amsterdam firmado en 1997.
- B) Tratado de Maastricht firmado en 1992.
- C) Tratado de Lisboa firmado en 2007.
- D) Tratado de Niza firmado en 2001.

**CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA
OPCION C**

6 Según el Decreto 70/2008 de 26 de febrero, los servicios extraordinarios del personal Facultativo de Instituciones Sanitarias de la Junta de Andalucía, no podrá exceder de: Señale la respuesta correcta

- A) 10 horas mensuales.
- B) 20 horas mensuales.
- C) 25 horas mensuales.
- D) 30 horas mensuales.

7 En procesos de movilidad interna voluntaria del Cuerpo A4 solo se incluirán las reasignaciones de puesto cuando...

- A) Cuando hay cualquier modificación de contenido.
- B) Cuando haya una modificación sustancial que se realice de carácter permanente.
- C) Cuando hay un aumento o una disminución del número de puestos de trabajo de una comarca.
- D) B y C son correctas.

8 Según lo recogido en el Plan de Prevención y Atención a Agresiones de los Agentes de Control Sanitario Oficial en el ejercicio de la Autoridad Sanitaria de Andalucía, ¿a quién debe informar la Dirección de la Unidad de Gestión de Protección de la Salud cuando tenga conocimiento de una situación de agresión? Señale la respuesta correcta

- A) A la Dirección Gerencia del Distrito Sanitario/Área de Gestión Sanitaria.
- B) Al Comité de Seguridad y Salud del Distrito Sanitario/Área de Gestión Sanitaria.
- C) A la Unidad de Riesgos Laborales del Distrito Sanitario/Área de Gestión Sanitaria.
- D) A y C son correctas.

9 La Orden de la Junta de Andalucía que regula la acreditación de los Agentes de Salud Pública establece que la tarjeta de identificación llevara un nº que.....: Señale la respuesta correcta

- A) Se utilizará el nº del DNI del profesional, de forma que se garantice que es de carácter único, personal, intransferible y definitivo, no sufriendo cambio alguno a lo largo de la vida laboral de cada Agente de Salud Pública, así como tampoco posibles duplicidades.
- B) El número de identificación del Agente se asignará con carácter único, personal, intransferible y definitivo, no sufriendo cambio alguno a lo largo de la vida laboral de cada Agente de Salud Pública, así como tampoco posibles duplicidades.
- C) No se establece nada en relación al nº de identificación de los profesionales en la citada orden.
- D) El nº cambiará las veces que sea necesaria en virtud a los cambios de destino que tenga el profesional entre los distintos Distritos/AGS.

**CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA
OPCION C**

- 10 Según el proceso de alertas vigente en la Comunidad Autónoma Andaluza ¿Cómo se clasificarán las alertas que poseen riesgo grave e inmediato, no tienen origen en el ámbito de trabajo pero sí distribución?**
- A) A.
 - B) B.
 - C) C.
 - D) D.
- 11 En relación con la Autorización de excepción a los valores paramétricos fijados en las Aguas de Consumo Humano, Según el Proceso de Registros/Anotaciones Sanitarias de Andalucía ed 2: marcar la respuesta correcta**
- A) La Autorización no podrá exceder el plazo de 5 años.
 - B) La Autorización no podrá exceder el plazo de 3 años, pudiéndose solicitar una primera prórroga de excepción antes de la finalización de este periodo.
 - C) La Autorización no podrá exceder el plazo de 5 años, pudiéndosele solicitar una primera prórroga de excepción antes de la finalización de este periodo.
 - D) La autorización de excepción a los valores paramétricos fijados a las aguas de consumo humano tiene carácter permanente, no necesitando ser convalidada.
- 12 Según el Proceso de Registros/Anotaciones Sanitarias de Andalucía ed 2, para todas las autorizaciones sanitarias el límite de entrada que se ha considerado para el inicio del proceso es la entrada de la solicitud en: marcar la respuesta correcta**
- A) Cualquier registro del SSPA por razón de ubicación y/o comodidad de la industria, establecimiento o servicio.
 - B) En el registro del DS/AGS donde se ubique la industria, establecimiento o servicio.
 - C) En el registro de la DT de la provincia donde se ubique la industria, establecimiento o servicio.
 - D) Siempre en el registro del órgano competente a nivel central de la Consejería de Salud y Familias de la Junta de Andalucía.
- 13 ¿De qué plazo dispone el Técnico de Protección de la Salud del Distrito Sanitario/Área de Gestión DS/AGS, para requerir al interesado para completar o en su caso subsanar una solicitud de certificado presentada ?**
- A) De 3 días naturales.
 - B) De 2 días naturales.
 - C) De 7 días naturales.
 - D) De 24 horas.

**CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA
OPCION C**

- 14 Según la actividad 47 del proceso andaluz de Gestión de Muestras, la notificación del resultado al operador económico donde se ha tomado la muestra debe hacerse.....: señale la respuesta correcta**
- A) Antes de 7 días tras la recepción del resultado.
 - B) Ante resultados no conformes en los que puedan suponer riesgo grave e inminente para la salud, se notificará el mismo día de la recepción del resultado.
 - C) Ante resultados conformes antes de 7 días y ante resultados no conformes, que no representen un riesgo para la salud, el primer día hábil tras la recepción del resultado.
 - D) B y C son correctas.
- 15 ¿En qué norma/s queda recogido que los hechos constatados personalmente por los inspectores y recogidos en el acta tienen valor probatorio, salvo prueba en contrario?**
- A) Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002.
 - B) Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas y Ley 2/1998, de 15 de junio, de Salud de Andalucía.
 - C) Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, y Reglamento (CE) nº 2074/2005 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005.
 - D) Reglamento (CE) nº 2074/2005 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005 y Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004.
- 16 Son límites de entrada del Proceso de Inspección (2ª Edición) en Andalucía... Señale la opción incorrecta**
- A) Medidas cautelares.
 - B) Planes y Programas de Seguridad Alimentaria.
 - C) Denuncias.
 - D) Actuaciones de oficio del control oficial.
- 17 En relación con las características de calidad la etapa 11 del proceso de Supervisión en PS de Andalucía ("evaluación del plan de mejora y notificación del resultado al interesado"), en lo referente a los plazos de ejecución de las acciones correctoras: señale la respuesta correcta**
- A) Estos plazos deben ser lo más breves posibles, en función del riesgo.
 - B) El plazo máximo de ejecución será de 42 días (6 semanas)
 - C) El plazo para implantación de acciones correctoras podrá ampliarse hasta un máximo de 84 días (3 meses) cuando se trate de medidas correctoras estructurales.
 - D) todas son correctas.

**CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA
OPCION C**

18 En el proceso andaluz de denuncias "la valoración de la denuncia" (etapa 3 del proceso) se realizará.....: Señale la respuesta correcta

- A) El mismo día de la recepción por el Técnico de PS en el nivel correspondiente del SSPA.
- B) Antes de las 48 horas desde su recepción por el Técnico de PS en el nivel correspondiente del SSPA.
- C) Antes de 7 días naturales desde su recepción por el Técnico de PS en el nivel correspondiente del SSPA.
- D) Por el administrativo de la Unidad de Protección de la Salud el mismo día que se recibe.

19 ¿ De que tiempo dispone el ASP para comunicar la adopción de una medida cautelar a la Dirección de la Unidad, siguiendo lo establecido en el proceso de medidas cautelares de Andalucía?

- A) Antes de 2 días, siempre que no se trate de un riesgo grave e inminente para la salud.
- B) inmediatamente y siempre antes de 24 horas tras la adopción de la medida cautelar.
- C) 2 horas en los casos de riesgo grave e inminente para la salud.
- D) no se establece ningún plazo en el manual de proceso.

20 En relación con el Cloro Combinado del agua de una piscina de chapoteo, con desinfección por electrolisis salina, ¿qué afirmación consideras mas correcta?

- A) Debe mantenerse por debajo de 0,6 ppm; se procederá al cierre del vaso si supera las 3 ppm.
- B) Debe mantenerse por debajo de 0,8 ppm. Se procede al cierre si supera 3 ppm.
- C) Debe mantenerse por debajo de 0,5 ppm; se procederá al cierre del vaso si supera las 5 ppm.
- D) Debe mantenerse por debajo de 2 ppm; se procederá al cierre del vaso si supera las 10 ppm.

21 La velocidad de filtración de un filtro de arena de una piscina recreativa 3A>20

- A) Se debe mantener por debajo de 50 m³/h/ m².
- B) Permitirá realizar un ciclo completo en menos de 4h.
- C) será la adecuada para permitir el cumplimiento paramétrico requerido.
- D) Se debe mantener por encima de 50 m³/h/ m².

22 En una piscina descubierta polivalente Tipo 2, cierra cuatro semanas al año, para mantenimiento; durante el periodo anual se realizarán, de acuerdo con los Anexos 1 y 3 del RD 742/13

- A) un análisis inicial y once periódicos.
- B) al menos un análisis periódico por cada mes que esté abierta al público.
- C) al menos un análisis inicial y diez periódicos.
- D) un análisis inicial y once rutinarios.

**CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA
OPCION C**

- 23 Según la Ley 17/2011 de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, el incumplimiento de los requisitos de formación o instrucción de los manipuladores, está tipificada como:**
- A) Simple irregularidad.
 - B) Infracción leve.
 - C) Infracción grave.
 - D) No está tipificada dicha infracción.
- 24 El director de UPS remite instrucciones para adjudicación de muestras, Plan de peligros químicos. ¿Qué plazo máximo tendría el ASP para notificar alguna objeción ante la imposibilidad de realizar dicha toma de muestra?**
- A) 2 días.
 - B) 3 días.
 - C) 7 días.
 - D) 10 días.
- 25 Según el Plan de Supervisión de Salud Ambiental y Alimentaria, se define como evidencia como**
- A) La no conformidad con los requisitos contenidos en una norma legal.
 - B) El cumplimiento con los requisitos especificados para una actividad o instalación.
 - C) La información cierta y verificable encontrada durante la auditoria.
 - D) La muestra tomada con el fin de verificar el cumplimiento normativo.
- 26 Si en el transcurso de una IBR se detectan deficiencias graves los documentos que se elaboran son**
- A) hoja de control.
 - B) hoja de control, acta de inspección e informe de valoración.
 - C) hoja de control e informe de valoración.
 - D) acta de inspección e informe de valoración.
- 27 Los establecimientos acogidos al criterio de flexibilidad 2 (minoristas y restauración, salvo sus excepciones) que han sido clasificados en la categoría D, serán inspeccionados según el riesgo...: señale la respuesta correcta**
- A) cada 2 años.
 - B) cada 6 meses.
 - C) cada 12 meses.
 - D) cada 18 meses.

**CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA
OPCION C**

28 Según la instrucción 118/2012, a la hora de puntuar el riesgo para los consumidores.....: señale la respuesta correcta

- A) Se añadirá una puntuación adicional en establecimientos acogidos al criterio de flexibilidad 2.
- B) Se añadirá una puntuación adicional en establecimientos de servicio de comidas que sirvan o que tengan capacidad para servir más de 200 comidas en un día.
- C) Se añadirá una puntuación adicional en establecimientos de servicio de comidas que sirvan o que tengan capacidad para servir más de 200 comidas en una semana.
- D) Se añadirá una puntuación adicional en establecimientos de servicio de comidas que sirvan o que tengan capacidad para servir más de 200 comidas en un periodo de 2 días.

29 Según la instrucción 122-2013 de Andalucía, sobre procedimiento para la verificación del cumplimiento de los criterios microbiológicos por los operadores económicos, ¿qué elementos debe contemplar un Plan de Muestreo microbiológico? Señale la respuesta correcta

- A) Los distintos microorganismos y/o sus toxinas a controlar así como los planes y métodos de tomas de muestra.
- B) La frecuencia de muestreo para cada uno de los microorganismos y/o sus toxinas y los métodos analíticos correspondientes.
- C) Las muestras de equipos y zonas de trabajo, en el caso de que sea obligatorio.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

30 En aplicación de lo dispuesto en el Reglamento nº 2073/2005 de 15 de noviembre y lo recogido en la Instrucción 122-2013 de Andalucía, sobre procedimiento para la verificación del cumplimiento de los criterios microbiológicos por los operadores económicos, están obligados a tomar muestras de equipos y zonas de trabajo los operadores de: Señale la respuesta correcta

- A) Empresas que elaboren alimentos listos para el consumo, susceptibles de favorecer el crecimiento de *Listeria monocytogenes*.
- B) Empresas que produzcan preparados deshidratados para lactantes que presenten un riesgo de *Enterobacter sakazakii* (*Cronobacter* spp).
- C) Empresas que produzcan alimentos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses que presenten riesgo de *Enterobacter sakazakii* (*Cronobacter* spp).
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

31 Según el Reglamento nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005, de los siguientes alimentos listos para el consumo, ¿en cual habría que realizar controles regulares para la determinación de *Listeria monocytogenes*? Señale la opción correcta

- A) Sidra.
- B) Brotes de semillas germinadas.
- C) Moluscos bivalvos vivos.
- D) Miel.

**CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA
OPCION C**

32 Según establece el artículo 2.g) del Reglamento (CE) 2073/2005, se entiende por alimento listo para el consumo : Señale la opción correcta

- A) Aquellos alimentos destinados por el productor o el fabricante al consumo humano directo sin necesidad de cocinado u otro tipo de transformación.
- B) Elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada.
- C) Aquellos alimentos destinados por el productor o el fabricante al consumo humano directo sin necesidad de cocinado u otro tipo de transformación eficaz para eliminar o reducir a un nivel aceptable los microorganismos peligrosos.
- D) Todas son incorrectas.

33 Según el Decreto 61/2012, de 13 de marzo, ¿en qué momento puede iniciar la actividad el operador económico que presente una comunicación previa de inicio de actividad?

- A) El operador económico puede iniciar la actividad tras recibir la notificación de resolución de inscripción en el registro sanitario y le haya sido asignado el correspondiente número de registro sanitario.
- B) El operador económico puede iniciar la actividad tras la finalización de la visita de inspección por parte del Agente de Salud Pública, siempre que el resultado final de dicha visita sea de "Sin deficiencias" o de "Simple irregularidades".
- C) El operador económico puede iniciar la actividad en el momento en que presente la comunicación previa de actividad, pues es condición única y suficiente el presentar dicha comunicación para poder iniciarla.
- D) El operador económico puede iniciar la actividad una vez haya realizado la visita de inspección el Agente de Salud Pública al establecimiento, siendo el plazo estipulado para ello de 10 días.

34 Según el Decreto 61/2012, de 13 de marzo, ¿Por cuánto tiempo se otorga la autorización sanitaria de funcionamiento? Señale la respuesta correcta

- A) Se otorga para un período de 5 años, transcurrido el cual hay que proceder a su convalidación.
- B) Se otorga por un tiempo indefinido, no teniendo que convalidarla.
- C) Se otorga para un período de 3 años, transcurrido el cual hay que proceder a su convalidación.
- D) Se otorga por un período de 10 años, transcurrido el cual hay que proceder a su convalidación.

**CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA
OPCION C**

35 Pueden acogerse al CRITERIO 2 de Flexibilidad en la aplicación de los principios del APPCC ,controlando los peligros en los alimentos con la aplicación de los prerrequisitos "Requisitos simplificados de Higiene"(RSHs) según lo establecido en Plan para la Supervisión de los sistemas de Autocontrol de las empresas alimentarias de Andalucía 2018 v1

- A) Las plataformas de distribución, establecimientos minoristas y comedores con cocina propia.
- B) Los establecimientos minoristas a excepción de plataformas de distribución, carnicerías-charcuterías y carnicerías salchicheras.
- C) Los comedores de colectividades con cocina propia , carnicerías-charcuterías y carnicerías salchicheras.
- D) Los comedores escolares sin cocina propia y los establecimientos de empresas alimentarias que estén inscritas en el Registro Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

36 De acuerdo con el informe "Toxiinfecciones alimentarias en Andalucía. Año 2018". SVEA ,de los siguientes factores contribuyentes, el mas frecuente en la aparición de brotes de Toxiinfecciones Alimentarias en Andalucía, es:

- A) Utilización de Agua no potable.
- B) Manipuladores enfermos y portadores.
- C) Conservación de alimentos a temperatura inadecuada.
- D) Limpieza incorrecta de las instalaciones.

37 Ante la declaración de un caso de legionelosis asociado a una residencia de mayores, ¿Cuál consideras la actuación más ajustada al proceso de legionelosis?

- A) La identificación, inspección, evaluación de riesgo de las instalaciones de riesgo (IIRR) del establecimiento e identificación de la fuente mas probable, se llevará a cabo en un plazo máximo de 48.
- B) Llevaremos a cabo la identificación e investigación de las IIRR en un plazo máximo de 24 h.
- C) Llevaremos a cabo la identificación e investigación de las IIRR en un plazo máximo de 48 h.
- D) La identificación, inspección, evaluación de riesgo de las IIRR del establecimiento e identificación de la fuente mas probable, se llevará a cabo en un plazo máximo de 72 h.

38 Según el proceso de legionelosis, caso confirmado de legionelosis, es aquel que siendo compatible con la definición clínica de caso, presenta

- A) Título alto (>1/256) de anticuerpo frente a la L.pneumophila serogrupo 1 en suero tomado en fase convalescente.
- B) Resultado positivo de inmuno fluorescencia directa en secreciones bronquiales frente a cualquier especie de serogrupo de legionella incluido el serogrupo 1.
- C) Demostración de antígeno de cualquier especie de legionella incluido el serogrupo 1 en orina, por Elisa o RIA.
- D) Demostración de antígeno L. pneumophila serogrupo 1 en orina, por Elisa o RIA.

**CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA
OPCION C**

39 En una industria alimentaria ¿puede utilizarse agua sin cloro residual libre?

- A) Sí, para las labores de limpieza puede usarse agua no clorada.
- B) No, toda el agua usada en industria alimentaria debe estar clorada.
- C) El agua de proceso en la industria alimentaria puede estar exenta de llevar cloro.
- D) A y C son correctas.

40 Todas las aguas captadas deberán someterse, según R.D. 140/2003 de 7 de febrero, a un tratamiento de filtración por arena u otro medio apropiado, a criterio de la autoridad y antes de desinfectarla y distribuirla a la población. Ésto se deberá realizar cuando la media anual de la turbidez sea mayor de...: Señale la respuesta correcta

- A) 1 Unidad Nefelométrica de Formacina.
- B) 2 Unidades Nefelométricas de Formacina.
- C) 0,1 Unidades Nefelométricas de Formacina.
- D) 0,2 Unidades Nefelométricas de Formacina.

41 Cualquier incumplimiento detectado en el abastecimiento o en la calidad del agua de consumo humano, según R.D. 140/2003 de 7 de febrero, deberá ser confirmado, cuando sea necesario, con una toma de muestra del agua antes de: Señale la respuesta correcta.

- A) Las 24 horas de haberse detectado el incumplimiento.
- B) Las 36 horas de haberse detectado el incumplimiento.
- C) Las 48 horas de haberse detectado el incumplimiento.
- D) Las 72 horas de haberse detectado el incumplimiento.

42 Según el RD 140/2003, se entiende por la incertidumbre de medida de un método analítico: Señale la respuesta correcta

- A) Un parámetro no negativo que caracteriza la dispersión de los valores analíticos atribuidos a un mensurando, basándose en la información utilizada.
- B) Diferencia entre el valor medio del gran numero de mediciones reiteradas y el valor exacto.
- C) Medida del error aleatorio.
- D) Ninguna de ellas.

43 El Plan Sanitario del Agua (PSA) conforme a lo dispuesto en el RD140/03, serán realizado e implantado por las Zonas de Abastecimiento (ZA)

- A) Con mas de 50.000 habitantes, y es obligatorio a partir de Julio de 2020.
- B) Con mas de 50.000 habitantes censados, siendo obligatorio desde Julio 2018.
- C) Solamente en el caso de que se trate de un nuevo PSA asociado a una ampliación de la RD de una ZA ya existente se requiere autorización por la DT.
- D) El PSA se debe de elaborar, implantar y autorizar independientemente de tener un Protocolo de Autocontrol y Gestión de la ZA implantado , revisado y actualizado conforme al Decreto 70/2009.

**CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA
OPCION C**

44 En la aplicación SINAC, el usuario autonómico realiza la siguiente función:

- A) Cargar los datos de su competencia y acceder a consultas y salidas de información procedente de los niveles básicos en el ámbito de su CC.AA.
- B) Administra los usuarios básicos.
- C) Da de alta a la Zona de Abastecimiento (ZA), infraestructuras y laboratorios.
- D) Crea y mantiene los usuarios ministeriales, administradores autonómicos y usuarios estatales.

45 El agua de consumo humano puede calificarse como apta para el consumo humano, cuando no contenga ningún tipo de microorganismo, parásito o sustancia en una cantidad o concentración que pueda suponer un peligro para la salud humana, y..

- A) cumpla con los valores paramétricos especificados en las partes A y B del anexo I del RD 140/03 o los valores paramétricos excepcionados por la Autoridad Sanitaria.
- B) cumpla con los valores paramétricos especificados en las partes A y B del anexo I del RD 140/03.
- C) cumpla con los valores paramétricos especificados en las partes A del anexo I del RD 140/03.
- D) cumpla con los valores paramétricos especificados en las partes B del anexo I del RD 140/03.

46 Aquellas superficies territoriales cuya escorrentía o filtración afecte o pueda afectar, a masas de agua que se encuentran afectadas por la contaminación por nitratos de las aguas o en riesgo de estarlo, se denomina:

- A) Zonas alteradas.
- B) Zonas limitadas.
- C) Zonas sensibles.
- D) Zonas vulnerables.

47 Es responsabilidad de la Administración Sanitaria Autonómica

- A) Vigilar la calidad sanitaria de las aguas de consumo humano.
- B) Controlar la calidad sanitaria de las aguas de consumo humano.
- C) Informar a la población abastecida de los riesgos derivados de una posible contaminación del agua.
- D) Determinar y evaluar en coordinación con la administración hidráulica posibles contaminantes con repercusión sanitaria.

48 El contenido mínimo a incluir en el Procedimiento de limpieza de depósitos en el apartado D.1 del Protocolo de Autocontrol y Gestión de una ZA, comprenderá , según Decreto 70/09.

- A) Frecuencia, productos, dosis y controles a realizar antes de la puesta en marcha.
- B) Procedimiento de limpieza, equipos, productos, dosis y controles a realizar antes de la puesta en marcha.
- C) Frecuencia, procedimiento de limpieza, productos y controles a realizar antes de la puesta en marcha.
- D) Frecuencia, procedimiento de limpieza, productos y dosis .

**CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA
OPCION C**

49 Cuando accedemos al NAYADE, lo hacemos al

- A) Sistema de Información Nacional de Aguas de Baño.
- B) Sistema de Información Nacional de Aguas de Consumo.
- C) Sistema de Información Nacional de Vigilancia Vectorial.
- D) Sistema de Información Nacional de Aguas de Manantiales.

50 ¿Cuales son los parámetros obligatorios que debemos investigar en un agua de baño continental según anexo I del RD 1341/2007 sobre calidad de aguas de baño?

- A) Escherichia coli y Stafilococos.
- B) Escherichia coli y Clostridium perfringens.
- C) Escherichia coli y Enterococos intestinales.
- D) Escherichia coli y Salmonella sp.

51 Según 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. En el punto de agua más alejado del circuito de agua caliente sanitaria, se debe mantener una temperatura de....

- A) Por encima de 50°C.
- B) Por encima de 45°C.
- C) Por encima de 40°C.
- D) Ninguna de las respuestas es correcta.

52 ¿Qué plazo tiene el titular de una empresa para comunicar a la administración sanitaria y /o Ayuntamiento la puesta en funcionamiento y las características de una torre de refrigeración?

- A) En el momento de su funcionamiento.
- B) 15 días.
- C) 1 mes.
- D) 3 meses.

53 ¿Cuáles son los parámetros indicadores de calidad del agua en una torre de refrigeración, según RD 865/2003?

- A) Turbidez, conductividad y pH.
- B) Conductividad, pH, nivel de biocida y Fe total.
- C) Turbidez, conductividad y nivel de biocida.
- D) Turbidez, Conductividad, pH, Fe total, Nivel de biocida.

54 ¿Cuál sería la frecuencia mínima de muestreo de legionella en torre de refrigeración según RD 865/2003?

- A) Mensual.
- B) Trimestral.
- C) Semestral.
- D) Anual.

**CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA
OPCION C**

55 Para la vigilancia y control de la formación en Control de Legionelosis, la duración de la inspección de la formación de la 2ª Actualización en una 1ª edición será de:

- A) 3 horas de teoría.
- B) 5 horas de teoría.
- C) 5 horas (3 teoría + 2 prácticas)
- D) 8 horas (6 teoría+2 prácticas)

56 Cual es la Normativa reguladora de los cursos de capacitación para el personal de mantenimiento que realiza operaciones en instalaciones de riesgo de legionela

- A) Decreto 60/2012 y Decreto 287/2002.
- B) Real Decreto 830/2010.
- C) R.D. 865/2003
- D) Orden SCO 317/2003 y Orden 2 de julio de 2004.

57 Si una mezcla clasifica como irritante cutáneo y sensibilizante respiratorio, en los sistemas de información :



- A) Es obligatorio que figuren los pictogramas GHS07 y GHS08.
- B) Es obligatorio que figure el pictograma GHS05 y opcional el GHS07.
- C) Solamente debe figurar el pictograma GHS08.
- D) Es obligatorio que figure el pictograma GHS05 y opcional el GHS08.

58 En la Evaluación mínima de una FDS, según el Programa de Seguridad Química, no se valorará:

- A) Que esté redactada en español.
- B) La fecha de emisión.
- C) La descripción de los Primeros Auxilios.
- D) La sección 9.

59 Al solicitar que acredite la capacitación al personal aplicador encargado de una empresa DDD, nos presenta su Carné DDD básico: Señale la respuesta correcta.

- A) No puede seguir desempeñando su actividad laboral con este carné.
- B) Podrá seguir desempeñando su actividad laboral hasta julio de 2021.
- C) Podrá seguir desempeñando su actividad laboral indefinidamente, puesto que sólo es aplicador básico.
- D) Podrá seguir desempeñando su actividad laboral hasta julio de 2020.

**CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA
OPCION C**

60 ¿Con qué clave se inscriben en el Registro Oficial de Plaguicidas no Agrícolas o Biocidas (ROP), los productos Biocidas empleados en el Tratamiento de las Instalaciones de riesgo de transmisión de legionelosis?

- A) XX-20-ZZZZZ.
- B) XX-30-ZZZZZ.
- C) XX-90-ZZZZZ.
- D) XX-100-ZZZZZ.

61 ¿Qué grado de cumplimiento y obligaciones REACH tiene un Biocida?

- A) Los Biocidas, al estar regulados por el Reglamento CE 528/2012 de Biocidas no tienen obligaciones REACH.
- B) Su obligación es la de cumplir con lo establecido en el Título IV del REACH.
- C) Su obligación es la de cumplir con lo establecido en los Títulos I y II del REACH.
- D) Los Biocidas, al ser sustancias registradas, con registro propio, carecen de obligaciones REACH.

62 Una empresa de Biocidas de Servicios a terceros de Castilla-La Mancha puede prestar dichos servicios en Andalucía:

- A) Siempre. A través de la figura de Reconocimiento sanitario recogida en la Normativa vigente de Biocidas.
- B) Las empresas de carácter corporativo y de servicios a terceros no pueden realizar su actividad fuera del territorio de la Comunidad Autónoma donde se encuentren registradas.
- C) Siempre. Pues las empresas biocidas que prestan servicios a terceros no necesitan estar inscritas en el ROESBA.
- D) Cuando presente una comunicación de dicha actividad en la Comunidad Autónoma en la que vaya a prestar sus servicios.

63 Se podrán almacenar biocidas para tratamiento continuado en las instalaciones tratadas por un Servicio de Biocida externo:

- A) Si el titular de la instalación lo autoriza y el volumen no supere los 300 litros o kilos.
- B) Si la Autoridad competente en materia de Salud Pública lo autoriza y el volumen no supere los 300 litros o kilos.
- C) El Decreto 60/2012 prohíbe, sin excepciones, el almacenamiento de biocidas en instalaciones tratadas.
- D) Se pueden almacenar cualquier sustancia activa, excepto las inflamables, explosivas o comburentes.

64 ¿Cuál de estas clases de peligro se prioriza sobre las demás en el Sistema Global Armonizado?

- A) Sensibilización respiratoria Cat 1.
- B) Peligro por aspiración.
- C) Corrosión cutánea Cat 1 A, 1B y 1C.
- D) STOT EU Categoría 3.

**CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA
OPCION C**

65 La frase P 401:

- A) Es un consejo de prudencia correspondiente a la eliminación.
- B) Es una indicación de peligro para el medio ambiente.
- C) Es un consejo de prudencia correspondiente al almacenamiento.
- D) Es una indicación de peligro para peligros físicos.

66 ¿Quién es el responsable de establecer las Categorías PYMEs de empresas químicas descritas en el Anexo I del Reglamento 651/2014?

- A) Las propias empresas, mediante una declaración responsable.
- B) Los servicios de Vigilancia y Control, mediante el Protocolo Q1 del Programa de Seguridad Química de la Dirección General de Salud Pública.
- C) El Instituto Nacional de Toxicología y Ciencias Forenses, al que las empresas tienen obligación de remitirles la declaración responsable.
- D) La Administración sanitaria, al elaborar el Censo de Seguridad química para su posterior envío a la Agencia Europea de sustancias Químicas.

67 ¿A qué norma de referencia deben ajustarse la diligencia de los modelos de Diagnóstico de situación y de certificado de servicio (DDD) de una Empresa aplicadora de Plaguicidas?

- A) Norma UNE-EN 16636:2015.
- B) Norma UNE 17210:2008.
- C) Decreto 60/2012.
- D) R. D. 3349/1983.

68 la actividad de almacenamiento sin clasificación de huevos en el lugar de producción

- A) Requiere de autorización sanitaria de funcionamiento e inscripción en el registro sanitario clave 14.
- B) Requiere de comunicación de inicio de actividad e inscripción en registro sanitario clave 40.
- C) No requiere la inscripción en registro sanitario al ser producción primaria.
- D) Requiere de comunicación de inicio de actividad e inscripción en registro sanitario de empresas alimentarias de Andalucía.

69 Un criterio que define la aceptabilidad de un producto y es aplicable a los productos comercializados es:

- A) Un criterio de Seguridad Alimentaria.
- B) Un criterio de Higiene del proceso.
- C) Un criterio microbiológico.
- D) Un criterio de muestreo.

**CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA
OPCION C**

70 El Reglamento de Ejecución (UE) nº 828/2014 de la Comisión, de 30 de julio... Señale la opción correcta

- A) Establece requisitos adicionales para la avena contenida en un alimento que se presenta como "sin gluten" o "muy bajo en gluten".
- B) Establece requisitos adicionales para el arroz contenido en un alimento que se presenta como "sin gluten" o "muy bajo en gluten".
- C) Establece requisitos adicionales para la cebada contenida en un alimento que se presenta como "sin gluten" o "muy bajo en gluten".
- D) Establece requisitos adicionales para el centeno contenido en un alimento que se presenta como "sin gluten" o "muy bajo en gluten".

71 la denominación "Sin Gluten" se utilizara en los alimentos tal como se venden al consumidor final

- A) Cuando el alimento no contiene gluten.
- B) Contiene menos de 100 mg/Kg de gluten.
- C) Contiene menos de 20 mg/Kg de gluten.
- D) Solo puede utilizarse esa denominación en alimentos infantiles.

72 Según el Reglamento 1881/2006, cual de los siguientes alimentos tiene establecidos contenidos máximos para fumonisinas

- A) Maíz no elaborado.
- B) Zumo de manzana.
- C) Café
- D) Piña.

73 Las frutas y hortalizas troceadas (listas para el consumo), ¿ Qué microorganismos debe investigar el operador económico como criterio de higiene de los procesos?. Señala la respuesta correcta

- A) E. coli.
- B) Enterobacteriáceas.
- C) Bacterias aerobias mesófilas.
- D) a y c son correctas.

74 El sulfitado se considera una de las prácticas enológicas más habituales. De las siguientes funciones, ¿Cuál no se considera un objetivo atribuible de la adición de metabisulfito potásico?

- A) Regulador de Ph.
- B) Antioxidante.
- C) Antimicrobiano.
- D) Mejora color y sabor.

**CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA
OPCION C**

75 ¿Cuál de estas bebidas no se considera una bebida espirituosa y por tanto no incluida en el Reglamento 110/2008 relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado... de bebidas espirituosas?

- A) Licor de mora ártica con alcohol.
- B) Whisky.
- C) Vermout.
- D) Vodka.

76 ¿A cuál de estos productos se les requerirá fecha de duración mínima según Reglamento 1169/2011, anexo X?

- A) Vino de licor con 20% Alc.
- B) Vinagre.
- C) Cerveza con 9% Alc.
- D) Licor de crema 40% Alc.

77 El aceite con categoría "aceite de oliva virgen "recogerá en su etiquetado :

- A) aceite de oliva obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos.
- B) aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos.
- C) aceite que contiene exclusivamente aceites procedentes del tratamiento del producto obtenido tras la extracción del aceite de oliva y de aceites obtenidos directamente de aceitunas.
- D) aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante extracción en frío.

78 El aceite con categoría" aceite de oliva virgen", sus envases para venta al por menor :

- A) se presentarán al consumidor final en envases de cinco litros como máximo, y estos envases deberán llevar un sistema de apertura que pierda su integridad después de su primera utilización.
- B) se presentarán al consumidor final en envases de cualquier formato, pero siempre estos envases deberán llevar un sistema de apertura que pierda su integridad después de su primera utilización.
- C) no tendrán limitación respecto a la capacidad del envase, y no es un requisito imprescindible que estos envases lleven un sistema de apertura que pierda su integridad después de su primera utilización.
- D) la limitación de la capacidad de los envases es sólo de aplicación a los destinados al consumo de restaurantes, comedores, hospitales y otros centros similares.

CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA
OPCION C

79 ¿Cómo define la normativa los ENCURTIDOS?

- A) Son productos alimenticios conservados con agua y sal y sometidos a un proceso de conservación mediante curado.
- B) Son productos vegetales sometidos a la acción del vinagre o ácido acético de origen vínico con o sin adición de sal, azúcares u otros condimentos.
- C) Se definen los encurtidos como todas aquellas conservas y semiconservas de origen vegetal.
- D) Se trata de productos vegetales que contienen más de un 50% de azúcar.

80 ¿Cuándo es necesario declarar en el etiquetado los sulfitos presentes en un alimento, como alérgeno?

- A) En cualquier caso, siempre que se declaren como ingredientes.
- B) Cuando estén presentes en concentraciones mayores de 20 mg/kg o 20 mg/l.
- C) Cuando estén presentes en concentraciones mayores de 5 mg/kg o 5 mg/l.
- D) Cuando estén presentes en concentraciones mayores de 10 mg/kg o 10 mg/l.

81 Teniendo de referencia el Reglamento 1881/2006, diga cuál de los siguientes contaminantes puede estar presentes en el pan.

- A) Deoxinivalenol y Zearalenona.
- B) Zearalenona y Toxinas T-2 y HT-2.
- C) Deoxinivalenol y Toxinas T-2 y HT-2.
- D) Deoxinivalenol, Zearalenona y Fumonisinias.

82 El resultado de varios boletines analíticos llevados a cabo en panes de centeno de 1 kg de peso, en relación a la determinación de Deoxinivalenol, son los siguientes. Diga cuál de ellos se ajusta a la normativa.

- A) 50 g/kg.
- B) 600 µg/kg.
- C) 400 µg/kg.
- D) 1750 µg/kg.

83 El etiquetado de un producto de bollería indica entre otros ingredientes, los siguientes: Harina de TRIGO, huevos, 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 un monosacárido, hace que no se pueda utilizar la denominación de "sin azúcares añadidos"
- B) Si. El maltitol pertenece al grupo IV colorantes, de aditivos los cuales se pueden utilizar en productos de bollería.
- C) Si. Aunque tendría que indicar también la leyenda "con edulcorante"
- D) Si. El maltitol pertenece al grupo II de aditivos los cuales se pueden utilizar en productos de bollería.

**CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA
OPCION C**

- 84 Una industria alimentaria fabrica caramelos que van envueltos individualmente en un envase plástico. ¿Qué información debe de haberle proporcionado el proveedor del material en contacto con el alimento?**
- A) Una declaración por escrito que certifique su conformidad solo con los Reglamentos 1169/2011 y 1935/2004.
 - B) Una declaración de conformidad, por escrito, que certifique su conformidad con el Reglamento 10/11 y que se tiene que actualizar cada 5 años.
 - C) Una declaración de conformidad, por escrito, que certifique su conformidad solo con el Reglamento 1935/2004.
 - D) Una declaración por escrito que certifique, su conformidad con los Reglamentos 10/11 y 1935/2004, así como Información adecuada sobre las sustancias que están sometidas a una restricción en alimentos.
- 85 ¿Qué criterios debe cumplir un producto alimenticio para categorizarlo como producto NO favorecedor del crecimiento de Listeria monocytógenas, según instrucción 122/2013?**
- A) $Ph < 0$ o igual 4.4 o $Aw < - 0.92$.
 - B) $ph < 4.2$ o $Aw < 0.95$.
 - C) $Ph < 5$ o $Aw < 0.94$.
 - D) $Ph < 5.4$ o $Aw 0.96$.
- 86 Un establecimiento minorista sin obrador, recibe de un recolector, espárragos trigueros silvestres, para su venta inmediata al consumidor final sin intermediarios. ¿Qué cantidades máximas están autorizadas en venta directa por productos o recolector y año?**
- A) 10000 kg anuales, no superando los 5 kg/día por recolector.
 - B) 5000 kg anuales, no superando los 5 kg/día por recolector.
 - C) 5000 kg anuales, no superando los 10 kg/día por recolector.
 - D) 5000 kg anuales, no superando los 4 kg/día por recolector.
- 87 De entre los productos siguientes, diga cuál de ellos no puede ser proporcionado por un recolector o productor para su venta directa a un minorista sin pasar por intermediarios.**
- A) Aceitunas de mesa en cantidades inferiores a 4000 kg anuales.
 - B) Cereales cultivados en cantidades menos de 10000 kg anuales.
 - C) Huevos sin marcado obligatorio procedente de un lugar de producción con más de 50 gallinas ponedoras.
 - D) Tagarninas en cantidad máxima de 20 kg.
- 88 ¿Qué criterio nutricional deben cumplir los alimentos denominados "de conveniencia" con carne como ingrediente principal?**
- A) Contener como mínimo un 65% de carne.
 - B) Contener como mínimo un 60 % de carne.
 - C) Contener como mínimo un 70 % de carne.
 - D) Contener como mínimo un 80 % de carne.

**CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA
OPCION C**

- 89 ¿Cuál de estos alimentos no tiene consideración de precocinado, dentro del Plan Evacole?**
- A) Buñuelos de bacalao.
 - B) Tomate frito.
 - C) Albóndigas de pavo/pollo.
 - D) Albóndigas de pescado.
- 90 En la evaluación presencial del servicio de comedor, según el Plan Evacole 2018, ¿Cuándo se valora positivamente la repetición de un plato?**
- A) Cuando se trate de un postre lácteo.
 - B) Cuando se trate de un postre ofertado como fruta fresca.
 - C) Siempre se considera negativo la repetición de cualquier plato.
 - D) Cuando se realiza para compensar el bajo consumo de otro de los platos del menú.
- 91 ¿A qué organismo corresponde la emisión del Informe de Impacto en Salud en el caso de un proyecto de ampliación de un Puerto de buques de Mercancías?**
- A) Al Ayuntamiento de la localidad donde se ubica el Puerto.
 - B) A la Delegación Territorial de Salud de la Provincia correspondiente.
 - C) A la Delegación de Medio Ambiente de la Provincia correspondiente.
 - D) A la Consejería competente en materia de salud.
- 92 ¿Qué integra la Evaluación del Impacto en Salud?**
- A) Los factores social y económico en el que trabajan y viven las personas.
 - B) Los Planes y Programas de Planeamiento urbanístico.
 - C) La valoración y el Informe de evaluación.
 - D) las obras y actividades derivadas del Planeamiento Urbanístico.
- 93 ¿Cuál es la naturaleza jurídica del Informe de Impacto en Salud?**
- A) El informe es preceptivo.
 - B) El Informe es confidencial.
 - C) El Informe es explicativo.
 - D) El Informe es no vinculante.
- 94 Ante la infracción de tener en servicio máquinas expendedoras de tabaco, sin carteles o sin dispositivos de activación al amparo de la Ley 28/2005, ¿A quién se considera responsable?**
- A) Exclusivamente el dueño del establecimiento.
 - B) El fabricante, el importador, en su caso, el distribuidor y el explotador de la máquina.
 - C) Exclusivamente el explotador de la máquina.
 - D) Exclusivamente el fabricante, importador o distribuidor de la máquina.

**CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA
OPCION C**

95 Un espacio al aire libre, en el ámbito de la hostelería:

- A) Es todo espacio cubierto rodeado lateralmente por cuatro paramentos.
- B) Es todo espacio cubierto rodeado lateralmente por tres paramentos.
- C) Los espacios al aire libre en el ámbito de la hostelería no se encuentran regulados.
- D) Es todo espacio cubierto rodeado lateralmente por un máximo de dos paramentos.

96 En un alimento poco ácido con un pH > 4.6, el tratamiento térmico recomendado es.

- A) La Pasteurización lenta entre 60-70°C.
- B) La Pasteurización HTST.
- C) La Pasteurización rápida a temperatura entre 80-90 ° C.
- D) La esterilización para la destrucción del Clostridium botulinum.

97 Los autoclaves y/o esterilizadores dispondrán de los siguientes instrumentos:

- A) Un termómetro indicador y un pHmetro.
- B) Un termómetro indicador y un dispositivo de registro de temperatura/tiempo.
- C) Un dispositivo de registro de temperatura/tiempo y un pHmetro.
- D) Un termómetro indicador y un medidor de humedad.

98 Para que tipo de productos se requiere el uso de un instrumento de registro adecuado para controlar a intervalos regulares y frecuentes, la temperatura del aire a que están sometidos estos alimentos.

- A) Alimentos congelados.
- B) Alimentos ultracongelados.
- C) Alimentos refrigerados.
- D) Alimentos ultracongelados y refrigerados.

99 ¿ Qué temperatura de almacenamiento se requiere si entre los productos almacenados se encuentran verduras de cuarta gama?

- A) Deberá aplicar el margen descrito por el fabricante en la etiqueta.
- B) No requieren control de temperatura.
- C) $\geq +5$ a $\leq +8^{\circ}\text{C}$.
- D) $\geq +7$ a $\leq +10^{\circ}\text{C}$.

100 El responsable del establecimiento comunica que se realiza un proceso de pasteurización HTST. Este proceso se define como:

- A) Es similar a la esterilización.
- B) Es la pasteurización rápida, a alta temperatura y en continuo.
- C) Es la pasteurización lenta a Temperatura menor de 50°C.
- D) Consiste en calentar el producto alimenticio en un recipiente abierto hasta una temperatura determinada.

CUESTIONARIO PRÁCTICO

CASO 1:

Dentro de la actividad programada se gira visita de inspección basada en riesgo a un minorista que desarrolla las siguientes actividades: FRUTERÍA, HORNEADO DE PAN, VENTA DE PRODUCTOS ENVASADOS Y LONCHEADO DE CHARCUTERÍA . Se observa que: el inodoro es de acceso directo desde el almacén, no dispone de agua caliente en el lavamanos del aseo, en el momento de la visita, se aprecia mal olor en el aseo, acumulación de polvo y grasa en la superficie de las estanterías. Al comprobar las temperaturas de los elementos frigoríficos se detecta que la vitrina nº1 no alcanza la temperatura requerida para los productos que almacena.

101 El Responsable del establecimiento al inicio de la actividad que documento debe tramitar

- A) Comunicación Previa de Inicio de Actividad e inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) para elaboración y distribución.
- B) Inscripción en el registro de comerciantes y actividades comerciales de Andalucía (Consejería de Turismo, Comercio Deporte de Andalucía)
- C) Autorización sanitaria de funcionamiento e inscripción en el Registro Sanitario de Establecimientos y Empresas alimentarias de Andalucía (RSEEA)
- D) Comunicación Previa de Inicio de Actividad e inscripción en el RGSEAA para elaboración.

102 ¿Qué sistema de autocontrol deberá disponer este establecimiento?

- A) Requisitos Simplificados de Higiene (RSH)
- B) Sólo Planes Generales de Higiene (PGH)
- C) Sistema autocontrol completo PGH Y APPCC.
- D) Ninguna es cierta.

103 La disponibilidad de agua caliente en minorista debe cumplirse en:

- A) En un número suficiente de lavabos situados convenientemente y destinados a la limpieza de las manos.
- B) Sólo se requiere en el aseo para facilitar la higiene de manos.
- C) Sólo se requiere en el obrador para unas practicas de elaboración.
- D) Sólo es necesario en obrador y aseo.

104 ¿Cómo se considera la deficiencia motivada por ser de acceso directo el inodoro a la sala donde se observa manipulación de productos alimenticios?

- A) Deficiencia leve.
- B) Simple Irregularidad.
- C) Deficiencia grave.
- D) Ninguna de ellas.

**CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA
OPCION C**

105 El responsable del establecimiento de forma voluntaria e inmediata comprueba la temperatura de los productos almacenados en la vitrina 1, siendo esta correcta, y aporta los registros de temperatura recogiendo los datos hasta el día anterior resultando conformes a la normativa. El responsable toma como medida inmediata el traslado de estos productos a otro equipo de frío. Posteriormente avisa al Servicio Técnico.

¿Son correctas las actuaciones llevadas a cabo por el responsable del comercio minorista?

- A) Si, son correctas.
- B) No, los productos almacenados deben ser eliminados.
- C) No, porque no se conoce con exactitud el tiempo transcurrido desde la avería de este elemento frigorífico.
- D) Si, pero los productos pueden quedar almacenados en la vitrina 1 hasta que llegue el Servicio Técnico.

Durante la visita un trabajador se encuentra realizando la actividad de limpieza de las hojas externas de las verduras (lechugas, vainas de guisantes, alcachofas, etc) en el mismo local de venta, junto a las estanterías de exposición previo a su envasado y venta por el minorista. Se utilizan cajas de madera sobre las cuales se disponen las lechugas y otros vegetales y con un cuchillo se realiza la limpieza de las hojas externas o vainas. Alrededor de la zona de manipulación hay restos de esta operación por el suelo. En dicha zona no se observa la existencia de un lavabo o lavamanos.

106 ¿Qué requisitos deben de observarse para la realización de estas prácticas?

- A) La manipulación de vegetales se ha de realizar en una zona separada de la de exposición y venta de productos, con instalaciones adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento de los utensilios de trabajo. Dotado de lavamanos, situado convenientemente y destinado a la limpieza de las manos.
- B) La manipulación se puede hacer en la zona de venta siempre que no haya clientes que compren productos alimenticios en ese momento.
- C) La manipulación de vegetales se ha de realizar en una zona separada de la de exposición y venta de productos, pudiendo usarse para la limpieza de útiles el lavamanos situado en el aseo.
- D) La manipulación de vegetales se ha de realizar en una zona separada de la de exposición y venta de productos con instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección. Zona que ha de estar diferenciada de la instalaciones para el enjuague previo y obligatorio de las verduras antes de su envasado.

107 Uno de los manipuladores presenta diversos piercing en nariz y orejas. ¿Se puede considerar malas prácticas de manipulación ante un peligro físico?

- A) Si, pueden convertirse en un cuerpo extraño que se incorpore al alimento.
- B) No, porque el manipulador no lleva anillos u otros elementos en las manos.
- C) No, si el manipulador utiliza ropa de uso exclusivo para la elaboración.
- D) No, si el manipulador dispone de formación y aporta certificado de la misma.

**CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA
OPCION C**

108 La limpieza y desinfección de las superficies de trabajo, (mesas de trabajo, tablas de corte, etc.), utensilios (cuchillos) y maquinaria (cortadoras, picadoras, etc.) que hayan estado en contacto directo con los alimentos es fundamental, y deberá ser con frecuencia:

- A) Diaria.
 - B) Semanal.
 - C) Cuando lo considere el responsable del establecimiento.
 - D) Quincenal.
-

Durante la visita de inspección se procede a revisar el etiquetado e información alimentaria. El establecimiento dispone de unas bolsas de magdalenas 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 cause alergia o intolerancia, cantidad neta del alimento, fecha duración mínima o de caducidad, nombre y dirección operador empresa alimentaria.

109 ¿Qué otras indicaciones son obligatorias mencionar en la información alimentaria recogida en su etiquetado en base al artículo 9 del Reglamento (UE) 1169/2011?

- A) País de origen.
- B) Información Nutricional.
- C) Modo empleo.
- D) Lote.

110 Se encuentran dispuestas para la venta inmediata bolsas con golosinas que carecen de etiquetado. El responsable indica que las ha reenvasado el mismo. ¿Pueden disponerse para su venta sin etiquetado?

- A) Si, siempre que se sitúen junto a un cartel donde se recogen las etiquetas de los envases originales.
- B) Si, al tratarse de golosinas que también puede disponer para su venta a granel.
- C) No, los productos envasados por comercio minorista también deben facilitar las indicaciones contempladas en el R1169/2011, a excepción de la Información Nutricional.
- D) No, debe recoger en etiqueta adherida a los envases toda las indicaciones obligatorias incluida la Información Nutricional.

111 En las estanterías se encuentran dispuestos para su venta inmediata frutos secos y manzanas, envasados por el comercio minorista. En los envases se recoge claramente la denominación del alimento. ¿ Es suficiente esta mención con respecto a la información alimentaria obligatoria?

- A) Si, porque los envases a simple vista permiten la identificación del alimento.
- B) No, porque deben facilitar todas las indicaciones contempladas en el R1168/2011.
- C) No, deben recoger también: Cantidad neta, Nombre y dirección del envasador; y la Variedad, Categoría de calidad y Origen si la norma de calidad lo exige.
- D) Si, al tratarse de frutos secos y fruta no se requiere otra mención con respecto a la información alimentaria obligatoria.

CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA
OPCION C

- 112 Bajo la modalidad de venta con vendedor el establecimiento presenta para su venta inmediata productos de bollería reenvasados por el minorista que indican la fecha de duración mínima o fecha de caducidad. ¿ Es correcta esta práctica?**
- A) Si, porque el vendedor puede facilitar de forma verbal el resto de información.
 - B) Si, si el resto de indicaciones figuran rotuladas en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presentan para su venta.
 - C) No, porque deben facilitar todas las indicaciones contempladas en los artículos 9 y 10 del R1169/2011.
 - D) No, deben recoger también: Cantidad neta, Nombre y dirección del envasador; y la Variedad, Categoría de calidad y Origen si la norma de calidad lo exige.
-
- 113 Existe una vitrina de almacenamiento en congelación del pan precocido, dicha vitrina debe cumplir las siguientes especificaciones:**
- A) El almacenamiento de los alimentos ultracongelados deberán disponer de instrumentos de registro adecuados para controlar a intervalos regulares y frecuentes la temperatura del aire a que estén sometidos los alimentos ultracongelados.
 - B) La temperatura del aire durante el almacenamiento en las vitrinas de venta al por menor y durante la distribución local sólo se medirá mediante al menos un termómetro colocado en un lugar fácilmente visible.
 - C) Será obligatorio un termómetro de máxima y mínima para medir la temperatura del aire de retorno al nivel de la línea de carga.
 - D) Todos los instrumentos de medición utilizados para controlar la temperatura,deberán cumplir las normas EN 1280.
- 114 El responsable manifiesta que los albaranes y facturas son llevados al gestor con frecuencia mensual. En este tipo de establecimiento ¿Cuánto tiempo han de conservar las facturas o albaranes de compra de los productos perecederos y frutas frescas?**
- A) No es necesario la conservación de los registros al ser productos perecederos que tienen una fecha de caducidad muy corta.
 - B) Para los productos muy perecederos, que tienen una fecha de caducidad inferior a tres meses o sin una fecha especificada (frutas, verduras, productos no preenvasados), destinados directamente al consumidor final, la información debería conservarse durante los seis meses siguientes a la fecha de entrega.
 - C) Para los productos muy perecederos, que tienen una fecha de caducidad inferior a tres meses o sin una fecha especificada (frutas, verduras, productos no preenvasados), destinados directamente al consumidor final, la información debería conservarse durante 1 año desde la fecha de entrega.
 - D) En todos los casos, los albaranes o facturas se han de conservar durante un periodo mínimo de 1 año.

**CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA
OPCION C**

115 Un Minorista sin obrador que dispone de Punto Pan caliente, Frutería ¿Qué actividades deben figurar en ALBEGA?

- A) Minorista polivalente y frutería.
- B) Minorista polivalente.
- C) Minorista.
- D) Minorista polivalente y punto de pan caliente.

116 La toma de muestra en el Minorista para determinación de Listeria Monocytogenes en las verduras de cuarta gama listas para su consumo, se realizará:

- A) de forma prospectiva con control documental.
- B) de forma prospectiva sin control documental.
- C) de forma reglamentaria con control documental.
- D) de forma reglamentaria sin control documental.

117 En la toma de muestra en MINORISTAS ¿Cuál es el valor del número de unidades de muestra (n), así como su límite, en base a lo recogido en el R2073/2005, para la determinación de Listeria Monocytogenes en las verduras de cuarta gama listas para su consumo?

- A) n=5 y límite: 100ufc/g.
- B) n=5 y límite: ausencia en 25g.
- C) n=1 y límite: 100ufc/g.
- D) n=1 y límite: ausencia en 25g.

CASO 2:

EI BAR ANDALUCÍA con capacidad para menos de 200 comidas ha realizado la Comunicación Previa de Inicio de Actividad...

118 según se establece en :

- A) RG UE 852/2003.
- B) Decreto 61/2012.
- C) RD 3484/ 2000.
- D) RD 1420/2006.

119 Si la Comunicación Previa de Inicio de Actividad nos hubiera sido remitida por la UPS, la visita de inspección correspondiente deberá realizarse:

- A) En el plazo máximo de 10 días desde la fecha de comunicación.
- B) En el plazo máximo de 1 mes desde la fecha de alta en las bases de datos.
- C) El establecimiento requiere una visita de inspección previa a la autorización sanitaria de funcionamiento.
- D) Al no ser una actividad programada, no hay plazo establecimiento, debiendo realizarse dentro del año en curso.

**CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA
OPCION C**

- 120 En el Bar se observa durante la IBR que la superficie del suelo de la cocina no se encuentra en buen estado de conservación, entendiendo que no existe riesgo para la salud:**
- A) El ASP deberá levantar Acta de inspección donde queden reflejada la deficiencia detectada y plazo de subsanación
 - B) El ASP cumplimentara la Hoja de Control Oficial, con la deficiencia detectada, dándole un plazo de seis meses para su subsanación.
 - C) El ASP deberá levantar Acta de inspección junto con el Informe de Valoración para inicio de expediente sancionador.
 - D) El ASP cumplimentara la Hoja de Control Oficial, con la deficiencia detectada, dándole un plazo máximo de tres meses para su subsanación.
- 121 Terminada la IBR del establecimiento y, una vez efectuada la correspondiente clasificación de riesgo , en la base de datos Albega:**
- A) Se deberá grabar en un plazo de 7 días naturales.
 - B) Se deberá grabar en Albega antes de la finalización del trimestre en curso.
 - C) Se deberá grabar en un plazo de 7 días laborables.
 - D) Se deberá grabar en un plazo de 10 días hábiles.
- 122 Pasado un tiempo, el Bar nos indica que quiere ampliar su actividad y convertir su establecimiento en un restaurante de más de 200 comida, ¿qué trámite debe realizar?:**
- A) Necesitará cumplimentar el Anexo II del Decreto 61/2012, para comunicación previa de ampliación de actividad.
 - B) No realizará nueva comunicación de actividad como Restaurante de más de 200 comidas, puesto que ya la hizo en el inicio de su actividad para Bar.
 - C) Necesitará autorización sanitaria de funcionamiento
 - D) Necesitará realizar la Comunicación Previa de Inicio, Anexo III, para la ampliación de actividad
- 123 Esta nueva actividad del Bar necesitará, por parte del ASP:**
- A) Una nueva IBR no programada a la mayor brevedad para comprobar sus nuevos RSH.
 - B) Una nueva IBR no programada al modificarse la Fase del establecimiento a una de mayor riesgo
 - C) Una nueva IBR programada, cuando proceda, según su frecuencia.
 - D) Una IBR programada se hará en un plazo de 7 días naturales desde la fecha de Comunicación.
- 124 Una vez realizada la ampliación de actividad, el operador económico solo está obligado a documentar e implantar:**
- A) Los Planes Generales de Higiene (PGHs) basados en el "Documento Orientativo de Especificaciones de su Sistema de Autocontrol"
 - B) Los "Requisitos Simplificados de Higiene" (RSHs),
 - C) Los "Requisitos Simplificados de Higiene" (RSHs) y Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (Plan APPCC)
 - D) Un Sistema de Autocontrol completo (PGH y APPCC).

**CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA
OPCION C**

- 125 Al solicitar el Plan de Trazabilidad, el ASP comprueba que dispone de un sistema de Trazabilidad documentado pero no está implantado, ¿Cómo se valora por parte del ASP?**
- A) No constituye un incumplimiento, sino una deficiencia porque dispone de procedimiento documentado.
 - B) No constituye una deficiencia sino un incumplimiento porque no se encuentra implantado.
 - C) Constituye una deficiencia leve según el Plan de Inspección Basado en Riesgo, porque no supone un riesgo inminente.
 - D) Constituye una simple irregularidad puesto que se puede corregir de inmediato en el transcurso de la inspección.
- 126 En la nueva actividad se ofrecen productos de la pesca en escabeche. Según el RD 1420/2006:**
- A) No están obligados a garantizar su congelación, puesto que estos productos no se regulan por el Real Decreto mencionado.
 - B) Están obligados a garantizar su congelación mediante una temperatura igual o inferior a -20°C en la totalidad del producto, durante un período de, al menos, 24 horas en bruto.
 - C) Están obligados a garantizar su congelación mediante una temperatura igual o inferior a -20°C en la totalidad del producto, durante un periodo de, al menos, 24 horas acabado.
 - D) Están obligados a garantizar su congelación mediante una temperatura igual o inferior a -20°C en la totalidad del producto, durante un periodo de, al menos, 24 horas en bruto o acabado.
- 127 Una vez realizado el escabeche, se podrá conservar en refrigeración hasta su servicio en un período inferior a 24 horas, a temperatura:**
- A) Menor o igual a 8° C.
 - B) Menor o igual a 10 ° C.
 - C) Menor o igual a 12 ° C.
 - D) Este tipo de encurtido no necesita refrigeración.
- 128 Cuando la información al consumidor sobre ingredientes y sustancias que causan alergias e intolerancias de las comidas, se realice de forma oral en el establecimiento:**
- A) El ASP verificará en la visita de inspección que dispone del Anexo II del RG 1169/2011.
 - B) No será necesario requerir al establecimiento ninguna otra documentación.
 - C) Según el RG 1169/2011 la información solo se podrá facilitar al consumidor, cuando éste lo pida, de forma escrita.
 - D) Se deberá disponer de un registro escrito o electrónico de los ingredientes que es obligatorio declarar.

CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA
OPCION C

- 129 Según el Programa de Control de Alérgenos y sustancias que provocan intolerancias de Andalucía ¿Cuáles de las siguientes sustancias o productos, constituyen el objetivo general que contribuya a mejorar la salud de los consumidores susceptibles de padecer intolerancias?**
- A) Proteínas de la leche de vaca y proteína del huevo.
 - B) Lactosa y gluten.
 - C) Frutos secos: almendra, avellana y cacahuete.
 - D) Crustáceos y soja.
- 130 En la Carta del Restaurante se incluye un postre de elaboración propia y en la Ficha Técnica del mismo se incluye el huevo, ¿Están autorizados los establecimientos de restauración a utilizar este alimento?**
- A) En la elaboración propia solo se puede utilizar ovoproductos pasteurizados y elaborados por empresas autorizadas para esta actividad.
 - B) En la elaboración propia se puede utilizar el huevo cuando estos alimentos sigan un posterior tratamiento térmico no inferior a 75°C en el centro de los mismos.
 - C) En la elaboración propia se puede utilizar el huevo cuando estos alimentos sigan un posterior tratamiento térmico no inferior a 70°C en el centro de los mismos.
 - D) En la elaboración se puede utilizar el huevo en estos alimentos, sólo si el proceso de elaboración lleva un tratamiento térmico posterior entre 60° y 70 ° C en el centro de los mismos.
- 131 La temperatura máxima de conservación de las salsas elaboradas en las que figura el huevo u ovoproducto como ingrediente es:**
- A) $\leq 4^{\circ}\text{C}$ durante 24 horas desde su elaboración.
 - B) $\leq 8^{\circ}\text{C}$ durante 24 horas desde su elaboración.
 - C) $\leq 4^{\circ}\text{C}$ durante 48 horas desde su elaboración, siempre que el pH de la salsa sea ≤ 4 .
 - D) $\leq 8^{\circ}\text{C}$ durante 48 horas desde su elaboración, siempre que el pH de la salsa sea ≤ 4 .
- 132 De las siguientes afirmaciones, sobre una comida preparada y mantenida en caliente, una es correcta:**
- A) Es una comida preparada conservada a temperatura regulada de 40°C.
 - B) Si no se va a consumir de inmediato, se mantendrá a una temperatura controlada de 50 °C, a lo largo de su vida útil.
 - C) Es una comida preparada que, una vez elaborada, se mantiene a una temperatura mayor o igual de 65 ° C.
 - D) Una vez terminado su tratamiento térmico, no necesitará mantenerse en caliente.
- 133 Para la desinfección de productos vegetales que se van a consumir crudos**
- A) Se puede utilizar hipoclorito autorizado para el uso en el tratamiento del Agua de Consumo.
 - B) Solo se puede utilizar un desinfectante registrado Tipo 8.
 - C) Se puede utilizar cualquier tipo de lejía que contenga 30g/l de hipoclorito sódico.
 - D) Se puede utilizar cualquier tipo de lejía que contenga 60g/l de hipoclorito sódico.

CASO 3:

Se realiza visita de inspección a las instalaciones de una Zona de Abastecimiento (Z.A.) de un municipio de 150.000 habitantes, el cual se abastece de agua de una captación de sondeo propio que se mezcla con agua de la red de distribución (RD) procedente de una empresa gestora distinta del municipio.

El agua de la captación propia, se caracteriza por tener valores de Radon por debajo de 90 Bq/l, y nitratos por encima del valor paramétrico establecido en el RD 140/03.

Se solicita por el control oficial, la última analítica y la documentación que acredite el control del parámetro Radon.

El responsable de la ZA manifiesta que:

- No ha realizado el último análisis completo en Depósito, según la frecuencia de muestreo establecida en el anexo V del RD140/03.
- Que igualmente, no se han realizado exámenes organolépticos.

134 ¿Cuántos análisis controles y análisis completos le corresponden hacer al gestor de la Z.A como parte de su autocontrol, si consideramos que el volumen de agua distribuida es 28.750 m³/día como promedio anual?.

- A) 88 análisis control y 5 análisis completos.
- B) 87 análisis control y 6 análisis completos.
- C) 88 análisis control y 7 análisis completos.
- D) 82 análisis control y 5 análisis completos.

**135 Teniendo en cuenta la frecuencia de muestreo establecida para la Z.A , para el mes de marzo se han realizado los siguientes controles analíticos en la RD:
2 análisis de control a la semana, 1 análisis completo al mes y ningún análisis organoléptico.**

¿Es correcto no haber realizado ningún control organoléptico?

- A) No. Tendría que hacer 2 exámenes organoléptico a la semana.
- B) No. Tendría que analizarse al menos turbidez.
- C) Si, es correcto.
- D) No, ya que se usa como desinfectante el dióxido de cloro.

136 Para la caracterización de las aguas subterráneas utilizadas en la captación de agua destinada a la producción de Agua de Consumo Humano (ACH), desde el punto de vista de la exposición al Radon, se tendrá en cuenta:

- A) Que no se podrán caracterizar con fecha anterior al 15 de septiembre de 2019.
- B) Hidrología de la zona afectada, y tipo de captación.
- C) El método analítico utilizado para la caracterización debe de ser capaz de medir la concentración de actividad sin limite de detección.
- D) Se realizarán los controles de exposición al radon, para su caracterización independientemente del origen del agua destinada a la producción de agua de consumo humano.

**CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA
OPCION C**

137 El valor de 90 Bq/l del parámetro Radon, ¿está dentro de los límites establecidos en el anexo X del RD 140/03?

- A) No. Este valor es un incumplimiento.
- B) No, porque por encima de 80 y debajo de 500 no hay que tomar medidas de protección radiológico.
- C) Por las características del agua, no es necesario analizar Radon.
- D) Si. Porque es menor de 500 Bq/l que es el límite establecido en la normativa.

138 Cual puede ser la causa de la contaminación por nitratos del agua de pozo.

- A) Uso de fertilizantes químicos u orgánicos agrícolas.
- B) La eutrofización del agua.
- C) Inadecuada dosis de desinfectante.
- D) Exceso de demanda de nitrógeno por los cultivos del terreno.

139 Dentro del Código de Buenas Practicas Agrícolas para la protección del agua contra la contaminación producida por los nitratos, procedentes de fuentes agrarias, diga que disposiciones se pueden contemplar:

- A) Se deberá incluir obligatoriamente la prevención de la contaminación del agua por escorrentía y la filtración del agua por debajo de los sistemas radicales de los cultivos en los sistemas de riego.
- B) El mantenimiento durante períodos lluviosos de un manto mínimo de vegetación que absorba el nitrógeno del suelo .
- C) La utilización, como alternativa, de cultivos con baja demanda de nitrógeno.
- D) Los organismos de cuenca no realizarán programas de muestreo y seguimiento de la calidad de las aguas.

El agua mezclada de pozo y red, pasa a una ETAP donde se realiza un tratamiento de: coagulación-floculación-decantación-filtración- desinfección.

Se utiliza como sistema de desinfección el dióxido de cloro.

Posteriormente pasa a un deposito desde donde sale a la Red de distribución mallada. Realizando desinfección con hipoclorio sodico en los puntos de red de distribución más alejados.

Se solicitan al gestor los últimos controles analíticos realizados en Red, los cuales no se han mecanizado en SINAC, en el plazo establecido.

Se detectan valores elevados de THM (Trihalometanos) en la última analítica de la RD, presentada al control oficial.

140 ¿Bajo que circunstancias o tratamientos se requiere la determinación de cloritos en el Agua de Consumo Humano (ACH) a la salida de la ETAP?

- A) Cuando se emplea Cloro gaseoso como desinfectante.
- B) Cuando se emplea Dióxido de Cloro en el tratamiento.
- C) Con niveles inferiores a 100 µg/ de Trihalometanos.
- D) Si se emplean cloraminas y peróxido de hidrógeno.

**CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA
OPCION C**

- 141 Diga cual de los siguientes productos se puede utilizar en la coagulación-floculación, durante la fase de tratamiento.**
- A) Monómero de Acrilamida.
 - B) Hipoclorito sódico.
 - C) Sulfato de aluminio.
 - D) Borato calcico.
- 142 ¿Cuál es actualmente en vigor, el valor paramétrico de THM establecido en el Anexo I del RD 140/03, y en que tipo de análisis se controla este parámetro?**
- A) 150 µg/l. Análisis control.
 - B) 100 mg/l. Análisis completo.
 - C) 100 µg/l. Análisis completo.
 - D) 10000 mgr/l. Control en grifo del consumidor.
- 143 ¿Cuál sería la actuación a tomar , por parte del gestor de la Z.A, ante la presencia de THM en la red de distribución por encima del valor paramétrico?.**
- A) Confirmar el incumplimiento dentro de las 48 horas, y exclusivamente en el mismo punto de muestreo.
 - B) Confirmar el incumplimiento y analizar ademas 2-4-6 triclorofenol a salida de ETAP (Estación de tratamiento de potabilización) o deposito de cabecera.
 - C) Confirmar el incumplimiento y notificarlo a la autoridad sanitaria usando el impreso del Anexo VIII del RD 140/2003.
 - D) Confirmar el incumplimiento analizando THM y heptacloro.
- 144 El laboratorio de control de la calidad de agua de consumo al que el gestor solicita el análisis de agua de red, en el caso de que no supere las 5000 muestras anuales de agua de consumo:**
- A) Es obligatorio que tengan los métodos de análisis acreditados por la norma UNE-EN ISO/IEC 17025.
 - B) No se les requerirá implantar un sistema de calidad y validarlo ante una unidad externa de control de calidad.
 - C) Garantizaran que los métodos de análisis empleados se validen y documenten de conformidad con la norma UNE-EN ISO/IEC 17025 u otras normas equivalentes.
 - D) Las entidades que realicen auditorias de calidad, no tienen porque estar acreditadas por el organismo competente.
- 145 Quien es responsable de que los datos de Autocontrol, generados por los laboratorios estén recogidos en SINAC.**
- A) Agente de Salud Publica.
 - B) Entidad Gestora.
 - C) Ministerio de Sanidad.
 - D) Laboratorio contratado.

**CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA
OPCION C**

- 146 ¿Qué plazo se contempla para la mecanización en la aplicación SINAC, de los resultados de los boletines analíticos tras la elaboración del informe de los mismos?**
- A) 7 días naturales.
 - B) 10 días naturales.
 - C) 7 días laborables.
 - D) 48 hora.
- 147 El Protocolo de Autocontrol y gestión de un abastecimiento elaborado por el gestor :**
- A) Ha de estar a disposición de la autoridad sanitaria y actualizado cada 5 años.
 - B) Ha de estar revisado y actualizado de manera permanente y ratificado al menos cada 10 años por parte de cada gestor.
 - C) Ha de estar revisado,actualizado y ratificado de manera permanente por parte de la autoridad sanitaria.
 - D) Los datos que deben contener el Protocolo de Autocontrol se indica en el Anexo XIII del Decreto 70/2009.
- 148 ¿Qué medidas ha de tomar el control oficial antes las deficiencias detectadas?**
- A) Comunicar al Distrito Sanitario la situación de alerta en un plazo de 7 días al ser alerta tipo A.
 - B) Cumplimentar hoja de control y dar un plazo de seguimiento para comprobar las medidas correctoras adoptadas por el gestor.
 - C) Cumplimentar acta de inspección, e instar al gestor a tomar medidas correctoras de manera inmediata así como indicar el plazo de seguimiento.
 - D) El ASP notifica a la Delegación Territorial (DT) los resultados analíticos mediante el anexo XIII del D 70/09.
- 149 ¿Cuándo se puede proponer la medida de uso de suministro alternativo ?**
- A) Cuando los incumplimientos procedan exclusivamente de los parámetros de la parte C del anexo I del RD 140/03.
 - B) Cuando el incumplimiento se haya producido durante más de 30 días durante los últimos doce meses.
 - C) Tras tres años de solicitar una situación de excepción.
 - D) Cuando se produzca una incidencia que suponga una pérdida de aptitud para el consumo del agua distribuida u otras circunstancias excepcionales.

**CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA
OPCION C**

150 Supongamos, que, transcurrido un tiempo, el control oficial gira de nuevo visita de inspección al gestor, comprobando que los valores analíticos de los parámetros que habían incumplido, quedan dentro de la normativa vigente.

¿Qué condiciones han de darse para dar por cerrado el incumplimiento?

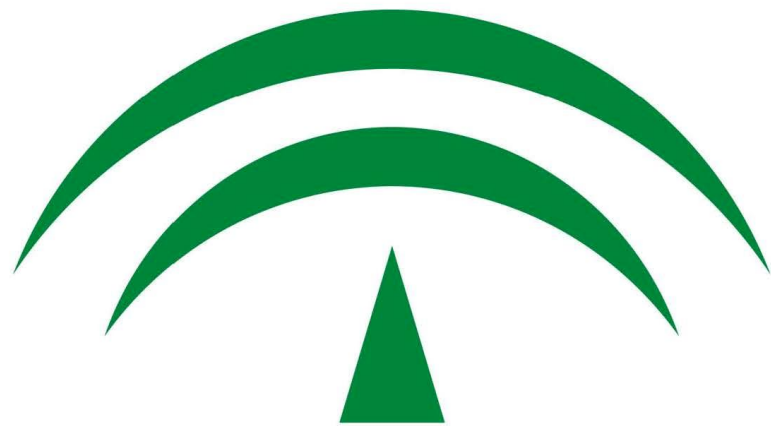
- A) Se ha de comprobar que durante los quince días siguientes se han realizado distintas tomas de muestras y con resultado conforme en todas ellas.
- B) Solo basta la analítica presentada por el gestor, para dar por cerrado el incumplimiento o alerta.
- C) Se ha de comprobar que en dos muestras consecutivas tomadas con la frecuencia que hubiese sido establecida por la Delegación territorial , han de ser conformes a la normativa.
- D) Se ha de comprobar que en tres muestras consecutivas tomadas con la frecuencia que hubiese sido establecida la Delegación Territorial, han de ser conformes a la normativa.

CUESTIONARIO RESERVA

- 151 En relación con los "ensayos de desafío", que se utilizan para valorar el crecimiento de microorganismos en los alimentos, como parte de los estudios complementarios para poder establecer la vida útil de dichos alimentos... Señale la opción incorrecta**
- A) Deben usarse con gran cautela y se recomienda la consulta con una entidad competente y con experiencia en este tipo de estudios.
 - B) Deben simular un abuso razonable de temperatura durante la venta al por menor y durante el almacenamiento del alimento listo para el consumo.
 - C) Se basan en el desarrollo de ecuaciones matemáticas que permiten simular y prever el comportamiento de la flora alterante y de patógenos en los productos alimenticios.
 - D) Sirven para estimar parámetros como la velocidad máxima de crecimiento de un microorganismo concreto en un alimento específico.
- 152 El indicador del proceso de denuncias de "Satisfacción al ciudadano" es de**
- A) Eficacia.
 - B) Efectividad.
 - C) Impacto.
 - D) Resultado.
- 153 El Plan Integral de Obesidad Infantil de Andalucía tiene entre sus objetivos:**
- A) Acabar con la obesidad infantil en 3 años.
 - B) Mejorar la atención de los menores con obesidad.
 - C) Frenar la tendencia ascendente de la obesidad.
 - D) Las respuestas b) y c) son ciertas.

**CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA
OPCION C**

**CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS ESPECIALIDAD FARMACIA
OPCION C**



JUNTA DE ANDALUCIA
CONSEJERÍA DE SALUD

CONSEJERÍA DE SALUD
JUNTA DE ANDALUCIA

